



报告编号	MW/JH[2014]087
报告正文总页数	共 17 页

湖北省恩施州鹤峰县走马镇堰垭学校 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

二零一四年五月二十四日

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堰坪学校 免费午餐项目调查报告

项目负责人：流星

调查人员：舟乙 梁嘉宁

报告编写：舟乙

报告审核：小水

报告批准：流星

学校编号：2011090

报告日期：2014年5月24日

报告编号：MW/JH [2014]087

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 堰垭学校的概况	3
4.2 堰垭学校的就餐人数	3
4.3 堰垭学校的综合评分表	5
5 分项问题调查	5
5.1 卫生项目	5
5.2 饭菜质量	7
5.3 执行管理	8
5.4 财务管理	9
5.5 学生匿名调查	11
5.6 执行反馈	12
6 关于该校的两个重大问题	13
7 调查人建议	16
8 结论	17
附件 1. 各项评分标准	18
附件 2. 重大问题一览表	22

1 项目概况

1.1 免费午餐发起背景

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

免费午餐淘宝公益店 www.mianfeiwan.tmall.com

1.3 调查内容

2014年5月,调查人员舟乙接受免费午餐基金稽核部的委托,从太原市出发前往湖北省恩施土家族苗族自治州,对该区域开餐学校进行开餐情况突击,主要调查内容为项目执行的管理情况、卫生情况、饭菜质量、财务情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 10 日上午,从太原市出发,乘高铁到达湖北武汉火车站,后乘地铁到武昌火车站,乘火车,于次日上午到达湖北恩施州,后从恩施航天路汽车站乘班车到达湖北省鹤峰县,宿鹤峰县万豪酒店。相关费用:太原到武汉,高铁 480.5 元;武汉火车站到武昌火车站,地铁 4 元;武汉到恩施州,火车硬卧 154 元;恩施州到鹤峰县,客运班车 130 元。

5 月 12 日,稽核第一天,与信息部总监张军宏一起调查鹤峰县下坪乡民族中心学校。上午乘客运班车到下坪乡。结束调查后,乘班车返回县城驻地。相关费用:县城到下坪乡,往返各 10 元。

5 月 13 日,稽核第二天,与执行团队梁嘉宁一起在县城城北客运站乘班车到达太平镇。结束调查后,乘班车返回县城驻地。相关费用:县城到太平镇,往返各 6 元。

5 月 14 日,稽核第三天,与执行团队梁嘉宁一起乘班车从鹤峰县城到鹤峰县走马镇,后转乘班车到达走马镇梅坪,调查走马镇堰垭学校,调查结束后,乘班车返回走马镇,宿走马镇大唐商务酒店。相关费用:鹤峰县城到走马镇,班车 30 元;走马镇到堰垭学校,班车,与三人同行,租车费 180 元;住宿费 100 元。

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安全问题,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。

4 学校现状及评价

4.1 堰垭学校的概况

恩施土家族苗族自治州, 位于湖北省西南部, 恩施位于武汉西约 550 公里, 现下辖恩施、利川、宣恩和鹤峰等 2 市 6 县, 该州多山, 是巫山山脉、武陵山脉和齐跃山脉等三山鼎力的山区。鹤峰县位于恩施州东南约 170 公里, 现下辖容美、走马、下坪和鄖阳等 6 镇、3 乡。该县是国家一类老区县和扶贫攻坚重点县。走马镇位于县城东约 80 公里, 现下辖梅坪、走马、曲溪和白果等 33 个行政村。堰垭学校所在的梅坪村位于走马镇西南约 45 公里, 走马镇到该校的路是县乡公路, 路况一般。

堰垭学校现有小学教学班 6 个, 在校学生 281 人; 初中教学班 3 个, 在校学生 164 人。在岗教师 27 人。

该校校长: 李超, 全面负责该校免费午餐项目工作; 陈质清, 后勤主任, 学校会计岗, 负责项目账目管理工作; 王俊, 教师, 负责学校微博公示和食品留样监督等工作; 廖如学, 教师, 学校财务出纳岗, 负责项目资金支持工作; 田立新, 教师, 负责食材储藏室食材管理和出入库等工作。



图 1 学校内景外景组图

4.2 堰垭学校的就餐人数

本次调查的时间为 2014 年 5 月 14 日, 经突击检查, 该校学生人数如下:

表 1: 堰垭学校小学部人数统计表

全校	一年级	二年级	三年级	四年级	五年级	六年级	合计
应到	57	49	48	54	41	32	281
实到	56	49	48	54	41	32	280
请假	1	0	0	0	0	0	1

表 2: 堰垭学校初中部人数统计表

全校	初中一年级	初中二年级	初中三年级	合计
应到	47	64	53	164
实到	47	64	51	162
请假	0	0	2	2

调查人员现场见到厨师 5 人, 该校李超校长提供了全校教师人数, 在册教师 27 人, 其中有 5 人为代课教师。

应到就餐人数: 小学部学生 281 人+初中部学生 164 人+厨师 6 人+老师 27 人+门卫 1 人+食堂管理员 1 人=479 人。当天实际就餐人数: 小学部学生 280 人+初中部学生 162 人+厨师 6 人+老师 27 人+门卫 1 人+食堂管理员 1 人=477 人。学生应到人数比该校微博公示的人数少 20 人。调查当天实际就餐人数与该校当天的微博公示人数也不一致。

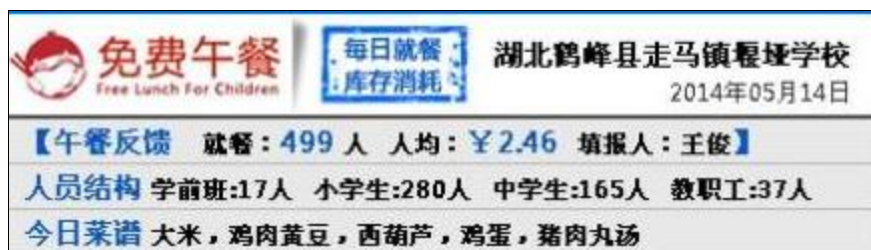


图 2 就餐人数的微博截图

4.3 堰坪学校的综合评分表

表 3: 堰坪学校项目运行综合评分表¹

评分项目类别	类别权重	得分
卫生	20	3.6
质量	20	4
管理	25	4.4
财务	25	3.5
调查	10	4.5
五分制总分		4
百分制总分		80

鉴于该校存在本报告第 6 节的两个重大问题,在上述各项评估得分基础上,总分核减 20 分,因此,堰坪学校本次调查的综合评分为 60 分。

5 分项问题调查

5.1 卫生项目

该校的厨房及餐厅是位于校园东侧的一个独立单层建筑,餐厅兼具了学校大礼堂的功能。厨房操作间分三个相对独立空间,分别是成品加工间、初加工操作间和待用食材储藏间。与厨房操作间隔壁是教师餐厅和食材储藏室。厨房的成品加工间地面整洁、但比较湿滑。灶台及墙面污渍较重。调查人在现场见到了 5 位厨师,备餐期间着工作服,为学生分餐期间,戴口罩,操作规范。厨房的待用食材储藏间,照明和透风条件一般,物品摆放比较凌乱。位于教师餐厅套间的食材储藏间,食材做了简单分类,地面防潮措施一般。



¹ 本报告所有子项目的评分皆采用五分制,最终得分按照各项权重转换为百分制得分。各项评分标准见附件 1。



图 3 厨房情况组图



图 4 食材储藏间情况组图



图 5 在岗厨师情况组图

表 4: 堰垭学校卫生项目评分表

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	0	0
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	1	0.05
易变质食物保存	10	5	0.5
餐具消毒	10	1	0.1



食材储藏	10	3	0.3
当前储存食材变质腐坏情况	20	5	1
餐前洗手	5	3	0.15
		总分	3.6

待改进和完善部分:

(1) “生熟食存放”项不得分, 理由是在该校冰柜中有剩菜、肉的初加工成品及生肉混合存放, 且未做覆膜等防污染处理。



图 6 该校冰箱储藏食材情况组图

(2) “墙面地面卫生”项得 1 分, 理由是该校厨房的灶台上方的墙面污渍较重 (见图 4)。

(3) “餐具消毒”项得 3 分, 理由是该校学生的餐具是自行保管, 无消毒流程。

(4) “食材储藏”项得 3 分, 理由是待用食材的储藏间透风照明条件一般, 且摆放较凌乱; 专设的食材储藏间的食材摆放无有效地面防潮设施。

(5) “餐前洗手”项得 3 分, 理由是校园内具备餐前洗手的条件, 但调查人观察, 学生下课后, 到排队领餐过程, 只有不多的学生进行了餐前洗手。

5.2 饭菜质量

调查当天, 该校的菜品是黄豆鸡肉、炒西葫芦、炒鸡蛋、猪肉丸子和米饭, 与该校当天微博公示的菜品一致。调查人与老师、学生共餐, 感觉饭菜口感较好哦。调查人查看了该校的微博公菜品和本学期的菜品留样登记表, 发现该校的菜品种类丰富, 涉及肉类的食材有猪肉、鸡肉、鸭肉和鹅肉等多种。就餐过程, 并在校园随机咨询了若干学生, 都反映每天都能吃饱。5 月 13 日, 该微博数据显示, 当天用餐 499 人, 使用肉 67 斤、米 147 斤, 人均分别为约 67 克、约 147 克, 即肉人均达到 1 两多、米饭 2 两多。



图 7 当天菜品组图

表 5: 堰垭学校饭菜质量评分表

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	0	0
		总分	4

待改进和完善部分:

“饭菜异物”项不得分,从该校学生匿名调查的情况看,有 36.6%的受调查学生反映曾在饭菜中发现过不能吃的东西。

5.3 执行管理

调查人在校期间,未看到厨师的健康证,据介绍,厨师的健康证正按照上级教育主管部门的要求,送食药监部门进行年审,调查人在厨房的待用食材储藏间看到了健康证的复印件,在有效期内。在厨房查看了该校的蒸饭机和冰箱等设备,均使用正常。查看了该校的菜品留样及登记表,但在留样冰箱中发现有超期存放的已发霉的留样。教师有专门的教师餐厅,有自己的餐具,与学生同时用餐,调查当天,大部分教师在厨房门口用餐。该校的就餐情况是,中午下课后,学生自取餐具到餐厅的分餐窗口排队领餐,学生自己盛米饭,厨师为学生分菜。学生领餐后,到餐厅内零散就餐。整个过程有值日教师监督。就餐完毕后,学生在校园洗漱池中自行清洗并餐具保管。



图 8 学生排队、领餐、用餐和清洗餐具情况组图

表 6: 堰垭学校执行管理评分表

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
是否同餐	20	5	1
浪费情况	20	5	1
		总分	4.4

待改进和完善部分:

“菜品留样”项得 3 分，理由是该校的菜品留样冰箱中残留往期未及时处理的发霉的留样。

5.4 财务管理

该校的食材均采购主要分三类：一是米和食用油等大宗采购，由指定商家提供；二是调味品和时令蔬菜等采购自走马镇；三是猪肉采用学校采购生猪，饲养后，阶段性请专业人员处理，然后请当地检验检疫部分审验合格后使用。

调查人调查期间,校方提供的涉及本环节的登记表有《食堂物品入库表》、《食堂物品购入单》和本学期截至到4月底《学校食堂资产负债表》。



图9 该校《食堂物品入库表》组图



图10 该校《食堂物品收购单表》组图



图11 该校本学期《学生食堂资产负债表》图

表7: 堰垭学校财务管理评分表

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	1	0.05



现金流水账	20	1	0.2
专人负责	10	5	0.5
		总分	3.5

待改进和完善部分:

(1) “原始凭证”项均得 3 分, 原因是该校的食材采购的原始凭证不完整, 且部分签字确认信息有笔迹雷同情况, 部分凭证无采购日期等关键信息。

(2) “入库登记”项得 3 分, 原因是该校的食材采购的原始凭证不完整, 且部分签字确认信息有笔迹雷同情况, 部分凭证无采购日期等关键信息。

(3) “出库登记”项得 1 分, 原因是该校未能提供食材每日出库登记表。

(4) “现金流水账”项得 1 分, 原因是该校未能提供此现金流水账。

5.5 学生匿名调查

学生就餐后, 调查人在该校五年级对该班的 41 名学生进行了匿名调查问卷。

表 8: 堰垭学校学生匿名调查评分表

项目	权重	分值	得分
厨师卫生	10	5	0.5
饭菜异物情况	15	3	0.45
菜品口味	5	5	0.25
菜品分量	15	5	0.75
主食生熟	5	5	0.25
主食分量	20	5	1
主食不够可以添加	5	5	0.25
饭菜浪费情况	10	3	0.3
每天吃到荤菜	15	5	0.75
		总分	4.5

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: 堰坪学校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	41	100%	不卫生	0	0	一般	0	0	0
是否吃到不该吃的	吃到过	15	36.6%	没有吃到过	26	63.4%				0
菜的味道	好吃	41	100%	不好吃	0	0.0%	一般	0	0	0
菜是否够吃	够吃	41	100%	天天不够吃	0	0	有时不够吃	0	0	0
饭是否蒸熟	每天都熟了	37	90.2%	有时不熟	3	7.3%	经常不熟	1	2.4%	0
饭是否够吃	够吃	40	97.6%	天天不够吃	0	0	有时不够吃	1	2.4%	0
饭不够是否可以添	可以	41	100%	不可以	0	0				0
浪费饭菜的人多吗	多	0	0	少	22	53.7%	没有	19	46.3%	0
能否每天吃到荤菜	能	39	95.1%	不能	2	4.9%				0

5.6 执行反馈

(1) 您知道协助你们学校申请免费午餐的志愿者是谁?

答: 王洪兵(音)。

(2) 你们学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: 一般的事情均和中心校联系。

(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: 未和对接志愿者联系过。



(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具体的执行要求?

答:讲过,当时在教育局参加统一进行的培训。

(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,相关人员是否及时将问题解决过程与学校沟通?

答:没有。

(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间?当时进行了哪些具体的工作?

答:上学期有稽核人员到校进行过检查。

(7) 通过一段时间的合作,你对我们志愿者或者工作人员有什么意见或者建议?我们很想通过你们的意见或者建议来改进工作。

答:没有。

6 关于该校的两个重大问题

1、**食材登记和微博公示内容的重大问题。**调查人在校期间,取证了该校5月3日-5月12日的注明日期的《食材入库单》、《食材出库单》和《食品留样登记表》,并整理了该校在此期间的微博公示记录,发现该校在这些登记涉及的环节主要有以下几个问题:

(1) 微博公示菜品与实际菜品不一致的问题,具体如下表G列和K列对比情况;

(2) 猪肉价格问题。该校猪肉的采购是整猪采购,纸质《入库登记表》显示为7.8元/斤,但其采购原始凭证和微博每日的出库均显示为10元/斤。

(3) 该校在5月4日-5月12日入库胡萝卜六次,合计1200斤,但在这段时间,该校的微博公示的胡萝卜使用量为零,该校的菜品留样登记显示这段时间用过两次。

(4) 从下表可发现,微博公示的采购记录与纸质的《入库登记表》相符程度较低。



表 10: 该校食材入、出库、微博公示和菜品留样登记汇总表

标识列	A	B	C	D	E	F	G	H	J	K
日期	入库明细			微博每次采购明细			微博每日午餐出库			菜品留 样登记 食材
	食材 名称	数量 (斤)	单价 (元)	食材 名称	数量 (斤)	单价 (元)	食材 名称	数量 (斤)	单价 (元)	
5月4日	炸豆腐	40	6	猪肉	330	10	油豆腐	66	5	鸭沫
5月4日	鸡肉	56.5	6.3	大米	1200	2.3	大米	147	2.3	豆芽
5月4日	鸭沫	50	8	粉丝	100	3	土豆	59	0.9	土豆
5月4日	鲜辣椒	15	5	油豆腐	160	5	西红柿	47	2.5	包菜
5月4日	金豆	119	3	茄子	220	2.2	茄子	67	2.2	\
5月4日	鲜猪肉	271	7.8	黄豆芽	150	2	猪肉	62	10	\
5月4日	菠菜	8	1	西红柿	210	2.4				\
5月5日	猪油	199.75	10	白菜	110	1.1	豆芽	63	2	包菜
5月5日	白菜	200	1	\			木耳	28	13.2	黄瓜
5月5日	西红柿	150	2.2	\	\	\	大米	145	2.3	肉
5月5日	胡萝卜	100	2.2	\	\	\	粉丝	61	3	合渣
5月5日	豆芽	150	1.7	\	\	\	猪肉	55	10	\
5月5日	金豆	200	3.2	\	\	\	西红柿	43	2.4	\
5月5日	南瓜	350	2.5	\	\	\	\	\	\	\
5月5日	洋芋	1340	1	\	\	\	\	\	\	\
5月5日	黄瓜	125	1.5	\	\	\	\	\	\	\
5月5日	胡萝卜	100	2	\	\	\	\	\	\	\
5月5日	西葫芦	100	2	\	\	\	\	\	\	\
5月5日	西红柿	100	2	\	\	\	\	\	\	\
5月5日	豆芽	50	2	\	\	\	\	\	\	\
5月6日	黄瓜	125	1.5	鸡蛋	229.8	5.68	豆芽	66	2	豆腐
5月6日	胡萝卜	100	2	洋芋	92	1	大米	145	2.3	西葫芦
5月6日	西葫芦	150	2.5	\	\	\	土豆	56	0.9	土豆
5月6日	西红柿	100	2	\	\	\	西红柿	48	2.4	肉
5月6日	豆芽	50	2	\	\	\	茄子	64	2.2	\
5月6日	\	\	\	\	\	\	猪肉	65	10	\
5月7日	南瓜	200	2.5	黄豆	110	2.5	木耳	29	13.2	鸡肉



5月7日	白菜	200	1	黄豆芽	160	2	大米	149	2.3	豆腐
5月7日	鸭沫	54	8	黄瓜	210	1.9	猪肉	61	10	南瓜
5月7日	鲜猪肉	187	7.8	鸭胸肉	93	8	黄瓜	67	1.9	\
5月7日	洋芋	311	0.5	猪肉	115	10	茄子	68	2.2	\
5月8日	魔芋	40	1.5	豆皮	120	3.2	黄豆	47	2.5	胡萝卜
5月8日	竹笋	9.5	1.5	\	\	\	油豆腐	65	5	黄瓜
5月8日	大蒜苗	12	1.5	\	\	\	大米	146	2.3	肉
5月8日	青菜	42	0.5	\	\	\	黄瓜	63	1.9	\
5月8日	胡萝卜	232.5	2	\	\	\	鸭胸肉	93	8	\
5月8日	西红柿	160	2.5	\	\	\	西红柿	36	2.4	\
5月9日	\	\	\	\	\	\	豆芽	67	2	胡萝卜
5月9日	\	\	\	\	\	\	木耳	32	13.2	肉
5月9日	\	\	\	\	\	\	大米	142	2.3	豆皮
5月9日	\	\	\	\	\	\	猪肉	50	10	\
5月9日	\	\	\	\	\	\	黄瓜	65	1.9	\
5月9日	\	\	\	\	\	\	西红柿	36	2.4	\
5月10日	莴菜	12	1	\	\	\	\	\	\	\
5月10日	胡萝卜	250	2	\	\	\	\	\	\	\
5月10日	西红柿	103	2	\	\	\	\	\	\	\
5月10日	洋芋	45	0.6	\	\	\	\	\	\	\
5月10日	腊猪肉	37	11	\	\	\	\	\	\	\
5月10日	菜籽油	40桶		\	\	\	\	\	\	\
5月11日	花椒	0.5	50	洋芋	128	0.6	\	\	\	\
5月11日	菠菜	10	1	鲜猪肉	168	7.8	\	\	\	\
5月11日	土鸡	13	17	莴笋	90	1.5	\	\	\	\
5月11日	白菜	10	1	白菜	16	1.2	\	\	\	\
5月11日	洋芋	50	0.6	莴菜	10	1	\	\	\	\
5月11日	豇豆	2	4	鸭沫	40	8	\	\	\	\
5月11日	胡萝卜	518	2	鸡肉	57	6.3	\	\	\	\
5月11日	\	\	\	优选土豆	490	2.5	\	\	\	\
5月12日	洋芋	128	0.6	莴菜	12	1	油豆腐	63	5	鸭沫
5月12日	鲜猪肉	168	7.8	胡萝卜	250	2	木耳	34	13.2	黄瓜



5月12日	莴笋	90	1.5	<i>西红柿</i>	<i>103</i>	<i>2</i>	大米	146	2.3	包菜
5月12日	白菜	16	1.2	<i>土豆</i>	<i>45</i>	<i>0.6</i>	猪肉	52	10	豆腐
5月12日	莴菜	10	1	<i>腊猪肉</i>	<i>37</i>	<i>11</i>	西红柿	46	2.4	\
5月12日	鸭沫	40	8	<i>菜籽油</i>	<i>40桶</i>	<i>210</i>	白菜	43	1	\
5月12日	鸡肉	57	6.3	\	\	\	\	\	\	\
5月12日	优选土豆	490	2.5	\	\	\	\	\	\	\

注: D列、E列和C列中的斜体数据是纸质《食材采购单》数据,其他数据是该校微博公示数据。

2、关于该校教学点供餐的问题。据该校老师介绍,该校现下辖一个红土教学点,该教学点的午餐也是免费午餐基金提供的。该教学点是以并入该中心校的形式一起进行的申请,但在执行过程中,该教学点的午餐工作基本是独立运作的,该教学点的大部分食材采购是自行采购,定期到堰坪学校报账,且该教学点无独立微博,也未公示过用餐具体情况。

7 调查人建议

调查人员对堰坪学校进行调查后,综合各方面情况,现提出以下建议:

- (1) 建议该校加强学生餐前洗手的日常卫生教育和监督;
- (2) 建议该校改善厨房工作间和食材储藏空间的整体环境,做好防潮措施;
- (3) 建议该校能建立学生餐具的消毒及相关记录工作;
- (4) 建议该校完善菜品留样的相关工作;
- (5) 建议该校建立和完善食材采购的原始凭证和出入库管理,经手人要及时做好环节验收签字等相关工作;
- (6) 建议该校能提高对微博公示工作的重视,真实记录食材的采购、入库和出库等情况。
- (7) 建议该校能建立现金流管理的流程和相关记录。
- (8) 建议该校能规范下辖教学点的开餐工作,并完善资金管理和食品安全管理的相关工作。



8 结论

堰垭学校稽核评分: 60 分。

调查人员认为, 堰垭学校的项目运行情况不乐观, 具体表现在厨房卫生情况一般、食材储藏和菜品留样的规范性都不高; 资金安全方面的管理漏洞较多, 部分资金的使用处于监管无效状态。还有, 就是该校的微博公示的入库、出库和当天菜品等信息真实度都特别低。不过该校在菜品的种类等方面的工作还是做的不错。我们也希望当地教育主管部门能对这座位于湘鄂交界的山村学校给予更多的重视和支持, 让这座学校在包括项目运行等方面的工作能有一个较大的提升。

调查人: 舟乙

2014 年 5 月 24 日

稽核部建议: 从调查人员现场稽核的情况来看, 堰垭学校在项目执行多个方面都存在明显问题, 特别是在资金管理方面, 涉嫌微博造假, 多次出现公示价格与实际采购价格不符的情况。此外, 红土教学点的情况也一直没有主动告知执行人员。鉴于堰垭学校的执行情况, 稽核部向该校提出“警告”! 希望该校尽快进行整改, 特别是出现的重大问题, 将资金使用状况以及红土教学点的相关账目进行系统的梳理, 及时反馈给区域执行。

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 <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、脏乱	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。

	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