



报告编号	MW/JH[2016]054
报告正文总页数	共 12 页

湖南省永州市宁远县柏万城乡梅木塘学校 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

二零一六年五月十四日

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。

湖南省永州市宁远县柏万城乡梅木塘学校 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：舟乙

报告批准：舟乙

学校编号：2015041

报告日期：2016年5月14日

报告编号：MW/JH[2016]054

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.....	3
3 主要调查设备.....	3
4 学校现状及评价.....	3
4.1 梅木塘学校的概况.....	3
4.2 梅木塘学校的就餐人数.....	4
4.3 梅木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.....	7
5.4 财务管理.....	8
5.5 学生匿名调查.....	10
6 调查人建议.....	11
7 结论.....	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](http://weibo.com/freelunch)

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

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

1.3 调查内容

2016年5月,调查人高鑫接受免费午餐基金稽核部的委托,从河北省保定市出发前往湖南省永州市宁远县对该地区五所开餐学校(梅木塘学校、上谢家村学校、白兔村小、下洞村小暨鲁观幼儿园、水便村学校)进行开餐情况突击,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

5月10日,调查人从保定市出发,乘火车前往永州市(约25小时),转乘班车前往宁远县(约2.5小时),11日到达宁远县后,宿宁远县永舜假日酒店。相关费用:保定市到永州市,火车硬卧367元;永州市到宁远县,中巴40元;宁远县住宿128元。

5月12日上午,从宁远县汽车总站,乘8:30前往鲤溪镇的班车,约9:20分到达雷家村,由于雷家村前往梅木塘村没有班车和摩托车,因此调查人决定步行前往调查,雷家村到梅木塘村约6公里,为水泥路面,但是基本都是上坡,经过约一个半小时的跋涉终于到达梅木塘学校,随即进校调查,调查结束后学校老师帮忙联系村民摩托车将调查人送至雷家村,村民知道调查人是免费午餐的工作人员,无论如何都不收取车费,最后调查人只好妥协,然后乘班车返回宁远县城,继续入住永舜假日酒店。相关费用:宁远县到雷家村,班车往返28元;住宿费128元。

交通提示:前往梅木塘学校可先到新田县,新田县每天早上6:30有一班前往大观堡的班车,约8:00到达大观堡,从大观堡步行至学校不到3公里,相较于雷家村进了很多,而且几乎是平路。



图1 交通情况组图

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 梅木塘学校的概况

永州市（原湖南省零陵地区）于湖南省南部，潇、湘二水汇合处，雅称“潇湘”。下辖零陵区、冷水滩区 2 区及祁阳县、宁远县、新田县、江华瑶族自治县等九县，另设有回龙圩、金洞管理区。宁远县地处湖南省南部、永州南六县的中心位置。辖 3 个街道办事处、12 个镇、4 个民族乡。鲤溪镇位于县境东北部，距县城 48 公里。东与新田县交界。下辖鲤溪、白兔、上柏万城、下柏万城、雷家、梅木塘等 55 个村。

梅木塘学校位于鲤溪镇梅木塘村，为一所村小，该校所处地理位置偏僻，交通不便，归柏万城完小管辖，目前有学前班、一、二、四年级等 4 个年级、4 个教学班。学校负责人李玉和，负责所有开餐工作。该校现有五位教师，其中只有李玉和老师一人为正式教师，其余四位均为支教老师。

该校现有校舍两栋，其中一栋单层建筑原为村敬老院，后由于学校校舍不够村部决定给学校使用。该校现有学生 29 人，在校教师 5 人，厨师 1 人，全部享受免费午餐。学校中午 11:30 开餐。



图 2 学校情况组图

4.2 梅木塘学校的就餐人数

本次调查的时间为 2016 年 5 月 12 日, 经突击检查, 该校各班级学生人数如下:

表 1: 梅木塘学校学生人数统计表

全校	学前班	一年级	二年级	四年级	合计
应到	6	7	9	7	29
实到	4	7	9	7	27
请假	2	0	0	0	2

调查人现场见到厨师 1 人, 当日出勤教师 4 人。

当日就餐人数: 学生 27 人+教职工 5 人+调查人 1 人=33 人(调查工作人员缴餐费 5 元), 比微博公示少 1 人。

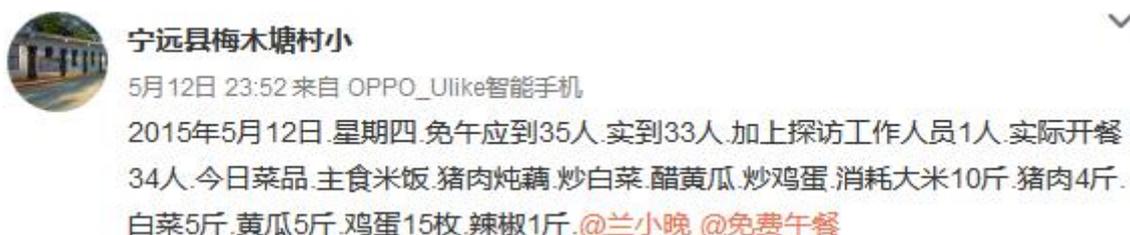


图 3 就餐人数的微博截图

4.3 梅木塘学校项目运行综合评价

表 2: 梅木塘学校项目运行综合评分表

评分项目类别	类别权重	得分
卫生	20	4.8
质量	20	5
管理	25	3.8
财务	25	3.6
调查	10	3
五分制总分		4.04
百分制总分		80.8

经各项评估, 梅木塘学校项目运行综合评分为 80.8 分。

5 分项问题调查

5.1 卫生项目



该校厨房位于单层校舍的最里间，调查人到校后首先查看了厨房，现场看到一位厨师，着工作服，未戴帽子，卫生良好。厨房整体卫生良好。该校食材在新田县采购，每周采购一次。整袋的米储存在教师办公室内，用纸板垫起，能够有效防潮，开袋的米储存在厨房的高压锅内，能够有效防鼠、隔潮。

学生餐前洗手环节，开餐前厨师会用盆盛好水，放在厨房门外，调查人观察就餐前学生会主动洗手。用餐完餐具由学生清洗第一遍，厨师再清洗一遍，之后放到消毒柜中保存并消毒。该校在消毒方面做得不错，每天消毒两次，开餐前一次、就餐结束后一次。



图 4 厨房和储藏间情况组图

表 3：梅木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	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	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

扣分原因:

- (1) “厨工头部卫生”项得 3 分, 原因是厨师没有戴帽子。
- (2) “厨工手部卫生”项得 3 分, 原因是厨师手部卫生一般。

5.2 饭菜质量

调查当天, 该校菜品为: 煮藕、炖肉、炖白菜、炒鸡蛋和米饭, 实际就餐与学校当日微博发布不相符。调查人与师生共餐, 感觉口感尚可。查阅该校近期的微博, 食材比较丰富, 例如: 猪肉、鸡蛋、肉丸、豆腐、白菜、香菇、苦瓜、酸黄瓜、莲藕等。

表 4: 梅木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





图5 开餐当日菜品组图

5.3 执行管理

调查人在厨房查看了该校的消毒柜和冰箱等设备,均使用正常。现场未见之前留样,经过现场交流得知前一天留样跟星期二的留样一起处理掉了,该校留样量小。调查人观察了学生的整个用餐过程,餐后无明显浪费情况。

该校的就餐情况是,学校中午 11:30 开餐,开餐前厨师将做好的午餐分别盛到菜碗中,学生下课后会先洗手,再排队取餐,从学前班开始进入厨房,领餐后有的在教室就餐,有的在操场就餐,观察整个就餐过程,就餐秩序良好。

调查当日除了学生食用的午餐外还有一碗辣椒炒苦瓜,调查人以为是教师加餐,在了解情况后和翻阅微博后得知这是前一天剩下的菜,老师和厨师怕浪费,冷藏起来两个人在第二天吃。

表 5: 梅木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	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:

“菜品留样”项得 1 分,原因是调查当日未见学校留样,经交流该校留样存在未留足 48 小时的情况,观察调查当日留样该校留样量不足,并且没有留样记录。



图 6 厨师健康证图



图 7 教师所食用前一天剩菜和前日微博对比组图



图 8 就餐过程组图

5.4 财务管理

该校食材采购在新田县，由负责老师每星期一起早包车前往新田县永得利菜市场进行采购。调查人在该校调查期间，该校提供一本《免费午餐微博公示记录》，记录中记录了采购入库、现金结余、出库等内容，核心内容完整，真实度较高。记录中用不同颜

色的笔记录出库。

该校只有一位正式教师,开餐所有工作均由老师一人负责,而且教师年纪比较大,能够将工作做到如此程度实属不易。

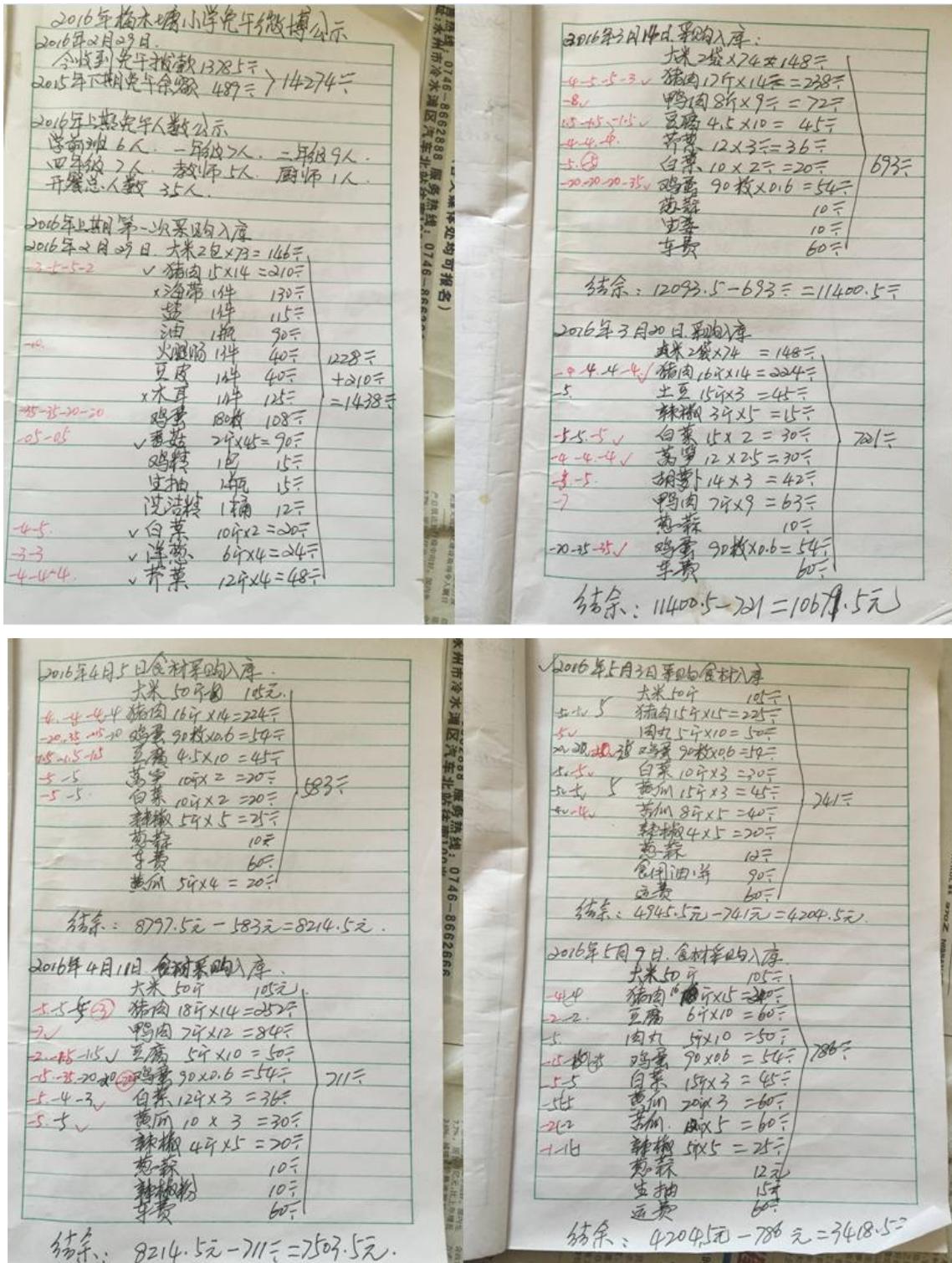


图 9 微博公示记录组图



表 6: 梅木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	5	1
轮流采购	5	5	0.25
原始凭证	20	1	0.2
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	3.6

扣分原因:

- (1) “钱账分离”项得 5 分, 原因是该校只有一位正式教师, 因此该项不扣分。
- (2) “轮流采购”项得 5 分, 原因是该校只有一位正式教师, 因此该项不扣分。
- (3) “原始凭证”项得 1 分, 原因是调查当日学校无法提供原始单据。
- (4) “入库登记”项得 3 分, 原因是缺少采购人和验收人信息。
- (5) “出库登记”项得 3 分, 原因是虽然该校没有单独的出库记录, 但是在微博记录中有对出库的记录痕迹。
- (6) “现金流水账”项得 3 分, 原因是虽然学校未提供单独的现金流水账, 但是在微博记录中对现金余额进行了详细记录。

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: 梅木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	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

调查人员对梅木塘学校进行调查后,综合各方面情况,现提出以下建议:

- (1) 建议学校能够督促厨师在备餐过程中能够佩戴帽子,并注意个人卫生;
- (2) 建议学校能够按要求留样,且留足 48 小时,注意留样的质量,做好留样记录;
- (3) 建议学校在方便的前提下向商家索要原始单据,并完善相关签字确认环节;
- (4) 建议学校参照附件 1 中关于出入库记录的要求完善出入库记录。

7 结论

梅木塘学校稽核评分: 80.8 分。

调查人员认为,梅木塘学校项目整体运行情况良好,该校在厨房卫生、食品搭配、餐前洗手、餐具消毒等方面做的比较好,虽然该校在出入库记录、原始采购单、现金流水账方面存在一定缺陷,但是鉴于学校客观条件所限,调查人认为学校目前的微博记录能够反映出学校的入库、出库和现金方面的内容,且真实度较高。调查当日调查人被教师和厨师怕剩菜浪费而留下来第二天午餐自己吃的举动所感动,但同时也希望老师和厨师们注意自己身体的健康,正是因为有这样的教师和厨师免费午餐才能够安全的运行,在这里感谢学校老师和厨师的付出。

此外该校还存在支教老师独自做饭的情况,由于支教老师都来自北方,吃不惯学校所做的食物,因此负责老师将支教老师的餐费交给支教,由他们独自开餐,请学校服务中心同事跟进。

调查人: 高鑫

2016 年 5 月 14 日



稽核部建议:梅木塘学校项目执行情况良好。29 名学生、1 位老校长、4 位支教老师相约相守的一所村小。从调查人现场的观察和感受,在检查结果中,多处使用了“真实”一词,能体会到老师对项目工作的重视和执行到位,平凡生活中的细节,感动了现场调查人,也一定会感动更多人。请校方根据项目执行要求,参考现场调查意见,结合本校实际,完善执行管理中的细节问题。

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.wechat.com)



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	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, 以及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