附件2

希望厨房项目报告书

学校全称：

详细地址：

校长姓名： 手机： 固定电话：

厨房负责人： 手机： 固定电话：

报告填报时间

年 月 日

**一、学校和厨房基本信息**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 在校生人数 |  | 住宿生人数 |  | 教职工人数 |  |
| 早餐就餐人数 |  | 中餐就餐人数 |  | 晚餐就餐人数 |  |
| 厨房面积（㎡） |  | 厨房间数 |  | 厨房员工数量 |  |
| 学校收到的厨房设备明细：  校长（签字）； 盖学校公章：  日期： 年 月 日 | | | | | |

**二、厨房硬件状况**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **希望厨房硬件状况：**（在具备条件的项目前☑，可复选） | | |
| **1.地面** | | |
| □防水水磨石 □瓷砖 □水泥地 □其它\_\_\_\_ | | |
| **2.墙壁** | | |
| □普通粉刷 □防水瓷砖 □其它\_\_\_\_ | | |
| **3.屋顶面** | | |
| □平面天花板 □防霉防潮的清洁材料 □其它\_\_\_\_ | | |
| **4.虫害设施** | | |
| □防鼠设施 □防蟑螂设施 □防蝇设施 □防尘设施  □与外界相通的门窗安装防蝇设施 | | |
| **5.区域划分** | | |
| □设置操作间，储物间等功能间 □有明显标识 | | |
| **6.操作间设置** | | |
| □荤菜清洗池 □素菜清洗池 □洗手池 □洗碗池 | | |
| **7.操作间工作台表面** | | |
| □瓷砖 □ 不锈钢 □木板 □其它\_\_\_\_ | | |
| **8.刀具、砧板** | | |
|  | □荤素、生熟刀具、砧板分开使用 | □固定刀具、砧板存放架 |
| **9.灶台** | | |
| □不低于2个灶眼 □排风扇 □抽油烟机 | | |
| **10.售菜窗口** | | |
| □有 □无 | | |
| **11.储物间** | | |
| □食物与其它物品分开码放 □食品分类上架 □食品离墙离地存放 | | |
| **12.学生洗手池** | | |
| □不高于30学生/水龙头 | | |
| **13.电源电路** | | |
| □220V □380V | | |
| **14.取水来源** | | |
| □市政自来水或加压地下水 □自然常压地下水 | | |

**三、厨房运行状况**

（1）燃料结构和成本变化

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 燃料种类 | 所占百分比（%） | | 平均每月费用（元） | |
| 使用前 | 使用后 | 使用前 | 使用后 |
| 薪柴 |  |  |  |  |
| 煤炭 |  |  |  |  |
| 电力 |  |  |  |  |
| 天然气/石油气 |  |  |  |  |

（2）运转效率变化

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 厨房运作环节 | 希望厨房使用前 | 希望厨房使用后 |
| 蔬菜加工时间（分钟） |  |  |
| 肉类加工时间（分钟） |  |  |
| 主食蒸煮完成时间（分钟） |  |  |
| 碗筷消毒频率（每周/天几次） |  |  |
| 食材食品保存周期（天） |  |  |
| 食材采购频率（天/次） |  |  |
| 厨房工作人员数量 |  |  |

（3）对希望厨房的评价

|  |  |
| --- | --- |
| 厨房工作人员的评价  （包括对设备意见，效果等） |  |
| 老师的评价  （包括就餐满意度等） |  |
| 学生的评价  （包括饭菜质量等） |  |

（4）希望厨房目前存在的问题和不足

|  |
| --- |
|  |

**四、一周食谱**

（选择有代表性的一周记录）

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 餐数  星期 | 早餐  开餐时间： | | 中餐  开餐时间： | | 晚餐  开餐时间： | |
| 主食 | 副食、菜肴 | 主食 | 副食、菜肴 | 主食 | 副食、菜肴 |
| 一 |  |  |  |  |  |  |
| 二 |  |  |  |  |  |  |
| 三 |  |  |  |  |  |  |
| 四 |  |  |  |  |  |  |
| 五 |  |  |  |  |  |  |
| 六 |  |  |  |  |  |  |
| 日 |  |  |  |  |  |  |

**五、希望厨房现场照片**

1. 学校校门标识、希望厨房标牌、厨房内外全景、各功能分区（操作间、储藏间等）全景；
2. 厨房地面、墙壁、屋顶面、门窗照片；
3. 厨房工作人员使用设备时的照片及与厨房的集体合影；
4. 设备直接产生的成品或半成品照片；
5. 学生洗手、打饭、就餐时快乐场景的照片；
6. 营养卫生知识宣传和厨房工作人员教育培训的照片；
7. 学校、学生和厨房工作人员对希望厨房和捐赠人的致谢（可多种方式）。