



报告编号	MW/JH[2015]182
报告正文总页数	共 15 页

安徽省池州市石台县小河中心学校 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

二零一五年十二月二十八日

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小河中心学校

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：2015050

报告日期：2015年12月28日

报告编号：MW/JH [2015]182

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.....	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.....	2
4.1 小河中心学校的概况.....	3
4.2 小河中心学校的就餐人数.....	3
4.3 小河中心学校的项目执行综合评价.....	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.....	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

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,主要调查内容为食堂卫生、饭菜质量、食品安全、日常管理、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大巴前往重庆江北国际机场(125元),于当晚乘机飞往合肥市,23点05分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坐动车前往池州市,80分钟后抵达池州站,随后自池州西门汽车站转乘客运班车前往石台县,于下午5点抵达石台县,入住石台牯牛精品酒店(120元/天)。

12月23日上午,调查员自石台汽车站对面的公交车站乘坐前往栗阳方向的7路公交车,于10点20分抵达小河中心学校门口。自石台县至小河中心学校交通路况良好,全程硬化路面。结束该校调查后,调查员原路乘坐公交车返回石台县城。



图1 小河中心学校周边路况

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,加强对免费午餐项目的监管力度,督促学校管理层提高食品安全意识,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安全问题,消除隐患。
- (3) 为免费午餐项目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《免费午餐项目学校执行标准基本规范》(以下简称执行规范)以及现行国家法律法规,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

智能手机一部,笔记本电脑一台,录音笔一支。

4 学校现状及评价

4.1 小河中心学校的概况

小河中心学校位于安徽省池州市石台县小河镇龙山村, 距离小河镇集市约 1 公里, 距离石台县城约 32 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。该县是皖南山区著名的茶乡, 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”旅游经济圈的重要组成部分。小河镇位于石台县西北部。下辖 13 个村民委员会。小河, 原名小河口, 因黄湓河上游两条支流(梓溪河、石岭河)于此汇合而得名。2007 年初全县乡镇区划调整, 莘田乡并入小河镇, 政府驻地仍在小河。是石台县西北部重要集镇。

小河中心学校是一所半寄宿制乡镇级中心学校。该校所处地区半山丘陵地区, 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。小河中心幼儿园与该校共处同一校园, 由中心学校统一管理。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, 现有幼儿园及一至六年级 11 个教学班, 在校学生 181 人, 在岗教职工 37 人(其中炊事员 5 人、门卫 1 人), 全校午餐总就餐人数 205 人。2015 年 11 月起接受免费午餐基金资助, 为全校师生提供午餐正餐。该校除面向全校师生供应午餐外, 还面向 44 名寄宿制学生供应收费的早晚餐。其早晚餐实行餐票制, 学生自主选择, 餐值不固定。但早晚餐资金目前与午餐资金系混合管理。

该校现任负责人江青礼老师。学校午餐日常管理包括: 总务主任汪以斌老师, 主管采购; 食堂管理员魏圣良老师, 兼会计, 学校微博维护周新国老师, 兼采购验收。



图 2 学校大门及校园环境

4.2 小河中心学校的就餐人数



本次调查的时间为 2015 年 12 月 23 日, 经突击检查, 该校各班级学生人数如下:

表 1: 小河中心学校学生人数统计表

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
	小班	中班	大班					1 班	2 班	1 班	2 班	
应到	31	29	35	45	34	45	40	32	33	37	37	398
实到	31	29	35	45	34	45	39	32	33	37	37	397
请假	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	1

说明: 以上学生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 5 人, 汪以斌老师向调查员提供该校应到教师人数 31 人、应到门卫 1 人, 当日全部在岗。调查当日该校午餐总就餐人数为: 学生 397 人+教师 31 人+炊事员 5 人+门卫 1 人=434 人。学校当日微博公示实到总就餐人数 435 人, 较现场清点人数少 1 人。另外, 该校微博当日公示内容未及时更改用餐日期(与 22 日日期一致), 但公示内容确系当日发布, 并与当日就餐情况基本一致;

时间	2015.12.22	应到人数	435 人	实到人数	435 人
今日菜单	1	红烧莴笋	4	萝卜烧肉	
	2	肉烧冬瓜	5	油炸春卷	
	3	肉丝香菇汤	6	香芹炒茶干	
今日支出清单	序号	物品名称	数量(斤)	单价(元)	小计(元)
	1	莴笋	54	2.60	140.40
	2	冬瓜	40	1.60	64.00
	3	香菇	7	10.00	70.00
	4	萝卜	58	1.50	87.00
	5	青椒	10	5	50.00
	6	茶干	21	5	105.00
	7	香芹	32	3.30	105.60
	8	肉	24	16	384
	9	大米	100	2.5	250.00
	10	油			94.00
11	洗洁精			10	

图 3 调查当日学校微博公示截图(发布日期为 12 月 23 日)

4.3 小河中心学校的项目执行综合评价

表 2: 小河中心学校项目执行综合评分表¹

¹ 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。



评分项目类别	类别权重	得分
卫生	20	4
质量	20	5
管理	25	2.9
财务	25	3.15
调查	10	3.3
五分制总分		3.67
百分制总分		73.4

重大问题扣分说明:

调查员根据该校微博调查当日公示的“石台县小河中心学校食堂开餐公示”数据,并结合现场情况,发现其学校微博公示存在“虚列菜品、虚列消耗”行为,严重违反免费午餐项目学校相关管理规定。根据《免费午餐项目学校执行基本规范》及稽核部相关规定,该校本次稽查百分制综合评分予以扣除 10 分,最终评分 63.4 分。

5 分项问题调查

5.1 卫生项目

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《执行规范》中关于“卫生项目”的考查要求,与江校长、汪主任一同进行了查看。调查当日炊事员规范着装在岗,个人卫生良好;厨房功能分区合理,各区域卫生状况良好,灶台、工作台、分餐台等干净明亮整洁;储藏间卫生状况一般,未见食材受潮变质等情况,但部分食材堆放较为凌乱,未按要求上架或分类隔离;厨房可见一自制消毒保温保洁柜,但仅用于学生菜品保温,学生餐具当日并未存放于内;就餐前,调查员未发现学生有洗手就餐习惯,相关老师也未组织学生餐前洗手。

表 3: 小河中心学校卫生项目评分表

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	5	0.5
餐具消毒	10	1	0.1
食材储藏	10	1	0.1
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	4

评分说明:

关于“墙地面卫生”，调查当日厨房墙地面可见明显烟尘污渍，有卫生死角，整体卫生状况一般。根据稽核评分规则，该项评分取3分。（见图4）

关于“餐具消毒”，调查当日该校学生餐具未进入消毒柜消毒，校方也未提供餐具消毒记录等。根据稽核评分规则，该项评分取1分。



图4 厨房墙地面图



图5 直接摆放于工作台的学生餐具情况图

关于“食材储藏”，调查当日发现食材储藏室整体环境卫生欠佳，部分食材未按要求分类隔离上架存放。根据稽核评分规则，该项评分取1分；



图6 食材储藏室情况

关于“餐前洗手”，调查员现场未发现学生就餐前有主动洗手习惯，相关老师也未组织学生餐前洗手。而从学校人数规模来看，全校统一餐前洗手不具备客观条件。根据稽核评分规则，该项评分取3分。

除上述扣分项外，炊事员个人卫生、灶台工作台卫生等状况良好。（见下图）



图7 炊事员情况组图



图8 灶台及工作台情况组图

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《执行规范》中关于“饭菜质量”的考查要求，逐项考查现场评分。调查当日，该校学生午餐主食为米饭，菜品为三菜一汤（每个菜均可见肉），份量充足，干净卫生无异味。调查员注意到该校当日为学生准备了“油炸春卷”，已现场建议学校从健康角度考虑尽量不要向学生提供油炸食品。调查当日，调查员与师生共餐，口味一般。从与就餐学生交流的情况来看，学生满意度中等。从查阅学校微博公示并结合学生现场交流来看，开餐日均有荤菜。

调查员在撰写本报告时查阅学校微博，发现该校微博当日公示的用餐反馈中除上述

“三菜一汤”外,尚有“红烧茼蒿”及“肉烧冬瓜”两个菜品,并伴随出库消耗(见4.2图3),存在明显虚列菜品、虚列消耗嫌疑。该情况将在“4.3 小河中心学校的项目运行综合评价”中予以单独评价。

表 4: 小河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,该校午餐质量基本符合考核要求。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《执行规范》中关于“执行管理”一项的考察标准,与食堂后勤赵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较差,主要存在以下问题:一是食品留样不符合要求,属无效留样;二是分餐秩序混乱,就餐现场教职工未发挥应有的组织作用;三是学生就餐过程浪费明显,现场教职工未制止学生倾倒饭菜现象。余无特殊。

表 5: 小河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	0	0
师生同餐	20	5	1
浪费情况	20	3	0.6
		总分	2.9

评分说明:

关于“食品留样”，调查员当日在厨房冰柜查看到的食品留样取样存在数量不达标、取样范围不完整、食品留样记录不规范情况。根据稽核评分规则，该项评分取 1 分；

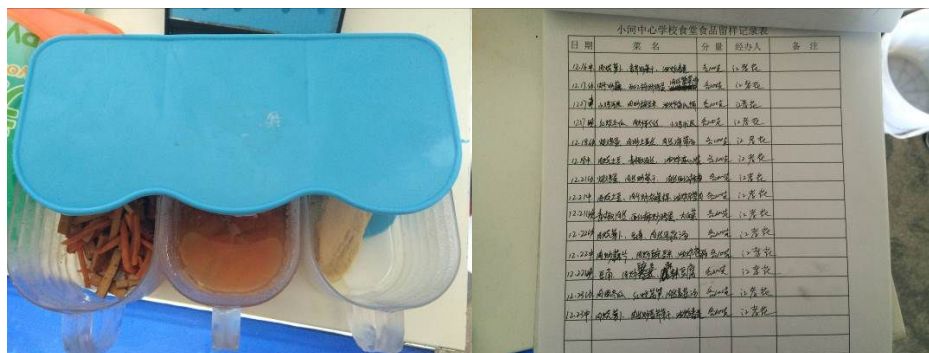


图 10 现场查见的食品留样及记录表

关于“分餐秩序”，该校学生在分餐就餐时秩序较为混乱，现场老师未发挥组织作用。根据稽核评分规则，该项评分取 0 分；



图 11 就餐现场组图

关于“浪费情况”，该校学生就餐过程中浪费较为明显，现场老师未制止学生倾倒饭菜。根据稽核评分规则该项评分取 3 分。



图 12 就餐过程中倾倒饭菜的学生及泔水桶剩饭菜情况组图

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《执行规范》中的“财务管理”一项中的考查要求，与汪主任、江校长进行了交流并查看了相关账目。汪主任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汪主任直接负责。食堂日常采购由食堂司务长（炊事员）根据需求制定采购计划，将采购计划交予汪主任通知供应商送货到校，由周新国老师验收后交予食堂管理员入库。日常食材采购均系定点采购自石台县城及小河镇集市。大宗食材批量采购，猪肉、蔬菜等食材采购周期不完全固定。其出示的原始凭证有效，采购单价与当地行情基本一致，但缺少采购负责人签字信息。日常出入库管理由食堂管理员魏圣良老师负责。调查当日，汪主任向调查员出示了食堂出库记录及食堂供餐公示表。其出库记录较为简单笼统，除了大米出库标明了出库“袋”数外，其余食材出库均没有数据；食堂用餐公示数据规范完整。现金管理方面，该校解释称由于免费午餐拨款资金尚未报账，暂未产生现金支出，故未做现金流水账。另外，该校学生早晚餐资金与午餐资金系混合管理，未单独核算。

调查员在与江校长、汪主任就午餐现金管理进行交流时了解到，由于当地财政部门对归口资金管理的限制，导致包括该校在内的项目学校迟迟不能报账，学校食堂采购迄

今仍未向供应商结账, 校长坦言学校开餐有压力。

表 6: 小河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	1	0.2
专人负责	10	5	0.5
		总分	3.15

评分说明:

关于“轮流采购”, 该校食材日常采购由汪老师单人直接负责, 质量验收由周老师负责, 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”, 该校出示的原始采购凭证签字不完整, 没有采购主管签字, 验收签字也欠规范。根据稽核评分规则, 该项评分取 3 分;

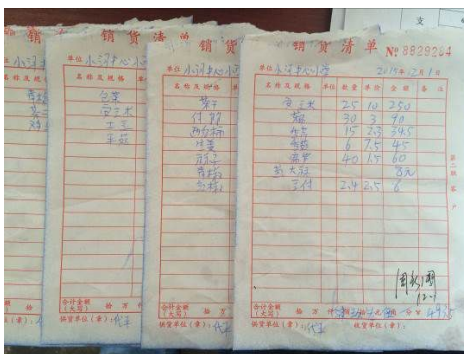


图 13 签字不完整不规范的原始凭证

关于“入库记录”与“出库记录”, 调查员发现其出示的入库与出库记录均较为笼统, 缺乏核心要素 (部分食材无数据)。根据稽核评分规则, 该两项评分均取 1 分。

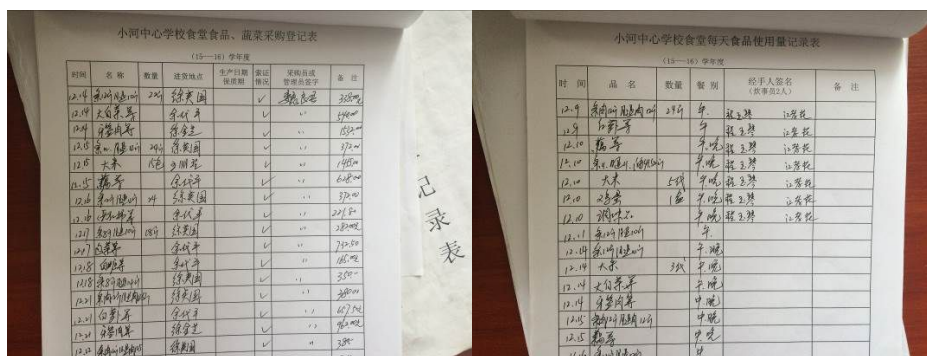


图 14 核心要素缺失的出入库记录

关于“现金流水账”，调查当日该校未向调查员提供现金流水账。根据稽核评分规则，该项评分取 1 分。

5.5 学生匿名调查

调查当日，调查人员对该校六年级 2 班的学生就午餐满意度进行了问卷调查，参与人数 37 人，回收有效问卷 37 份，抽样比例 9.3%，统计结果见表 8，评分结果见表 7。

表 7: 小河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	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	5	0.75
		总分	3.3

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: 小河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	32	86.5%	一般	5	13.5%	不卫生	0	0	0
是否吃到不该吃的	没有吃到过	28	75.7%	吃到过	9	24.3%				0
菜的味道	好吃	27	73%	一般	10	27.0%	不好吃	0	0	0
菜是否够吃	够吃	30	81.1%	有时不够吃	7	18.9%	天天不够吃	0	0	0
饭是否蒸熟	每天都熟了	29	78.4%	有时不熟	8	21.6%	经常不熟	0	0	0
饭是否够吃	够吃	33	89.2%	有时不够吃	4	10.8%	天天不够吃	0	0	0
饭不够是否可以添	可以	27	73%	不可以	10	27%				0
浪费饭菜有人多吗	没有	18	48.6%	少	13	35.1%	多	6	16.2%	0
能否每天吃到荤菜	能	37	100%	不能	0	0				0

统计结果说明:从上述匿名问卷统计结果可以看出,该校午餐学生整体满意度中等。

5.6 执行反馈

调查当日,调查员与该校总务主任汪老师就免费午餐基金学校服务中心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) 协助贵校申请免费午餐的志愿者是谁吗?目前该其和贵校还有联系吗?

答:当时是教育局通知我们学校申报的申请资料。

(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,没有联系过。对接的工作人员是梁嘉宁。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?最近一次联系你们是



大概是什么时候?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,最近一次直接联系就是12月1日,她给我们全县的免费午餐学校做管理培训。

(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。梁嘉宁发了很多管理文件,我们学校也都有打印出来张贴学习。12月初,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)最近一次来到你们学校是什么时候?当时主要是来做什么?

答:免费午餐基金执行部梁嘉宁女士在10月中旬来学校探访,了解学校的开餐需求及其他情况。

(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:没有什么意见。

6 调查人建议

调查员对小河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) 建议该校加强食材储藏室的环境卫生管理,做到分类、隔离及上架存放;
- (2) 建议该校对学生餐具进行统一消毒管理,培养学生餐前洗手就餐习惯;
- (3) 建议该校提高午餐送餐质量,确保学生吃饱,同时培养学生节约意识;
- (4) 建议该校严格按照食品留样要求,做好三餐食品留样,避免食品安全风险;
- (5) 建议该校立即对食堂出入库台账进行清理,规范、准确登记出入库数据,加强日常采购、出入库及午餐资金管理,建立有效监督机制,确保责任到人;
- (6) 建议免费午餐基金学校服务中心及时与当地相关部门沟通,协调解决拨款资金的流转问题,缓解学校的开餐压力。



7 结论

小河中心学校稽核评分: 63.4 分。

调查员认为,小河中心学校免费午餐项目运行管理较差。该校是本地区首批开餐合作试点学校,开餐仅一个月,本次稽查暴露出了午餐质量不高、食品留样不符合要求、食堂台账不规范以及资金管理不清晰等明显问题,并在食堂开餐公示上存在虚假嫌疑,其背后的原因值得思考。希望该校就上述问题引起高度重视,立即改进和完善相关管理工作,提高午餐送餐质量,重视食品安全,规范午餐日常采购、出入库及资金管理,确保捐赠资金规范使用及公开透明。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服务中心积极协助校方进行沟通,并期待当地相关部门能针对捐赠资金的收支建立更加便捷的报销机制!

调查员: 子夜

2015 年 12 月 28 日

稽核部建议:小河中心学校项目执行情况较差。如现场调查所述,该校在食品安全方面存在食材储藏不规范、菜品留样不合规、菜品质量不高等问题。该校在资金安全方面发现的问题多为与项目执行规范对接问题,请执行团队加强开餐前的培训和开餐后的辅导工作。此外,学生饭菜满意度不高的问题,请校方予以足够重视。从该校情况看,免费午餐项目的引入,对学校的开餐规范工作是个巨大的促进。本次现场调查情况不理想,但相信校方会做的更好。

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 164120119@qq.com <http://weibo.com/sinobush>

[微信: 15035119413](https://www.weixin.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。 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