



报告编号	MW/JH[2016]189
报告正文总页数	共 13 页

湖南省衡阳市衡东县石湾镇平里小学 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

二零一六年十二月二十四日

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。

湖南省衡阳市衡东县石湾镇平里小学

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：2016085

报告日期：2016年12月24日

报告编号：MW/JH[2016]189

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 平里小学概况.....	2
4.2 平里小学的就餐人数.....	3
4.3 平里小学项目运行综合评价.....	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.....	8
5.5 学生匿名调查.....	11
6 调查员建议.....	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12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湖南省衡东县和衡山县,根据《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

12月11日, 调查员自长沙市乘高铁至衡山县, 入住兴银商务酒店。

12月12日, 调查衡东县石湾镇平里小学。早上8点, 调查员从衡山县汽车站乘坐班车往衡山火车站方向, 在新塘汽车站下车转乘石湾镇的班车, 于9:40左右到达石湾, 再转包摩托车于10:10到达平里小学。下午14:00离校, 坐老师的便车到新塘汽车站坐班车回衡山县城。

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《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 平里小学概况

衡东县, 隶属于湖南省衡阳市。位于湖南东部偏南, 居湘江中游的衡阳盆地与醴攸盆地之间。1966年3月从衡山县析出新置, 因位于南岳衡山之东而得名。石湾镇地处衡东县城以北35公里的湘江东岸, 北连株洲、湘潭, 西临衡岳, 京珠高速、107国道隔江而行, 京广铁路纵贯南北, 水陆交通十分便利, 是湘江流域一水路重镇。



平里小学位于石湾镇坪里村,始建于光绪八年(公元1882年),由清代探花谭鑫振发起创办,时称“平里私塾学堂”,民国八年改名为“谭氏正本学校”,后又称“平里中心小学”、“平里中学”和“平里完小”。130多年来,学校从无到有,从小到大,历经风雨沧桑,培养了一批又一批的莘莘学子,不少学子成为社会名流和各界的佼佼者。该校现有一至六年级共6个教学班,在校学生总人数204人,教职工16人(其中厨师2人、门卫1人),全校午餐总就餐人数220人。自2016年9月27日起接受免费午餐基金资助,为该校师生提供午餐热餐。该校有寄宿生79人,学校向寄宿制学生提供收费早、晚餐,收费标准为3.5元/人/餐。学校向厨师发放工资为7200元/学期。免费午餐基金负担2位厨师900元/月/人。

该校现任校长刘芳,会计是谭泽勇老师,出纳是武新惠老师,采购是由会计和出纳两位老师负责,出入库管理刘国香,学校微博维护是曹兰兰。该校午餐在中午12点。



图1 学校内外环境组图

4.2 平里小学的就餐人数

本次调查的时间为2016年12月12日,经突击检查,该校学生、教职工人数如下:

表1: 平里小学学生及教职工人数统计表

年级	一年级	二年级	三年级	四年级	五年级	六年级	教职工	合计
应到	47	49	26	24	31	27	16	220
实到	46	49	26	24	31	26	16	218
请假	1	0	0	0	0	1	0	2

该校当日午餐实际就餐人数为 219 人。当日学校微博公示人数 220 人，与调查员现场获得人数基本一致。



图 2 学校微博公示截图

4.3 平里小学项目运行综合评价

表 2: 平里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	4.7
质量	20	5
管理	25	3.1
财务	25	3.4
调查	10	2.3
五分制总分		3.7
百分制总分		74

平里小学本次项目运行综合评分得分 74 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，调查员根据《执行规范》中关于卫生项目的考查要求，对厨房进行了认真检查。

现场调查概况：

1、厨师个人卫生方面。当天 1 名厨师因其父生病请假由其家人代班。厨师个人卫生良好，免费午餐的标准工作服尚未寄到，厨师自己配的工服；代班厨师没有戴工作帽，厨师头部卫生项取 3 分，其他项取 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，物品摆放有序，无明显卫生死角。均取 5 分。

3、食材储存方面。食材储藏室整体环境卫生良好,通风透气,各类食材均有效隔离,规范存放,当天未见食材有变质腐烂情况。均取5分。

4、餐具卫生及就餐卫生方面。该校学生用餐完毕后餐具集中由厨师清洗,后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,取5分。餐前洗手方面:餐前只有少数学生自觉洗手,此项取1分。

卫生项目评分情况详情见表3:

表3: 平里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	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	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	4.7



图 3 厨师厨房情况组图

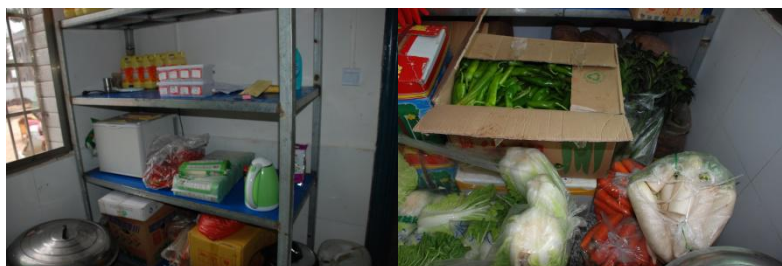


图 4 食材储藏室情况



图 5 餐具消毒情况组图

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，逐项进行了解评价。调查当日，该校午餐菜品为：油豆腐炒肉、清炒白菜、豆腐鱼汤，主食米饭，备餐较足，干净卫生，菜品荤素搭配合理。调查员当日与学生一同用餐，主食菜品均已煮熟且无异味，口感良好。从现场情况看，学生均能吃饱，当天午餐有肉有鱼。学校微博公示显示每日均有荤菜。此项均取 5 分。

饭菜质量项目评分情况详情见表 4：

表 4：平里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 6 调查当日菜品组图

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,与该校曹兰兰老师对本项评估项目一一做了详细了解查看。调查当日,代班厨师没有健康证,此项取 0 分。设备使用正常,此项取 5 分。食品留样有时没有(调查当天上周五没有留样),此项取 3 分。分餐秩序良好,此项取 5 分。调查当天师生同餐,但据部分学生反映,平时老师另外做菜,不与学生同餐,如当天发现食材中有鱼,但学校采购记录中并没有采购鱼的记录,此项取 1 分。餐后未见明显浪费(泔水桶中为上周六、日工友的剩饭菜及当天午餐的剩饭菜),此项取 5 分。

执行管理项目评分情况详情见表 5:

表 5: 平里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	0	0
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	1	0.2
浪费情况	20	5	1
		总分	3.1



图 7 厨师健康证



图 8 食品留样及登记表



图 9 午餐就餐现场组图



图 10 剩饭菜

5.4 财务管理

本项主要考核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，调查员向该校武新惠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。

据武老师介绍，该校主要由他本人及谭泽勇老师负责食材采购，他本人是出纳，谭泽勇老师是会计，刘国香师傅负责出入库管理，曹兰兰老师负责学校微博维护。免费午餐专项金额转到中心校的帐号，由武老师去中心校支取日常采购费用；学校有 79 名寄

宿生, 食堂三餐食材为合并采购, 在衡山县城菜市场固定的三个定点的供应商(分别是粮油、蔬菜鸡蛋、肉类)处采购, 当场现金结账。一般一周采购两次。武新惠老师负责记账等。该校钱账都是武老师管, 钱账未分离, 此项记 0 分。

武老师只向调查员出示了该校免费午餐的部分原始凭证及出库管理台账、现金日记账等。原始凭证方面, 只有部分凭证, 数据清楚, 采购单价正常, 但凭证上经手人信息不完善, 此项记 3 分。出库账方面, 数据合理规范, 经手人信息基本合格, 记 5 分。学校没有入库登记, 此项记 1 分。

据该校老师称: 因刚开学时免费午餐尚未在该校开餐, 所以收取了学生的午餐费, 且都交到了中心校管理, 在免费午餐开餐至今收取的午餐费还未退给学生, 要在本学期末再由中心校返回后再退还给学生。

财务管理项目评分情况详情见表 6:

表 6: 平里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	5	0.75
钱账分离	20	0	0
轮流采购	5	5	0.25
原始凭证	20	3	0.6
入库登记	5	1	0.05
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	3.4

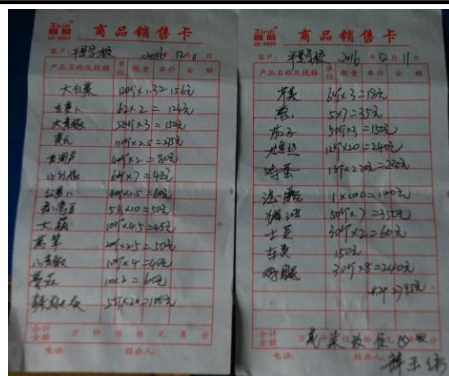


图 11 采购原始凭证图

Figure 12 shows eight '商品销售卡' (Goods Sales Cards) arranged in a 2x4 grid. Each card is a table with columns for item name, quantity, and price. The items listed include rice (大米), oil (油), and various vegetables (青菜, 猪肉, etc.). The cards are dated from 2016-11-20 to 2016-11-27. Each card has a handwritten signature and a date at the bottom.

Figure 13 shows four pages of handwritten '明细账' (Detailed Accounts). Each page is a table with columns for item name, quantity, and price. The items listed include rice (大米), oil (油), and various vegetables (青菜, 猪肉, etc.). The pages are dated from 2016-11-20 to 2016-11-27. Each page has a handwritten signature and a date at the bottom.

Figure 14 shows four pages of handwritten '明细账' (Detailed Accounts). Each page is a table with columns for item name, quantity, and price. The items listed include rice (大米), oil (油), and various vegetables (青菜, 猪肉, etc.). The pages are dated from 2016-11-20 to 2016-11-27. Each page has a handwritten signature and a date at the bottom.

Figure 15 shows three '免费午餐出库清单' (Free Lunch Inventory Lists). Each list is a table with columns for item name, quantity, and price. The items listed include rice (大米), oil (油), and various vegetables (青菜, 猪肉, etc.). The lists are dated from 2016-12-11 to 2016-12-15. Each list has a handwritten signature and a date at the bottom.

Figure 16 shows three '免费午餐出库清单' (Free Lunch Inventory Lists). Each list is a table with columns for item name, quantity, and price. The items listed include rice (大米), oil (油), and various vegetables (青菜, 猪肉, etc.). The lists are dated from 2016-12-17 to 2016-12-19. Each list has a handwritten signature and a date at the bottom.

图 12 出库登记及现金账组图



5.5 学生匿名调查

参与匿名调查的是该校六年级的 25 名学生,抽样率为 12.25%

表 7: 平里小学学生匿名调查评分表

项目	权重	分值	得分
厨师卫生	10	1	0.1
饭菜异物情况	15	1	0.15
菜品口味	5	1	0.05
菜品分量	15	1	0.15
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	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	2.3

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: 平里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	5	20%	一般	17	68%	不卫生	3	12%	0
是否吃到不该吃的	没有吃到过	5	20%	吃到过	20	80%				0
菜的味道	好吃	0	0	一般	22	88%	不好吃	3	12%	0
菜是否够吃	够吃	9	36%	有时不够吃	15	60%	天天不够吃	1	4%	0
饭是否蒸熟	每天都熟了	10	40%	有时不熟	15	60%	经常不熟	0	0	0



饭是否够吃	够吃	16	64%	有时不够吃	9	36%	天天不够吃	0	0	0
饭不够是否可以添	可以	24	96%	不可以	1	4%				0
浪费饭菜有人多吗	没有	0	0	少	25	100%	多	0	0	0
能否每天吃到荤菜	能	25	100%	不能	0	0				0

问卷调查显示,该校学生对学校午餐的饭菜质量很不满意。

学生向调查人员反映:该校午餐的菜品学生打完第一次后就不让再打,厨师会把午餐剩菜混在一起晚上给寄宿生吃,因此他们意见较大。

6 调查员建议

调查员对平里小学进行调查后,综合各方面情况,现提出以下建议:

- (1) 建议该校每天组织学生餐前洗手;
- (2) 建议该校按《规范要求》每天进行菜品留样;
- (3) 建议该校教职工与学生同餐;
- (4) 建议该校钱账分离,分人管理;
- (5) 建议该校按要求登记各类账目;
- (6) 建议该校多听取学生意见,提高学生对午餐的满意度。

7 结论

平里小学稽核评分:74分。

调查员认为平里小学“免费午餐”目前项目运行状态一般。该校本学期才开餐,第一次接受免费午餐基金监督中心的稽核。本次稽查,学校存在学生餐前未洗手、师生不同餐、钱账未分离、账目未按要求登记及学生满意度很低等问题,望校方对存在的问题引起重视,尽快改进。谢谢!

调查员:阳云

2016年12月24日



稽核部建议: 平里小学项目执行情况一般。从本次现场调查情况看, 该校在厨房卫生、菜品种类和原始凭证管理等方面的工作值得肯定。但也存在各项登记制度不完善、资金过程管理规范性不高、师生有不同餐情况, 请执行伙伴对以上问题进行追踪整改。诚然, 该校因有寄宿制学生, 学生用餐管理的复杂度较高、难度较大, 期待校方能根据实际情况, 参照项目执行标准完善相关工作, 切实提高学生的用餐满意度。

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