



报告编号	MW/JH[2017]022
报告正文总页数	共 15 页

# 湖南省怀化市新晃县洞坪乡中心小学 免费午餐项目稽核报告

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

稽核类别： 常规调查

二零一七年三月二十七日

# 注 意 事 项

- 1、对于接受稽核的学校，稽核结果因受时间限制及各方面因素制约，仅具参考作用。
- 2、稽核报告无现场稽核专员及监督中心总监电子签名无效。
- 3、对稽核报告内容若有异议，应在报告公示于免费午餐基金官方网站后7个工作日内向学校服务中心相关区域专员提出。

# 湖南省怀化市新晃县洞坪乡中心小学

## 免费午餐项目稽核报告

稽核专员：子夜

报告编写：子夜

报告审核：三金

报告批准：杨博智

学校编号：2013063

稽核日期：2017年3月9日

报告日期：2017年3月27日

报告编号：MW/JH [2017]022

委托单位：中国社会福利基金会免费午餐基金管理委员会

检查单位：中国社会福利基金会免费午餐基金监督中心

# 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 稽核时间及内容.....	1
1.4 稽核路线.....	2
2 稽核评估目的及依据.....	2
2.1 稽核评估目的.....	2
2.2 稽核评估依据.....	2
3 学校现状及评价.....	2
3.1 洞坪乡中心小学概况.....	2
3.2 洞坪乡中心小学项目执行综合评分情况.....	4
4 分项问题稽核情况.....	5
4.1 卫生项目.....	5
4.2 饭菜质量.....	8
4.3 执行管理.....	9
4.4 财务管理.....	11
4.5 学生匿名调查.....	12
5 稽核整改落实情况.....	14
6 存在的问题.....	14
7 结论.....	14
附件 1. 现场稽核评分细则.....	16
附件 2. 重大问题事项说明.....	21

## 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12月底,募款已超过25125万元,累计开餐学校达716所,覆盖全国23个省市自治区,帮助逾20万偏远山区孩子们免于饥饿,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、神出鬼没的驴友一起参与一线监管。

详见:免费午餐基金官方微博 <http://weibo.com/freelunch>

免费午餐基金官方网站 [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 稽核时间及内容

2017年3月,稽核专员子夜接受中国社会福利基金会免费午餐基金管理委员会的委托,从四川省宜宾市出发前往湖南省怀化市新晃县,对该地区的免费午餐项目合作学校



就项目执行情况进行现场稽核, 主要稽核内容为: 卫生状况、饭菜质量、项目执行管理、财务状况以及学生满意度、上次稽核存在问题整改情况、学校重大问题情况反馈等情况。

## 1.4 稽核路线

表 1: 学校稽核交通行程信息表

日期	时间段	起始地	终点	交通方式	费用
3月9日	8:40—8:50	新晃县城龙缘宾馆	新晃汽车站	公交车	2 元
	9:00—10:00	新晃汽车站	洞坪乡中心小学	客车	10 元
	14: 00—15:00	洞坪乡中心小学	新晃汽车站	客车	10 元



图 1 洞坪乡中心小学周边街景路况

## 2 稽核评估目的及依据

### 2.1 稽核评估目的

(1) 了解项目合作学校的食品安全管理状况, 督促学校管理层提高食品安全意识, 确保学生食品安全;

(2) 核查免费午餐基金捐赠资金使用情况, 杜绝捐赠资金流失, 提高捐赠人对免费午餐项目的信任;

(3) 为免费午餐基金是否继续与该校合作提供依据, 确保免费午餐项目可持续运行。

### 2.2 稽核评估依据

(1) 《农村义务教育学校食堂管理暂行办法》

(2) 《免费午餐项目学校执行标准基本规范》

(3) 以及现行国家食品生产、运输、加工等法律、法规。

## 3 学校现状及评价

### 3.1 洞坪乡中心小学概况

洞坪乡中心小学位于湖南省怀化市新晃县波洲镇洞坪村 (原洞坪乡政府所在地),



距波洲镇约 30 公里, 距新晃县城约 25 公里。县城至学校交通及路况良好。学校目前拥有小学初中部及中心幼儿园两个校区, 相隔 500 米左右。两个校区均校园宽阔, 硬件条件良好, 师资力量充足。该校系免费午餐基金与国家营养改善计划合作开餐学校, 自 2013 年 9 月起正式开餐。免费午餐基金现为该校提供幼儿园全体学生及教职工餐费 4 元/餐, 为该校 8 名炊事员每人每月提供 900 元的人工工资补贴, 并根据学期综合评价提供有限配套资金。该校两个校区分别设有独立食堂, 但食材采购、财务等均统一管理, 日常菜谱安排也完全一致。除面向全校师生提供午餐正餐外, 该校还面向 437 名寄宿制学生提供收费的早晚餐, 早晚餐均提供两种餐标供学生自由选择, 早餐: 5 元和 4 元, 晚餐 4.5 元和 3.5 元, 学生充值刷卡消费, 其收取的资金统一纳入食堂经费, 独立核算。



图 2 小学初中部校园环境组图



图 3 中心幼儿园校园环境组图

表 2: 学校后勤管理人员名单

岗 位	校 长	总 务 主 任	采 购 人 员	验 收、保 管 员	报 账 员	微 博 管 理
姓 名	杨正金	姚元江	彭礼平	行政值周老师	向清云	彭礼平

表 3: 学校学生人数统计表

年 级	幼	一	二	三	四	五	六	七	八	九	教 职 工	合 计
应到	82	36	41	57	67	75	75	56	74	58	66	687
实到	81	35	41	55	66	75	73	56	74	58	62	676
请假	1	1	0	2	1	0	2	0	0	0	4	11



表 4: 学校用餐情况人数统计表

全校	学生总人数		教职工人数 (免费午餐拨款)			实际人数合计	学校公示 用餐人数	误差	虚报率
	国家营养改善 计划拨款人数	免费午餐 拨款人数	教师	厨师	其他				
应到	539	148	56	8	2	687	689	2	0.2%
实到	533	143	52	8	2	676	676	0	0
请假	6	5	4	0	0	11	13	2	0



图 3 稽核当日学校微博公示截图(注:表 4 中的“学校公示用餐人数”系合并计算)

### 3.2 洞坪乡中心小学项目执行综合评分情况

表 5: 学校综合评分表

评分项目类别	类别权重	得分
卫生	20	4.1
质量	20	5
管理	25	4.05
财务	30	4.25
调查	5	4.7
五分制总分		4.42
百分制总分		88.4
重大问题扣分		0
<b>最后得分</b>		<b>88.4</b>

表 6: 学校重大问题情况反馈表

序号	事项	扣分(另扣 5分-20分)	合计 (另扣)
1	学校教职工引导学生对免费午餐工作人员撒谎	0	0





2	学校使用国家营养改善计划或免费午餐资金为学生提供牛奶/面包	0
3	学校虚报用餐人数达到或超过百分之五	0
4	学校微博公示与实际情况不符	0
5	学校虚报食材品种、数量、金额	0
6	学校存在食品安全隐患	0
7	学校食堂承包给个人或者企业	0
8	学校出现严重浪费情况	0
9	学校对上次稽核存在的问题超过 50%没有整改或整改无效	0

经综合评估,洞坪乡中心小学本次免费午餐项目执行综合评分为 88.4 分。

## 4 分项问题稽核情况

### 4.1 卫生项目

表 7: 学校卫生项目现场稽核评分表

卫生项目 (权重 20%、15 个小项)				单项得分	分项小计	分项合计
厨师卫生 (权重 15%)	着装情况	描述	有	无	1	0.75
		分值	1	0		
	手部卫生	描述	洁	脏	2	
		分值	2	0		
	个人卫生	描述	洁	脏	2	
		分值	2	0		
厨房卫生 (权重 20%)	工作台卫生	描述	洁	脏	1.5	4.1
		分值	1.5	0		
	砧板及刀具卫生	描述	洁	脏	1	
		分值	1	0		
	炊具卫生	描述	洁	脏	1.5	
		分值	1.5	0		
	墙面卫生	描述	洁	脏	0.5	
		分值	0.5	0		
	地面卫生	描述	洁	脏	0.5	
		分值	0.5	0		



卫生项目 (权重 20%、15 个小项)					单项得分	分项小计	分项合计
食材储存 (权重 45%)	生熟食存放	描述	合格	不合格	1	1.35	
		分值	1	0			
	冷藏、冷冻设备	描述	合格	不合格	0		
		分值	1	0			
	储藏空间	描述	合格	不合格	0		
		分值	1	0			
	食材品质	描述	合格	不合格	2		
		分值	2	0			
用餐卫生 (权重 20%)	餐具消毒	描述	有	无	2	1	
		分值	2	0			
	餐具卫生	描述	洁	脏	2		
		分值	2	0			
	餐前洗手	描述	有	无	1		
		分值	1	0			

现场照片:



图 4 厨师着装情况组图



图 5 厨房整体环境卫生组图



图 6 食材储藏情况组图



图 7 大米储存局部情况组图 (备餐期间储藏室蒸汽缭绕, 大米包装表面水珠凝结)



图 8 冷藏冷冻设备内部情况 (肉类食材未有效包装)



图 9 学生餐具管理情况组图



图 10 就餐前全员依次排队洗手图

## 4.2 饭菜质量

表 8: 学校饭菜质量现场稽核评分表

饭菜质量项目 (权重 20%、8 个小项)				单项得分	分项小计	分项合计
食品质量 (权重 30%)	主食质量	描述	熟	夹生	1	1.5
		分值	1	0		
		描述	无	异味	1	
		分值	1	0		
		描述	无	异物	0.5	
		分值	0.5	0		
	菜品质量	描述	熟	生	1	
		分值	1	0		
		描述	无	异味	1	
		分值	1	0		
		描述	无	异物	0.5	
		分值	0.5	0		
食品分量 (权重 30%)	主食分量	描述	饱	未饱	3	1.5
		分值	3	0		
	菜品分量	描述	够	不够	2	
		分值	2	0		
蔬菜品种数量 (权重 20%)	周品种数量	描述	四种及以上	少于四种	2.5	1
		分值	2.5	0		
	月品种数量	描述	八种及以上	少于八种	2.5	
		分值	2.5	0		
肉菜率 (权重 20%)	肉菜率	描述	每餐有	无	2.5	1
		分值	2.5	0		
	重量	描述	人均 $\geq$ 30 克	人均 $<$ 30 克	2.5	
		分值	2.5	0		

现场照片:





图 11 学校午餐食品组图 (青菜炒肉、炒白菜、鸡蛋汤、米饭)

### 4.3 执行管理

表 9: 学校执行管理现场稽核评分表

执行管理项目 (权重 25%、13 个小项)					单项得分	分项小计	分项合计
10% (健康重证)	厨师健康证	描述	合格	不合格	5	0.5	4.05
		分值	5	0			
菜品留样 (权重 25%)	留样分量	描述	达标	否	1	1	
		分值	1	0			
	是否独立密封	描述	是	否	1		
		分值	1	0			
	冷藏环境	描述	达标	否	1		
		分值	1	0			
	留样标签	描述	有	无	1		
		分值	1	0			
	留样记录	描述	有	否	1		
		分值	1	0			
就餐秩序 (权重 5%)		描述	有序	混乱	5	0.25	
		分值	5	0			
师生同餐 (权重 25%)		描述	是	否	5	1.25	
		分值	5	0			
餐后浪费 (权重 15%)		描述	少	多	0	0	
		分值	5	0			
示 (权重 20%)	收支属实	描述	是	否	2	0.8	
		分值	2	0			

执行管理项目 (权重 25%、13 个小题)					单项得分	分项小计	分项合计
	人数属实	描述	是	否	1		
		分值	1	0			
	菜品属实	描述	是	否	1		
		分值	1	0			
	及时公示	描述	是	否	0		
		分值	1	0			

现场照片:



图 12 厨师健康证均在有效期内

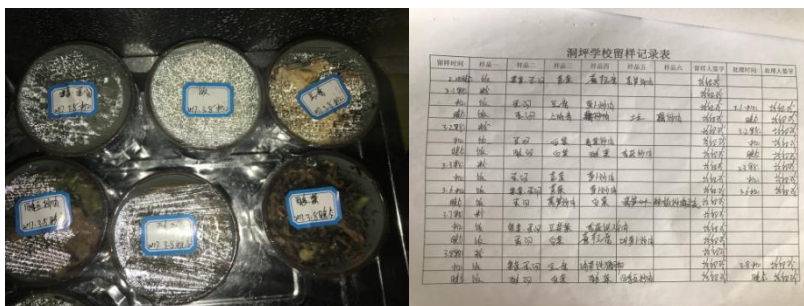


图 13 食品留样组图



图 14 就餐情况组图 (有序就餐)



图 15 餐后浪费情况 (就餐过程浪费明显)

#### 4.4 财务管理

表 10: 学校财务管理现场稽核评分表

财务管理项目 (权重 30%、14 个小项)					单项得分	分项小计	分项合计
食材采购 (权重 25%)	价格合理	描述	无	有	4	1.25	4.25
		分值	4	0			
	定点采购	描述	是	否	1		
		分值	1	0			
原始凭证 (权重 30%)	数据属实	描述	是	否	3	1.5	
		分值	3	0			
	供应商信息	描述	有	无	1		
		分值	1	0			
	采购签字	描述	有	无	0.5		
		分值	0.5	0			
	验收签字	描述	有	无	0.5		
		分值	0.5	0			
入库记录 (权重 15%)	数据属实	描述	是	否	3	0.75	
		分值	3	0			
	采购签字	描述	有	无	1		
		分值	1	0			
	验收签字	描述	有	无	1		
		分值	1	0			
出库记录 (权重 15%)	数据属实	描述	是	否	3	0.75	
		分值	3	0			

财务管理项目 (权重 30%、14 个小项)					单项得分	分项小计	分项合计
	出库签字	描述	有	无	1		
		分值	1	0			
	领料签字	描述	有	无	1		
		分值	1	0			
(现金流水账 权重 15%)	数据属实	描述	是	否	0	0	
		分值	3	0			
	记录及时	描述	是	否	0		
		分值	2	0			

现场照片:



图 16 采购原始凭证

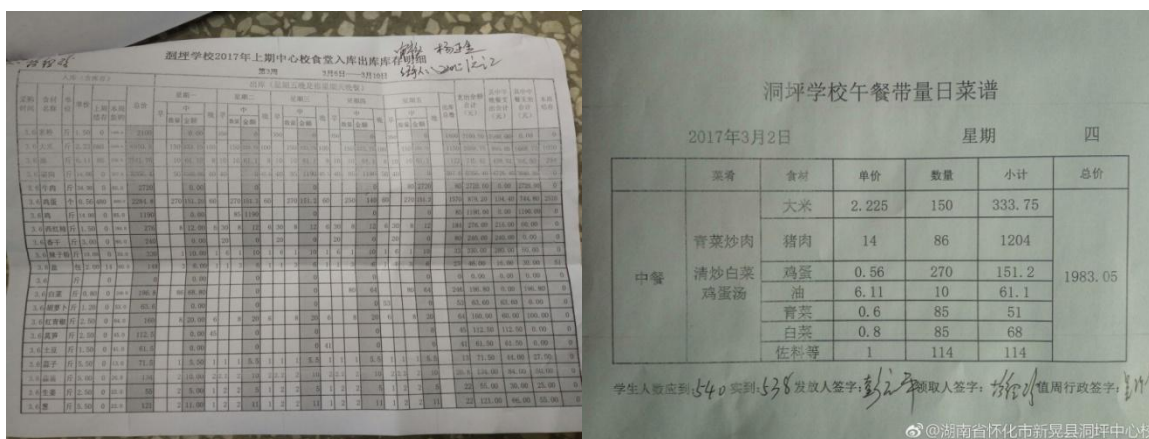


图 17 出入库记录组图

### 4.5 学生匿名调查

调查当日,稽核专员对该校六年级和九年级的学生就午餐满意度进行匿名问卷调查,





参与人数为 66 人, 回收有效问卷 66 份, 抽样率为 9.6%, 统计结果见表 13。(权重 5%)

表 11: 学校学生匿名问卷调查评分表

项目	权重	分值	得分
你喜不喜欢吃学校的饭菜	5	5	0.25
本学期是否吃到不能吃的东西	5	5	0.25
饭是否蒸熟?	5	5	0.25
午餐你们能不能吃饱	15	5	0.75
你们班浪费饭菜的人多吗?	10	3	0.3
你能不能每天都吃到肉菜?	10	5	0.5
午餐时老师与你们是否吃一样的饭菜	15	5	0.75
学校收了你们的午餐费吗?	15	5	0.75
学校在本学期给你们发过牛奶和面包吃吗?	15	5	0.75
午餐前你们洗不洗手	5	3	0.15
		总分	4.7

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 80% 则该题评分为满分 5 分; 如果正面选项大于等于 40%, 小于 80% 则该项评分为 3 分; 如果正面选项有效百分比小于 40% (不含 40%) 则该项评分为 1 分。

表 12: 学校学生匿名问卷统计表

项目	选项	人数	有效百分比	选项	人数	有效百分比
你喜不喜欢学校的饭菜	喜欢	60	90.9%	不喜欢	6	9.1%
是否吃到不该吃的	没吃到过	55	83.3%	吃到过	11	16.7%
饭是否蒸熟	每天都熟	56	84.8%	有时不熟	10	15.2%
午餐能不能吃饱	能吃饱	66	100%	不能吃饱	0	0
你们班浪费饭菜的人多吗	少	44	66.7%	多	22	33.3%
能不能每天吃到肉菜	能	66	100%	不能	0	0
午餐时老师是否与你们吃一样的饭菜	是	66	100%	不是	0	0
学校另收你的午餐费吗	不收	66	100%	收	0	0
学校给你发牛奶和面包吃吗	没有	66	100%	有	0	0
午餐前你洗不洗手	洗手	47	71.2%	不洗手	19	28.8%



## 5 稽核整改落实情况

该校上一次接受免费午餐基金监督中心现场稽核时间为 2016 年 10 月 13 日, 当次稽核专员云柯, 项目稽核报告编号 MW/JH【2016】132, 稽核专员对照上次项目稽核报告中存在的问题与本次现场稽核进行对比, 落实情况见下表。

表 13: 学校稽核整改落实情况对照表

序号	上次存在问题	本次现场情况	是否整改
1	厨师个人卫生及厨房环境卫生欠佳	厨师个人卫生及厨房环境卫生良好	是
2	食材储藏室发现部分食材变质腐烂	未发现变质食材	是
3	学生餐具不统一, 消毒效果无法保证	学生餐具仍未统一, 但均放入各班消毒柜, 消毒效果良好	是
4	学生就餐前洗手执行效果差, 大部分学生未洗手	大部分学生均自觉洗手, 未洗手的学生不多	是
5	幼儿园校区无食品留样, 小学初中部食品留样登记不规范	两校区食品留样均较规范, 登记表完整	是
6	师生未同餐	师生完全同餐	是
7	原始凭证无供应商信息, 无入库记录	原始凭证规范, 入库记录完整	是
8	微博公示数据真实度低	微博公示数据无明显异常, 但滞后明显	否

从本次现场稽核情况来看, 该校对上次稽核存在的问题大部分已整改落实。

## 6 存在的问题

稽核专员对洞坪乡中心小学进行现场稽核后, 确认该校目前存在以下问题:

- (1) 大米储存防潮措施未落实到位;
- (2) 冰柜内食材存放未有效隔离;
- (3) 就餐过程中的浪费情况较为明显;
- (4) 未提供食堂现金收支流水账;
- (5) 学校微博公示延迟明显。

## 7 结论

洞坪乡中心小学稽核评分: 88.4 分。



稽核专员认为,洞坪乡中心小学午餐项目执行情况良好。从本次现场稽核情况来看,该校在食堂卫生、食品安全、饭菜质量等方面值得肯定,与前一次稽核情况相比,虽然上次存在的问题大部分均已整改,但本次又暴露出了新的问题。希望该校在管理上真正下功夫,多借鉴临近学校的管理经验,将该校的日常管理水平提高到一个新的高度!

稽核专员:

2017年3月27日

监督中心意见:稽核报告显示,该校在食品安全及厨房卫生方面执行情况较好,应予肯定。但该校仍存在现金流水账目不清、饭菜浪费及微博公示延后等情况,请校方引起重视并加以完善。

监督中心总监:

2017年6月11日

**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项目,任何有意愿现场实地稽核的志愿者均可联系我:**

**杨博智** 新浪微博 <http://weibo.com/across> 邮箱 [36520464@qq.com](mailto:36520464@qq.com)

监督电话 [18610416370](tel:18610416370)

**以下无正文内容**



## 附件 1. 现场稽核评分细则

项目	考评内容	考评细则	评分说明
卫生项目 (权重 20%)	厨师卫生 (权重 15%)	1. 着装情况	定义: 主要关注食堂工作人员日常是否规范穿戴围裙及帽子、鞋子等。 评分: 1) 全员规范着装, 1 分; 2) 出现下列任意一项, 0 分: 未佩戴帽子或头巾、着生活服装、着露指凉鞋或拖鞋、赤脚。
		2. 手部卫生	定义: 主要关注厨师手部是否干净, 是否留长指甲或指甲内是否有污垢, 是否佩戴戒指等饰品。 评分: 1) 手部干净卫生, 2 分; 2) 出现下列任意一项, 0 分: 手部污垢明显、指甲过长、佩戴戒指。
		3. 个人卫生	定义: 主要关注厨师是否全身着装干净整洁, 有无明显污渍。 评分: 1) 个人卫生状况良好, 2 分; 2) 工作服污渍明显, 0 分。
	厨房卫生 (权重 20%)	1. 工作台卫生	定义: 主要关注灶台、案板、洗菜池是否干净卫生, 有无明显卫生死角。 评分: 1) 工作台干净整洁, 1.5 分; 2) 工作台污垢污渍明显, 存在明显卫生死角, 0 分。
		2. 砧板及刀具卫生	定义: 主要关注砧板是否干净, 是否可见原材本色; 生熟砧板是否分开; 刀具是否干净整洁, 生熟刀具是否分开; 评分: 1) 砧板及刀具干净整洁, 生熟分开, 1 分; 2) 下列情况之一, 0 分: 砧板及刀具脏、生熟未分开。
		3. 炊具卫生	定义: 主要关注除学生餐具外的厨房操作用具是否干净整洁、有无塑料用具盛装热食现象。 评分: 1) 厨房操作用具干净卫生, 无塑料用具盛装热食现象, 1.5 分; 2) 出现下列情况之一, 0 分: 塑料餐具盛装热食、炊具清洁度差。
		4. 墙面卫生	定义: 主要关注墙面是否干净整洁, 是否可见明显烟尘油污或蛛网。 评分: 1) 墙面干净整洁, 无明显烟尘油污或蛛网, 0.5 分; 2) 墙面烟尘油污明显, 可见蛛网等, 0 分。
		5. 地面卫生	定义: 主要关注地面是否干净整洁, 有无明显积水, 有无明显卫生死角。

			评分: 1) 地面干净整洁, 无明显积水, 无明显卫生死角, 0.5分; 2) 出现下列情况, 0分: 地面垃圾明显、有明显积水、有卫生死角。
食材储藏 (权重 45%)	1.生熟食存放	定义: 主要关注厨房及储存空间内的生熟食存放是否分开。 评分: 1) 生熟食存放分开, 1分; 2) 生熟食存放未分开, 0分。	
	2.冷藏、冷冻设备	定义: 主要关注冷藏设备内部是否干净整洁, 有无明显异味; 冰箱/冰柜内部食材是否隔离包装。 评分: 1) 冷藏设备内部干净整洁, 无明显异味, 食材隔离包装, 1分; 2) 出现下列情况之一, 0分: 内部污渍异味明显、食材未隔离包装。	
	3.储藏空间	定义: 主要关注食材储存空间是否整洁干净, 食材是否有序隔离存放, 易受潮变质食材是否离地存放, 有无防潮措施。 评分: 1) 食材储藏室干净整洁, 食材有序隔离存放, 易受潮变质食材离地防潮, 1分; 2) 出现下列情况之一, 0分: 储藏室凌乱、食材存放未有效隔离、易受潮变质食材无防潮措施。	
	4.食材品质	定义: 主要关注食材是否出现变质、腐烂或其他影响食材品质的现象。 评分: 1) 没有食材变质, 2分; 2) 任意一种食材出现变质、腐烂或其他影响食材品质的现象, 0分。	
用餐卫生 (权重 20%)	1.餐具卫生	定义: 主要关注学生餐具是否统一管理, 餐具是否干净整洁, 学生是否存在使用一次性餐具现象; 评分: 1) 餐具统一管理, 干净整洁, 2分; 2) 餐具未统一管理、超10%餐具卫生状况差或者超10%学生使用一次性餐具, 0分;	
	2.餐具消毒	定义: 主要关注学生餐具是否每日消毒, 消毒措施是否有效 评分: 1) 学生餐具每日消毒, 消毒措施有效, 2分; 2) 学生餐具无有效消毒措施, 0分;	
	3.餐前洗手	定义: 主要关注学生就餐前是否自觉洗手。 评分: 1) 就餐前超过一半学生自觉洗手就餐, 1分 2) 就餐前学生无自觉洗手习惯, 0分。	

饭菜质量项目 (权重 20%)	食品质量 (权重 30%)	1.主食质量	定义: 主要关注主食是否有夹生现象, 是否有异味, 是否可见明显异物。 评分: 1) 熟, 1分; 夹生, 0分; 2) 无异味, 1分; 有异味, 0分; 3) 无明显异物, 0.5分; 可见明显异物, 0分。	
		2.菜品质量	定义: 主要关注菜品是否存在夹生、是否有异味, 是否可见明显异物。 评分: 1) 熟, 1分; 夹生, 0分; 2) 无异味, 1分; 有异味, 0分; 3) 无明显异物, 0.5分; 可见明显异物, 0分。	
	食品分量 (权重 30%)	1.主食分量	定义: 主要关注学生午餐是否吃饱。 评分: 1) 吃饱, 3分; 2) 没有吃饱, 0分。	
		2.菜品分量	定义: 主要关注学生午餐菜品是否够量。 评分: 1) 够, 2分; 2) 不够, 0分。	
	蔬菜品种数量 (权重 20%)	1.周品种数量	定义: 主要关注每周蔬菜品种数量是否大于等于4种。 评分: 1) 大于等于4种, 2.5分; 2) 未达到4种, 0分。	
		2.月品种数量	定义: 主要关注每月蔬菜品种数量是否大于等于8种。 评分: 1) 大于等于8种, 2.5分; 2) 未达到8种, 0分。	
	肉菜率 (权重 20%)	1.肉菜率	定义: 主要关注该校午餐是否每餐有肉。 评分: 1) 每餐有, 2.5分; 2) 非每餐有, 0分。	
		2.人均分量	定义: 主要关注肉的人均分量是否达到30克/人。 评分: 1) 人均分量达到30克, 2.5分 2) 未达30克/人, 0分。	
	执行管理项目 (权重 25%)	健康证 (权重 10%)	1、有	定义: 所有在岗厨师是否办理有效健康证。 评分: 1) 所有在岗厨师健康证齐全有效, 5分; 2) 有一人无健康证或健康证过期, 且无法提供正在办证依据, 0分。
			2、无	
菜品留样 (权重 25%) 备注: 上述1. 2. 3三小项任意一项考核为0分, 则本节考核全部得		1.留样分量	定义: 食品留样取样重量是否达到100克及食品是否全部取样。 评分: 1) 取样重量达标, 且全部取样, 1分; 2) 取样重量不达标或者有食品未取样, 0分。	
		2.是否独立密封	定义: 主要关注取样是否独立及是否对取样容器进行密封。 评分: 1) 取样独立, 取样容器密封, 1分; 2) 未独立取样或未对取样容器进行密封, 0分。	
	3.冷藏环境	定义: 主要关注食品留样是否冷藏保存于冰箱/冰柜冷藏		

分归零。		室(温度1 <sup>0</sup> —4 <sup>0</sup> )。 评分: 1) 食品留样冷藏于冰箱/冰柜冷藏室(温度1 <sup>0</sup> —4 <sup>0</sup> ), 1分; 2) 未冷藏于冰箱/冰柜冷藏室(温度低于1 <sup>0</sup> 或高于4 <sup>0</sup> ), 0分。
	4.留样标签	定义: 主要关注取样容器外标签是否完整精确记录了取样时间、食品名称。 评分: 1) 标签完整精确记录了取样时间及食品名称, 1分; 2) 未精确记录时间或未记录食品名称, 0分。
	5.留样记录	定义: 主要关注食品留样记录是否规范记录了取样时间、餐次、食品名称、取样数量、取样人签名、到期处理时间、审核签名等。 评分: 1) 记录项完整, 1分; 2) 任意记录项缺失, 0分。
就餐秩序 (权重5%)		定义: 主要关注就餐过程中学生是否自觉排队。 评分: 1) 自觉排队, 秩序良好, 5分; 2) 现场秩序混乱, 0分。
师生同餐 (权重25%)		定义: 主要关注教职工与学生是否吃同样的饭菜。 评分: 1) 教职工与学生饭菜一样, 5分; 2) 教职工与学生饭菜不一样, 0分。
餐后浪费 (权重15%)		定义: 主要关注就餐过程中或就餐结束后学生是否出现明显浪费或超出合理范围。 评分: 1) 未见明显浪费, 5分; 2) 出现明显浪费或超出合理范围, 0分。
微博公示 (权重20%)	1.收支属实	定义: 主要关注微博公示的单价、余额等是否与学校食堂财务账目一致。 评分: 1) 单价、余额等与学校食堂财务账目一致, 2分; 2) 出现下列任意一项不符, 0分: 单价错误、余额错误。
	2.人数属实	定义: 主要关注微博公示的应到及实到就餐人数是否与现场清点人数一致。 评分: 1) 应到及实到人数与现场清点人数一致, 1分; 2) 应到及实到人数与现场清点人数误差超5%, 0分。
	3.菜品属实	定义: 主要关注微博公示菜谱与调查当日菜谱是否一致。 评分: 1) 菜谱一致, 1分; 2) 现场任意一个菜品与微博公示不一致, 0分。
	4.及时公示	定义: 主要关注微博公示是否存在明显延迟。 评分: 1) 微博公示及时, 1分; 2) 微博公示延迟超过48小时或延迟公示无客观

			理由, 0 分。
财务管理项目 (权重 30%) (如果原始凭证单价、数量、金额与实际情况不一致或有伪造账目现象则财务管理项为 0 分)	食材采购 (权重 25%)	1. 价格合理	定义: 主要关注大宗食材是否与当地零售行情一致。 评分: 1) 大宗食材价格与当地零售行情一致, 4 分; 2) 任意一种大宗食材或两种非大宗食材超出当地零售价 20%, 0 分。
		2. 定点采购	定义: 主要关注大宗食材是否执行定点采购。 评分: 1) 大宗食材执行定点采购, 1 分; 2) 大宗食材未执行定点采购, 0 分。
	原始凭证 (权重 30%)	1、数据属实	定义: 主要关注原始凭证的发生日期、单价、数量、金额等是否与实际情况一致。 评分: 1) 与实际情况一致, 3 分; 2) 下列任意一项与实际情况不一致, 0 分: 日期、单价、数量、金额。
		2、供应商信息	定义: 主要关注采购原始凭证是否包含供应商信息 (名称、签名、电话等)。 评分: 1) 供应商信息齐全, 1 分; 2) 供应商信息缺失, 0 分。
		3、采购签字	定义: 主要关注采购人员签字是否完整。 评分: 1) 签字完整, 0.5 分 2) 无采购员签字或者采购员签字明显延迟, 0 分。
		4. 验收签字	定义: 主要关注验收人员签字是否完整。 评分: 1) 签字完整, 0.5 分; 2) 无验收人员签字, 0 分。
	入库登记 (权重 15%)	1、数据属实	定义: 主要关注入库记录数据与采购原始凭证是否一致。 评分: 1) 数据与采购原始凭证一致, 3 分; 2) 数据与原始凭证不一致, 0 分。
		2、采购签字	定义: 主要关注入库记录台账是否有采购人员签字。 评分: 1) 采购人员签字完整, 1 分; 2) 无采购人员签字, 0 分。
		3、验收签字	定义: 主要关注入库记录台账是否有验收人员签字。 评分: 1) 验收人员签字完整, 1 分; 2) 无验收人员签字, 0 分。
	出库登记 (权重 15%)	1、数据属实	定义: 主要关注出库记录数据是否与调查当日备餐量是否一致。 评分: 1) 出库记录数据与当日备餐量一致, 3 分; 2) 出库记录数据与当日备餐量差距明显, 0 分。
		2、出库签字	定义: 主要关注出库记录台账是否有出库人员签字。 评分: 1) 出库人员签字信息完整, 1 分; 2) 无出库人员签字信息, 0 分。
		3、领料签字	定义: 主要关注出库记录台账是否有领料人员签字。 评分: 1) 领料人员签字信息完整, 1 分;



			2) 无领料人员签字, 0分。
现流水账 (权重 15%)	1、数据属实		定义: 主要关注现流水账记账数据是否与实际发生数据一致。 评分: 1) 记账数据与实际发生数据一致, 3分; 2) 记账数据与实际发生数据不一致, 0分。
	2、记录及时		定义: 主要关注现流水账是否按发生日期及时登记 评分: 1) 登记及时, 2分; 2) 记账日期延迟超过1周, 0分;

## 附件 2. 重大问题事项说明

序号	事项	说明
1	学校教职工引导学生对免费午餐工作人员撒谎	定义: 该校教职工存在引导学生对免费午餐工作人员说谎的行为。
2	学校使用国家营养改善计划或免费午餐资金为学生提供牛奶/面包	定义: 该校存在使用国家营养改善计划或免费午餐资金为学生提供牛奶/面包的现象。
3	学校虚报用餐人数达到或超过百分之五	定义: 该校存在应到或实到用餐人数与现场调查获得人数相差达到或超过百分之五的情况。
4	学校微博公示与实际不符	定义: 该校当日微博发布的内容(食材品种、重量、金额和菜品图片)与现场调查实际情况严重不符。
5	学校虚报食材品种、数量、金额	定义: 该校存在虚报食材品种、重量及金额或伪造凭证等做假账的行为。
6	学校存在食品安全隐患	定义: 该校食堂存在如大量食材变质、危险物品与食材共同储存等严重食品安全事故隐患的现象。
7	学校食堂承包给个人或者企业	定义: 该校食堂为非自主经营, 食堂承包给了个人或企业。
8	学校出现严重浪费情况	定义: 该校学生在就餐时出现严重浪费(倾倒饭菜)现象。
9	学校对上次稽核存在的问题超过 50%没有整改或整改无效	定义: 该校无视免费午餐基金的监督, 本次稽核后发现学校对上次稽核存在的问题超过一半以上未进行整改或者整改无效。

