



报告编号	MW/JH[2015]043
报告正文总页数	共 15 页

四川宜宾市兴文县共和苗圃希望小学 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

二零一五年五月十四日

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。

四川宜宾市兴文县共和苗圃希望小学 免费午餐项目调查报告

项目负责人：舟乙

调查人员：高鑫

报告编写：高鑫

报告审核：小水

报告批准：舟乙

学校编号：2012050

报告日期：2015年5月14日

报告编号：MW/JH[2015]043

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.....	3
4.1 共和苗圃希望小学概况.....	3
4.2 共和苗圃希望小学就餐人数.....	3
4.3 共和苗圃希望小学项目运行综合评价.....	4
5 分项问题调查.....	4
5.1 卫生项目.....	4
5.2 饭菜质量.....	7
5.3 执行管理.....	8
5.4 财务管理.....	9
5.5 学生匿名调查.....	12
5.6 执行反馈.....	13
6 调查人建议.....	14
7 结论.....	14
附件 1. 各项评分标准.....	16
附件 2. 重大问题一览表.....	20

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

2015年5月,调查人高鑫接受免费午餐基金稽核部的委托,从成都市出发前往四川省宜宾市兴文县进行开餐情况突击,调查人本次共调查三所学校,分别为:共和苗圃希望小学、川堰小学、文家村小学,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12日上午,调查人员从成都出发,在成都市东站汽车站乘大巴到宜宾市兴文县客运站(约5小时),宿兴文县客运站附近凯丰快捷酒店。相关费用:成都市到兴文县,大巴129元;住宿费118元。

5月13日,从兴文客运站乘8:34小巴前往九丝城镇,约10:40到达九丝城镇客运站,后乘摩的前往共和苗圃希望小学,约11点到达学校,调查结束后乘摩的返回九丝城镇,乘小巴返回兴文县。相关费用:兴文县城到九丝城镇小巴往返共46元,摩的往返费用40元。



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 共和苗圃希望小学概况

共和苗圃希望小学位于四川省宜宾市兴文县毓秀镇和新村，兴文县位于四川盆地南缘，川滇黔结合部，历史悠久，农业发达，自然资源较为丰富。县内多民族杂居，以汉族为主，有苗、回、藏、满等 17 个少数民族。

共和苗圃希望小学为营改餐合作学校，该校共有五个年级：学前班、一年级、三至五年级，共计 5 个，学生 79 人（其中学前班 22 人）；在校教师 5 人。学校中午 12:20 开餐。共和苗圃希望小学校长：何保全；微博和财务由罗凤英老师负责；入库由杜佳珂老师负责；出库由厨师徐志会负责。

交通提示：前往该校可以先从兴文汽车站搭乘班车往九丝城镇，再从九丝城镇转乘摩托车前往共和苗圃希望小学，除部分碎石土路较危险，其他均为路况良好的盘山公路。



图 2 学校组图

4.2 共和苗圃希望小学的就餐人数

本次调查的时间为 2015 年 5 月 13 日，经突击检查，该校各班级学生人数如下：

表 1：共和苗圃希望小学学生人数统计表

全校	学前班	一年级	三年级	四年级	五年级	合计
应到	22	10	12	14	21	79
实到	21	8	12	14	21	76
请假	1	2	0	0	0	3

调查人现场见到厨师 1 人，老师 5 人。

当日就餐人数: 学生 76 人+教职工 6 人+调查人 1 人+摩的师傅 1 人=84 人(调查工作人员和摩的师傅缴餐费 10 元), 与微博公示人数相同。



图 3 就餐人数的微博截图

4.3 共和苗圃希望小学项目运行综合评价

表 2: 共和苗圃希望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	4.3
质量	20	5
管理	25	2.1
财务	25	3
调查	10	4.8
五分制总分		3.84
百分制总分		76.8

经各项评估, 共和苗圃希望小学项目运行综合评分为 76.8 分。

5 分项问题调查

5.1 卫生项目



该校厨房位于教学楼一楼最右侧,调查人到校后,首先查看了厨房,看到一位厨师正在备餐,着工作服,但未戴工作帽。灶台比较干净;工作台为冰箱台面,卫生尚可;地面卫生一般。该校食材储存于厨房内,分类储存,采光、通风条件良好;米、面、调料、干菜、袋装酸菜等储存在另外一小间房屋内,采光、通风条件良好。

该校食材在九丝城镇定点采购,由供应商配送,肉类每次采购一周的量,蔬菜一周采购两次。

学生餐前洗手环节,学校二楼走廊设有自来水管,并用水桶盛水,学生开餐前会前往洗手,个别班级用水桶盛水到班级洗手,调查者现场看到大部分孩子会认真洗手。用餐完毕厨师会统一清洗学生的餐具,清洗干净后放入消毒柜中。



图4 厨房情况组图

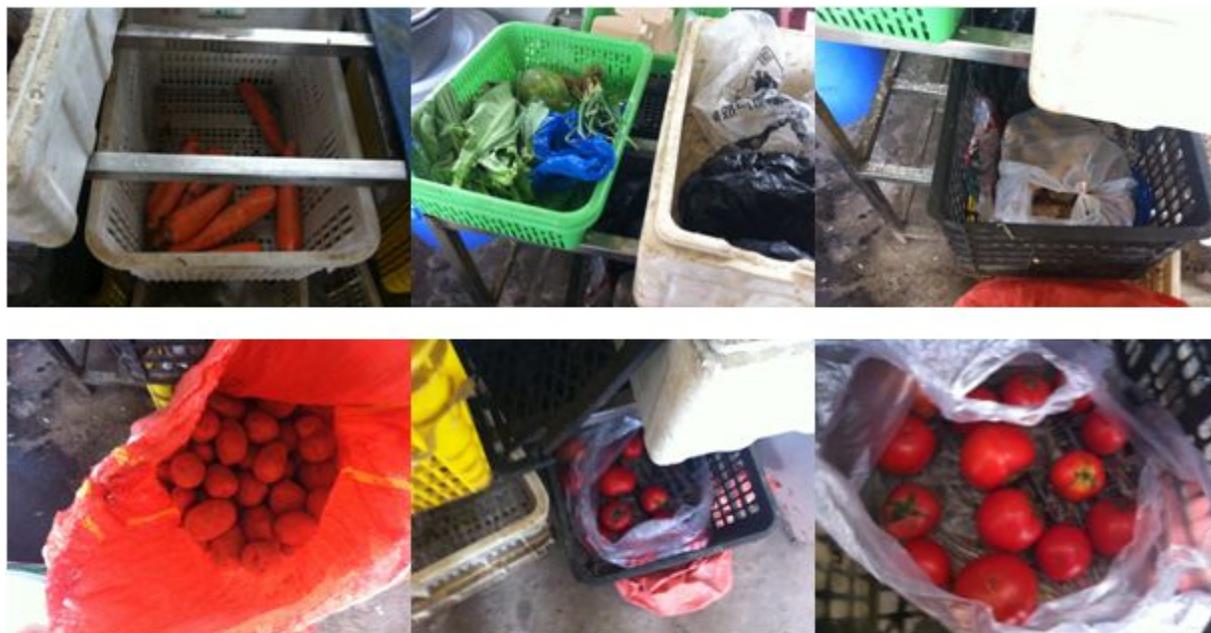


图 5 食材储存情况组图

表 3: 共和苗圃希望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	3	0.15
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	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	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	4.3

扣分原因:

- (1) “厨工头部”项得 3 分，原因是厨师备餐期间，未按要求配戴工作帽。
- (2) “厨工手部”项得 3 分，原因是厨师手指甲有明显污垢。

(3) “厨房工作台”项得 3 分，原因是工作台上物品摆放比较乱。(如图 6)

(4) “墙面和地面”项得 1 分，原因是厨房地面角落位置卫生一般，位于灶台处的窗纱比较脏、污渍明显。(如图 7)

(5) “餐具消毒”项得 3 分，原因是据学校介绍餐具在清洗后会放入消毒柜中，但是一般是每三天进行一次消毒，现场未见消毒记录。



图 6 操作台



图 7 墙面与地面

5.2 饭菜质量

调查当天，该校菜品为：胡萝卜烧排骨、西红柿炒蛋、豆腐莲花白汤和米饭。调查人与师生共餐，感觉饭菜口感尚可。查阅该校本学期开学至今的微博，可以看出学校在开餐工作方面比较用心，近两周开餐食材有：肉、排骨、鸡肉、小肠、胡萝卜、西红柿、鸡蛋、土豆、豆芽、小南瓜等，品种比较丰富。

表 4：共和苗圃希望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8 开餐当日菜品组图

5.3 执行管理

调查人在厨房及消洗间查看了该校的冰箱和消毒柜等设备，均使用正常。现场未见菜品留样及记录，据厨师介绍刚刚将两日留样倒掉，清洗了留样的器皿。调查人观察了学生的整个用餐过程，未发现学生有明显浪费。

该校的就餐情况是，厨师将饭菜分装好，学前班和一年级由老师将饭菜领到教室，再进行分餐，高年级学生将饭菜领到班级，自己盛饭菜，老师则在办公室用餐。调查人发现学生用餐秩序虽然很好，但是会出现少量的浪费，米饭、菜等会掉到地上或桌子上，此外，学生自己分餐存在一定问题，排在后面的学生在分餐过程中没有肉或者个别饭菜余量较少的情况。



图9 厨师健康证图



图10 用于留样的冰箱

表5: 共和苗圃希望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	5	0.5
设备维护	10	5	0.5
菜品留样	30	1	0.3
分餐秩序	10	0	0

师生同餐	20	1	0.2
浪费情况	20	3	0.6
		总分	2.1

扣分原因:

(1)“菜品留样”项得 1 分,原因是调查当日未看到学校留样及相关记录。(如图 10)

(2)“分餐秩序”项得 0 分,原因是该校高年级由学生自己分餐,分餐过程中容易出现排在队伍尾部的学生吃不到肉的情况,而且整个过程没有老师监督。(如图 11)

(3)“师生同餐”项得 1 分,原因是老师在办公室用餐,学生在教室用餐,教师未对学生的整改用餐过程无监督、配餐。

(4)“浪费情况”项得 3 分,原因是在就餐结束后,在分餐的桌子上、学前班的地上有很多米饭和菜。(如图 12)



图 11 学生就餐情况组图

5.4 财务管理

该校采取定点采购、每周配送一次的方式购买食材,偶尔食材不足进行二次采购。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《入库登记》、《出库登记》和《现金流水账》三个记录表格以及两份食材采购原始凭证。

两份原始凭证中一份是商家出具的采购凭证,另一份是学校在原有采购凭证的基础上增加了就近采购的鸡、鸭、蔬菜等食材,据校方介绍,之所以有两份原始凭证原因是学校定点采购的蔬菜能够出具采购凭证,但是在附近村庄采购的鸡、鸭、蔬菜无法提供采购凭证,但是报销时又需要此类凭证,因此,学校在原有凭证基础上重新填写了一份。但该校现场提供的3月4日、9日、16日的两份采购凭证中,肉的登记上差别比较大,分别相差20斤、6.5斤、10斤,据校方解释,3月4日刚开学时,供应商没有肉,校长自行采购,但是其他两日,校长由于时间较长忘记了原因。在供应商提供的原始凭证中有供应商和经手人签字,主要信息完整,真实性较高。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 12 有出入的原始凭证组图



图 13 原始凭证组图



图 14 现金流水账组图

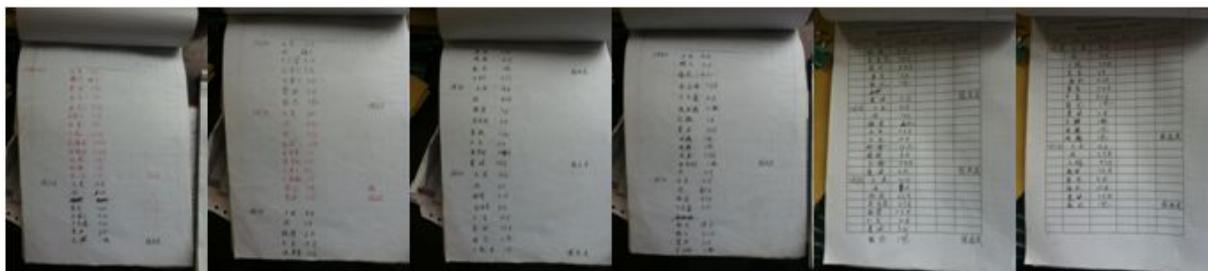


图 15 出库记录表组图



图 16 入库查验表组图

表 6: 共和苗圃希望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	0	0
轮流采购	5	5	0.25
原始凭证	20	1	0.2
入库登记	5	3	0.15
出库登记	5	3	0.15
现金流水账	20	5	1
专人负责	10	5	0.5
		总分	3

扣分原因:

(1) “钱账分离”项得 0 分, 原因是该校财务由校长和罗凤英老师负责, 无第三人进行监督。

(2) “原始凭证”项得 1 分, 原因是原始凭证上没有商家的联系方式, 同时学校有两份原始凭证内容不一致。

(3) “入库登记”项得 3 分, 原因是有关入库登记, 但是入库登记表中无经办人信息。

(4) “出库登记”项得 3 分，原因是无出库记录，但是无价格和交接人签字。

5.5 学生匿名调查

该校共有五个年级，调查人选择四年级 14 名学生和五年级 21 名学生，共计 35 人进行了问卷调查，并结合调查时的观察和与学生们的交流进行评分。

表 7：共和苗圃希望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	0.5
饭菜异物情况	15	5	0.75
菜品口味	5	5	0.25
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	4.8

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：共和苗圃希望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	34	97.1%	一般	1	2.9%	不卫生	0	0	0
是否吃到不该吃的	没有吃到过	33	97.1%	吃到过	1	2.9%				2.9%
菜的味道	好吃	35	100%	一般	0	0%	不好吃	0	0	0
菜是否够吃	够吃	33	97.1%	有时不够吃	1	2.9%	天天不够吃	0	0	2.9%



饭是否蒸熟	每天都熟了	35	100%	有时不熟	0	0	经常不熟	0	0	0
饭是否够吃	够吃	32	91.4%	有时不够吃	3	8.6%	天天不够吃	0	0	0
饭不够是否可以添	可以	35	100%	不可以	0	0				0
浪费饭菜有人多吗	没有	19	54.3%	少	16	45.7%	多	0	0	0
能否每天吃到荤菜	能	34	97.1%	不能	1	2.9%				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,感觉菜的质量还是不错的,但所食用的米感觉不是很好,调查当日学校用餐为胡萝卜烧排骨、西红柿炒蛋、莲花白豆腐汤和米饭。学生调查评价很高,调查人也请同学们在问卷的空白处写出了自己对午餐质量的感觉,评价较高,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。

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?目前其和贵校还有联系吗?

答:曾世乾,还会联系。

(2) 贵校免费午餐项目对接志愿者或工作人员是谁?有其最新的联系方式吗?

答:对接志愿者是黄琴,工作人员是小敏,(调查人提问:除了小敏还知道其他人吗?)其他不知道;有对接志愿者的联系方式。

(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:志愿者每个月联系一次两次,上一次是五一前,提醒学校发布放假的微博。

(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: 志愿者在开餐前像我们介绍了开餐要求, 发给了我了我们相关的管理制度, 组织了老师和厨师学习。

(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: 会主动联系, 一般反应的问题当时就能回复, 志愿者很负责。

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

答: 一年多之前小敏来过, 过来稽核。

(7) 通过一段时间的合作, 你对免费午餐志愿者或工作人员有何意见或者建议呢?

答: 学校燃油、电费方面每学期由办公经费支出, 免费午餐是否可以报销一部分。

6 调查人建议

调查人员对共和苗圃希望小学进行调查后, 综合各方面情况, 现提出以下建议:

- (1) 建议学校厨师在备餐过程中佩戴工作帽;
- (2) 建议学校严格按照留样要求, 留样要留足 48 小时, 并做好相关记录;
- (3) 建议学校建立财务监督制度, 条件允许的情况下指定第三人进行监督;
- (4) 建议学校完善出入库记录表, 最好由两个人共同完成, 便于监督管理;
- (5) 关于学校原始凭证方面建议学校对于供应商没有出具凭证或无法出具凭证的在备注栏中增加备注, 便于日后查看;
- (6) 建议学校每天对餐具进行消毒, 并做好相关记录;
- (7) 建议学校对厨房进行经常清扫、清洁, 不留卫生死角;
- (8) 建议老师在各自班级与学生一同就餐, 并进行分餐。

7 结论

共和苗圃希望小学稽核评分: 76.8 分。

调查人员认为, 共和苗圃希望小学午餐整体运行情况良好, 各种单据、表格等完整, 但是也存在很多不足之处, 例如: 票据的管理、餐具的消毒、留样的时效等; 四川现在已经步入夏季, 建议学校做好防蚊蝇相关工作, 尽快落实师生同餐制度。此外, 学校储存肉类的冰箱达不到冷冻的条件, 夏季温度较高, 建议学校注意肉类的保存, 开餐



使用前要认真检查,避免出现肉类变质的情况发生。

调查人: 高鑫

2015年5月14日

稽核部建议: 共和苗圃希望小学项目执行情况较好。该校在食材储藏、餐前洗手、菜品质量、现金流水账登记等方面的工作值得肯定。就本次现场调查发现的, 厨房卫生死角、厨师规范着装、就餐秩序、餐具消毒频次、食材出入库登记表的设计、食用米的质量等问题, 请校方进行完善。该校存在的菜品留样及登记问题、原始凭证的管理等较严重问题, 予以重视, 并根据项目执行标准进行落实。

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 <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