



报告编号	MW/JH[2015]183
报告正文总页数	共 16 页

安徽省池州市石台县大演中心学校 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大演中心学校

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：2015047

报告日期：2015年12月28日

报告编号：MW/JH [2015]183

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.....	3
4.1 大演中心学校的概况.....	3
4.2 大演中心学校的就餐人数.....	4
4.3 大演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.....	11
5.5 学生匿名调查.....	12
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.....	17
附件 2. 重大问题一览表.....	21

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:

免费午餐官方微博 <http://weibo.com/freelunch>

免费午餐官方网站 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,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24日上午,调查员自石台汽车站对面的公交车站乘坐前往珂田方向的9路公交车,于10点抵达大演中心学校门口,稍作停留后进校。自石台县至大演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 大演中心学校周边路况

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 大演中心学校的概况

大演中心学校位于安徽省池州市石台县大演乡永福村, 距石台县城约 15 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、矾滩乡等 8 个乡镇。石台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。大演乡, 属石台县辖乡, 乡政府驻永福村, 位于县城东南 15 公里。牯牛降国家级自然保护区核心区位于境内。大演乡辖小剡村、星火村、新农村、永福村等 11 个行政村。珂田至石台县城公路沿公信河北岸从境内北部横穿。大演乡是著名的中国戏曲活化石“目莲戏”的发源地, 大演的名称也因此得名。

大演中心学校是一所半寄宿制乡镇级九年一贯制中心学校。该校所处地区系典型山区, 学校周边居民生活水平良好, 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。大演中心学校系免费午餐基金全额拨款学校, 现有一至九年级 13 个教学班(其中学前班和一年级为复合教学班), 在校学生总人数 280 人, 在岗教职工 63 人(其中炊事员 7 人、门卫 1 人), 全校午餐总就餐人数 343 人。自 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。

该校日常除面向全校师生提供免费午餐外, 还面向 230 余名寄宿制学生提供收费的晚餐(早餐学生自行解决), 其晚餐供应系承包给厨房炊事员, 收费 400 元/生/学期, 由承包晚餐供应的炊事员直接收取。晚餐与午餐食材分别独立采购(晚餐由承包炊事员自行采购, 午餐由校方专人负责采购), 采购、库存与资金使用完全分离。

该校现任负责人陈彦老师。学校午餐日常管理团队包括: 食堂后勤吴才林老师, 负责采购及出入库管理; 学校会计王云老师; 学校微博维护徐乔老师。





图2 学校大门及校园环境

4.2 大演中心学校的就餐人数

本次调查的时间为2015年12月24日,经突击检查,该校各班级学生人数如下:

表1: 大演中心学校学生人数统计表

年级	一年级	二年级	三年级	四年级	五年级	六年级		七年级		八年级		九年级		合计
						1班	2班	1班	2班	1班	2班	1班	2班	
应到	22	8	20	32	23	22	22	18	17	20	21	24	31	280
实到	22	7	20	32	23	22	22	18	17	20	19	23	30	275
请假	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	2	1	1	5

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7人,吴主任向调查员提供该校应到教师人数55人,当日在岗54人,门卫1人在岗。调查当日该校午餐总就餐人数为:学生275人+教师54人+炊事员7人+门卫1人=337人。学校微博当日用餐反馈公示实到就餐人数330人,与调查员现场清点人数相差7人。

据吴主任介绍,该校厨房配备了7名炊事员,该校在实施免费午餐项目前,其厨房一直是承包制,承包方自行配备了3名炊事员。在申请免费午餐项目时,该校另向免费午餐基金申请了4名炊事员名额配置。其食堂承包关系截止目前尚未与校方解除。校方称,学校将力争在2016年春季开学前解除与食堂承包方的承包关系。

大演中心学校开餐公示					
时间	12.24	应到人数	339	实到人数	330
今日菜单	1	红烧肉炖煎豆腐		4	藕片
	2	豆芽		5	
	3	海带汤		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	70	2.3	161
	2	猪肉	33.36	16	533.76
	3	肥肉	5.55	14	77.7
	4	豆芽	30	1.2	36
	5	藕	43	3	129
	6	鸡蛋	3	10	30
	7	佐料			20
	8	海带	6	2	12
	9	煎豆腐	5	4.5	22.5
	11	油			80
食材费用小计					1101.96
运费	10				
液化气	100				20
辅助费用小计				130	
合计		1231.96		资金结余	75.19

图 3 调查当日学校微博公示截图

4.3 大演中心学校的项目执行综合评价

表 2: 大演中心学校项目执行综合评分表¹

评分项目类别	类别权重	得分
卫生	20	4
质量	20	5
管理	25	3.8
财务	25	3.15
调查	10	4.1
五分制总分		4.01
百分制总分		80.2

经综合评估, 大演中心学校免费午餐项目本次稽核评分 80.2 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。调查当日, 副校长汪老师与调查员一起对食堂卫生状况进行了查看了解。该校厨房系一栋两层独立建筑, 位于校园西北角。从现场来看, 当班炊事员着装基本规范(调查员进厨房时所有炊事员均未戴帽子), 个人卫生良好。厨房功能分区合理, 各区域卫生状况良好,

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。



灶台、工作台、分餐台等干净明亮整洁。食材储藏室为两个,位于厨房内的储藏室系早晚餐食材储藏室,环境卫生良好,食材储存规范有序;而午餐食材储藏室则位于学校大门旁边的门卫室隔壁,环境卫生不佳,食材存放较为凌乱,未按要求分类隔离上架存放。食堂有两个餐具消毒柜,一个存放炊事员个人餐具,一个存放备用学生餐具,而当日学生就餐使用的餐盘则没有统一消毒。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: 大演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	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	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	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“厨工头部卫生”,调查当天,备餐期间炊事员均未戴工作帽,在为学生分餐时则全体戴上了工作帽。根据稽核评分规则,该项评分取3分。



图 4 炊事员组图

关于“餐具消毒”，调查当日学生午餐使用的餐盘并未进行消毒。根据稽核评分规则，该项评分取 1 分。



图 5 学生餐盘及消毒柜内的备用餐具情况组图

关于“食材储藏”，该校午餐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 午餐食材储藏室

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，厨房灶台工作台卫生、早晚餐食材储藏室等状况良好（见下图）。





图7 厨房全景及各区域情况组图



图8 早晚餐食材储藏室情况组图

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(一荤两素一汤),份量充足,干净卫生无异味。调查当日,调查员与师生一同就餐,自我感觉口味良好。从调查员与就餐学生交流的情况来看,学生满意度中等偏上。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。

表4: 大演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尚可,炊事员健康证有效,设备使用正常、分餐秩序良好,师生严格同餐,餐后可无明显浪费。存在的问题主要是食品留样不符合要求,属无效留样。余无特殊。

表5: 大演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“炊事员健康证”,该校7名炊事员中有三名炊事员健康证已过期(到期时间12月12日,该三名炊事员为食堂承包方炊事员),校方解释过期健康证正在换发中,尚未领取。故该项评分暂不做扣分处理。

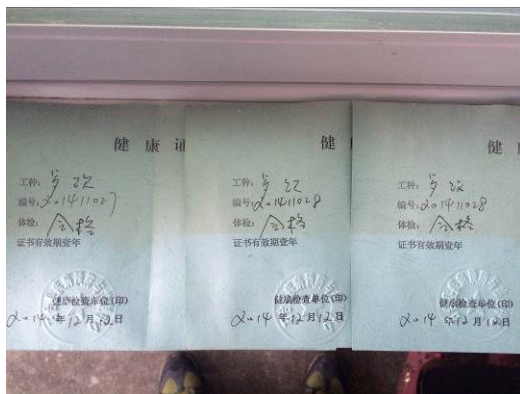


图 10 已过期的健康证组图

关于“食品留样”，调查员当日在食品留样冰柜查见了日常食品留样，发现未对主食进行取样，根据食品留样相关制度要求，属无效留样。根据稽核评分规则，该项评分取 1 分。

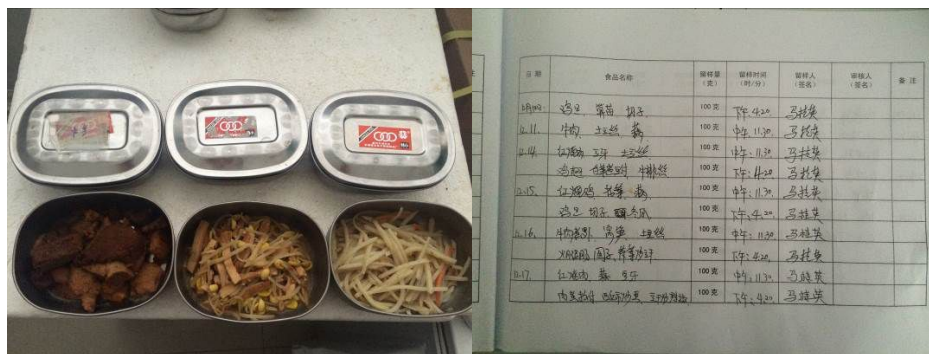


图 11 现场查见的食品留样及记录表组图





图 12 就餐现场组图

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”的考查要求，与吴主任、徐乔两位老师进行了交流并查看了相关账目。调查当日，吴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，出示了采购原始凭证。

该校食堂后勤采购分为两部分，午餐食材采购由吴主任直接负责，早晚餐食材采购由食堂承包方自行负责，分库存放。午餐食材日常采购由吴主任制定采购计划，经校长批准后通知供应商送货到校，并由吴主任会同门卫吴老师一起验收入库。日常采购均采购自县城及大演集市的固定供应商，每 2 天采购一次。日常出库则由吴主任安排好后通知门卫吴老师每日送至厨房。调查当日，吴主任出示了日常采购凭证，从凭证上看，数据正常，采购单价与当地行情基本一致。但吴主任未能提供该校午餐日常出入库台账，无法了解其出入库数据是否正常。吴主任解释由于食堂后勤工作均由他一人全权负责，且还担任教学工作，尚未抽出精力完善出入库台账。现金流水账方面，由于学校午餐资金尚未报销，日常采购支出均系垫资或未结账，故没有做现金流水账。

调查员在与吴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，吴主任坦言学校开餐有压力。

表 6: 大演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他吴主任直接负责，质量验收由他及门卫共同负责，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，没有采购主管签字及验收签字。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”、“出库记录”与“现金流水账”，调查当日该校均未出示（未做）。根据稽核评分规则，上述三项评分均取 1 分。

5.5 学生匿名调查

调查当日，调查人员对该校六年级 1 班、2 班的 44 名学生就午餐满意度进行了问卷调查，回收有效问卷 44 份，抽样比例 15.7%，统计结果见表 8，评分结果见表 7。



表 7: 大演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	5	0.75
主食生熟	5	3	0.15
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	4.1

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: 大演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	38	86.4%	一般	6	13.6%	不卫生	0	0	0
是否吃到不该吃的	没有吃到过	35	79.5%	吃到过	9	20.5%				0
菜的味道	好吃	36	81.8%	一般	8	18.2%	不好吃	0	0	0
菜是否够吃	够吃	40	90.9%	有时不够吃	4	9.1%	天天不够吃	0	0	0
饭是否蒸熟	每天都熟了	36	81.8%	有时不熟	8	18.2%	经常不熟	0	0	0
饭是否够吃	够吃	44	100%	有时不够吃	0	0	天天不够吃	0	0	0
饭不够是否可以添	可以	44	100%	不可以	0	0				0



浪费饭菜 有人多吗	没有	32	72.7%	少	12	27.3%	多	0	0	0
能否每天 吃到荤菜	能	44	100%	不能	0	0				0

统计结果说明: 从上述问卷统计结果可以看出, 该校午餐学生整体满意度中偏上。

5.6 执行反馈

调查当日, 调查员与该校吴主任、徐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) 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, 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: 都讲过的。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的梁嘉宁女士在 10 月中旬来学校探访过, 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

调查员对大演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) 建议该校加强食堂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;
- (4) 建议该校立即着手完善午餐食材出入库管理台账及资金核算支出记录(现金流水账), 加强日常采购、出入库及午餐资金管理, 实现管理环节独立, 建立有效监督机制, 确保各个管理环节的责任可追溯性;
- (5) 建议免费午餐基金学校服务中心及时跟进了解该校食堂承包情况, 如 2016 年春季开学前校方与食堂承包方解除承包关系, 需妥善协调炊事员配置人数问题;
- (6) 建议免费午餐基金学校服务中心相关区域专员及时与当地教育部门沟通, 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

大演中心学校稽核评分: 80.2 分。

调查员认为, 大演中心学校免费午餐项目整体运行管理一般。该校是本地区首批开餐合作试点学校, 开餐仅一个月, 本次稽查暴露出了校方食品安全意识不足及食堂管理台账、财务管理缺失两大核心问题, 并发现开餐后校方仍未与食堂承包方解除承包关系, (虽然校方通过管理手段已将风险降至最低, 但客观风险仍然存在)。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, 重视食品安全, 规范及完善午餐日常采购、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, 并期待当地相关主管部门能针对捐赠资金的收支建立更加便捷的报销管理机制!



调查员: 子夜

2015 年 12 月 28 日

稽核部建议: 大演中心学校免费午餐项目执行情况一般。该校的项目执行情况有多个疑问, 一是项目要求的基本原则是非承包, 但该校确实存在承包事实, 而且在该校申请资料中注明是“非承包”; 二是 230 名寄宿制学生就餐, 需用厨师 3 人即可, 加了午餐, 合计用餐人数 337 人, 厨师多配置了 4 人, 合理性不强; 三是就食材管理看, 承包制的食材管理有序, 而午餐的食材管理凌乱。请执行团队针对该校的这些疑问给予合理解释。

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 <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。 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