



报告编号	MW/JH[2014]027
报告正文总页数	共 13 页

# 山西省太原市娄烦县静游镇龙泉寄宿制小学 免费午餐调查报告

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

二零一四年三月二十六日

# 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。

# 山西省太原市娄烦县静游镇龙泉寄宿制小学 免费午餐调查报告

项目负责人：流星

调查人员：舟乙

报告编写：舟乙

报告审核：小水

报告批准：流星

学校编号：2013130

报告日期：2014年3月26日

报告编号：MW/JH [2014]027

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	2
4 学校现状及评价	2
4.1 龙泉寄宿制小学概况	2
4.2 龙泉寄宿制小学的就餐人数	3
4.3 龙泉寄宿制小学的综合评分表	4
5 分项问题调查	4
5.1 卫生项目	4
5.2 饭菜质量	6
5.3 执行管理	7
5.4 财务管理	8
5.5 学生匿名调查	10
5.6 执行反馈	11
6 调查人建议	12
7 结论	12
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.mianfeiwan.org](http://www.mianfeiwan.org)

免费午餐淘宝公益店 [www.mianfeiwan.tmall.com](http://www.mianfeiwan.tmall.com)

### 1.3 调查内容

2014年3月,调查人员舟乙接受免费午餐稽核组的委托,从太原市区出发前往太原娄烦县静游镇龙泉寄宿制小学,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

调查人员 3 月 25 日早上从太原市新客运西站出发,乘班车到达娄烦县,后乘乡村班车到达娄烦县静游镇龙泉寄宿制小学,调查结束后,搭顺车返回太原市区。相关费用:太原客运西站到娄烦县城,班车 38 元;娄烦县城到静游镇,乡村班车 7 元。

## 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 龙泉寄宿制小学概况

太原市位于山西省中部,现下辖迎泽区、娄烦县和古交市等六区、一市、三县。娄烦县位于太原市西北部约 120 公里,该县地处吕梁山腹地,是集山区、老区和库区为一体的国家扶贫开发重点县。该县下辖娄烦镇、静游镇和天池乡等三镇五乡。静游镇位于县城东北部约 15 公里,与县城之间有国道连接,路况一般。现在的静游镇是由原静游镇和龙泉乡等三个乡(镇)合并而来,现下辖静游和龙泉等 26 个村。龙泉寄宿制小学位于静游村,校门的铭牌是“娄烦县静游镇寄宿制小学”,校内的宣传内容是“龙泉寄宿制小学”,该校现有四、五、六等三个年级,共 179 人,全为寄宿制学生,教师 24 人。



该校校长: 马玉付; 食堂管理员: 秦老师。



图 1 学校组图

#### 4.2 龙泉寄宿制小学的就餐人数

本次调查的时间为 2014 年 3 月 25 日, 经突击检查, 该校学生人数如下:

表 1: 龙泉寄宿制小学人数统计表

全校	四年级	五年级	六年级	合计
应到	30	57	92	179
实到	30	57	92	179
请假	0	0	0	0

调查人员现场见到厨师 3 人, 该校马玉付校长提供了全校教师人数, 老师 24 人。

当日就餐人数: 学生 179 人+厨师 3 人+老师 24 人=206 人。实际用餐人数与该校微博公示内容一致。

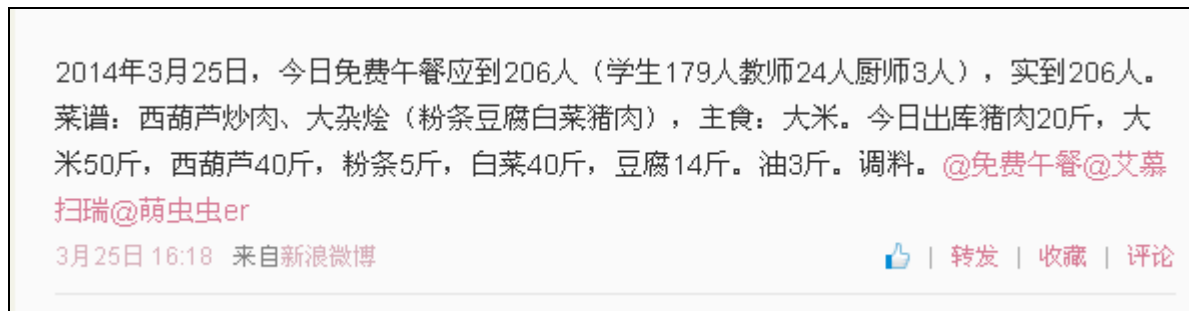


图 2 就餐人数的微博截图

### 4.3 龙泉寄宿制小学的综合评分表

表 2: 龙泉寄宿制小学综合评分表<sup>1</sup>

评分项目类别	类别权重	得分
卫生	20	3.80
质量	20	5.00
管理	25	4.20
财务	25	4.65
调查	10	4.40
五分制总分		4.41
百分制总分		88.20

经各项评估, 龙泉寄宿制小学的综合评分为 88.20 分。

## 5 分项问题调查

### 5.1 卫生项目

本项目涉及的调查主要包括厨师卫生、厨房卫生、食材存储卫生和学生餐前洗手等方面。**厨师卫生方面**, 调查人约 11 点半到达该校, 现场见到四位厨师, 厨师均未着标准工作服, 调查人查看了其头部和手部, 卫生情况一般。详情见本节待改进和完善部分。**厨房卫生方面**: 该校的厨房和餐厅是本学期刚刚启用的新场馆, 工作间、储藏间、学生餐厅和教师餐厅规划合理。详情见本节待改进和完善部分。**食材存储方面**: 该校根据食材的保存特点和使用频率分设了两个储藏间, 都做了分类、隔离和防潮处理。**学生餐前洗手环节**, 本环节详见本节“待改进和完善部分”。学生餐具都自行保管、自行清洗。



图 3 厨房和存储室组图

<sup>1</sup> 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。



表 3: 脚高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	5	5	0.25
厨工工服着装	5	1	0.05
厨房工作台	5	3	0.15
墙面地面卫生	5	5	0.25
生食熟食混合	10	5	0.50
工作台生食熟食分开	10	5	0.50
食材储藏	10	5	0.50
当前储存食材有无变质腐坏	20	5	1.00
易变质食物是否妥善保存	10	1	0.10
是否消毒	10	1	0.10
学生饭前是否有洗手	5	3	0.15
		总分	3.80

## 待改进和完善部分:

(1) “厨工工服着装”得 1 分, 理由是四位厨房工作人员在备餐和开餐期间均未着标准工作服, 其中两位厨师穿的工作服的整洁度较低, 且均未按标准佩戴工作帽。



图 4 厨师情况图

(2) “厨房工作台”项得 3 分, 理由是餐前的砧板处工作台和餐后的灶台虽也打扫, 但整洁度较低, 分餐窗口的边缘和分餐桌清洁度有限。



图 5 厨房情况组图

(3) “易变质食物是否妥善保存”项得 1 分, 理由是该校用来做早晚餐的馒头在蒸饭机上无遮盖放置, 存在卫生安全隐患。



图 6 食用馒头存放情况组图

(4) “是否消毒”项得 1 分, 理由是该校的学生都是自带餐具, 自行保管, 无消毒环节, 也无相应记录。

(5) “学生饭前是否洗手”项得 3 分, 理由是该校的学生用水设备在学生宿舍区, 距学生餐厅较远, 故只有部分学生餐前去洗手。



图 7 学生餐前洗手设施和餐后清洗餐具组图

## 5.2 饭菜质量

调查当天, 该校的菜品是大烩菜、西葫芦炒肉和米饭, 比该校微博公示的菜品相同。调查人与老师、学生共餐。未发现有异物、米饭夹生或有异味等情况, 就餐过程中, 咨询部分学生, 情况相同。就餐过程前期, 在教室进行调查问卷, 并在校园随机咨询了若干学生, 都反映每天都能吃饱, 饭菜种类也多。查看了该校开学以来的所有采购清单、微博开餐记录和学校本周的午餐公示表, 该校每周午餐较丰富, 主食有米饭、面条和包子等, 其他食材有肉、鸡蛋、土豆、芹菜、豆腐和白菜等。



图 8 当天菜品组图

表 4: 龙泉寄宿制小学饭菜质量评分表

评估项目	权重值 (百分比)	分值	得分
口味	20	5	1.00
能否吃饱	30	5	1.50
品种数量	10	5	0.50
有荤菜	20	5	1.00
有无异物	20	5	1.00
		总分	5.00

### 5.3 执行管理

调查人在校期间,查看了厨师的健康证,在有效期内。在厨房查看了该校的蒸饭机、冰箱、和面机和压面机等设备,均使用正常。查看了该校的菜品留样,并在留样冰柜前看到其留样登记表,核心信息完整、真实度很高。教师有专门的教师餐厅,有自己的餐具,下课后,与学生同步用餐。详细情况见本节待改进和完善部分。餐后,调查人观察了学生的整个用餐过程,未发现有学生倾倒饭菜的情况。该校的就餐情况是,中午下课后,学生先到自己宿舍拿餐具,然后到厨房门口排队,餐厅的分餐窗口排队领取饭菜,然后在餐厅内就餐,整个过程有老师现场参与或监督,就餐秩序良好。就餐完毕后,学生在宿舍旁边的洗漱池清洗餐具,自行保管。



图 9 学生排队、领餐和用餐组图

表 5: 龙泉寄宿制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	0.50
设备维护	10	5	0.50
菜品留样	30	5	1.50
分餐秩序	10	5	0.50
是否同餐	20	1	0.20
浪费情况	20	5	1.00
		总分	4.20

### 待改进和完善部分:

“是否同餐”项得 1 分,理由是,该校今年新启用的餐厅设置了教师餐厅,当天中午的菜品比学生菜品多两菜一汤,多的菜是青椒豆腐皮炒肉、凉菜和蛋汤。据该校马校长介绍,此情况的原因有二,一是该校为全寄宿制学校,在岗教师(其中有一部分为特岗教师)一日三餐也在校内用餐,且用餐人数达到 24 人。二是教师的加菜的来源是教师每月缴纳的伙食费。



图 10 教师餐厅及当天菜品组图

## 5.4 财务管理

该校的食材采购主要自娄烦县城的集贸市场,并且蔬菜类、肉类和调料类都指定了固定供货商,并对供货商的相关资质进行了审核备案。面和粮油等食材一般是一次采购两周的量,易储藏的食材一般一周采购一次,蔬菜类一周采购两、三次。该校的采购流程是:由负责食堂的秦老师负责日常采购,并从供货商处索取《购货清单》,该校马校长负责监督采购环节,每个月对食材采购,以此为依据,整理汇总做账,经校领导签字审核后,到该校上级的联校处会计处审核报销。该校的项目资金的管理都在上级联校的会计处。

该校账目管理环节, 现有的相关登记表有《采购清单》和《免费午餐资金台账》等两个。这两个登记表都详细登记了食材的名称、采购日期和重量等信息, 信息完整。



图 11 该校账目管理相关登记表组图

表 6: 龙泉寄宿制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	1.00
轮流采购	5	0	0.00
有原始凭证	20	5	1.00
入库登记	5	3	0.15
出库登记	5	5	0.25
现金流水账	20	5	1.00
专人负责	10	5	0.50
		总分	4.65

待改进和完善部分:

(1) “轮流采购”项不得分, 原因是该校的实际情况是, 由该校的秦老师负责食堂食材的采购, 由其本人负责运输。



(2) “入库登记”项得 3 分, 原因是该校的采购凭证也起入库登记的作用, 未专门进行入库登记。

### 5.5 学生匿名调查

学生餐后, 调查人到该校六年级, 请该班 44 名学生做了进行了问卷调查。

表 7: 龙泉寄宿制小学学生匿名调查评分表

项目	权重	分值	得分
厨师是否卫生?	10	5	0.50
是否吃到不能吃的东西	15	4	0.60
菜的味道如何?	5	5	0.25
菜是否够吃?	15	4	0.60
饭是否蒸熟?	5	5	0.25
饭是否够吃?	20	4	0.80
饭不够是否可以添加?	5	5	0.25
你们班浪费饭菜的人多吗?	10	4	0.40
你能不能每天都能吃到荤菜?	15	5	0.75
		总分	4.40

本评分表按照统计选项从左至右顺序排位为优、中、差, 以“优”为参照项, 比例 100% 得 5 分, 比例 85-99% 得 4 分, 比例 70-84% 得 3 分, 比例 55-69% 得 2 分, 比例低于 55% 得 1 分。

表 8: 龙泉寄宿制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
厨师是否卫生	卫生	44	100%	不卫生	0	0	一般	0	0	0
是否吃到不该吃的	吃到过	1	2%	没有吃到过	43	98%				0
菜的味道	好吃	44	100%	不好吃	0		一般	0		0
菜是否够吃	够吃	43	98%	天天不够吃	1	2%	有时不够吃	0	0	0



饭是否蒸熟	每天都熟了	44	100%	有时不熟	0	0	经常不熟	0	0	0
饭是否够吃	够吃	43	98%	天天不够吃	1	2%	有时不够吃	0	0	0
饭不够是否可以添	可以	44	100%	不可以	0	0				0
浪费饭菜的人	多	0	0	少	3	7%	没有	40	93%	0
能否每天吃到荤菜	能	44	100%	不能	0	0				0

## 5.6 执行反馈

(1) 您知道协助你们学校申请免费午餐的志愿者是谁?

答: 山西省慈善总会和当地教育主管部门。

(2) 你们学校的免费午餐项目对接志愿者或者对接工作人员是谁? 有他最新的联系方式吗?

答: 孟媛, 有其最新的联系方式。

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

答: 经常通过电话和 QQ 联系, 最近联系的一次联系是因为账目的问题。

(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具体的执行要求?

答: 相关文档通过电子邮件发到学校, 细节部分通过电话进行的沟通。

(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, 相关人员是否及时将问题解决过程与学校沟通?

答: 会主动联系, 会及时反馈相关信息。

(6) 对接志愿者(或工作人员)最近一次来到你们学校是什么时间? 当时进行了哪些具体的工作?

答: 开餐后没有来过。



(7) 通过一段时间的合作, 你对我们志愿者或者工作人员有什么意见或者建议? 我们很想通过你们的意见或者建议来改进工作。

答: 希望能给予燃料费、电费和食材运输费等方面的经费支持, 其次是希望能配备标准化不锈钢工作台和保温分餐台等炊具。

## 6 调查人建议

调查人员对龙泉寄宿制小学进行调查后, 综合各方面情况, 现提出以下建议:

- (1) 希望校方加强对厨房卫生和厨师卫生的检查监督工作;
- (2) 希望该校完善学生餐前洗手的相关设备, 并加强现场监督;
- (3) 希望该校建立学生餐具消毒的相关执行工作, 并做好相关记录;
- (4) 希望该校完善入库登记, 实现资金安全管理的全链条监管。

## 7 结论

龙泉寄宿制小学稽核评分: 88.20 分。

调查人员认为, 该校是一所山区乡镇高小, 就读学生多为家庭困难学生; 该校是一所全寄宿制小学, 学生一日三餐均在学校就餐: 项目的进入契合项目的初衷。该校在饭菜的多样性、学生满意度、资金管理的严谨性和食材采购的安全性等方面都做的很好。但在厨房卫生、厨师着工装作业等方面亟待加强, 同时希望该校创造条件, 加强学生餐前洗手的教育和监督工作, 并建立和完善学生餐具消毒等工作制度。

调查人: 舟乙

2014 年 3 月 26 日

稽核部建议: 感谢舟乙, 龙泉寄宿制小学执行情况尚可。如落实不了师生同餐, 则必须实行校领导提前试吃, 值班老师陪餐的制度, 下次稽核将重点检查此点, 切记! 请执行部将意见尽快转给学校。





**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:**

**流星 [6773793@qq.com](mailto:6773793@qq.com) <http://weibo.com/u/2497580194>**



## 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。
	生熟食混合	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 是否妥善保存	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。
是否消毒	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 有无变质腐坏	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。
学生饭前	1、有条件都洗手	学校具备洗手条件,且学校组织学生洗手。

	是否有洗手	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	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。
	能否吃饱	1、是	全体学生可以吃饱, 学生可以添饭。
		2、否	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。
	有荤菜	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。
	有无异物	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。	
是否同餐	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。
	有原始凭证	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