



报告编号	MW/JH[2016]077
报告正文总页数	共 12 页

湖南省衡阳市衡山县岭坡乡大良学校 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

二零一六年六月十七日

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。

湖南省衡阳市衡山县岭坡乡大良学校 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：2016043

报告日期：2016年6月17日

报告编号：MW/JH [2016]077

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.....	3
4 学校现状及评价.....	3
4.1 大良学校的概况.....	3
4.2 大良学校的就餐人数.....	3
4.3 大良学校项目运行综合评价.....	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.....	6
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。

4月2日,邓飞联合500名记者、国内数十家主流媒体、和中国社会福利基金会发起免费午餐基金公募计划,倡议为贫困学童提供免费午餐。

自2011年4月正式启动至2016年4月底,募款已超过19846万元,累计开餐学校达到556所,帮助孩子们免于饥饿,享有热腾腾的免费午餐。

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

免费午餐淘宝公益店 www.mianfeiwucan.tmall.com

1.3 调查内容

2016年6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湖



南省衡山县、宁远县免费午餐开餐学校，根据《免费午餐项目学校执行标准基本规范》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

6月14日上午，调查者从长沙火车南站，乘高铁G6111次到衡山西，后坐便车到衡山县汽车站，宿车站附近的岳峰宾馆。

6月15日，调查岭坡乡大良学校。上午大雨不停，9:00在县汽车站旁边坐往新桥方向的班车，四十分钟后在岭坡乡四塘坳路口下车，等往大凉方向的班车。遇暴雨，搭便车到达大良学校路口，雨中赤脚徒步十分钟于11:20左右到达该校。下午14:00左右结束调查。大雨仍未停，赤脚离校。在校外路口遇一往白果方向私车，又幸遇好心人愿载我同往，一路上遇大大小小山体塌方八处，所幸乘的是越野车，均冒险通过；到四塘坳路口，因白果方向因山体滑坡堵路不通，车主绕道返回县城。

6月16日，调查贯塘乡五星学校。上午8:30在县汽车站旁边坐往新桥方向的班车。车开至马鞍山附近，因昨天暴雨造成山体滑坡，无法通过。遂徒步数公里至岭坡乡政府附近挡私家车至白果镇。后租摩托车于11:30左右到达五星学校，但学校没有上课。致电昨天所稽核的大良学校校长，校长说因昨天暴雨，当地受灾严重，部分学生家中房屋倒塌；当地部分电线受损，学校停水停电，教育局通知放假两天，下周才恢复上课。

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 大良学校的概况

衡山县, 湖南省衡阳市辖县, 位于衡阳市中北部, 湘江中游, 因南岳衡山得名, 为衡阳西南云大都市区组成部分。该县下辖 8 个镇、9 个乡。岭坡乡位于衡山县北部。距县城 25 公里。

大良学校位现于岭坡乡的朝圣村, 在 275 乡道附近, 又名大凉联校。该校现有教学班 7 个、学生 130 人 (其中学前班 26 人), 老师 10、厨师 1 人。学生全部走读。该校校长廖岳环, 负责食材采购; 后勤管理旷江峰, 负责食材采购验收、账目管理和微博管理。

免费午餐于 2016 年 6 月 7 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)。现向该校提供厨师每月 800 元的工资, 141 名师生每天 4 元的午餐费。学校中午 12 点开餐。



图 1 学校外观组图

4.2 大良学校的就餐人数

本次调查的时间为 2016 年 6 月 15 日, 经突击检查, 该校学生人数如下:

表 1: 大良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
应到	26	25	20	13	12	16	18	130
实到	24	25	16	10	10	14	16	115
请假	2	0	4	3	2	2	2	15

调查者现场见到厨师 1 人, 校方提供教师人数 10 人。因当天暴雨, 学生请假人数较多。当日就餐人数: 学生 115 人+教职工 11 人+调查者 1 人=127 人。实际用餐人数与该校微博公示内容一致。

6月15日, 大良联校用餐应到141人, 实到126人, 15人请假。加免费午餐稽查人员1人, 收入4元, 现余15801.2元。主食米饭, 菜品: 洋葱炒肉, 冬瓜片, 粉丝肉沫汤。消耗大米20斤, 肉7斤, 洋葱15斤, 辣椒2斤, 冬瓜13斤, 粉丝1包, 姜0.3斤。@刘杏贻 @免费午餐 @兰小晚 感谢冒着暴雨来校指导, 我们会做的更完善!

图 2 就餐人数的微博截图

4.3 大良学校项目运行综合评价

表 2: 大良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	4.6
质量	20	5
管理	25	4.4
财务	25	3.55
调查	10	4.4
五分制总分		4.39
百分制总分		87.8

经各项评估, 大良学校本次项目运行综合评分为 87.8 分。

5 分项问题调查

5.1 卫生项目

表 3: 大良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

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。

厨工工服着装	5	3	0.15
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	1	0.05
		总分	4.6

学校食堂是一栋在教学楼旁边平房,包括一间厨房、一个储藏室和两间餐厅。调查者在该校厨房,见到1位厨师正在备餐(学校另派1名老师帮厨),二人个人卫生尚可。厨房卫生较好,灶台、工作台均干净。未见有生熟食混合存放现象;学生餐具每天正常消毒。食材储藏基本得当,未见有腐烂变质食材。学校没有组织学生餐前洗手。

各项扣分原因如下,有照片或录音为证。

- (1)“厨工头部卫生”项取3分,原因厨师没有戴工作帽上班。(见图3)
- (2)“厨工工服着装”项取3分,原因厨师上班时穿拖鞋。(见图3)
- (3)“餐前洗手”项取1分,原因是学生餐前没有洗手。



图3 厨房及厨师情况组图



图4 食材储存情况组图



图5 餐具清洗、消毒情况图组

5.2 饭菜质量

表4: 大良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

学校当天菜品是洋葱炒肉,炒冬瓜片,粉丝肉沫汤,主食为米饭(见图6)。调查者与师生同餐,感觉菜品无异味,口感较好。米饭已蒸熟且无异味。当天所见饭菜都略有剩余,师生都能吃饱。当天未见食品中有异物。学校微博公示猪肉7斤,人均28克左右,肉类有些偏少。



图6 当天菜品组图

5.3 执行管理

表5: 大良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	3	0.9
分餐秩序	10	5	0.5
师生同餐	20	5	1
浪费情况	20	5	1
		总分	4.4

该校刚开餐不久, 厨师健康证也刚办好。该校消毒柜等设备都正常使用。教职工与学生共餐, 吃相同的饭菜。餐后剩饭菜在正常范围内。

该校有两个餐厅, 一大一小, 六年级学生在小餐厅用餐, 其他学生在大餐厅用餐。中午下课前, 厨师把饭菜分摆在餐桌上, 下课后学生按早先分好的餐桌用餐。整个就餐过程都有值日教师监督。就餐完毕后, 厨师清洗餐具, 清洗干净后放入消毒柜统一保管。

各项扣分原因如下, 有照片或录音为证。

(1) “菜品留样” 项取 3 分, 原因为菜品有留样, 有留样记录, 但留样没有贴标签, 留样也偏少, 留样未达标。(见图 8)



图 7 厨师健康证图

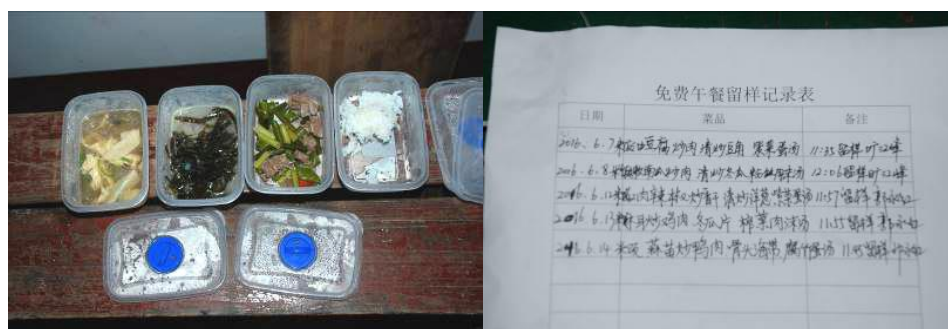


图 8 菜品留样及登记表组图



图 9 厨师餐前分餐组图



图 10 学生餐厅用餐组图



图 11 剩饭情况图

5.4 财务管理

表 6：大良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	3	0.6
专人负责	10	5	0.5
		总分	3.55



据校方介绍，该校的免费午餐资金由中心校管理。该校采购流程：由旷江峰老师从中心校支取现金交给校长廖岳环，廖岳环校长从县城菜市场采购食材回校后由旷江峰老师验收称重。每周采购三至四次不等，学校正在摸索阶段。学校近期采购的猪肉 16 元/斤、大米 2.2 元/斤。

该校因刚开餐不久，且学校没有专职会计，之前的账目登记相对简单。调查者按《免费午餐项目学校执行标准基本规范》中财务相关要求，为该校做了讲解。

各项扣分原因如下，有照片或录音为证。

- (1) “轮流采购”项取 0 分，原因为学校未执行轮流采购，仅由校长一人采购；
- (2) “原始凭证”项取 3 分，原因为学校的原始凭证上信息也不全，部分凭证上没有供货商签字。（见图 12）
- (3) “入库登记”、“出库登记”两项均取 1 分，原因为学校尚未设立入、出库账目。
- (4) “现金流水账”项取 3 分，原因为学校还没有正规的现金流水账，只在鸡蛋测试阶段登记了现金账。（见图 13）

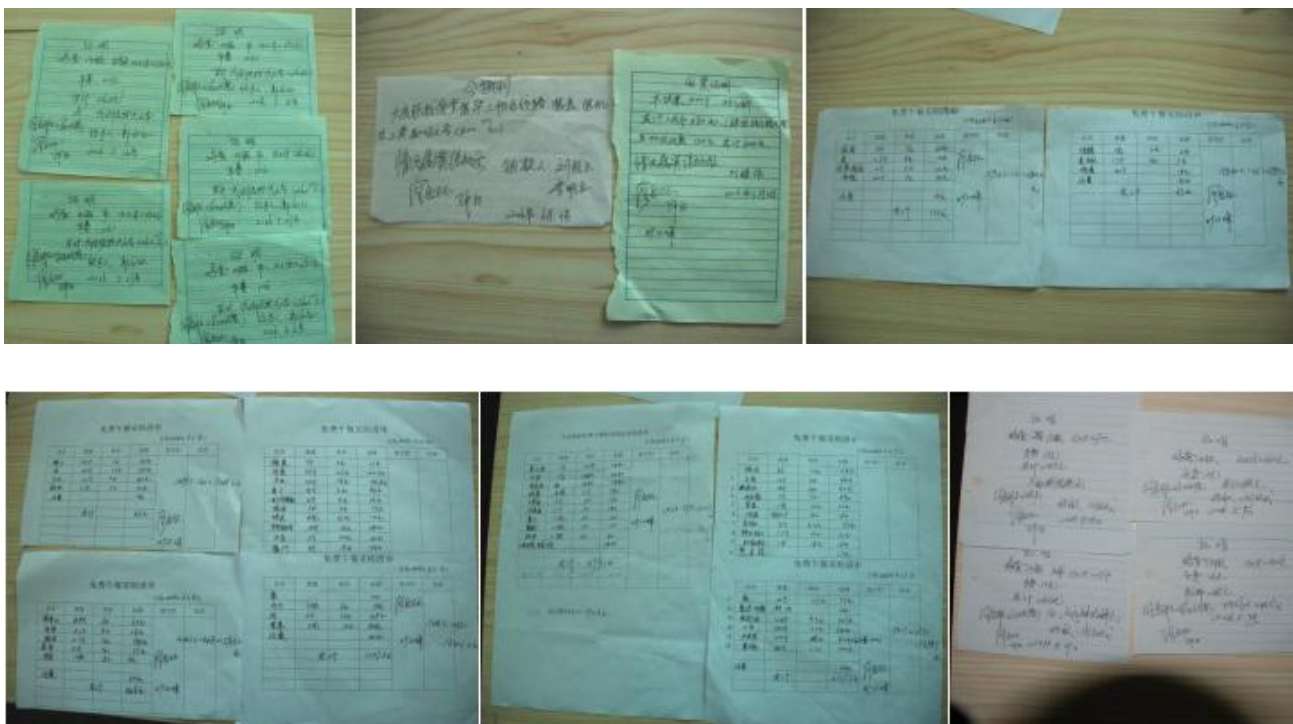


图 12 原始凭证组图

图 13 现金流流水账图

5.5 学生匿名调查

参与匿名调查的是该校六年级的 16 名学生, 抽样比例为 11.35%。

表 7: 大良学校学生匿名调查评分表

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	3	0.45
主食生熟	5	5	0.25
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	4.4

说明: 所有正面选项都在匿名调查表中放在了第一个选项, 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: 大良学校匿名调查统计表



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	16	100%	一般	0	0	不卫生	0	0	0
是否吃到不该吃的	没有吃到过	15	93.75%	吃到过	1	6.25%				0
菜的味道	好吃	10	62.5%	一般	6	37.5%	不好吃	0	0	0
菜是否够吃	够吃	13	81.25%	有时不够吃	3	18.75%	天天不够吃	0	0	0
饭是否蒸熟	每天都熟了	16	100%	有时不熟	0	0	经常不熟	0	0	0
饭是否够吃	够吃	16	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	15	93.75%	不可以	1	6.25%				0
浪费饭菜有人多吗	没有	10	62.5%	少	6	37.5%	多	0	0	0
能否每天吃到荤菜	能	15	93.75%	不能	1	6.25%				0

问卷调查显示,该校学生对学校午餐的饭菜质量的满意度较高。

6 调查人建议

调查者对大良学校进行调查后,综合各方面情况,对学校存在的主要问题提出以下建议:

- (1) 建议该校厨师按要求着装上班,上班时不要穿拖鞋;
- (2) 建议校方在餐前组织学生洗手,培养学生养成良好的卫生习惯;
- (3) 建议学校按要求进行菜品留样;
- (4) 建议学校进行轮流采购;
- (5) 建议学校按《免费午餐项目学校执行标准基本规范》完善各类账目。



7 结论

大良学校稽核评分：87.8分。

调查者认为大良学校免费午餐项目执行状况良好。大良学校较为偏远，从县城没有直达班车到达该校；学校硬件设施较差。虽然因刚开餐经验不足而存在一些不尽人意之处，但校方对免费午餐管理的积极性较高，对工作也认真负责。希望校方多与执行志愿者沟通，把免费午餐管理得更到位。

调查者：阳云

2016年6月17日

稽核部建议：大良学校项目执行情况较好。该校作为新开餐学校，就午餐工作本身做的不错，如餐具消毒、原始凭证索证、师生同餐、饭菜质量等方面，学生对午餐质量的满意度也比较高。但从校方的账目管理等细节问题上看，我们在开餐前的沟通和开餐初期的项目辅导工作，还是存在滞后，因此，建议执行团队伙伴加强开餐前期的辅导工作，参照项目执行标准，结合学校的执行实际，对项目执行能有一个更细致的指导，从源头把好食品安全关、资金安全关。

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 <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	全体厨师都有有效健康证明。
		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