



报告编号	MW/JH[2015]151
报告正文总页数	共 13 页

湖北省恩施州鹤峰县邬阳乡高峰小学 免费午餐项目调查报告

项目名称： 中国社会福利基金会免费午餐基金

委托单位： 中国福基会免费午餐基金管理委员会

调查类别： 调查取证

二零一五年十一月十七日

注 意 事 项

- 1、对于接受调查的小学,调查结果因受时间限制及各方面因素制约,仅具参考作用。
- 2、调查报告无现场调查人签名无效。
- 3、报告涂改无效。
- 4、对调查报告若有异议,应在报告发出后15个工作日内提出。

湖北省恩施州鹤峰县邬阳乡高峰小学

免费午餐项目调查报告

项目负责人：舟乙

调查人员：高鑫

报告编写：高鑫

报告审核：舟乙

报告批准：舟乙

学校编号：2011111

报告日期：2015 年 11 月 17 日

报告编号：MW/JH[2015]151

委托单位：中国福基会免费午餐基金管理委员会

目 录

1 项目概况.....	1
1.1 免费午餐项目发起背景.....	1
1.2 免费午餐项目目标.....	1
1.3 调查内容.....	1
1.4 学校探访路线说明.....	1
2 调查评估目的及依据.....	2
2.1 调查评估目的.....	2
2.2 调查评估依据.....	2
3 主要调查设备.....	3
4 学校现状及评价.....	3
4.1 高峰小学概况.....	3
4.2 高峰小学的就餐人数.....	4
4.3 高峰小学项目运行综合评价.....	4
5 分项问题调查.....	5
5.1 卫生项目.....	5
5.2 饭菜质量.....	7
5.3 执行管理.....	8
5.4 财务管理.....	9
5.5 学生匿名调查.....	11
6 调查人建议.....	13
7 结论.....	13
附件 1. 各项评分标准.....	14
附件 2. 重大问题一览表.....	18

1 项目概况

1.1 免费午餐项目发起背景

2011年2月,国务院发展研究中心中国发展研究基金会一项关于中国贫困地区学生营养状况的调查报告揭示,中西部贫困地区儿童营养摄入严重不足,受调查的学生中12%发育迟缓,72%上课期间有饥饿感;学校男女寄宿生体重分别比全国农村学生平均水平低10公斤和7公斤,身高低11厘米和9厘米。

报告指出,中国儿童贫困将导致其未来人力资本巨大损失,形成贫困代际传递。政府应把儿童营养干预作为基本职责,并由执政党和国家作出政治承诺。

2011年4月,由邓飞等数百位志愿者、国内数十家主流媒体,联合中国社会福利基金会发起的免费午餐基金公募计划,倡议每天捐赠3元为贫困学童提供免费午餐。

1.2 免费午餐项目目标

我们的使命 帮助儿童免于饥饿,健康成长。

我们的愿景 通过若干年的努力,使免费午餐成为儿童基本福利。

我们的战略 探索安全、透明、高效、可复制的免费午餐实现途径,为政府、企业、公益机构、个人捐赠者提供专业服务,以战略公益推动公共政策。

为确保善款善用,志愿者协助学校开通了微博,每日公开收支信息,稽核团队暗访突击。同时请当地政府、媒体、NGO、家长、无所不在的网友、神出鬼没的旅友一起参与一线监管。

详见:

免费午餐微博 <http://weibo.com/freelunch>

免费午餐网站 www.mianfeiwucan.org

免费午餐淘宝公益店 www.mianfeiwucan.tmall.com

1.3 调查内容

2015年11月,调查人高鑫接受免费午餐基金稽核部的委托,从河北省保定市出发前往湖北省恩施州鹤峰县对该地区开餐学校进行开餐情况突击,主要调查内容为项目执行管理、卫生状况、饭菜质量、财务状况以及学生满意度等情况。



1.4 学校探访路线说明

11月8日,调查人从保定市出发,乘火车硬卧前往恩施(约20小时),转公交至恩施航空路汽车站,乘坐班车前往鹤峰县(约3小时),到达鹤峰县后入住万豪宾馆。11月9日完成对鹤峰县中营乡民族中心学校的调查后,10日前往邬阳乡对该乡云雾教学点进行调查,结束对云雾教学点探访后,前往高峰小学进行突查。

11月10日早上,乘6:50前往野三坡的班车,约9:00到达邬阳乡,在邬阳乡汽车站询问得知,当天已无班车、包车前往费用太高,后经部门总监同意,向邬阳乡民族中心学校求助,该校老师在多方联系后没有找到愿意前往云雾的车辆后,开车送调查人前往该云雾教学点,车子行驶约1小时40分后到达云雾教学点,在查看该校厨房和学生情况后,驱车前往高峰小学。调查结束后乘原车返回邬阳乡,乘班车返回鹤峰县城。相关费用:鹤峰县城到邬阳乡,班车往返50元;住宿费138元。

特别提示:高峰小学位于云雾教学点与邬阳乡民族中心学校中间位置,一般前往云雾村和高峰小学的车辆都是在下午从邬阳乡出发的,另外调查人了解到从邬阳乡包车前往云雾教学点费用大约为300元。



图1 交通情况组图

2 调查评估目的及依据

2.1 调查评估目的

(1) 调查正在拨款中的小学的资金使用情况,加强对免费午餐的监管力度,督促小学管理层提高食品质量安全意识,提高捐赠人对免费午餐计划的信任度。

(2) 及时发现免费午餐计划中存在的贪腐行为及食品质量问题,消除隐患。

(3) 为免费午餐计划实施下一步拨款提供必要的依据。

2.2 调查评估依据

本次调查主要依据现行国家法律法规、并本着以人为本，关注民生，扶危济困，共享和谐的原则。

3 主要调查设备

智能手机一台，笔记本电脑一台。

4 学校现状及评价

4.1 高峰小学概况

鹤峰县隶属恩施土家族苗族自治州。位于湖北省西南部，恩施州的东南部，与湖南省毗邻。鹤峰县辖6乡、3镇，政府驻地容美镇。鹤峰是第二次国内革命战争时期湘鄂边革命根据地的中心，先后被定为国家一类老区县、国家扶贫开发重点县。**邬阳乡**位于鹤峰县境东北边界，湖北省的西南角，距县城59公里，位于五峰县接、建始县、巴东县三县交界，俗称“一脚踏三县”。全乡辖邬阳、云雾、高峰等16个村。**高峰小学**位于邬阳乡高峰村，距邬阳乡20公里，距县城70公里。学校地处1300米高山地带，为寄宿学校。目前共有7个年级、7个教学班。在校学生109人、教师15人。学校中午12:40开餐。校长：印泽君；微博和财务工作由章青钦老师负责；现金由向云柏老师负责；出库由乔国平老师负责记录；入库由章青钦老师和当周轮流采购老师负责记录。

表1：鹤峰县中小学校午餐构成明细

就餐对象 \ 餐次		午餐			
		营养餐	免费午餐	政府	餐值
小学	学前班	0	3	1	4
	义务生	2	1.5	0.5	4
	教师	0	4	0	4
	工友	0	4	0	4
中学	学生	4	1	0	5
	独立初中教师、工友	0	4	0	4
	一贯制学校教师、工友	0	4	0	4





图2 学校情况组图

4.2 高峰小学的就餐人数

本次调查的时间为 2015 年 11 月 10 日, 经突击检查, 该校各班级学生人数如下:

表 2: 高峰小学学生人数统计表

全校	学前班	一年级	二年级	三年级	四年级	五年级	六年级	合计
应到	13	10	12	17	19	21	17	109
实到	13	10	12	17	19	21	17	109
请假	0	0	0	0	0	0	0	0

调查人现场见到厨师 2 人, 学生人数和教师出勤人数由学校老师提供, 当日教师出勤为 14 人、1 人公出。

当日就餐人数: 学生 109 人+教职工 16 人+调查人 1 人+中心校老师 1 人=127 人(调查工作人员缴餐费 10 元), 比微博公示人数多 3 人。

鄂阳乡高峰小学: 2015年11月10日星期二中餐就餐及消费情况: @免费午餐

11月10日 14:38 来自 360安全浏览器

2015年11月10日

菜谱: 牛肉萝卜, 煮豆腐, 清炒洋葱, 青椒炒肉, 合渣

鄂阳乡高峰小学免费午餐明细表 (午餐)

品名	数量	单价	金额 (元)
大米	25.00	2.50	62.50
黄豆	3.00	3.20	9.60
洋葱	15.00	2.50	37.50
萝卜	10.00	1.50	15.00
豆腐	22.00	2.50	55.00
白菜	4.00	1.50	6.00
青椒	2.00	2.00	4.00
菜油	2.00	8.90	17.80
盐	1.00	2.50	2.50
香料	1.00	4.00	4.00
干辣椒		10.00	0.00
花椒		70.00	0.00
大蒜		7.00	0.00
牛肉	9.60	28.00	268.80
鲜肉	1.00	14.00	14.00

就餐学生数: 109

就餐总人数: 124

就餐教职工: 15

人均餐值: 4.01

总餐值: 496.70

说明: 数量单位中盐为包, 油为升, 麻圈为包, 其余均为斤

图3 就餐人数的微博截图

4.3 高峰小学项目运行综合评价

表 3: 高峰小学项目运行综合评分表

评分项目类别	类别权重	得分
卫生	20	4.7
质量	20	5
管理	25	2.9



财务	25	5
调查	10	3.5
五分制总分		4.22
百分制总分		84.4

经各项评估，高峰小学项目运行综合评分为 84.4 分。

5 分项问题调查

5.1 卫生项目

该校厨房与餐厅在同一建筑内，位于校门左侧靠里面的位置，调查人到校后首先查看了厨房，调查人现场看到两位厨师，着工作服，比较干净。厨房整体卫生一般，地面比较湿。该校食材为定点采购，米、蛋、油由鹤峰县统一招标企业配送，肉就近采购，蔬菜等在邬阳乡定点采购，每周一次，由商户统一配送。蔬菜等储存在厨房边的储藏间内，米、蔬菜、调料等摆放在凳子或者桌子上，能够有效防鼠、隔潮。

学生餐前洗手环节，调查人看到食堂外侧有供学生洗手的水池，并有太阳能热水，由于到校时间较晚，在查看完厨房和储藏间后，学生已经排队开始领餐，因此没有看到学生餐前洗手环节。用餐完会由学生自己清洗餐具，清洗干净后放入消毒柜中。



图 4 厨房情况组图

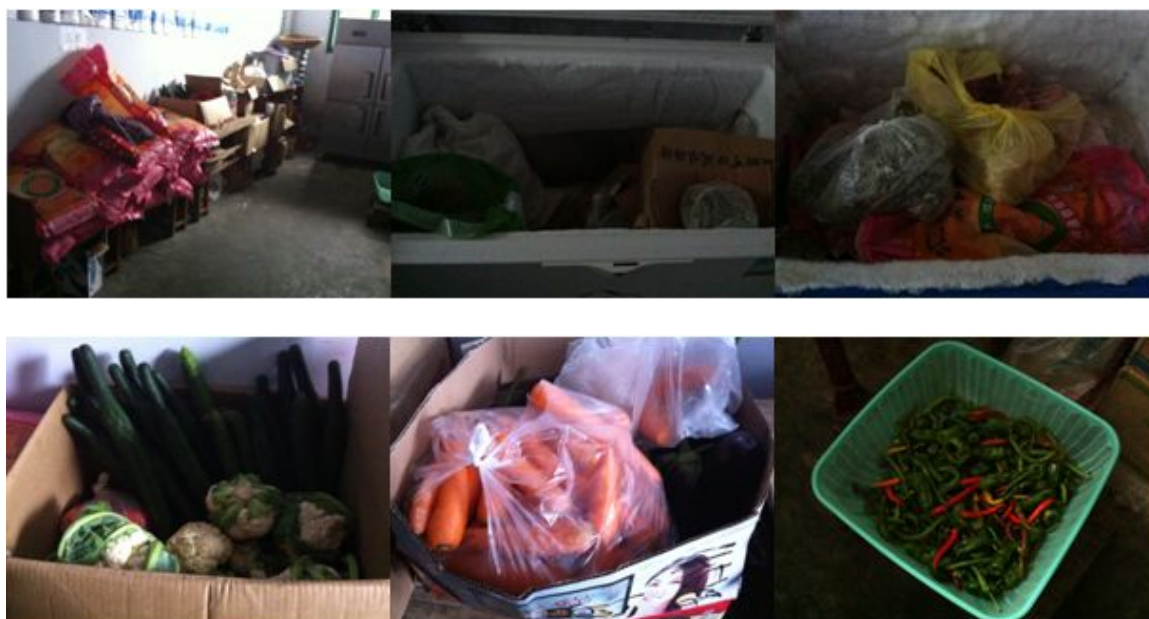


图 5 储藏间情况组图

表 4: 高峰小学卫生项目评分表

评估项目	权重值（百分比）	分值	得分
厨工头部卫生	5	5	0.25
厨工手部卫生	5	5	0.25
生熟食存放	10	5	0.5
厨工工服着装	5	5	0.25
厨房工作台	5	5	0.25
工作台生熟分离	10	5	0.5
墙面地面卫生	5	3	0.15
易变质食物保存	10	5	0.5
餐具消毒	10	3	0.3
食材储藏	10	5	0.5
当前储存食材变质腐坏情况	20	5	1
餐前洗手	5	5	0.25
		总分	4.7

扣分原因:

(1) “墙面地面卫生”项得 3 分, 原因是该校地面比较潮湿。(如图 6)

(2) “餐具消毒”项得 3 分, 原因是调查人现场查看学校消毒记录, 该校餐具消毒

为每周一次。(如图 7)

(3) “餐前洗手”项得 5 分, 原因是调查人虽然没有看到该校餐前洗手环节, 但是参照以往稽核记录, 该校在餐前洗手环节做的均比较好, 因此该项给满分 5 分。



图 6 厨房地面情况图

消毒日期	消毒范围	消毒剂名	消毒剂量	消毒方式	消毒人	证明人
2015.8.30	厨房区域	84 消毒液	100ml	浸泡	李国平	李国平
2015.8.31	厨房区域	84 消毒液	100ml	浸泡	李国平	李国平
2015.9.1	厨房区域	84 消毒液	100ml	浸泡	李国平	李国平
2015.9.2	厨房区域	84 消毒液	100ml	浸泡	李国平	李国平
2015.9.3	厨房区域	84 消毒液	100ml	浸泡	李国平	李国平
2015.9.4	厨房区域	84 消毒液	100ml	浸泡	李国平	李国平
2015.9.5	厨房区域	84 消毒液	100ml	浸泡	李国平	李国平
2015.9.6	厨房区域	84 消毒液	100ml	浸泡	李国平	李国平
2015.9.7	厨房区域	84 消毒液	100ml	浸泡	李国平	李国平
2015.9.8	厨房区域	84 消毒液	100ml	浸泡	李国平	李国平
2015.9.9	厨房区域	84 消毒液	100ml	浸泡	李国平	李国平
2015.9.10	厨房区域	84 消毒液	100ml	浸泡	李国平	李国平
2015.9.11	厨房区域	84 消毒液	100ml	浸泡	李国平	李国平
2015.9.12	厨房区域	84 消毒液	100ml	浸泡	李国平	李国平
2015.9.13	厨房区域	84 消毒液	100ml	浸泡	李国平	李国平
2015.9.14	厨房区域	84 消毒液	100ml	浸泡	李国平	李国平

图 7 消毒记录图

5.2 饭菜质量

调查当天, 该校菜品为: 牛肉萝卜、青椒炒肉、清炒洋葱、炖豆腐、合渣汤和米饭。调查人与师生共餐, 感觉饭菜口感尚可。查阅该校本学期开学至今的微博, 食材比较丰富, 搭配相对合理, 如: 猪肉、排骨、牛肉、鸡肉、鹅肉、蒜台、木耳、萝卜、青椒、豆腐、南瓜、茄子、藕、土豆、四季豆、等, 品种比较丰富。

表 5: 高峰小学饭菜质量评分表

评估项目	权重值 (百分比)	分值	得分
饭菜口味	20	5	1
饭菜分量	30	5	1.5
品种数量	10	5	0.5
荤菜率	20	5	1
饭菜异物	20	5	1
		总分	5



图 8 开餐当日菜品组图

5.3 执行管理

调查人在食堂和储藏室查看了该校的消毒柜和冰箱等设备,均使用正常。查看学校留样,学校能够按照要求进行留样,但是留样不规范。调查人观察了学生的整个用餐过程,无明显浪费。

该校的就餐情况是,厨师先将米饭分装到盆里,每个餐桌上一个饭盆,学生下课后到食堂前空地集合,再排队进入食堂领菜,领菜后在固定的餐桌取饭用餐,整个用餐过程中老师与学生同餐,秩序井然。



图9 厨师健康证图

表6: 高峰小学执行管理评分表

评估项目	权重值 (百分比)	分值	得分
健康证	10	0	0
设备维护	10	5	0.5
菜品留样	30	1	0.3
分餐秩序	10	5	0.5
师生同餐	20	5	1
浪费情况	20	3	0.6
		总分	2.9

扣分原因:

(1) “健康证”项得 0 分,原因是该校两名厨师其中一名厨师健康证过期。

(2) “菜品留样”项得 1 分,原因是该校留样不规范,留样质量少,不足一百克,留样记录中只记录了食材名称,并未记录菜品名称。(如图 10)

(3) “浪费情况”项得 3 分,原因是在学生调查中只有 14.3%的学生认为没有浪费。



图 10 学校留样记录和留样组图



图 11 就餐过程组图

5.4 财务管理

该校食材一般在鹤峰乡定点购买,由供应商负责配送,每周一次,由章青钦老师与负责采购的老师共同负责入库。调查人在该校调查期间,该校提供的涉及本环节的登记表有《采购台账》、《出库单》、《入库单》、《商品明细分类账》和《现金流水账》五个记录表格以及原始采购单。各项记录核心内容完整,能够反映学校出入库情况和现金使用情况,真实度较高。

表 7: 高峰小学财务管理评分表

评估项目	权重值(百分比)	分值	得分
价格合理	15	5	0.75



钱账分离	20	5	1
轮流采购	5	5	0.25
原始凭证	20	5	1
入库登记	5	5	0.25
出库登记	5	5	0.25
现金流水账	20	5	1
专人负责	10	5	0.5
		总分	5

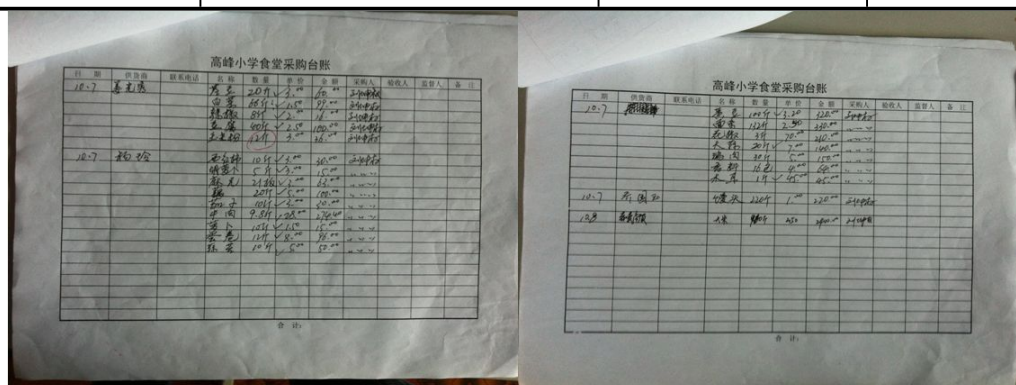


图 12 采购台账组图



图 13 入库单和出库单组图



图 14 原始凭证组图



Figure 15 shows two pages of a '商品明细分类账' (Commodity Detailed Classification Ledger) for '猪肉' (Pork). The ledger is organized into columns for '日期' (Date), '摘要' (Description), '数量' (Quantity), and '金额' (Amount). The right page shows a total of 245.19.

图 15 商品明细分类账组图

Figure 16 shows two pages of a '现金日记账' (Cash Daily Ledger). The ledger is organized into columns for '日期' (Date), '摘要' (Description), and '金额' (Amount). The right page shows a total of 553.59.

图 16 现金流水账组图

5.5 学生匿名调查

该校共有七个年级, 调查人选择五年级 21 名学生进行了问卷调查, 并结合调查时的观察和与学生们进行交流进行评分。

表 8: 高峰小学学生匿名调查评分表

项目	权重	分值	得分
厨师卫生	10	5	0.5
饭菜异物情况	15	3	0.45
菜品口味	5	5	0.25
菜品分量	15	3	0.45
主食生熟	5	3	0.15
主食分量	20	3	0.6
主食不够可以添加	5	5	0.25
饭菜浪费情况	10	1	0.1



每天吃到荤菜	15	5	0.75
		总分	3.5

说明: 每一道题目只需要看 1 个指标, 如果正面选项有效百分比大于等于 90% 则该题评分为满分 5 分, 如果正面选项有效百分比小于 40% (不含 40%) 则该题评分为最低分: 三个选项的为 1 分, 两个选项的为 0 分。其余情况都按 3 分处理。

表 9: 高峰小学学生匿名调查统计表

项目	选项	人数	有效百分比	选项	人数	有效百分比	选项	人数	有效百分比	缺失率
厨师卫生	卫生	20	95.2%	一般	1	4.8%	不卫生	0	0	0
是否吃到不该吃的	没有吃到过	17	81.0%	吃到过	4	19.0%				0
菜的味道	好吃	20	95.2%	一般	1	4.8%	不好吃	0	0	0
菜是否够吃	够吃	17	81.0%	有时不够吃	4	19.0%	天天不够吃	0	0	0
饭是否蒸熟	每天都熟了	18	85.7%	有时不熟	3	14.3%	经常不熟	0	0	0
饭是否够吃	够吃	17	81.0%	有时不够吃	4	19.0%	天天不够吃	0	0	0
饭不够是否可以添	可以	20	95.2%	不可以	1	4.8%				0
浪费饭菜的人多吗	没有	3	14.3%	少	18	85.7%	多	0	0	0
能否每天吃到荤菜	能	19	90.5%	不能	2	9.5%				0

关于学校匿名调查情况, 调查人员通过与师生共同用餐, 观察学生用餐全过程, 经过品尝饭菜, 口味尚可, 感觉菜的质量不错, 调查当日学校用餐为牛肉萝卜、青椒炒肉、清炒洋葱、炖豆腐、合渣汤和米饭。学生调查评价一般。



6 调查人建议

调查人员对高峰小学进行调查后, 综合各方面情况, 现提出以下建议:

- (1) 由于该校餐具为学生自己清洗, 建议学校能够安排高年级学生或者老师值周, 检查学生的餐具清洗情况, 并增加消毒频次;
- (2) 建议尽快办理厨师健康证, 为学生午餐安全保驾护航;
- (3) 建议学校规范留样管理, 满足留样质量要求, 按要求填写留样记录;
- (4) 建议学校能对冰柜进行定期除霜, 保证冷冻、冷藏效果。

7 结论

高峰小学稽核评分: 84.4 分。

调查人员认为, 高峰小学午餐整体运行情况良好, 学校地处山区, 交通极为不便, 学校能够搭配出丰富营养的午餐实为不易, 在学生就餐秩序、食材管理、厨师卫生、财务管理等方面做的相当不错; 但是在消毒、留样等方面仍需继续努力。希望学校能够逐渐完善不足, 继续为学生提供安全、丰富、营养的午餐。

调查人: 高鑫

2015 年 11 月 17 日

稽核部建议: 高峰小学项目执行情况良好。通过本次现场调查发现, 该校延续了较好的执行效果, 在食品安全、资金安全方面的风险管控工作均做的比较到位, 消毒和菜品留样等工作细节上的问题, 请校方及时完善。该校的项目执行工作延续了自开餐以来的良好传统, 本次给予该校表扬。同时对给予本次现场调查极大支持的邬阳乡民族中心校的老师表示感谢。

我们相信: 没有监督的制度必然产生腐败, 没有稽核的免费午餐必然不能长久!

我们欢迎全社会的人士监督我们的免费午餐, 任何有意愿现场实地调查的志愿者均可联系我:

免午舟乙 164120229@qq.com <http://weibo.com/sinobush>

微信: 15035119413



附件 1. 各项评分标准

项目	考评内容	考评级别	分级细则
卫生	厨师头部卫生	1、有帽子, 头发干净	全员佩戴厨师帽并保持清洁, 头发干净整洁。
		2、没有帽子, 头发干净	存在不佩戴厨师帽的情况, 但头发整洁干净。
		3、没有帽子, 头发脏	厨师未佩戴厨师帽的人数超过佩戴厨师帽人数, 或多数头发凌乱, 不干净, 不卫生。
	厨师手部卫生	1、手部干净	全体厨师手部整洁干净, 指甲修剪干净。
		2、一般	部分厨师手部干净, 指甲修剪干净。 存在厨师手部脏乱或者指甲藏污纳垢。
		3、脏	多数厨师手部脏乱, 不卫生。 或者多数厨师指甲未修剪干净。
	生熟食存放	1、分离	食物储存和冷藏保鲜过程中, 生食和熟食分开储存, 不互相污染。
		2、混合	食物储存或者冷藏保鲜过程中, 存在生食和熟食混合存放的现象。
	厨工工装着装	1、正规着装 干净	穿着统一配发的厨师服装, 且干净整洁。
		2、一般着装、干净	厨师穿着自己的服装, 但保持干净整洁。
		3、不干净	厨师服装脏乱, 不干净整洁。
	厨房工作台	1、摆放整齐、干净	非烹饪过程中的灶台, 保持器物用具的整齐干净。
		2、未规范摆放, 但干净	非烹饪过程中的, 虽然干净, 但物品杂乱摆放。
		3、脏乱	非烹饪过程中的灶台, 物品脏乱。
	工作台生食熟食分开	1、分离	烹饪过程中, 生、熟食材分开存放。
		2、混合	烹饪过程中, 工作台生、熟食材混合堆放; 或将洗涤用品等不能食用的物品与食材、调料混放。



	墙面地面 卫生	1、干净	非烹饪过程中的厨房、食堂地面、墙面均保持干净整洁,无过度积水、潮湿。
		2、一般	非烹饪过程中的,厨房和食堂有明显垃圾,地面或墙面轻度污染。有苍蝇蚊虫,但做好了有效防蚊蝇措施。
		3、脏	厨房和食堂地面或墙面严重脏污,不能食用物品与食材混放,存在安全隐患;苍蝇蚊虫严重且无有效防蚊蝇措施。
	易变质食物保存	1、使用冰柜,妥善储存	新鲜且易变质的食材用冰柜冷藏保鲜。 生、熟食,荤素分开存放,无污染。
		2、未冷藏,但无卫生隐患	新鲜且易变质的食材未进行冷藏保鲜,但存放安全,无污染,无食材感染现象。
		3、未冷藏且有食品安全隐患	新鲜食材未冷藏保鲜,发生腐烂或者变质,无法确保食品安全。
	餐具消毒	1、每天消毒,妥善保存	学生餐具以及厨房器具每天消毒,且妥善保存,不易造成二次污染。
		2、每周隔天消毒,但妥善保存	餐具和厨房器具隔天消毒。但保存妥当,不易造成二次污染风险。
		3、不消毒,有污染隐患	餐具或者厨房器具不消毒,或者存放不安全,容易发生二次污染。
	食材储藏	1、有序,安全隔离	有专门的储藏室,整洁干净。 食材跟潮湿地面隔离。
		2、有隔离,无序存放	食材跟潮湿地面隔离,但储藏室内物品堆放杂乱,不整洁。
		3、无隔离,散乱存放	食材存放杂乱,储藏室变成了杂物室。 食材存放无隔离。直接摊放在地面上。
	当前储存食材变质 腐坏情况	1、无	食材新鲜,安全。
		2、有	食材明显变质腐败、霉变、发芽(土豆)等现象仍在使用的。
	餐前洗手	1、有条件都洗手	学校具备洗手条件,且学校组织学生洗手。



		2、有条件部分洗手或无条件	学校具备洗手条件, 学生部分洗手, 或者学校不具备洗手条件。
		3、有条件不洗手	学校具备洗手条件, 但学生餐前均未洗手。
质 量	饭菜口味	1、熟 无异味	食物烹饪熟, 干净, 无特别异味(食材本身味道不算)
		2、夹生或有异味	食物不熟、存在夹生或严重烧糊, 或食物存在变质后的异味。
	饭菜分量	1、可以吃饱	全体学生可以吃饱, 学生可以添饭。
		2、不能吃饱	超过 10% 的学生不能吃饱。
	品种数量	1、每周食材有四个品种及其以上。	学校采购的食材每周达到 4 个品种或以上。
		2、每周达不到四种	学校采购的食材每周不能达到 4 个品种。
		3、两种以下	学校采购的食材每周都在 2 个或者以下, 或具备采购条件但长期同一菜谱不变。
	荤菜率	1、每天有荤菜	每天都有肉类等荤菜, 鸡蛋不含其中。
		2、无	学校每周以素菜为主, 不能达到每天的荤菜率。
	饭菜异物	1、无	烹饪好的食物无肉眼可见的不能食用的石子、头发等异物等。
		2、有	烹饪好的食物中发现有少许非食材类异物。
管 理	健康证	1、有	全体厨师都有有效健康证明。
		2、无	多数厨师无有效健康证明。
	设备维护	1、正常	设备正常使用, 且妥善保管。
		2、不正常	设备使用不按程序, 保管不力, 易发生损坏。
	菜品留样	1、留样达标, 记录完整	食材每日留样, 存放合规, 保存 48 小时。且留样食材内容、时间及相关负责人员均记录完整。
		2、留样达标, 记录不完整	食材每日留样, 存放合规, 保存 48 小时。但无相关记录或记录不完整。
		3、无留样或无记录	无留样, 或者无记录。
	分餐秩序	1、分餐打饭, 井然有序	学校分餐, 有老师组织学生打饭, 秩序井然。
		2、混乱	打饭无秩序, 分配不公平。
	师生同餐	1、全员同餐	全体在校老师跟学生同餐。



		2、负责人或师生部分同餐	相关负责老师跟学生同餐。
		3、同餐加小灶	老师跟学生同餐, 但单独加菜。
		4、无同餐加小食堂	老师跟学生不同餐, 且存在单独开小食堂。
	浪费情况	1、无浪费或很少	学校餐后基本无浪费或者浪费很少。
		2、有明显浪费	学校餐后存在明显浪费, 学生倒饭较多。
		3、严重浪费	学校餐后浪费严重, 学生倒饭多, 且厨房存在大量未分配的菜。
	价格合理	1、价格合理, 不超过当地零售价水平	价格合理, 食材采购不超过当地菜市场的零售水平。
		2、价格不合理	价格不合理, 食材采购超过当地菜市场的零售水平。
	钱账分离	1、是	资金管理和账目管理分属不同的负责老师管理, 且存在第三人监管。
		2、否	资金管理和账目管理是一人或者两人管理, 且无第三人监管。
财 务	轮流采购	1、是	学校采购员在 2 人以上且采购轮流进行。
		2、否	学校采购员固定负责一学期或者以上。
	原始凭证	1、有且信息完整	有采购凭证且能溯源, 供应商家名称、联系方式、食材品牌、价格、数量、采购人员、监管员等相关信息完整。
		2、有但不完整	有采购凭证, 但相关信息不齐全。
		3、没有	无采购凭证。
	入库登记	1、有且信息完整	有入库记录, 且入库品名、数量、价格、入库时间、经办人、验收人等信息齐全。
		2、有但不完整	有入库记录, 但信息不完整。
		3、没有	无入库记录。
	出库登记	1、有且信息完整	有出库记录, 且包含时间, 内容, 数量, 价格, 以及出库员和交接员人名。
		2、有但不完整	有出库记录, 但信息不完整。
		3、没有	无出库记录。



	现金流水账	1、有且信息完整	有现金流水账, 包含收款记录, 付款记录以及余额。
		2、有但不完整	有现金流水账, 但不完整。
		3、没有	无现金流水账。
	专人负责	1、有	账目有专人负责, 且有监管人员。
		2、无	账目无专人负责。或者在老师超过 3 人以上学校由一人承担多职。

附件 2. 重大问题一览表

事项	评估结果
教师要求学生免费午餐撒谎, 只说好话	严重警告, 复检
学校私自给学校学生饮用牛奶或者食用面包等。	严重警告, 复检
学校虚报用餐人数达到或超过百分之五, 不整改修正。	严重警告, 复检
学校微博出现故意捏造食材, 抬高价格。	严重警告, 复检
学校工作人员通过免费午餐谋取私利。	严重警告, 复检
出现重大食品安全事故隐患, 造成严重后果。	严重警告, 复检
食堂承包给个人或者企业。	严重警告, 复检

