



报告编号	MW/JH[2016]092
报告正文总页数	共 11 页

湖南省永州市宁远县清水桥镇凤形岭学校 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

二零一六年六月二十九日

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镇凤形岭学校

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：2016023

报告日期：2016年6月29日

报告编号：MW/JH [2016]092

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 凤形岭学校的概况.....	2
4.2 凤形岭学校的就餐人数.....	3
4.3 凤形岭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。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,调查者在长沙火车南站,乘高铁G425次到永州火车站,转2路公交车到永州北站,再转乘大巴到宁远县湘运汽车站,搭4路公交车到宁远县汽车总站,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。

6月21日,调查下洞村小暨鲁观幼儿园。

6月22日,调查清水桥镇凤形岭学校。上午9:30从酒店步行约二十分钟到县城汽车总站,坐10:10往清水桥方向的的班车,约1小时到达清水桥。后租摩托车于11:20到达该校。下午坐湘运班车回县城。

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 凤形岭学校的概况

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(既清水桥圩)，距县城37公里。永宁公路经过境内。

凤形岭学校位于清水桥镇凤形岭村，在永宁公路附近。该校是座微型学校，现有教学班2个，共有学生29人。有2位老师，厨师1人。该校负责人欧阳秀明，负责食材采购验收和账目管理工作；老师周立，负责采购验收和微博管理。

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名厨师每月800元的工资，32名师生每天4元的午餐费。学校中午12点开餐。



图1 学校外观组图

4.2 凤形岭学校的就餐人数

本次调查的时间为2016年6月22日，经突击检查，该校学生人数如下：

表1: 凤形岭学校学生人数统计表

全校	一年级	二年级	合计
应到	13	16	29
实到	13	16	29
请假	0	0	0

调查者现场见到厨师1人，教师人数2人。

当日就餐人数：学生29人+教职工3人+调查者1人=33人。实际用餐人数与该校微博公示内容一致。

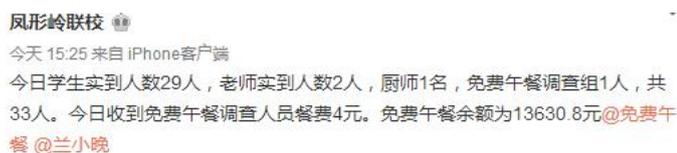


图2 就餐人数的微博截图

4.3 凤形岭学校项目运行综合评价

表 2：凤形岭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	4.8
质量	20	5
管理	25	3.9
财务	25	4
调查	10	4
五分制总分		4.34
百分制总分		86.8

经各项评估，凤形岭学校本次项目运行综合评分为 86.8 分。

5 分项问题调查

5.1 卫生项目

表 3：凤形岭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	3	0.15
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	3	0.15
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	4.8

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。



学校离村民集中生活区较远, 学校为考虑厨房设备的安全将厨房设在教学楼二楼。调查者于 11: 30 到达该校, 在厨房见到 1 位厨师正在备餐, 个人卫生尚可。厨房卫生较好, 灶台、工作台均干净。未见生熟食混合存放情况; 学生餐具都保存在消毒柜内。学校食材是当天采购、当天使用, 除大米和油外, 无其他食材储藏。餐前组织了学生洗手。

当天学校的液化气灶出了状况, 多次更换灶具才将菜做熟。

各项扣分原因如下, 有照片或录音为证。

(1) “厨工头部卫生”项取 3 分, 原因厨师没有戴工作帽上班。(见图 3)

(2) “厨工工服着装”项取 3 分, 原因厨师上班时没穿工作服。(见图 3)



图 3 厨房及厨师情况组图



图 4 餐具清洗、消毒情况图组



图 5 学生餐前洗手情况图

5.2 饭菜质量

表 4: 凤形岭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

学校当天菜品是豆腐火腿炒肉，炒空心菜，主食为米饭（见图 6）。调查者与师生同餐，感觉菜品无异味，口感较好。米饭已蒸熟且无异味。当天所见饭菜都略有剩余，师生都能吃饱。当天未见食品中有异物。学校当天微博公示猪肉 3.3 斤，人均 52 克左右，肉类基本达标。为确保师生食品安全，调查者向该校建议学校采购新鲜食材，建议不采购如火腿、香肠、腊肉等加工过的肉制品。



图 6 当天菜品组图

5.3 执行管理

表 5: 凤形岭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	3	0.9
分餐秩序	10	5	0.5
师生同餐	20	5	1
浪费情况	20	5	1
		总分	3.9

该校刚开餐不久，调查当天厨师未办理健康证，但厨师健康证在调查者离校几天后已办好，并于本月 28 日在学校微博上已公示。该校消毒柜等设备都正常使用。教职工与学生共餐，吃相同的饭菜。餐后剩饭菜在正常范围内。

学校没有餐厅，学生在教室用餐。中午下课前，厨师把饭菜分摆在餐桌上，下课后学生排队洗手后再领餐回教室用餐，分餐秩序良好。整个就餐过程有教师监督。就餐完毕后，厨师清洗餐具，清洗干净后放入消毒柜统一消毒保管。

各项扣分原因如下，有照片或录音为证。

(1) “健康证” 项取 0 分，调查当天厨师未办理健康证；

(2) “菜品留样” 项取 3 分，调查者当天所见到学校之前的菜品留样，有留样记录，但留样没有贴标签，且主食没有留样，留样未达标。（见图 8 第一张图）（调查者按《免费午餐项目学校执行标准基本规范》关于菜品留样相关要求现场向该校做了详细解释后，学校按规范要求留样了。图 8 中第二张图）



图 7 厨师健康证图



图 8 菜品留样及登记表组图



图 9 厨师餐前分餐组图



图 10 学生领餐、用餐组图



图 11 剩饭情况图

5.4 财务管理

表 6: 凤形岭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	3	0.15
现金流水账	20	3	0.6
专人负责	10	5	0.5
		总分	4

据校方称, 该校的免费午餐资金由中心校管理, 学校欧阳秀明老师从中心校领取现金。食材由欧阳秀明和周立两位老师轮流每天从清水桥镇菜市场采购回校, 由当天没有参与采购的老师验收称重。账目由两位老师共同管理。学校近期采购的猪肉 15 元/斤、大米 2.1 元/斤。

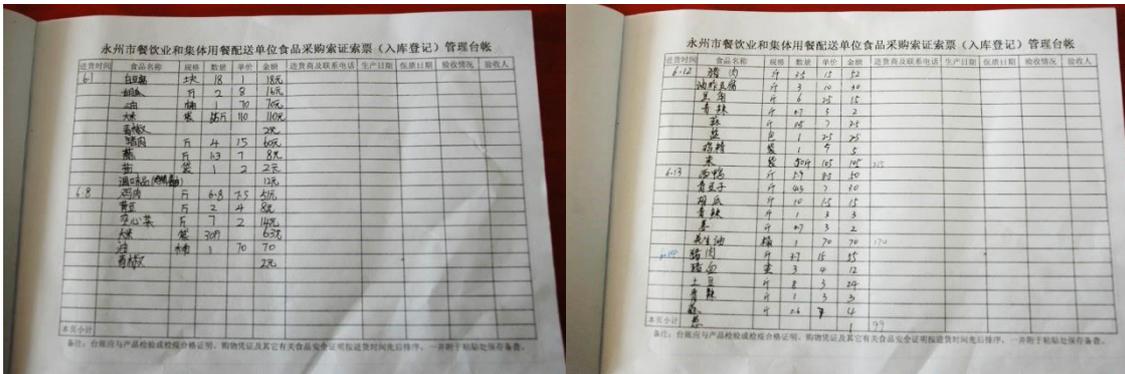
该校虽刚开餐不久, 学校账目登记相对清楚。

各项扣分原因如下, 有照片或录音为证。

(1) “原始凭证”“入库登记”、“出库登记”“现金流账”项均取 3 分，原因为学校的相关凭证上信息不全，没有相关责任人签字。(见图 12、13)



图 12 原始凭证及现金账组图



7 结论

凤形岭学校稽核评分：86.8分。

调查者认为凤形岭学校免费午餐项目执行状况良好。该校是一所微型学校，29名学生、两位老师，他俩一人负责一个班的教学任务，免费午餐开餐后，给两位老师增加了很大的工作量，但老师不畏事情繁琐，与厨师一起把学校的午餐工作做得有模有样，孩子们在学校就有午餐吃，再也不用在中午烈日炎炎时奔波于学校与家之间了。

调查者：阳云

2016年6月29日

稽核部建议：凤形岭学校项目执行情况良好。该校作为一所微型学校，两位老师包班教学、在承担教学任务的同时，也承担了项目执行的全部工作，从本次现场调查情况看，该校在食品安全和资金安全上的把关也比较到位。对于此类学校，建议执行伙伴对其相关过程管理的环节，在保证项目要求的前提下，给予适当简化，适当减少工作量。最后，关于厨师健康证的问题做个强调，厨师需在上岗前，进行体检等相关工作，该流程后置，是存在风险的。

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](https://www.weixin.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、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