



| | |
|---------|----------------|
| 报告编号 | MW/JH[2014]100 |
| 报告正文总页数 | 共 13 页 |

湖北省恩施州鹤峰县下坪乡东洲教学点 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

二零一四年五月二十九日

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。

湖北省恩施州鹤峰县下坪乡东洲教学点 免费午餐项目调查报告

项目负责人：流星

调查人员：小敏

报告编写：小敏

报告审核：小水

报告批准：流星

学校编号：2011108

报告日期：2014年5月29日

报告编号：MW/JH [2014]100

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 | 3 |
| 2.1 调查评估目的 | 3 |
| 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 | 4 |
| 4.1 下坪乡东洲教学点的概况 | 4 |
| 4.2 下坪乡东洲教学点的就餐人数 | 5 |
| 4.3 下坪乡东洲教学点项目运行综合评价 | 5 |
| 5 分项问题调查 | 6 |
| 5.1 卫生项目 | 6 |
| 5.2 饭菜质量 | 8 |
| 5.3 执行管理 | 9 |
| 5.4 财务管理 | 10 |
| 5.5 学生匿名调查 | 11 |
| 5.6 执行反馈 | 12 |
| 6 调查人建议 | 13 |
| 7 结论 | 13 |
| 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.mianfeiwan.org

免费午餐淘宝公益店 www.mianfeiwan.tmall.com

1.3 调查内容

2014年5月,调查人员小敏接受免费午餐基金稽核部的委托,从广东省广州市出发前往湖北省恩施州鹤峰县,对该地区的六所小学/教学点(中营麻水小学、中营茅坪教学点、下坪东洲教学点、中营民族学校、走马民族中心学校、太平龙潭小学)进行开餐情



况的突击, 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

5月4日, 调查人员从广州出发, 搭乘火车前往恩施, 并于次日抵达, 夜宿: 火车;

5月5日, 调查人员从恩施出发, 搭乘小轿车前往鹤峰, 并于当日抵达, 夜宿: 鹤峰;

5月6日, 调查人员从鹤峰出发, 搭乘小面包车抵达北佳, 再从北佳转小面包车前往中营, 最后, 在中营转三轮车到达麻水小学, 调查工作结束后, 由校长开摩托车送至中营, 再转过路中巴车回鹤峰, 夜宿: 鹤峰;

5月7日, 调查人员从鹤峰出发, 搭乘小面包车抵达北佳, 再从北佳转小面包车前往中营, 到达中营后才了解到计划中的中营乡茅坪教学点位于北佳, 当调查人员再折回北佳时, 已错过了午餐时间, 只能选择直接回鹤峰, 改日再对该教学点进行调查, 夜宿: 鹤峰;

5月8日, 调查人员从鹤峰出发, 搭乘小面包车抵达北佳, 再从北佳转乘摩托车前往茅坪教学点, 调查工作结束后原路返回北佳后再回鹤峰, 夜宿: 鹤峰;

5月9日, 调查人员从鹤峰出发, 搭乘小面包车抵达下坪, 再从下坪转小面包车前往东洲教学点, 调查结束后, 由校长开三轮车送至下坪, 再转小面包车回鹤峰, 夜宿: 鹤峰;

5月10日, 周六, 县城休整;

5月11日, 周日, 县城休整;

5月12日, 调查人员从鹤峰出发, 搭乘小面包车抵达北佳, 再从北佳转小面包车前往中营, 中营民族学校就在街上, 下车后步行可抵达, 调查工作结束后, 在中营直接搭过路中巴车回鹤峰, 夜宿: 鹤峰;

5月13日, 感冒, 县城休整;

5月14日, 调查人员从鹤峰出发, 搭乘中巴车抵达走马, 下车后步行至走马镇民族中心学校进行调查工作, 夜宿: 走马;



5月15日,调查人员从走马出发,搭乘中巴车前往铁炉,计划对铁炉乡中心校进行稽核工作,后因大典封路,原路折回走马,并换乘大巴车直接赶回鹤峰,夜宿:鹤峰;

5月16日,调查人员从鹤峰出发,搭乘小面包车抵达四坪,下车后步行至龙潭小学,调查工作结束后,原路返回鹤峰,夜宿:鹤峰;

5月17日,调查人员从鹤峰出发,搭乘小面包车抵达张家界,夜宿:张家界;

5月18日,调查人员从张家界出发,搭乘飞机往广州,并于当日抵达,结束本月的稽核工作。

表 1: 调查时间表

| 序号 | 区域 | 州/市 | 区/县 | 乡/镇 | 学校/教学点 | 到校日期 | 调查参与人 |
|----|----|-----|-----|-----|--------|------------|-----------|
| 1 | 湖北 | 恩施 | 鹤峰 | 中营 | 麻水小学 | 2014年5月6日 | 小敏 |
| 2 | 湖北 | 恩施 | 鹤峰 | 中营 | 茅坪教学点 | 2014年5月8日 | 小敏 |
| 3 | 湖北 | 恩施 | 鹤峰 | 下坪 | 东洲教学点 | 2014年5月9日 | 小敏 |
| 4 | 湖北 | 恩施 | 鹤峰 | 中营 | 民族学校 | 2014年5月12日 | 小敏、何青松 |
| 5 | 湖北 | 恩施 | 鹤峰 | 走马 | 民族中心学校 | 2014年5月14日 | 小敏、兰鑫、李晓燕 |
| 6 | 湖北 | 恩施 | 鹤峰 | 太平 | 龙潭小学 | 2014年5月16日 | 小敏、兰鑫 |

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,录音笔一支。



4 学校现状及评价

4.1 下坪乡东洲教学点的概况

湖北省，位于中国中部偏南，长江中游，简称“鄂”，省会是武汉市。长江自西向东，横贯全省 1061 公里，长江及其最大支流汉江，润泽楚天，水网纵横，湖泊密布，因此又称“千湖之省”。湖北东西北三面环山，中部为“鱼米之乡”的江汉平原。该省，东连安徽，东南邻江西、湖南，西连重庆，西北与陕西为邻，北接河南

恩施州，即恩施土家族苗族自治州，位于湖北省西南部，辖恩施、利川两市和建始、巴东、宣恩、来凤、咸丰、鹤峰六县，是湖北省唯一的少数民族自治州。鹤峰县，位于湖北省西南部，恩施州的东南部，与湖南省毗邻，辖 6 乡 3 镇，政府驻地容美镇。

下坪乡东洲教学点，位于鹤峰县下坪乡东洲村，从鹤峰出发，需先到下坪乡再转车往东洲村，该教学点设有学前班及一二年级，学生 11 名，老师 2 名，厨师 1 名。供餐时间：8:30（早餐），12:15（午餐）。免费午餐工作安排：陈正泽负责资金，章柏胜负责账务，厨师是田光禹。



图 1 路况



图 2 学校

4.2 下坪乡东洲教学点的就餐人数

本次调查的时间为 2014 年 5 月 9 日, 经突击检查, 下坪乡东洲教学点各班级学生人数如下:

表 2: 下坪乡东洲教学点学生人数统计表

| | 学前班 | 一年级 | 二年级 | 小计 |
|----|-----|-----|-----|----|
| 应到 | 4 | 2 | 5 | 11 |
| 实到 | 4 | 2 | 5 | 11 |
| 请假 | 0 | 0 | 0 | 0 |

调查人员现场见到厨师 1 人, 老师 2 人。当日就餐人数: 学生 11 人+厨师 1 人+老师 2 人+工作人员 1 人=15 人 (工作人员缴餐费 5 元)。

5月9日午餐, 大米2斤5.5元, 鲜肉1.2斤13.2元, 鸡蛋6个3.6元, 干豆腐1斤5元, 土豆3斤3元, 黄瓜2.2元6.6元, 清油0.7斤4.55元, 佐料0.55元, 合计42元, 就餐14人, 餐值3元。

5月9日 16:51 来自微博桌面

[👍](#) | [转发](#) | [收藏](#) | [评论](#)

图 3 微博截图

4.3 下坪乡东洲教学点项目运行综合评价

表 3: 下坪乡东洲教学点项目运行综合评分表

| 评分类别 | 类别权重 | 类别分值 |
|-------|------|------|
| 卫生 | 20 | 4.4 |
| 质量 | 20 | 5 |
| 管理 | 25 | 5 |
| 财务 | 25 | 5 |
| 调查 | 10 | 3 |
| 五分制总分 | | 4.48 |
| 百分制总分 | | 89.6 |

由于该校自创设计科学的财务报表, 建议加 5 分。

经各项评估, 下坪乡东洲教学点项目运行综合评分为 94.6 分。

5 分项问题调查

5.1 卫生项目

表 4: 下坪乡东洲教学点卫生项目评分表

| 评估项目 | 权重值(百分比) | 分值 | 得分 |
|--------------|----------|----|------|
| 厨工头部卫生 | 5 | 3 | 0.15 |
| 厨工手部卫生 | 5 | 5 | 0.25 |
| 生熟食存放 | 10 | 0 | 0 |
| 厨工工服着装 | 5 | 5 | 0.25 |
| 厨房工作台 | 5 | 5 | 0.25 |
| 工作台生食熟食分开 | 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 | 5 | 0.25 |
| | | 总分 | 4.4 |

关于扣分情况说明:

- (1) “厨工头部卫生”取 3 分, 扣分原因为: 没戴工帽, 但长发盘起, 头发干净;
- (2) “生熟食存放”取 0 分, 扣分原因为: 生肉与食品留样放在一起。

关于其他情况说明:

- (1) “厨工手部卫生”、“厨工工服着装”均取 5 分, 原因为: 厨工穿有围裙, 指甲修剪干净;
- (2) “厨房工作台”取 5 分, 原因为: 烹饪中仍能保持工作台的整齐、干净、卫生;
- (3) “工作台生食熟食分开”取 5 分, 原因为: 生的放工作台, 熟的放餐桌, 做到生食熟食分开放置;
- (4) “墙面地面卫生”取 5 分, 原因为: 厨房连着餐厅, 墙面干净, 地面无积水;
- (5) “易变质食物保存”取 5 分, 原因为: 冰柜正常使用, 容量充足, 能满足冷藏保鲜的需求;



(6)“餐具消毒”取 5 分, 原因为: 调查人员在校所见, 消毒柜在用。据厨师介绍, 餐具每天由厨师清洗, 然后放置于消毒柜内进行消毒;

(7)“食材储藏”取 5 分, 原因为: 没有专门的储藏室, 食材存于餐厅, 离地放置, 场地干净整齐;

(8)“当前储存食材变质腐坏情况”取 5 分, 原因为: 发芽土豆调查人刚购置在食用, 经调查人员到校劝阻后, 已把库存办理了退货(供货人为厨工, 家在学校旁);

(9)“餐前洗手”取 5 分, 原因为: 孩子们自觉餐前洗手。



图 4 厨师



图 5 冰柜



图 6 厨房及工作台



图 7 餐厅及储藏



图 8 发芽土豆及退货



图 9 餐前洗手

5.2 饭菜质量

表 5: 下坪乡东洲教学点饭菜质量评分表

| 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 |

关于其他情况说明:

(1) “饭菜口味”取 5 分, 原因为: 食材烹饪熟, 调查人员同餐无发现异味;



(2) “饭菜分量”取 5 分, 原因为: 份量足, 可添加;

(3) “品种数量”取 5 分, 原因为: 当日供应炒土豆和鸡蛋、豆腐干炒猪肉, 两个菜四种食材;

(4) “荤菜率”取 5 分, 原因为: 据厨师及老师介绍, 该校供餐每天有肉有蛋, 与调查人员在校期间同餐所见吻合;

(5) “饭菜异物”取 5 分, 原因为: 调查人员当日中午与师生同餐, 没有发现饭菜里有异物。



图 10 当日供餐



图 11 用餐情况

5.3 执行管理

表 6: 下坪乡东洲教学点执行管理评分表

| 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 |

关于其他情况说明:

- (1) “健康证”取 5 分, 原因为: 持有效健康证上岗;
- (2) “设备维护”取 5 分, 原因为: 冰柜、消毒柜等设备正常使用, 且妥善保管;
- (3) “菜品留样”取 5 分, 原因为: 留样达标, 记录完整;
- (4) “分餐秩序”取 5 分, 原因为: 由厨师进行分餐, 井然有序;
- (5) “师生同餐”取 5 分, 原因为: 全体老师、厨师与学生同餐;
- (6) “浪费情况”取 5 分, 原因为: 没有明显浪费, 但感觉饭菜都做多了, 对此, 调查人员向老师了解情况, 老师解释, 钱(预算)花完, 菜(库存)做完, 但孩子们的饭量少吃不完就造成剩余。

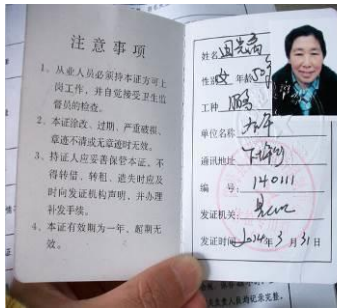


图 12 健康证



图 13 食品留样及登记

5.4 财务管理

表 7: 下坪乡东洲教学点财务管理评分表

| 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 | 5 | 1 |
| 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 | 5 |

关于其他情况说明: 该校采购价格合理, 钱账分离, 财务工作比较细致, 而且自创

一套财务报表。据老师介绍,该教学点两名老师的分工如下,一位老师负责采购及监督,另一位老师负责记账核实,切实做到双人配合互相监督核查。调查人员现场所见,出入库登记清晰,流水账及时完整。

图 14 食物保管单

图 15 盘点汇报表

图 14 入库物资验收单

图 15 库存物品计价表

5.5 学生匿名调查

本次调查的时间为 2014 年 5 月 9 日,由于该教学点只有 11 名学生,无法进行有效的匿名调查,所以,下表各分值均取中值 3 分。

表 8: 下坪乡东洲教学点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 |

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: 不知道, 负责申请的老师(周自广)已退休, 新接任的老师自 2014 年 2 月调入, 对此前的情况不清楚。

(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: 志愿者是孙莉, 通过电话联系。工作人员不清楚。

(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: 不确定, 对接志愿者有事或有时间就会来一个电话, 问是否需要帮助, 特别是在周老师退休后, 专门教了几天微博公示。最近一次联系是上周五(或周六), 报告了 HTC 手机丢了。

(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: 有, 听说已退休的周老师培训过多次。有看过免费午餐项目运行管理的相关制度。没有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: 有的问题跟中心校联系, 如厨师工资。有的问题跟志愿者联系, 如业务上的问题, 能解决的, 志愿者会马上回复。

(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: 2014 年 4 月 10 日, 邓飞, 走访学校的情况。



(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: 没有。家长很满意。

6 调查人建议

调查人员对下坪乡东洲教学点进行调研后, 综合各方面情况, 现提出以下建议: 鉴于该教学点的执行情况是钱花完, 菜做完, 但孩子们的饭量少, 造成吃不完浪费的现象, 调查人员认为, 对于人数较少的教学点, 不建议学校强制将钱花完, 可根据孩子们日常的饮食习惯, 据实列支就好, 并且, 建议学校适当提高饭菜的品质和口感, 例如, 采购质量好, 营养丰富的食材, 从而减少浪费。

7 结论

下坪乡东洲教学点稽核评分: 94.6 分。

调查人员认为, 该校执行情况良好, 而且根据实践经验自创科学实用的财务报表, 创新精神可嘉。

调查人员: 小敏

2014 年 5 月 29 日

稽核部建议: 东洲教学点项目执行情况良好。作为一个仅有 11 人的小教学点, 在本次检查的五个大项中, 三个大项满分, 尤其是资金管理方面因地制宜的进行了设计管理, 建议推广至当地同等规模学校。同时, 请该校按照厨房操作间的执行标准, 进一步完善食材初加工品的分类储藏, 并做好卫生监督工作。

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:

@善养浩然 93351003@qq.com <http://weibo.com/532868789>



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 |
| 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 |