



报告编号	MW/JH[2016]030
报告正文总页数	共 12 页

安徽省池州市石台县七都中心学校 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

二零一六年四月十六日

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。

安徽省池州市石台县七都中心学校

免费午餐项目调查报告

项目负责人：舟乙

调查人员：阳云

报告编写：阳云

报告审核：舟乙

报告批准：舟乙

学校编号：2015062

报告日期：2016年4月16日

报告编号：MW/JH [2016]030

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 七都中心学校的概况.....	2
4.2 七都中心学校的就餐人数.....	3
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.....	9
5.5 学生匿名调查.....	10
6 调查人建议.....	12
7 结论.....	12
8 稽核部建议.....	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

2016年4月,调查人员阳云接受免费午餐基金稽核部的委托,从长沙市出发前往安徽省池州市石台县,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

4月9日上午，调查人从长沙火车南站，乘G636次高铁于16:20到达黄山北，后乘公交至屯溪汽车站，宿胡开文大酒店。10日中午12:40乘屯溪至石台县方向的唯一一趟班车于16:30到达石台县，宿石台宾馆。

4月11日，调查石台县七都中心学校。上午9:30在县汽车站乘青阳方向的班车于11:00到达七都中心学校，下午13:50离校，搭车返回县城驻地。

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。

4 学校现状及评价

4.1 七都中心学校的概况

池州市位于安徽省西南部，长江下游南岸，辖贵池区、东至县和石台县等3县、3区。石台县是池州市辖县，位于安徽省南部，皖南山区西部。全县辖七都、小河等6镇、2乡。距池州市72公里；至省会合肥市253公里。七都镇位于石台县县城东北约29公里处，325省道从境内南北纵穿，全镇村村通公路。路况较好。

七都中心学校位于石台县七都镇七都村，在325省道旁，离县城约80分钟车程。



现教学楼由武警安徽总队捐资 20 万元于 2003 年 6 月建成。该校现有小学教学班 9 个，学生 247 人，其中有寄宿生 18 人，该校现有教师 27 人、厨师 3 人、门卫 1 人。

该校现任校长李炳坤，副校长徐礼师，总务主任侯维林，会计沈旺春，出纳傅小妹，采购由总务主任侯维林和三位厨师负责。

免费午餐于 2016 年 4 月 5 日在该校正式开餐。中国社会福利基金会免费午餐基金向该校提供一笔开餐资金（用于购置冰箱等或厨房用品等）。免费午餐基金现向全校 278 名学生及教职工提供 4 元/人的午餐，且向 3 名厨师发放工资 900 元/月（学校另从办公经费中拨款向厨师补发 500 元/月的工资）。该校有寄宿生 18 人，享受国家补助 500 元/学期，直接打入寄宿学生家长的一卡通账号。寄宿生早餐自费在校外购买早餐，校方向寄宿生收取 4 元/人的晚餐费，向寄宿生提供晚餐。校方未向学生收取其他生活费。



图 1 学校内景外景组图

4.2 七都中心学校的就餐人数

本次调查的时间为 2016 年 4 月 11 日，经突击检查，该校学生人数如下：

表 1: 七都中心学校人数统计表

全校	一年级	二年级	三年级	四年级		五年级		六年级		合计
				1 班	2 班	1 班	2 班	1 班	2 班	
应到	48	30	37	21	22	20	27	16	26	247
实到	48	30	37	21	22	20	27	16	26	247
请假	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

调查人员现场见到厨师 3 人，门卫 1 人，校方提供老师人数为 27 人（未到 11 人）。

该校的当天就餐人数：学生 247 人+厨师 3 人+老师 16 人+门卫 1 人+调查人员 1 人=268 人（调查者向学校缴餐费 4 元）

该校当天微博公示人数与实际就餐人数基本一致。

石台县七都中心学校食堂开餐公示

时间	2016.4.11	应到人数	278人	实到人数	267人
今日菜单	1	煎豆腐烧肉	4		
	2	肉丝包菜	5		
	3	西红柿炒鸡蛋			
今日支出清单	序号	物品名称	数量(斤)	单价(元)	小计(元)
	1	肉	19.4	16	310
	2	煎豆腐	30	4.5	135
	3	鸡心包	30	2.5	75
	4	西红柿	30	3.8	114
	5	红椒	2.4	6.8	16.3
	6				
	7				
	8				
	9				
	10				
	11				
	12				
	13				
14					
食材费用小计		575.3			
运费	水、电	液化气	通讯费		
辅助费用小计					
合计	575.3	weibo:安徽池州石台县七都中心学校 weibo:皖食监发[1579210636955]			

图 2 就餐人数的微博截图

4.3 七都中心学校的综合评分表

表 2：七都中心学校项目运行综合评分表¹

评分项目类别	类别权重	得分
卫生	20	4.8
质量	20	5
管理	25	3.3
财务	25	4
调查	10	4.4
五分制总分		4.3
百分制总分		86

经各项评估，本次七都中心学校的综合评分为 86 分。

5 分项问题调查

5.1 卫生项目

本项目涉及的调查主要包括厨师卫生、厨房卫生、食材存储环境、学生餐具消毒情况和学生餐前洗手等方面。厨师卫生方面，调查人约 11 时到达该校，现场见到 3 位厨师正在备餐，均着工作服，个人卫生情况较好（见图 3）。厨房卫生方面：厨房的整体卫生情况尚可，厨房通风条件也较好（见图 3）。食材存储方面：食材摆放在工作间隔

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。



壁的储藏室，储藏室采光、通风条件好，干净卫生，但采购来的食材没有放在货架上，直接堆放在地面上（见图4）。学生餐具消毒情况：学生餐后先简单清洗餐具，然后再由厨师统一清洗后放入消毒柜统一消毒（见图5）。学生餐前洗手环节：校园有专门的洗漱池，供学生餐前洗手和清洗餐具（见图6）。



图3 厨房及厨师情况组图



图4 食材储存情况组图



图5 餐具消毒情况图组



图 6 学生餐前洗手情况图组

表 3: 七都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	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	3	0.3
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	4.8

待改进和完善部分:

(1) “食材储藏”项得 3 分, 原因是该校食材没有摆放在货架上, 而是散落在地上。

5.2 饭菜质量

该校当天的菜品是油豆腐炒肉、包菜炒肉、西红柿炒鸡蛋, 主食为米饭。调查人在校与师生一同用餐, 感觉菜品无异味, 米饭已蒸熟; 但菜品口感一般。从该校微博公示数据看, 该校当天采购 19.4 斤肉, 人均约 36 克, 肉类偏少, 餐值偏低 (校方称因刚开餐, 还没有经验, 怕超支)。但菜品种类丰富。匿名调查显示绝大部分学生能吃饱。



图 7 当天菜品组图

表 4：七都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

5.3 执行管理

该校只有 1 名厨师的健康证在有效期内，刚更换的 2 名厨师还未办理健康证。该校的消毒柜和冰箱等设备，均使用正常。该校的菜品留样情况是，菜品有留样，有留样记录，但米饭没有留样，且留样没有贴标签。教师与学生共餐。

该校因餐厅较小，容纳不下全体学生用餐。学生在中午分三部分用餐：先是一、二低年级学生在餐厅用完餐，再是三、四年级领餐后在教室用餐，最后是五、六年级在餐厅用餐。整个过程有值日教师监督。就餐完毕后，学生在洗漱池简单清洗餐具，再放入收集框中由厨师再次清洗干净后放入消毒柜中消毒。

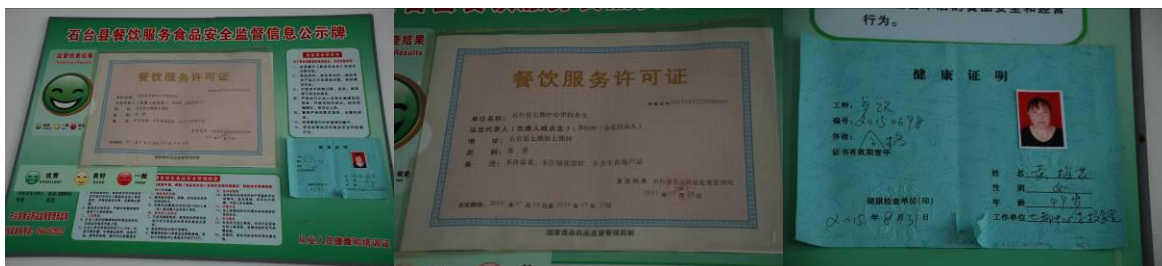


图 8 该校餐饮许可证及厨师健康证组图



图9 学生排队、领餐、用餐情况组图

表5：七都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	0	0
设备维护	10	5	0.5
菜品留样	30	1	0.3
分餐秩序	10	5	0.5
是否同餐	20	5	1
浪费情况	20	5	1
		总分	3.3

待改进和完善部分：

- (1) “健康证”项得0分，理由是有两位厨师还没有办理健康证。
- (2) “菜品留样”项得1分，理由是该校菜品留样没有贴标签，且主食没有留样。

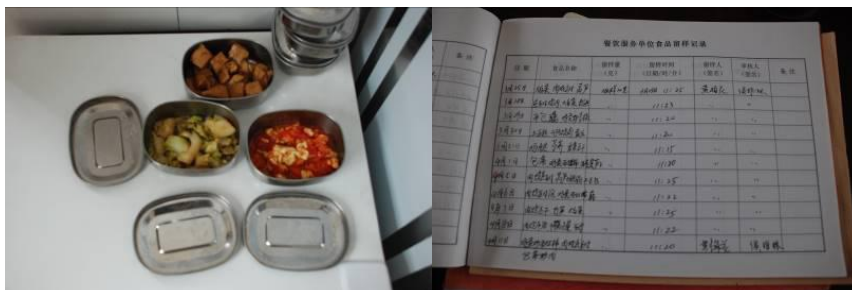


图10 菜品留样及留样记录组图



图11 浪费情况图

5.4 财务管理

该校的食材由总务主任侯维林老师及厨师负责采购, 据校方介绍, 食材是由侯老师每周带领一名不同的厨师去七都镇菜市场固定的商户处采购, 采购回校后由陈世辉或黄梅花验收入库。学校不直接用现金采购, 而在月底由供货商按采购清单如实提供发票并由学校相关人员签字送到县教育局会计中心审核后, 再送县财政局会计中心把货款打到供货商提供的账号上。



图 12 原始凭证组图



图 13 入库登记

A		B		C
1	日期	开餐情况		实际用餐人数
2		如(X月X日, 应到X人, 实到X人, 菜单: 辣椒炒肉, 西红柿鸡蛋汤。主要食材消耗: 肉 斤, 米 斤, 鸡蛋 个, 蔬菜 斤。)		
50	本周累计			0
51	2016/4/4			
52	2016/4/5		大米、猪肉、蔬菜等	278
53	2016/4/6		猪肉、蔬菜、液化气、食盐、油等	275
54	2016/4/7		大米、猪肉、蔬菜等	272
55	2016/4/8		大米、猪肉、蔬菜等	285
56	2016/4/9			
57	2016/4/10			
58	本周累计			1090
59	2016/4/11		猪肉、蔬菜等	267

图 14 出库登记





2	A	B	C	D	E	F	G
3	日期	摘要	初期余额→				余额
4			收款	支出			
			收到拨款	食材开支	工资支出	配套支出	
54	2016/4/5	猪肉、大米、蔬菜等	44396.00	1180.70			43215.30
55	2016/4/6	猪肉、大米、蔬菜、菜油、食盐、液化气等		1323.30		85.00	41807.00
56	2016/4/7	猪肉、蔬菜等		720.40			41086.60
57	2016/4/8	猪肉、蔬菜等		587.30			40499.30
58	2016/4/9						40499.30
59	2016/4/13						40499.30
60	本周累计		44396.00	3811.70	0.00	85.00	
61	2016/4/11	猪肉、蔬菜等		650.30			39849.00

图 15 现金流水账

表 6: 七都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	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	3	0.6
专人负责	10	5	0.5
		总分	4

待改进和完善部分:

- (1) “原始凭证”项得 3 分，理由是原始凭证上没有相关责任人的签字。
- (2) “入、出库登记”项各得 3 分，理由是没有见到粮油的入、出库数据。
- (3) “现金流水账”项得 3 分，理由是现金流水账目上同样没有显示粮油的数据。

5.5 学生匿名调查

学生就餐后，调查人在该校六年级二班对该班的 26 名学生进行了匿名问卷调查。

表 7: 七都中心学校匿名调查评分表

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	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	1	0.1
每天吃到荤菜	15	5	0.75
		总分	4.4

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8:七都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	24	92.3%	一般	2	7.7%	不卫生	0	0	0
是否吃到不该吃的	没有吃到过	25	96.2%	吃到过	1	3.8%				0
菜的味道	好吃	18	69.2%	一般	8	30.7%	不好吃	0	0	0
菜是否够吃	够吃	25	96.2%	有时不够吃	1	3.8%	天天不够吃	0	0	0
饭是否蒸熟	每天都熟了	23	88.5%	有时不熟	3	11.5%	经常不熟	0	0	0
饭是否够吃	够吃	25	96.2%	有时不够吃	1	3.8%	天天不够吃	0	0	0
饭不够是否可以添	可以	24	92.3%	不可以	2	7.7%				0
浪费饭菜有人多吗	没有	10	38.5%	少	16	61.5%	多	0	0	0
能否每天吃到荤菜	能	25	96.2%	不能	1	3.8%				0

6 调查人建议

调查人员对七都中心学校进行调查后,综合各方面情况,现提出以下建议:

- (1) 建议该校按要求存储食材;
- (2) 建议该校尽快督促厨师办理好健康证;
- (3) 建议该校完善菜品留样工作;
- (4) 建议该校完善采购原始凭证和出入库管理及现金流水账。

7 结论

七都中心学校稽核评分: 86 分。

调查人员认为,七都中心学校的项目运行情况良好。学校免费午餐开餐不久,学校对相关执行要求的理解还有些不到位,因此产生了如主食未留样,账目登记中粮油出入库均缺失等问题。校方对免午工作还是足够认真负责,开餐时曾专门到已开餐的项目学校观摩,该校负责人表示,将会向执行优秀的学校学习,把学校的免费午餐办好。

调查人: 阳云

2016 年 4 月 16 日

8 稽核部建议

七都中心学校项目执行情况较好。该校在厨房厨师卫生、菜品质量、分餐秩序、学生满意度等方面的工作值得肯定。本次现场调查发现的更换厨师未及时办理健康证问题、食材规范储藏、菜品留样和账目登记的完整性等问题,请校方予以重视,做好相关完善工作。

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:

舟乙 164120229@qq.com <http://weibo.com/u/sinobush>

微信: [15035119413](https://www.weixin.com/q/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、乱脏	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。

	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