



报告编号	MW/JH[2015]002
报告正文总页数	共 14 页

# 湖南省怀化市新晃县洞坪乡中心小学 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： 中国福基金会免费午餐基金管理委员会

调查类别： 调查取证

二零一五年三月十七日

# 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。

# 湖南省怀化市新晃县洞坪乡中心小学 免费午餐项目调查报告

项目负责人：舟乙

调查人员：高鑫 舟乙 兰小晚

报告编写：高鑫

报告审核：小水

报告批准：舟乙

学校编号：2013063

报告日期：2015年3月23日

报告编号：MW/JH[2015]

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.....	2
3 主要调查设备.....	2
4 学校现状及评价.....	2
4.1 洞坪乡中心小学的概况.....	2
4.2 洞坪乡中心小学的就餐人数.....	4
4.3 洞坪乡中心小学项目运行综合评价.....	5
5 分项问题调查.....	5
5.1 卫生项目.....	5
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
6 调查人建议.....	13
7 结论.....	13
附件 1. 各项评分标准.....	15
附件 2. 重大问题一览表.....	19

## 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

2015年3月,调查人高鑫接受免费午餐基金稽核部的委托,从河南郑州出发前往湖南省怀化市新晃县进行开餐情况突击,调查人员本次共调查四所学校,分别为:洞坪乡中心小学、米贝乡烂泥村小、贡溪乡甘美村小、扶罗乡东风村小,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3月15日上午，从河南省郑州市出发，乘高铁到达长沙南站，后乘高铁到达新晃西站，宿新晃县佳程宾馆。相关费用：郑州东到长沙南，高铁393.5元；长沙南到新晃西，高铁193元。

3月17日，从宾馆乘公交车到达新晃汽车站，乘面包车前往洞坪乡，后步行至新晃洞坪学校（学校名称为新晃洞坪学校），调查结束后乘面包车返回新晃县城。相关费用：新晃县城到洞坪乡面包车往返共14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

智能手机一台，笔记本电脑一台。

## 4 学校现状及评价

### 4.1 洞坪乡中心小学的概况

新晃位于湖南省最西部，沅水支流舞水的中游，总面积1508平方公里，东部与芷江县接壤，南、西、北三面分别与贵州省天柱、镇远及万山特区为邻。全县辖23个乡



镇，1984年被列入国家首批对外开放县，为“湘西明珠”。隶属湖南省怀化市。

新晃县境内以山地为主，处于云贵高原苗岭余脉延伸末端，既有高原地相，又展山区特色。新晃是一个山区农业县，养殖业是新晃农业的支柱产业。

洞坪乡系新晃侗族自治县辖乡。位于县境东北部，距县城14公里，面积70平方公里，人口0.92万。乡政府驻洞坪，有公路通新晃镇。辖田坪、坳背、洞坪和大坪9个村委会。农业以水稻种植为主。

洞坪乡中心小学为九年一贯制学校，正式名称为新晃洞坪学校。校长：杨正金；总务主任：吴可泉；食堂管理：姚元江；采购：吴可泉、姚方雨；微博发布（负责中心校微博发布）：姚长宏；财务：吴廷发；幼儿园园长：刘明慧（负责幼儿园微博发布和出入库、财务记录）。

该校分为两个校区，分别为义务生教学区和幼儿园，共有教学班19个，其中有3个幼儿班、小学部10个班、初中部6个班，学生660人、包括学前幼儿110人、小学生352人、初中生198人。其中有寄宿生近300人；在校教师47人，厨师8人（义务生食堂6人，幼儿园食堂2人），门卫1人。

该校现分两个食堂就餐，义务生在位于教学区的食堂用餐（即微博公示大食堂），老师和学前班学生在幼儿园的食堂用餐（即微博公示小食堂）。



图1 学校组图（义务生教学区）



图2 学校组图(幼儿园)

### 4.2 洞坪乡中心小学的就餐人数

本次调查的时间为 2015 年 3 月 17 日, 经突击检查, 该各班级学生人数如下:

表 1: 洞坪乡中心小学学生人数统计表

全校	学前班			小学部								初中部						合计		
	小班	中班	大班	一年级	二年级	三年级		四年级		五年级		六年级		七年级		八年级			九年级	
						1班	2班	1班	2班	1班	2班	1班	2班	1班	2班	1班	2班		1班	2班
应到	31	40	39	28	32	37	39	37	39	33	28	38	41	19	32	36	40	37	34	660
实到	29	39	37	28	32	37	39	37	39	33	28	38	41	19	32	36	40	37	34	655
请假	2	1	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5

调查人员现场见到厨师 8 人(包括幼儿园 2 人), 该校杨正金校长提供了全校教职工人数 56 人(包括幼儿园 3 名老师)。

当日就餐人数: 学生 655 人(其中义务生 550 人、学前班幼儿 105 人)+教职工 56 人+志愿者 3 人=714 人(志愿者每人缴餐费 4 元)。实际用餐人数比该校微博公示人数多 2 人, 原因为未公示志愿者用餐人数 3 人, 学前班实到 105 人。





### 4.3 洞坪乡中心小学项目运行综合评价

表 2: 洞坪乡中心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	3.9
质量	20	5
管理	25	3.5
财务	25	4.75
调查	10	3.4
五分制总分		4.11
百分制总分		82.2

经各项评估, 洞坪乡中心小学项目运行综合评分为 82.2 分。

## 5 分项问题调查

### 5.1 卫生项目

该校有两个厨房, 一个厨房位于义务生教学区的大食堂内供义务生就餐使用(该厨房分为炒菜厨房和煮饭厨房), 厨房的墙面、地面、工作台和灶台等卫生一般, 地面有积水, 墙面污渍明显; 另一个是位于幼儿园的厨房供学前班学生和教职工就餐使用, 卫生较好。

学校只有一个食堂, 位于义务生教学区厨房外, 食堂较为简陋, 为半露天, 供义务生使用; 学前班学生在教室用餐。

调查人到校后, 首先查看了义务生教学区的大食堂, 见到了六位正在备餐的厨师,

分别穿着普通衣服系围裙，卫生一般。该校的食材储藏间位于煮饭厨房隔壁，储藏间采光、通风条件良好，所藏食材均做了分类、隔离和地面防潮处理。

学生餐前洗手环节，校园有两处洗漱点，均位于通往食堂的路上，供学生餐前餐后清洗餐具和洗手。老师介绍由于食堂空间有限消毒柜摆放在教室中，供学生餐具的消毒。

随后，调查人到位于距学校约 300 米的幼儿园的厨房进行了查看，见到了两位厨师，分别穿着普通衣服系围裙，卫生一般。该厨房的食材储藏间位于厨房的隔壁，储藏间采光、通风条件良好，所储食材均作了分类、隔离和地面防潮处理。

由于调查人员到达幼儿园时学校已经完成餐前准备工作，未见学生是否进行了餐前洗手。学前班学生餐具放在位于厨房储藏间的消毒柜中统一进行消毒。

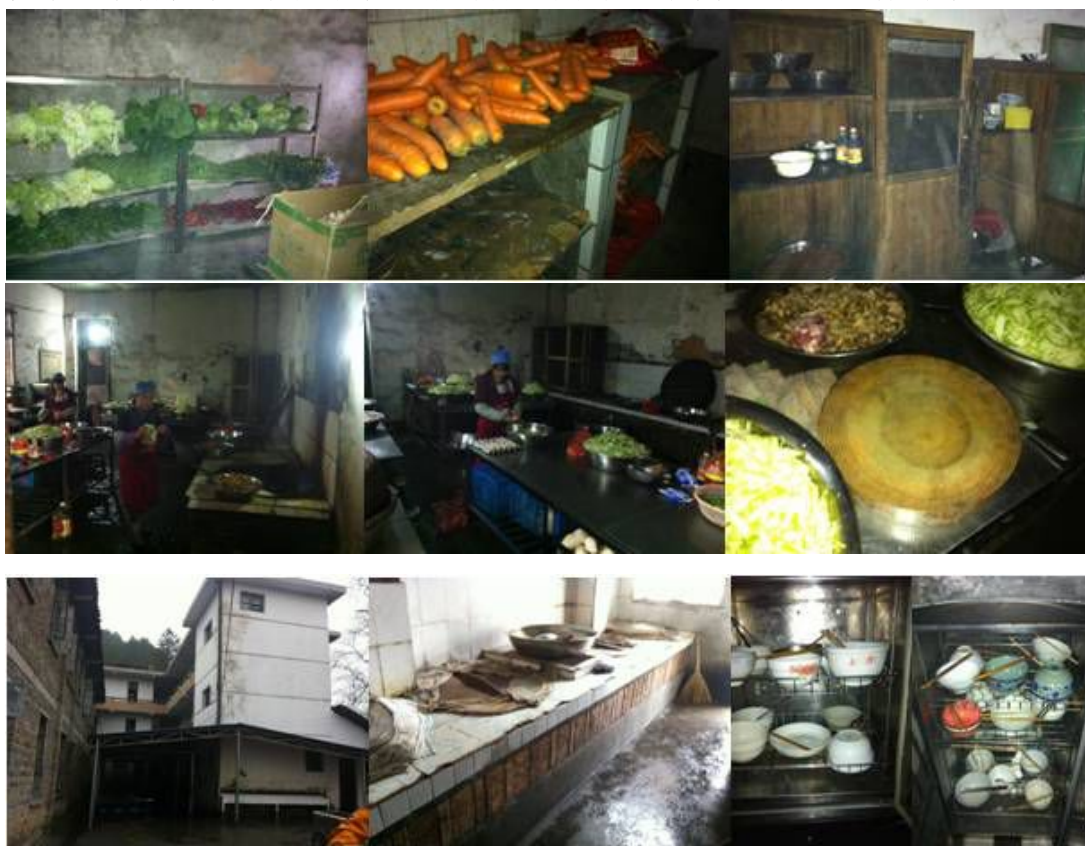


图 4 厨房和储藏间（义务生教学区）





图5 厨房和储藏间（幼儿园）

表3: 洞坪乡中心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	1	0.05
厨房工作台	5	3	0.15
工作台生熟分离	10	5	0.5
墙面地面卫生	5	1	0.05
易变质食物保存	10	5	0.5
餐具消毒	10	3	0.3
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	3	0.15
		总分	3.9

扣分原因:

- (1) “厨工手部”项得3分，原因是个别厨师手指甲不干净。
- (2) “厨工工服着装”项得1分，原因是厨工在做饭的时候没有穿着统一服装，厨师服装卫生一般，围裙不干净。（如图6）
- (3) “厨房工作台”项得3分，原因是未规范摆放，较干净。（如图7）
- (4) “墙面和地面”项得1分，原因是厨房墙面污渍明显、地面积水较多。（如图8）
- (5) “餐具消毒”项得3分，原因是学生餐具自己保管，不能保证每天进行消毒。
- (6) “食材储藏”项得3分，原因是调查当日发现猪饲料与食材混储。（如图9）

(7) “餐前洗手”项得 3 分，原因是学校有两处洗手池供学生洗手和冲洗餐具，但发现大部分学生未进行餐前洗手。



图 6 厨师着装



图 7 操作台



图 8 墙面与地面



图 9 食材储存

## 5.2 饭菜质量

调查当天，该校大食堂的菜品为，大食堂：莴笋炒肉、炒小南瓜丝、鸡蛋汤和米饭；小食堂：四季豆炒肉、炒白菜苔、鸡蛋汤和米饭。调查人与老师、学生在小食堂共餐，感觉饭菜口感较好。翻看微博学校每周菜品尚算丰富。

表 4: 洞坪乡中心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



图 10 开餐当日菜品

### 5.3 执行管理

调查人在厨房查看了该校的消毒柜和冰箱等设备,均使用正常。查看了该校的菜品留样,留样盒上标明留样时间、菜品名称,留样较规范,但是该校留样记录不规范。调查人观察了学生的整个用餐过程,发现个别学生有倾倒饭菜的情况。

该校的就餐情况是,在大食堂用餐的学生由低年级开始排队打饭,在整个过程中秩序较好,个别学生会不遵守纪律打饭;在幼儿园,厨师将菜分好后由学生抬回教师,老师再进行分餐,整个用餐过程中老师与学生同餐,秩序井然。



图 11 菜品留样和记录

表 5: 洞坪乡中心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	0.5
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	3	0.6
		总分	3.5

扣分原因:



(1) “健康”项得 0 分，原因是调查当日学校未能提供有效的健康证，据学校解释是因为健康证到期，正在换证。

(2) “菜品留样”项得 3 分，原因是学校能够按照要求进行留样，并在留样上张贴时间，也比较规范，能每天填写留样记录，但留样记录不够规范。

(3) “师生同餐”项得 1 分，原因是学校教职工均在位于幼儿园的小食堂进餐，没有老师与义务生共同进餐，另外调查当日发现小食堂在提供给老师的菜品中有酸菜炒萝卜干，校方解释为由于学前班孩子饭菜比较清淡，老师们吃不惯。（附图片图 13）

(4) “浪费情况”项得 3 分，原因是调查者在调查当日发现有学生倾倒食物，在食堂边的水沟中有很多学生倾倒的食物。（附图片图 12）



图 12 酸菜炒萝卜干



图 13 食堂边的水沟

## 5.4 财务管理

该校采取每周采购一次食材的方式进行采购，由两位教师共同采购本周食材，采购单上均有采购老师的签字。调查人在该校调查期间，该校提供的涉及本环节的登记表有《入库单》、《出库单》、《采购单》和《现金流水账》等四个。

其中原始采购凭证的采购单，商家信息、菜品信息、经手人信息和金额结算等信息完整。入库、出库单核心信息完整。现金流水账将每天的采购信息进行了详细的登记，真实度较高。





图 14 原始单据和出入库单据样板组图

表 6: 洞坪乡中心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	0	0
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	4.75

扣分原因:

“轮流采购”项不得分,原因是通过查看学校采购单发现学校没有实行轮流采购。

## 5.5 学生匿名调查

该校共有十个年级,调查人员随机抽查了 32 名八年级学生进行了问卷调查。

表 7: 洞坪乡中心小学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	1	0.5
菜品分量	15	3	0.45
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	0.45
		总分	3.4

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8:洞坪乡中心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	13	40.6%	一般	17	53.1%	不卫生	2	6.3%	0
是否吃到不该吃的	没有吃到过	14	43.8%	吃到过	18	56.2%				0
菜的味道	好吃	8	25.8%	一般	23	74.2%	不好吃	0	0	3.1%
菜是否够吃	够吃	24	75.0%	有时不够吃	8	25.0%	天天不够吃	0	0	0
饭是否蒸熟	每天都熟了	23	71.9%	有时不熟	9	28.1%	经常不熟	0	0	0
饭是否够吃	够吃	30	93.8%	有时不够吃	2	6.2%	天天不够吃	0	0	0
饭不够是否可以添	可以	32	100%	不可以	0	0				0
浪费饭菜有人多吗	没有	15	48.4%	少	16	51.6%	多	0	0	3.1%
能否每天吃到荤菜	能	27	84.4%	不能	5	15.6%				0

关于学校匿名调查情况,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,口味还是比较可口,感觉饭菜的质量还是不错,调查当日在小食堂用餐,三个菜一汤(四季豆炒肉、清炒白菜苔、酸菜炒萝卜干和鸡蛋汤),当日学前班食用两



菜一汤（四季豆炒肉、清炒白菜苔和鸡蛋汤）。学生调查评价不算很高，调查人员根据调查时的观察和同学们的反馈情况做出客观的判断。

## 6 调查人建议

调查人员对洞坪乡中心小学进行调查后，综合各方面情况，现提出以下建议：

- (1) 建议学校对大食堂进行一些力所能及的清洁工作；
- (2) 建议学校完善留样记录，在留样记录表中增加留样时间和处置时间等；
- (3) 加强厨工卫生管理，规范厨工着装要求，并定期进行卫生监督；
- (4) 建议学校严格食材管理，勿将非食材与食材进行混储；
- (5) 建议学校监督学生用餐，定期向学生征询建议，减少学生倾倒菜品的情况；
- (6) 由于学校偶尔会采购四季豆等类蔬菜，建议使用前进行检查，确认食材安全再进行开餐；另外调查人员在调查中发现有土豆发芽，请校方及时彻底处理。

## 7 结论

洞坪乡中心小学稽核评分：82.2分。

调查人员认为，洞坪乡中心小学午餐整体运行情况良好，针对上次稽核过程中所提出的问题进行了认真的整改，对开餐工作较为重视，孩子们对用餐情况尚属满意，但大食堂卫生情况尚待改善，希望学校能够建立陪餐制度，由老师轮流在两个食堂与学生共同进餐。

调查人员：高鑫

2015年3月23日

稽核部建议：洞坪乡中心小学学前班的项目执行情况较好，在食品留样、厨师规范操作、餐具保管、用餐秩序、饭菜质量、账目管理等方面的工作做得都很扎实。但该校的小学部、初中部的学生用餐工作整体质量一般，如存在食堂操作间卫生情况不佳、厨师规范着装、食材储藏等方面，希望校方在现有硬件条件下，能以学前班的项目执行情况为标本，改善和提高小学部、初中部食堂的整体情况。



**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：**

**免午舟乙 [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、脏乱	非烹饪过程中的灶台, 物品脏乱。
	工作台生熟食分开	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)等现象仍在使用的。
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	学校每周以素菜为主, 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