



报告编号	MW/JH[2015]173
报告正文总页数	共 15 页

# 安徽省池州市石台县占大中心学校 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

二零一五年十二月二十六日

# 注 意 事 项

- 1、对于接受调查的学校,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。

# 安徽省池州市石台县占大中心学校

## 免费午餐项目调查报告

项目负责人：舟乙

调查人员：子夜

报告编写：子夜

报告审核：舟乙

报告批准：舟乙

学校编号：2015055

报告日期：2015年12月26日

报告编号：MW/JH [2015]173

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.....	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.....	3
4 学校现状及评价.....	3
4.1 占大中心学校的概况.....	3
4.2 占大中心学校的就餐人数.....	4
4.3 占大中心学校的项目执行综合评价.....	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.....	13
5.6 执行反馈.....	14
6 调查人建议.....	15
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、神出鬼没的驴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,调查员子夜接受免费午餐基金监督中心稽核部的委托,从四川省宜宾市出发前往安徽省池州市石台县,对该区域内的项目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15日,调查员自四川宜宾乘坐长途大巴至重庆市(125元),当晚乘航班飞往合肥市,当晚11时许抵达合肥新桥国际机场(270元)。随后换乘机场大巴进城(25元),入住汉庭酒店合肥火车南站望湖店(望湖中路)(166元/天)。16日下午,调查员自合肥南站乘D5659次动车于下午15时许抵达池州市,随后自池州西门汽车站转乘客运班车,于17时许抵达石台县入住石台牯牛精品酒店(120元/天)。

12月22日上午,调查员自石台汽车站斜对面的公交车站乘9路公交车前往仙寓镇占大村,10时许抵达占大中心学校。自石台县至占大中心学校交通路况良好,全程硬化路面。结束该校调查后,调查员原路乘公交车返回石台县城。



图1 占大中心学校周边路况

## 2 调查评估目的及依据

### 2.1 调查评估目的

(1) 调查正在拨款中的项目学校捐赠资金使用情况,加强对免费午餐的监管力度,督促学校管理层提高食品质量安全意识,提高捐赠人对免费午餐项目的信任度。

(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

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 占大中心学校的概况

占大中心学校位于安徽省池州市石台县仙寓镇占大村, 距离仙寓镇集镇约 1 公里, 距离石台县城约 29 公里。

石台县, 安徽省下辖县, 位于安徽省南部, 皖南山区西部。现辖仁里镇、七都镇、仙寓镇、大演乡、矶滩乡等 8 个乡镇。石台县是皖南山区著名茶乡, 境内山清水秀, 生态优良, 旅游资源极其丰富, 是安徽省“两山一湖”旅游经济圈重要组成部分。仙寓镇地处皖南山区腹地, 位于石台县城南部, 牯牛降北侧, 恭浚河中上游。全镇辖占大等 12 个行政村。占大村原为占大乡, 后与原珂田乡合并后更名仙寓镇。

占大中心学校是一所半寄宿制乡镇级中心学校。该校所处地区系典型山区, 学校周边居民生活水平尚可, 学生家庭收入多以务农及外出务工为主要经济来源。该校校园面积尚可, 硬件设施良好, 师资力量充足。该校系免费午餐基金全额拨款学校, 现有幼儿园、一至六年级等 7 个年级、13 个教学班, 在校学生 423 人、教职工 40 人(其中炊事员 4 人、门卫 1 人), 全校午餐总就餐人数 463 人。自 2015 年 11 月起接受免费午餐基金资助。该校日常除面向全校师生提供免费午餐外, 还面向 120 余名寄宿制学生提供收费的早晚餐。早晚餐实行餐票制。早晚餐资金与午餐资金分开管理, 独立核算。

该校负责人李长明老师。食堂后勤刘坤山老师, 负责采购及出入库管理; 学校会计汪国庆老师; 学校微博维护李克武老师。



图 2 学校大门及校园环境

## 4.2 占大中心学校的就餐人数

本次调查的时间为 2015 年 12 月 22 日, 经突击检查, 该校学生人数如下:

表 1: 占大中心学校学生人数统计表

年级	幼儿园			一年级	二年级	三年级		四年级		五年级		六年级		合计
	小	中	大			1班	2班	1班	2班	1班	2班	1班	2班	
应到	36	46	50	34	33	27	31	31	33	30	27	23	22	423
实到	31	44	48	34	33	27	31	31	33	30	27	23	22	414
请假	5	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	9

说明: 以上各班应到人数由各班科任老师提供, 实到人数由调查员现场清点获得。

调查人员在该校厨房见到在岗炊事员 4 人, 李校长向调查员提供该校应到教师人数 35 人, 当日全部在岗。调查当日该校午餐总就餐人数为: 学生 414 人+教师 35 人+炊事员 4 人+门卫 1 人=454 人。学校微博当日公示应到就餐人数 480 人, 与调查员现场获得的应到总人数相差 17 人, 虚报率 3.5%; 而公示实到总就餐人数则达到了 489 人, 与调查员现场清点人数相差 35 人, 虚报率 7.2%。上述人数异常情况将列入“4.3 占大中心学校的项目运行评价”进行单独扣分。

石台县占大中心学校食堂开餐公示

时间	应到人数	实到人数						
今日菜单	1 酸辣牛肉片 4	海带蛋汤						
	2 香菇肉丝炒粉 5	肉丝豆腐						
	3 青椒炒藕片 6							
今日支出清单	序号	物品名称	数量(斤)	单价(元)	小计(元)			
	1	大米	34斤	2.5	29.5			
	2	油	6.2		6.5			
	3	佐料	7.0		7.0			
	4	酸菜	0.9	2.5	122.5			
	5	牛肉	3.0	2.3	69.0			
	6	青椒	5.9	3	15			
	7	藕片	11.8	2.5	27.5			
	8	藕	3.1	3	9.3			
	9	海带	3	5.5	11			
	10	肉丝	3.9	14.5	72.5			
	11	豆腐	3.9	4.5	13.5			
	12	鸡蛋	6.0	0.6	3.6			
	13							
	14							
	食材费用小计 1576.5							
	运费	2.0	水、电	2.0	液化气	10.0	通讯费	2.0
	辅助费用小计 16.0							
	合计	1734.5	资金结余					

@石台县占大中心学校  
weibo.com/u/5708100566

图 3 调查当日学校微博公示截图



### 4.3 占大中心学校的项目执行综合评价

表 2: 占大中心学校项目执行综合评分表<sup>1</sup>

评分项目类别	类别权重	得分
卫生	20	5
质量	20	5
管理	25	3.8
财务	25	3.95
调查	10	3.5
五分制总分		4.25
百分制总分		85

重大问题扣分说明:

调查当日,调查员现场对各班级应到人数和实到人数进行了统计。从现场统计的结果和学校微博日常公示的应到、实到人数对比来看,该校微博日常公示存在虚报应到、实到人数的情况。调查当日,该校微博公示的应到人数虚报率 3.5%,实到人数虚报率 7.2%。根据免费午餐基金项目管理相关制度及稽核评分规则,该校本次稽查评分百分制总分予以扣除 10 分,最终评分 75 分。

## 5 分项问题调查

### 5.1 卫生项目

关于本项调查内容,主要包含厨师卫生、厨房卫生、食材存储及用餐卫生四个方面,调查员根据《免费午餐项目学校执行标准基本规范》中关于“卫生项目”的考查要求,与李校长一同进行了查看。该校厨房位于学生宿舍楼底楼,包含餐厅及厨房两部分。调查当日炊事员规范着装在岗,个人卫生良好;厨房功能分区完善、合理,各区域卫生状况尚可,灶台、工作台、分餐台等干净明亮整洁;储藏间卫生状况良好,各类食材存放基本符合要求,未见食材变质等情况;餐具消毒柜使用正常,学生餐具均统一消毒管理,卫生状况良好;就餐前,全校学生均自觉洗手,个人就餐卫生良好。

表 3: 占大中心学校卫生项目评分表

<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。



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	5	0.25
易变质食物保存	10	5	0.5
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	4.9

评分说明:

调查当日, 该校炊事员个人卫生及厨房整体卫生状况良好, 未见明显瑕疵。根据稽核评分规则, 其余考查项予以全取满分 5 分。



图 4 炊事员情况组图





图 5 厨房各区域情况组图



图 7 食材储存间情况组图



图 8 餐具消毒柜使用情况组图



## 5.2 饭菜质量

本项主要考察午餐饭菜的口味、能否吃饱、搭配、品种数量、荤菜率及是否有异物等。调查员根据《免费午餐项目学校执行标准基本规范》中关于“饭菜质量”的考查要求,逐项考查。调查当日,该校学生午餐主食为米饭,菜品为三菜一汤(两荤一素一汤),份量充足,搭配合理,干净卫生无异味。调查当日,调查员与师生一同就餐,口味良好。从调查员与就餐学生交流的情况来看,学生满意度良好。从查阅学校微博公示,并结合学生现场交流来看,每个开餐日均有荤菜。

表 4: 占大中心学校饭菜质量评分表

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

评分说明:

调查当日,该校午餐质量完全符合考核要求。根据稽核评分规则,本项考查予以全取满分 5 分;



图 9 学生午餐饭菜组图

### 5.3 执行管理

本项主要考察学校在午餐执行管理方面的落实情况。调查员根据《免费午餐项目学校执行标准基本规范》中关于“执行管理”一项的考察标准，与凌校长及食堂后勤李老师一起进行了了解查看。调查当日，该校午餐执行管理情况尚可。炊事员均持有效健康证在岗，厨房设备运转正常，分餐秩序良好，师生严格同餐，未见明显浪费。存在的问题主要是食品留样不符合相关要求，属无效留样。

表 5: 占大中心学校执行管理评分表

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

评分说明:

关于“食品留样”，调查当日在厨房冰柜查见的食品留样取样数量不达标、取样范围不完整、食品留样记录表不规范，属无效留样。根据稽核评分规则，该项评分取 1 分；

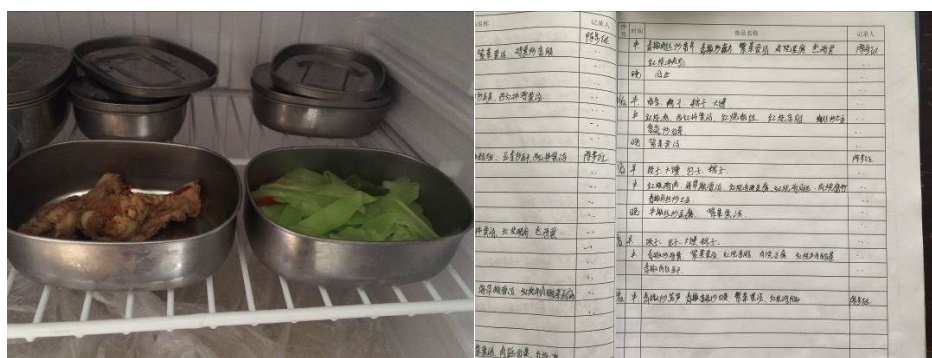


图 10 现场查见的食品留样及留样记录表组图

除上述扣分项外，午餐执行管理其他情况良好。根据稽核评分规则，其余考查项予以取满分 5 分。

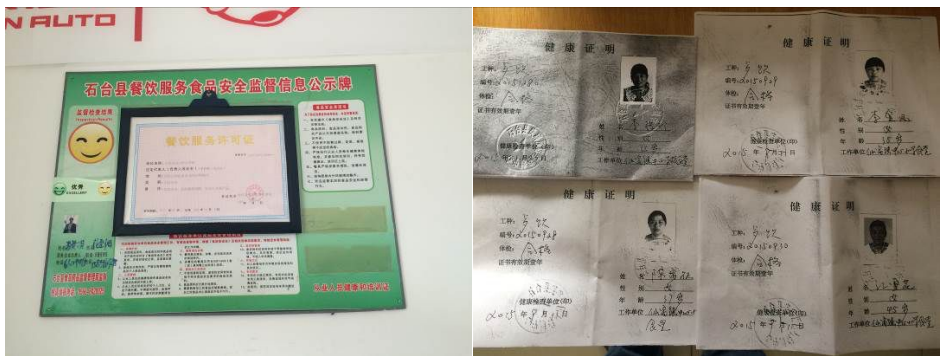


图 11 炊事员健康证组图



图 12 学生就餐现场情况组图

### 5.4 财务管理

本项主要考察学校的午餐财务管理、食堂台账及账目责任等内容。调查员根据《免费午餐项目学校执行标准基本规范》中的“财务管理”一项中的考查要求,与李校长、刘老师进行了交流并查看了相关账目。调查当日,两位老师介绍了该校的日常采购管理、出入库管理及现金管理情况,并出示了部分管理台账。

该校午餐日常食材采购由刘老师直接负责。日常采购由食堂炊事班长根据需求制定采购计划,将采购计划提供给刘老师,由刘老师通知供应商送货到校。该校日常采购均



系定点采购自石台县城各定点供应商。除大米、食用油、调料及燃料等系批量采购外,其余食材均系当天采购当天使用,不留库存。其出示的原始凭证有效规范,采购单价与当地行情基本一致,但缺乏采购员签字信息。**出入库方面**,食材采购到校后,大米、食用油及调料类由查云南老师负责验收入库,肉类及蔬菜类食材由耘海波老师负责验收入库,并由上述两位老师及两位炊事员签字确认;日常出库则由炊事班长进行安排,并完成“食堂开餐公示”表的填写,交予食堂后勤刘老师确认。调查当日,食堂后勤刘老师未向调查员出示出入库台账。**现金管理方面**,刘老师根据日常发生的应收支数据进行现金明细账记录,出示的账目清晰规范。据刘老师介绍,由于该校免费午餐拨款资金尚未报账提取,开餐至今的采购支出均未向供应商结账。

调查员在与两位老师交流时了解到,由于当地财政部门对归口资金管理非常严格,导致免费午餐基金拨款到账以后无法直接提取,学校食堂采购一直无法向供应商结账,目前已累计约5万元。具体情况是:免费午餐基金拨款资金进入财政局该校对公账户,但如果学校需要提取该笔资金,则要求按照一般归口资金审批报销办法,经财政局审核批准方能报销。而财政局批准资金使用除了必须提供分属不同供应商的正式发票外,单次报销额度超过1000元就需要进行多级审批,超过4000元则需提前办理采购手续,超过20000元必须通过招标采购。因午餐资金支出频繁且具有长期连续性,学校方反映目前情况下的确无法达到财政局归口资金的审批要求,无法报销午餐资金,给学校开餐带来了较大的压力。

表 6: 占大中心学校财务管理评分表

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	1	0.05
出库登记	5	1	0.05
现金流水账	20	5	1
专人负责	10	5	0.5
		总分	3.95



评分说明:

关于“轮流采购”,该校日常采购均由刘老师一人负责,质量验收人员也相对固定,不具备轮流采购特征。根据稽核评分规则,该项评分取0分;

关于“原始凭证”,该校当天出示的原始采购凭证签字不完整,没有采购员签字,验收签字也欠规范。根据稽核评分规则,该项评分取3分;



图 13 原始凭证组图

关于“入库记录”与“出库记录”,调查当日该校均未出示上述台账,其出入库数据只能参考原始采购凭证及“食堂开餐公示”。根据稽核评分规则,该两项均取1分;

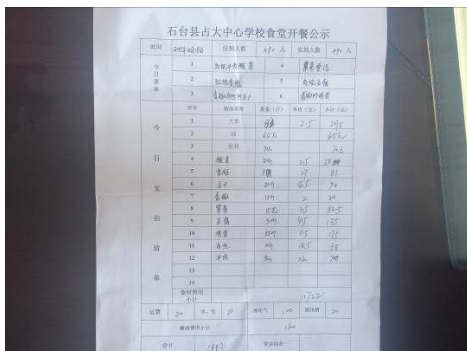


图 14 食堂开餐公示图

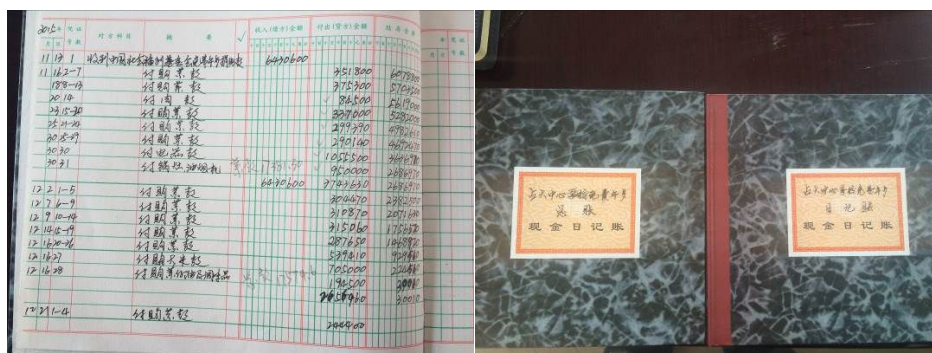


图 15 现金总账及流水账组图





## 5.5 学生匿名调查

调查当日, 调查人对该校六(2)班、五(2)班学生进行了午餐满意度问卷调查, 49人参与, 回收有效问卷49份, 抽样比例11.6%, 统计结果见表8, 评分结果见表7。

表7: 占大中心学校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	5	0.25
主食分量	20	3	0.6
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	3.5

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: 占大中心学校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	37	75.5%	一般	12	24.5%	不卫生	0	0	0
是否吃到不该吃的	没有吃到过	40	81.6%	吃到过	9	18.4%				0
菜的味道	好吃	36	73.5%	一般	13	26.5%	不好吃	0	0	0
菜是否够吃	够吃	39	79.6%	有时不够吃	10	20.4%	天天不够吃	0	0	0
饭是否蒸熟	每天都熟了	49	100%	有时不熟	0	0	经常不熟	0	0	0



饭是否够吃	够吃	42	85.7%	有时不够吃	7	14.3%	天天不够吃	0	0	0
饭不够是否可以添	可以	49	100%	不可以	0	0				0
浪费饭菜有人多吗	没有	34	69.4%	少	15	30.6%	多	0	0	0
能否每天吃到荤菜	能	49	100%	不能	0	0				0

## 5.6 执行反馈

调查当日,调查员与该校李校长、李克武两位老师就免费午餐基金执行团队与该校的日常联系情况进行了了解,并对沟通过程进行全程公开录音,节选如下:

(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:当时是教育局通知我们学校提交的申请资料。

(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:对接志愿者我暂时不知道。对接工作人员是梁嘉宁。有联系方式(QQ、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:对接志愿者暂时没有联系。梁嘉宁跟我们联系还是多,我们有微信群,经常都会有交流,最近一次直接联系应该是12月10日左右询问资金使用问题。

(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。很多管理文件都收到了,我们学校也都有打印出来张贴学习。12月初的时候,梁嘉宁专门通过视频会议的方式给我们具体讲过日常管理要求。

(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:有主动联系。反馈都较及时。

(6) 对接志愿者(或工作人员)最近一次到贵校是什么时候?主要是来做什么?

答:11月13号,赵普、邓飞和莫剑一行来我们学校参加免费午餐开餐仪式。



(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: 对工作人员没有什么意见, 很感谢他们的热心。唯一可能需要免费午餐这边帮忙协调的就是拨款资金的流转问题, 不然长期下去会给学校带来较大的开餐压力。

## 6 调查人建议

调查员对占大中心学校进行调查后, 综合各方面的情况, 现提出以下建议:

(1) 建议该校重视食品留样工作, 严格按照食品留样制度要求, 做好含午餐在内的三餐食品留样, 规避食品安全风险;

(2) 建议该校及时完成食堂出入库台账, 确保数据清晰、明确以及责任可追溯性。

## 7 结论

占大中心学校稽核评分: 75 分。

调查员认为, 占大中心学校午餐运行管理整体欠佳。该校是本地区首批开餐合作试点学校, 开餐仅一个月, 本次现场调查发现了食品留样不符合要求、食堂台账缺失和学校微博虚报就餐人数等原则性问题。尤其是在就餐人数公示上, 无论出于何种原因, 出现这样的错误实属不应该。希望该校能就上述问题立即改进相关管理工作。对于免费午餐拨款资金报销流转问题, 希望免费午餐基金学校执行团队能加强沟通协调。

调查员: 子夜

2015 年 12 月 26 日

稽核部建议: 占大中心学校项目执行情况一般。本次现场调查发现的食品留洋不规范、资金管理不规范、微博公示人数不实等问题, 请执行团队及时进行跟进深入调查, 并建议加强开餐前的辅导和日常监督, 避免此类情况再次发生。学生调查问卷调查反映的厨师卫生问题、饭菜口味问题, 也请校方给予足够重视, 进行改进。资金报账问题属共性问题, 也请执行团队及时进行协调解决, 避免学校垫资开餐。

**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: @免午舟乙 [164120229@qq.com](mailto: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 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