

项目支出绩效自评表
(2025 年度)

项目名称		(基础设施改造) 烹饪（中式烹调）冷荤实训室及中烹实训室改造项目						
主管部门		北京京城机电控股有限责任公司			实施单位	北京市工贸技师学院		
项目资金（万元）			年初预算数	全年预算数	全年执行数	分值	执行率	得分
		年度资金总额	63.642692	63.642692	62.19	10	97.72%	9.77
		其中：当年财政拨款	63.642692	63.642692	62.19	—	97.72%	—
		上年结转资金	0	0	0	—	0%	—
		其他资金	0	0	0	—	0%	—
年度总体目标	预期目标				实际完成情况			
	对烹饪（中式烹调）冷荤实训室及中烹实训室墙面、地面、吊顶、防水、水电及燃气改造，满足《基础热菜制作》、《基础冷菜制作》、《复杂冷菜制作》、《特色冷菜制作》、《基础雕刻与菜肴装饰》、《整型雕刻与盘饰制作》、《主题雕刻设计与制作》等课程教学，教学实施直接受益学生超过 200 人；食品安全和安全生产事故率为 0，师生满意度达到 95%上。				对烹饪（中式烹调）冷荤实训室及中烹实训室墙面、地面、吊顶、防水、水电及燃气改造，满足《基础热菜制作》、《基础冷菜制作》、《复杂冷菜制作》、《特色冷菜制作》、《基础雕刻与菜肴装饰》、《整型雕刻与盘饰制作》、《主题雕刻设计与制作》等课程教学，教学实施直接受益学生超过 200 人；食品安全和安全生产事故率为 0，师生满意度达到 95%上。			
绩效指标	一级指标	二级指标			分值	得分	偏差原因分析及改进措施	
	产出指标	数量指标			28	28		
		质量指标			6	6		
		时效指标			16	16		
	成本指标	经济成本指标			10	10		
	效益指标	社会效益指标			10	9	效果支撑材料提供不足，待日后逐步完善	
		经济效益指标			3	3		
		生态效益指标			2	2		
		可持续影响指标			10	9	效果支撑材料提供不足，待日后逐步完善	
	满意度指标	服务对象满意度标			5	5		
总分					100	97.77		