



报告编号	MW/JH[2016]010
报告正文总页数	共 12 页

四川省凉山州美姑县乃拖乡巴千村巴千完小 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

二零一六年三月二十二日

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。

四川省凉山州美姑县乃拖乡巴千村巴千完小 免费午餐项目调查报告

项目负责人：舟乙

调查人员：高鑫

报告编写：高鑫

报告审核：舟乙

报告批准：舟乙

学校编号：2013019

报告日期：2016年3月22日

报告编号：MW/JH[2016]010

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 巴千完小的概况.....	3
4.2 巴千完小的就餐人数.....	3
4.3 巴千完小项目运行综合评价.....	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.....	7
5.4 财务管理.....	9
5.5 学生匿名调查.....	11
6 调查人建议.....	12
7 结论.....	12
附件 1. 各项评分标准.....	14
附件 2. 重大问题一览表.....	18

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3月,调查人高鑫接受免费午餐基金稽核部的委托,从河北省保定市出发前往四川省凉山州美姑县对该地区开餐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

3月12日,调查人从保定市出发,乘动车前往北京市(46分钟),再乘坐飞机前往成都(约3小时),再从成都乘坐火车硬卧前往西昌市(约11小时)。3月13日早到达西昌市后乘坐中巴前往美姑县(约9小时),宿美姑县电力宾馆。3月14日、15日分别完成对美姑县巴普镇基伟村小和美姑县洒库乡中心校的调查后,3月16日原计划与同事一起前往牛牛坝乡,但由于修路交通管制无法到达牛牛坝乡,于是决定包车前往大桥乡,再转车前往牛牛坝乡,夜宿牛牛坝乡逸嘉小院宾馆。相关费用,美姑县到大桥包车300元;大桥前往牛牛坝,面包车20元;住宿费100元。

3月17日,早上8:30乘坐前往巴千村的面包车,约1小时20分钟到达学校,10:40分进校调查。调查结束后由于没有车返回,步行约45分钟到达乃拖乡,乘面包车返回牛牛坝乡。相关费用:牛牛坝到巴千村,面包车15元;乃拖乡到牛牛坝,面包车15元。



图1 交通情况组图

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

智能手机一台, 笔记本电脑一台。

4 学校现状及评价

4.1 巴千完小的概况

巴千完小位于四川省凉山彝族自治州美姑县候播片区乃拖乡巴千村, 距离乃拖乡约 4 公里, 距离美姑县城约 46 公里。该校所在地为少数民族彝族聚居地区, 属于典型的山区, 当地居民生活水平低下。牛牛坝到巴千村除个别路段路况较差外, 其他路段为路况较好的柏油路。

巴千完小现为一所六年制完小, 目前共有六个年级: 一至六年级。学校负责人: 阿支尔沙, 负责微博发布、出入库记录工作; 由李芳、吉克尔格和赵金燕老师轮流采购。

该校现有教学班 6 个, 学生 234 人, 全部享受国家营改餐。在校教师 6 人, 厨师 2 人, 共计 8 人享受免费午餐。学校中午 12: 00 开餐。



图 2 学校情况组图

4.2 巴千完小的就餐人数

本次调查的时间为 2016 年 3 月 17 日, 经突击检查, 该校各班级学生人数如下:

表 1: 巴千完小学生人数统计表

全校	一年级	二年级	三年级	四年级	五年级	六年级	合计
应到	40	45	42	40	32	35	234
实到	34	40	33	37	28	35	207
请假	6	5	9	3	4	0	27

调查人现场见到厨师 2 人, 门卫 1 人, 当日出勤教师 6 人。

当日就餐人数: 学生 207 人+教职工 9 人+调查人 1 人=217 人(调查工作人员缴餐费 5 元), 与微博公示相同。



图 3 就餐人数的微博截图

4.3 巴千完小项目运行综合评价

表 2: 巴千完小项目运行综合评分表

评分项目类别	类别权重	得分
卫生	20	4.4
质量	20	5
管理	25	4.6
财务	25	4.2
调查	10	4.5
五分制总分		4.54
百分制总分		90.8

经各项评估, 巴千完小项目运行综合评分为 90.8 分。

5 分项问题调查

5.1 卫生项目

该校厨房位于校门右侧校舍的最外间, 调查人到校后首先查看了厨房, 现场看到两位厨师, 着工作服, 卫生良好。厨房整体卫生一般。该校食材中米、油、肉由美姑县统一招标企业配送, 蔬菜、鸡蛋、调料等在美姑县菜市场购买, 蔬菜每星期一、三采购两次, 由村子附近的司机帮忙带回, 肉每星期配送两次, 一次 50 斤、一次 75 斤。米、油、蔬菜等储存在厨房隔壁的房间内, 米由木板垫起存放, 能够有效防鼠、防潮。

学生餐前洗手环节, 厨房外侧正在安装洗手用的水龙头, 目前使用水管, 厨师会将水盛到盆子中加上洗洁精供孩子洗手, 现场观察, 大多数学生都能够认真洗手。用餐完

餐具由学生自己清洗和保存, 其他厨具由厨师清洗。



图4 厨房和储藏间情况组图

表3: 巴千完小卫生项目评分表

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	3	0.15
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	1	0.05
易变质食物保存	10	5	0.5
餐具消毒	10	3	0.3
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	3	0.15
		总分	4.4

扣分原因:

(1) “厨工手部卫生”项得3分, 原因是厨师手部卫生一般, 卫生情况一般。

(2) “墙面和地面卫生”项得 3 分，原因是灶台墙面被烟熏的比较黑。(如图 5)

(3) “餐具消毒”项得 3 分，原因是餐具由学生自己清洗和保存，每个星期消毒两次，每次一个班级。

(4) “餐前洗手”项得 3 分，原因是部分学生不会在餐前洗手。



图 5 厨房墙面和地面情况图

5.2 饭菜质量

调查当天，该校菜品为：莲花白炒肉、炒菜花、白菜汤和米饭。调查人与师生共餐，感觉口感尚可。查阅该校近期的微博，食材品种在美姑地区尚属丰富，如：猪肉、莲花白、蒜苗、粉条、豆腐干、花菜、白菜、鸡蛋、西红柿等。

表 4：巴千完小饭菜质量评分表

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



图 6 开餐当日菜品组图

5.3 执行管理

调查人在厨房查看了该校的消毒柜和冰箱等设备,均使用正常。查看学校留样,留样比较规范。调查人观察了学生的整个用餐过程,有明显浪费。

该校的就餐情况是,学校中午 12:00 开餐,开餐前厨师会根据每班情况将食材分装,再由学生将饭菜领到教室或者操场分餐、就餐,有的学生会在教室用餐,有的学生会在操场用餐,观察整个就餐过程,就餐秩序井然。

表 5: 巴千完小执行管理评分表

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	5	1.5
分餐秩序	10	5	0.5
师生同餐	20	5	1
浪费情况	20	3	0.6
		总分	4.6

扣分原因:

“浪费情况”项得 3 分,原因是就餐结束后有明显的浪费情况。(如图 9)



图 7 厨师健康证组图



图 8 学校留样和留样记录组图



图 9 学校餐余组图



图 11 就餐过程组图

5.4 财务管理

该校食材采购分两部分,米、油由政府统一采购,青菜、鸡蛋、调料等由学校自行采购,在美姑县菜市场采购,蔬菜每星期一、三采购两次,肉每周配送两次,一次 50 斤、一次 75 斤。调查人在该校调查期间,该校提供的涉及本环节的登记表有《美姑县学生营养改善计划工作情况登记表》、《入库记录》和《出库记录》三个记录表格。登记表中记录了学生出勤人数、入库情况、出库情况、开餐菜品、留样等内容,与出入库记录相符,真实性较高。

供应商开票后学校签字确认,再送中心校进行报账,中心校要求一个月报一次账,但由于巴千完小师资力量有限,目前约为两、三个月报一次。

Figure 12: In-stock record group photo. It shows two pages of handwritten tables titled '乃拖乡小学校入库单' (In-stock Record). The tables have columns for '日期' (Date), '品名' (Item Name), '数量' (Quantity), '单价' (Unit Price), '合计' (Total), '入库确认人' (In-stock Confirmation Person), and '采购确认人' (Purchase Confirmation Person). The entries list various food items like rice, oil, and vegetables with their respective quantities and prices.

图 12 入库记录组图

Figure 13: Out-stock record group photo. It shows three pages of handwritten tables titled '乃拖乡小学校出库单' (Out-stock Record). The tables have columns for '日期' (Date), '品名' (Item Name), '数量' (Quantity), '单价' (Unit Price), '合计' (Total), '出库确认人' (Out-stock Confirmation Person), and '采购确认人' (Purchase Confirmation Person). The entries list various food items like rice, oil, and vegetables with their respective quantities and prices.

图 13 出库记录组图



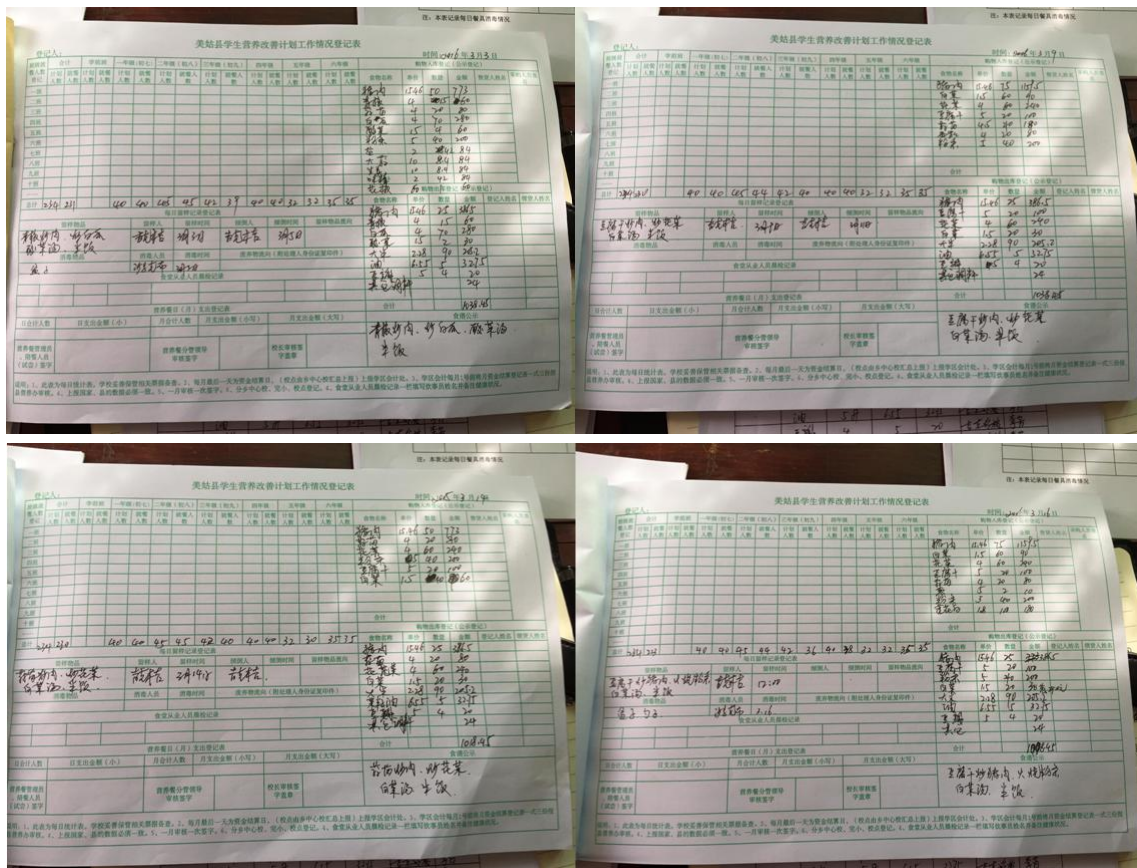


图 14 美姑县学生营养改善计划工作情况登记表组图

表 6: 巴千完小财务管理评分表

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	1	0.2
入库登记	5	5	0.25
出库登记	5	5	0.25
现金流水账	20	5	1
专人负责	10	5	0.5
		总分	4.2

扣分原因:

- (1) “原始凭证”项得 1 分，原因是调查当日学校未能提供原始凭证。
- (2) “现金流水账”项得 5 分，原因是美姑地区学校不经手现金，学校先采购，采



购后商户将采购单送到学校签字确认, 再拿到中心校进行报账, 因此该项给 5 分。

5.5 学生匿名调查

调查人选择六年级 35 名学生进行了问卷调查, 并结合调查时的观察和与学生的交流进行评分。

表 7: 巴千完小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	3	0.45
菜品口味	5	5	0.25
菜品分量	15	5	0.75
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	4.5

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: 巴千完小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	33	94.3%	一般	2	5.7%	不卫生	0	0	0
是否吃到不该吃的	没有吃到过	21	75.0%	吃到过	7	25.0%				20.0%
菜的味道	好吃	34	97.1%	一般	1	2.9%	不好吃	0	0	0
菜是否够吃	够吃	29	96.7%	有时不够吃	0	0.0%	天天不够吃	1	3.3%	14.3%



饭是否蒸熟	每天都熟了	26	92.9%	有时不熟	0	0.0%	经常不熟	2	7.1%	20.0%
饭是否够吃	够吃	30	90.9%	有时不够吃	1	3.0%	天天不够吃	2	6.1%	5.7%
饭不够是否可以添	可以	30	100.0%	不可以	0	0				14.3%
浪费饭菜的人多吗	没有	28	82.4%	少	1	2.9%	多	5	14.7%	2.9%
能否每天吃到荤菜	能	35	100.0%	不能	0	0				0

6 调查人建议

调查人员对巴千完小进行调查后,综合各方面情况,现提出以下建议:

- (1) 建议学校能够多督促学生进行餐前洗手,养成良好的卫生习惯;
- (2) 建议学校能够督促厨师注意个人卫生;
- (3) 建议学校能够注意厨房卫生,适当对墙面和灶台进行清洁;
- (4) 建议学校能够加强学生餐具消毒工作,尽可能每周为每个年级进行一次消毒。
- (5) 建议学校能够按照要求搜集原始凭证,并请商家在送货单上签字确认,采购人、验收人进行签字确认;
- (6) 建议学校能够加强学生教育,让学生养成少盛多次的习惯,学校开餐也有几年时间适当根据实际情况增减食材,避免浪费情况出现;
- (7) 该校在出入库管理方面做得很好,记录清晰,美姑地区教育局为每个学校配备了登记表,表中已经涵盖出入库、留样等内容,巴千完小只有六位教师,每人一个教学班,教学任务比较重,建议学校认真填写登记表和入库记录,将出库记录和留样记录填写在登记表中,这样可以减轻老师的工作负担。

7 结论

巴千完小稽核评分: 90.8分。

调查人员认为,巴千完小项目整体运行情况优秀,该校在出入库管理方面做得很好,



出库、入库记录清晰,食材搭配在美姑地区属于丰富的学校,可以看出学校负责人在开餐工作上很用心,值得表扬。但是,学校在学生餐前洗手、餐具消毒和食材浪费方面仍需加强。巴千完小地处山区,师资力量不足,每位教师带一个年级,工作比较繁重,负责老师和采购老师都能够抽出时间将午餐工作做好实属不易,感谢老师们的辛勤付出,希望学校能够继续努力,逐渐完善开餐工作,继续为学生提供营养、安全、丰富的午餐。

调查人: 高鑫

2016年3月22日

稽核部建议:巴千完小项目执行情况优秀。该校是监督中心本次美姑专项调查的一个大亮点,该校的菜品种类丰富、菜品留样规范、食材出入库单据完整、学生饭菜满意度高等四个方面做的最好,建议执行团队以该校为标准对其他项目学校进行一次横向对比,总结一下该校执行的优秀经验,同时,请该校针对本次现场调查发现并提出的问题进行完善提高,在适当的时候,执行团队可联系其他项目学校的相关老师到该校学习。本次给予该校**表扬!**

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](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, 以及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