

稽核反馈—湖北省鹤峰县走马镇中心小学

学校名称:	湖北省鹤峰县走马镇中心小学
学校微博地址:	http://e.weibo.com/u/2745516542
稽核综合评分:	合格
现场稽核及报告撰写:	黑色三连星
稽核编号:	MW/JH[2012]038
探访日期:	2012年5月23日
执行跟进反馈:	湖北执行江伟
稽核建议及执行反馈	
稽核总监建议:	感谢三连星的努力和坚持，走马乡小学情况较为特殊，上千人的食堂确实不好操作，目前看来主要是两个方向的问题，一个是食品卫生需要加强，一个是采购的单价有些偏高，如此大批量的采购数量我们要求单价只能比菜市场低！此次学校执行情况基本合格，但以后会作为重点学校稽核采购价格，望慎重待之！
稽核人员建议:	<p>(1) 学校在微博公布信息较详细，前期由于手机没能捆绑成功，所以发送的信息网上看不到，经过志愿者协助学校绑定成功后，校方主动补发了微博，建议还应注意学生人数变化情况，另外每天餐值都是整整3元，对于一千二百多人就餐的学校来说，控制得如此精确不太现实，建议按照实际情况真实反映资金变化，这样才是一个建立相互信任的正确方式；</p> <p>(2) 学校位于镇中心，比邻菜市场，采购便利，应该继续在节约采购成本上投入精力，避免出现小幅高于市场价格的情况出现，能由厨师加工的食材尽量自己加工，购买削好皮的土豆一方面成本增加，另一方面加工过程和卫生质量不受控制，应尽量避免；</p> <p>(3) 对于学校提出的厨房设施和条件的问题，调查人同样认为是个问题隐患，生熟不分的操作台，共用一个水池，没有学生餐具消毒设备，没有烧开水设备，没有保温设备，没有就餐的固定场所，这些问题应该在开餐后迅速解决，根据</p>

	<p>与鹤峰教育局的协议，建议免午继续督促将硬件设施落实到位；</p> <p>（4）关于学校就餐环节，由于学校就餐人数巨大，存在一定特殊性，但是依然建议加入餐前洗手流程，并组织老师在几个关键地点值班，劝导学生不要奔跑，坚决杜绝因无序奔跑发生的学生摔倒情况，并建议重新规划就餐和离开时的路线预防踩踏事件出现；</p> <p>（5）建议学校和免费午餐共同关注学生餐具的清洗问题，特百惠餐具单体面积大，无法重叠摆放，又不能由蒸汽消毒，校方不方便统一清洗消毒的确是实际存在的情况，但是任由学生套塑料袋吃饭也存在食品卫生隐患，希望多方共同协商解决。</p>
<p>执行或学校反馈：</p>	<p>关于“走马镇中心小学免费午餐调查报告”情况的说明</p> <p>走马镇中心小学于二〇一二年四月十二日正式推行“免费午餐”，1242名师生享受。实施以来，得到了师生、家长社会的大力支持配合、关注关心、监督与肯定。作为一项“惠民暖民”工程，因实施经验的欠缺、客观条件等的约束，也存在着不尽人意的差距与不足。现就“调查报告”中建议要求的相关事项予以如下说明回复。</p> <p>一、关于“还应注意学生人数变化情况，另外每天餐值都是整整3元。对于一千二百多人就餐的学校来说，控制得如此精确不太现实”的情况说明：因学校规模大，食堂加工条件有限，第二天早餐、午餐的部分食材需先天下午采购到校。学校采购食材数量的依据以各班当日上午填报的人数为准。这就带来第二天因学生事假、病假早餐、午餐人数小于实际食材采购计划安排的情况。对此，学校把握一条就是让学生吃，需加餐的加餐，尽量不浪费掉。因餐值统计方式口径是3元，未折算成人均每餐3元余。微薄也就“未体现请假人数的变化”。今后，我们将按照就餐建议与工作要求计算餐值。学校欲采取当日早餐前填报午餐就餐人数，中午填报第二天早餐就餐人数办法，在现有储藏加工及人力条件下还有</p>

	<p>现实的距离。</p> <p>二、关于“发现土豆每斤 0.60 元，刮皮的 0.80 元，鸡蛋每枚 0.50 元，西红柿每斤 3.20 元等”的情况说明：1、“土豆每斤 0.60 元，摊主说要的话还能便宜”。每斤 0.60 元的土豆是于 2011 年秋批量采购的剩余土豆，当时市场每斤零售价 0.7-0.8 元不等。五月中下旬正是新旧土豆交替之际，摊主说要的话还能便宜这有可能（当时新土豆批量价格在 1.30-1.20 间波动）；2、鸡蛋 0.47 元每枚与 0.50 元每枚的差异，两种价格是不同的两种品质——前者是笼养鸡蛋（鸡蛋），后者是散养蛋（土鸡蛋）；3、西红柿每斤 3.00 元与 3.20 元的差异，两种价格因当时鹤石公路硬化运输不畅和市价月间波动所致，当时市场零售价为每斤 4.50-5.00 元；4、“购买过每斤 0.80 元削过皮的土豆”。因学校厨房设备欠缺，购买设备需进行政府采购，食堂需添置的和面机六月中旬才到位。和面机到位之前，因工人做面食的时间长，削土豆皮来不及，临时就急买过几次刮过皮的土豆，其价格确实每斤 0.80 元（当时市场零售价每斤是 1.20 元）。总之，无论市场变化与否，供货上门与否，学校食堂食材采购价格始终把握住以低于、不高于其他单位部门的采购价格为基本参照。</p> <p>三、关于“卫生安全”。1、“一个即将超期服役的锅炉用于蒸饭和消毒厨具”。真实情况是学校使用的是挤公用经费购置的 48 千瓦的电蒸柜；2、“厨房餐厅很大”一面积为 200 平方米，人均近 0.2 平方米，今后学校将积极努力想办法，强化就餐整班行走秩序，最大可能地解决硬件设备设施的不足，让全体师生吃得安全、营养、健康。同时也诚恳地期待、感谢各方爱心人士一如既往的支持理解、指导监督。</p>
其他意见:	无