



|         |                 |
|---------|-----------------|
| 报告编号    | MW/JH[ 2015]167 |
| 报告正文总页数 | 共 12 页          |

# 江西省九江市武宁县石门楼镇炉山小学 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： 中国社会福利基金会免费午餐基金管理委员会

调查类别： 调查取证

二零一五年十二月二十三日

# 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。

# 江西省九江市武宁县石门楼镇炉山小学 免费午餐项目调查报告

项目负责人：舟乙

调查人员：阳云

报告编写：阳云

报告审核：舟乙

报告批准：舟乙

学校编号：2014080

报告日期：2015年12月23日

报告编号：MW/JH [2015]167

委托单位：中国社会福利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 炉山小学概况.....       | 3  |
| 4.2 炉山小学的就餐人数.....    | 3  |
| 4.3 炉山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.....         | 6  |
| 5.3 执行管理.....         | 7  |
| 5.4 财务管理.....         | 8  |
| 5.5 学生匿名调查.....       | 10 |
| 6 调查人建议.....          | 11 |
| 7 结论.....             | 12 |
| 附件 1. 各项评分标准.....     | 13 |
| 附件 2. 重大问题一览表.....    | 17 |

## 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12月,调查者阳云接受免费午餐稽核部的委托,从湖南省长沙市出发前往江西省部分免费午餐开餐学校,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

12月13日上午，调查者从湖南长沙高铁站乘高铁，于17时许到达江西省婺源火车站，夜宿婺源县蓝湾精品酒店。

12月14日，调查婺源县大鄣山乡白石源小学。上午从县汽车北站，乘白石源方向的中巴，约1小时到达白石源小学，结束调查离校后，原路返回县城，转公交至婺源新汽车站，乘大巴经景德镇（约90分钟），于晚20时许到达九江市，夜宿汽车站对面的蓝天商务酒店。15日下午从九江乘班车到南义镇，宿南义镇南兴宾馆。

12月16日，调查瑞昌市南义镇和平小学。上午租摩托车前往和平小学，结束调查后返回南义镇。从镇汽车站乘班车到达武宁县，夜宿武宁大酒店。

12月17日，调查武宁县石门楼镇炉山小学。上午坐9:00往石门楼方向的班车，于10:30左右到达炉山小学。下午坐便车离校返回县城，乘修水的班车于17时许到达修水县，夜宿汽车站旁边的聚豪酒店。

## 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 炉山小学概况

**武宁县**，江西省九江市辖县。位于江西省西北部、湘鄂赣边界区域，修河中游。于东汉建安四年(公元 199 年)正式建县，距今已有 1800 多年历史。**石门楼镇**位于武宁县西南部 53 公里，地处武宁县、修水县、靖安县三县边界，素有"鸡犬闻三县，风烟望八乡"之称。现辖 12 个行政村。

**炉山小学**位于武宁县石门楼镇炉山村。该校现有教学班 4 个(学前班，一、五年级合班，二、四年级合班，三年级)，学生 75 人，其中学龄儿童 13 人；7 位老师，厨师 1 人。该校校长刘谢冰，负责食材采购；会计叶春红，负责微博管理；出纳是谢甜甜。

免费午餐于 2015 年 1 月 13 日在该校正式开餐。中国社会福利基金会免费午餐基金现向该校 83 名师生提供 4 元/人的午餐费；向学校 1 名厨师每月发放 800 元工资。该校原有寄宿学生，后因新建教学楼，原先学生寝室被拆，学生都走读。学生最远的要走一个多小时才能到校。此外，免费午餐基金向该校资助燃料费 920 元/学期。



图 1 学校内景外景组图(新教学楼及食堂餐厅在建中)

#### 4.2 炉山小学的就餐人数

本次调查的时间为 2015 年 12 月 17 日，经突击检查，该校学生人数如下：

表 1: 炉山小学学生人数统计表

| 全校 | 学前班 | 一年级 | 二年级 | 三年级 | 四年级 | 五年级 | 合计 |
|----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|
| 应到 | 13  | 12  | 13  | 23  | 8   | 6   | 75 |
| 实到 | 13  | 12  | 13  | 23  | 8   | 6   | 75 |
| 请假 | 0   | 0   | 0   | 0   | 0   | 0   | 0  |

调查者现场见到厨师 1 人，教师人数 7 人。当天教职工共 8 人用餐。

当日就餐人数：学生 75 人+教职工 8 人+调查者 1 人人=84 人(调查者缴餐费 5 元)。实际用餐人数与该校微博公示内容基本一致。



图 2 学校就餐情况微博公示截图

### 4.3 炉山小学项目运行综合评价

表 2：炉山小学项目运行综合评分表<sup>1</sup>

| 评分项目类别 | 类别权重 | 得分   |
|--------|------|------|
| 卫生     | 20   | 4.1  |
| 质量     | 20   | 5    |
| 管理     | 25   | 3.8  |
| 财务     | 25   | 3.75 |
| 调查     | 10   | 3    |
| 五分制总分  |      | 3.93 |
| 百分制总分  |      | 78.6 |

经各项评估，炉山小学本次项目运行综合评分为 78.6 分。

## 5 分项问题调查

### 5.1 卫生项目

表 3：炉山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        | 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        | 1  | 0.05 |
| 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       | 1  | 0.1  |

<sup>1</sup> 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。





|              |    |    |      |
|--------------|----|----|------|
| 餐具消毒         | 10 | 5  | 0.5  |
| 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  |

调查当天所见该校的餐厅和厨房因建新校舍而拆除,暂时借用厨师家厨房。校方称新厨房餐厅明年下学期开学前就能竣工。现借用的厨房内比较脏乱。灶台,墙面地面都不干净。厨师系着围裙在备餐、个人卫生情况一般。学生餐具由学校统一消毒、统一管理。蔬菜类食材在学校原来的一间教室改成的杂物间内,做了隔离处理,肉类食材在冰箱中存放,当天未发现有食材变质情况,但存放在冰柜中的生、熟食未密封保存。厨师在杂物间内把食材进行粗加工后再挑到自家厨房加工成成品。学生餐前排队洗手。老师和学生吃的是同样的饭菜。

待改进和完善部分:

(1)“厨工头部卫生”项取 3 分,原因是厨师工作期间没有戴工作帽;(见图 3)

(2)“厨房工作台”、“墙面地面卫生”项各取 1 分,原因是借用的厨师家厨房卫生状况差;(见图 3)

(3)“易变质食物保存”项取 1 分,原因是存放在冰柜中的食材未密封,有食品安全隐患。(见图 4)



图 3 厨房及厨师情况图





图 4 食材储存情况组图



图 5 学生餐前排队洗手情况组图

## 5.2 饭菜质量

表 4：炉山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   |

学校当天菜品是花菜煮瘦肉，红萝卜煮肉片，大白菜肉片汤，主食为米饭。当天调查者与师生共餐，菜品油水偏少，三个菜都是水煮的。菜品味道正常，无异味。（见图 6）未见食品中有异物。饭菜质量较差。



图 6 当天菜品组图

### 5.3 执行管理

表 5：炉山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       | 5  | 0.5 |
| 师生同餐 | 20       | 5  | 1   |
| 浪费情况 | 20       | 5  | 1   |
|      |          | 总分 | 3.8 |

调查当天所见高年级学生自己取餐具，端饭菜到教室，由值班老师或学生分餐，低年级则由老师负责，分餐秩序良好，老师与学生同餐。师生基本能吃饱。剩饭菜不多。

待改进和完善部分：

(1) “菜品留样”项取 1 分，原因是学校的菜品留样没有贴有效标签，没有留样记录。（见图 8）



图 7 学校餐饮许可证和厨师健康证组图



图 8 菜品留样图



图 9 学生餐具正常消毒情况图





图 10 学生领餐具、领餐情况组图



图 11 分发饭菜情况组图



图 12 学生用餐情况组图



图 13 厨师统一清洗餐具图



图 14 当天的学生剩饭菜情况图

## 5.4 财务管理

表 6：炉山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 | 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 | 3  | 0.6  |
| 专人负责  | 10 | 5  | 0.5  |
|       |    | 总分 | 3.75 |

据校方介绍，该校采购是由刘谢冰校长一人负责。粮油在罗溪振兴粮行采购，由商家送到学校；肉和蛋类是在本镇叶华商店采购，每天采购鲜肉，也是由商家送货到校；蔬菜则是在武宁县城的菜市场一周采购一次。从学校凭据上看，食材采购回校后没有验收环节。学校的午餐款是由基金会打到武宁县财政局后，经镇财政所、石门楼镇中心校，最后打到学校出纳谢甜甜的卡上，由出纳管理。采购食材时，刘校长从出纳处支现直接与供货商当次交接货款。学校近期采购的猪肉 13 元/斤、大米 2.3 元/斤。

待改进和完善部分：

(1) “轮流采购”项取 0 分，原因是学校没有实行轮流采购，采购仅由刘谢冰校长一人完成。

(2) “原始凭证”“入库登记”“出库登记”三项均取 3 分，原因为学校的凭证上信息不全，没有校方经办人的签字。（见图 15、16、17）

(3) “现金流水账”项取 3 分，原因为学校没有专门设立现金流水账，只是在入库登记账上对现金变化有所体现。



图 15 原始凭证组图

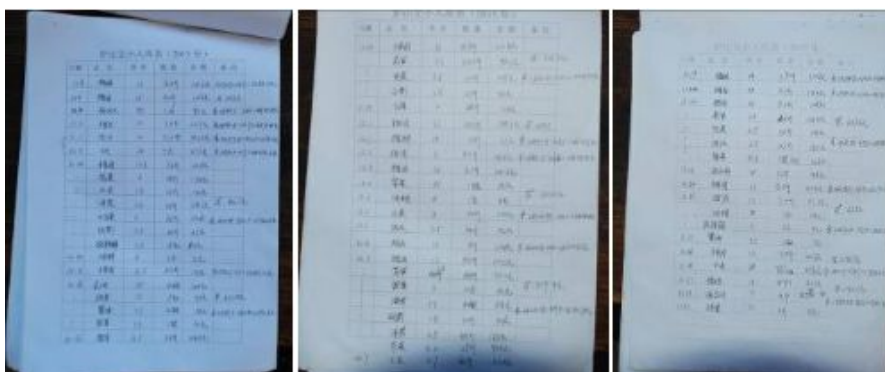


图 16 入库登记表、现金账图

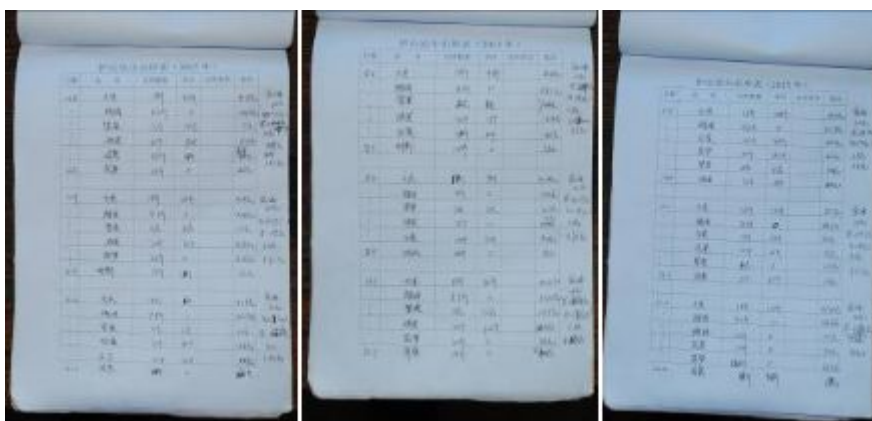


图 17 出库登记表组图

### 5.5 学生匿名调查

关于匿名调查，因该校高年级学生人数少，问卷调查无法达到取样要求，故未进行匿名问卷调查。调查者根据该校当天的调查情况，给学校该项评分各小项统一取 3 分。

表 7：炉山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  | 3  | 0.15 |
| 菜品分量     | 15 | 3  | 0.45 |
| 主食生熟     | 5  | 3  | 0.15 |
| 主食分量     | 20 | 3  | 0.6  |
| 主食不够可以添加 | 5  | 3  | 0.15 |

|        |    |    |      |
|--------|----|----|------|
| 饭菜浪费情况 | 10 | 3  | 0.3  |
| 每天吃到荤菜 | 15 | 3  | 0.45 |
|        |    | 总分 | 3    |

## 5.6 执行反馈

现场调查期间，调查人与叶春红、刘谢冰两位老师就该校的项目执行工作进行了解。

(1) 协助贵校申请免费午餐的志愿者是谁吗？目前该志愿者和贵校还有联系吗？

答：我们校长请九江志愿者闵跃翔帮我校申请的。有的。

(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：现在对接人是徐沛晨和何青松。有。

(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：经常联系。

(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：都讲过的。

(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？

答：会的，很快就会有回复。

(6) 对接志愿者（或工作人员）最近一次来到你们学校是什么时候？当时主要是来做什么？

答：只有闵跃翔来过几次，对接人员没有来过。

(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：没有。

## 6 调查人建议

调查者对炉山小学进行调查后，综合各方面情况，对学校存在的主要问题提出以下建议：





- (1) 建议校方督促厨师做好厨房的卫生工作；
- (2) 建议校方完善菜品留样；
- (3) 建议校方实行轮流采购；
- (4) 建议校方完善账目。

## 7 结论

炉山小学稽核评分：78.6分。

调查者认为炉山小学免费午餐项目执行状况一般。虽然该校正在搞基建，校方精力不够，且又租借厨房，不便于管理，但还是请校方对厨房的卫生、饭菜的质量及财务等工作严加管控，让学生们吃上卫生可口的饭菜。

调查者：阳云

2015年12月23日

稽核部建议：炉山小学项目执行情况较差。该校目前外借厨房，卫生情况得不到保证，食材的储藏条件也较差，虽然属于厨房新建的过度时期，但食品安全的把关不能放松。该校开餐两个学期，菜品留样的工作仍得不到保障，说明执行团队的工作存在缺位。在本报告中，菜品质量一项虽是满分，但从调查人现场调查情况看，饭菜的综合质量不高，请校方务必给予足够重视，并及时进行整改提高。在资金使用环节，该校的现金使用过程存在监管漏洞，执行团队应配合校方进行流程理顺、环节把控，完善资金的使用过程，保证资金安全。该校作为下学期必检学校。

**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>**

**[微信：15035119413](https://www.wechat.com)**





## 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。<br>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。<br>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<br>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<br>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 |