



报告编号	MW/JH[2014]205
报告正文总页数	共 13 页

河北省邢台市临城县赵庄乡孟家庄小学 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

二零一四年十一月二十四日

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。

河北省邢台市临城县赵庄乡孟家庄小学 免费午餐项目调查报告

项目负责人：舟乙

调查人员：舟乙

报告编写：舟乙

报告审核：小水

报告批准：舟乙

学校编号：2014004

报告日期：2014年11月24日

报告编号：MW/JH [2014]205

委托单位：中国福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 孟家庄小学概况	2
4.2 孟家庄小学的就餐人数	3
4.3 孟家庄小学的综合评分表	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	9
5.5 学生匿名调查	11
5.6 执行反馈	12
6 调查人建议	12
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

免费午餐淘宝公益店 www.mianfeiwan.tmall.com

1.3 调查内容

2014年11月,调查人员舟乙接受免费午餐基金稽核部的委托,从太原市出发前往河北省临城县,对该区域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

调查人 11 月 18 日早 5 点, 从太原市出发, 乘火车到河北石家庄, 从石家庄南焦客运站乘长途班车到河北邢台市临城县, 后租车到达赵庄乡孟家庄小学。结束调查后, 原路返回太原, 结束调查。相关费用: 太原到石家庄, 火车 37.5 元; 石家庄市南焦客运站到临城县, 班车、往返各 23 元; 临城县到孟家庄, 租车 60 元; 赵庄乡石家栏到临城县, 班车 7 元; 石家庄到太原, 动车 68 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 孟家庄小学概况

临城县为河北省邢台市下辖县, 位于河北省西南部, 太行山东麓, 北距石家庄市约 80 公里。该县属国家级扶贫开发重点县, 经济总量和人民生活水平相对偏低。该县下辖临城镇、东镇镇、郝庄镇和赵庄乡等 8 个镇(乡)。孟家庄小学所在孟家庄位于县城西约 35 公里, 其中县城至赵庄乡石家栏路段为省道, 石家栏至孟家庄村路段为县乡公路。

孟家庄小学隶属于石家栏学区, 由学前班和小学部组成, 小学部现有一、二年级共



三个教学班。该校目前有在校小学生 69 人，其中 39 人为寄宿制学生。该校有 5 位教师，其中 3 人为代课教师。石家栏学区副校长牛志国是分管该学区六个村级教学点（含孟家庄小学）的副校长，在石家栏办公。武连生老师是孟家庄小学的责任人，负责学校日常事务。该校有 3 名工勤人员，承担了生活老师、厨师、保洁员和门卫等其他岗位事务。

该校的 39 名寄宿制学生在校用早晚餐，每餐标准 1.5 元，其中含鸡蛋早餐为 2.5 元。学生每月将生活费充值至饭卡用餐。



图 1 学校内景外景组图

4.2 孟家庄小学的就餐人数

本次调查的时间为 2014 年 11 月 18 日，经突击检查，该校学生人数如下：

表 1: 孟家庄小学人数统计表

全校	一年级	二年级	合计
应到	31	38	69
实到	31	38	69
请假	0	0	0

调查当日，该校用餐人数为学生 69 人+教师 5 人+厨师 2 人+工勤 1 人=77 人。与微博公示一致。

2014年11月18日免费午餐公示：用餐应到人数78，实到77人。午餐为：大米；所用物品：蒜苗：50斤×2=100元，鸡蛋：8斤×4.9=39.2元，大米：18斤×2.5=45元，粉条：5斤×7=35元，调料15元，合计：234.6元，人均：3.05元，免费午餐结余27130.6元。
11月18日 18:13 来自 360安全浏览器

图 2 学校就餐情况微博公示截图

4.3 孟家庄小学的综合评分表

表 2: 孟家庄小学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	4.60
质量	20	4.80
管理	25	4.50
财务	25	4.00
调查	10	3.70
五分制总分		4.32
百分制总分		86.40

经各项评估, 孟家庄小学的综合评分为 86.4 分。

5 分项问题调查

5.1 卫生项目

该校的厨房是位于紧邻校门的一处平房, 其中的两间是套间, 外间是灶台所在的操作间, 里间是备餐间。另外一间是锅炉房, 外接水龙头供学生饮用水和清洗餐具。到校后, 调查人查看了学校的厨房, 灶台所在的操作间由于是煤火做饭, 墙面有部分灰尘, 地面干净整洁, 灶台、工作台等均干净。备餐间, 食材摆放较凌乱。在岗的两位厨师, 个人卫生情况良好, 但其中一位厨师未着工作服。学生餐具是由学生初次清洗、厨师二次清洗, 并统一保管。该校蔬菜类食材均为当天采购、当天使用, 无库存。校园内有专门的洗手池, 学生餐前主动洗手。



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。



图 3 厨房工作间情况组图

表 3: 孟家庄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	5	0.25
生熟食存放	10	5	0.50
厨工工服着装	5	3	0.15
厨房工作台	5	5	0.25
工作台生熟分离	10	5	0.50
墙面地面卫生	5	3	0.15
易变质食物保存	10	5	0.50
餐具消毒	10	5	0.50
食材储藏	10	3	0.30
当前储存食材变质腐坏情况	20	5	1.00
餐前洗手	5	5	0.25
		总分	4.60

待改进和完善部分:

(1) “厨工工服着装”项取 3 分, 原因是该校当天在岗的一位厨师备餐及分餐期间未着工作服;

(2) “墙面地面卫生”项取 3 分, 原因是该校的操作间烹饪使用煤火, 墙面有较明显灰尘, 因为该操作间还兼具了分餐间的功能, 存在一定的卫生隐患; (见图 3-3)

(3) “食材储藏”项取 3 分, 原因是该校的简易储藏间中, 食材摆放较凌乱, 鸡蛋等食材就地摆放。

5.2 饭菜质量

调查当天, 该校的菜品是烩菜 (含蒜苗、鸡蛋和粉条等) 和米饭。调查人和学校老师一起用餐, 感觉饭菜口感良好, 未发现饭菜中有明显异物。根据该校近期微博数据显示, 每天使用米约为 18 斤, 人均约 117 克, 用肉约 10 斤, 人均约 65 克, 饭菜量都充足。调查人详细查看了该校 11 月以来的微博记录, 在两周时间内, 该校的主食种类有 4 种, 品种丰富; 该校用到的食材除肉和蛋外, 蔬菜的使用比较单调, 蒜薹和土豆的使用频率较高。

表 4: 孟家庄小学 11 月部分开餐日食材使用明细表

食材种类	主食类				肉、蛋类		蔬菜类					干杂类	
	焖饼	馒头	大米	面条	肉	鸡蛋	蒜薹	土豆	西红柿	白菜	蒜苗	豆腐	粉条
11 月 3 日				1	1		1						
11 月 4 日			1		1			1					
11 月 5 日		1			1			1					
11 月 6 日	1				1		1						
11 月 7 日			1		1			1					
11 月 10 日				1	1		1						
11 月 11 日			1		1		1						
11 月 12 日			1		1			1					
11 月 13 日			1		1		1						
11 月 14 日				1	1		1		1				
11 月 17 日		1			1					1		1	
11 月 18 日			1			1					1		1

注: 该表中“1”表示该校微博公示当天使用的食材。



图 4 学生当天菜品图

表 5: 孟家庄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	1.00
饭菜分量	30	5	1.50
品种数量	10	3	0.30
荤菜率	20	5	1.00
饭菜异物	20	5	1.00
		总分	4.80

待改进和完善部分:

“品种数量”项取 3 分, 原因是由表 4 可以看出, 该校每天基本是肉搭配一种蔬菜, 且蒜薹和土豆的使用频率过高, 略显单调。

5.3 执行管理

调查人在厨房查看了该校的压面机, 在厨师办公室查看了冰箱等设备, 都正常工作。并在该冰箱中查看了菜品留样及相关登记。教师无专门餐厅, 有自己餐具。开餐后, 学生监督学生整个分餐过程, 学生分餐完毕后, 教职工开始就餐, 所用菜品与学生一样。关于厨师问题, 该校现在岗两位厨师, 两人系夫妻, 女厨师是免费午餐基金支持薪酬, 男厨师, 校方也给予了相应薪酬, 并有固定合作关系。调查人看到了女厨师的健康证, 在有效期内, 未见男厨师的健康证。

据现场观察, 结合武连生校长的介绍, 该校的就餐情况是, 中午下课前, 厨师首先将学生餐具在锅炉房的热水池用洗涤剂逐一清洗, 简单用热水进行漂洗后, 装至专门的餐具存放桶中, 然后将桶放至操作间门口。该校的操作间兼具了分餐间的功能, 学生下课后, 在校园内的洗漱池洗手后, 主动到操作间门口排队领餐, 领餐后, 在校园内围圈席地就餐。用餐完毕后, 学生将自用餐具在洗漱池中初次清洗后, 交到厨房, 由厨师进行保管。整个就餐过程秩序良好。餐后, 调查人查看了泔水桶, 未见明显餐余。





图 5 厨师健康证图



图 6 厨师备餐具、学生排队领餐、用餐和清洗餐具情况组图

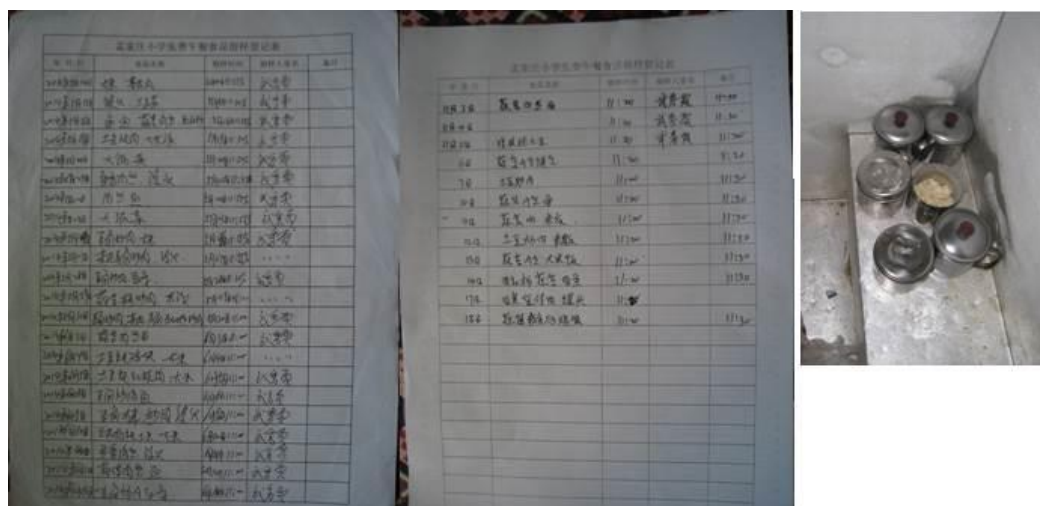


图 7 菜品留样实物及登记表组图

表 6: 孟家庄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	0	0
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	5	1.00
浪费情况	20	5	1.00
		总分	4.50

待改进和完善部分:

“健康证”项取 0 分，原因是调查当天，校方未能提供当天在岗男厨师的健康证。

5.4 财务管理

该校的食材有两个采购途径，一是米面油等大宗食材采购自上级教育主管部门指定的县级服务中心，供货商定期配送；二是蔬菜类食材由上级学校指定的蔬菜供货商送货上门，每天配送。该校的学生用餐的相关资金，包含免费午餐下拨资金和住宿学生定期缴纳的伙食费，均上交至石家栏学区。采购结账的大致流程是：孟家庄小学电话联系供货商，确定所需食材，相应供货商送货至学校，学校的接货人（武连生老师）在《销货清单》（该单证为一式三联单）上签字确认。这份三联单，第一联留在收货学校，第二联单证送至石家栏学区财务，第三联由供货商留存。供货商与石家栏学区根据此三联单定期结算。孟家庄小学不涉及资金结算过程。

该校涉及资金管理环节的凭证只有三种，第一种是《销售清单》的客户联，该校的本单证保存完整，且有接收人武连生老师、验货人厨师的签字确认信息。在该校实际的出入库管理中，由于该校的大部分食材是当天采购、当天消耗，故本凭证具备了入库、出库管理的功能。第二种是微博公示的底稿。该底稿将当天午餐所用食材的明细列明，交由武连生老师进行微博公示。第三种是《入库单》和《出库单》，该单证核心信息完整，内容与微博公示底稿相同，但该记录只记录至 10 月底。据校方解释，该单证的内容与前述两登记内容重复，属重复工作，11 月未及时更新。





图 8 《销货清单 (一式三联)》组图

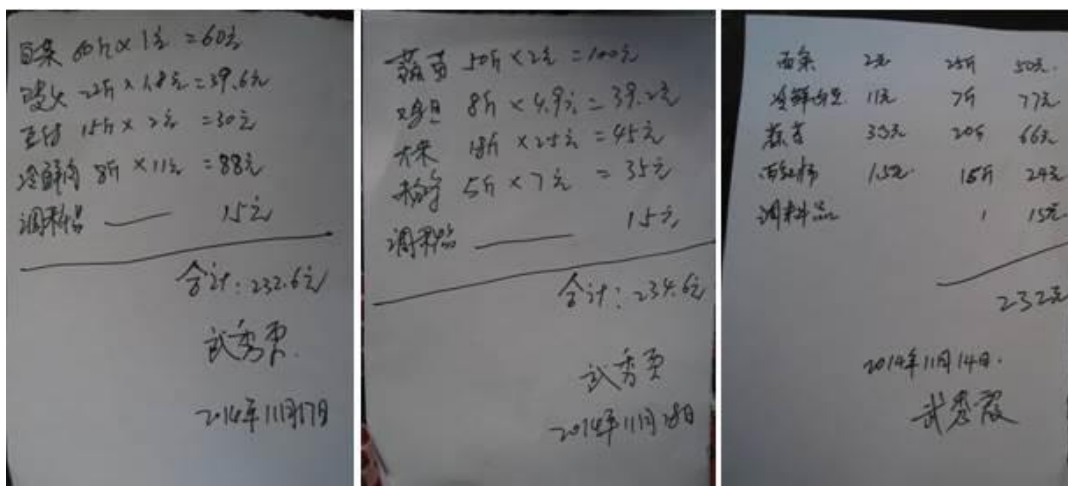


图 9 微博公示底稿组图

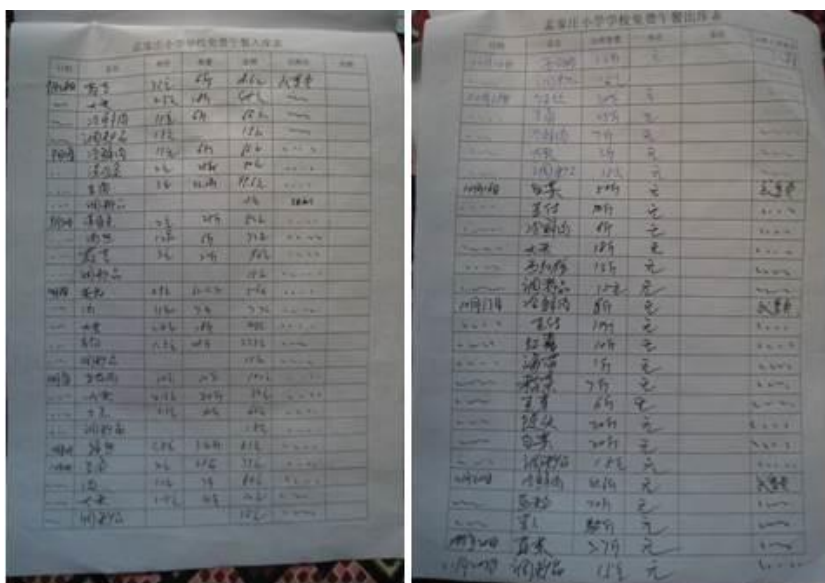


图 10 食材入库表、出库表组图

表 7: 孟家庄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	5	0.25
原始凭证	20	5	1.00
入库登记	5	3	0.15
出库登记	5	3	0.15
现金流水账	20	1	0.20
专人负责	10	5	0.50
		总分	4.00

待改进和完善部分:

(1) “入库登记”和“出库登记”项均得3分,原因是该校的这两项登记只更新至11月初。

(2) “现金流水账”项取1分,原因是该校的资金管理都在上级学校(石家栏学区),学校未设现金流水账。

5.5 学生匿名调查

学生就餐后,调查人对该校二年级二班的19名学生进行了匿名调查问卷。

表 8: 孟家庄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	0.50
饭菜异物情况	15	3	0.45
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	3	0.60
主食不够可以添加	5	5	0.25
饭菜浪费情况	10	3	0.30
每天吃到荤菜	15	3	0.45
		总分	3.70



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 9: 孟家庄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	19	100%	不卫生	0	0	一般	0	0	0
是否吃 到不该吃 的	吃到过	3	15.8%	没有吃 到过	14	73.7%				10.5%
菜的味道	好吃	19	100%	不好吃	0	0	一般	0	0	0
菜是否够 吃	够吃	18	94.7%	天天不 够吃	0	0	有时不 够吃	0	0	5.3%
饭是否蒸 熟	每天都 熟了	15	78.9%	有时不 熟	2	10.5%	经常不 熟	0	0	10.5%
饭是否够 吃	够吃	16	84.2%	天天不 够吃	0	0	有时不 够吃	0	0	15.8%
饭不够是 否可以添	可以	18	94.7%	不可以	1	5.3%				0
浪费饭菜 的人多吗	多	6	31.6%	少	4	21.1%	没有	9	47.4%	0
能否每天 吃到荤菜	能	13	68.4%	不能	6	31.6%				0

5.6 执行反馈

就本环节, 据该校负责人武连生老师介绍, 与项目的对接工作都是由牛志国校长负责, 就本环节涉及的问题, 他本人均不太清楚。

6 调查人建议

调查人员对孟家庄小学进行调查后, 综合各方面情况, 现提出以下建议:



- (1) 建议该校明确厨师的任用, 并做好相关资格认证问题;
- (2) 建议该校定期清理厨房卫生, 并做好备餐间的日常卫生监督;
- (3) 建议该校在主食丰富的情况下, 尽量丰富菜品的种类;
- (4) 建议该校可与执行团队就账目登记问题做深入沟通, 确定是否可以适当简化。

7 结论

孟家庄小学稽核评分: 86.4 分。

调查人员认为, 孟家庄小学项目执行情况很好。该校是一所有寄宿制学生的村小, 在校调查期间, 调查人能感觉到武老师和其他三位工勤人员对学生用餐工作非常重视、非常用心。学校在学生主食多样化、就餐秩序、学生餐具管理和采购凭证的管理等方面的工作做的都很到位。上级石家栏学区为该校的项目运行也提供了很好的基础条件。请该校就食材入库和出库的管理与执行团队对接沟通, 在保证管理过程风险可控的情况做适当简化。最后, 请校方及时为未办理健康证的厨师办理健康证, 并将办理情况在校方微博进行公示。

调查人: 舟乙

2014 年 11 月 24 日

稽核部建议: 孟家庄小学执行情况较好。请学校尽快补办实际在岗厨师的健康证。此外针对微型、小型学校账目简化的问题, 舟乙已经多次提出建议。考虑到村小师资匮乏, 教师任务重的实际情况, 应酌情减少老师的工作负担, 尽量简化相关的账目记录和程序。

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:

稽核舟乙 164120229@qq.com <http://weibo.com/sinobush>



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	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