

2024 年重点项目部门评价报告

一、项目概况

（一）项目背景

近年来，随着食品安全标准的提高、环保要求的严格化、食材价格的波动以及餐饮设备的正常运转要求，通过专项预算管理，确保食堂安全、稳定、高效运转，实现“安全、规范、高效、节约”的食堂运营目标，确保干部职工吃得放心、吃得满意。

（二）项目资金管理情况

2024 年度项目年初预算 3650 万元，年度内调出经费 35.41 万元，项目总预算 3614.59 万元，实际执行 3612.53 万元，预算执行率为 99.94%。

（三）项目绩效目标及实现情况

采购新鲜健康丰富的食材，做好食材的检测工作，保障干部职工的食品安全，提升干部职工的满意度；做好厨房基础设施、厨具设备维护维修，为正常供餐提供保障。

二、项目绩效评价结论和分析

（一）项目绩效评价结论

综合考虑投入、产出、效果、影响力等各方面因素，通过数据采集及分析，最终评分结果：饭堂运转经费项目绩效自评结果为：总得分 96 分，属于“优”。

（二）项目绩效分析

一是本项目严格按照预算编制的程序和要求，提供相关文件依据、测算标准向区财政申请设立，由财政部门正式批复下达，

测算详细、科学，项目设立手续、文件齐全、合规。我单位依据相关管理制度对本项目进行严格管理。不仅具有完备的项目调整及资金调整手续，且项目申请、立项、实施、验收等多个环节都能做到程序合理合规。二是项目根据实际情况确定了项目目标，目标符合单位的职能职责。目标进行了细化、量化，设置了绩效指标，确定了项目指标量目标，明确了绩效指标的目标内容，总体目标明确，项目目标任务数或计划数相对应，绩效指标清晰、细化、可衡量。三是工作任务按时保质完成。圆满完成了食材及厨房散件设备设施购置、油烟管道及隔油设备清洗、厨房维保、厨房零星维修、食材检测等多项任务。

三、取得的成效

持续通过网上食堂加强干部职工互动。自 2021 年 3 月 22 日联合政数局在 OA 平台推出网上食堂至今，累积收到评价 123164 条，每日收到评价约 220 条，好评率 90%以上，每日膳食楼面碰头会及每周例会均研究分析网上食堂建议，实现对外用数据说话展现满意度，对内以需求为导向促进服务提升。

四、存在的问题

尽管开展“光盘行动”，但部分职工取餐过量，距‘零浪费食堂’目标仍有差距；就餐高峰期，就餐人员排队情况仍然有待改善；绩效目标设定科学化有待提升；人员绩效意识不足，将绩效管理视为财务部门职责，业务参与度低，缺乏专业培训，对绩效工具掌握不足。

五、相关建议和整改措施

加强对反食品浪费的监管；开设特色餐厅，特色菜，减轻部分区域集中性排队。加强绩效目标学习，提升预算绩效目标管理能力，积极主动学习预算绩效目标相关知识，同时采取专题培训、学习交流会等多种方式组织集中学习，加深相关人员对预算绩效目标概念的认识，提高绩效指标设置质量，以达到更好的反映项目实际产出和效益。