|  |
| --- |
| **苏州市级财政支出项目绩效自评价报告** |
| **苏州市级财政支出项目绩效自评表** |
| 项目名称 | 伙食经费 | 项目年份 | 2024 |
| 项目主管部门(单位) | 苏州市农业科学院 |
| 市级预算执行情况（万元） | 年初预算数 | 当年使用上年结余、结转及当年预算追加追减数 | 财政拨款数 | 指标结余数 | 指标结余收回数 |
| 82.08 | 0 | 82.08 | 0 | 0 |
| 市级财政资金使用情况（万元） | 财政拨款数 | 实际支付数 | 资金结余、结转数 | 其中： |
| 结转数 | 财政收回数 |
| 82.08 | 82.08 | 0 | 0 | 0 |
| 项目资金构成（详细列出各子项目名称和金额） |
| 子项名称 | 调整预算数（万元） | 实际支出数（万元） |
| 合计 | 82.08 | 82.08 |
| 伙食经费 | 82.08 | 82.08 |
| 项目 | 类别 | 指标名称 | 目标值 | 权重 | 实际完成值 | 自评分 |
| 项目绩效实现情况（82分） | 决策目标 | 立项依据充分性 | 充分 | 0.5 | 100% | 0.5 |
| 立项程序规范性 | 规范 | 0.5 | 100% | 0.5 |
| 绩效目标合理性 | 合理 | 0.5 | 100% | 0.5 |
| 绩效指标明确性 | 明确 | 0.5 | 100% | 0.5 |
| 预算编制科学性 | 科学 | 0.5 | 100% | 0.5 |
| 资金分配合理性 | 合理 | 1 | 100% | 1 |
| 过程目标 | 资金到位率 | 100% | 0.5 | 100% | 0.5 |
| 预算执行率 | =100% | 8 | 100% | 8 |
| 资金使用合规性 | 合规 | 2 | 100% | 2 |
| 制度执行有效性 | 有效 | 2 | 100% | 2 |
| 管理制度健全性 | 健全 | 1 | 100% | 1 |
| 产出目标 | 就餐职工数 | =113人 | 10 | 113人 | 10 |
| 食品安全达标 | =100% | 10 | 100% | 10 |
| 伙食供应及时性 | 及时 | 10 | 100% | 10 |
| 效益目标 | 保障职工饮食需求 | 有效 | 17.5 | 100% | 17.5 |
| 满意度目标 | 就餐职工满意度 | >=85 | 17.5 | 85 | 17.5 |
| 合计 | 82 |

|  |
| --- |
| 填表说明：**1．**“年初预算数”填预算批复数；“当年使用上年结余、结转及当年预算追加追减数”填当年使用上年结余、结转数以及追加或追减预算数；“财政拨款数”填财政部门实际拨付的款项数；“实际支付数”填资金实际支付到最终使用者的数额；“结转数”填结转以后年度使用的资金数；“财政收回数”填财政部门收回的资金数。指标结余数=年初预算数+当年使用上年结余、结转及当年预算追加追减数-财政拨款数；计划结余数=财政拨款数-实际支付数=计划结转数+财政收回数。**2．**“决策”、“过程”类指标每个指标的权重值固定，“产出”、“效益”、“满意度”指标权重值是根据指标数量将每类指标总分值分摊到各项指标，即各项指标分值=每类指标总分值/该类指标个数。**3．**各项数据采集的时间节点均为2024年12月31日。**4．**定性指标根据实际完成情况按照100%、80%、60%、40%、20%、0六级权重予以评分。定量指标评分规则：“产出”类每项指标的实际完成值对应预期设定的目标值，完成100%～130%得权重值满分，超过130%的每超过1%扣权重值1%；“决策”、“过程”、“满意度”类指标以100%为满分；“效益”类每项指标的实际完成值对应预期设定的目标值，完成100%～200%得权重值满分，超过200%的每超过1%扣权重值1%；五类指标的所有指标实际完成值每低于目标值1个百分点相应扣减权重值的5%；某项指标无法提供具体数值，且无说明，得0分。 |
| **项目基本情况** |
| 项目概况 | 旨在通过科学、合理的经费管理，确保单位职工餐饮服务的品质与稳定性，提升职工的满意度与归属感。项目覆盖单位全体职工共113人，从食材的采购、安全、加工等各方面加强管理，为职工提供一个良好的用餐体验。项目涉及日常餐饮的采购、制作、供应及经费的预算、使用、监督等各个环节。项目自启动以来，一直秉承“公开透明、合理高效”的原则，致力于打造健康、营养、经济的餐饮服务体系。 |
| 项目总目标 | 1、优化伙食经费使用效率：通过精细化管理，确保每一分经费都能用在刀刃上，提高经费的使用价值。2、提升餐饮服务质量：在保证食品安全的基础上，丰富菜品种类，提高菜品口味，满足113名职工多样化的饮食需求。3、增强员工满意度：通过改善餐饮服务，增强职工的归属感和幸福感，提升工作积极性和团队凝聚力。 |
| 年度绩效目标 | 1、经费管理：年度伙食经费使用率控制在预算范围内，无超支现象，经费使用透明度高。2、服务质量：职工对餐饮服务的满意度达到85%以上，菜品更新率每月至少达到10%。3、健康管理：确保所有食材来源可靠，符合食品安全标准，职工因饮食问题导致的健康问题发生率为0，全年无食品安全事故。 |
| 项目实施情况 | 1、经费管理：建立了完善的经费管理制度，实行严格的预算控制和报销流程，确保了经费的合理使用。并建立相关工作群组，由院纪委监督采购情况，确保无相关责任事故的发生2、餐饮服务：由专业的厨师团队主持，优化了菜品结构，增加了健康轻食、地方特色菜等选项，满足了职工的多样化需求。同时，加强了食堂的卫生管理，确保了食品安全。3、职工反馈：定期收集职工对餐饮服务的意见和建议，通过多渠道多交流，及时了解职工需求，并据此调整餐饮服务方案。 |
| 项目管理成效 | 1、经费使用效率显著提升：通过精细化管理，年度伙食经费使用率控制在预算范围内，且经费使用透明度得到了职工的高度认可。2、餐饮服务质量明显提高：职工对餐饮服务的满意度达到了85%，超出了年度目标，菜品更新率也保持了较高水平。3、职工健康状况良好：未发生因饮食问题导致的健康问题，职工的身体健康得到了有效保障。 |
| 项目管理存在的问题及原因 | 职工满意度方面：在食堂伙食口味及花样方面不够周全，不能满足全部职工的用餐需求，单位全体一百多人有着截然不同的背景，每个人的饮食习惯都有不同，单位食堂无法满足所有人的用餐要求。 |
| 进一步加强项目管理的建议 | 增加菜品花样，尽量考虑到全国各地来单位上班职工的口味，优化用餐流程，尽可能提供多样化的选择，使得职工在用餐选择方面拥有更大的自由。 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |