



| | |
|---------|----------------|
| 报告编号 | MW/JH[2016]182 |
| 报告正文总页数 | 共 14 页 |

云南省文山州马关县都龙乡大寨村波龙小学 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

二零一六年十一月二十六日

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员签名无效。
- 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。

云南省文山州马关县都龙乡大寨村波龙小学

免费午餐项目调查报告

项目负责人：舟乙

调查员：阳云

报告编写：阳云

报告审核：舟乙

报告批准：舟乙

学校编号：2014038

报告日期：2016年11月26日

报告编号：MW/JH[2016]182

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..... | 2 |
| 4 学校现状及评价..... | 2 |
| 4.1 大寨村波龙小学的概况..... | 2 |
| 4.2 大寨村波龙小学的就餐人数..... | 3 |
| 4.3 大寨村波龙小学项目运行综合评价..... | 4 |
| 5 分项问题调查..... | 5 |
| 5.1 卫生项目..... | 5 |
| 5.2 饭菜质量..... | 6 |
| 5.3 执行管理..... | 7 |
| 5.4 财务管理..... | 9 |
| 5.5 学生匿名调查..... | 12 |
| 6 调查员建议..... | 13 |
| 7 结论..... | 13 |
| 附件 1. 各项评分标准..... | 15 |
| 附件 2. 重大问题一览表..... | 19 |

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](http://weibo.com/freelunch)

[免费午餐网站 www.mianfeiwucan.org](http://www.mianfeiwucan.org)

[免费午餐淘宝公益店 www.mianfeiwucan.tmall.com](http://www.mianfeiwucan.tmall.com)

1.3 调查内容

2016年11月,调查员阳云接受免费午餐基金监督中心的委托,从湖南省长沙市出发前往云南省文山州,依据《免费午餐项目学校执行标准基本规范》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

11月9日, 调查员从湖南长沙乘 Z53 次列车于次日 7: 50 抵达昆明火车站。后坐快车至昆明东部客运站, 11 时许搭乘班车前往文山州麻栗坡县。17: 50 左右抵达麻栗坡县。入住麻栗坡县云疆宾馆。14 日下午, 从麻栗坡县坐最班车于到达马关县, 宿马关县尚吉主题宾馆。

11月18日, 调查马关县都龙镇大寨村波龙小学。上午 9 时许, 在县城汽车站广场乘都龙的公交车, 然后在都龙镇租摩托车到大寨村波龙小学, 10: 30 进校调查, 下午 13: 50 离校, 坐老师的便车到都龙镇后转班车回县城。19 日从马关乘大巴返回昆明, 20 日乘飞机回长沙, 结束此次稽核调查。

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《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

相机一台, 笔记本电脑一台。

4 学校现状及评价

4.1 大寨村波龙小学概况



马关县位于云南省东南部,文山壮族苗族自治州南部,是一个集边疆、民族、贫困、山区为一体的县份,辖马白镇、八寨镇、仁和镇、都龙镇、健康农场等 4 乡 9 镇 124 个村委会(社区)。山区面积大,贫困程度深。边境线长,民族众多。全县国境线长达 138 公里。境内居住着汉、壮、苗、彝等 11 种民族。县城距省会昆明 442 公里,距文山 72 公里;山区和半山区大部分人家以玉米、荞子等杂粮为主食,坝区多以大米为主食,一日两餐。城镇一日三餐。都龙镇是马关县的一个边陲重镇,距文山州府 93 公里,距马关县城 23 公里,距越南直线距离 8 公里。

波龙小学位于都龙镇大寨村。距县城约 35 公里。现有学前班和一至六年级共 8 个教学班,在校学生总人数 298 人(其中学前班 33 人),教职工 14 人(其中厨师 3 人),全校午餐总就餐人数 312 人。自 2014 年 6 月 23 日起接受免费午餐基金资助,与国家营养改善计划配套实施,为该校学生提供早午晚餐热餐。一至六年级学生有由国家营养改善计划及国家贫困寄宿生补助提供每月 180 元/人的餐费:该校只提供早、午餐。学前班 33 名儿童午餐餐费是由免费午餐基金提供的 4 元/人,学校向学前班儿童收取 60 元/月的早餐费,与一至六年级学生同早、午餐。免费午餐基金除向该校 14 名教职工、33 名学前班儿童提供 4 元/人的午餐费外,还向该校提供 900 元/月的厨师工资,3 名厨师实发工资 1600 元/月,其中 1300 元由县财政支付。该校午餐在 11:20 开餐。

该校校长袁吉丽老师兼采购和微博维护,报账员熊荣福老师,教务主任卢维勤老师。



图 1 学校校园环境组图

4.2 大寨村波龙小学的就餐人数

本次调查的时间为 2016 年 11 月 18 日,经突击检查,该校学生、教职工人数如下:

表 1: 大寨村波龙小学学生及教职工人数统计表

| 年级 | 学前班 | 一年级 | 二年级 | 三年级 | | 四年级 | 五年级 | 六年级 | 教职工 | 合计 |
|----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| | | | | 1 班 | 2 班 | | | | | |
| 应到 | 33 | 30 | 50 | 33 | 33 | 50 | 27 | 42 | 14 | 312 |



| | | | | | | | | | | |
|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|-----|
| 实到 | 33 | 29 | 50 | 33 | 33 | 50 | 27 | 42 | 13 | 310 |
| 请假 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 2 |

该校当日午餐实际就餐人数为 310 人。学校微博只公示免费午餐人数 47 人。

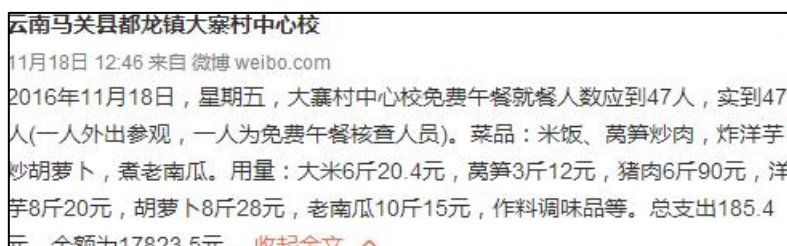


图 2 学校当日微博公示截图

4.3 大寨村波龙小学项目运行综合评价

表 2: 大寨村波龙小学项目运行综合评分表

| 评分项目类别 | 类别权重 | 得分 |
|--------|------|------|
| 卫生 | 20 | 5 |
| 质量 | 20 | 5 |
| 管理 | 25 | 4.2 |
| 财务 | 25 | 2.05 |
| 调查 | 10 | 3 |
| 五分制总分 | | 3.85 |
| 百分制总分 | | 77 |

大寨村波龙小学此次项目运行综合评分得分 $77 - 10 = 67$ 分。

重大问题: 学校违反《执行规范》，有时为学生提供面包，扣 10 分。



图 2 学校采购单上有多次为学生提供面包的记录组图

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,调查员根据《执行规范》中关于卫生项目的考查要求,与教务主任卢维勤老师(因当天校长外出公干未在校)一起进行了查看。

现场调查概况:

- 1、厨师个人卫生方面。在岗厨师着装规范(着白色工作装、戴工作帽、系围腰),个人卫生良好;此项得5分。
- 2、厨房操作间及其他功能区卫生方面。操作间整体环境卫生良好,灶台、工作台、等干净整洁,物品使用摆放规范有序,墙面地面卫生干净无明显死角。得5分。
- 3、食材储存方面。食材储藏室整体环境卫生良好,调查当天是周五,学校蔬菜类食材都已消耗完。其他食材均有效隔离,规范存放,未见食材变质腐烂等情况。得5分。
- 4、餐具卫生及就餐卫生方面。该校学生餐具均集中保管在餐厅消毒柜中,消毒柜可正常工作,消毒效果良好;餐前洗手方面,校方在每个教室外面配了一个水桶,开餐前学生自觉打水洗手。记5分。

表 3: 大寨村波龙小学卫生项目评分表

| 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 | 5 | 0.5 |
| 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 | 5 |
|--|--|----|---|



图 4 学校厨房及厨师情况组图



图 5 食材储藏室情况组图



图 6 餐具消毒柜



图 7 学生餐前洗手桶图

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，逐项进行了解评价。调查



当日, 该校学生午餐菜品系三菜一汤: 莴笋炒肉, 炸洋芋, 炒胡萝卜, 煮老南瓜, 主食米饭, 备餐量足, 干净卫生, 菜品搭配丰富合理。调查员当日在学校用餐, 感觉菜品已煮熟且无异微, 口味良好。从学生现场反应来看, 均能吃饱, 当天有肉。学校微博公示反馈显示每日均有荤菜。调查当天未发现食品中有异物。此项均取 5 分。

表 4: 大寨村波龙小学饭菜质量评分表

| 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 8 调查当日学生菜品组图

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”一项的考核标准, 与教务主任卢维勤老师一起进行了认真查看。调查当日, 该校执行管理情况如下: 现场所见厨师健康证有效, 设备使用正常, 食品留样有效规范, 分餐秩序良好, 餐后未见明显浪费。上面几项各取 5 分。教职工的食材虽然与学生一样但是菜品是另外炒的, 师生不同餐; 此项取 1 分。

表 5: 大寨村波龙小学执行管理评分表

| 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 | 1 | 0.2 |
| 浪费情况 | 20 | 5 | 1 |
| | | 总分 | 4.2 |



图 9 厨师健康证图



图 10 食品留样及登记表图



图 11 午餐就餐现场组图



图 12 调查当天午餐老师部分菜品图



图 13 餐余图

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。调查当日，调查员向负责食堂后勤工作的吴致胜老师了解了该校食堂日常采购、出入库管理及食堂财务管理相关情况，并核查了相关账目。

据教务主任卢维勤老师介绍，该校日常采购及微博维护主要由校长袁吉丽老师负责，验收人员是厨师孙正娇。**采购方面**，校方称该校一到六年级学生食材均由马关教育局统一招标的供应商（马关县鸿顺后勤服务有限公司）配送，免费午餐 47 人的食材则由学校自行采购。平时由袁吉丽校长与供应商联系下订单订购，供应商接单送货到校；学校自行采购为老师们轮流采购（得 5 分）。一般每周周日和周三送货到校。**出入库管理方面**，学校食材都放在储存室，主要由厨师孙正娇验收，有时其他厨师也参与验收工作。**财务方面**，该校所有用餐资金都由中心学校代为管理，每月也会打一部分钱到学校报账员熊荣福老师的卡上，用于学校免费午餐的自行采购，自行采购一般在都龙镇上，一般是现金结算。而与配送公司的结算一般是在月底，学校与供应商对账签字后，签字单据由报账员熊荣福老师送到中心校财务室，由中心校出纳直接把钱打到供应商的账户上。当天调查者认真查看了学校出示的账目，原始凭证各种信息齐全，得 5 分；但自行采购的入库单上没有责任人信息，且配送没有做入库登记，记 1 分。学校无出库登记和现金账，两项均取 1 分。学校的钱及账目都是报账员熊老师管理，“钱账分离”项取 0 分。

学校部分食材采购价格高出当地零售价，如调查员在马关县城菜市场询问**零售价**土豆为 1.8 元/斤，京白菜 2 元/斤，该校**配送价**土豆为 2.5 元/斤，京白菜 2.2 元/斤。

从学校提供的采购单上看出本学期开始就是马关县鸿顺后勤服务有限公司为该校配送，但该公司 11 月 10 日才取得《食品经营许可证》，而且该公司出示的农产品农药残留检测记录表显示所有指标都是该公司自己检测的结果言。由此可见配送公司提供的高价食材与学校自行采购的当地食材其安全性相同。而且反而抬高的食材价格（现在学校采购食材时以配送公司的食材价格为参考价格，比邻镇的价格高。）

表 6：大寨村波龙小学财务管理评分表

| 评估项目 | 权重值（百分比） | 分值 | 得分 |
|------|----------|----|----|
| 价格合理 | 15 | 0 | 0 |
| 钱账分离 | 20 | 0 | 0 |



| | | | |
|-------|----|----|------|
| 轮流采购 | 5 | 5 | 0.25 |
| 原始凭证 | 20 | 5 | 1 |
| 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 | 2.05 |



图 14 配送公司提供的采购原始凭证组图



图 15 学校自行采购的原始凭证

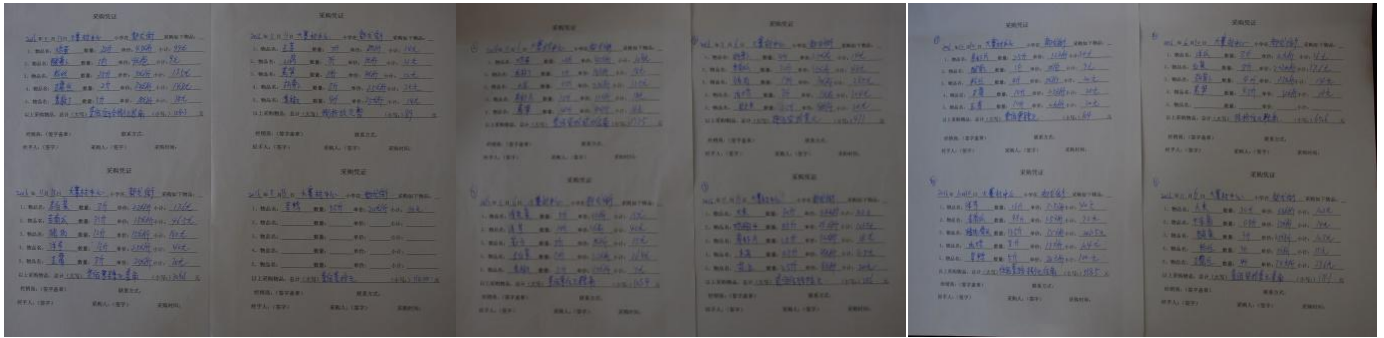


图 16 学校自行采购的入库登记单

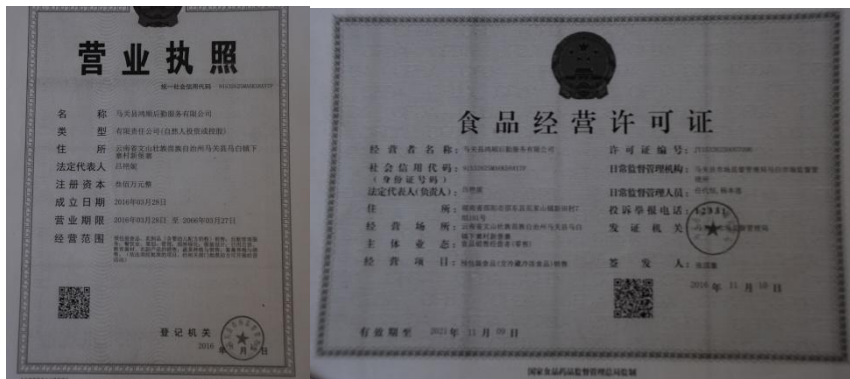


图 17 配送公司资质



图 18 配送公司自检记录表组图

5.5 学生匿名调查

参与匿名调查的是该校六年级的 42 名学生，抽样率为 14.09%。但当调查员发现学生答卷时选择几乎相同，便询问学生，是否老师之前跟他们打过招呼，学生异口同声说“是”，所以学生匿名调查作废，根据现场调查情况，该项评分均取 3 分。

表 7：大寨村波龙小学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 | 3 | 0.45 |
| | | 总分 | 3 |

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：大寨村波龙小学匿名调查统计表

| 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 | 42 | 100% | 一般 | 0 | 0 | 不卫生 | 0 | 0 | 0 |
| 是否吃不到不该吃的 | 没有吃到过 | 41 | 97.62% | 吃到过 | 1 | 2.38% | | | | 0 |
| 菜的味道 | 好吃 | 42 | 100% | 一般 | 0 | 0 | 不好吃 | 0 | 0 | 0 |
| 菜是否够吃 | 够吃 | 41 | 97.62% | 有时不够吃 | 1 | 2.38% | 天天不够吃 | 0 | 0 | 0 |
| 饭是否蒸熟 | 每天都熟了 | 42 | 100% | 有时不熟 | 0 | 0 | 经常不熟 | 0 | 0 | 0 |
| 饭是否够吃 | 够吃 | 42 | 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 | 42 | 100% | 不可以 | 0 | 0 | | | | 0 |
| 浪费饭菜有人多吗 | 没有 | 1 | 2.38% | 少 | 41 | 97.62% | 多 | 0 | 0 | 0 |
| 能否每天吃到荤菜 | 能 | 42 | 100% | 不能 | 0 | 0 | | | | 0 |

6 调查员建议

调查员对大寨村波龙小学进行调查后，综合各方面情况，现提出以下建议：

- (1) 建议该校实行师生同餐制；
- (2) 建议该校实行钱账分离；
- (3) 建议该校严肃财务制度，按照《执行规范》及时如实登记各类账目；
- (4) 建议该校不要再为学生提供面包。

7 结论

大寨村波龙小学稽核评分：67 分。



调查员认为,大寨村波龙小学“免费午餐”项目运行状态较差。该校 2015 年 9 月 21 日,曾接受免费午餐基金监督中心的现场稽核,稽核分数亦不高。上次存在卫生、饭菜口味两方面的问题有所改善,但师生不同餐及账目上存在的问题仍未改进。且本次又新增不少问题,请校方马上进行整改。

调查员: 阳云

2016 年 11 月 26 日

稽核部建议:波龙小学项目执行情况一般。该校在食品安全管理方面的工作还是值得肯定,但本次该校评价的分数较低,主要是三个原因,一是教师午餐有加菜,属师生不同餐情况,二是学生问卷调查环节对学生进行不客观引导,三是免午项目资金管理的职责分工规范性不强的问题。请校方参照项目执行要求,结合本次现场调查意见,进行认真整改,我们相信,该校的项目执行水平会更好。

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、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。 |



| | | | |
|------|----------|---|--------------------------------|
| 财务 | | 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。 |
| | 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 |

