



报告编号	MW/JH[2015]160
报告正文总页数	共 15 页

湖北省恩施州鹤峰县走马镇中心小学 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： 中国社会福利基金会免费午餐基金管理委员会

调查类别： 调查取证

二零一五年十一月二十二日

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走马镇中心小学

免费午餐项目调查报告

项目负责人：舟乙

调查人员：阳云

报告编写：阳云

报告审核：舟乙

报告批准：舟乙

学校编号：2012020

报告日期：2015 年 11 月 22 日

报告编号：MW/JH [2015]160

委托单位：中国社会福利基金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.....	2
4 学校现状及评价.....	2
4.1 走马镇中心小学的概况.....	2
4.2 走马镇中心小学的就餐人数.....	4
4.3 走马镇中心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.....	8
5.3 执行管理.....	8
5.4 财务管理.....	11
5.5 学生匿名调查.....	12
6 调查人建议.....	14
7 结论.....	15
附件 1. 各项评分标准.....	16
附件 2. 重大问题一览表.....	20

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,调查者阳云接受免费午餐稽核部的委托,从湖南省长沙市出发前往湖北省恩施州鹤峰县部分免费午餐开餐学校,进行开餐情况突击,主要调查内容为项目执行的管理情况、卫生情况、饭菜质量、财务情况以及学生满意度等情况。



1.4 学校探访路线说明

11月7日，调查者从湖南长沙汽车西站乘长途班车至湖南张家界市，用时约5小时，夜宿张家界速8酒店。8日，从张家界汽车站乘长途班车至到湖北省鹤峰县，夜宿鹤峰县万豪酒店。

11月9日，调查鹤峰县太平镇民族中心中学。

11月10日，调查鹤峰县容美镇老村小学。

11月11日，调查鹤峰县铁炉乡中心小学。

11月12日，调查鹤峰县五里乡下洞小学。

11月13日，调查鹤峰县走马镇中心小学。

11月14日，从鹤峰县走马镇乘长途班车至湖南张家界，宿张家界市速8酒店。15日，从张家界乘长途班车返回长沙。结束此次稽核。

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

数码照相机一台，笔记本电脑一台，录音笔一支。

4 学校现状及评价

4.1 走马镇中心小学的概况



恩施土家族苗族自治州，位于湖北省西南部，东距武汉约 550 公里，现下辖恩施、利川、宣恩和鹤峰等 2 市 6 县，该州多山，是巫山山脉、武陵山脉和齐跃山脉等三山鼎力的山区。**鹤峰县**位于恩施州东南约 170 公里，现下辖容美镇、太平镇、五里乡和走马等 6 镇、3 乡，该县是国家一类老区县和扶贫攻坚重点县。**走马镇**位于武陵山区腹地、属湖北省恩施自治州东南边陲重镇，素有“鄂西南窗”之称。

走马镇中心小学位于鹤峰县走马镇银杏路 6 号，该建校于 1913 年，学校坐落在走马镇南关，原名为南关小学，后来搬至银杏街改为走马小学，2013 年搬迁至文卫路 80 号新校址，校名改为走马镇中心小学，原址现为走马镇中心小学附属幼儿园，距中心校约 1 公里左右。附属幼儿园有教学班 10 个、幼儿 482 人、幼师 23 人；小学部有教学班 22 个、学生 1038 人、教师 63 人。学生全为走读生。该校校长：姚福梅；副校长：蔡玉霞、李孝源（幼儿园）；总务主任：张忠义；会计向延贵，兼保管、发微博；出纳：田斌安，采购：陈德才，罗润年（兼幼儿园食材验收）。

免费午餐于 2012 年 5 月 15 日在该校正式开餐。中国社会福利基金会免费午餐基金向该校提供一笔开餐资金（用于购置冰箱等或厨房用品等）。免费午餐基金现向该校 14 名厨师发放工资 900 元/月，学校补助厨师 200 元/月。（该校实际上厨师只有 11 人，另外 3 名是打扫卫生的清洁工）鹤峰县九年义务教育制学校早、午餐资金构成如表 1：

表 1：鹤峰县中小学早、午餐资金构成明细表

就餐对象		早餐（元）				午餐（元）			
		营养改善	县财政	自负	餐值	营养改善	基金会	县财政	餐值
小学	学前儿童	0	0	实际餐值	实际餐值	0	3	1	4
	学生	2	0	0	2	2	1.5	0.5	4
	教师	0	2	0	2	0	4	0	4
	工友	0	2	0	2	0	4	0	4
中学	学生	0	0	实际餐值	实际餐值	4	1	0	5
	4 所独立初中教职工	0	0	实际餐值	实际餐值	0	4	0	4
	8 所一贯制学校教职工	0	2	0	2	0	4	0	4





图 1 附属幼儿园内景外景组图



图 2 小学部内景外景组图

4.2 走马镇中心小学的就餐人数

本次调查的时间为 2015 年 11 月 13 日，经突击检查，该校学生人数如下：

表 2：走马镇中心小学学生人数统计表

附属中心 幼儿园	全校	小 1	小 2	小 3	中 1	中 2	中 3	大 1	大 2	大 3	大 4	合计
	应到	32	34	33	55	55	55	51	55	50	62	482
	实到	28	30	24	50	46	47	47	51	48	60	431
	请假	4	4	9	5	9	8	4	4	2	2	51

小学部	全校	一年级	二年级	三年级	四年级	五年级	六年级	合计
	应到	207	203	166	176	152	134	1038
	实到	206	201	165	176	152	133	1033
	请假	1	2	1	0	0	1	5

调查者在幼儿园现场见到厨师 4 人，清洁工 2 人，保安 1 人，校方提供幼师人数 23 人。小学部现场见到厨师 7 人，厨房清洁工 1 人，保安 1 人，校方提供教师人数 63 人。

当日就餐人数：幼儿 431+学生 1033 人+教职工 102 人+调查者 1 人=1567 人（调查者缴餐费 5 元）。实际用餐人数与该校微博公示内容基本一致。

11.13小学部：教工72人，学生应到1035人/实到1033人；学前班：教工31人，学生应到484人/实到431人

图 3 全校就餐情况微博公示截图



4.3 走马镇中心小学项目运行综合评价

表 3: 走马镇中心小学项目运行综合评分表¹

评分项目类别	类别权重	得分
卫生	20	4.4
质量	20	5
管理	25	5
财务	25	4.75
调查	10	4.8
五分制总分		4.79
百分制总分		95.8

经各项评估, 走马镇中心小学本次项目运行综合评分为 95.8 分。

5 分项问题调查

5.1 卫生项目

表 4: 走马镇中心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	5	0.25
易变质食物保存	10	5	0.5
餐具消毒	10	1	0.1
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	1	0.05
		总分	4.4

¹ 本报告所有子项目的评分皆采用五分制, 最终得分按照各项权重转换为百分制得分。各项评分标准见附件 1。



该附属幼儿园的餐厅和厨房是位于教学楼左侧的平房，是一个大操作间，内有电炒锅、柴火灶，但电炒锅已坏；现在只用柴火灶炒菜。调查者查看了厨房，地面干净整洁，灶台、工作台等均干净。4位厨师着标准工作服在备餐、个人卫生情况良好（见图4）。幼儿餐具统一消毒，统一保管（见图8）。少量蔬菜等食材操作间存放，做了隔离处理，冰箱内食材都做密封处理，未发现腐烂变质食材。师生同餐，无加菜。

小学部的厨房和餐厅是位于校门右侧的一幢平房，内有餐厅及洗碗池及多个操作间。当天见到有7位厨师和1位清洁师傅正在工作，厨师着标准工作服在备餐、个人卫生情况良好，厨房及各操作间内地面墙面干净整洁，灶台、工作台等均干净（见图5）。但学生餐具没有统一消毒，由学生自行保管。因学生人数众多，学校也没有组织学生餐前洗手。因学校食材基本是当天采购当天消耗完，只有些粮油及调料和干货在储藏室内，存放合规（见图7）。未见有腐烂变质食材。

两处都没有发现生熟食混放的现象。

待改进和完善部分：

- （1）“餐具消毒”项取1分，原因是小学部学生餐具没有消毒；
- （2）“餐前洗手”项取1分，原因是学校未组织学生餐前洗手。



图4 幼儿园厨房及厨师情况组图



图 5 小学部厨房及厨师情况组图



图 6 幼儿园食材储存情况图组



图 7 小学部食材储存情况图组



图 8 幼儿园消毒柜正常使用

5.2 饭菜质量

表 5：走马镇中心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

幼儿园当天菜品是炒瘦肉、莴笋炒香肠、油麦菜豆腐汤，主食为米饭；调查人品尝了所有菜品，感觉菜品味道正常、无异味，口感较好，未见食品中有异物。（见图 9）

小学部当天菜品是米饭、排骨炖土豆，莴笋炒香肠，青豆炒玉米，油麦菜豆腐汤。调查当天在小学部与师生同餐，菜品味道可口、无异味。未见食品中有异物。（见图 10）



图 9 幼儿园当天菜品组图



图 10 小学部当天菜品组图

5.3 执行管理

表 6: 走马镇中心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	5	0.5
设备维护	10	5	0.5
菜品留样	30	5	1.5
分餐秩序	10	5	0.5
师生同餐	20	5	1
浪费情况	20	5	1
		总分	5

调查当天所见幼儿园是老师取饭菜到教室分发,幼儿排队领取,幼儿在教室内用餐。(见图 13、15)小学部是学生到餐厅排队领餐,分餐秩序良好,学校在倒饭菜桶处专设了值日的学生,如果出现有倒掉大量饭菜的学生会受到批评并登记报班主任处,故学校浪费较少;餐后有专人打扫餐厅及洗碗池周边卫生。(见图 14、16、17)



图 11 幼儿园及小学部餐饮许可证及厨师健康证在有效期内



图 12 幼儿园及小学部菜品留样合规范



图 13 幼儿园幼师为幼儿分餐图组



图 14 小学生食堂自觉排队分餐图组



图 15 幼儿教室用餐图组



图 16 小学生餐厅用餐图组



图 17 剩饭菜在正常范围

5.4 财务管理

表 7：走马镇中心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	0	0
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	4.75

学校的米、面、油、蛋等食材都是由县政府及教育局统一招标的商户送货到校。肉类和蔬菜是学校自行采购：由陈德才、罗润年两位老师每日出单给走马镇菜市场的定点供货商，供货商接单送到学校，每天采购当日基本消耗完，采购回校后由向延贵老师验收称重并记录入库单。学校的用餐款是教育局后勤办把钱直接打到田斌安老师的专用卡上，采购人员或供货商凭验收合格且由总务主任等人签字的凭证到出纳田斌安老师处领取学校购食材款（1000 元以上直接转账、1000 元以下则付现，月结）。因学校人数众多（幼儿园和小学部一同采购，共有师生 1600 多人，早、午餐每天近 9000 元），学校为保证供货质量，除县教育局统一招标的供货商，学校自主采购的各种食材都有多个供货商配送，如每天为学校供应肉类的供货商就有 4 位（每位供货商把肉类送到学校经验收合格后还要做好粗加工：切成按厨师烹饪要求的半成品）。且每天送到学校后有人严加把关，如发现食材有质量问题则马上退回更换。学校近期采购的猪肉 14.5 元/斤、大米 2.5 元/斤。调查发现本次在鹤峰县稽核的 5 所学校中，该校是财务凭证签字手续最完整的一家，所有凭据都有责任人及管理者的签字。

待改进和完善部分：

（1）“轮流采购”项取 0 分，原因是学校没有实行轮流采购。





图 18 原始凭证组图



图 19 入库登记表组图



图 20 出库登记表组图

图 22 现金流水账

5.5 学生匿名调查

参与匿名调查的是该校五年级 1、2 班的 47 名学生。

表 8: 走马镇中心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	5	0.75
菜品口味	5	5	0.25



菜品分量	15	5	0.75
主食生熟	5	5	0.25
主食分量	20	5	1
主食不够可以添加	5	5	0.25
饭菜浪费情况	10	3	0.3
每天吃到荤菜	15	5	0.75
		总分	4.8

说明: 所有正面选项都在匿名调查表中放在了第一个选项, 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: 走马镇中心小学匿名调查统计表

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	46	97.9%	一般	1	2.1%	不卫生	0	0	0
是否吃到不该吃的	没有吃到过	45	95.7%	吃到过	2	4.3%				0
菜的味道	好吃	44	93.6%	一般	3	6.4%	不好吃	0	0	0
菜是否够吃	够吃	43	91.5%	有时不够吃	4	8.5%	天天不够吃	0	0	0
饭是否蒸熟	每天都熟了	47	100%	有时不熟	0	0	经常不熟	0	0	0
饭是否够吃	够吃	44	93.6%	有时不够吃	3	6.4%	天天不够吃	0	0	0
饭不够是否可以添	可以	47	100%	不可以	0	0				0
浪费饭菜有人多吗	没有	37	78.7%	少	10	21.3%	多	0	0	0
能否每天吃到荤菜	能	46	97.9%	不能	1	2.1%				0



5.6 执行反馈

现场调查期间，调查人与该校张忠义、田斌安、向延贵老师就该校的项目执行工作进行了了解。

(1) 您知道协助贵校申请免费午餐的志愿者是谁吗？目前其和贵校还有联系吗？

答：教育局统一申请。

(2) 贵校免费午餐项目对接志愿者或对接工作人员是谁？有其最新联系方式吗？

答：魏琪雯。有。

(3) 对接志愿者（或工作人员）一般多长时间联系你们一次呢？最近一次联系你们大概是时候？当时主要沟通了什么问题呢？

答：没有单独联系过。都是在 QQ 群里沟通。

(4) 对接志愿者（或工作人员）在学校开餐前，有没有专门给你们讲过免费午餐的具体执行要求？有给你们看过免费午餐项目运行管理的相关制度吗？你们组织相关人员学习过吗？

答：之前都讲过，通过 QQ 群告之我们，我们也会开会传达相关要求。

(5) 在执行过程中出现的问题，你们会主动联系对接志愿者（或工作人员）吗？对于学校反映的问题，相关人员一般情况下多久答复你们？

答：会主动联系和教育局，或在 QQ 群里联系。很快就会答复。

(6) 对接志愿者（或工作人员）最近一次到校是什么时候？当时主要是来做什么？

答：去年有稽核人员来过，了解学校的午餐管理情况。

(7) 通过一段时间的合作，您对免费午餐志愿者或工作人员有何意见或建议？

答：我们对免费午餐志愿者或工作人员没有意见。

但是对上级相关部门指定的食材供货商有三个意见：**一是**配送的大米质量问题。供货商有一次配送的大米颜色发黑，被我校退货。最近一次的米是掺有变质米的早稻米。**二是**配送的油质量问题。供货商配送的菜籽油（4.45 元/斤），较当地产纯菜籽油（批发价约 10 元/斤），从颜色看上，质量不高，且标注等级是四级。**三是**微博单独公示问题。现在国家营养午餐、免费午餐都要发微博，要分账应对日常检查，但学校教学任务较重，希望能对记账工作进行简化。非常感谢你们这么远跑到我们山里来，关心孩子们并能倾听我们的心声！



6 调查人建议

调查者对走马镇中心小学进行调查后，综合各方面情况，对学校存在的主要问题提出以下建议：

- (1) 建议校方能想办法解决学生餐具消毒的问题。
- (2) 建议校方开餐前能组织学生洗手，让孩子们从小养成讲卫生的好习惯。
- (3) 建议校方能实施轮流采购。

7 结论

走马镇中心小学稽核评分：95.8 分。

调查者认为走马镇中心小学本次免费午餐项目调查结果优秀。上次现场调查发现学校执行中的问题后，学校对相关岗位人员进行了调整，并对所发现的问题做了积极的整改。学校人数众多，管理难度大，目前学校后勤管理工作总体运行良好，感谢学校教职工辛勤努力！希望学校能继续保持这种良好的状态。

调查者：阳云

2015 年 11 月 22 日

稽核部建议：走马镇中心小学项目执行情况较好。该校从上次发现重大问题，整改完善至今，目前的执行情况还是值得肯定的。该校在校学生近千人，执行难度大、监管难度也大，建议执行团队继续做好日常的协助和监督工作。现场调查期间，校方提到的指定供应商的问题、账目登记的难点问题。请执行团队进行深入的了解，若情况属实，建议将该问题反馈给当地教育主管部门。

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, 已经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

