



报告编号	MW/JH[2015]164
报告正文总页数	共 15 页

四川省雅安市汉源县九襄镇中心校 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

二零一五年十二月二十二日

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。

四川省雅安市汉源县九襄镇中心校

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：舟乙

报告批准：舟乙

学校编号：2014010

报告日期：2015年12月22日

报告编号：MW/JH [2015]164

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.....	1
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 九襄镇中心校概况.....	3
4.2 九襄镇中心校的就餐人数.....	4
4.3 九襄镇中心校的项目运行综合评价.....	4
5 分项问题调查.....	5
5.1 卫生项目.....	5
5.2 饭菜质量.....	7
5.3 执行管理.....	8
5.4 财务管理.....	10
5.5 学生匿名调查.....	12
5.6 执行反馈.....	14
6 调查人建议.....	14
7 结论.....	15
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四川省汉源县、重庆市酉阳县,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

12月12日上午,调查人从湖南省长沙火车南站乘9时14分高铁至成都市,行程用时约11个小时,夜宿成空二招宾馆。13日上午,自成空二招宾馆乘公交至石羊场客运站,行程用时约1个小时,11:30自石羊场客运站乘班车至汉源县,行程用时约4小时30分钟,夜宿庄园大酒店。

12月15日上午,自汉源县汽车站对面乘班车至九襄镇汽车站,行程用时约40分钟,步行2公里至堰坪村,对九襄镇中心校进行调查。调查结束后于15:30离校,步行至九襄汽车站,再转乘班车至县城,夜宿庄园大酒店。

交通提示:县城至九襄镇是城乡公交班车,每十分钟一趟。



图1 路况图

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

笔记本电脑一台,智能手机一部。

4 学校现状及评价

4.1 九襄镇中心校概况

汉源县位于大渡河中游两岸,为四川盆地与西藏高原之间的攀西河谷地带,东邻乐山市、眉山市,南连甘洛县,西靠泸定县、石棉县,北接荣经县。自古为通往康藏、宁属之咽喉。九襄镇位于四川西南大渡河流域,北距雅安市 80 公里,南距汉源县城 22 公里,是雅安人口第一大镇,也是四川省商贸重点镇。

九襄镇中心校建校于上世纪 60 年代,校址在九襄镇堰坪村四组,校名为九襄镇中心校,又名九襄镇第二小学。学校现有 7 个年级,19 个教学班,共有学生 864 人,教师 46 人。学生全为走读生,最远距校 4 公里山路,低年级学生为家长接送,高年级学生为徒步上学,大约需步行 1 小时。学校至县城 25 公里,距九襄镇政府 2 公里,道路均为公路,路况良好,九襄镇至县城为流水公交班车,交通非常便利。

用餐时间:午餐 12:05 (全体师生)。

用餐标准:4 元/人/天(免费午餐支付学前班学生和教职工,营养改善计划支付一至六年级学生)。

厨师工资:1100 元/人/月,免费午餐和营养改善计划分别承担 800 元、300 元。

该校校长:曹卫东;教导主任:张发康;后勤主任郝治博,负责学校财务报账和微博管理工作;厨师长:郝加情。食材采购由 9 名老师轮流负责,验收人为曹卫东。

免费午餐善款经费每学期拨至教育局,再转至九襄片区会计中心,学校采购前先在片区会计中心预支经费,采购好所需食材,开好相关票据整理好账目在九襄片区会计中心报账后多退少补。

采购地点:九襄镇菜市场定点配货上门服务,肉的供货商是邵华,有联系电话。

库存食材:大米 37 袋、菜籽油 21 桶、鸡蛋 100 个。

厨房设备包括:冰柜 3 台、蒸饭车 2 台、电磁灶 1 台、切肉机 1 台、削皮机 1 台、切片机 1 台(有故障正在维修中,未上报对接人)、热水器 1 台,均为政府配备。





图2 学校组图

4.2 九襄镇中心校的就餐人数

本次调查的时间为2015年12月15日,经突击检查,该校学生人数如下:

表1: 九襄镇中心校的学生人数统计表

全校	学前班			一年级			二年级				三年级			四年级		五年级		六年级		合计
	1	2	3	1	2	3	1	2	3	4	1	2	3	1	2	1	2	1	2	
应到	44	44	44	47	47	44	48	43	44	44	44	43	43	53	54	37	40	53	48	864
实到	44	44	44	47	47	44	48	43	44	44	44	43	43	53	54	37	40	53	48	864
请假	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

调查人员现场见到厨师9人,该校曹卫东校长提供了全校教职工人数,教师46人(3人代课)、保安3人、厨师9人,共有教职工58人,调查当日老师请假2人。

当日就餐人数:学生864人+老师44人(2人请假)+保安3人+厨师9人+稽核员1人=921人。稽核员缴餐费4元。实际用餐人数与该校微博公示内容基本一致,公示人数应为:应到922人,实到921人,老师请假2人,免费午餐工作人员在校用餐1人。

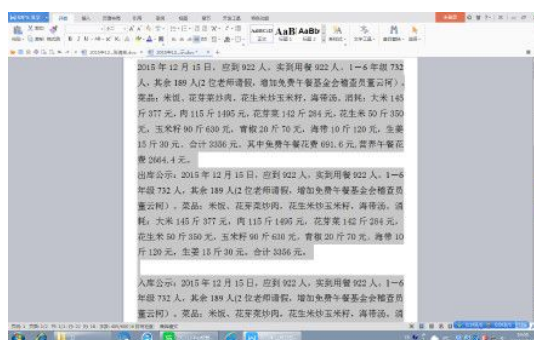


图3 就餐人数的微博底稿截图

4.3 九襄镇中心校的项目运行综合评价

表2: 九襄镇中心校的项目运行综合评分表



评分项目类别	类别权重	得分
卫生	20	4.1
质量	20	5
管理	25	3.9
财务	25	3.4
调查	10	5
五分制总分		4.28
百分制总分		85.6

经各项评估, 九襄镇中心校的项目运行综合评分为 85.6 分。

5 分项问题调查

5.1 卫生项目

表 3: 九襄镇中心校的卫生项目评分表

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	0.5
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	3	0.15
易变质食物保存	10	1	0.1
餐具消毒	10	1	0.1
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	4.1



各项扣分原因, 有文字说明、照片和录音为证。

(1) “墙面地面卫生”取3分, 扣分原因为地面比较整洁, 但较湿滑(如图4)。

(2) “易变质食物保存”取1分, 扣分原因为冰柜内储藏的部分肉类食物没有采取安全隔离措施, 存在安全隐患(如图5)。

(3) “餐具消毒”取1分, 扣分原因为学生餐具均由自己清洗, 存放在教室课桌内, 存在安全隐患(如图6)。



图4 地面卫生图

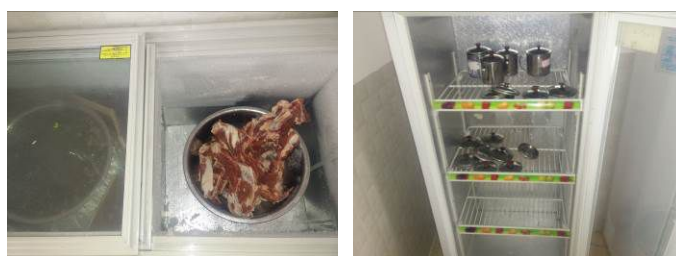


图5 冰柜内部组图



图6 学生餐具的存放组图

学校卫生项目优秀方面的图片:



图 7 厨工正规着装工作组图



图 8 厨房工作台组图

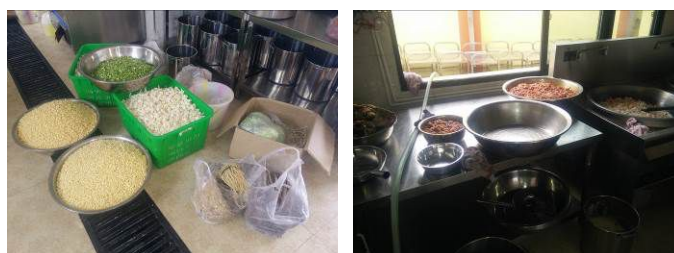


图 9 工作台情况组图 (生熟食执行了分离操作)



图 10 食材储藏组图 (储藏实现了安全有效)



图 11 学生餐前洗手组图

5.2 饭菜质量

表 4: 九襄镇中心校的饭菜质量评分表

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

当日菜品为花芽菜炒肉、花生米炒玉米籽、海带汤，主食为米饭。



图 12 当日菜品组图

当日饭菜质量情况概述:

通过品尝当日饭菜，菜品为二菜一汤，一荤二素，感觉口味较好，咸淡适中；通过观察学生用餐全程，老师组织比较严密；分餐比较科学，厨师提前为每个班分好午餐，由各班值日生将饭菜领到教室并分发给学生，没吃饱的学生可自行添加饭菜或到食堂添加饭菜。调查人员观察学生的用餐情况，浪费现象较少。通过学生问卷调查情况看，对饭菜质量反映良好，综合现场用餐过程与问卷调查情况，学生的反映较客观。

5.3 执行管理

表 5: 九襄镇中心校的执行管理评分表

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	0	0
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	5	1
		总分	3.9

各项扣分原因, 有文字说明、照片和录音为证。

(1) “设备维护”取 0 分, 扣分原因为土豆削皮机有故障, 目前正在维修中, 未上报对接人。

(2) “菜品留样”取 3 分, 扣分原因为有菜品留样, 留样登记上无主食留样记录, 且留样时间没具体到分钟, 只有留样人签字, 无监督人签字 (如图 13)。



图 13 菜品留样与登记表组图

学校执行管理项目优秀方面的图片:



图 14 厨师健康证组图



图 15 正常使用的厨房设备组图

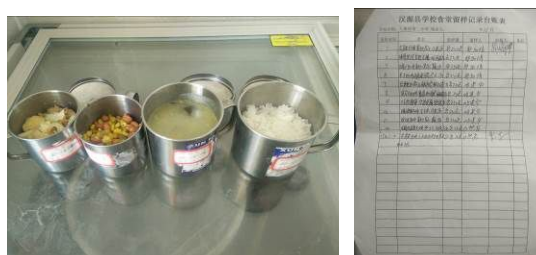


图 16 当天菜品留样与登记表组图



图 17 学生分餐、用餐情况组图



图 18 没吃饱的学生自行添加饭菜组图



图 19 教职工用餐组图



图 20 餐后的剩菜剩饭图 (从 920 余人用餐后的剩菜剩饭情况看, 情况正常)

5.4 财务管理

表 6: 九襄镇中心校的财务管理评分表

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	3	0.6
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	3.4

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, 扣分原因为学校只有报账员(会计), 无出纳, 没有实行钱账分离, 不符合免费午餐的相关管理要求。

(2) “原始凭证”取3分, 扣分原因为学校的采购原始凭证部分相关人员签字齐全, 部分签字不齐全(如图21)。

(3) “入库登记”和“出库登记”各取3分, 扣分原因为有入库登记和出库登记, 但主要的内容在电脑上记录, 每月底会计进行报账时打印出来才让相关人员签字审核, 不符合免费午餐相关管理规定和要求(如图22、23)。



图 21 原始凭证组图

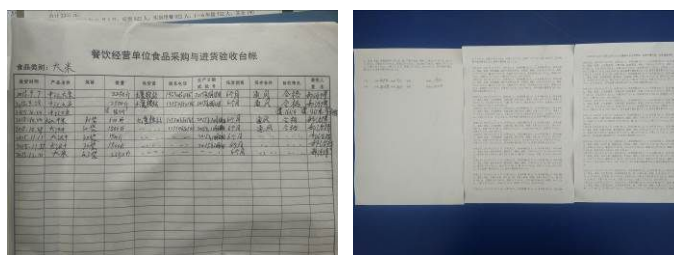


图 22 入库登记组图

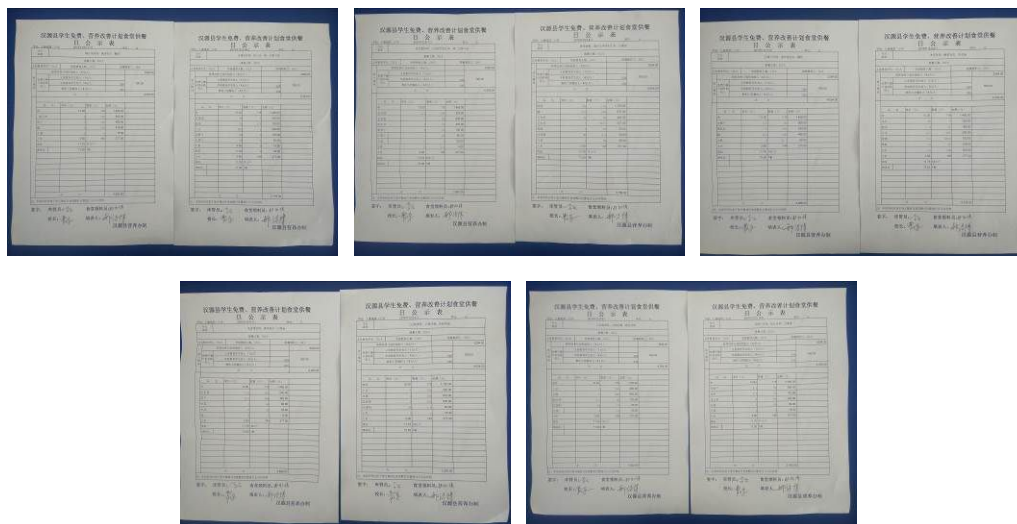


图 23 出库登记组图

学校账目管理优秀方面的图片:

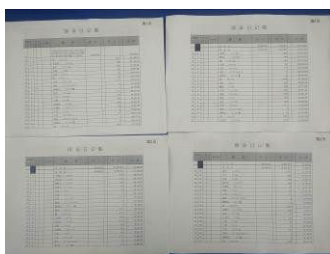


图 24 现金流水账图

5.5 学生匿名调查

调查人员对该校六年级 1 班共 53 名学生进行匿名调查, 抽样比例为 6.1%。

表 7: 九襄镇中心校的匿名调查评分表

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	5	0.5
每天吃到荤菜	15	5	0.75
		总分	5

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8:九襄镇中心校的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	52	98.1%	一般	1	1.9%	不卫生	0	0	0
是否吃到不该吃的	没有吃到过	53	100%	吃到过	0	0				0
菜的味道	好吃	50	94.3%	一般	3	5.7%	不好吃	0	0	0
菜是否够吃	够吃	52	98.1%	有时不够吃	1	1.9%	天天不够吃	0	0	0
饭是否蒸熟	每天都熟了	53	100%	有时不熟	0	0	经常不熟	0	0	0
饭是否够吃	够吃	53	100%	有时不够吃	0	0	天天不够吃	0	0	0
饭不够是否可以添加	可以	53	100%	不可以	0	0				0
浪费饭菜有人多吗	没有	51	96.2%	少	2	3.8%	多	0	0	0



能否每天 吃到荤菜	能	53	100%	不能	0	0				0
--------------	---	----	------	----	---	---	--	--	--	---

关于学生的匿名调查情况,调查人员通过与师生共餐,观察学生用餐全过程,并结合学生调查情况看,学生对饭菜质量和卫生状况的满意度良好,而且学生反映的情况相对真实。

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:为教育局统一申请。

(2) 贵校免费午餐项目对接志愿者或对接工作人员是谁?有其最新联系方式吗?

答:对接人是何青松,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?最近一次联系你们是大概是什么时候?当时主要沟通了什么问题呢?

答:有事就联系,最近一次是前天,主要沟通暖冬计划。

(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?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:讲过,看过,组织学习过。

(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: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?当时主要是来做什么?

答:对接人何青松来过三次,最近一次是上学期来检查工作。还有稽核人员来过。

(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:无意见。建议:一是希望相关人员多来学校看看,二是希望相关人员与教育局协调把全县免费午餐开餐学校的相关账目表格统一一下,使负责老师的工作更便捷一些。

6 调查人建议

调查人员对九襄镇中心校进行调查后,综合各方面情况,现提出以下建议:



- (1) 建议该校对冰柜内储藏的食物, 严格采取安全隔离措施。
- (2) 建议该校对学生的餐具实行统一消毒, 并妥善保管。
- (3) 建议该校维护好厨房设备, 出现故障及时上报对接人进行维修保养。
- (4) 建议该校按免费午餐相关制度严格做好菜品留样的相关登记工作。
- (5) 建议该校实行钱账分离。
- (6) 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、入、出库登记相关信息的完整性。

7 结论

九襄镇中心校的稽核评分: 85.6 分。

调查人员认为, 该校在本次现场调查中, 执行情况良好。在饭菜质量和学生满意度方面值得肯定, 对在校教职工的努力表示感谢! 同时在卫生、管理和财务方面还存在一些问题和漏洞, 请校方及时整改, 开展好免费午餐。

调查人员: 云柯

2015 年 12 月 22 日

稽核部建议: 九襄镇中心校项目执行情况较好。该校在厨房卫生、菜品质量、分餐秩序等方面的工作值得肯定。本次现场调查发现的账目登记标准化、菜品留样标准化等问题请校方进行完善。学生餐具消毒和钱账分离管理的问题, 请校方予以重视、解决。

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>

[微信: 15035119413](#)



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。
	厨工工作服着装	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	健康证	1、有

理		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