

报告编号	MW/JH[2014]052
报告正文总页数	共 18页

# 云南省文山州马关县仁和乡小格木小学 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	

二零一四年四月二十六日

## 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。

# 云南省文山州马关县仁和乡小格木小学 免费午餐项目调查报告

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: 2013048

报告日期: 2014年4月26日

报告编号: MW/JH [2014]052

委托单位: 中国福基会免费午餐基金管理委员会

## 目 录

1	项目标	既况
	1.1	免费午餐项目发起背景1
	1.2	免费午餐项目目标
	1.3	调查内容1
	1.4	学校探访路线说明2
2	调查记	<b>平估目的及依据</b> ······3
	2.1	调查评估目的3
	2.2	调查评估依据
3	主要说	周查设备4
4	学校理	<b>现状及评价</b> 4
	4.1	小格木小学的概况4
	4.2	小格木小学的就餐人数5
	4.3	小格木小学项目运行综合评价6
5	分项门	可题调查7
	5.1	卫生项目
	5.2	饭菜质量9
	5.3	执行管理
	5.4	财务管理
	5.5	学生匿名调查15
	5.6	执行反馈
6	调查	人建议
7	结论·	
陈	件 1.	各项评分标准 19
泺	件 2.	重大问题一览表

## 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 突查。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4月,调查者阳云接受免费午餐稽核部的委托,从湖南省长沙市出发前往云南省免费午餐开餐学校,进行开餐情况突查,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 4 月 6 日中午 12:00 从长沙市家出发,遇暴雨,12:15 坐上出租车至长沙黄花机场,下午 16:00 左右乘前往昆明市的飞机,18:20 左右到达昆明长水机场,乘芙蓉酒店接送车抵达该酒店,夜宿之(住宿费 150 元)。

- 4月7日早上7:30从芙蓉酒店坐该酒店接送车到长水机场,乘9:30的飞机于10:20左右抵达昭通机场。从昭通机场坐的士(30元)至昭通汽车站,乘中午11:40的班车(30元)前往彝良县,14:30左右抵彝良县。宿彝良县地税宾馆(100元/天)。
- 4月8日在彝良县汽车站乘 9:00的班车(30元)到荞山乡中心小学,11:00左右到达该校。下午14:00 离校,坐 15:00的班车(30元)返回县城,17:00左右抵达县城。
- 4月9日在彝良县汽车站坐上荞山官房方向 9:00 的班车(30元)前往荞山镇猴街小学,约 11:20 到达该校。下午 14:30 离校,坐班车(30元)回县城,17:30 左右抵达酒店。
- 4月10日在县城水厂汽车站乘 9:00的班车(20元)前往荞山镇咪咡小学,10:10左右到达,下午14:30 离校,等坐班车(20元)回县城,17:30左右回到酒店。
- 4月11日在县城水厂汽车站 9:00 坐小巴(10元)到小河前往荞山镇田坝小学(有班车经过田坝,但因在修路堵车,不赶坐班车),9:30在小河坐摩托车(往返 60元,单程 25 公里),10:40 到达田坝小学,下午 13:00 离校,14:05 到达小河,转班车(10元)回县城,14:35 到县城,取行李坐 15:00 彝良到昆明的空调大巴到昭通(50元),打车(30元)至昭通机场附近的永宏宾馆(198元),夜宿之。
- 4月12日9:00坐2路公交车到达昭通机场,乘10:45的飞机(450元)抵昆明,晚20:05的飞机(380元)飞抵文山州时约21:00左右。坐顺风车从文山机场到麻栗坡县城时约23:00。夜宿麻栗坡县锦源商务酒店(100元)。
  - 4月13日坐顺风车从麻栗坡县城至八布乡时约22:00。夜宿梁文宾馆(50元/天)。
- 4月14日早9:00在八布乡镇上打印新版匿名调查表后租摩托车(往返50元,单程16公里)前往八布乡荒田小学时约10:30,下午13:00左右离校。约14:00回到八布乡驻地。
- 4月15日9:30从八布乡镇上租摩托车(往返40元,单程8公里)前往八布乡哪灯小学时约10:00,下午12:30左右离校。13:00返回八布乡取行李坐小巴(20元)



往漂漂后乘车往兴街(5元),改乘马关县方向的班车(18元),约17:40左右到达马关县城,宿融耀宾馆(50元/天)。

4月16日早8:00从宾馆出发在汽车站坐上8:20往仁和镇的公交车(3元),9:10左右到达仁和镇,在镇上租面的(50元)前往仁和镇老岭坝小学,约10:00到达该校,中午12:40坐学校老师的摩托便车离校。13:00左右到达仁和镇,后坐公交车(3元)回马关县城。约14:00回到宾馆。

4月17日8:00从宾馆出发在汽车站坐上8:20往仁和镇的公交车(3元),9:20左右到达仁和镇,在镇上复印匿名调查表后徒步前往仁和镇小格木小学,中途挡了辆工具车,车主直接把调查者送到小格木小学时约10:30。下午13:00左右离校,学校老师开车送到镇上,后乘公交车(3元)回县城,15:00到达县城驻地。



图 1 路况组图

## 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

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 小格木小学的概况

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,全县国土面积 2676 平方公里,辖马白镇、八寨镇、仁和镇、木厂镇、夹寒箐镇、小坝子镇、都龙镇、金厂镇、坡脚镇、南捞乡、大栗树乡、篾厂乡、古林箐乡、健康农场等 4 乡 9 镇 124 个村委会(社区),总人口 36 万人。山区面积大,贫困程度深。山区面积占全县国土总面积的 76%,半山区面积占 24%。至 2008 年底,全县尚有绝对贫困人口 2.83 万人。边境线长,民族众多。全县国境线长达 138 公里,与越南的老街、河江两省的箐门、新马街、黄树皮、猛康四县接壤,目前已有公路与越南实现对接。境内居住着汉、壮、苗、彝等 11 种民族,少数民族人口占总人口的 49.1%。

县城距省会昆明 442 公里, 距州府所在地文山 72 公里, 距中越边境线约 20 公里; 距昆河铁路和等级公路 102 公里, 距"衡昆"高速公路 106 公里, 距麻栗坡县天保口岸 130 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。

仁和镇位于马关县南部,距县城 19 公里。全镇辖 13 个村民委员会,184 个村民小组。居住着汉、壮、苗、彝、回、瑶、傣、白、布依、蒙古、仡佬 11 个民族, 少数民族人口占总人口的 46.2%,农业人口占总人口的 95.6%。国土面积 191.54 平方千米,有耕地 45544 亩,人均占有耕地 1.45 亩。仁和镇交通便利,马客路(马关至客田)穿境而过,是通往红河州河口县的主要通道。全镇以农业为主,粮食主产稻谷、玉米、小麦。经济作物有烤烟、甘蔗、茶叶、蔬菜等,其中烤烟是全镇的重要支柱产业。

小格木小学位于仁和镇小格木村。该校校长:杨斌,教务主任:马树友,食堂采购: 吕开和,财务管理:刘娴,微博发布:田燕醒,验收:马树友。

该校现有教学班 7 个,学生 184 人,其中有学龄前儿童 35 人;全部都为寄宿生, 教师 10 人,厨师 2 人。

免费午餐于2012年11月30日在该校正式开餐。中国社会福利基金会免费午餐基



金管理委员会向该校提供一笔开餐资金(用于购置冰箱或厨房用品等)以及1名厨师800元/月的工资及全体教职工及学前班儿童3元/人/天的午餐费。九年义务教育制学生有国家营养改善计划提供的3元/人/天的午餐费,且因全部寄宿还享受到国家补助100元/月/人,在校吃三餐,学校不收取餐费。学校收取学前班儿童94元/月/人的早、晚餐费。





图 2 学校外观组图

## 4.2 小格木小学的就餐人数

本次调查的时间为 2014 年 4 月 17 日,经突击检查,小格木小学各班级学生人数如下:

全校	学前班	一年级	二年级	三年级	四年级	五年级	六年级	合计
应到	35	21	20	27	29	34	18	184
实到	35	21	20	27	29	34	17	183
请假	0	0	0	0	0	0	1	1

表 1: 小格木小学学生人数统计表

调查人员现场见到厨师 2 人, 该校杨斌校长提供了全校教师人数 10 人。

当日就餐人数: 学生 183 人(请假 1 人)+厨师 2 人+老师 10 人+志愿者 1 人=196 人(志愿者缴餐费 5 元)。实际用餐人数与该校微博公示内容基本一致。



小格木小学2014年4月17日出库公示:营养餐应到人数149人,实到149人。免费午餐应到人数50人,实到50人。菜品:炸花生、炒肉、蒸鸡蛋、黄南瓜汤。用量:肉15斤,鸡蛋100个、黄南瓜10斤、米27斤,猪油8斤,煤105斤,调味品等共计573元,人均约2.9元。@雨农的听水堂@免费午餐@嘉宁宁宁宁

免费午餐稽查人员阳云2014年4月17日到云南马关小格木小学稽查,同学生一起共餐,且交了5元人民币生活费。@雨农的听水堂 @嘉宁宁宁宁 @免费午餐

△天 12:14 来自360浏览器招速版

△ | 转发 | 此薪 | 评论

图 3 就餐人数的微博截图

## 4.3 小格木小学项目运行综合评价

表 2: 小格木小学项目运行综合评分表 1

评分项目类别	类别权重	得分
卫生	20	3.2
质量	20	5
管理	25	4.2
财务	25	4.7
调查	10	4.8
五分制总分		4.38
百分制总分		87.6

重大问题:出现重大食品安全事故隐患,发现腐烂西红柿,扣10分经各项评估,小格木小学项目运行综合评分为77.6分。

<sup>1</sup> 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。



第6页 共23页

#### 编号: MW/JH [2014]052

## 5 分项问题调查

#### 5.1 卫生项目

表 3: 小格木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	3	0.15
易变质食物保存	10	1	0.1
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	0	0
餐前洗手	5	3	0.15
		总分	3.2

各项扣分原因如下,有照片或录音为证。

- (1)"墙面地面卫生"项扣除 2 分,扣分原因为地面欠干净;(见图 4)
- (2)"易变质食物保存"项扣除 4分,扣分原因为冰柜没有经常清理,有股臭味儿; (见图 6)
  - (3)"餐具消毒"项扣除 2 分,扣分原因为学生餐具没消毒(无消毒条件);
- (4)"当前储存食材变质腐坏情况"项扣除 5 分,扣分原因为发现有少量腐烂变质的西红柿(见图 5)
- (5)"学生饭前洗手情况"项扣除 2 分,扣分原因为学校不具备洗手条件,学生餐前没洗手。







图 4 厨房及厨师图组



图 5 腐烂变质的西红柿)











图 6 食材储存图组(冰柜没有经常清理,有股臭味儿)

## 5.2 饭菜质量

表 4: 小格木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

学校当天菜品是包菜炒肉、蒸鸡蛋、炸花生米及南瓜汤,主食为米饭。菜品味道还好。(见图7)





图 7 当天菜品





图 8 学校采购的食用油为本地菜籽油

## 5.3 执行管理

评估项目 权重值(百分比) 得分 分值 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 5 0.5 10 师生同餐 20 1 0.2 浪费情况 5 20 1 总分 4.2

表 5: 小格木小学执行管理评分表

各项扣分原因如下,有照片或录音为证。

- (1)"健康证"项说明,学校本来有三位厨师,但有两位不做了,学校刚找来一位厨师,她的健康证还在办理中,校方说还要再找位厨师,但因嫌工资低还没找到。(见图 9)
- (2)"师生同餐"项说明:该项扣除 4分。原因是老师与学生同餐,但另加了三、四个菜,校方解释说平时一般不会加菜,当天是因为在建宿舍楼的施工方在学校,不请他们吃饭不好意思,所以加了几个菜。(见图 14)



图 9 健康证及餐饮许可证





图 10 设备正常使用



图 11 菜品留样合规范



图 12 食材价格及菜谱公示



图 13 学生排队分餐图组





图 14 老师当天菜品





图 15 学生在外用餐图组



图 16 剩饭菜在正常范围

图 17 洗餐具用水



## 5.4 财务管理

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	3	0.15
原始凭证	20	5	1
入库登记	5	3	0.15
出库登记	5	3	0.15
现金流水账	20	5	1
专人负责	10	5	0.5
		总分	4.7

表 6: 小格木小学财务管理评分表

因学校有七个班级,但只有 10 位老师,学校人手不够,学校的蔬菜类一般是在县城采购,和商家较熟了,电话谈好价格及品种数量后由商家直接送到学校,肉类、大米等其他食材在仁和镇上的商家处采购,也是由商家送到学校来。

学校采购主要由吕开和担任,会计是谷加艳,帐目由刘娴老师管理,验收是马树友老师。学校免费午餐管理是田燕醒老师。学校近期采购的猪肉为 9.5 元/斤,大米为 3 元/斤,与比当地价格持平(与其他当地学校横向比较)。厨师工资是 1000 元/月,由基金会承担其中一位的 800 元/月。据校方反映,学校为厨师办理一个健康证要花 300 元/人/次,厨师工资低,经常换的话,学校负担办健康证的费用难以承担。

各项扣分原因如下,有照片或录音为证。

- (1)"轮流采购"项扣除 2 分,学校的采购虽然都是商家把食材送到学校,其他老师都能看到,但让其他老师以参与其中更好。
  - (2)"入库登记"项扣除 2 分,扣分原因为学校入库登记信息不全,没有记录明细。
  - (3)"出库登记"项扣除2分,扣分原因为学校出库登记信息不全,没有记录明细。





图 18 原始凭证



序号	材料名称		ALC: NO	-		20.1	000660S 4#3 #25		100	序	株位名称 小柱大小学 日 村井名称					201	0005i
	KER.		35/量	単位	维统		备注	4	100	1	排发艺		双 原	學 位	奉拾	全部	2
2 6	<b>化</b> 某 其					226 10		第	21	2	<b>网络</b> 基				1	开路 #	
2 1	有資業					2330-01		联		3	虽然友糕, 点类	100			100	37.55	
1 1	美迪莱					2418-50		1	20	4	报油集				100	1820.00	
5 18	明建美					2002.00 05.01		存板	100	5	Timet " A					240.00	
hit			-	E		182.0H			at little	合計				1000	1000	9647.00	1
90人第	B. 生开书	<b>股收人</b> 图	2 . 2	260	10.00	22 00 AV	知和	_	EARL	采购	人签字: 主 开有	鞍板人	##:	· 开 长巾	1004	日员签字	是干水

图 19 入库登记

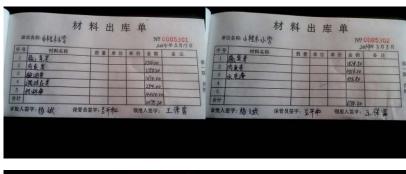




图 20 出库登记







图 21 现金流水帐

## 5.5 学生匿名调查

参与匿名调查的是该校学生为五年级的33名学生。

项目 权重 分值 得分 厨师卫生 10 5 0.5 饭菜异物情况 15 5 0.75 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 5 20 1 主食不够可以添加 5 0.25 5 饭菜浪费情况 10 3 0.3 每天吃到荤菜 15 5 0.75 总分 4.8

表 7: 小格木小学学生匿名调查评分表

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: 小格木小学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	30	90.9%	一般	3	9.1%	不卫生	0	0 %	
是否吃到不该吃的	没有吃 到过	30	90.9%	吃到过	3	9.1%				
菜的味道	好吃	33	100%	一般	0	0%	不好吃	0	0%	
菜是否够吃	够吃	33	100%	有时不够吃	0	0 %	天天不 够吃	0	0 %	
饭是否蒸 熟	每天都 熟了	32	97.0%	有时不熟	1	3.0 %	经常不 熟	0	0 %	
饭是否够 吃	够吃	33	100%	有时不够吃	0	0%	天天不 够吃	0	0 %	
饭不够是 否可以添	可以	33	100%	不可以	0	0 %				
浪费饭菜 有人多吗	没有	19	57.6%	少	14	42.4%	多	0	0%	
能否每天 吃到荤菜	能	33	100%	不能	0	0%				

## 5.6 执行反馈

(1) 您知道协助贵校申请免费午餐的志愿者是谁吗?目前该志愿者和贵校还有联系吗?(与调查者对话的是该校校长杨斌和主任马树友。)

答:是文山武警支队的参谋长吧。没有。

(2) 贵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:是杨浩文,有的。



- (3)对接志愿者(或工作人员)一般多长联系你们一次呢?最近一次联系你们是大概是什么时候?当时主要沟通了什么问题呢?
- 答:一个月左右吧。昨天,我问他这次拨给我们的 13000 多元钱没有明细,我们也不知是几个月的,只是餐费呢还是有其他钱在里面,他告诉我们是三个月的。
- (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的具体执行要求?有给你们看过免费午餐项目运行管理的相关制度吗?你们组织相关人员学习过吗?
- 答:之前有联系的时候讲过一些,但你现在讲的这个新执行标准没有讲过也没有发过。
- (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,相关人员一般情况下多久答复你们?
  - 答: 会的,一般他会及时回复。
- (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候?当时主要是来干什么?
- 答:去年嘉宁本来要来我们学校的,但当时我们前面在修路,进不来,她通知我去老岭坝小校和他们会合的。她主要告诉我们怎样发微博、做帐等等事宜。
- (7)通过一段时间的合作,你对免费午餐志愿者或者工作人员有什么意见或者建议呢?

答: 没有的。

## 6 调查人建议

调查人员对小格木小学进行调查后,综合各方面情况,发现该校存在的主要问题:

- (1) 食材保管存在一些问题,如冰柜有异味,有少量变质西红柿等;
- (2) 学校入、出库登记信息不全面,要把明细登记上去。

希望校方积极整改以上不足。

## 7 结论

小格木小学稽核评分:77.6分。



调查者认为,小格木小学的执行情况良好,校方对后勤工作较认真负责,可能是学校正在搞基建,分散了校方的精力,但食品安全无小事,请求校方特别关注。

调查者建议对接志愿者或执行人员把免费午餐项目学校执行标准化基本规范发到每个学校,学校才能按章执行。

调查人员:阳云

2014年4月26日

稽核部建议:感谢阳云姐,学校执行情况良好,但是出现腐烂西红柿,食品安全 无小事,此次依然给予警告,希望校方能勤检查食材。

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
		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。
	厨师头部 卫生	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。
		1、手部干净	全体厨师手部整洁干净,指甲修剪干净。
	厨师手部卫生	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。
卫生		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。
	厨工工服	1、正规着装 干净	穿着统一配发的厨师服装,且干净整洁。
	着装	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。
		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。
	厨房工作台	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	1、分离	烹饪过程中, 生、熟食材分开存放。
	工作台生食熟食分开	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。



1、干净 排烹饪过程中的 厨房、食堂地面、塘面均保持干净整洁、无过度积水、潮湿。 非烹饪过程中的、厨房和食堂有明量垃圾、地面或墙面 超度污染。有苍蝇效虫,但做好了有效防蚊蝇精施。				
#			1、干净	
接面地面 卫生  2. 一般				净整洁,无过度积水、潮湿。
卫生 數顯構施。  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。  1、使用冰柜、妥善储存 生、熟食、荤素分开存放、无污染。  那鲜且易变质的食材用冰柜冷藏保鲜。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。 「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。  1、每天消毒,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。  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。  1、有序,安全隔离 食材服潮湿地面隔离。 食材服潮湿地面隔离。 食材服潮湿地面隔离。 食材服潮湿地面隔离。 食材用潮湿地面隔离。 食材用激湿地面隔离。 食材有效采乳,储藏室变成了杂物室、食材存效采乳,储藏室变成了杂物室、食材有效无隔离。直接摊放在地面上。 生物等保存				非烹饪过程中的,厨房和食堂有明显垃圾,地面
一日		墙面地面	2、一般	或墙面轻度污染。有苍蝇蚊虫,但做好了有效防
3、駐 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。 1、使用冰柜、妥善储存 生、熟食、荤素分开存放、无污染。 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。 新鲜且易变质的食材未进行冷藏保鲜,但存放安全,无污染,无食材感染观象。 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。 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。		卫生		<b>蚁蝇措施</b> 。
有效防蚊蝇措施。  1、使用冰柜、妥善储存  2、未冷藏,但无卫生隐患  3、未冷藏且有食品安全隐患  1、每天消毒,妥善保存  2、每周隔天消毒,但妥善保存  3、不消毒,有污染隐患  4、期食人服鸡类风险。  4、种体、发生腐烂或者变质,无法确保食品安全。  2、每周隔天消毒,但妥善保存  3、不消毒,有污染隐患  4、种体、发生腐烂或者变质,无法确保食品安全。  2、每周隔天消毒,但妥善保存  3、不消毒,有污染隐患  4、有受门的储藏室、整洁干净。食材服潮湿地面隔离。  4、有序、安全隔离  2、有隔离,无序存放  3、无隔离,散乱存放  4、种种、杂类、杂类、发芽(土豆)等现象所有在使用。				厨房和食堂地面或墙面严重脏污, 不能食用物品
1. 使用冰柜,妥善储存			3、脏	与食材混放,存在安全隐患;苍蝇蚊虫严重且无
1、使用冰柜,妥善储存       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       新鲜自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。         4       3、未冷藏且有食品安全隐患         5       等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。         6       2、每周隔天消毒,但妥善保存成。次污染风险。         6       4         7       等更和厨房器具隔天消毒。但保存妥当、不易造成二次污染风险。         8       2、每周隔天消毒,但妥善保存成之一次污染。         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。         6       有专门的储藏室内物品堆放杂乱、储藏室变成了杂物室。食材存放无隔离。直接摊放在地面上。         6       有存放充、隔离、直接摊放在地面上。         8       1、无腐离、散乱存放       食材射星变质腐败、霉变、发芽(土豆)等现象仍在使用。				有效防蚊蝇措施。
生、熟食、荤素分开存放、无污染。 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  1、每天消毒,妥善保存  1、每天消毒,妥善保存  2、每周隔天消毒,但妥善保存  3、不消毒,有污染隐患  2、每周隔天消毒,但妥善保存  3、不消毒,有污染隐患  1、有序,安全隔离  全材储藏室,整洁干净。食材跟潮湿地面隔离。  食材储藏室,无序存放  3、无隔离,散乱存放  1、无  会材新鲜,安全。  会材新鲜,安全。  会材明显变质腐败、霉变、发芽(土豆)等现象仍在使用。				新鲜且易变质的食材用冰柜冷藏保鲜。
易变质食物保存     2、未冷藏,但无卫生隐患     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。       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。       1、有序、安全隔离     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水     1、无食材明显变质腐败、霉变、发芽(土豆)等现象仍在使用。		易变质食物保存	1、便用冰柜, 妥善储存 	生、熟食,荤素分开存放,无污染。
全、无污染、无食材感染现象。  3、未冷藏且有食品安全隐患  1、每天消毒、妥善保存  1、每天消毒、妥善保存  2、每周隔天消毒、但妥善保存  3、不消毒、有污染隐患  1、有序、安全隔离  食材储藏  2、有隔离、无序存放  3、无隔离、散乱存放  1、无  当前储存食材变质  腐坏情况  2、有				新鲜且易变质的食材未进行冷藏保鲜, 但存放安
3、未冷藏且有食品安全隐患 确保食品安全。  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 成二次污染风险。  3、不消毒,有污染隐患 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。  4、有方、安全隔离 有方染隐患 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 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 原坏情况 食材明显变质腐败、霉变、发芽(土豆)等现象仍在使用。			2、未冷藏,但无卫生隐患	全,无污染,无食材感染现象。
1、毎天消毒,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。  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。  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。 食材跟潮湿地面隔离。 食材跟潮湿地面隔离,但储藏室内物品堆放杂乱,不整洁。				新鲜食材未冷藏保鲜,发生腐烂或者变质,无法
1、每天消毒,妥善保存 不易造成二次污染。  2、每周隔天消毒,但妥善保存 2、每周隔天消毒,但妥善保存 成二次污染风险。 3、不消毒,有污染隐患 4 有专门的储藏室、整洁干净。 食材跟潮湿地面隔离。 6 材跟潮湿地面隔离。 包料跟潮湿地面隔离,但储藏室内物品堆放杂乱,不整洁。 3、无隔离,散乱存放 6 材存放杂乱,储藏室变成了杂物室。 食材存放杂乱,储藏室变成了杂物室。 食材有放无隔离。直接摊放在地面上。  当前储存食材变质			3、未冷藏且有食品安全隐患	确保食品安全。
不易造成二次污染。  2、每周隔天消毒,但妥善保存				学生餐具以及厨房器具每天消毒, 且妥善保存,
餐具消毒       2、每周隔天消毒,但妥善保存       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。         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。         食材跟潮湿地面隔离,但储藏室内物品堆放杂乱,不整洁。       食材存放杂乱,储藏室变成了杂物室。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。         食材明显变质腐败、霉变、发芽(土豆)等现象仍在使用。			1、每天消毒,妥善保存	不易造成二次污染。
成二次污染风险。  3、不消毒,有污染隐患  1、有序,安全隔离  1、有序,安全隔离  2、有隔离,无序存放  3、无隔离,散乱存放  当前储存食材变质 腐坏情况  成二次污染风险。  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。  有专门的储藏室,整洁干净。食材跟潮湿地面隔离。 食材跟潮湿地面隔离,但储藏室内物品堆放杂乱,不整洁。 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。  食材新鲜,安全。  食材明显变质腐败、霉变、发芽(土豆)等现象仍在使用。				餐具和厨房器具隔天消毒。但保存妥当,不易造
3、不消毒,有污染隐患     易发生二次污染。       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。       修材明显变质腐败、霉变、发芽(土豆)等现象仍在使用。     仍在使用。		餐具消毒	2、每周隔天消毒,但妥善保存	成二次污染风险。
1、有序,安全隔离				餐具或者厨房器具不消毒,或者存放不安全,容
食材储藏       1、有序,安全隔离       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。         食材明显变质腐败、霉变、发芽(土豆)等现象仍在使用。       仍在使用。			3、不消毒,有污染隐患	易发生二次污染。
食材儲藏 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。				有专门的储藏室,整洁干净。
食材储藏       2、有隔离,无序存放       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。         食材明显变质腐败、霉变、发芽(土豆)等现象仍在使用。       仍在使用。			1、有序,安全隔离	食材跟潮湿地面隔离。
日堆放杂乱,不整洁。				食材跟潮湿地面隔离,但储藏室内物
3、无隔离,散乱存放     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。       食材明显变质腐败、霉变、发芽(土豆)等现象仍在使用。     仍在使用。		食材储藏	2、有隔离,无序存放	品堆放杂乱,不整洁。
当前储存食材变质 腐坏情况     1、无     食材新鲜,安全。       食材明显变质腐败、霉变、发芽(土豆)等现象 仍在使用。				食材存放杂乱,储藏室变成了杂物室。
当前储存食材变质			3、无隔离,散乱存放	食材存放无隔离。直接摊放在地面上。
当前储存食材变质				
2、有		当前储存食材变质	1、无	食材新鲜,安全。
仍在使用。		腐坏情况	2 +	食材明显变质腐败、霉变、发芽(土豆)等现象
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。		\W ~1 1₽ YU	2、有	仍在使用。
1   1   1   1   1   1   1   1   1   1		餐前洗手	1、有条件都洗手	学校具备洗手条件. 日学校组织学出洪手
		食 的 儿丁	1、日本日常元丁	丁仅六亩儿7 本口, 五十仅组为于生儿丁。



			学校具备洗手条件,学生部分洗手,
		2、有条件部分洗手或无条件	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。
	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。
质		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。
量		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。
		2 再独以下	学校采购的食材每周都在2个或者以下,或具备
		3、两种以下	采购条件但长期同一菜谱不变。
	<b>16</b> 16 7	1、每天有荤菜	每天都有肉类等荤菜,鸡蛋不含其中。
	荤菜率	2、无	学校每周以素材为主,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。
	健康证	1、有	全体厨师都有有效健康证明。
		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
管			   样食材内容、时间及相关负责人员均记录完整。
理			会社与口郊兴 右边人切 伊右 40 小叶 伊工
		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	和天
	分餐秩序	1、分餐打饭,井然有序	之事件,或有之心状。 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。
	<b>炉</b> 生門 徴	1、土贝内食	土件在汉名州城于生門費。



		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	价格合理,食材采购不超过当地菜市场的零售水
		价水平	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。
		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。
	钱账分离	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。
财	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、
务			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
教师要求学生对免费午餐撒谎,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

