



报告编号	MW/JH[2016]004
报告正文总页数	共 17 页

四川省凉山州美姑县龙门乡中心校 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

二零一六年三月二十二日

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。

四川省凉山州美姑县龙门乡中心校

免费午餐项目调查报告

项目负责人：舟乙

调查人员：阳云

报告编写：阳云

报告审核：舟乙

报告批准：舟乙

学校编号：2013089

报告日期：2016 年 03 月 22 日

报告编号：MW/JH [2016]004

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.....	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.....	3
3 主要调查设备.....	3
4 学校现状及评价.....	3
4.1 龙门乡中心校的概况.....	3
4.2 龙门乡中心校的就餐人数.....	4
4.3 龙门乡中心校项目运行综合评价.....	5
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.....	10
5.5 学生匿名调查.....	14
6 调查人建议.....	16
7 结论.....	17
附件 1. 各项评分标准.....	18
附件 2. 重大问题一览表.....	22

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，调查者阳云接受免费午餐稽核部的委托，与稽核云柯从湖南省长沙市出发前往四川省凉山州美姑县免费午餐开餐学校，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

调查者3月12日凌晨5:00与云柯从长沙市家出发,乘出租车至长沙黄花机场,乘7:30长沙到成都的航班,于9:35左右到达成都双流机场,在机场长途汽车站乘11:30的班车前往西昌,下午18:00左右到达西昌西客站,宿西昌老海亭海景秋月客栈。

3月13日早上8时从西昌乘前往美姑的班车,经过长达9小时的颠簸终于于下午17:00左右到达美姑县城。夜宿电力宾馆。

3月14日,调查龙门乡中心校。上午8:00在县城乡村汽车站坐小巴于9:20左右到达龙门乡,在校外等到10:30左右进校稽核,下午14:00左右离校,原路返回宾馆。



图1 西昌至美姑修路,车多,黄沙满天飞



图2 美姑到龙门乡路况

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。

4 学校现状及评价

4.1 龙门乡中心校的概况

凉山彝族自治州地处四川西南部，是全国最大的彝族聚居区，也是四川省民族类别最多、少数民族人口最多的地区。凉山州辖西昌市、布拖、昭觉、美姑、木里藏族自治县等 17 个县（市）。美姑县位于凉山彝族自治州东北部，辖 9 个区、36 个乡镇，彝族人口占全县总人口的 98.8%，是一个典型的彝族自治县；县人民政府驻地巴普镇，距西昌市 170 公里。境内山峦起伏，河流纵横；自然灾害频繁，主要有冰雹、暴风雨、泥石流、干旱、寒潮霜冻、低温等。经济结构以农为主，林牧业为辅。美姑县是最早被国家认定的“141 个”贫困县之一，该县 70%以上的贫困人口居住在高山和二半山地区。全县常耕面积仅占全县幅员面积的不足 5%。现西昌至美姑全线修路，路况极差。

龙门乡属美姑县。位于县境中部，距县城 21 公里。成美公路过境。辖塔哈、红比、尔拖、千哈、尔马千、火窝、哈姑等 14 个村委会。农业主产玉米、马铃薯、荞麦。养殖业以牛、马、猪、羊为主。境内有铁、煤等矿藏资源。

龙门乡中心校位于美姑县龙门乡瓦古觉村。该校现有教学班 12 个、小学生 709 人，其中有寄宿生 100 人；老师 31 人、厨师 7 人、门卫 2 人。

该校校长：吉则拖格；后勤副校长：海来尔洛；吉格林布，负责食材采购兼微博管理；吉拉石以是出纳岗；沙马拉莫负责账目管理做账兼采购。

免费午餐于 2013 年 9 月 2 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 40 名教职工提供 4 元/人的午餐，且向 7 名厨师发放工资 900 元/月（其中一名厨师兼做寄宿生的早、晚餐，学校另外向其补发 1000 元/月）。学生有由国家营养改善计划提供的 4 元/人的午餐费。该校有寄宿生 100 人，享受国家补助 145 元/月，用于寄宿费用及早、



晚餐费。学校经当地物价部门核准向寄宿生收取 270 元/学期的粗粮折价费。



图 3 学校外景内景组图

4.2 龙门乡中心校的就餐人数

本次调查的时间为 2016 年 3 月 14 日，经突击检查，该校学生人数如下：

表 1：龙门乡中心校学生人数统计表

年级	一年级		二年级			三年级		四年级		五年级		六年级	合计
班级	1 班	2 班	1 班	2 班	3 班	1 班	2 班	1 班	2 班	1 班	2 班		
应到	68	64	56	60	64	76	72	72	31	44	37	65	709
实到	64	58	52	55	58	72	64	65	29	43	30	59	649
请假	4	6	4	5	6	4	8	7	2	1	7	6	60

调查者在该校现场见到厨师 6 人（校方称当天 1 名厨师请假）（3 月 16 日重返该校，见到厨师 7 人），校方提供老师人数 31 人（当天请假 5 人）。

当日就餐人数：学生 649 人+教职工 34 人+调查者 1 人=684 人（调查者缴餐费 5 元）。实际用餐人数与该校微博公示人数不符。



图 4 该校就餐情况微博公示截图



4.3 龙门乡中心校项目运行综合评价

表 2：龙门乡中心校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	4.9
质量	20	5
管理	25	3.4
财务	25	4.6
调查	10	2.4
五分制总分		4.06
百分制总分		81.2

经各项评估，龙门乡中心校本次项目运行综合评分为 81.2 分。

5 分项问题调查

5.1 卫生项目

表 3：龙门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	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	5	0.5
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	4.9

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。



学校现在所用厨房是独栋楼房，一楼有一个大操作间，两间储藏室，一间蒸饭间，一间厨师更衣室；二楼有小餐厅和一间放冰箱的小间。调查者认真查看了厨房，发现地面、墙面干净整洁，灶台、工作台等均干净。在岗的 6 位厨师着标准工作服在备餐、个人卫生情况良好（见图 5）。学生餐具统一在蒸饭机里消毒（见图 7）。粮油蔬菜等食材在储藏室存放，做了隔离处理（见图 6）；肉类为招标统一采购，当天送到学校当天消费；未发现有腐烂变质食材。教职工和学生同吃，没有另做饭菜。

待改进和完善部分：

- （1）“餐前洗手”项取 3 分，原因是学校因水源不足，没有组织学生餐前洗手。



图 5 厨房及厨师情况组图



图 6 该校食材储存情况图组



图 7 学生餐具消毒情况图

5.2 饭菜质量

表 4：龙门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	5	0.5
荤菜率	20	5	1
饭菜异物	20	5	1
		总分	5

学校当天菜品是蒜苗炒肉、红烧豆腐，主食为米饭；调查者当天在学校与师生同餐，感觉菜品味道正常、无异味，且口感较好，米饭已煮熟无夹生，未见食品中有异物。（见图 8）



图 8 学校当天菜品组图

5.3 执行管理

表 5：龙门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	5	1
浪费情况	20	3	0.6
		总分	3.4

调查当天，每个班级派 4 到 6 人在厨房外排队领餐后，在班上分餐。分餐秩序良好（见图 11）。学校后厨设备基本运转正常；学校虽然做了菜品留样但没有贴标签，留

样放在冰箱但冰箱没有插电（见图 10）。学校有明显浪费（见图 14）；餐后学生各自洗碗后分班放入蒸饭柜高温消毒（见图 13）。

待改进和完善部分：

（1）“菜品留样”项取 1 分，原因是菜品留样上未贴标签且未低温保存；（见图 10）

（2）“浪费情况”项取 3 分，原因是学生有明示浪费现象。（见图 14）



图 9 厨师健康证在有效期内



图 10 菜品留样不合规范





图 11 分餐图组



图 12 学生餐厅教室用餐图组



图 13 学生餐洗餐具后组图



图 14 学生剩饭菜图组

5.4 财务管理

表 6：龙门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	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	4.6

美姑县国家营养改善计划和免费午餐的粮、油、肉是由县教育局招标统购，由供货商送到学校（粮、油一月左右送一次，鲜猪肉每天送一次），采购报账流程见图 15；蔬菜和调料由学校自主采购（蔬菜在冬天一周采购一次，夏天则一周采购两次），由吉格林布、吉拉石以、沙马拉莫三人轮流在县城菜市场采购，采购报账流程见图 16。粮油肉统购食材由吉格林布老师验收，蔬菜和调料由管理后勤副的校长海来尔洛老师验收。厨房领料人是厨师吉吉尔丕师傅。食材货款为月结，由供货商月底按实际采购数额出具发票给学校，校方负责人签字后由出纳沙马拉莫老师上报给俄曲古片区出纳吉日拉布老师，再由吉日拉布老师上报给县教育局会计中心，由会计中心直接打款到供货商账号上。学校不接触现金，故没有设立现金流水账。学校的账目登记在县教育局统一印刷的“学生营养改善计划情况登记册”上。

待改进和完善部分：

（1）“原始凭证”项取 3 分，原因是学校原始凭证不全，蔬菜和调料采购清单没有当时当次开具，校方称月底一次开出。



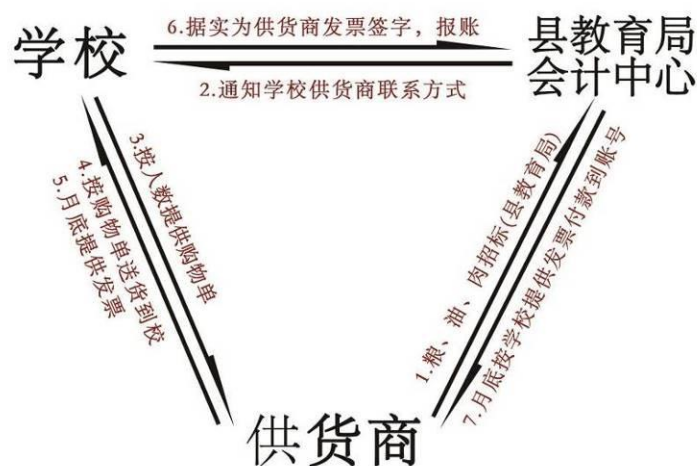


图 15 粮、油、肉统购报账流程

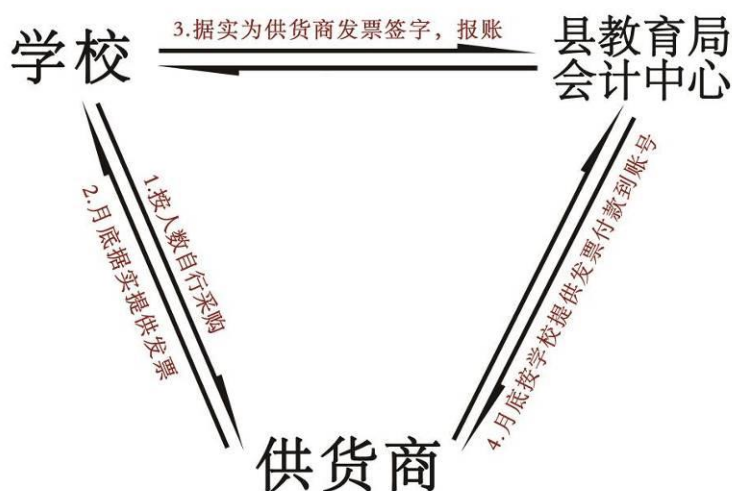


图 16 蔬菜、调料采购报账流程

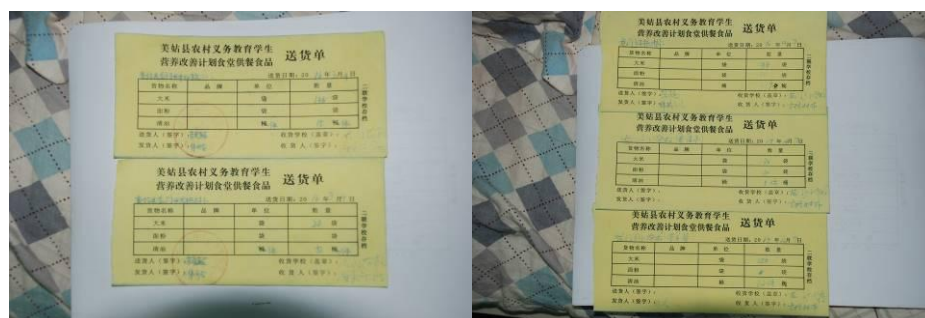


图 17 部分原始凭证组图

Figure 18 shows three pages of the 'Meigu County Student Nutrition Improvement Project Inventory Entry Form'. The forms are filled with handwritten data, including dates, quantities, and names of staff members. The forms are organized into columns for different categories of items and their respective quantities.

图 18 入库登记表组图

Figure 19 shows three pages of the 'Meigu County Student Nutrition Improvement Project Inventory Exit Form'. The forms are filled with handwritten data, including dates, quantities, and names of staff members. The forms are organized into columns for different categories of items and their respective quantities.

图 19 出库登记表组图

龙门乡小学校寄宿制购清单					
(2016.2.29-2016.3.30)					
人数	一个月	人均元	可支配/元	减	品出支/元
100		145	14500	-	14124.10
序号	菜名	单价(元)	数量	单位	合计
1	大米	2.85	800	斤	2280.00
2	猪肉	15.46	460	斤	7111.60
3	猪油	61.50	11	桶	676.50
4	面粉	1.96	450	斤	882.00
5	蔬菜	2月29日至3月3日			0.00
6					0.00
7	芹菜	4.00	50	斤	200.00
8	洋葱	4.00	50	斤	200.00
9	萝卜	2.00	50	斤	100.00
10	莲花白	2.00	50	斤	100.00
11	白菜	2.00	30	斤	60.00
12					0.00
13					0.00
14	蔬菜	3月6日至3月10日			0.00
15					0.00
16	花菜	4.00	50	斤	200.00
17	蒜苗	4.00	50	斤	200.00
18	萝卜	2.00	50	斤	100.00
19	莲花白	2.00	100	斤	200.00
20	白菜	2.00	30	斤	60.00
21					0.00
22					0.00
23	蔬菜	3月13日至3月17日			0.00
24					0.00
25	花菜	4.00	50	斤	200.00
26	洋葱	4.00	50	斤	200.00
27	萝卜	2.00	100	斤	200.00
28	莲花白	2.00	50	斤	100.00
29	白菜	2.00	30	斤	60.00
30					0.00
31					0.00
32	蔬菜	3月20日至3月24日			0.00
33					0.00
34	芹菜	4.00	50	斤	200.00
35	蒜苗	4.00	50	斤	200.00
36	萝卜	2.00	50	斤	100.00
37	莲花白	2.00	100	斤	200.00
38	白菜	2.00	30	斤	60.00
39					0.00
40					0.00
41	蔬菜	3月27日至3月30日			0.00
42					0.00
43	芹菜			斤	0.00
44	洋葱			斤	0.00
45				斤	0.00
46	莲花白			斤	0.00
47	白菜			斤	0.00
48				斤	0.00
49				斤	0.00
50	调料				1118.00
51	盐	3.00	22	袋	66.00
52	生姜	15.00	12	斤	180.00
53	大蒜	10.00	12	斤	120.00
54	豆瓣	30.00	11	桶	330.00
55	洗洁精	35.00	6	桶	210.00
56	辣椒面	14.00	10	斤	140.00
57	味精	7.00	10	袋	70.00
58					
59					
60					
61					
62	合计				11844.10

图 20 寄宿学生早、晚餐账目情况

5.5 学生匿名调查

参与匿名调查的是该校六年级的 45 名学生。

表 7：龙门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	1	0.1
饭菜异物情况	15	3	0.45
菜品口味	5	1	0.05
菜品分量	15	1	0.15
主食生熟	5	1	0.05
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	3	0.3
每天吃到荤菜	15	3	0.45



		总分	2.4
--	--	----	-----

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：龙门乡中心校匿名调查统计表

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	10	22.2%	一般	32	71.1%	不卫生	3	6.7%	0
是否吃到不该吃的	没有吃到过	29	64.4%	吃到过	16	35.6%				0
菜的味道	好吃	17	37.8%	一般	25	55.6%	不好吃	3	6.7%	0
菜是否够吃	够吃	17	37.8%	有时不够吃	25	55.6%	天天不够吃	3	6.7%	0
饭是否煮熟	每天都熟了	4	8.9%	有时不熟	41	91.1%	经常不熟	0	0	0
饭是否够吃	够吃	21	46.7%	有时不够吃	22	48.9%	天天不够吃	2	4.4%	0
饭不够是否可以添	可以	44	97.8%	不可以	1	2.2%				0
浪费饭菜有人多吗	没有	29	64.4%	少	15	33.3%	多	1	2.2%	0
能否每天吃到荤菜	能	35	77.8%	不能	10	22.2%				0

匿名调查显示，该校学生对学校午餐质量满意度较低。

5.6 执行反馈

现场调查期间，调查人与该校吉格林布老师、吉则拖格校长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: 教育局申请的。

(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: 对接志愿者是北京的李玲丽, 对接工作人员是方丹。有她们的电话和 QQ 号。

(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是什么时候? 当时主要沟通了什么问题呢?

答: 经常联系。3 月 1 日向我校传达申请厨房用具、微博格式及食品安全等事项。

(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: 以前传达过。

(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。能及时答复。

(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: 去年西昌的杨老师和马老师来过。

(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。但是我们想说明一下去年西昌杨老师来我校探访时出现的一些沟通上的误会: 去年 10 月杨老师来我校检查午餐工作, 询问我校老师是否有原始凭证, 回答说已上交到县教育局的会计中心, 其实我校是把所有原始凭证的原件及其账目上交到了会计中心, 学校还留有这些账目的复印件; 11 月底马老师又来我校复查, 看到了我校的复印件账目及台账; 执行方丹后来电话联系了我校, 我们也做出了解释, 但不知何故还是把我校定为为执行不合格学校, 如果怀疑我校做账不实或没有做账, 可以去县教育局会计中心核实的。



图 21 该校上学期原始凭证复印件组图



图 22 该校上学期入库台账组图



图 23 该校上学期出库台账组图

6 调查人建议

调查者对该校进行调查后,综合各方面情况,对学校存在的主要问题提出以下建议:

- (1) 建议校方认真做好菜品留样及记录工作;
- (2) 建议校方督促学生节约粮食,杜绝浪费;
- (3) 建议校方在采购时及时获取原始凭证;完善各类票据的责任人签字;完善财务登记制度;
- (4) 建议校方多征求学生意见,提高学生对伙食的满意度。

7 结论

龙门乡中心校稽核评分: 81.2 分。

调查者认为龙门乡中心校本次免费午餐项目调查结果为良好。校方对免费午餐等后勤工作态度较认真,每个环节都有明确的责任人负责管理,且管理较到位。

调查者: 阳云

2016 年 3 月 22 日



稽核部建议：龙门乡中心校项目执行情况良好。该校在厨房厨师卫生、学生就餐秩序、师生共餐、食材储藏、菜品种类和账目管理等方面的工作值得肯定。从本次现场调查也发现，该校在用餐人数如实登记、学生饭菜的满意度和饭菜避免浪费等方面仍存在需完善的地方，请校方结合本次现场调查的情况对以上问题进行认真及时的总结和提高。在此，特别感谢吉则拖格校长多年来对稽核工作的大力支持。同时，请执行团队伙伴在与校方进行沟通时，提高对问题准确性的把握，增进信任，共同把项目执行水平提到一个更高的台阶。

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。
	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。
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，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

