



|         |                |
|---------|----------------|
| 报告编号    | MW/JH[2014]056 |
| 报告正文总页数 | 共 20 页         |

# 河北省张家口市涿鹿县卧佛寺小学

## 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

二零一四年四月二十四日

# 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。

# 河北省张家口市涿鹿县卧佛寺小学 免费午餐项目调查报告

项目负责人：流星

调查人员：云柯

报告编写：云柯

报告审核：小水

报告批准：流星

学校编号：2013113

报告日期：2014年4月24日

报告编号：MW/JH [2014]056

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       | 3  |
| 3 主要调查设备         | 3  |
| 4 学校现状及评价        | 3  |
| 4.1 卧佛寺小学概况      | 3  |
| 4.2 卧佛寺小学的午餐就餐人数 | 6  |
| 4.3 卧佛寺小学的午餐综合评价 | 8  |
| 5 分项问题调查         | 8  |
| 5.1 卫生项目         | 8  |
| 5.2 饭菜质量         | 11 |
| 5.3 执行管理         | 11 |
| 5.4 财务管理         | 15 |
| 5.5 学生匿名调查       | 16 |
| 5.6 执行反馈         | 18 |
| 6 调查人建议          | 19 |
| 7 结论             | 19 |
| 附件 1. 各项评分标准     | 21 |
| 附件 2. 重大问题一览表    | 25 |

## 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](http://www.mianfeiwucan.org)

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

### 1.3 调查内容

2014年4月,调查人员志愿者云柯接受免费午餐基金稽核部的委托,从湖南省长沙市出发前往河北省,对该省部分正在开餐的相关学校,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

调查人员 4 月 12 日上午 7: 30 从长沙市家出发, 乘 912 路、701 路公交车 (票价 4 元) 至星沙易出莲花站取工作证和录音笔, 等至中午 13: 30 由于东西还没到, 但已买好前往石家庄的车票 15: 08 发车 (去涿鹿的车不太方便, 不想浪费了周一的时间, 原计划到张家口换车, 后来发现下花园更方便些, 临时调整了计划), 无果就乘出租车前往长沙火车南站 15: 08 乘发往北京的 G506 次车 (车票军半价 275 元) 于晚上 20: 40 到达石家庄火车站, 乘出租车至河北省博物馆 (车费 21 元), 夜宿驿家 365 旅馆 (住宿费 179 元)。

4 月 13 日晚 21: 08 乘 K7732 列车从石家庄至下花园站 (车票军半价 27.5 元)。

4 月 14 日凌晨 4: 30 到达下花园区, 在火车站与汽车站附近坐等至 7: 00 乘下花园至涿鹿的中巴车 (票价 5 元), 再乘涿鹿至大河南的中巴车前往卧佛寺乡 (车票 12 元), 9: 40 到达, 时间充足对乡集市和卧佛寺村进行调查走访, 10: 30 步行 1 华里到卧佛寺小学, 对该校进行调查。下午 15: 10 在乡路口乘涿鹿至河东镇的末班车 (票价 15 元), 夜宿河东宾馆 (住宿费 100 元 / 天)。



图 1 路况组图

## 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

数码照相机一台,笔记本电脑一台。

## 4 学校现状及评价

### 4.1 卧佛寺小学概况

涿鹿县地处中国河北省西北部、桑干河下游,隶属河北省张家口市,与张家口市下花园区和北京市郊区相接。县城距张家口市 75 公里,距北京市区 130 公里,辖 1 区 13 镇 4 乡,是河北省 13 个环北京县区之一,总面积 2802 平方公里,总人口 33 万。民族以汉族为主,有满、回、蒙古、壮等 8 个少数民族。拥有中华第一古都和黄帝城的美誉,拥有全国除新疆外唯一一个县辖区。五千年前,中华民族三大人文始祖黄帝、炎帝、蚩尤在涿鹿征战、耕作、融合,创造了中华民族共认的“龙”图腾,开创了中华五千年的文明史,实现了中华民族的大融合。

卧佛寺乡位于涿鹿县城东南部,距县城 44 公里,东邻太平堡公社,西接石门、辉耀乡、南依谢家堡、北靠黑山寺乡。全乡总面积 226 平方公里,辖 23 个行政村,卧佛寺村、姜家窑村、野场村、冰沟村、大斜阳村、王家窑村、吉庆堡村、狼窝村、上屯村、羊圈村、太平堡村、兑九沟村、水沟村、上梨园村、梨园寺村、桦沟村、红土沟村、南榆林村、鲍家口村、大洼村、水关口村、祁家沟村、下屯村。





图2 卧佛寺村组图

卧佛寺小学建校于 1977 年，校址为卧佛寺庙遗址，（卧佛寺始建无考证，重建于明朝嘉靖九年，学校存有残碑记载，解放初期为国家粮站至建校前）。刚建校时只有高中班学校寄叫做红卫桥高中，1978 开办初中班，校名改为卧佛寺初级中学，1997 年撤了中学，为新办小学，开始只有三至六年级，2008 年改为卧佛寺高级小学，2011 年春开办一至六年级，每个年级两个班为双轨制，校名改为卧佛寺寄宿制小学。学校寄宿生 303 人，走读生 110 人，走读生全为卧佛寺村人，距校最远步行 20 分钟。

2011 年由箭牌糖果公司投资 40 万元，县、乡、村三级政府配套共 93 万余元在原址上扩建学校，建成后又名“箭牌希望小学”。

该校校长：李桂军，副校长：肖美生（兼成教常务副校长），教导主任：岳振霞，总务主任：杨桂平，微博管理：张培，出纳：肖美福，会计：张银勤。

采购地点：矾山镇市场送货上门。

采购人员：杨桂平、周进和刘伟，食材入库前由厨师班长李常福负责验收。

该校现有教学班 6 个年级，12 个班，（每个年级两个班），共有学生 413 人，寄宿生有 303 人，走读生有 110 人（校长回应 1 名学生已转学，学籍下周就办理完毕），教师 36 人，生活老师 6 人，厨师 5 人，门卫 1 人。



图 3 学校组图



图 4 箭牌希望学校图



图 5 寄宿生宿舍图



图6 学校待建新食堂相关组图

(由农村义务教育薄弱学校改造餐厅项目, 此次改造由国家、省、县共同承担资金 118 万元)

#### 4.2 卧佛寺小学的就餐人数

本次调查的时间为 2014 年 4 月 14 日, 经突击检查, 卧佛寺小学各班级学生人数如下:

表 1: 卧佛寺小学学生人数统计表

| 全校 | 一年  | 一年  | 二年  | 二年  | 三年  | 三年  | 四年  | 四年  | 五年  | 五年  | 六年  | 六年  | 合计  |
|----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
|    | 级   | 级   | 级   | 级   | 级   | 级   | 级   | 级   | 级   | 级   | 级   | 级   |     |
|    | (1) | (2) | (1) | (2) | (1) | (2) | (1) | (2) | (1) | (2) | (1) | (2) |     |
| 应到 | 37  | 37  | 37  | 33  | 39  | 38  | 33  | 33  | 33  | 32  | 31  | 30  | 413 |
| 实到 | 35  | 34  | 37  | 32  | 39  | 36  | 31  | 32  | 32  | 31  | 30  | 30  | 399 |
| 请假 | 2   | 3   | 0   | 1   | 0   | 2   | 2   | 1   | 0   | 1   | 1   | 0   | 13  |

该校的学生人数为 413 人, 调查当日人数为 399 人, 请假人数 13 人, 1 人已转学, 但学籍还在该校, 校长回应下一周学籍就办理完毕。

调查人员现场见到厨师 5 人, 该校李桂军校长提供了全校教师人数, 老师 36 人 (1 人请假考试), 生活老师 6 人, 保洁员 2 人, 门卫 1 人。

当日就餐人数: 学生 399 人 (请假 13 人) + 厨师 5 人 + 老师 35 人 (1 人请假) + 生活老师 6 人 + 保洁员 2 人 + 门卫 1 人 + 志愿者 1 人 = 449 人 (志愿者缴餐费 5 元)。实际用餐人数与该校微博公示内容一致。



图7 就餐人数的微博截图

### 4.3 卧佛寺小学项目运行综合评价

表 2: 卧佛寺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   | 4.8  |
| 质量     | 20   | 5    |
| 管理     | 25   | 4.2  |
| 财务     | 25   | 4.6  |
| 调查     | 10   | 4.7  |
| 五分制总分  |      | 4.66 |
| 百分制总分  |      | 93.2 |

经各项评估, 卧佛寺小学项目运行综合评分为 93.2 分。

## 5 分项问题调查

### 5.1 卫生项目

表 3: 卧佛寺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         | 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         | 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        | 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         | 5  | 0.25 |
|              |           | 总分 | 4.8  |

各项问题扣分原因, 有照片为证:



(1) “厨工手部卫生”扣除 2 分，扣分原因为两名厨师指甲里存有少量泥垢（附图片）



图 8 厨师手部卫生组图

(2) “墙面地面卫生”扣除 2 分，扣分原因为地面为白瓷砖，用水冲洗后，在工作期间人员走动频繁，地面上全是脚印（附图片）



图 9 厨房地面是白瓷砖全是脚印

关于卫生项目优秀方面及图片附下:



图 10 厨师良好形象



图 11 生熟食存放组图



图 12 厨房工作台生熟食分离



图 13 餐前餐具存放与餐后餐具清洗消毒



图 14 餐前洗手组图

## 5.2 饭菜质量

表 4: 卧佛寺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   |

## 5.3 执行管理

表 5: 卧佛寺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        | 3  | 0.3 |
| 菜品留样 | 30        | 3  | 0.9 |
| 分餐秩序 | 10        | 5  | 0.5 |
| 师生同餐 | 20        | 5  | 1   |
| 浪费情况 | 20        | 5  | 1   |
|      |           | 总分 | 4.2 |

各项问题扣分原因, 有照片为证:

(1) “厨房工作台”扣除 2 分, 扣分原因为制作烧饼的工具与设备去年用过至今未做清理 (附图片)



图 15 厨房制做烧饼的工具的机器组图

(2)“菜品留样”扣除 2 分, 扣分原因为记录比较完整详细, 但没有留样人与验收人签名, 应责任到人 (附图片)



图 16 菜品留样登记图

关于执行管理项目优秀方面及图片附上:



图 17 厨房工作人员健康证图 (管理厨房的总务主任和洗碗的保洁员也办了健康证)



图 18 当日菜品留样组图



图 19 当日菜品（分餐时任学生自由挑选）



图 20 老师分餐有序（包含不够吃的学生为其添餐）



图 21 学生用餐组图



图 22 厨师与老师用餐



图 23 老师的午餐与用餐场所（餐厅太小学生分两批就餐老师只能临时在古庙大殿就餐）



图 24 当日 400 多人用餐的剩菜剩饭（学校在减少浪费方面的经验已被周边几所学校采纳）

### 5.4 财务管理

表 6: 卧佛寺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        | 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  |

各项问题扣分原因, 有照片为证:

“原始凭证”扣除 2 分, 扣分原因为原始凭证信息不完整, 没有供货商家电话, 没食材品牌 (附图片)



图 25 原始凭证组图

关于财务项目优秀方面及图片附上:





图 26 入出库登记组图

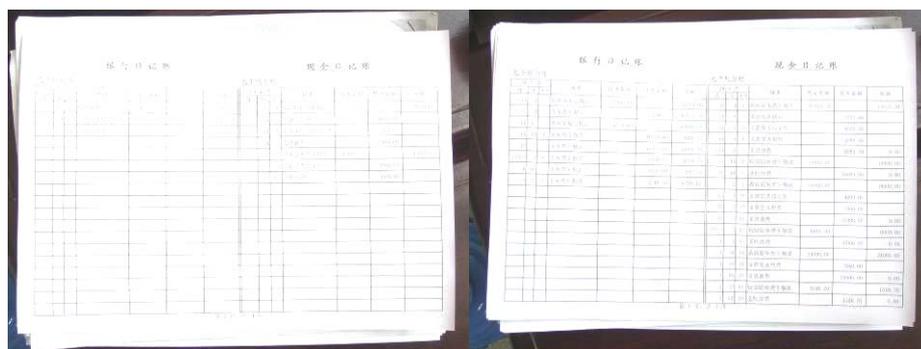


图 27 现金流水账组图

### 5.5 学生匿名调查

对该校参与调查的学生数量以及年级进行简要的说明:

调查人员对卧佛寺小学三年级 1 班、五年级 2 班共 70 名学生进行匿名调查, 占全校学生总人数 413 人的 16.9%。

表 7: 卧佛寺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  | 3  | 0.15 |
| 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 | 4.7  |

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 8: 卧佛寺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    | 66 | 94.3% | 一般    | 4  | 5.7%  | 不卫生   |    |       |     |
| 是否吃到不该吃的 | 没有吃到过 | 65 | 92.9% | 吃到过   | 5  | 7.1%  |       |    |       |     |
| 菜的味道     | 好吃    | 66 | 94.3% | 一般    | 4  | 5.7%  | 不好吃   |    |       |     |
| 菜是否够吃    | 够吃    | 67 | 95.7% | 有时不够吃 | 3  | 4.3%  | 天天不够吃 |    |       |     |
| 饭是否蒸熟    | 每天都熟了 | 61 | 87.1% | 有时不熟  | 9  | 12.9% | 经常不熟  |    |       |     |
| 饭是否够吃    | 够吃    | 70 | 100%  | 有时不够吃 |    |       | 天天不够吃 |    |       |     |
| 饭不够是否可以添 | 可以    | 69 | 98.6% | 不可以   | 1  | 1.4%  |       |    |       |     |



|              |    |    |       |    |    |       |   |   |      |  |
|--------------|----|----|-------|----|----|-------|---|---|------|--|
| 浪费饭菜<br>有人多吗 | 没有 | 30 | 42.9% | 少  | 38 | 54.3% | 多 | 2 | 2.9% |  |
| 能否每天<br>吃到荤菜 | 能  | 70 | 100%  | 不能 |    |       |   |   |      |  |

## 5.6 执行反馈

(1) 您知道协助贵校申请免费午餐的志愿者是谁吗? 目前该志愿者和贵校还有联系吗?

答: 申请人是喻顺珍。

(2) 贵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: 对接人是谢辉, 有电话。

(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: 每天都联系, 最近一次是4月14日, 主要沟通夏季来临做好卫生防护, 免费午餐已配备好设施, 并在微博上公示。

(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: 讲过, 有免费午餐手册, 组织相关人员学习过。

(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: 主动联系, 及时与学校沟通所反映的情况和问题, 如拨款以后, 学校发现多了200元, 对接人解释100元为微博公示通讯费, 100元为票据邮寄费, 并把清单明细发给学校。

(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候? 当时主要是来干什么?



答: 对接人来过学校, 最近一次是 2013 年 11 月, 谢辉和喻顺珍、刘晓艳等五人来校, 对免费午餐工作开展情况进行了监督指导。

(7) 通过一段时间的合作, 你对免费午餐志愿者或者工作人员有什么意见或者建议呢?

答: 没意见和建议, 学校认为都挺好的, 工作人员都很负责。

## 6 调查人建议

调查人员对卧佛寺小学进行调查后, 综合各方面情况, 现提出以下建议:

关于寄宿制学校部分学生挑食的问题, 主要体现在部分学生不喜欢吃菜, 只吃主食, 虽然学校已采取每天三个菜品让孩子自己挑选爱吃的菜, 调查人员建议学校应定期征求学生意见, 在条件允许下来调整伙食口味, 特殊的情况应召集学生家长了解孩子饮食情况, 该校学生大多都是寄宿生, 周末才能回一次家与父母团聚, 学校老师就是学生的第二父母, 需要从孩子思想上解决挑食问题。

## 7 结论

卧佛寺小学稽核评分: 93.2 分。

调查人员认为, 该校的硬件设施比较优越, 交通相对便利, 李桂军校长又是免费午餐志愿者, 各项制度事项比较了解, 工作开展比较顺畅。稽核完该县另外三所学校, 才知道李校长是其他学校的申请志愿者之一, 兄弟学校都视该校为标杆样板并前来参观学习过, 希望该校继续坚持发扬优良作风, 更好的开展好免费午餐, 为孩子服务好, 进一步接受全社会的监督与指导。

调查人员: 云柯

2014 年 4 月 24 日

稽核部建议: 感谢云柯, 卧佛寺小学执行情况优秀。注意到执行反馈章节, 学校对我方执行很满意, 我特备注重其中第五点, 拨款明细清单发给学校, 对比云南彝良地区的执行反馈, 非常有感触。



**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。<br>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。<br>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<br>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。<br>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。<br>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。<br>食材存放无隔离。直接摊放在地面上。             |
| 当前储存食材变质<br>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, 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 |