

四川省自贡市荣县双古镇学校

MW/JH[2023]016 号稽查报告反馈

中国社会福利基金会免费午餐基金：

首先感谢你们对荣县双古镇学校一直以来的帮助。其次对此次在稽查中发现的问题，造成的影响深表歉意！

2023 年 9 月 14 日，稽核员对我校的免费午餐项目执行情况进行现场稽核，主要稽核内容为：卫生状况、饭菜质量、项目执行管理、财务状况以及学生满意度、上次稽核存在问题整改情况、学校重大问题情况反馈等情况。经综合评估，我校本次免费午餐项目执行综合评分为 54.65 分，重大问题扣分 20 分。经现场稽核我校午餐项目执行存在有以下问题：

- 1、厨房卫生状况差，地面积水和油污较多；
- 2、厨师在岗期间帽子未将头发全部罩住，存在掉落风险；
- 3、食品留样登记台账缺少留样量记录；
- 4、采购凭证显示的猪肉采购数量与实际采购量不符；
- 5、食材供应商人员参与食堂管理工作，且担任的是足以影响采购数量、价格等的关键职务，极易造成捐赠资金滥用流失风险；
- 6、食材入库单价与金额缺失，肉类入库数据不属实，验收未履行职责，签字流于形式；
- 7、出库公示食用油数量与实际使用数量不符，缺少领料人签字；
- 8、学校未登记午餐资金现金流水账；
- 9、大部分学生餐前未洗手且有部分学生使用塑料餐具；
- 10、稽核当日微博公示食用油出库数量与实际使用量不符且往期微博公示错误较多。

从稽核情况来看，我校午餐项目执行情况极差。我校目前存在的问题极为明显，尤其是财务管理混乱松散，财务意识明显欠缺，学校监管失效等。我校针对本次现场稽查提出的问题引起高度重视，学校本着对学生、对家长、对免费午餐基金会高度负责的态度，为免费午餐项目运行创造良性条件下，针对在稽查专员检查中发现的问题，我校已召开校委会议、免费午餐整改推进会，组织食堂相关

工作以及管理人员认真学习《免费午餐项目学校执行标准基本规范》，做到心中有《免费午餐项目学校执行标准基本规范》，严格按照《免费午餐项目学校执行标准基本规范》执行，同时组织人员进行相关的财务管理知识，立即做出了针对性整改。



召开免费午餐校委会研究整改问题



成立免费午餐专班、召开免费午餐整改推进会

主要措施如下：

1. 厨房卫生状况差，地面积水和油污较多。

整改措施：学校立即购买了吸水拖把及除油清洗剂，要求食堂工作人员对食堂厨房卫生进行彻底的打扫，操作间出现积水的情况下要及时清理积水，定期开展食堂工作人员安全卫生培训，要求做好个人卫生的同时，每周都安排好工作人员对厨房进行油污卫生的大扫除。



食堂操作间、厨房进行油污大扫除

2. 厨师在岗期间帽子未将头发全部罩住，存在掉落风险；

整改措施：购买新的厨师服装、帽子，要求厨房工作人员保持好个人卫生，严格按照食堂卫生标准戴口罩，穿戴工作服，开展食堂工作人员操作、卫生培训，并进行工作考核，不按卫生标准、操作规范的进行警告或罚款。



购买吸水拖把、衣服、帽子、除油清洗剂等物质



10月食堂从业人员安全卫生、操作规范等常规培训

3、食品留样登记台账缺少留样量记录

整改措施：更新食品留样登记台账，增添留样量一栏，要求表册管理人员，

[illegible]

木耳炒肉 212克
李战容 10月17日 11:30

整改措施：采购凭证显示的猪肉采购数量与实际采购量不符，系食材采购人员将发货单误拿，食材验收人员称重实际重量为 32 斤（当日查验为 33.6 斤，32 斤为已做去皮去杂处理）针对问题，我校安排两人每周安排当周菜单及安排具体采购清单，要求配送食材工作人员每日出具电子发货单，指派食材配送人员配送至学校。再由食堂工作人员当场签点称重验收，杜绝因手写或称重出现的数据错误，保障免费午餐资金安全。

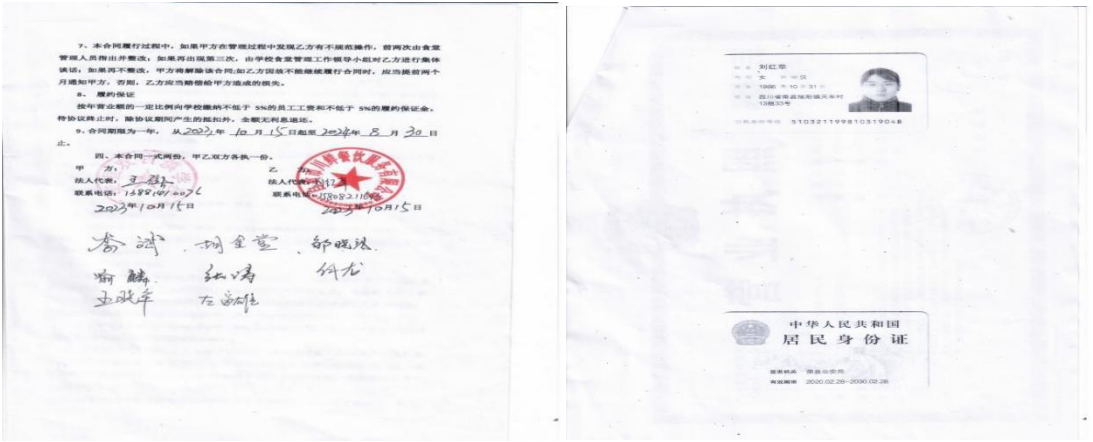
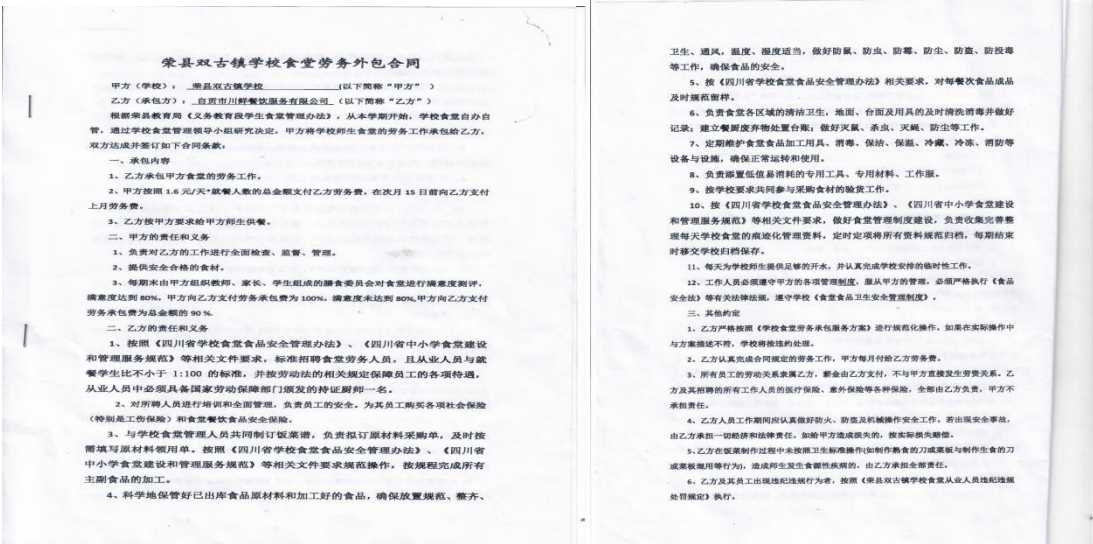
菜品	周一	周二	周三	周四	周五
主食	米饭	米饭	米饭	米饭	米饭
副食	青椒肉丝	莴笋肉片	黄瓜肉片	豆腐干炒肉	回锅肉
	烂肉豆腐	木耳炒肉	烂肉粉条	西红柿炒蛋	烂肉豆子
	炒白菜	炒冬瓜	炒莲白菜	小炒藕	清蒸南瓜
汤	南瓜汤	白萝卜汤	冬瓜汤	海带汤	蔬菜汤

崇县双古镇学校食材采购单				崇县双古镇学校食材采购单					
订货时间: 2023.10.12		订货人: 何龙		订货时间: 2023.10.15		订货人: 何龙			
序号	名称	数量	单位	备注	序号	名称	数量	单位	备注
1	大米	100	斤		1	猪肉	50	斤	
2	鸡蛋	40	斤		2	韭菜	350	斤	
3	佛手柑(佛手) 3 斤	5	斤	(佛手)	3	猪肉	200	斤	
4	西芹	15	斤		4	青笋	600	斤	
5	藕	78	斤		5	小葱	5	斤	
6	韭菜王	65	斤		6	白菜	100	斤	
7	洋葱	15	斤		7	嫩笋	2	斤	
8	牛腱肉	3	斤		8	萝卜	2	斤	
9	白萝卜	30	斤		9	葱	2	斤	
10	茼蒿	1	斤		10				
11	韭菜	10	斤		11				
12	韭菜	2	斤		12				
13	葱	2	斤						
14	蒜苗	20	斤						
15	红辣椒	3	斤						
16	洋葱	20	斤						
17	嫩笋	50	斤						
18	西葫芦	2	斤						
19	胡萝卜(红萝卜)	1	斤						
20	白芸豆(芸豆)	2	斤						

自贡市一蓝清供应链管理有限公司				发货单	
单位: 双吉驾校		日期: 2023-10-9			
序号	品名	数量	单位	单价	备注
1	鸡	99.7	斤	104.9	
2	猪肉	35.2	斤	173.2	
3	豉油	38.5	斤	3	115.5
4	萝卜	8.5	斤	0	510.0
5	冬瓜	88	斤	1.8	158.4
6			斤	0	0.0
7			斤	0.0	0.0
8			斤	0.0	0.0
9			斤	0.0	0.0
10			斤	0.0	0.0
11			斤	0.0	0.0
12			斤	0.0	0.0
13			斤	0.0	0.0
14			斤	0.0	0.0
合计(大写)		贰仟贰佰捌拾肆元		2274.9	
发货人: 王雨		送货人: 王雨		收货人: 金鑫 杨宇	

5、食材供应商人员参与食堂管理工作，且担任的是足以影响采购数量、价格等的关键职务，极易造成捐赠资金滥用流失风险；

整改措施：针对问题我校立即联系食材供应公司自贡市一蓝清供应链管理有
限公司，劳务公司自贡市翰轩餐饮有限公司，并要求自贡市一蓝清供应链管理有
限公司立即安排专人进行食材配送，每日开具电子发货清单。与自贡市翰轩餐
饮有限公司协商同意解除合同，同时我校积极寻找新的劳务公司，现劳务公司为
自贡市川鲜餐饮服务有限公司。我校将坚决依照《荣县义务教育段学生食堂管理
办法》实行采购、加工、监管三环节各司其职、各负其责、彼此配合管理模式。



与新劳务公司签订的劳务合同以及劳务公司资质与法人资料

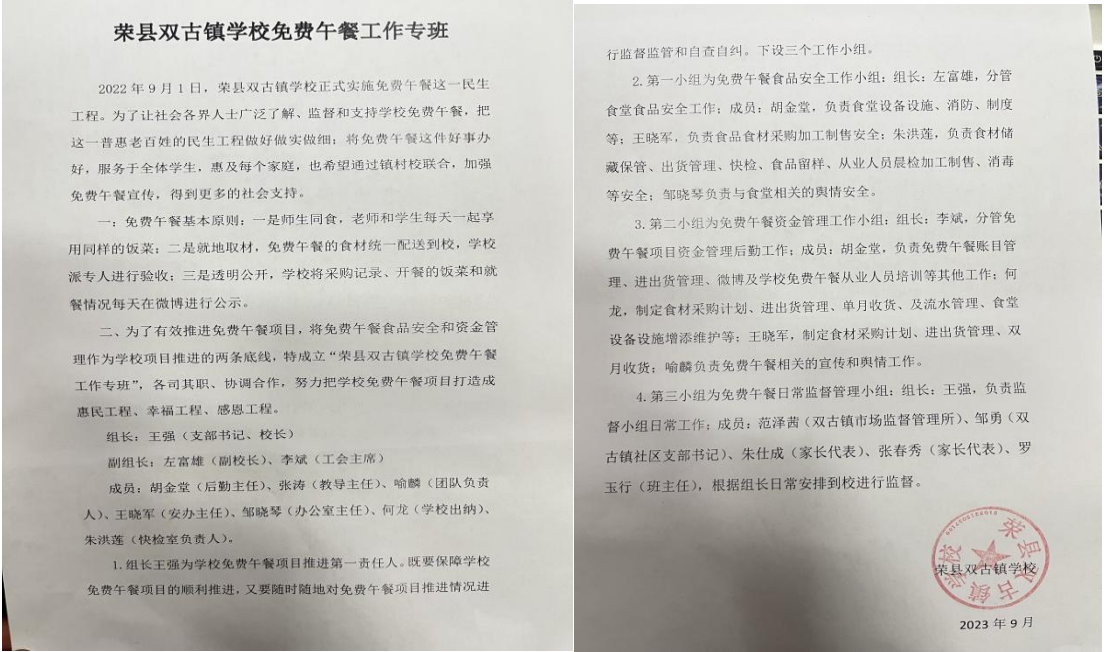
6、食材入库单价与金额缺失，肉类入库数据不属实，验收未履行职责，签字流于形式；

整改措施：针对问题，学校已责令当日负责人员进行深刻检讨，学校立即成立免费午餐工作专班，组长王强为学校免费午餐项目推进第一责任人。既要保障学校免费午餐项目的顺利推进，又要随时随地对免费午餐项目推进情况进行监督监管和自查自纠。成立免费午餐食品安全工作小组、免费午餐资金管理小组、免费午餐日常监督管理小组。具体工作落实到人，并要求切实履行相关职责，严格落实食堂管理制度。

第一小组为免费午餐食品安全工作小组：组长：左富雄，分管食堂食品安全工作；成员：胡金堂，负责食堂设备设施、消防、制度等；王晓军，负责食品食材采购加工制售安全；朱洪莲，负责食材储藏保管、出货管理、快检、食品留样、从业人员晨检加工制售、消毒等安全；邹晓琴负责与食堂相关的舆情安全。

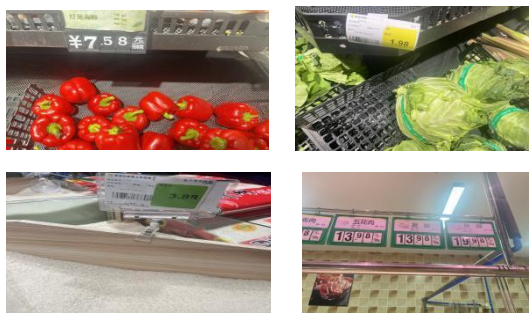
第二小组为免费午餐资金管理小组：组长：李斌，分管免费午餐项目资金管理后勤工作；成员：胡金堂，负责免费午餐账目管理、每日验收食材、每日入库登记、发送微博及学校免费午餐从业人员培训等其他工作；何龙，单月制定食材采购计划、登记每日现金流水账、食堂设备设施增添维护等；王晓军，双月制定食材采购计划；喻麟负责免费午餐相关的宣传和舆情工作。

第三小组为免费午餐日常监督管理小组：组长：王强，负责监督小组日常工作；成员：范泽茜（双古镇市场监督管理所）、邹勇军（双古镇社区支部书记）、朱仕成（家长代表）、张春秀（家长代表）、罗玉行（班主任），根据组长日常安排到校进行监督。



免费午餐专班小组成员工作具体安排

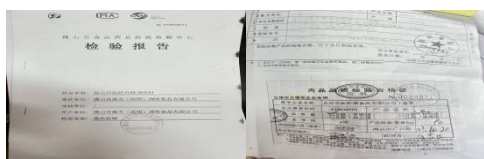
免费午餐专班具体工作：



餐前市场食材询价

菜品	周一	周二	周三	周四	周五
主餐	米饭	米饭	米饭	米饭	米饭
配菜	青椒肉片	菠萝凤片	黄瓜肉片	芹菜干肉片	蒜苗肉
	红油抄手	木耳炒肉	西红柿炒肉	西红柿炒肉	西红柿炒肉
	炒白菜	炒白菜	炒白菜	炒白菜	炒白菜
汤	紫菜汤	白菜汤	白菜汤	白菜汤	白菜汤

制定菜单和采购单



食材验收称重以及收集检测报告



登记纸质和电子出入库信息做现金流账



食材制作加工



食材烹饪



食品称重留样，并登记留样表



学生洗手排队就餐



分餐打饭



师生同餐同食，监督岗学生监督浪费情况



餐后打扫卫生



发布当日微博



家长、社区、镇政府、上级领导、市场监督管理局的检查监督

7、出库公示食用油数量与实际使用数量不符，缺少领料人签字；

整改措施：学校立即安排食堂管理人员对采购库存进行清点，确有图土农夫菜籽油三桶（5L）公示在9月13日出货单写明已出货，而前一日9月13日采购规格为10L/桶的鲤鱼牌菜籽油，厨房厨师反映9月13日肉比较瘦，建议更换为鲤鱼牌（10L）/桶，经库存人员同意，将9月13日将使用的3桶5L图土农夫菜籽油其中两桶更换为鲤鱼牌菜籽油（10L）一桶，而实际表册中因为避免涂改，考虑到2桶5L的食用油可以等换为1桶10L的菜籽油，故将其进行替换，而9月14日当天使用的食用油实际为9月13日更换的两桶5L的食用油及其剩余菜籽油，所以稽查人员稽查过程中看到的9月14日备餐使用的食用油为2桶5L的食用油及剩余菜籽油；9月14日登记的为是一桶10L的鲤鱼牌菜籽油，实际已在13日已使用，当日使用菜籽油为9月13日出库登记的菜籽油。经核实9月14日餐后厨房工作人员将使用完的1桶5L的菜籽油空壶，放置于其他地方，其中一桶5L的菜籽油空壶与未使用的一桶5L菜籽油放置于厨房操作间货架上，当日实际使用量为10L。接到整改报告后，食堂管理人员对库存进行逐一核实，9月13日采购的菜籽油与上期库存菜籽油出入库数据均一致，为了避免类似错误，我校强调一律按照实际需要出库，不得擅自更换，采用电子出入库凭证进行规范化管理，纸质出库表册也加入领取人一栏，并要求食堂领取人核实后再进行签字，现采用新的电子表格式与手写出入库单都登记的模式，后续将电子表格登记信息完善后，一律采用电子登记出入库凭证，杜绝因手写造成的数据出错。

荣县双古镇学校食材入库登记表(20231007)					
序号	日期	名称	数量	单价	总价(元)
	合计				2187
1	20231007	猪肉(斤)	88	13	1144
2	20231007	冬瓜(斤)	91	2	182
3	20231007	豆腐(斤)	80	2.5	200
4	20231007	甜椒(斤)	64	5	320
5	20231007	小葱(斤)	2	10	20
6	20231007	嫩姜(斤)	12	8	96
7	20231007	老姜(斤)	15	8	120
8	20231007	蒜(斤)	15	7	105

荣县双古镇学校食材出库登记表(20231011)					
序号	日期	名称	数量	单价	总价(元)
1	20231011	大米(斤)	78		
2	20231011	猪肉(斤)	80.7		
3	20231011	鲤鱼牌食用油10L(桶)	1		
4	20231011	冬瓜(斤)	35		
5	20231011	豆腐(斤)	80		
6	20231011	小葱(斤)	2		
7	20231011	白菜(斤)	84		
8	20231011	黄瓜(斤)	82.2		
9	20231011	盐(包)	1		
10	20231011	豆瓣(桶)	1		

现采用电子出入库凭证

9、大部分学生餐前未洗手且有部分学生使用塑料餐具；

整改措施：针对问题学校进行了食堂就餐卫生班队会，对学生的就餐卫生进行教育，要求学生用餐前必须洗手，同时注意用餐卫生，设立每日监督岗学生，监督每日的剩菜剩饭。安排各年级各班检查是否还有塑料餐具，通知家长要求其更换为 304 规格的不锈钢餐具，经过排查，现我校学生均采用的是不锈钢餐盘，没有发现塑料餐盒。



食品安全主题班会



用餐前洗手



通知家长更换餐具，及检查现用餐盘

10、稽核当日微博公示食用油出库数量与实际使用量不符且往期微博公示错误较多。

整改措施：针对问题，经核查系食堂管理人员将 9 月 13 日即将使用的 3 桶 5L 图土农夫菜籽油其中两桶更换为鲤鱼牌（10L）一桶，而实际表册中因为避免涂改，考虑到 2 桶 5L 的食用油可以等换为 1 桶 10L 的菜籽油，故将其进行替换，而 9 月 14 日当天使用的食用油实际为 9 月 13 日更换的两桶 5L 的食用油和 9 月 13 日剩余菜籽油，微博公示人员未进行具体核实后就将公示信息发布于微博上，导致公示信息与实际使用不符。现我校已要求出库人员严格按照出库制度，每日核查食堂厨房的存储物品，按实际需要进行出货。微博错误较多的问题，我校已安排微博发送人员自 2023 年 2 月到 2023 年春季学期开餐日进行一一核实，对微博公示的里面的不真实的图片，错别字，以及出错的内容进行修改，确保公示信

息的完整和真实。我校现均采用电子模板式的出入库数据凭证以及规定的文字和数据，确保公示信息的正确完整。

荣县双古镇学校

23-10-12 14:16 来自 iPhone 13 发布于 四川

214 阅读

20231012 采购:
猪肉 (斤) 50.7×13.5=684.45(元)
鸡蛋 (斤) 54.7×6.8=371.96(元)
南瓜 (斤) 40×2.5=100(元)
西红柿 (斤) 80×3.5=280(元)
莲白菜 (斤) 80×2.6=208(元)
佛手瓜 (斤) 80×3.5=280(元)
合计 1924.41 元



荣县双古镇学校

23-10-12 14:16 来自 iPhone 13 已编辑 发布于 四川

763 阅读

20231012 开餐: 应到人数 438 人 (396+42), 实到人数: 436 人
实到免午人数: 436 人 (395+41) 学生病 (事) 假 1 人, 教师, 食堂厨师公 (事) 假 1 人
菜名 1: 西红柿炒鸡蛋
菜名 2: 佛手瓜 (候瓜) 烧肉
菜名 3: 炒莲白菜
汤名: 南瓜汤
食材消耗 (数量):
大米 78 (斤):
猪肉 50.7 (斤):
鲤鱼牌食用油 10L1 (桶):
鸡蛋 40 (斤):
南瓜 40 (斤):
西红柿 80 (斤):
莲白菜 80 (斤):
盐 (1kg) 1 (包):
佛手瓜 80 (斤):



新模版的微博公示信息

我校针对本次现场稽查提出的问题引起高度重视, 我校在今后的食堂工作上需加强平时的经验总结, 在发现问题、解决问题中不断地积累工作经验。将一定认真执行免费午餐标准从严、从实做好工作, 加强厨房整体环境卫生、严格执行食品安全管理及财务管理要求, 为免费午餐项目运行创造良性条件! 办好让人民满意的免费午餐。

报告撰写: 胡金堂
报告审核: 王 强

荣县双古镇学校
2023 年 10 月 18 日