



报告编号	MW/JH[2014]001
报告正文总页数	共 17 页

湖南省怀化市新晃县方家屯乡中心校 免费午餐调查报告

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

二零一四年三月八日

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。

湖南省怀化市新晃县方家屯乡中心校 免费午餐调查报告

项目负责人：流星

调查人员：阳云

报告编写：阳云

报告审核：小水

报告批准：流星

学校编号：2013058

报告日期：2014年3月8日

报告编号：MW/JH [2014]001

委托单位：中国福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	3
4.1 方家屯乡中心校的概况	3
4.2 方家屯乡中心校的就餐人数	4
4.3 方家屯乡中心校的综合评分表	5
5 分项问题调查	7
5.1 卫生项目	7
5.2 饭菜质量	11
5.3 执行管理	12
5.4 财务管理	13
5.5 学生匿名调查	15
5.6 执行反馈	16
6 调查人建议	17
7 结论	17
附件 1. 各项评分标准	18
附件 2. 重大问题一览表	22

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

2014年3月,调查者阳云接受免费午餐稽核组的委托,从湖南省长沙市出发前往怀化市新晃县免费午餐开餐学校,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

调查者3月2日上午10:15从长沙市家出发,乘出租车(票价29元)至长沙汽车西站,下午13:20乘前往怀化市新晃县的大巴(票价176元+5元代售费),晚上19:30左右到达新晃城外高速路口,乘出租(5元)至佳程假日大酒店时约20:30,夜宿之(住宿费138元/天)。

3月3日上午8:30从佳程假日大酒店旁乘3路车公交车(2元)到汽车站,在附近吃过早餐后坐3路公交车前往方家屯中心校,10:30左右抵达。下午14:20左右离校。乘3路公交车(2元)回县城到酒店时约15:00。



图1 路况

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,录音笔一支。

4 学校现状及评价

4.1 方家屯乡中心校概况

新晃位于湖南省最西部，沅水支流舞水的中游，总面积 1508 平方公里，东部与芷江县接壤，南、西、北三面分别与贵州省天柱、镇远及万山特区为邻。全县辖 23 个乡镇，1984 年被列入国家首批对外开放县，为“湘西明珠”。

新晃县境内以山地为主，处于云贵高原苗岭余脉延伸末端，既有高原地相，又展山区特色。海拔大多在 500~1100 米之间。东南部以天雷山海拔 1136.3 米，构成了东南一屏障。西南部以海拔 1101.5 米的美岩大坡为主体。新晃是一个山区农业县，养殖业是新晃农业的支柱产业。

方家屯乡系新晃侗族自治县辖乡，1956 年置大湾罗乡，1958 年并入沙湾公社，1961 年析置方家屯公社，1984 年改乡。位于县境北部，西、北与贵州省玉屏县田坪镇接壤，面积 55 平方公里，人口 1.44 万。乡政府驻小黄坪。晃田公路经此。辖坳背罗、梅子坪、大洞坪、白岩湾、何家田、洞坡、小洪溪、马溪冲、新民、方家屯、胡家坝、枫树屯、杨家桥、大树湾、石坞溪、上寨、三拱桥 17 个村委会。农业主产水稻。乡镇企业有花炮厂等。明末清初创办的新晃汞矿在境内。

方家屯乡中心校位于方家屯大洞坪，与新晃三中毗邻，距县城较近，道路全是水泥硬化路，比较平整。

免费午餐在该校于 2013 年 9 月 5 日正式开餐，该校校长：杨长炳，总务主任：潘文友，工会主席：杨小成（负责食材验收），食堂管理员：蔡正苗。

该校现有教学班 16 个，其中有 3 个学前班，全校共有学生 700 人，其中学龄前儿童 155 人，有 110 名左右的寄宿生，教职工 64 人，其中厨师 7 人。



图 2 学校大门及教学楼



图 3 学校在建教学楼



图 4 学校食堂及操场



图 5 被污染的校外小河

4.2 方家屯乡中心校的就餐人数

本次调查的时间为 2014 年 3 月 3 日, 经突击检查, 方家屯乡中心校各班级学生人数如下:

表 1: 方家屯乡中心校人数统计表

全校	大一班	大二班	小班	一 63 班	一 64 班	二 61 班	二 62 班	三 59 班	三 60 班
应到	50	51	54	37	35	49	49	46	45
实到	46	48	47	37	35	48	48	45	44
请假	4	3	7	0	0	1	1	1	1

全校	四 57 班	四 58 班	五 55 班	五 56 班	六 1 班	六 2 班	六 3 班	合计
应到	39	40	49	49	35	35	37	700
实到	38	40	48	48	35	35	36	678
请假	1	0	1	1	0	0	1	22



据杨长炳校长介绍,方家屯乡中心校下属的枫树屯村小一年级有 5 人。

调查者现场见到厨师 7 人,该校杨长炳校长提供了全校教师人数 57 人。

当日就餐人数:学生 678 人+厨师 7 人+老师 57 人+调查者 1 人=743 人(调查者缴餐费 3 元)。其中就餐学生中含学前班儿童 141 人。实际用餐人数比该校微博公示少 6 人。

#【新晃】国家营养改善计划# 2014.3.3免费午餐开餐照片:教职工64人,幼儿155人(其中请假11人)。

#【新晃】国家营养改善计划# 2014.3.3营养午餐开餐及管理人员陪餐照片:学生开餐人数545人,其中5人请假。

图 6 就餐人数的微博截图

4.3 方家屯乡中心校的综合评分表

表 2: 方家屯乡中心校综合评分表¹

评分项目类别	类别权重	得分
卫生	20	4.05
质量	20	5
管理	25	4.5
财务	25	2.75
调查	10	3.05
五分制总分		3.87
百分制总分		77.4

重大问题: 学校当天采购有 80 斤猪肉,在校方午餐的出库登记上体现有 70 斤(见图 7),但实际留在冰箱的猪肉却至少还有 20 斤(见图 8)。校方称,还有上周五剩下的,但调查者查看 2 月 28 日(周五)的采购及出库记录为:证实 28 日当天采购了 70 斤猪肉已全部用完(见图 9)。该校至少多留了 10 斤猪肉用于寄宿生的晚餐或第二天早餐,而寄宿生的早、晚餐学校收取了 4 元/人/餐。也就是说校方当天至少有 110 元午餐费挪做了他用。扣 10 分。(校方解释说基金会只出 700 元/人/月的厨师工资,因有寄宿生,

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。

厨师还要做早晚餐, 实际厨师工资为 1200 元/人/月, 还有燃料费、电费等无处报销, 不得已而为之。)

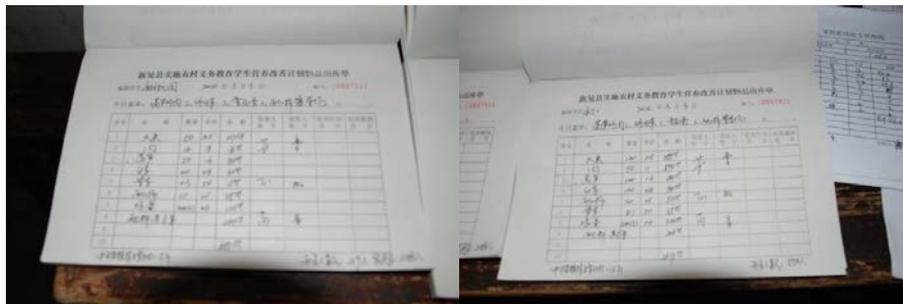


图 7 当天出库单显示午餐已用 70 斤肉



图 8 当天午餐后剩下的猪肉在 20 斤左右



图 9 上周五 (28 日) 采购猪肉的原始凭证及出库记录

经各项评估, 方家屯乡中心校的综合评分为 $77.4 - 10 = 67.4$ 分。

5 分项问题调查

5.1 卫生项目

表 3: 方家屯乡中心校卫生项目评分表

评估项目	权重值 (百分比)	分值	得分
厨工头部卫生	5	5	0.25
厨工手部	5	5	0.25
生食熟食混合	10	5	0.5
厨工工服着装	5	3	0.15
厨房工作台	5	5	0.25
工作台生食熟食分开	10	5	0.5
墙面地面卫生	5	3	0.15
易变质食物是否妥善保存	10	5	0.5
是否消毒	10	0	0
食材储藏	10	5	0.5
当前储存食材有无变质腐坏	20	5	1
学生饭前是否有洗手	5	0	0
		总分	4.05

扣分原因, 图片为据。

(1)“厨工工作服着装”项扣除 2 分, 扣分原因为有部分厨房工作人员未着工服。(见图 10)。



图 10 部分厨房工作人员未着工服

(2)“墙面地面卫生”项扣除 2 分, 扣分原因为墙面地面欠干净 (见图 11)



图 11 地面及墙面欠干净

(3) “是否消毒”项扣除 5 分，扣分原因为大部分餐具未消毒。(见图 12)。校方称在每周会用 84 消毒液为学生餐具消毒。



图 12 学校只有三个消毒柜，只有学前班的餐具每天消毒

(4) “学生饭前是否洗手”项扣除 5 分，扣分原因为大部分学生餐前未洗手 (见图 13)。



图 13 大部分学生进餐厅后直接到餐桌前就餐，未洗手





图 14 厨房图组





图 15 储藏室图组 (学校用旧床加铁丝网做的储藏柜)



图 16 学校餐厅及分餐用餐图组



图 17 学前班在教室分餐用餐图组

5.2 饭菜质量

表 4: 方家屯乡中心校饭菜质量评分表

评估项目	权重值 (百分比)	分值	得分
口味	20	5	1
能否吃饱	30	5	1.5
品种数量	10	5	0.5
有荤菜	20	5	1
有无异物	20	5	1
		总分	5

3月3日当天学校饭菜质量、口味较好,未见饭菜中有异物。菜品为莴笋炒肉,炒白菜,雪花蛋,紫菜蛋汤。主食为米饭。



图 18 当日菜品

5.3 执行管理

表 5: 方家屯乡中心校执行管理评分表

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	0	0
菜品留样	30	5	1.5
分餐秩序	10	5	0.5
是否同餐	20	5	1
浪费情况	20	5	1
		总分	4.5

扣分原因说明, 附照片。

(1) “设备维护”项扣除 5 分, 扣分原因为消毒柜没插电, 未正常使用 (图 19)。



图 19 消毒柜没插电, 未正常使用



图 20 厨师健康证及菜品留样



图 21 七百多人的学校浪费在正常范围



图 22 餐后学生各自清洗餐具（学前班餐具由老师统一清洗后入消毒柜消毒）

5.4 财务管理

表 6: 方家屯乡中心校财务管理评分表

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	0	0
轮流采购	5	0	0
有原始凭证	20	5	1
入库登记	5	5	0.25
出库登记	5	5	0.25
现金流水账	20	0	0
专人负责	10	5	0.5
		总分	2.75

扣分原因:

(1)“钱账分离”项扣除 5 分,该校钱和财都是由食堂管理员蔡正苗老师管理。(有谈话录音为据)。从原始凭证的签字情况不难看出采购和付款是蔡正苗老师,且当时向调查者提供学校帐目的也是蔡正苗老师。总务主任潘文友老师管理村小的帐目。

(2) “轮流采购”项扣除 5 分，该校还没有实行轮流采购。(有谈话录音为据)。从原始凭证的签字情况不难看出采购只有蔡正苗老师一人。验收是工会主席杨小成老师。(据校方称学校的食材采购为定点采购)。

(3) “现金流水帐”项扣除 5 分，该校设有台帐，未设立现金流水帐。

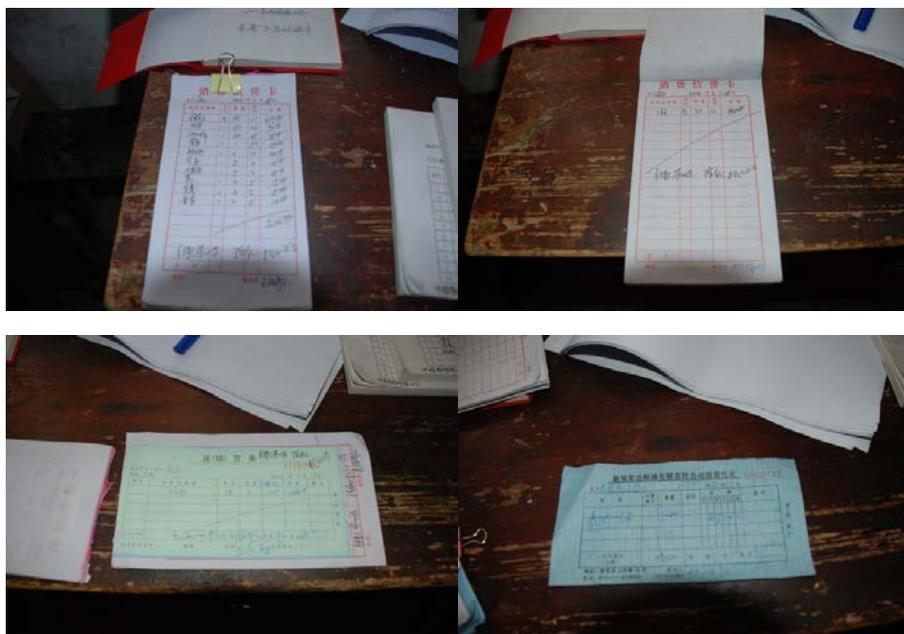


图 23 原始凭证

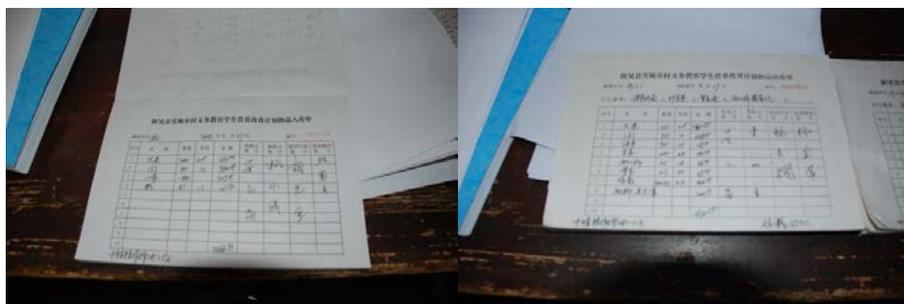


图 24 入库、出库登记

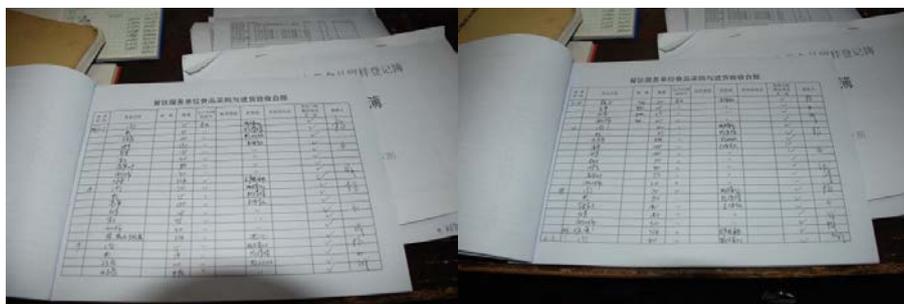


图 25 采购与进货验收台帐

5.5 学生匿名调查

参与匿名调查的是该校五年级(56)班的当天全体学生,共48人(应到49人,1人请假)。依据匿名调查统计结果(详见表8),方家屯中心校学生匿名调查的各项评分如下:

表7: 方家屯乡中心校学生匿名调查评分表

项目	权重	分值	得分
厨师是否卫生?	10	3	0.3
是否吃到不能吃的东西	15	2	0.3
菜的味道如何?	5	1	0.05
菜是否够吃?	15	3	0.45
饭是否蒸熟?	5	0	0
饭是否够吃?	20	4	0.8
饭不够是否可以添加?	5	5	0.25
你们班浪费饭菜的人多吗?	10	3	0.3
你能不能每天都能吃到荤菜?	15	4	0.6
		总分	3.05

表8: 方家屯乡中心校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
厨师是否卫生	卫生	15	31.25%	不卫生	1	2.08%	一般	32	66.67%	
是否吃到不该吃的	吃到过	22	45.83%	没有吃到过	26	54.17%				
菜的味道	好吃	9	18.75%	不好吃	3	6.25%	一般	36	75.00%	
菜是否够吃	够吃	35	72.92%	天天不够吃	1	2.08%	有时不够吃	12	25.00%	
饭是否蒸熟	每天都熟了	15	31.25%	有时不熟	30	62.50%	经常不熟	3	6.25%	
饭是否够吃	够吃	40	83.33%	天天不够吃	1	2.08%	有时不够吃	7	14.58%	



饭不够是否可以添	可以	48	100%	不可以	0	0%				
班上浪费的人多吗	多	12	25.00%	少	36	75.00%	没有	0	0%	
能否每天吃到荤菜	能	43	89.58%	不能	5	10.42%				

5.6 执行反馈

(1) 您知道协助你们学校申请免费午餐的志愿者是谁?

答: 是莫剑。

(2) 你们学校的免费午餐项目对接志愿者或者对接工作人员是谁? 有他最新的联系方式吗?

答: 叫小海。有。

(3) 对接志愿者(或工作人员)一般多长时间联系你们一次? 最近一次联系你们大概是时候? 当时主要沟通了什么问题?

答: 经常有联系。就是早两天, 是关于我们的微博发错了, 他要我们更正。

(4) 对接志愿者(或工作人员)在学校开餐前, 有没有专门给你们讲过免费午餐具体的执行要求?

答: 有。发了电子邮件。

(5) 在执行过程中出现的问题, 你们会主动联系对接志愿者(或工作人员)吗? 对于学校反映的问题, 相关人员是否及时将问题解决过程与学校沟通?

答: 会的。一般都能及时解决。

(6) 对接志愿者(或工作人员)最近一次来到你们学校是什么时间? 当时进行了哪些具体的工作?

答: 上学期莫剑来过。是为我们学校申报免费午餐而来的。

(7) 通过一段时间的合作, 你对我们志愿者或者工作人员有什么意见或者建议? 我们很想通过你们的意见或者建议来改进工作。

答: 非常感谢你们。没有什么意见。



6 调查人建议

调查者对方家屯乡中心校进行调查后, 综合各方面情况, 现提出以下建议:

- (1) 希望校方加强对厨师着装、厨房卫生及饭菜卫生和质量等方面的管理工作, 米饭一定要煮熟(被调查学生中有 60% 的同学反映米饭有时没熟);
- (2) 建议校方创造条件解决学生餐具的消毒及学生餐前洗手问题;
- (3) 希望该校加强管理食堂的后勤班子, 切实做到能钱账分离及轮流采购以及完善账目(要设立现金流水帐);
- (4) 希望校方不要再把午餐费用挪为他用。

7 结论

方家屯乡中心校稽核评分: 67.4 分。

调查者认为, 方家屯乡中心校校方对后勤工作及免费午餐较重视, 为此做了大量努力, 如配有专职人员管理食堂, 用寄宿生旧床制作储藏柜等等, 但因学校人数众多, 学校刚开学不久, 事务繁杂, 硬件设施不配套等原因至使管理上还存在一些不尽如人意的地方。校方承诺在今后的工作中会不断完善。

调查人: 阳云

2014 年 3 月 8 日

稽核部建议: 感谢阳云, 方家屯乡中心校稽核报告为 2014 年度第一个稽核报告, 报告改版之后, 示范意义重大。从学校情况来看, 面临急需整改的两个问题, 一为钱账分离问题, 二为午餐费用挪用问题, 阳云姐扣分点把握恰当。望校方尽快整改, 避免舆论压力。

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:

流星 6773793@qq.com <http://weibo.com/u/2497580194>



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。
	生熟食混合	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 是否妥善保存	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。
是否消毒	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 有无变质腐坏	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。
学生饭前	1、有条件都洗手	学校具备洗手条件,且学校组织学生洗手。

	是否有洗手	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	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。
	能否吃饱	1、是	全体学生可以吃饱, 学生可以添饭。
		2、否	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。
	有荤菜	1、每天有荤菜	每天都有肉类等荤菜, 鸡蛋不含其中。
		2、无	学校每周以素材为主, 不能达到每天的荤菜率。
	有无异物	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。
是否同餐		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。
	有原始凭证	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