



报告编号	MW/JH[2014]217
报告正文总页数	共 17 页

# 湖南省湘西州古丈县默戎镇翁草村小 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

二零一四年十二月十九日

# 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。

# 湖南省湘西州古丈县默戎镇翁草村小 免费午餐项目调查报告

项目负责人：舟乙

调查人员：云柯

报告编写：云柯

报告审核：小水

报告批准：舟乙

学校编号：2011016

报告日期：2014年12月19日

报告编号：MW/JH [2014]217

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 默戎镇翁草村小的概况 .....	3
4.2 默戎镇翁草村小的就餐人数 .....	5
4.3 默戎镇翁草村小项目运行综合评价 .....	6
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 .....	14
5.6 执行反馈 .....	15
6 调查人建议 .....	15
7 结论 .....	16
附件 1. 各项评分标准 .....	18
附件 2. 重大问题一览表 .....	22

## 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](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12月,调查人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湖南省古丈县、湖北省鹤峰县,对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 12 月 7 日上午 8:20 从长沙市家出发, 乘公交车 908 路、17 路 (共 4 元) 前往长沙汽车西站, 10:20 乘大巴车至古丈县 (122.5 元), 16:30 到达古丈县汽车站, 夜宿邮政宾馆 (住宿费 120 元/天)。

12 月 9 日, 上午 8:00 从县城汽车站乘至吉首方向的小巴车前往默戎镇毛坪村路口 (票价 8 元), 此处距翁草村约 6 公里路程, 步行前往, 于 9:30 到达, 10:00 对该校进行调查。下午 14:30 调查结束后, 由村主任自驾小面包车至长坪村路口 (付车费 10 元), 乘吉首至张家界的班车前往张家界中转去湖北鹤峰 (票价 35 元), 17:50 到达张家界中心汽车站, 夜宿车站附近的温馨客栈 (住宿费 100 元/天)。

12 月 10 日, 上午 11:00 从张家界中心汽车站乘大巴车前往湖北省鹤峰县走马镇 (65 元), 于 17:40 到达走马镇汽车站, 夜宿车站附近的华丽大酒店 (住宿费 120 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, 录音笔一支。

## 4 学校现状及评价

### 4.1 默戎镇翁草村小的概况

古丈县, 隶属于湘西土家族苗族自治州, 位于湖南省西部、湘西自治州中部。古阳镇为县城所在地。下辖 7 乡 5 镇, 总人口约 14.3 万人, 其中少数民族占 76.9%。古丈县生态环境优良, 林木绿化率高达 80.46%, 素有“林业之乡、名茶之乡、举重之乡、歌舞之乡”的美称。先后获得“国家茶叶产业技术体系建设示范县”、“全国重点产茶县”等荣誉。

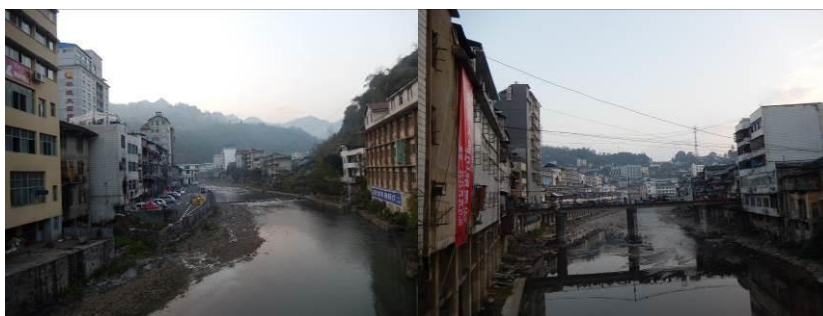


图 2 古丈县城古阳镇组图

古丈县默戎镇位于武陵山腹地 S229、枝柳铁路、在建的吉恩高速横贯南北, 南距凤凰 70 公里, 北距张家界 130 公里, 交通十分便利; 素有“古丈县南大门”之称。辖龙鼻社区、九龙、和翁草等 12 个村(社区), 被国家文化部命名为“中国民间文化艺术之乡”。



图 3 美丽苗寨组图



图4 苗族人的生活组图

(自己开山修路, 自力更生修盖房子)

默戎镇翁草村小建校时间不详, 2名老师(公办老师为校长和代课老师)都是今年9月刚来的, 原校长石茂宏调至桐木小学。学校座落在翁草村美丽的苗寨, 校舍为吊角楼, 一楼为学生教室, 二楼为村委会, 为吊角楼小学, 校名为古丈县默戎镇翁草村小学, 属默戎学区管辖。学校学生均为翁草村人, 村里大多为留守儿童和老人。学生全为走读生, 最远距校1公里山路, 均为徒步上学。学校距县城15公里, 距默戎镇15公里, 道路均为水泥硬化路, 但山高路险, 交通不太便利。

上午9:00上课, 中午11:50(学前班用午餐), 12:10(一、二年级用午餐), 下午16:00放学。

午餐标准: 免费午餐3元/天(学前班和教职工), 营养改善计划4元/天(一、二年级)。

厨师工资800元/月, 免费午餐支付(厨师主要负责学前班和教职工午餐); 营养改善计划午餐由校长负责配备午餐, 目前没有厨师工资。校方回应是县营养办公室要求免费午餐和营养改善计划午餐分开进行。

该校校长: 王宏恩; 学区校长: 张丁旺; 代课老师: 龙爱(兼免费午餐微博管理、会计和出纳); 厨师: 龙星美。

采购人员: 采购由厨师一人负责, 验收人为龙爱老师。

采购地点: 古丈县城集市, 默戎镇集市, 没有定点采购。

库存食材: 营养改善计划专用: 大米1袋半, 油大半桶; 免费午餐专用: 大米半袋, 菜籽油大半桶。

校方回应: 营养改善计划的大宗食材: 大米和油是县教育局营养办公室统一采购配送, 从营养改善计划经费扣除相关费用, 免费午餐的大米和油是学校自己采购。

厨房设备: 冰柜1台、消毒柜1台(由免费午餐配备, 已坏, 未上报对接人)。



该校现有 2 个年级, 4 个教学班, 共有学生 38 人, 教师 3 人, 厨师 1 人。



图 5 学校组图

#### 4.2 默戎镇翁草村小的就餐人数

本次调查的时间为 2014 年 12 月 9 日, 经突击检查, 该校各班级学生人数如下:

表 1: 默戎镇翁草村小学生人数统计表

全校	学前小班	学前大班	一年级	二年级	合计
应到	15	15	4	4	38
实到	15	15	4	4	38
请假	0	0	0	0	0

调查人员现场见到厨师 1 人 (学校条件有限, 厨师平时在自己家里配备午餐, 做好后再背到学校让学生用餐, 调查当日厨师上山劳动, 由其母亲代替做午餐), 该校校长王宏恩提供了全校教职工人数, 老师 3 人 (公办 1 人、代课 2 人), 厨师 1 人。

当日就餐人数: 学生 38 人+厨师 1 人+老师 3 人+稽核员 1 人=43 人 (稽核员缴餐费 5 元)。实际用餐人数与该校微博公示内容基本一致, 教职工应为 4 人。

开餐12月9号应到33人, 实到33人, 菜单: 黄豆炒肉, 清炒白菜, 鸡蛋, 蛋汤, 主要食材消耗, 猪肉2.4斤, 大米8斤, 鸡蛋35个, 黄豆3斤! 白菜4斤 by赵彪要学习了  
12月9日 23:16 来自 红米Note 4G

图 6 就餐人数的微博截图

### 4.3 默戎镇翁草村小项目运行综合评价

表 2: 默戎镇翁草村小项目运行综合评分表

评分项目类别	类别权重	得分
卫生	20	4.2
质量	20	5
管理	25	2.8
财务	25	2.25
调查	10	4.9
五分制总分		3.83
百分制总分		76.6

经各项评估, 默戎镇翁草村小项目运行综合评分为 76.6 分。

## 5 分项问题调查

### 5.1 卫生项目

表 3: 默戎镇翁草村小卫生项目评分表

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	1	0.05
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	5	0.25
易变质食物保存	10	1	0.1
餐具消毒	10	5	0.5
食材储藏	10	3	0.3
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	4.2

各项扣分原因, 有文字说明、照片和录音为证。



(1)“厨工手部卫生”取 1 分,扣分原因为厨师平时在自己家里配备午餐,调查当天厨师上山做农活,让其母亲代替配备午餐。其母亲一边劈柴烧火一边做饭,手部卫生较脏,没有及时清洗,且指甲较长有黑泥(附图片)。



图 7 厨工劈柴烧火及手部卫生组图

(2)“易变质食物保存”取 1 分,扣分原因为冰箱冷冻间食物全部隔离储藏,冷藏间碗里的食物直接放在冰箱,没有隔离储藏,存在一定安全隐患(附图片)。



图 8 冰柜内易变质食物储藏组图

(3)“食材储藏”取 3 分,扣分原因为部分食材虽采取隔离措施,但摆放随意零乱。



图 9 食材储存组图

学校卫生项目优秀方面的图片:



图 10 厨工正规着装组图



图 11 厨房工作台组图一（学校小厨房）



图 12 厨房工作台组图二（厨师家的厨房）



图 13 工作台生熟食分开组图



图 14 地面卫生图



图 15 学生的餐具均由厨师统一清洗消毒存放组图



图 16 纠正后的食材储藏组图



图 17 餐前洗手组图

## 5.2 饭菜质量

表 4: 默戎镇翁草村小饭菜质量评分表

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

当日免费午餐菜品为黄豆炒肉、炒白菜、鸡蛋汤、煮鸡蛋，主食为大米饭。



图 18 当日免费午餐菜品组图

当日营养改善计划午餐菜品为炖鸡肉、炒莴笋丝、炒腌菜，主食为大米饭。



图 19 当日营养改善计划午餐菜品组图

当日饭菜质量情况: 免午菜品为两菜一汤一蛋, 营养改善计划午餐菜品为一肉二素菜, 感觉口味比较可口; 通过观察学生用餐全程, 老师组织比较严密, 与学生同餐, 期间还为没吃饱的学生添加饭菜; 学生普遍吃的比较香, 与学生座谈情况基本反映良好。

### 5.3 执行管理

表 5: 默戎镇翁草村小执行管理评分表

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	0	0
菜品留样	30	1	0.3
分餐秩序	10	5	0.5
师生同餐	20	5	1
浪费情况	20	5	1
		总分	2.8

各项扣分原因, 有文字说明、照片和录音为证。

(1) “健康证”取 0 分, 扣分原因为厨师有健康证, 因环境特殊在自家配制午餐, 部分时间由母亲代替工作, 其母没有健康证, 且个人卫生状况一般, 对给学生配制午餐带来一定安全隐患, 经与上级商讨作扣分处理 (附图片)。



图 21 厨师健康证图

(2)“设备维护”取 0 分,扣分原因为免费午餐配备的消毒柜已坏,也未维修,且一直没有向免费午餐的相关对接人上报。现厨师用开水对学生餐具进行消毒(附图片)。



图 20 厨房设备图

(3)“菜品留样”取 1 分,扣分原因为没有相关菜品留样。校方回应:从来不知道要有菜品留样,也从来没有相关人员说过要做菜品留样。

学校执行管理项目优秀方面的图片:

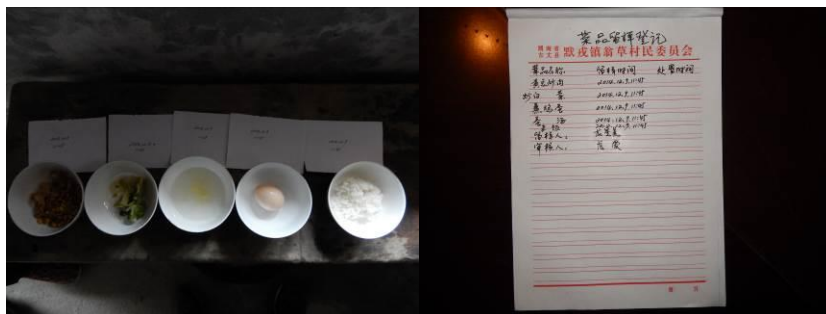


图 22 纠正后的菜品留样与登记组图



图 23 厨师把配备好的午餐从家里背往学校组图

(厨师家距学校约 1 公里山路,开餐以来,一直是厨师在家里准备好午餐,再背到学校让学生用餐)



图 24 井然有序分餐组图



图 25 学生用餐组图

(村里留守老人到学校陪同学生用餐, 从而解决老师少忙不过来的问题)



图 26 没吃饱的学生加饭菜组图





图 27 教职工用餐组图



图 28 剩菜剩饭组图（最后一张图片是把剩菜剩饭折合起来的情况）

## 5.4 财务管理

表 6: 默戎镇翁草村小财务管理评分表

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	0	0
轮流采购	5	0	0
原始凭证	20	1	0.2
入库登记	5	3	0.15
出库登记	5	1	0.05
现金流水账	20	3	0.6
专人负责	10	5	0.5
		总分	2.25

各项扣分原因，有文字说明、照片和录音为证。

(1) “钱账分离”取 0 分，原因为会计和出纳均为一个人负责，不能达到有效监督。

(2) “轮流采购”取 0 分，原因为学校客观原因所限，采购单人负责、未轮流采购。

(3) “原始凭证”取 1 分，扣分原因为没有原始凭证，不能保障食材供应的安全。

校方回应：从来没有人讲过需要原始凭证，学校也不知道原始凭证的重要性。

(4)“入库登记”和“现金流水账”各取 3 分,扣分原因为没有正规的入库登记和现金流水账,只有笔记本记录的一些采购情况,可以当作入库登记和现金流水账。校长回应,学校人员不懂,也没有相关人员指导过(附图片)。



图 29 采购记录组图

(5)“出库登记”取 1 分,扣分原因为无出库登记。校方回应:学校人员不懂,也没有相关人员指导过,每天微博公示的消耗食材就是校长通过厨师口述进行公示的。

### 5.5 学生匿名调查

调查人员与该校一、二年级共 8 名学生进行座谈,占全校学生总人数 38 人的 21%。

表 7: 默戎镇翁草村小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	5	0.5
每天吃到荤菜	15	5	0.75
		总分	4.9

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。

关于学生的座谈情况,调查人员通过与师生共同用餐,观察学生用餐全过程,经过品尝饭菜,感觉饭菜的质量不错。免费午餐菜品为两菜一汤一蛋,营养改善计划午餐菜品为一肉二素菜,学生调查情况也反映良好。

## 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?目前和贵校还有联系吗?

答: 申请人不清楚,老师都是刚来的。

(2) 贵校的免费午餐项目对接志愿者(或工作人员)是谁?有最新联系方式吗?

答: 对接人姓赵,不知名字,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呢?最近一次联系你们大概是时候?当时主要沟通了什么问题呢?

答: 每天都联系,最近一次是12月8日,主要沟通了饭菜质量。

(4) 对接志愿者(或工作人员)在学校开餐前,是否专门给你们讲过免费午餐的具体执行要求和项目运行管理的相关制度?你们组织相关人员学习过吗?

答: 没讲过,没看过。

(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,及时答复。

(6) 对接志愿者(或工作人员)最近一次到校是什么时候?当时主要是来干什么?

答: 对接人没来过,去年有人来过,老师不详,村主任知道。

(7) 通过一段时间的合作,您对免费午餐志愿者(或工作人员)有何意见或建议?

答: 无意见,建议能提高餐值,目前的餐值难以保证饭菜质量。

## 6 调查人建议

调查人员对翁草村小进行调查后,综合各方面情况,现提出以下建议:

(1) 建议该校最好由厨师亲自配备午餐,需要让人代替必须保障卫生安全。建议学校在条件允许的情况下改善食堂环境,最好能让厨师在学校备餐,保障午餐质量,方便安全监督。



- (2) 建议该校对冰箱内所储藏的食物严格采取隔离存放, 保障食物绝对安全。
- (3) 建议该校维护好厨房设备, 出现问题及时上报对接人, 并进行维修。
- (4) 建议该校按免费午餐相关制度严格落实好菜品留样和相关登记监督工作。
- (5) 建议该校实行钱账分离。
- (6) 建议该校在条件允许的情况下, 落实好轮流采购制度。
- (7) 建议该校在食堂管理工作中按免费午餐相关制度严格落实好原始凭证, 出、入库登记和现金流水账记录, 相关人员做好监督审核。

## 7 结论

默戎镇翁草村小稽核评分: 76.6分。

调查人员认为, 该校在本次稽核调查中, 整体情况较好, 尤其在饭菜质量上较好。对在校教职工的努力表示感谢! 同时该校也存在不少问题, 在卫生、执行管理、账目管理和各类登记方面, 请校方与对接人员做好沟通, 严格按照相关制度做好落实, 保障免费午餐的顺利开展, 同时来接受社会各界的全面监督!

请执行人员帮助学校做好引导跟进工作, 同时核实好免费午餐与营养改善计划午餐如何配套进行? 厨师保障多少人员用餐等。

调查人员: 云柯

2014年12月19日

稽核部建议: 翁草村小项目的项目执行, 在饭菜品种、学生餐前洗手、餐具消毒和就餐秩序等方面的工作都值得肯定。但该校存在的问题也比较突出, 如厨师持证上岗问题、厨房及储藏间的卫生情况、食品留样问题、原始凭证的管理问题、厨师校外备餐的问题。这其中部分问题是当地条件所限、习惯所致, 但也暴露出我们在该校的日常执行对接环节存在较大缺失, 请相关对接服务人员在收到本报告后, 及时与校方进行联系, 就该校执行中存在的问题进行系统、认真的研究、整改。

**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](mailto: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、乱脏	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	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