



报告编号	MW/JH[2014]074
报告正文总页数	共 21 页

# 湖北省恩施州鹤峰县走马镇中心小学 免费午餐项目调查报告

项目名称： 中国社会福利基金会免费午餐基金

委托单位： 中国福基金会免费午餐基金管理委员会

调查类别： 调查取证

二零一四年五月十六日

# 注 意 事 项

- 1、对于接受调查的小学,调查结果因受时间限制及各方面因素制约,仅具参考作用。
- 2、调查报告无现场调查人签名无效。
- 3、报告涂改无效。
- 4、对调查报告若有异议,应在报告发出后 15 个工作日内提出。

# 湖北省恩施州鹤峰县走马镇中心小学 免费午餐项目调查报告

项目负责人：流星

调查人员：云柯 谢辉

报告编写：云柯

报告审核：小水

报告批准：流星

学校编号：2012020

报告日期：2014年5月16日

报告编号：MW/JH [2014]074

委托单位：中国福基金会免费午餐基金管理委员会

# 目 录

1 项目概况 .....	1
1.1 免费午餐项目发起背景 .....	1
1.2 免费午餐项目目标 .....	1
1.3 调查内容 .....	1
1.4 学校探访路线说明 .....	2
2 调查评估目的及依据 .....	2
2.1 调查评估目的 .....	2
2.2 调查评估依据 .....	2
3 主要调查设备 .....	3
4 学校现状及评价 .....	3
4.1 走马镇中心小学的概况 .....	3
4.2 走马镇中心小学的就餐人数 .....	4
4.3 走马镇中心小学项目运行综合评价 .....	7
5 分项问题调查 .....	9
5.1 卫生项目 .....	9
5.2 饭菜质量 .....	12
5.3 执行管理 .....	13
5.4 财务管理 .....	16
5.5 学生匿名调查 .....	18
5.6 执行反馈 .....	19
6 调查人建议 .....	20
7 结论 .....	20
附件 1. 各项评分标准 .....	22
附件 2. 重大问题一览表 .....	26

## 1 项目概况

### 1.1 免费午餐项目发起背景

2011年2月,国务院发展研究中心中国发展研究基金会一项关于中国贫困地区学生营养状况的调查报告揭示,中西部贫困地区儿童营养摄入严重不足,受调查的学生中12%发育迟缓,72%上课期间有饥饿感;学校男女寄宿生体重分别比全国农村学生平均水平低10公斤和7公斤,身高低11厘米和9厘米。

报告指出,中国儿童贫困将导致其未来人力资本巨大损失,形成贫困代际传递。政府应把儿童营养干预作为基本职责,并由执政党和国家作出政治承诺。

2011年4月,由邓飞等数百位志愿者、国内数十家主流媒体,联合中国社会福利基金会发起的免费午餐基金公募计划,倡议每天捐赠3元为贫困学童提供免费午餐。

### 1.2 免费午餐项目目标

**我们的使命** 帮助儿童免于饥饿,健康成长。

**我们的愿景** 通过若干年的努力,使免费午餐成为儿童基本福利。

**我们的战略** 探索安全、透明、高效、可复制的免费午餐实现途径,为政府、企业、公益机构、个人捐赠者提供专业服务,以战略公益推动公共政策。

为确保善款善用,志愿者协助学校开通了微博,每日公开收支信息,稽核团队暗访突击。同时请当地政府、媒体、NGO、家长、无所不在的网友、神出鬼没的旅友一起参与一线监管。

详见:

免费午餐微博 <http://weibo.com/freelunch>

免费午餐网站 [www.mianfeiwan.org](http://www.mianfeiwan.org)

免费午餐淘宝公益店 [www.mianfeiwan.tmall.com](http://www.mianfeiwan.tmall.com)

### 1.3 调查内容

2014年5月,免费午餐基金由肖隆君为组长,稽核部与执行部联合对湖北省恩施州鹤峰县正在开餐的相关学校,进行开餐情况专项检查,调查人员云柯与执行部人员谢辉,主要调查内容为项目执行管理、卫生状况、饭菜质量、财务状况以及学生满意度等情况。



## 1.4 学校探访路线说明

调查人员 5 月 3 日下午 16: 00 从长沙市家出发, 乘 104 路公交车 (票价 1 元) 至长沙火车站 17: 57 乘发往石门县北站的火车 (卧铺票价 87.5 元+5 元代售费), 晚上 22: 40 到石门火车北站, 打面包车至石门汽车西站 (车费 10 元), 夜宿车站附近喜来澄宾馆 (住宿费 100 元/天)。

5 月 4 日上午 6: 30 从石门汽车西站乘大巴车至鹤峰县 (票价 85 元), 夜宿万豪酒店 (住宿费 138 元/天)。

5 月 12 日, 上午 6: 50 与执行人员谢辉一同从鹤峰汽车站乘发往走马镇的乡村班车 (车票 30 元), 9: 30 到走马镇汽车站, 在复印店打印了相关资料后, 步行 1 公里前往走马镇中心小学, 10: 30 进校, 对该校进行调查。下午 16: 00 乘乡村班车返回鹤峰县城 (票价 30 元), 夜宿万豪酒店 (住宿费 138 元/天)。



图 1 路况图

## 2 调查评估目的及依据

### 2.1 调查评估目的

(1) 调查正在拨款中的小学的资金使用情况, 加强对免费午餐的监管力度, 督促小学管理层提高食品质量安全意识, 提高捐赠人对免费午餐计划的信任度。

(2) 及时发现免费午餐计划中存在的贪腐行为及食品质量问题, 消除隐患。

(3) 为免费午餐计划实施下一步拨款提供必要的依据。

### 2.2 调查评估依据

本次调查主要依据现行国家法律法规、并本着以人为本, 关注民生, 扶危济困, 共享和谐的原则。

### 3 主要调查设备

数码照相机一台, 笔记本电脑一台, 录音笔一支。

### 4 学校现状及评价

#### 4.1 走马镇中心小学概况

鹤峰县位于恩施州东南部与湖南省毗邻, 又称“湘鄂西”。县域面积 2892 平方公里, 人口 22.02 万, 辖六乡两镇和一个开发区。古称拓溪、容米、容阳, 曾是容美立司治所, 1735 年改土归流后先后设置为鹤峰州、鹤峰县。鹤峰水资源人均占有量、茶叶产量、磷矿蕴藏量位居湖北省首位, 古生物化石、百鹤玉世界罕见。是“华中天然药库”的重要组成部分, 有各种中药材 1800 余种; 有丰富的野生动植物资源, 是第四纪冰川孑遗植物保留地, 森林覆盖率达到 46.4%; 还有世界独有的人间珍品“葛仙米”。鹤峰文化底蕴丰厚: 以明清之际“田氏诗派”为代表的文人创作使土家族文学发扬光大; 撒尔嗬、摆手舞、柳子戏、穿号子、四道茶、傩戏等民俗文化源远流长。



图 2 鹤峰县的茶山图



图 3 鹤峰县的农家茶业组图



走马镇中心小学建校于 1913 年, 学校坐落在走马镇南关, 原名为南关小学, 后来搬至银杏街改为走马小学, 2013 年搬迁至文卫路 80 号新校址, 校名改为走马镇中心小学, 原址为走马镇中心小学附属幼儿园, 距中心校约 1 公里左右。全校共有学生 1434 人, 其中小学一至六年级占 937 人, 幼儿园占 461 人, 学生全为走读生。

该校校长: 滕守坤; 副校长: 周纪和; 教务主任: 余坤英; 总务主任: 覃尊松; 办公室主任: 田斌安; 厨房保管员: 向延桂 (兼厨房会计和微博管理); 学校会计: 王玉珍 (兼厨房出纳, 只负责食堂资金开支); 食堂管理员: 向竹清; 厨师长: 姚开明。

幼儿园长: 李孝源; 后勤主任: 张忠义; 厨师长: 吴红。

采购人员: 向竹清和李保玉; 食材验收是向延桂和厨师长负责。

采购地点: 走马镇集贸市场, 鸡蛋在鹤峰县城八峰生物科技开发公司。

食用油是中国粮食储备集团赠送。

该校现有 6 个年级，教学班 30 个，为一至六年级和幼儿园，共有学生 1434 人，教师 85 人，厨师 11 人，勤杂 1 人，门卫 2 人（1 人属公办老师）。



图 4 学校组图



图 5 幼儿园组图

#### 4.2 走马镇中心小学的就餐人数

本次调查的时间为 2014 年 5 月 12 日，经突击检查，走马镇中心小学各班级学生人数如下：



表 1: 走马镇中心小学学生人数统计表

全校	一年级 1	一年级 2	一年级 3	一年级 4	二年级 1	二年级 2	二年级 3	二年级 4
应到	40	41	42	40	43	43	44	45
实到	39	41	42	40	43	43	42	45
请假	1	0	0	0	0	0	2	0

全校	三年级 1	三年级 2	三年级 3	四年级 1	四年级 2	四年级 3	五年级 1	五年级 2
应到	54	55	53	50	51	50	56	60
实到	54	55	53	50	51	50	56	60
请假	0	0	0	0	0	0	0	0

全校	五年级 3	六年级 1	六年级 2	六年级 3	合计
应到	57	51	51	47	973
实到	57	51	51	47	970
请假	0	0	0	0	3

表 2: 走马镇中心小学幼儿园学生人数统计表

全校	小一班	小二班	中一班	中二班	中三班	中四班	大一班	大二班	大三班	大四班	合计
应到	45	45	49	49	48	47	44	44	45	45	461
实到	40	36	46	42	46	44	44	44	44	45	431
请假	5	9	3	7	2	3	0	0	1	0	30

该校共有学生 1434 人, 调查当日实际用餐的学生 1401 人, 请假 33 人。

调查人员现场见到厨师 11 人 (其中幼儿园的占 4 人), 该校总务主任覃尊松提供了全校教师人数: 幼儿园老师 22 人 (公办 3 人), 每个班 2 名老师, 门卫 1 人, 勤杂 1 人; 中心小学老师 63 人 (含门卫 1 人为公办老师)。

当日就餐人数: 学生 1401 人 (请假 27 人) + 厨师 11 人 + 老师 85 人 + 勤杂 1 人 + 门卫 1 人 + 稽核员 2 人 = 1501 人 (稽核员共缴餐费 10 元)。实际用餐人数与该校微博公示内容基本一致, 教职工少算 1 人。



采购项目	单价(元)	数量	总额(元)	备注
食材-黄瓜	¥1.50	160(斤)	¥240.00	
食材-圆白菜	¥1.00	140(斤)	¥140.00	
食材-胡萝卜	¥1.80	95(斤)	¥171.00	
食材-西红柿	¥2.49	40.5(斤)	¥101.00	
食材-银耳	¥40.00	8(斤)	¥320.00	
食材-青椒	¥1.88	33(斤)	¥62.00	
食材-泡菜	¥1.00	20(斤)	¥20.00	
食材-蒜苗	¥2.00	45(斤)	¥90.00	
食材-土豆	¥1.50	400(斤)	¥600.00	
食材-辣椒酱	¥4.00	25(斤)	¥100.00	
食材-榨辣椒	¥4.00	30(斤)	¥120.00	
食材-料酒	¥2.50	20(瓶)	¥50.00	
食材-花椒粉	¥40.00	2(斤)	¥80.00	
食材-后臀尖	¥9.00	264(斤)	¥2,376.00	
食材-猪肉	¥8.00	118(斤)	¥944.00	
食材-高笋	¥4.50	54(斤)	¥243.00	

食材	单价(元)	消耗数量(份)	合计(元)	剩余库存(份)
圆白菜	¥1.00	140(斤)	¥140.00	0(斤)
鸡蛋	¥0.72	360(个)	¥259.20	720(个)
泡菜	¥7.00	6(斤)	¥42.00	14(斤)
大米	¥2.35	140(斤)	¥329.00	560(斤)
西红柿	¥2.49	40.5(斤)	¥100.84	0(斤)
植物油	¥6.50	24(斤)	¥156.00	74(斤)
盐	¥2.02	6(斤)	¥12.12	196(斤)
姜	¥7.50	1(斤)	¥7.50	1(斤)
酱油	¥3.75	1(斤)	¥3.75	20(斤)
花椒粉	¥40.00	0.2(斤)	¥8.00	1.8(斤)
辣椒粉	¥7.50	2(斤)	¥15.00	4(斤)
辣椒酱	¥4.00	2(斤)	¥8.00	23(斤)
料酒	¥2.50	2(瓶)	¥5.00	26(瓶)
猪肉	¥8.00	90(斤)	¥720.00	28(斤)
青椒	¥1.88	15(斤)	¥28.20	18(斤)
高笋	¥4.50	54(斤)	¥243.00	0(斤)
大蒜果	¥2.50	2(斤)	¥5.00	6(斤)
蒜苗	¥2.00	15(斤)	¥30.00	30(斤)

食材	单价(元)	消耗数量(份)	合计(元)	剩余库存(份)
蒜苗	¥2.00	15(斤)	¥30.00	15(斤)
大蒜果	¥2.50	2(斤)	¥5.00	4(斤)
大米	¥2.35	180(斤)	¥423.00	380(斤)
榨辣椒	¥4.00	10(斤)	¥40.00	20(斤)
植物油	¥6.50	34(斤)	¥221.00	40(斤)
盐	¥2.02	8(斤)	¥16.16	188(斤)
姜	¥7.50	1(斤)	¥7.50	0(斤)
酱油	¥3.75	1(斤)	¥3.75	19(斤)
花椒粉	¥40.00	0.2(斤)	¥8.00	1.6(斤)
辣椒粉	¥7.50	2(斤)	¥15.00	2(斤)
辣椒酱	¥4.00	3(斤)	¥12.00	20(斤)
料酒	¥2.50	2(瓶)	¥5.00	24(瓶)
后臀尖	¥9.00	264(斤)	¥2,376.00	0(斤)
猪肉	¥8.00	28(斤)	¥224.00	0(斤)
胡萝卜	¥1.80	95(斤)	¥171.00	0(斤)
土豆	¥1.50	400(斤)	¥600.00	0(斤)
青椒	¥1.88	18(斤)	¥33.84	0(斤)
银耳	¥40.00	8(斤)	¥320.00	0(斤)

图 6 就餐人数的微博截图



### 4.3 走马镇中心小学项目运行综合评价

表 3: 走马镇中心小学项目运行综合评分表

评分项目类别	类别权重	得分
卫生	20	4
质量	20	5
管理	25	3.6
财务	25	4.4
调查	10	3.1
五分制总分		4.02
百分制总分		80.4

综合该校的饭菜浪费严重和捐赠食用油存在资金管理缺失的两项,分别扣 5 分、20 分,故该校的本次评分为 80.4 分—5 分—20 分=55.4 分。

#### 特别扣分项:

1、该校的浪费情况很严重,且泔水是有偿处理给校外人,该资金据了解每月在千元左右,调查人当天在校方提供的相关账目中未见到此项收入。

2、本次检查发现的该校在捐赠油财务管理上的重大问题。依据是现场采集的照片和录音等资料。扣分原因为:学校对中国粮食储备集团捐赠的“金鼎”芥花籽油,学校日常消耗食用油为中储粮集团捐赠的食用油,但学校通过虚拟其他油品采购、每日虚报消耗,涉嫌套取免费午餐资金。

调查人员采集了调查现场与该校相关老师的对话录音信息,对话的主要内容如下:

调查人:你们校长也头疼这事,是吧?

学校老师:那肯定头疼这个事情呀。

调查人:这么快你就给你们校长说了?

学校老师:这是他的事情,也不是我个人的事情,是学校的事情。

调查人:校长怎么说?

学校老师:能不反映就不反映,后来……别人再来我们可以改正。

调查人:可是这么多油没法压。压不住。

学校老师:你不反映是采购的油不就没事了吧?



调查人: 咱们的想法立场不一样。不是我说不报就不报。你说呢?

学校老师: .....

食材	单价(元)	消耗数量(份)	合计(元)	剩余库存(份)
蒜苗	¥ 2.00	15(斤)	¥ 30.00	15(斤)
大蒜	¥ 2.50	2(斤)	¥ 5.00	4(斤)
大米	¥ 2.35	180(斤)	¥ 423.00	380(斤)
榨菜	¥ 4.00	10(斤)	¥ 40.00	20(斤)
植物油	¥ 6.50	34(斤)	¥ 221.00	40(斤)
盐	¥ 2.02	8(斤)	¥ 16.16	188(斤)
葱	¥ 7.50	1(斤)	¥ 7.50	0(斤)
酱油	¥ 3.75	1(斤)	¥ 3.75	19(斤)
花椒粉	¥ 40.00	0.2(斤)	¥ 8.00	1.6(斤)
辣椒粉	¥ 7.50	2(斤)	¥ 15.00	2(斤)
辣椒酱	¥ 4.00	3(斤)	¥ 12.00	20(斤)
料酒	¥ 2.50	2(瓶)	¥ 5.00	24(瓶)
后脊尖	¥ 9.00	284(斤)	¥ 2,576.00	0(斤)
猪肉	¥ 8.00	28(斤)	¥ 224.00	0(斤)
胡萝卜	¥ 1.80	95(斤)	¥ 171.00	0(斤)
土豆	¥ 1.50	400(斤)	¥ 600.00	0(斤)
香蕉	¥ 1.88	18(斤)	¥ 33.84	0(斤)
银耳	¥ 40.00	8(斤)	¥ 320.00	0(斤)

每日执行菜谱作为用餐参考, 实际财务支出以学校财务数据为准。

图 7 调查当日微博公示的食材消耗明细图

名称	数量(斤)	单价(元)	金额(元)	备注
大米	1030	2.35	2420.5	
食用油	12	6.50	78.00	
木耳	20	16.00	320.00	
花卷粉	0.8	40.00	32.00	
酱油	36	3.75	135.00	
料酒	12	2.50	30.00	
盐	351	2.02	709.02	
大蒜	12	2.50	30.00	
辣椒酱	5	4.00	20.00	
纸巾	8(包)	25.00	198.00	
蔬菜桶	13(个)	10.00	130.00	
海带结	34(包)	2.50	85.00	
高米粉(袋)	15.00	45.00	675.00	
鲜笋干	40(个)	2.50	100.00	
合计			4332.52	

其中: 粮食类: 2420.50元 食用油: 78.00元 蔬菜: 420.00元  
调料: 956.02元 其他: 458.00元 燃料: 100.00元

保管员: [签名]  
2014年3月31日

图 8 3月份物资库存表记录表图

项目名称	合计		免费午餐支出		国家营养改善计划支出		师生伙食支出	
	本月数	期末数	本月数	期末数	本月数	期末数	本月数	期末数
合计	187,663.86	455,388.68	90,762.86	229,138.89	61,488.00	152,004.00	35,413.00	74,248.59
1. 粮食支出	18,239.50	44,579.50	8,883.00	19,552.00	6,909.00	19,411.00	2,967.50	5,616.50
2. 蔬菜支出	61,610.00	149,639.00	20,573.00	53,061.00	30,824.00	72,785.00	10,213.00	23,733.00
3. 调料支出	4,429.36	10,343.00	3,340.86	7,883.36			1,082.50	2,328.00
4. 食用油支出	9,048.00	20,852.00			7,865.00	18,369.00	1,183.00	2,483.00
5. 肉食品支出	71,018.00	177,573.00	45,360.00	111,487.00	14,849.00	37,925.00	10,809.00	28,161.00
6. 水产品支出								
7. 蛋奶类支出	1,041.00	3,658.00			1,041.00	3,514.00		144.00
8. 燃料支出	1,000.00	2,500.00					1,000.00	2,500.00
9. 其它材料支出	8,658.00	9,223.00					8,658.00	9,223.00
10. 工人工资支出	12,600.00	37,150.00	12,600.00	37,150.00				

食堂负责人: [签名] 食堂会计: [签名]

图 9 4月份食堂支出明细表图

日期	品名	规格	数量	单价	金额	备注
4.1	大米	1000	1000	2.35	2350.00	
4.1	食用油	1000	1000	6.50	6500.00	
4.1	蔬菜	1000	1000	10.00	10000.00	
4.1	猪肉	1000	1000	8.00	8000.00	
4.1	鸡蛋	1000	1000	4.00	4000.00	
4.1	面粉	1000	1000	3.00	3000.00	
4.1	白糖	1000	1000	5.00	5000.00	
4.1	食盐	1000	1000	2.00	2000.00	
4.1	酱油	1000	1000	3.75	3750.00	
4.1	料酒	1000	1000	2.50	2500.00	
4.1	花椒粉	1000	1000	40.00	40000.00	
4.1	辣椒粉	1000	1000	7.50	7500.00	
4.1	辣椒酱	1000	1000	4.00	4000.00	
4.1	胡萝卜	1000	1000	1.80	1800.00	
4.1	土豆	1000	1000	1.50	1500.00	
4.1	香蕉	1000	1000	1.88	1880.00	
4.1	银耳	1000	1000	40.00	40000.00	

日期	品名	规格	数量	单价	金额	备注
5.1	大米	1000	1000	2.35	2350.00	
5.1	食用油	1000	1000	6.50	6500.00	
5.1	蔬菜	1000	1000	10.00	10000.00	
5.1	猪肉	1000	1000	8.00	8000.00	
5.1	鸡蛋	1000	1000	4.00	4000.00	
5.1	面粉	1000	1000	3.00	3000.00	
5.1	白糖	1000	1000	5.00	5000.00	
5.1	食盐	1000	1000	2.00	2000.00	
5.1	酱油	1000	1000	3.75	3750.00	
5.1	料酒	1000	1000	2.50	2500.00	
5.1	花椒粉	1000	1000	40.00	40000.00	
5.1	辣椒粉	1000	1000	7.50	7500.00	
5.1	辣椒酱	1000	1000	4.00	4000.00	
5.1	胡萝卜	1000	1000	1.80	1800.00	
5.1	土豆	1000	1000	1.50	1500.00	
5.1	香蕉	1000	1000	1.88	1880.00	
5.1	银耳	1000	1000	40.00	40000.00	

图 10 该校 4 月和 5 月食材采购入库明细单组图



## 5 分项问题调查

### 5.1 卫生项目

表 4: 走马镇中心小学卫生项目评分表

评估项目	权重值 (百分比)	分值	得分
厨工头部卫生	5	5	0.25
厨工手部卫生	5	5	0.25
生熟食存放	10	5	0.5
厨工工服着装	5	5	0.25
厨房工作台	5	5	0.25
工作台生熟分离	10	5	0.5
墙面地面卫生	5	5	0.25
易变质食物保存	10	3	0.3
餐具消毒	10	3	0.3
食材储藏	10	1	0.1
当前储存食材变质腐坏情况	20	5	1
餐前洗手	5	1	0.05
		总分	4

各项扣分原因, 有文字说明、照片和录音为证。

(1) “易变质食物保存”扣除 2 分, 扣分原因为多个冰箱有异味, 且卫生较差, 不及时清理, 但食材隔离储藏 (附图片)。



图 11 冰箱食材储藏组图

(2) “是否消毒”扣除 2 分, 扣分原因为学生餐具均由自己保存在教室或课桌里, 放学后带回家消毒, 存在一定安全隐患, 少部分学生用袋子包装存放 (附图片)。



图 12 学生餐具清洗存放组图

(3) “食材储藏”扣除 4 分, 扣分原因为储藏室存放有白酒、啤酒和饮料等物品, 校方回应是招待领导剩下的 (附图片)。



图 13 非学生用餐食材存放组图

(4) “学生饭前是否洗手”扣除 4 分, 扣分原因为学校有洗手的水笼头, 但在开餐前基本上无学生主动洗手, 只有少部分学生洗碗时捎带洗手, 校方回应学校没有强制要求吃饭必须洗手 (附图片)。



图 14 学生的洗手洗碗池图

学校卫生项目优秀方面的图片:



图 15 厨师正规着装工作组图



图 16 供货商把肉类送达学校现场工作组图



图 17 厨房工作台组图



图 18 工作台情况组图



图 19 地面卫生比较干净整洁



图 20 幼儿园学生的餐具存放



图 21 食材隔离储存新鲜度良好



图 22 幼儿园学生餐前自觉洗手

## 5.2 饭菜质量

表 5: 走马镇中心小学饭菜质量评分表

评估项目	权重值 (百分比)	分值	得分
饭菜口味	20	5	1
饭菜分量	30	5	1.5
品种数量	10	5	0.5
荤菜率	20	5	1
饭菜异物	20	5	1
		总分	5

幼儿园的当日菜品为胡萝卜炒肉，炒黄瓜，银耳汤、大米饭。



图 23 幼儿园的当日菜品

中心小学的当日菜品为胡萝卜炒肉，炒土豆丝，银耳汤、大米饭。





图 24 中心小学的当日菜品

### 5.3 执行管理

表 6: 走马镇中心小学执行管理评分表

评估项目	权重值 (百分比)	分值	得分
健康证	10	5	0.5
设备维护	10	5	0.5
菜品留样	30	3	0.9
分餐秩序	10	5	0.5
师生同餐	20	5	1
浪费情况	20	1	0.2
		总分	3.6

各项扣分原因, 有文字说明、照片和录音为证。

(1) “菜品留样”扣除 2 分, 扣分原因为登记没有留样人签字, 中心小学在调查当日, 由于留样人是厨房管理员又身兼数职, 竟然忘记了当日的菜品留样, 这是学校安排不合理所致, 菜品留样人应是厨师长负责 (附图片)。

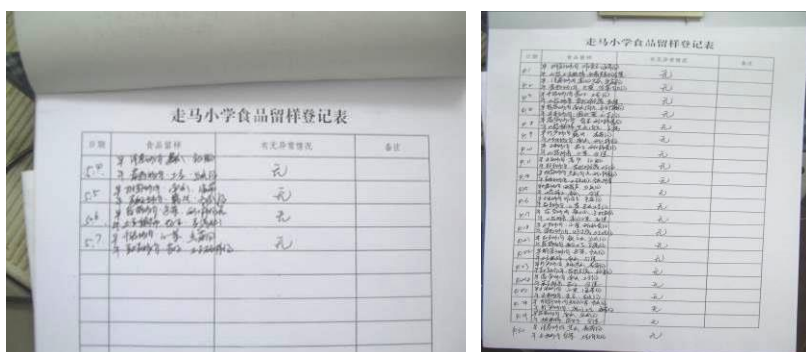


图 25 菜品留样登记组图

(2) “浪费情况”扣除 4 分, 扣分原因为幼儿园没有专门的泔水桶, 只有拉泔水人的私人大桶存放了数日的剩菜剩饭, 中心小学的浪费比较严重 (附图片)。



图 26 幼儿园的剩菜剩饭组图



图 27 中心小学的剩菜剩饭组图

学校执行管理项目优秀方面的图片:



图 28 中心小学与幼儿园厨师的健康证情况  
(部分厨师的健康证正在更换中所采用的办法)



图 29 设备正常使用



图 30 幼儿园的菜品留样与登记



图 31 幼儿园的分餐组图



图 32 中心小学的分餐组图



图 33 幼儿园学生的用餐组图



图 34 中心小学生的用餐组图



图 35 中心小学和幼儿园的老师用餐组图

### 5.4 财务管理

表 7: 走马镇中心小学财务管理评分表

评估项目	权重值 (百分比)	分值	得分
价格合理	15	5	0.75
钱账分离	20	5	1
轮流采购	5	5	0.25
原始凭证	20	3	0.6
入库登记	5	3	0.15
出库登记	5	3	0.15
现金流水账	20	5	1
专人负责	10	5	0.5
		总分	4.4

各项扣分原因, 有文字说明、照片和录音为证。

(1) “原始凭证”扣除 2 分, 扣分原因为原始凭证相关信息不完整, 只有采购相关人员在学校的台账上签字 (附图片)。



图 36 中心小学的剩菜剩饭组图

(2) “入库登记”和“出库登记”各扣除 2 分, 扣分原因为只有保管员一人在上面签字 (附图片)。



图 37 入库与出库登记组图

学校执行管理项目优秀方面的图片:



图 38 猪肉的安全凭证

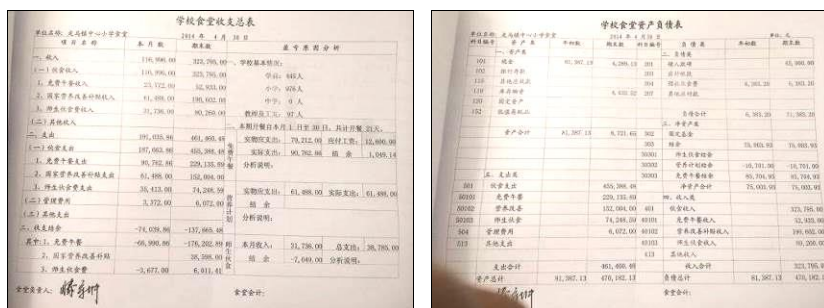


图 39 现金流水账

### 5.5 学生匿名调查

调查人员对走马镇中心小学六年级一班共 50 名学生进行匿名调查，占全校学生总人数 1434 人的 3.4%，并对幼儿园大一班 44 名学生进行座谈，占全校学生总人数 1434 人的 3%，反映良好，在调查人员的观察和座谈情况来看都好于中心小学。

表 8: 走马镇中心小学学生匿名调查评分表

项目	权重	分值	得分
厨师卫生	10	3	0.3
饭菜异物情况	15	3	0.45
菜品口味	5	1	0.05
菜品分量	15	3	0.45
主食生熟	5	3	0.15
主食分量	20	3	0.6
主食不够可以添加	5	5	0.25
饭菜浪费情况	10	1	0.1
每天吃到荤菜	15	5	0.75
		总分	3.1

说明：每一道题目只需要看 1 个指标，如果正面选项有效百分比大于等于 90% 则该题评分为满分 5 分，如果正面选项有效百分比小于 40%（不含 40%）则该题评分为最低分：三个选项的为 1 分，两个选项的为 0 分。其余情况都按 3 分处理。



表 9: 走马镇中心小学学生匿名调查统计表

项目	选项	人数	有效百分比	选项	人数	有效百分比	选项	人数	有效百分比	缺失率
厨师卫生	卫生	30	60%	一般	20	40%	不卫生	0	0	0
是否吃 到不该 吃的	没有吃 到过	27	54%	吃到过	23	46%				0
菜的味 道	好吃	14	28%	一般	33	66%	不好吃	3	6%	0
菜是否 够吃	够吃	28	56%	有时不 够吃	21	42%	天天不 够吃	1	2%	0
饭是否 煮熟	每天都 熟了	39	78%	有时不 熟	11	22%	经常不 熟	0	0	0
饭是否 够吃	够吃	37	74%	有时不 够吃	12	24%	天天不 够吃	1	2%	0
饭不够 是否可 以添	可以	49	98%	不可以	1	2%				0
浪费饭 菜有人 多吗	没有	0	0	少	38	76%	多	12	24%	0
能否每 天吃到 荤菜	能	50	100%	不能	0	0				0

## 5.6 执行反馈

(1) 您知道协助贵校申请免费午餐的志愿者是谁吗? 目前该志愿者和贵校还有联系吗?

答: 申请是上报教育局, 统一申请。

(2) 贵校的免费午餐项目对接志愿者或者对接工作人员是谁? 有他最新的联系方式吗?

答: 对接人是魏棋文, 有电话。

(3) 对接志愿者(或工作人员)一般多长时间联系你们一次? 最近一次联系你们大概是时候? 当时主要沟通了什么问题?



答: 一般一周联系一次, 特殊情况及时沟通, 最近一次是 5 月 6 日, 主要沟通旁边民族中学的相关事宜。

(4) 对接志愿者(或工作人员)在学校开餐前, 有没有专门给你们讲过免费午餐的具体执行要求? 有给你们看过免费午餐项目运行管理的相关制度吗? 你们组织相关人员学习过吗?

答: 讲过, 相关内容在 QQ 群公示, 相关人员集中学习过。

(5) 在执行过程中出现的问题, 你们会主动联系对接志愿者(或工作人员)吗? 对于学校反映的问题, 相关人员一般情况下多久答复你们?

答: 主动联系, 及时答复。

(6) 对接志愿者(或工作人员)最近一次来到你们学校是什么时候? 当时主要是来干什么?

答: 对接人没来过学校, 稽核员流星 2013 年春天来过, 期间还有许多人来过, 名字记不清了。

(7) 通过一段时间的合作, 你对免费午餐志愿者或者工作人员有什么意见或者建议呢?

答: 没意见和建议, 学校感觉很好。

## 6 调查人建议

调查人员对走马镇中心小学进行调查后, 综合各方面情况, 现提出以下建议:

(1) 请上级教育主管部门就该校的 2013 年 10 月份中储粮集团捐赠的食用油的使用情况进行彻底调查, 并将调查情况及时通报免费午餐基金管理委员会。

(2) 建议上级教育主管部门对该校的泔水回收费用的入账和使用情况进行合规调查, 并将相关情况告知免费午餐基金执行委员会。

## 7 结论

走马镇中心小学稽核评分: 55.4 分。

调查人员认为, 该校地处环境优美, 应更好的珍惜免费午餐, 幼儿园与中心小学分开管理, 各项工作都比中心小学做的好, 应值得深思。





调查人员: 云柯

2014年5月16日

稽核部建议: 感谢云柯和谢辉, 走马镇中心小学和幼儿园的厨房卫生和饭菜质量等方面的工作都做的不错。但在捐赠油的资金及账目管理上存在重大安全隐患, 剩饭菜的处理涉及的资金方面也存在监管空白。建议当地教育主管部分根据我们本次检查发现的线索, 对这两个问题进行深入调查和整改。再次重申, 食品安全是红线、资金安全是高压线。此次给予**严重警告!**

**我们相信: 没有监督的制度必然产生腐败, 没有稽核的免费午餐必然不能长久!**

**我们欢迎全社会的人士监督我们的免费午餐, 任何有意愿现场实地调查的志愿者均可联系:**

**@善养浩然 [93351003@qq.com](mailto:93351003@qq.com) <http://weibo.com/532868789>**



## 附件 1. 各项评分标准

项目	考评内容	考评级别	分级细则
卫生	厨师头部卫生	1、有帽子, 头发干净	全员佩戴厨师帽并保持清洁, 头发干净整洁。
		2、没有帽子, 头发干净	存在不佩戴厨师帽的情况, 但头发整洁干净。
		3、没有帽子, 头发脏	厨师未佩戴厨师帽的人数超过佩戴厨师帽人数, 或多数头发凌乱, 不干净, 不卫生。
	厨师手部卫生	1、手部干净	全体厨师手部整洁干净, 指甲修剪干净。
		2、一般	部分厨师手部干净, 指甲修剪干净。 存在厨师手部脏乱或者指甲藏污纳垢。
		3、脏	多数厨师手部脏乱, 不卫生。 或者多数厨师指甲未修剪干净。
	生熟食存放	1、分离	食物储存和冷藏保鲜过程中, 生食和熟食分开储存, 不互相污染。
		2、混合	食物储存或者冷藏保鲜过程中, 存在生食和熟食混合存放的现象。
	厨工工装着装	1、正规着装 干净	穿着统一配发的厨师服装, 且干净整洁。
		2、一般着装、干净	厨师穿着自己的服装, 但保持干净整洁。
		3、不干净	厨师服装脏乱, 不干净整洁。
	厨房工作台	1、摆放整齐、干净	非烹饪过程中的灶台, 保持器物用具的整齐干净。
		2、未规范摆放, 但干净	非烹饪过程中的, 虽然干净, 但物品杂乱摆放。
		3、乱脏	非烹饪过程中的灶台, 物品脏乱。
	工作台生食熟食分开	1、分离	烹饪过程中, 生、熟食材分开存放。
2、混合		烹饪过程中, 工作台生、熟食材混合堆放; 或将洗涤用品等不能食用的物品与食材、调料混放。	

墙面地面 卫生	1、干净	非烹饪过程中的厨房、食堂地面、墙面均保持干净整洁,无过度积水、潮湿。
	2、一般	非烹饪过程中的,厨房和食堂有明显垃圾,地面或墙面轻度污染。有苍蝇蚊虫,但做好了有效防蚊蝇措施。
	3、脏	厨房和食堂地面或墙面严重脏污,不能食用物品与食材混放,存在安全隐患;苍蝇蚊虫严重且无有效防蚊蝇措施。
易变质食物保存	1、使用冰柜,妥善储存	新鲜且易变质的食材用冰柜冷藏保鲜。生、熟食,荤素分开存放,无污染。
	2、未冷藏,但无卫生隐患	新鲜且易变质的食材未进行冷藏保鲜,但存放安全,无污染,无食材感染现象。
	3、未冷藏且有食品安全隐患	新鲜食材未冷藏保鲜,发生腐烂或者变质,无法确保食品安全。
餐具消毒	1、每天消毒,妥善保存	学生餐具以及厨房器具每天消毒,且妥善保存,不易造成二次污染。
	2、每周隔天消毒,但妥善保存	餐具和厨房器具隔天消毒。但保存妥当,不易造成二次污染风险。
	3、不消毒,有污染隐患	餐具或者厨房器具不消毒,或者存放不安全,容易发生二次污染。
食材储藏	1、有序,安全隔离	有专门的储藏室,整洁干净。食材跟潮湿地面隔离。
	2、有隔离,无序存放	食材跟潮湿地面隔离,但储藏室内物品堆放杂乱,不整洁。
	3、无隔离,散乱存放	食材存放杂乱,储藏室变成了杂物室。食材存放无隔离。直接摊放在地面上。
当前储存食材变质 腐坏情况	1、无	食材新鲜,安全。
	2、有	食材明显变质腐败、霉变、发芽(土豆)等现象仍在使用的。
餐前洗手	1、有条件都洗手	学校具备洗手条件,且学校组织学生洗手。

		2、有条件部分洗手或无条件	学校具备洗手条件, 学生部分洗手, 或者学校不具备洗手条件。
		3、有条件不洗手	学校具备洗手条件, 但学生餐前均未洗手。
质量	饭菜口味	1、熟 无异味	食物烹饪熟, 干净, 无特别异味(食材本身味道不算)
		2、夹生或有异味	食物不熟、存在夹生或严重烧糊, 或食物存在变质后的异味。
	饭菜分量	1、可以吃饱	全体学生可以吃饱, 学生可以添饭。
		2、不能吃饱	超过 10% 的学生不能吃饱。
	品种数量	1、每周食材有四个品种及其以上。	学校采购的食材每周达到 4 个品种或以上。
		2、每周达不到四种	学校采购的食材每周不能达到 4 个品种。
		3、两种以下	学校采购的食材每周都在 2 个或者以下, 或具备采购条件但长期同一菜谱不变。
	荤菜率	1、每天有荤菜	每天都有肉类等荤菜, 鸡蛋不含其中。
		2、无	学校每周以素材为主, 不能达到每天的荤菜率。
	饭菜异物	1、无	烹饪好的食物无肉眼可见的不能食用的石子、头发等异物等。
		2、有	烹饪好的食物中发现有少许非食材类异物。
	管理	健康证	1、有
2、无			多数厨师无有效健康证明。
设备维护		1、正常	设备正常使用, 且妥善保管。
		2、不正常	设备使用不按程序, 保管不力, 易发生损坏。
菜品留样		1、留样达标, 记录完整	食材每日留样, 存放合规, 保存 48 小时。且留样食材内容、时间及相关负责人员均记录完整。
		2、留样达标, 记录不完整	食材每日留样, 存放合规, 保存 48 小时。但无相关记录或记录不完整。
		3、无留样或无记录	无留样, 或者无记录。
分餐秩序		1、分餐打饭, 井然有序	学校分餐, 有老师组织学生打饭, 秩序井然。
	2、混乱	打饭无秩序, 分配不公平。	
师生同餐	1、全员同餐	全体在校老师跟学生同餐。	

		2、负责人或师生部分同餐	相关负责老师跟学生同餐。
		3、同餐加小灶	老师跟学生同餐, 但单独加菜。
		4、无同餐加小食堂	老师跟学生不同餐, 且存在单独开小食堂。
	浪费情况	1、无浪费或很少	学校餐后基本无浪费或者浪费很少。
		2、有明显浪费	学校餐后存在明显浪费, 学生倒饭较多。
		3、严重浪费	学校餐后浪费严重, 学生倒饭多, 且厨房存在大量未分配的菜。
财 务	价格合理	1、价格合理, 不超过当地零售价水平	价格合理, 食材采购不超过当地菜市场的零售水平。
		2、价格不合理	价格不合理, 食材采购超过当地菜市场的零售水平。
	钱账分离	1、是	资金管理和账目管理分属不同的负责老师管理, 且存在第三人监管。
		2、否	资金管理和账目管理是一人或者两人管理, 且无第三人监管。
	轮流采购	1、是	学校采购员在 2 人以上且采购轮流进行。
		2、否	学校采购员固定负责一学期或者以上。
	原始凭证	1、有且信息完整	有采购凭证且能溯源, 供应商家名称、联系方式、食材品牌、价格、数量、采购人员、监管员等相关信息完整。
		2、有但不完整	有采购凭证, 但相关信息不齐全。
		3、没有	无采购凭证。
	入库登记	1、有且信息完整	有入库记录, 且入库品名、数量、价格、入库时间、经办人、验收人等信息齐全。
		2、有但不完整	有入库记录, 但信息不完整。
		3、没有	无入库记录。
	出库登记	1、有且信息完整	有出库记录, 且包含时间, 内容, 数量, 价格, 已经出库员和交接员人名。
		2、有但不完整	有出库记录, 但信息不完整。
		3、没有	无出库记录。

现金流水账	1、有且信息完整	有现金流水账, 包含收款记录, 付款记录以及余额。
	2、有但不完整	有现金流水账, 但不完整。
	3、没有	无现金流水账。
专人负责	1、有	账目有专人负责, 且有监管人员。
	2、无	账目无专人负责。或者在老师超过 3 人以上学校由一人承担多职。

## 附件 2. 重大问题一览表

事项	评估结果
教师要求学生免费午餐撒谎, 只说好话	严重警告, 复检
学校私自给学校学生饮用牛奶或者食用面包等。	严重警告, 复检
学校虚报用餐人数达到或超过百分之五, 不整改修正。	严重警告, 复检
学校微博出现故意捏造食材, 抬高价格。	严重警告, 复检
学校工作人员通过免费午餐谋取私利。	严重警告, 复检
出现重大食品安全事故隐患, 造成严重后果。	严重警告, 复检
食堂承包给个人或者企业。	严重警告, 复检