



报告编号	MW/JH[2016]087
报告正文总页数	共 11 页

湖南省永州市宁远县清水桥座塘学校 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： 中国社会福利基金会免费午餐基金管理委员会

调查类别： 调查取证

二零一六年六月二十七日

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。

湖南省永州市宁远县清水桥座塘学校

免费午餐项目调查报告

项目负责人：舟乙

调查人员：阳云

报告编写：阳云

报告审核：舟乙

报告批准：舟乙

学校编号：2016024

报告日期：2016年6月27日

报告编号：MW/JH [2016]087

委托单位：中国社会福利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.....	2
4.1 座塘学校的概况.....	2
4.2 座塘学校的就餐人数.....	3
4.3 座塘学校项目运行综合评价.....	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.....	6
5.4 财务管理.....	8
5.5 学生匿名调查.....	10
6 调查人建议.....	10
7 结论.....	11
附件 1. 各项评分标准.....	12
附件 2. 重大问题一览表.....	16

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2日,邓飞联合500名记者、国内数十家主流媒体、和中国社会福利基金会发起免费午餐基金公募计划,倡议为贫困学童提供免费午餐。自2011年4月正式启动至2016年4月底,募款已超过19846万元,累计开餐学校达到556所,帮助孩子们免于饥饿,享有热腾腾的免费午餐。

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

2016年6月,调查者阳云接受免费午餐稽核部的委托,从湖南省长沙市出发前往湖



南省衡山县、宁远县免费午餐开餐学校, 根据《免费午餐项目学校执行标准基本规范》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

6月19日上午, 调查者从长沙火车南站乘高铁 G425 次到永州火车站, 转 2 路公交到永州北站, 再转乘大巴到宁远县湘运汽车站, 搭 4 路公交到宁远县汽车总站, 历时近 9 小时, 于 18:30 宿宁远县城尊皇酒店。

6月20日, 调查清水桥座塘学校。从县城汽车总站农村站, 乘 9:00 往清水桥的班车, 约 1 小时到达清水桥, 从清水桥公交车站乘龙盘方向的车, 约一刻钟到达座塘村, 步行约 10 分钟到达该校。下午 13:30 离校, 在上马石路口坐湘运班车回县城驻地。

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。

4 学校现状及评价

4.1 座塘学校的概况

宁远县, 属永州市辖县, 地处湖南省南部、永州南六县的中心位置, 全县辖 3 个街



道办事处、12 个镇、4 个民族乡以及 4 个国有林场。**清水桥镇**位于宁远县北端，镇政府驻地清一村与清二村(即清水桥圩)，距县城 37 公里。永宁公路经过境内。

座塘学校位于清水桥镇座塘村。因村前有口大塘，唐代大历县址，为官员坐堂之地，故名座塘，辖 5 个村民组。该校生源来自座塘、上马石和吕家桥三个行政村，现有教学班 3 个，共有学生 57 人（其中学前班 17 人），老师 3 人，厨师 1 人。该校负责人兰春英，负责食材采购、账目管理；后勤管理陈小梅，负责食材采购验收、微博管理。

免费午餐于 2016 年 6 月 1 日在该校正式开餐。中国社会福利基金会免费午餐基金向该校提供一笔开餐资金（用于购置冰箱等或厨房用品等）。现向该校提供 1 位厨师每月 800 元的工资，61 名师生每天 4 元的午餐费。学校中午 11:40 开餐。



图 1 学校外观组图

4.2 座塘学校的就餐人数

本次调查的时间为 2016 年 6 月 20 日，经突击检查，该校学生人数如下：

表 1：座塘学校学生人数统计表

全校	学前班	一年级	二年级	合计
应到	17	16	24	57
实到	17	15	24	56
请假	0	1	0	1

调查者现场见到厨师 1 人，教师 3 人。当日就餐人数：学生 56 人+教职工 4 人+调查者 1 人=61 人。实际用餐人数与该校微博公示内容相差 1 人。

清水桥镇座塘村小

6月20日 13:52 来自 红米Note 2

今日学生实到人数57人，老师实到人数3人，厨师1名，免费午餐调查组1人，共62人。今日菜谱有血鸭炒黄豆，素炒。黄瓜。今日收到免费午餐调查人员餐费4元。本次支出140元，免费午餐余额为144393.5元。

图 2 就餐人数的微博截图



4.3 座塘学校项目运行综合评价

表 2: 座塘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	5
质量	20	5
管理	25	4.1
财务	25	3.15
调查	10	4
五分制总分		4.25
百分制总分		85

经各项评估, 座塘学校本次项目运行综合评分为 85 分。

5 分项问题调查

5.1 卫生项目

表 3: 座塘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	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	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	5

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。



学校和村委会在同一栋楼，学校在一、二楼，村委会在三楼。学校考虑到厨房设备安全，把厨房设在二楼（上二楼的通道有铁门，可上锁）。但学前班和一年级在一楼上课。调查者当天于 10:40 到达该校厨房，见厨师着正规工作服在备餐，个人卫生尚可。厨房整体卫生情况良好，灶台、工作台均干净（见图 3）。未见有生熟食混合存放现象；学生餐具消毒情况：当天开餐后，学生将餐具放入收集盆中，然后由厨师清洗干净后再入消毒柜消毒（见图 5）。学校食材基本当天采购、当天消费，当天只有少量食材存放在厨房（见图 4）。学校在开餐前组织学生排队洗手（见图 6）。

学校刚开餐还没请到厨师时，由学校老师自己做饭菜。但学校只有 3 位老师，人手紧张。近期，聘请了一位老退伍军人郑会柳师傅来校做厨师，郑师傅曾在部队时当过炊事员，做事干净利落，把学校的后厨工作做得井井有条。

学校卫生项目各项均做得规范，评分为满分。



图 3 厨房及厨师情况组图



图 4 食材储存情况组图



图 5 餐具清洗、消毒情况组图



图 6 学生餐前洗手情况组图

5.2 饭菜质量

表 4：座塘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	5	1
		总分	5

学校当天菜品是黄豆炒血鸭，素炒黄瓜，主食为米饭（见图 7）。调查者与师生同餐，黄豆炒血鸭是当地的招牌菜，黄瓜采购自当地农户，菜品口感很好。米饭已蒸熟且无异味。当天饭菜充足，师生都能吃饱。当天未见食品中有异物。



图 7 当天菜品组图

5.3 执行管理

表 5：座塘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	0	0
设备维护	10	5	0.5
菜品留样	30	5	1.5



分餐秩序	10	5	0.5
师生同餐	20	5	1
浪费情况	20	3	0.6
		总分	4.1

调查当天，该校厨师尚未办理好健康证；消毒柜等设备都正常使用。菜品留样按《免费午餐项目学校执行标准基本规范》相关要求留样，且有留样记录（见图 8）。教职工与学生共餐，吃相同的饭菜。调查当天发现学生有明显浪费（见图 11）。

当天该校用餐情况：学校没有餐厅，学生下课排队洗手，再排队到食堂领餐。领餐后端到各自的教室用餐。两个老师帮厨师分餐，另一位老师在楼梯间维持秩序。分餐完毕后老师回到各自的班级中维持就餐秩序。学校整个就餐过程井然有序。

各项扣分原因如下，有照片或录音为证。

- （1）“健康证”项取 0 分，原因为学校厨师未办理好健康证。
- （2）“浪费情况”项取 3 分，原因为学生餐后有明显浪费。



图 8 菜品留样及登记表组图



图 9 学生排队分餐组图



图 10 学生教室用餐组图



图 11 剩饭菜情况图

5.4 财务管理

表 6：座塘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	0	0
轮流采购	5	0	0
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	3.15

据校方介绍，该校的免费午餐资金由中心校管理，兰春英老师在月初按学校总餐值到中心校领取午餐款。该校采购流程：由兰春英老师每天去清水桥镇菜市场采购食材回校，由陈小梅老师验收称重。学校近期采购的猪肉 15 元/斤、大米 2.2 元/斤。

该校老师人数少，刚开餐不久，没有专职会计，但学校的账目还算清楚。调查者按《免费午餐项目学校执行标准基本规范》中财务相关要求，为该校做了讲解。

各项扣分原因如下，有照片或录音为证。

- （1）“钱账分离”项取 0 分，原因为学校的钱和账目均由兰春英老师一人管理。
- （2）“轮流采购”项取 0 分，原因为学校未执行轮流采购，仅由校长一人采购；
- （3）“原始凭证”项取 3 分，原因为学校的原始凭证上信息也不全，凭证上没有供货商签字，部分凭证上没有采购人及验收人签字。（见图 12）
- （4）“入库登记”、“出库登记”两项均取 3 分，原因为学校入、出库账目没有相关责任签字。（见图 13）





图 12 原始凭证组图

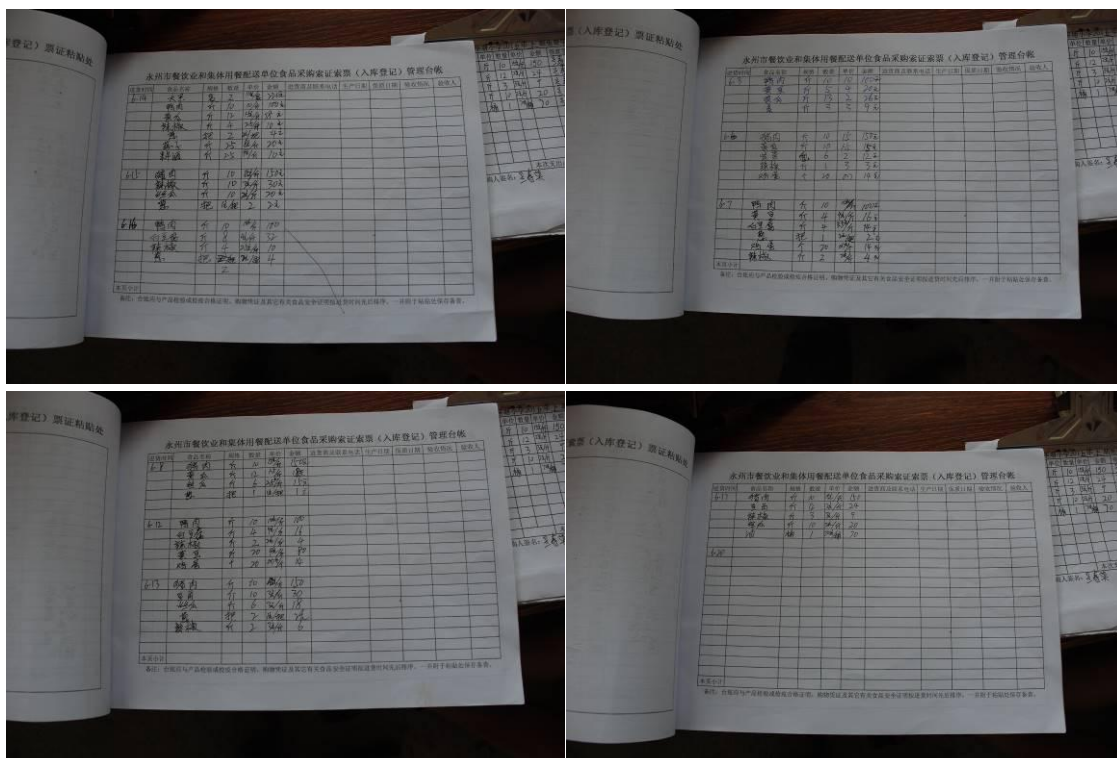
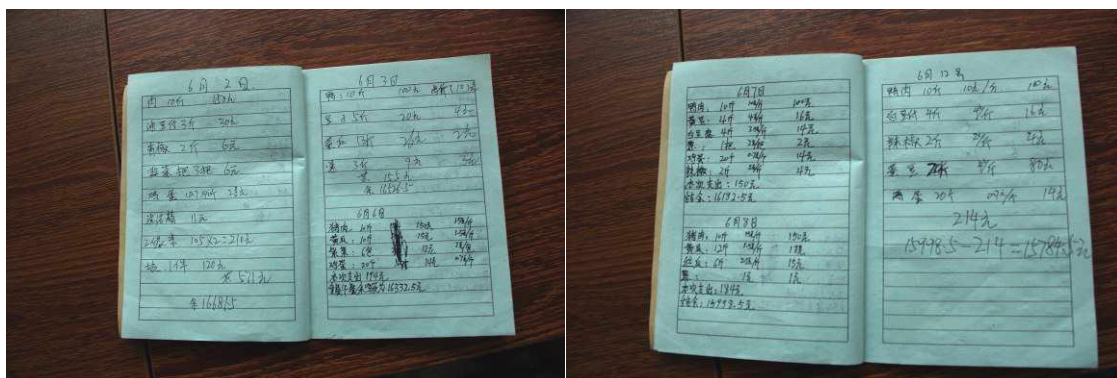


图 13 出、入库登记组图



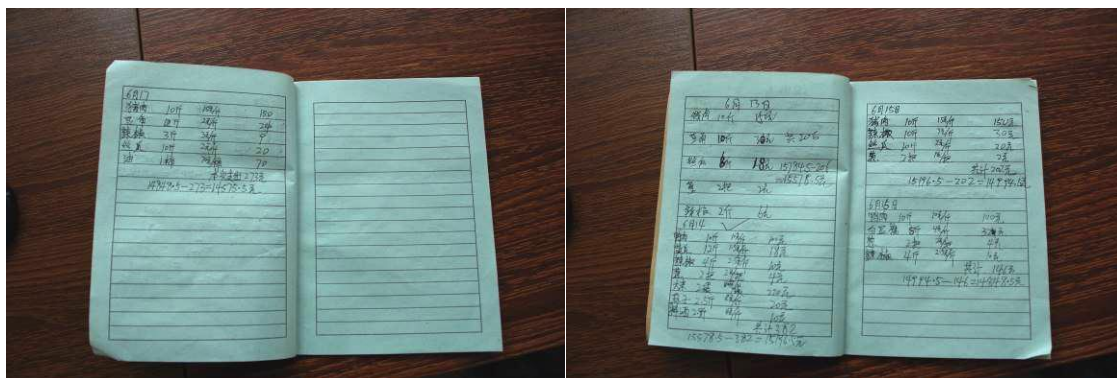


图 14 现金流账图

5.5 学生匿名调查

该校学生年龄偏低, 匿名问卷调查无法达到取样要求, 故调查者未对该校进行匿名问卷调查。根据调查者现场调查发现该校执行情况良好, 故小项均记 4 分。

表 7: 座塘学校学生匿名调查评分表

项目	权重	分值	得分
厨师卫生	10	4	0.4
饭菜异物情况	15	4	0.6
菜品口味	5	4	0.2
菜品分量	15	4	0.6
主食生熟	5	4	0.2
主食分量	20	4	0.8
主食不够可以添加	5	4	0.2
饭菜浪费情况	10	4	0.4
每天吃到荤菜	15	4	0.6
		总分	4

6 调查人建议

调查者对座塘学校进行调查后, 综合各方面情况, 对学校存在的主要问题提出以下建议:

- (1) 建议该校督促厨师尽快办理健康证;
- (2) 建议校方教育学生爱惜粮食, 杜绝浪费;
- (3) 建议学校按《免费午餐项目学校执行标准基本规范》完善各类账目。

7 结论

座塘学校稽核评分: 85 分。

调查者认为座塘学校免费午餐项目执行状况良好。座塘学校人数不多, 只有三位老师, 开餐不到一个月。调查当天学生有浪费现象。但整体情况较为满意, 特别是在菜品留样、卫生、饭菜质量等方面做得较为出色。学校和村委会在一栋楼, 常有村委会成员及村民关注学校的午餐情况, 对学校午餐也是一种监督。

调查者: 阳云

2016 年 6 月 27 日

稽核部建议: 座塘学校项目执行情况较好。该校作为一所小型学校, 在食品安全方面的整体工作比较到位, 资金管理方面, 与项目执行标准存在差距, 但结合该校实际情况及现场取证的资料看, 真实度还是比较高。建议执行团队加强对该校的日常关注, 帮助校方进一步提高执行水平。另外, 该校厨师证问题, 请校方及时协助办理, 并将办理情况在微博进行公示。

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>

微信: 15035119413



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	全体厨师都有有效健康证明。
		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

