



报告编号	MW/JH[2015]019
报告正文总页数	共 12 页

湖南省怀化市新晃县扶罗乡东风村小 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

二零一五年三月二十八日

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。

湖南省怀化市新晃县扶罗乡东风村小 免费午餐项目调查报告

项目负责人：舟乙

调查人员：高鑫

报告编写：高鑫

报告审核：小水

报告批准：舟乙

学校编号：2011051

报告日期：2015年3月28日

报告编号：MW/JH[2015]019

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.....	2
4 学校现状及评价.....	3
4.1 扶罗乡东风村小的概况.....	3
4.2 扶罗乡东风村小的就餐人数.....	3
4.3 扶罗乡东风村小项目运行综合评价.....	4
5 分项问题调查.....	4
5.1 卫生项目.....	4
5.2 饭菜质量.....	6
5.3 执行管理.....	7
5.4 财务管理.....	9
5.5 学生匿名调查.....	10
6 调查人建议.....	11
附件 1. 各项评分标准.....	13
附件 2. 重大问题一览表.....	17

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.mianfeiwucan.org

免费午餐淘宝公益店 www.mianfeiwucan.tmall.com

1.3 调查内容

2015年3月,调查人高鑫接受免费午餐基金稽核部的委托,从河南郑州出发前往湖南省怀化市新晃县进行开餐情况突击,调查人员本次共调查四所学校,分别为:洞坪乡中心小学、米贝乡烂泥村小、贡溪乡甘美村小、扶罗乡东风村小,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

3月15日上午,调查人员从河南郑州出发,乘高铁到达长沙南站,后乘高铁到达新晃西站,宿新晃县佳程宾馆。

3月20日上午8:30,原计划从新晃汽车站乘班车至东风村,约9:30到达伞寨村(调查人员下错车),由于时间尚早,调查人员在伞寨下车后并步行至伞寨村小,与伞寨村小负责老师交流了学校财务问题,后乘班车前往东风村小,调查结束后班车返回县城。关费用:新晃至东风村班车往返共18元。



图1 路况组图

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

智能手机一台,笔记本电脑一台。

4 学校现状及评价

4.1 扶罗乡东风村小的概况

新晃位于湖南省最西部，沅水支流舞水的中游，总面积 1508 平方公里，东部与芷江县接壤，南、西、北三面分别与贵州省天柱、镇远及万山特区为邻。全县辖 23 个乡镇，1984 年被列入国家首批对外开放县，为“湘西明珠”。隶属湖南省怀化市。

东风村距扶罗镇约 1 华里，道路平坦，与平溪河为伴，学校就建在河边，全村三百户人家，人口约 600 人。东风村小在村边，过了桥 300 米就是大公路，南通往扶罗镇北可直接去县城。交通便利、用水方便。学校与该村村委会共用一栋楼房（一层是村委会二层是学校）。扶罗乡东风村小共有三个年级。负责老师：姚沅涓。

该校现有教室两个，分两个班上课，学前班一个教室，一、二年级一个教室，该校共有学生 63 人，其中学前班 35 人；教师 2 人。



图 2 学校组图

4.2 扶罗乡东风村小的就餐人数

本次调查的时间为 2015 年 3 月 20 日，经突击检查，该校各班级学生人数如下：

表 1：扶罗乡东风村小学生人数统计表

全校	学前班	一年级	二年级	合计
应到	35	18	10	63
实到	35	18	10	63
请假	0	0	0	0

调查人员现场见到厨师 1 人，老师 2 人。

当日就餐人数：学生 63 人+教职工 3 人+志愿者 1 人=67 人（志愿者缴餐费 5 元）。实际用餐人数比该校微博公示人数多 1 人，原因是公示用餐人数时没有加志愿者。

3月20日,应到66人,实到66人。菜单:木耳炒肉丝,炒四季豆,西红柿蛋汤,主要食材消耗:肉8斤,米12斤,蔬菜8斤。鸡蛋50个。@免费午餐 @兰小晚
3月21日 13:37 来自 360安全浏览器

图3 就餐人数的微博截图

4.3 扶罗乡东风村小项目运行综合评价

表2: 扶罗乡东风村小项目运行综合评分表

评分项目类别	类别权重	得分
卫生	20	4.7
质量	20	5
管理	25	3.8
财务	25	4.8
调查	10	3
五分制总分		4.26
百分制总分		85.2

经各项评估,扶罗乡东风村小项目运行综合评分为 85.2 分。

5 分项问题调查

5.1 卫生项目

该校厨房是位于教学楼二楼尽头的一间屋子,调查人到校后,首先查看了厨房,见到了一位正在备餐的厨师,穿着普通衣服系围裙、戴帽子,还算干净。灶台比较干净,工作台也比较干净,地面也很干净。该校的食材储藏于厨房一角,采光、通风条件良好,所藏食材均做了分类,大米储存在角落的地上,做了隔离、防潮处理。

据该校老师介绍由于学校两位老师都住在扶罗乡,采购比较方便,一般是一周采购一次,偶尔食材不够在进行补充采购。

餐前洗手环节,学前班由老师将水打好,在教室进行洗手,一、二年级学生在位于教学楼一侧的水管处洗手,经过观察孩子们都能够认真洗手。用餐完毕厨师会统一清洗餐具,清洗干净后放入消毒柜中进行消毒。

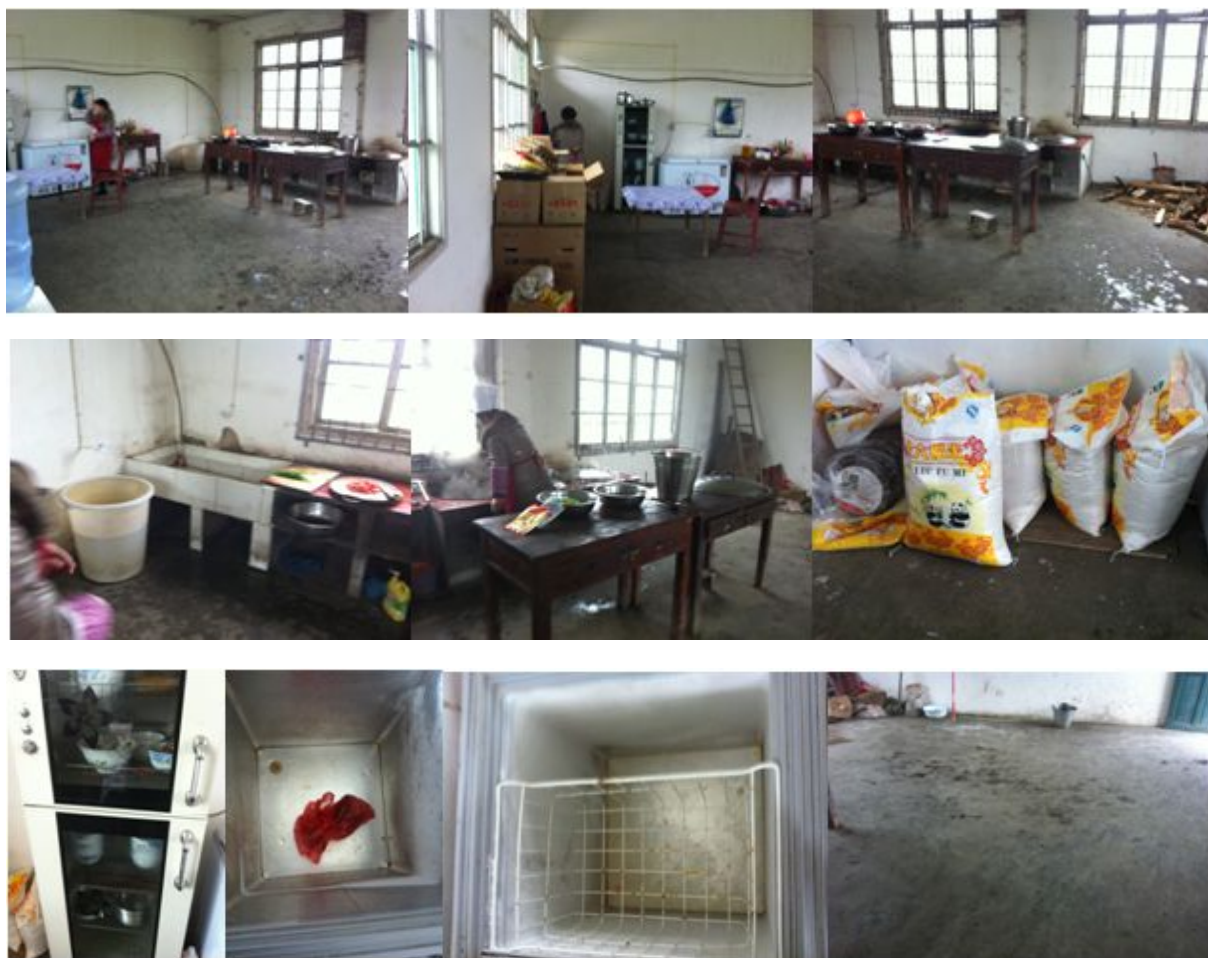


图 4 厨房

表 3: 扶罗乡东风村小卫生项目评分表

评估项目	权重值 (百分比)	分值	得分
厨工头部卫生	5	3	0.15
厨工手部卫生	5	3	0.15
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	3	0.15
易变质食物保存	10	5	0.5
餐具消毒	10	5	0.5
食材储藏	10	5	0.5
当前储存食材变质腐坏情况	20	5	1

餐前洗手	5	5	0.25
		总分	4.7

扣分原因:

- (1) “厨师头部卫生”项得 3 分，原因是在岗厨师未戴工作帽。
- (2) “厨师手部卫生”项得 3 分，原因是厨师的手看上去不是很干净。。
- (3) “墙面地面卫生”项得 3 分，原因是厨房整体卫生很好，只是墙面个别位置卫生较差。(如图 6)



图 5 厨师着装



图 6 墙面卫生

5.2 饭菜质量

调查当日，该校菜品为：木耳炒肉、炒四季豆、鸡蛋汤和米饭。调查人与老师、学生共餐，饭菜味道可口，无异味。翻看微博学校发现学校每天都能保证两菜一汤，菜品很丰富，从 3 月 4 日开学至今菜品有：青椒、四季豆、胡萝卜、莴笋、金针菇、西红柿、酸菜、豌豆、木耳、大头菜、土豆、蒜薹、紫菜、小南瓜、干豆腐等。



图 7 开餐当日菜品



图 8 学校一周开餐微博公示截图

表 4: 扶罗乡东风村小饭菜质量评分表

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

5.3 执行管理

调查人在厨房查看了该校的消毒柜和冰柜等设备,均使用正常。查看了该校的菜品留样,通过翻看学校的留样记录和现场查看,认为学校能做到每天都留样,但是食品留



样储存在消毒柜中, 导致留样无效, 调查人员还发现学校的食品留样不全, 据厨师介绍每次留样都是开餐之后才留样, 有的时候菜品不够导致无法留样, 调查人员在厨房用餐后直至离开都没看到厨师对当天的菜品进行留样。该校开餐是由厨师将碗统一摆到两张桌子上面, 将米饭、菜、汤依次装入碗中, 饭菜量比较公平, 学生下课后在排队到厨房领餐。调查人观察了学生的整个用餐过程, 无明显浪费情况。

该校的就餐情况是, 按照年级由低到高排队领餐, 领完餐后回到教室用餐。

调查当日未看到厨师健康证, 老师将健康证放在自己家中, 学校于3月21日在微信上公示了厨师健康证, 厨师与调查人员在学校看到的为同一人。



图9 厨师健康证图



图10 学生用餐情况组图

表 5: 扶罗乡东风村小执行管理评分表

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	1	0.3
分餐秩序	10	5	0.5
师生同餐	20	5	1
浪费情况	20	5	1
		总分	3.8

扣分原因:

(1) “菜品留样”项得 1 分, 原因是学校能够按要求进行菜品留样, 但是学校留样为无效留样, 且没有保留开餐当日所有菜品。(如图 9)



图 11 学校留样和记录组图

5.4 财务管理

该校两位老师都住在扶罗乡, 采购比较方便, 一般为每周采购一次, 但是有的时候采购不足, 会中途再采购一次, 该校姚沅渭老师负责入库的记录、记账、微博发布工作。从采购价格上看猪肉 11 元/斤、大米 44 元/袋 (每袋 20 斤)、鸡蛋 2.18 元/件和蔬菜价格等都在合理范围内。

调查当日学校提供了入库记录、现金流水账、原始单据, 但是没能提供出库记录。



图 12 单据和流水账样板组图

表 6: 扶罗乡东风村小财务管理评分表

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	5	1
入库登记	5	5	0.25
出库登记	5	1	0.05
现金流水账	20	5	1
专人负责	10	5	0.5
		总分	4.8

扣分原因:

(1) “钱账分离”和“钱账分离”项得 5 分暂不扣分, 原因是该校师资力量有限, 无法实施轮流采购和钱账分离, 通过查看原始凭证发现学校能够做到两位老师签字确认。

(2) “出库登记”项得 1 分, 该校没有出库记录。

5.5 学生匿名调查

关于本项调查, 由于该校均为低年级学生, 不具备匿名调查的客观条件, 根据调查

人员对当日就餐情况的全程观察, 根据稽核评分规则, 该项调查评分取中间值 3 分。

表 7: 扶罗乡东风村小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	3	0.15
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	3	0.15
饭菜浪费情况	10	3	0.3
每天吃到荤菜	15	3	0.45
		总分	3

6 调查人建议

调查人员对扶罗乡东风村小进行调查后, 综合各方面情况, 现提出以下建议:

- (1) 建议校方根据菜品留样的标准进行标准留样;
- (2) 建议学校建立出库记录;

(3) 调查当日由于学校的留样菜品不全, 无法判断前两日开餐情况, 但通过现场与厨师的交流, 发现学校微博 19 日发布的菜品与实际开餐略有不同, 而调查当日菜品中的汤为鸡蛋汤, 而非西红柿鸡蛋汤, 建议微博发布老师再发布微博前能够认真核实, 准确发布开餐微博;

(4) 学校厨师的健康证将在 4 月 22 日过期, 建议学校能够及时督促厨师对健康证进行年检。

7 结论

扶罗乡东风村小稽核评分: 85.2 分。

调查人员认为, 扶罗乡东风村小午餐运行情况较好, 老师也比较负责, 厨师也比较干净, 虽然本次评分较高, 但是无法掩盖开餐过程中存在的细节问题, 希望学校能够



弥补在食品留样、微博发布方面所存在的不足之处，为学生提供安全可靠的午餐。

调查人员：高鑫

2015年3月28日

稽核部建议：东风村小项目执行情况较好。该校在厨房卫生、餐具消毒、菜品质量、用餐秩序、原始凭证管理等方面的工作值得肯定。但该校在菜品留样、出库管理等方面存在明显缺失，请校方结合本报告反映情况进行完善。

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我：

免午舟乙 164120229@qq.com <http://weibo.com/sinobush>



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	学校每周以素菜为主, 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