



报告编号	MW/JH[2014]057
报告正文总页数	共 18 页

河北省张家口市涿鹿县谢家堡乡上疃村 谢家堡学区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: 中国福基金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谢家堡乡上疃村 谢家堡学区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：2013133

报告日期：2014年4月24日

报告编号：MW/JH [2014]057

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 谢家堡学区的概况	3
4.2 谢家堡学区的就餐人数	4
4.3 谢家堡学区项目运行综合评价	5
5 分项问题调查	6
5.1 卫生项目	6
5.2 饭菜质量	9
5.3 执行管理	10
5.4 财务管理	13
5.5 学生匿名调查	15
5.6 执行反馈	16
6 调查人建议	17
7 结论	18
附件 1. 各项评分标准	19
附件 2. 重大问题一览表	23

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

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), 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)。

4 月 16 日上午 8: 30 乘从大河南发往涿鹿的中巴车从河东镇前往上疃村 (车费 3 元), 步行 1 华里到达谢家堡学区, 9: 30 对该校进行调查, 下午 16: 30 离校, 采购老师开车去河东镇办事, 捎回河东镇。

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安全问题, 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 谢家堡学区的概况

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。

谢家堡学区建校于 1940 年, 校名为宝峰寺抗日完小, 校址建在宝峰寺遗址上, 解放后改为宝峰寺高小, 1968 年改为宝峰寺中学, 1974 年又建了林业中学与宝峰寺中学并列, 2005 年 7 月合并为谢家堡寄宿制小学, 中学搬至河东镇并入赵家蓬中学。学校辐射全乡 21 个行政村, 学校寄宿生 289 人, 走读生 10 人, 走读生全为上疃村人, 距校不足 1 华里。

赵家蓬中学每年 4 月初都有高一、高二年级的学生在谢家堡学区实习, 主要是在山里浇树, 进行培植活动。早、中餐在该校用餐, 自缴餐费, 数目不等, 大约每人 6 元/天。餐后学校食堂管理的老师记账, 所收餐费补贴在本校学生的餐费中, 由会计入账。

该校校长: 刘云鹏, 教导主任: 王进国, 总务主任: 任宝珠, 教育主任: 董玉林, 微博管理: 张志民, 后勤管理: 陶森, 会计: 刘海明。

采购地点: 谢家堡菜店。

采购人员: 陶森、王建富(厨师长), 采购结账是刘海明, 采购回来的食材入库前由校长负责验收。

该校现有教学班 7 个年级, 一至六年级和学前班, 共有学生 299 人, 寄宿生有 289 人, 走读生有 10 人, 教师 24 人, 生活老师 2 人, 厨师 4 人, 门卫 1 人。





图 1 学校组图



图 2 学生宿舍组图

4.2 谢家堡学区的就餐人数

本次调查的时间为 2014 年 4 月 14 日，经突击检查，谢家堡学区各班级学生人数如下：

表 1: 谢家堡学区学生人数统计表

全校	学前班	一年级	二年级	三年级	四年级	五年级	六年级	合计
应到	29	42	54	55	48	31	41	300
实到	26	41	54	53	47	31	41	293
请假	3	1	0	2	1	0	0	7

一年级 1 名学生是刚转学过来的，还没办好学籍，编制用餐人数为 299 人，实际用餐人数 300 人。

调查人员现场见到厨师 4 人，该校刘云鹏校长提供了全校教师人数，老师 24 人（3 人请假），生活老师 2 人（1 人为公办老师），厨师 4 人（厨师长为公办老师），门卫 1 人（为公办老师），共有教职工 28 人。

当日就餐人数: 学生 293 人 (请假 7 人) + 厨师 4 人 + 老师 18 人 (3 人请假) + 生活老师 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基本一致, 微博公示没有把刚转来的那 1 名学生算在实际用餐人数之内。



图 3 就餐人数的微博截图

4.3 谢家堡学区项目运行综合评价

表 2: 谢家堡学区项目运行综合评分表

评分项目类别	类别权重	得分
卫生	20	3.2
质量	20	5
管理	25	5
财务	25	4.6
调查	10	4.7
五分制总分		4.5
百分制总分		90

经各项评估, 谢家堡学区项目运行综合评分为 $90 - 10 = 80$ 分。

重大问题扣分情况和原因: 该校 60 斤土豆全部发芽, 属于重大问题, 虽然刘校长和后勤管理员回应可退货给供货商, 但在本次稽核中本着对孩子负责, 严明稽核纪律, 在评分的总分里扣除 10 分。

5 分项问题调查

5.1 卫生项目

表 3: 谢家堡学区卫生项目评分表

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	3	0.3
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	0	0
餐前洗手	5	5	0.25
		总分	3.2

各项问题扣分原因, 有照片为证:

- (1) “厨工手部”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 4 厨师手部卫生组图

(2) “墙面地面卫生”扣除 2 分, 扣分原因为地面虽然冲洗的比较干净, 但存有积水过多 (附图片)



图 5 地面卫生

(3) “易变质食物保存”扣除 2 分, 扣分原因为冰箱里存有异味, 没有及时清理干净。(附图片)



图 6 冰箱卫生

(4) “餐具消毒”扣除 4 分, 扣分原因为学生餐具全部由自己保存, 高年级的放在宿舍, 低年级的放在教室, 没有安全隔离措施, 存在一定安全隐患。(附图片)



图 7 学生餐具存放

(5) “当前储存食材变质腐坏情况”扣除 5 分, 扣分原因为 60 斤土豆全部发芽, 且还计划食用 (附图片)



图 8 发芽的土豆

关于卫生项目优秀方面及图片附下:



图 9 厨师工作



图 10 厨房环境



图 11 生熟食分开存放



图 12 储藏室食材存放组图



图 13 学生洗手组图

5.2 饭菜质量

表 4: 谢家堡学区饭菜质量评分表

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: 谢家堡学区执行管理评分表

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

关于执行管理项目优秀方面及图片附上:



图 14 健康证图

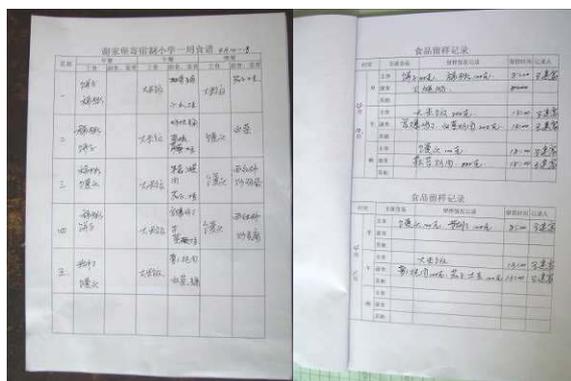


图 15 一周食谱、前两天菜品留样和记录



图 16 当日菜品留样与记录



图 17 当日菜品



图 18 高年级有序打饭



图 19 生活老师为低年级的学生打饭（女生和男生分开就餐）



图 20 学生就餐组图



图 21 老师为学生添汤



图 22 老师和厨师就餐



图 23 厨师准备晚餐蒸馒头



图 24 当日剩菜剩饭

5.4 财务管理

表 6: 谢家堡学区财务管理评分表

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。(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下:



图 26 出入库登记



图 27 现金流水账

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

调查人员对谢家堡学区四、五年级共 78 名学生进行匿名调查, 占全校学生总人数 299 人的 26%。

表 7: 谢家堡学区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	3	0.15
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	4.7

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: 谢家堡学区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	75	96.2%	一般	3	3.8%	不卫生			
是否吃到不该吃的	没有吃到过	75	96.2%	吃到过	3	3.8%				
菜的味道	好吃	69	88.5%	一般	9	11.5%	不好吃			
菜是否够吃	够吃	72	92.3%	有时不够吃	4	5.1%	天天不够吃	2	2.6%	
饭是否蒸熟	每天都熟了	74	94.9%	有时不熟	3	3.8%	经常不熟			1.3%
饭是否够吃	够吃	73	93.6%	有时不够吃	4	5.1%	天天不够吃	1	1.3%	
饭不够是否可以添	可以	76	97.4%	不可以	2	2.6%				
浪费饭菜有人多吗	没有	70	89.7%	少	8	10.3%	多			
能否每天吃到荤菜	能	78	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: 申请人是教育局李佩全、卧佛寺小学校长李桂军。

(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: 对接人是大辉, 以前有电话, 只在网上沟通。在稽核调查当天, 为核实调查人员身份, 给李桂军打电话后得知对接人的电话。



(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:三两天就联系一次,最近一次是4月16日,确认调查人员身份。

(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,见过部分资料,不很全面,主要内容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,现场答复。

(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,开餐前来过,主要看学校开餐条件情况等。

(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,建议相关人员把关于免费午餐的相关制度,体系化的资料传给学校,希望免费的工作人员多来校指导,学校想尽快把各项要求落实好,不足之处尽力改善,努力做好免费午餐方面的各项工作。

6 调查人建议

调查人员对谢家堡学区进行调查后,综合各方面情况,现提出以下建议:

(1) 关于学校对免费午餐的一些事项不太清楚,调查人员建议负责对接的相关人员与学校搞好沟通,及时把免费午餐相关执行标准和制度资料传给学校,对特别注意事项,需重点强调,督促学校相关人员搞好学习;

(2) 关于学生的餐具管理存放问题,调查人员建议学校制定相应措施,集中管理隔离存放,每周要求厨师至少用热水为学生餐具消毒两次,以保障学生安全用餐;

(3) 关于食材变质土豆发芽问题,调查人员建议学校在采购验收上一定要严把质



量关, 食材储藏上做好定期检查, 实行签字责任制, 确保学生饮食安全;

(4) 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, 需从孩子思想上解决挑食问题。

7 结论

谢家堡学区稽核评分: 80 分。

调查人员认为, 通过对该校稽核检查, 优点不少, 学校在菜品质量和数量上把握的还比较好, 但也存在一些问题, 上文也明确指出, 不再重复。该校地处环境特殊, 给稽核调查带来诸多不便, 调查当日已与校方交换了相关意见, 学校很支持免费午餐工作, 也希望山里的孩子一直能吃上可口的午餐, 安心上学。学校方面也愿意接受社会各界的全力督导和支持。

调查人员: 云柯

2014 年 4 月 24 日

稽核部建议: 感谢云柯, 谢家堡学区其他情况尚可, 但是土豆发芽, 属于重大问题, 为此此次给予**警告**, 请严格要求食材采购质量, 确保食品安全。

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 <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