



报告编号	MW/JH[2016]002
报告正文总页数	共 14 页

四川省凉山州美姑县洒库乡中心校 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

二零一六年三月二十日

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。

四川省凉山州美姑县洒库乡中心校

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：2012066

报告日期：2016年3月20日

报告编号：MW/JH[2016]002

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.....	2
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 洒库乡中心校的概况.....	3
4.2 洒库乡中心校的就餐人数.....	3
4.3 洒库乡中心校项目运行综合评价.....	4
5 分项问题调查.....	5
5.1 卫生项目.....	5
5.2 饭菜质量.....	6
5.3 执行管理.....	7
5.4 财务管理.....	10
5.5 学生匿名调查.....	12
6 调查人建议.....	13
7 结论.....	13
附件 1. 各项评分标准.....	15
附件 2. 重大问题一览表.....	19

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

2016年3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四川省凉山州美姑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

3月12日,调查人从保定市出发,乘动车前往北京市(46分钟),再乘坐飞机前往成都(约3小时),从成都转乘坐火车硬卧前往西昌市(约11小时)。13日早,到达西昌市后乘坐中巴前往美姑县(约9小时),宿美姑县电力宾馆。3月14日完成对美姑县巴普镇基伟村小的调查后,于3月15日对美姑县洒库乡中心校进行调查。

3月15日早上,乘班车前往洒库乡,约2小时30分钟到达学校,随即进校调查。14:30分完成调查,由于当地修路实行交通管制,需要等到五点半左右才有车返回县城,经过打听从峨曲古乡有车可以返回县城,于是决定步行前往峨曲古乡,在步行三小时后到达峨曲古乡四基觉村,终于搭上了返回县城的面包车。相关费用:美姑县到洒库乡,班车20元;四基觉村到美姑县,班车20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 洒库乡中心校的概况

洒库乡中心校位于四川省凉山州美姑县洒库乡, 位于美姑县城以北。东倚瓦西乡; 南连峨曲古、龙门乡; 西毗塔古乡; 北接依果觉、阿尼木乡, 距县城 41 公里。辖洒库、依卓、尔觉、岗洛、华岗等 5 个村。从美姑县前往洒库乡目前正在修路, 路况极差。

洒库乡中心校现为一所六年制完小, 含学前班共有七个年级。校长: 曲比尔主; 由铁山老师负责发布微博; 由曲比拉千老师负责营养餐工作, 负责出入库记录。

该校现有教学班 10 个、学生 455 人, 其中义务生 405 人享受营改餐。学前班 50 人, 在校教师 22 人、厨师 4 人、门卫 1 人, 共 77 人享受免费午餐。学校中午 12: 30 开餐。



图2 学校情况组图

4.2 洒库乡中心校的就餐人数

本次调查的时间为 2016 年 3 月 15 日, 经突击检查, 该校各班级学生人数如下:

表 1: 洒库乡中心校学生人数统计表

全校	一年级 (1)	一年级 (2)	二年级 (1)	二年级 (2)	三年级 (1)	三年级 (2)	四年级	五年级	六年级	学前班	合计
应到	48	50	45	47	44	45	41	34	51	50	455
实到	46	49	45	47	44	43	41	34	48	0	397
请假	2	1	0	0	0	2	0	0	3	50	58

调查人现场见到厨师 4 人, 教师出勤人数为学校提供, 当日出勤教师 19 人, 门卫 1 人, 调查当日学前班放假。当日就餐人数: 学生 397 人+教职工 24 人+调查人 1 人=422 人(调查工作人员缴餐费 5 元), 比微博公示少 11 人。



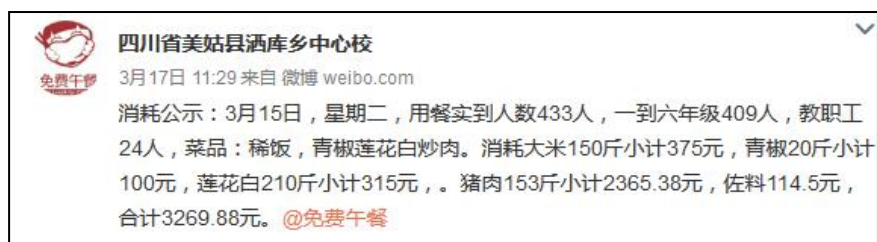


图3 就餐人数的微博截图

4.3 洒库乡中心校项目运行综合评价

表2: 洒库乡中心校项目运行综合评分表

评分项目类别	类别权重	得分
卫生	20	4.2
质量	20	3.8
管理	25	2
财务	25	4.4
调查	10	3
五分制总分		3.48
百分制总分		69.6

经各项评估,洒库乡中心校项目运行综合评分为 69.6 分-10 分=59.6 分。

追扣分原因:该校食材出库与入库不符,记录混乱,且与实际不相符,调查人查看学校库存后发现库存与实际有所出入,库存中并未见到土豆,微博公示、留样记录和留样三者不符,因此扣除 10 分。详情见表 3 和图 4。

表3 出入库情况对照表

	菜品	猪肉 (斤)	土豆 (斤)	蓮花白 (斤)	白菜 (斤)	豆腐 (板)	青椒 (斤)	鸡蛋 (个)	西红柿 (斤)	粉条 (斤)
入库日期	3月2日	153	300	560	270	8	40	320		
	3月7日		300	560	270	8	40	300		
	3月8日	153							40	
	3月10日	153								
	3月14日		300	560	270	8	40	300		
	合计入库	459	600	1120	540	16	80	620	40	0
出库日期	3月2日			140				150	20	20
	3月3日	153		140			20			
	3月4日		150		60			150		
	3月7日		150		140	4				
	3月8日	153		140	60		20			
	3月9日			140				150	20	20
	3月10日	153		140			20			
	3月11日		150		60			150		
	3月14日		150		140	4				
	合计出库	459	450	700	460	4	60	600	40	40
	累计结余	0	150	420	80	12	20	20	0	-40





图4 学校库存情况图

5 分项问题调查

5.1 卫生项目

该校厨房位于校门旁,厨房原为校门卫室,由于学校条件有限因此改做厨房,调查人到校后首先查看了厨房,调查人现场看到四位厨师,着工作服,卫生良好。厨房整体卫生一般。该校食材中米、油、肉由美姑县统一招标企业配送,蔬菜、鸡蛋、调料等在美姑县菜市场定点购买,由商户统一配送。米、油等储存北侧教学楼的一楼,米由木头垫起存放,能够有效防鼠、防潮,蔬菜一般每周采购一次。

学生餐前洗手环节,厨房外侧有供学生洗手的水池,只有少数学生会在餐前洗手。用餐完餐具由学生自己清洗和保存,由值日生负责清洗餐桶。



图5 厨房和储藏间情况组图

表 4: 洒库乡中心校卫生项目评分表

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	3	0.15
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	3	0.15
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	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	3	0.15
		总分	4.2

扣分原因:

- (1) “厨工手部卫生”项得 3 分, 原因是厨师手部卫生一般。
- (2) “厨房工作台”项得 3 分, 原因是学校没有专门的工作台, 蔬菜在储藏间切好后拿到厨房外的空地上清洗, 肉类在厨房外的台子上进行分割。
- (3) “墙面和地面卫生”项得 3 分, 原因是灶台卫生情况较差。(如图 6)
- (4) “餐具消毒”项得 1 分, 原因是餐具由学生自己清洗和保存, 未进行消毒。
- (5) “餐前洗手”项得 3 分, 原因是只有少部分学生会餐前洗手。



图 6 厨房墙面和地面情况图

5.2 饭菜质量

调查当天, 该校菜品为: 莲花白豆腐炒肉和米粥。调查人与师生共餐, 感觉口感一

般。查阅该校近期的微博,食材品种较少,如:猪肉、莲花白、洋芋、白菜、鸡蛋、豆腐、西红柿、青椒等。

表 5: 洒库乡中心校饭菜质量评分表

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	3	0.3
荤菜率	20	0	0
饭菜异物	20	5	1
		总分	3.8

扣分原因:

- (1) “品种数量”项得 3 分,原因是学校食材每周少于四种。
- (2) “荤菜率”项得 0 分,原因是学校每周只吃两天肉。



图 7 开餐当日菜品组图

5.3 执行管理

调查人在储藏间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,留样比较规范。调查人观察了学生的整个用餐过程,发现很多学生的午餐几乎没有吃几口就倒掉,现场的校领导和老师看到后均为及时进行制止,整个就餐过程倾倒饭菜的同学比较多,浪费比较严重。

该校的就餐情况是,学校中午 12:30 开餐,开餐前厨师会根据每班情况将食材分装,再由学生将饭菜领到教室分餐、就餐,大部分学生会在教室就餐,观察整个就餐过程,就餐秩序比较好。

表 6: 洒库乡中心校执行管理评分表

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	1	0.3
分餐秩序	10	5	0.5
师生同餐	20	0	0
浪费情况	20	1	0.2
		总分	2

扣分原因:

(1) “菜品留样”项得 1 分, 原因是该校留样不规范, 留样记录与实际留样不符, 且记录不规范。(如图 9)

(2) “师生同餐”项得 0 分, 原因是调查当日发现该校所有老师并没有在学校就餐, 与校长交流得知该校老师自己出钱在教师宿舍的厨房自己做饭吃, 不与学生一同就餐。

(3) “浪费情况”项得 1 分, 原因是学生倾倒的饭菜比较多。(如图 10)



图 8 厨师健康证组图



图9 学校留样和记录组图



图10 学校餐余组图





图 11 就餐过程组图

5.4 财务管理

该校食材采购分两部分,米、油由政府统一采购,青菜、鸡蛋、调料等由学校自行采购,在美姑县定点采购,蔬菜每周采购一次,肉每周送两次。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《美姑县学生营养改善计划工作情况登记表》一个记录表格、送货单和原始采购单据。登记表中记录了学生出勤人数、入库情况、出库情况、开餐菜品、留样等内容,但该校出入库记录相差较大,真实性不高。

美姑县农村义务教育学生
营养改善计划食堂供餐食品 送货单

送货日期: 20 16 年 月 日

货物名称	品 牌	单 位	数 量
大米		袋	15 袋
面粉		袋	1 袋
清油		桶	17 桶

送货人(签字): 颜学军 收货学校(盖章): 洒库乡中心校
发货人(签字): 何明 收货人(签字): 何明

图 12 送货单图

美姑县学生营养改善计划工作情况登记表

日期: 2016年1月1日

学段	一年级(班/人)	二年级(班/人)	三年级(班/人)	四年级(班/人)	五年级(班/人)	六年级(班/人)	合计
出勤人数	41	45	49	44	48	47	274
就餐人数	41	45	49	44	48	47	274
就餐金额	52.50	47.25	47.25	47.25	47.25	47.25	288.75

学校负责人(签字): 何明 学校公章: 洒库乡中心校

食堂从收入员记录:

日期	支出金额(小)	支出金额(大)
2016.1.1	288.75	288.75

学校负责人(签字): 何明 学校公章: 洒库乡中心校

Figure 13 shows two pages of the 'Meigu County Student Nutrition Improvement Plan Work Situation Registration Table'. The tables are filled with handwritten data for various categories like food items, quantities, and costs. The left page is dated 2016/2/26 and the right page is dated 2016/3/1.

图 13 美姑县学生营养改善计划工作情况登记表组图

Figure 14 shows two pages of original purchase receipts from 'Meigu County Yanzi Rock Commerce Co., Ltd.'. The receipts are for various food items like rice, oil, and vegetables, with handwritten amounts and dates. The left receipt is dated 2016/2/26 and the right receipt is dated 2016/3/1.

图 14 原始采购单组图

表 7: 洒库乡中心校财务管理评分表

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	3	0.6
入库登记	5	3	0.15
出库登记	5	3	0.15
现金流水账	20	5	1
专人负责	10	5	0.5
		总分	4.4



扣分原因:

- (1) “原始凭证”项得 3 分, 原因是原始凭证中没有经手人和供货商户签字。
- (2) “入库记录”项得 3 分, 原因是入库记录中售货人和采购人没有签字。
- (3) “出库记录”项得 3 分, 原因是出库记录与原始记录和入库记录记录内容不同。
- (4) “现金流水账”项得 5 分, 原因是美姑地区学校不经手现金, 学校先采购, 采购后商户将采购单送到学校签字确认, 再拿去美姑县教育局报销, 因此该项给 5 分。

5.5 学生匿名调查

调查人选择六年级 48 名学生进行了问卷调查, 并结合调查时的观察和与学生们的交流进行评分。

表 8: 洒库乡中心校学生匿名调查评分表

项目	权重	分值	得分
厨师卫生	10	3	0.3
饭菜异物情况	15	3	0.45
菜品口味	5	3	0.15
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	3	0.15
饭菜浪费情况	10	3	0.3
每天吃到荤菜	15	3	0.45
		总分	3

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: 洒库乡中心校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	40	87.0%	一般	6	13.0%	不卫生	0	0	4.2%



是否吃到 不该吃的	没有吃 到过	32	78.0%	吃到过	9	22.0%				14.6%
菜的味道	好吃	41	85.4%	一般	7	14.6%	不好吃	0	0	0
菜是否够 吃	够吃	20	45.5%	有时不 够吃	21	47.7%	天天不 够吃	3	6.8%	8.3%
饭是否蒸 熟	每天都 熟了	33	76.7%	有时不 熟	10	23.3%	经常不 熟	0	0	10.4%
饭是否够 吃	够吃	32	76.2%	有时不 够吃	8	19.0%	天天不 够吃	2	4.8%	12.5%
饭不够是 否可以添	可以	37	84.1%	不可以	7	15.9%				8.3%
浪费饭菜 的人多吗	没有	19	42.2%	少	19	42.2%	多	7	15.6%	6.3%
能否每天 吃到荤菜	能	34	75.6%	不能	11	24.4%				6.3%

6 调查人建议

调查人员对洒库乡中心校进行调查后, 综合各方面情况, 现提出以下建议:

- (1) 建议学校能够多督促学生进行餐前洗手, 养成良好的卫生习惯;
- (2) 建议学校规范留样管理, 按照开餐实际情况如实进行微博公示和留样登记;
- (3) 建议学校能够加强厨师个人卫生的日常监督;
- (4) 学校在出入库记录方面存在出库与入库不相符的情况, 请校方进行认真核实;
- (5) 希望学校在今后的开餐中要按照项目要求做到师生共餐或教师陪餐;
- (6) 建议学校加强对学生就餐过程的监督, 坚决避免学生大量倾倒饭餐的情况;
- (7) 建议学校能够按照要求填写原始凭证, 相关责任人都应在相关凭证上签字;
- (8) 希望学校能够认真对待开餐, 合理安排午餐搭配。

7 结论

洒库乡中心校稽核评分: 59.6 分。



调查人员认为,洒库乡中心校项目整体运行情况较差,学校在出入库记录方面相差较大,真实性低;学生浪费严重,校长和老师均视而不见,这点让调查人比较讶异;此外,该校留样记录、留样、微博三者有所出入,调查人认为该校在开餐公示和留样工作存在一定缺失;另外该校每周只吃两天荤菜,令调查人很不解,一所近五百人的学校每天只吃一个菜,每周只吃两次荤菜似乎不太合理。

根据调查当天搜集的资料,学校在开餐食材方面存在伪造情况,出库与入库情况不相符,另外,调查人查看学校3月14日开餐留样与微博公示不同,存在伪造开餐食材的情况,伪造食材视为重大问题,认真填写出入库记录和公示微博。

调查人: 高鑫

2016年3月20日

稽核部建议:洒库乡中心校项目执行情况较差。该校的重大问题有:一是微博公示的相关数据真实性很低;二是该校菜品留洋登记流于形式,属重大安全隐患;三是师生不同餐,甚至无教师陪餐,教师卫生食用学生菜品的问题值得推敲;四是食材出入库管理混乱,账目与实物出入很大;五是学生就餐过程中的浪费现象严重,且在场教师未进行必要提醒,学生为何浪费的问题值得推敲。六是现场调查人提到的每周两餐荤菜的问题,是资金短缺问题,还是其他问题,请校方给予合理解释。**该校的项目执行存在多处重大安全问题,多项已触及项目底线,建议对该校进行停餐整顿,并将该报告转呈当地教育主管部门。**

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。
	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	学校每周以素材为主, 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。
财 务	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。
	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

