

湛江市人力资源和社会保障局
湛江市技师学院“湛江菜·海鲜菜”特色发展项目
2023 年项目支出绩效核查报告



委托单位：湛江市财政局

评价机构：广东诚安信会计师事务所（特殊普通合伙）

评价日期：2024 年 12 月

目录

一、项目基本情况	1
(一) 项目背景	1
(二) 项目立项依据	2
(三) 项目建设内容	2
(四) 项目绩效目标	2
二、项目实施情况	3
(一) 项目实施情况	3
(二) 项目资金情况	4
三、核查工作开展情况	4
(一) 评价目的	4
(二) 评价过程	4
(三) 评价原则和方法	5
四、核查结论与绩效分析	5
五、主要绩效	6
(一) 合理配置和优化实训设备	6
(二) 提升项目执教能力	6
(三) 开展“湛江菜·海鲜菜”人才培养	7
(四) 提升“湛江菜·海鲜菜”品牌文化	7
六、存在问题及相关建议	7
(一) 存在问题	7
(二) 相关建议	7

附件 1：项目支出绩效指标评分表9

附件 2：项目支出核心指标表14



湛江市人力资源和社会保障局 2023年项目支出绩效评价报告

湛江市财政局：

为全面推进预算绩效管理工作，树立预算单位的绩效观念，提高财政资金使用效益，受贵局委托，本事务所本着客观、公平、公正的原则，按照湛江市财政局《湛江市财政局关于开展2024年市级财政资金绩效自评工作的通知》（湛财绩〔2024〕5号）有关通知要求，对湛江市人力资源和社会保障局湛江市技师学院“湛江菜·海鲜菜”特色发展项目支出绩效开展绩效核查工作。经单位自评、书面评审及专家评价，形成本核查报告。报告内容具体如下：

一、项目基本情况

（一）项目背景

广东省人民政府办公厅印发关于《加快推进广东预制菜产业高质量发展十条措施》的通知，指出要打造湛江水产预制菜美食之都，带动广东预制菜产业高质量发展，为湛江打造水产预制菜美食之都指明了方向。

湛江历来高度重视预制菜产业发展。作为水产大市的湛江，选择以水产企业为突破口，鼓励企业变水产品加工为水产食品制造，打造生产水产类预制菜的中央厨房，加快打造享誉全国全球的预制菜品牌，

并形成体系与标准。

根据广东省人社厅《关于做好 2022 年省级财政资金项目入库储备工作的通知》和《关于深入推进“粤菜师傅”工程高质量发展的通知》（粤人社〔2021〕132 号）、广东省人民政府关于《加快推进广东预制菜产业高质量发展十条措施》的通知（粤府办〔2022〕10 号）、以及广东省人社厅《关于公布 2021 年度广东省技工院校粤菜师傅特色发展项目和特色项目的通知》粤人社办〔2021〕1 号等文件精神，为高质量地推进我市“粤菜师傅”工程，做好粤菜师傅特色发展项目建设工作，进一步推动“湛江菜·海鲜菜”特色项目建设紧贴产业发展需求，打造校企深度融合、社会认可度高和就业质量高的特色，特制定“湛江菜·海鲜菜”特色项目建设实施方案。

（二）项目立项依据

《中共广东省委 广东省人民政府关于支持湛江加快建设省域副中心城市打造现代化沿海经济带重要发展极的意见》（粤发〔2021〕4 号）

《广东省人民政府办公厅关于印发广东省推动技工教育高质量发展若干政策措施的通知》（粤府办〔2021〕54 号）

《关于深化技工院校改革大力发展技工教育的意见》（人社部发〔2021〕30 号）

《技工教育十四五规划》（人社部发〔2021〕86 号）

《关于做好 2023 年度省级专项资金需求申报工作的通知》

（三）项目建设内容

海鲜研发、示范室、品鉴室、海鲜烹饪实训室场地改造、面点实训室 2 场地改造、文化内涵提升、专业内涵建设、其它配套改造等。

（四）项目绩效目标

1. 绩效目标

(1) 场地改造和实训情景化建设;

(2) 完善专业实训设备,建设海鲜烹饪制作示范室、实训室;购置实训材料,开展“湛江菜·海鲜菜”预制菜烹饪工艺研发;

(3) 编制“湛江菜·海鲜菜”烹饪技艺培训大纲1份;

(4) 编写公开发行的“湛江菜·海鲜菜”烹饪技艺培训教材1套,印刷1000本;

(5) 培养项目教师 ≥ 2 名;

(6) “湛江菜·海鲜菜”烹饪技艺人员培养 ≥ 60 名;

(7) 湛江海鲜菜特色发展展示,建设湛江“海鲜美食之都”的特色美食精品菜色展示区;

(8) 开展专家研讨会、品鉴交流会和海鲜烹饪技能比赛。

2. 绩效指标

根据湛江市人力资源和社会保障局《财政资金项目绩效目标申报表》,本项目绩效指标详见表1-1:

表 1-1 项目绩效指标

一级指标	二级指标	三级指标	本年度指标值
产出指标	数量指标	支出率	资金支出率 100%
		年度项目完工率	项目完工率 100%
	质量指标	年度建设任务量完成率	年度建设任务量完成率 100%
	时效指标	项目按时完成率 (%)	项目按时完成率 100%
效益指标	社会效益指标	资金使用是否发生重大违规违纪问题	资金使用发生违规违纪问题 0 个
	满意度指标	服务对象满意度 (%)	教师、学生满意度大于等于 98%

二、项目实施情况

(一) 项目实施情况

项目于2023年4月7日确定中标供应商,中标(成交)金额1995540元,4月10日完成合同签订。

项目于2023年10月26日整体验收。

(二) 项目资金情况

1. 资金来源

建设资金来源为专项资金支付,资金文件为广东省财政厅《广东省财政厅关于提前下达2023年中央就业补助资金和省级促进就业创业发展专项资金的通知》(粤财社〔2022〕237号)

2. 资金到位情况

2023年应安排资金200万元,实际到位资金200万元。

3. 资金使用情况

项目预算200万元,截止评价基准日累计实际已支付200万元。其中:专业课程建设(预制菜研发、人才培养与教材编写)投入24万,实训室改造和设备购置投入175.55万,实训材料0.45万元。

三、核查工作开展情况

(一) 评价目的

通过运用科学、规范、合理的评价方法、评价指标和评分标准,对履职效能和管理效率进行客观、公正的测量、分析和评判,评价绩效水平,发现存在问题,并分析问题成因,提出改进工作的意见和建议,为下一步财政投入和政策支持提供重要参考依据,强化支出责任和效率意识。

(二) 评价过程

1. 前期准备

接受委托后,项目负责人与委托方进行深入交流并仔细研究有关评价依据,开展项目前期调研,明确绩效评价思路 and 评价重点等内容,

组织制定评价方案及指标体系，组织对项目组的培训。

2. 书面评审

对自评材料进行书面评审，重点检查自评材料完成质量和财政资金使用绩效。

3. 综合评价

根据书面评审情况，对评价对象作出综合分析。

4. 撰写报告

(1) 完成评价报告初稿。根据综合评价结果，撰写评价分析报告，报告撰写的内容包括被评价对象的概述、评价指标分析、项目实施效果和存在问题及建议等。

(2) 征求意见。报告初稿征求被评价单位意见。

(3) 形成正式评价报告。根据被评价单位反馈意见，评价项目组成员根据实际情况修订，经专家评审验收后提交正式报告。

(三) 评价原则和方法

本次评价基于项目的“经济性、效率性和有效性”，主要考虑的原则，一是定性与定量分析相结合；二是实施过程与结果评价相结合；三是真实性与规范性相结合等原则。

项目评价基准日为 2023 年 12 月 31 日。

四、核查结论与绩效分析

绩效评价结果设置为 5 个等级，分别为：优（ $90 \leq X \leq 100$ 分）、良（ $80 \leq X < 90$ 分）、中（ $70 \leq X < 80$ 分）、低（ $60 \leq X < 70$ 分）、差（ $0 \leq X < 60$ 分）。详见表 4-1：

表 4-1 绩效评价结果等级划分标准

序号	绩效评价分值	绩效评价结果等级
1	$90 \leq X \leq 100$ 分	优
2	$80 \leq X < 90$ 分	良

序号	绩效评价分值	绩效评价结果等级
3	$70 \leq X < 80$ 分	中
4	$60 \leq X < 70$ 分	低
5	$0 \leq X < 60$ 分	差

结合湛江市人力资源和社会保障局提交的自评材料及核查情况，主要存在以下问题：一是绩效目标的设定不规范；二是项目管理验收手续不严谨。依据既定的指标体系和评分标准，2023 年项目支出绩效核查得分为 87 分，等级为良。详见表 4-2：

表 4-2 项目支出绩效核查评分汇总表

一级指标	指标分值	评价得分	得分率
过程	20	18	90.00%
产出	40	36	90.00%
效益	40	33	82.50%
核查总得分	100	87	87.00%

绩效指标分析详见《项目支出绩效指标评分表》（附件 1）。

五、主要绩效

（一）合理配置和优化实训设备

在项目建设技术指导委员会专家的指导下，合理增配“湛江菜·海鲜菜”特色项目设备，能更好支撑项目实训教学和技能认定需求，完善实训场地建设，提升教学硬件条件。

（二）提升项目执教能力

建立一支“湛江菜·海鲜菜”烹饪师资队伍。通过“请进来，走出去”的培养模式，遴选老师参加相关餐饮企业、院校交流学习，组织老师进行实训设备操作培训等，培养能满足“湛江菜·海鲜菜”烹饪理论和实操课程的教学，主打“湛江菜·海鲜菜”等本地化食材的烹饪技艺传承和创新的校内教师 2 名以上。深化校企合作、校校合作，聘请

餐饮企业烹饪大师、其他院校教师担任“湛江菜·海鲜菜”烹饪兼职教师，完成“湛江菜·海鲜菜”特色项目的人才培养。

（三）开展“湛江菜·海鲜菜”人才培养

以中式烹饪教学资源为基础，在“湛江菜·海鲜菜”人才培养目标、课程设置、教学进度安排、职业技能考核评价等内容，制订“湛江菜·海鲜菜”特色项目人才培养方案，编写“湛江菜·海鲜菜”烹饪技艺培训大纲、培训教材，开展“湛江菜·海鲜菜”预制菜烹饪工艺研发。

（四）提升“湛江菜·海鲜菜”品牌文化

通过实物+图文+场景布展等，着力提升“湛江菜·海鲜菜”在饮食文化和粤菜文化的影响力，形成品牌效应。

六、存在问题及相关建议

（一）存在问题

1. **绩效目标的设定不规范。**绩效评价指标的设计原则之一就是可衡量性原则，也就是尽可能地使用定量指标来替代定性指标，因为定性指标的可衡量性较差。数量指标设置不规范，如数量指标设定为“资金支出率 100%”及“项目完工率 100%”，数量指标一般是绝对数量。社会效益指标设定为“资金使用是否发生重大违规违纪问题”不合理，合规性的问题不应该作为指标。

2. **项目管理验收手续不严谨。**对项目采取整体验收方式，未视项目项目实施内容区分验收手续，将建设安装与文化建设联合验收。项目整体验收时间为 2023 年 10 月 26 日，但分项内容的烹饪技艺比赛时间举办为 2023 年 11 月，验收时间早于项目内容实施时间。

（二）相关建议

1. **研究确定合理的绩效评价指标值。**要研究确定合理的绩效评价指标值，单位在设置绩效评价指标时，应当细化、量化各类指标，力

求所设定的指标更加科学、合理、可衡量，体现项目实施的主要内容。数量指标一般是绝对数量，应结合绩效目标内容进行分解提炼。

2. 严把验收环节关。建设安装和文化建设通常是分开进行验收的。建设安装部分，建设单位一般需会同设计、施工和监理等单位成立验收工作组，并对验收结论负责。通过分开验收，可以确保项目的每一部分都达到设计要求和规范标准。各单位应严格履行职责，逐项把关，不得简化验收程序，更不能走过场。

附件 1：项目支出绩效指标评分表

附件 2：项目支出核心指标表

广东诚安信会计师事务所（特殊普通合伙）



2024 年 12 月 30 日

附件 1：项目支出绩效指标评分表

评价指标					评价年度预期值（年初设定的指标值）	评价年度实际值（第三方核定的绩效指标完成情况）	评分标准	评分说明	自评得分	评价得分
一级指标	二级指标		三级指标							
	名称	权重（%）	名称	权重（%）						
	合计	100							98	87
过程	20		资金管理	12			反映项目预算资金是否按照计划执行，用以反映或考核项目预算执行情况。预算执行率 =（实际支出资金 / 实际到位资金）×100%。实际支出资	根据广东省财政厅《广东省财政厅关于提前下达 2023 年中央就业补助资金和省级促进就业创业发展专项资金的通知》（粤财社（2022）237 号）文件精神，省级下达“湛江菜·海鲜菜”特色发展项目专项资金 200 万元，实际支出资金 200 万元，预算执行率 100%。	12	12

评价指标					评价年度预期值（年初设定的指标值）	评价年度实际值（第三方核定的绩效指标完成情况）	评分标准	评分说明	自评得分	评价得分	
一级指标	二级指标		三级指标								
	名称	权重（%）									
	事项管理	8	监管有效性	8			金：一定时期（本年度或项目期）内项目实际拨付的资金。以预算执行率*指标分值计算得分。		项目整体验收时间为2023年10月26日，但分项内容的烹饪技艺比赛时间举办为2023年11月，验收时间早于项目内容实施时间，扣2分。	8	6

评价指标					评价年度预期值（年初设定的指标值）	评价年度实现值（第三方核定的绩效指标完成情况）	评分标准	评分说明	自评得分	评价得分
一级指标	二级指标	三级指标								
名称	权重（%）	名称	权重（%）	名称	权重（%）		控制、督促整改的，得满分；否则，视情况扣分。		10	10
产出	40	数量指标	各项指标权重=40/指标总数	支出率	10					
				年度项目完工率	10	项目完工率100%				

评价指标					评价年度预期值（年初设定的指标值）	评价年度实现值（第三方核定的绩效指标完成情况）	评分标准	评分说明	自评得分	评价得分
一级指标	二级指标		三级指标							
名称	权重（%）	名称	权重（%）	名称	权重（%）					
效益	40	社会效益指标	40/指标总数	资金使用是否发生重大违规违纪问题	20	基本达成预期指标	标完成情况分为“全部或基本达成预期指标”、“部分达成预期指标并具有一定效果”、“未达成预期指标且效果较差”三挡，分别按照80%（含）-100%、60%（含）-80%、0-60%填写完成比例。自评分数=	暂未发生资金使用违规违纪问题。合规性的问题不应该作为指标，指标设置不合理，扣3分。	20	17
				项目按时完成率（%）	10	部分达成预期指标并具有一定效果				
		质量指标		年度建设任务量完成率	10	基本达成预期指标				
				项目按时完成率100%	年度建设任务量完成率100%			质量指标，反映预期提供的公共产品和服务达到的标准、水平和效果，如设置为“项目竣工验收通过率”，指标设置为不规范，扣2分。	10	8
								时效指标，反映预期提供公共产品和服务的及时程度和效率情况，一般是具体时间段或时间点，如设置为“项目竣工时间”指标设置不规范，扣2分。	8	8

评价指标					评价年度预期值（年初设定的指标值）	评价年度实际值（第三方核定的绩效指标完成情况）	评分标准	评分说明	自评得分	评价得分
一级指标	二级指标		三级指标							
	名称	权重（%）	名称	权重（%）						
			满意度指标		教师、学生满意度大于等于98%	基本达成预期指标	完成比例*指标权重*100。	培训人员满意度80%，得分16分（20分*80%）。	20	16

附件 2：项目支出核心指标表

一级指标	二级指标	三级指标	指标值
产出指标	数量指标	海鲜烹饪实训室	1 间
		海鲜研发、示范室	1 间
		面点实训室 2	1 间
		品鉴室	1 间
		粤菜文化场景	4 个
		新增工位数	30 个
		培养项目教师	≥2 名
		烹饪技艺人员培养	≥60 名
		编制“湛江菜·海鲜菜”烹饪技艺培养大纲	1 份
		编写公开发行的“湛江菜·海鲜菜”烹饪技艺培训教材	1 套
		“湛江菜·海鲜菜”烹饪技艺培训教材印刷	1000 本
	质量指标	项目合格率	100%
	时效指标	项目竣工验收	XX 年 XX 月
		开展专家研讨会、品鉴交流会和海鲜烹饪技能比赛	XX 年 XX、XX 月
效益指标	社会效益指标	品牌文化	得到提升
	社会效益指标	人才培养	制订“湛江菜·海鲜菜”特色项目人才培养方案
	满意度指标	服务对象满意度 (%)	教师、学生满意度 ≥98%



编号: S0652020081475G(2-2)

统一社会信用代码

91440101MA9UQ94J80

营业执照

(副本)



扫描二维码
·国家企业信用
信息公示系统
了解更多登记、
备案、许可、监
管信息。

名称 广东诚安信会计师事务所(特殊普通合伙)

类型 特殊普通合伙企业

执行事务合伙人 谢国保

经营范围 商务服务业(具体经营项目请登录国家企业信用信息公示系统查询,网址: <http://www.gsxt.gov.cn/>。依法须经批准的项目,经相关部门批准后方可开展经营活动。)

出资额 壹仟壹佰叁拾万元(人民币)

成立日期 2020年08月04日

主要经营场所 广州市天河区华强路1号902、903、904、905、906室



登记机关



2024年10月2日

国家企业信用信息公示系统网址: <http://www.gsxt.gov.cn>

市场主体应当于每年1月1日至6月30日通过
国家企业信用信息公示系统报送公示年度报告

国家市场监督管理总局监制



会计师事务所 执业证书

名称：广东诚安信会计师事务所（特殊普通合伙）
首席合伙人：谢园保
主任会计师：
经营场所：广州市天河区华强路1号902、903、904、905、906室

组织形式：特殊普通合伙
执业证书编号：44010053
批准执业文号：粤财注协〔1999〕197号
批准执业日期：1999年12月1日

证书序号 0016208

说明

- 1、《会计师事务所执业证书》是证明持有人经财政部门依法审批，准予执行注册会计师法定业务的凭证。
- 2、《会计师事务所执业证书》记载事项发生变动的，应当向财政部门申请换发。
- 3、《会计师事务所执业证书》不得伪造、涂改、出租、出借、转让。
- 4、会计师事务所终止或执业许可注销的，应当向财政部门交回《会计师事务所执业证书》。



中华人民共和国财政部制