



报告编号	MW/JH[2016]063
报告正文总页数	共 12 页

江西省九江市修水县黄港镇金盆小学 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

二零一六年五月二十四日

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。

江西省九江市修水县黄港镇金盆小学

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：2013147

报告日期：2016 年 5 月 24 日

报告编号：MW/JH [2016]063

委托单位：中国福基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.....	2
4 学校现状及评价.....	2
4.1 金盆小学概况.....	2
4.2 金盆小学的就餐人数.....	3
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](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,调查人员阳云接受免费午餐基金稽核部的委托,从长沙市出发前往江西省九江市修水县,根据《免费午餐项目学校执行标准基本规范》对免费午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

调查人于5月9日上午从长沙汽车东站,乘13:00的班车于17:00到达江西省九江市修水县,宿修水县聚豪酒店。

5月10日,调查修水县蒲口小学。

5月11日,调查修水县船舱完小。

5月12日,调查修水县桃里完全小学。

5月13日,调查修水县金盆小学。上午8时在县汽车站坐5路公交车在妇幼保健站下车,步行到财富广场后的汽车站坐往黄港方向的班车,于10:15到达金盆路口,步行20分钟到达金盆小学,下午13:10离校。原路返回宾馆。

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 金盆小学概况

九江为江西辖市,位于长江、京九两大经济开发带交叉点,是长江中游区域中心港口城市,是中国首批5个沿江对外开放城市之一,有“江西北大门”之称。中国最大淡水



湖鄱阳湖，世界文化景观遗产庐山、佛教净土宗发源地东林寺、江西“千岛湖”庐山西海、中部“九寨沟”龙源峡皆位其境内。**修水县**是九江市辖县。位于江西省西北部，修水上游，地处幕阜、九岭山脉之间，地势周高中低、西高东低。人口约 77 万。是江西省面积最大和九江市人口最多的县，是国家扶贫开发工作重点县。**黄港镇**地处修水县东南部，距县城 35 公里，境内五梅山（海拔为 1794 米）是九江市和九岭山脉的最高峰。

金盆小学位于黄港镇金盆村（有六个自然村：邹家、毛家园、龚家、蛇湾里、清凉、东瓜平），距县城约 40 公里。没有班车直抵该村，交通不便。学校现有 4 个年级 3 个教学班，学生 58 人（学生全为走读生，邹家的学生距校最远约 3 公里，上学需步行 1 小时左右），教师 4 人，厨师 1 人。该校负责人龚玲燕，负责食材采购和会计，微博管理黄飞英，兼负责食材验收工作；厨师刘泗花，负责菜品留样工作。

免费午餐于 2014 年 2 月 20 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。。免费午餐基金现向全校 63 名师生提供 4 元/人的午餐餐费，向 1 名厨师发放工资 800 元/月（学校及村委另向厨师各支付 200 元/月，厨师实际工资为 1200 元/月）。午餐时间：中午 11：50 。



图 1 学校内景外景组图

4.2 金盆小学的就餐人数

本次调查的时间为 2016 年 5 月 13 日，经突击检查，该校学生人数如下：

表 1：金盆小学人数统计表

全校	一年级	二年级	三年级	四年级	合计
应到	20	12	12	14	58
实到	20	12	12	14	58
请假	0	0	0	0	0

调查人员现场见到厨师 1 人，校方提供老师人数为 4 人，中午 2 位老师请假。

该校的当天就餐人数：学生 58 人+厨师 1 人+老师 2 人+调查人员 2 人=63 人（调查

者向学校缴餐费 10 元)

该校当天微博公示人数与实际就餐人数一致。

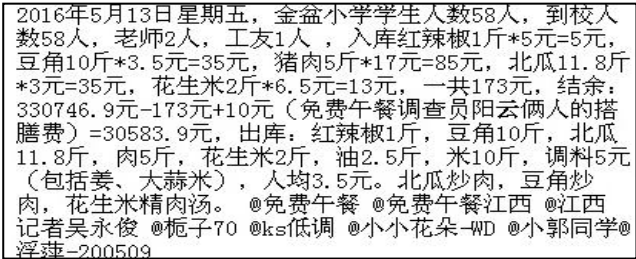


图 2 就餐人数的微博截图

4.3 金盆小学的综合评分表

表 2：金盆小学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	4.5
质量	20	5
管理	25	3.9
财务	25	4.6
调查	10	4
五分制总分		4.4
百分制总分		88

经各项评估，本次金盆小学的综合评分为 88 分。

5 分项问题调查

5.1 卫生项目

本项目涉及的调查主要包括厨师卫生、厨房卫生、食材存储环境、学生餐具消毒情况和学生餐前洗手等方面。厨师卫生方面，调查人约 10：40 点到达该校厨房，现场见到 1 位厨师正在备餐，着工作服，个人卫生情况较好（见图 3）。厨房卫生方面：该校厨房比较简陋，除墙面有灰尘污渍之外，其他地方卫生情况尚可，厨房通风条件较好（见图 3）。食材存储方面：学校每天都采购食材且当天消耗，没有食材存库。学生餐具消

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。



毒情况：学校消毒柜刚坏，已报修。学生餐后和厨师一起清洗餐具，然后放入消毒柜统一保管（见图 4）。**学生餐前洗手环节：**蒸饭机房内有洗漱池，供学生餐前洗手和清洗餐具（见图 5）。



图 3 厨房及厨师情况组图



图 4 餐具消毒情况组图



图 5 学生餐前洗手情况组图

表 3：金盆小学卫生项目评分表

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	3	0.15
易变质食物保存	10	5	0.5
餐具消毒	10	1	0.1
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	4.5

待改进和完善部分:

- (1) “墙面地面卫生”项得 3 分, 原因是该校厨房墙面有灰尘和污渍;
- (2) “餐具消毒”项得 1 分, 原因学校消毒柜已坏, 已报修, 但维修人员较忙还未来校修理, 学生餐具没有消毒。

5.2 饭菜质量

该校当天的菜品是豆角红椒炒肉、煮南瓜、花生米炖肉汤, 主食为米饭。调查人在校与师生一同用餐, 感觉菜品无异味, 米饭已蒸熟; 菜品口感较好。从该校微博公示数据看, 该校当天采购并消耗 5 斤猪肉, 人均约 40 克, 辅以豆角、南瓜与花生米等菜品, 荤素搭配基本合理。调查现场见到学生和教职工都能吃饱。当天没有见到食物中有异物。



图 6 当天菜品组图

表 4：金盆小学饭菜质量评分表

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

该校厨师未向调查者出示健康证。该校消毒柜已坏不能使用。该校的菜品留样情况：菜品有留样，有留样记录，但米饭没有留样，且留样没有贴标签，留样未达标。教师与学生共餐，吃相同的饭菜。

该校学生在一间教室改成的餐厅内用餐，中午下课后，高年级学生帮助老师们分菜、摆在餐桌上，其他学生在蒸饭房排队领饭。整个就餐过程都有值日教师监督。就餐完毕后，学生和厨师一起清洗餐具，清洗干净后放入消毒柜统一保管。该校学生餐后浪费很少，餐厅门口坐着值日学生，孩子们要吃完饭菜才能出餐厅门（所以学生会在第一次盛饭时少盛点，不够再添加，学校通过这种方式控制学生浪费现象，值得推广）



图 7 学生排队、领餐、用餐情况组图

表 5：金盆小学执行管理评分表

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
是否同餐	20	5	1
浪费情况	20	5	1
		总分	3.9

待改进和完善部分:

- (1) “健康证”项得 0 分，理由是厨师健康证已过期；
- (2) “菜品留样”项得 3 分，理由是该校菜品留样没有贴标签，不完整。



图 8 菜品留样及留样记录组图



图 9 浪费情况图

5.4 财务管理

免费午餐善款由基金会拨至修水县教育体育局核算中心对公账号上，学校采购的食材先垫资，学校据实整理好票据并有相关人员签字后，报账至中心小学，由中心小学会计报账才能领取到经费。据校方介绍，该校的食材主要由龚玲燕和厨师负责采购，验收人为黄飞英、熊媛老师。前一天，固定的蔬菜流动车摊主林美华与校方联系，确定第二天的菜单，每天送到学校；猪肉摊主是徐小梅，每天按学校要求数量送鲜肉到学校。该校账目比较清晰，原始凭证、入库、出库及每天现金支出及余额均有记录且一目了然。



图 10 原始凭证组图



图 11 入库登记组图

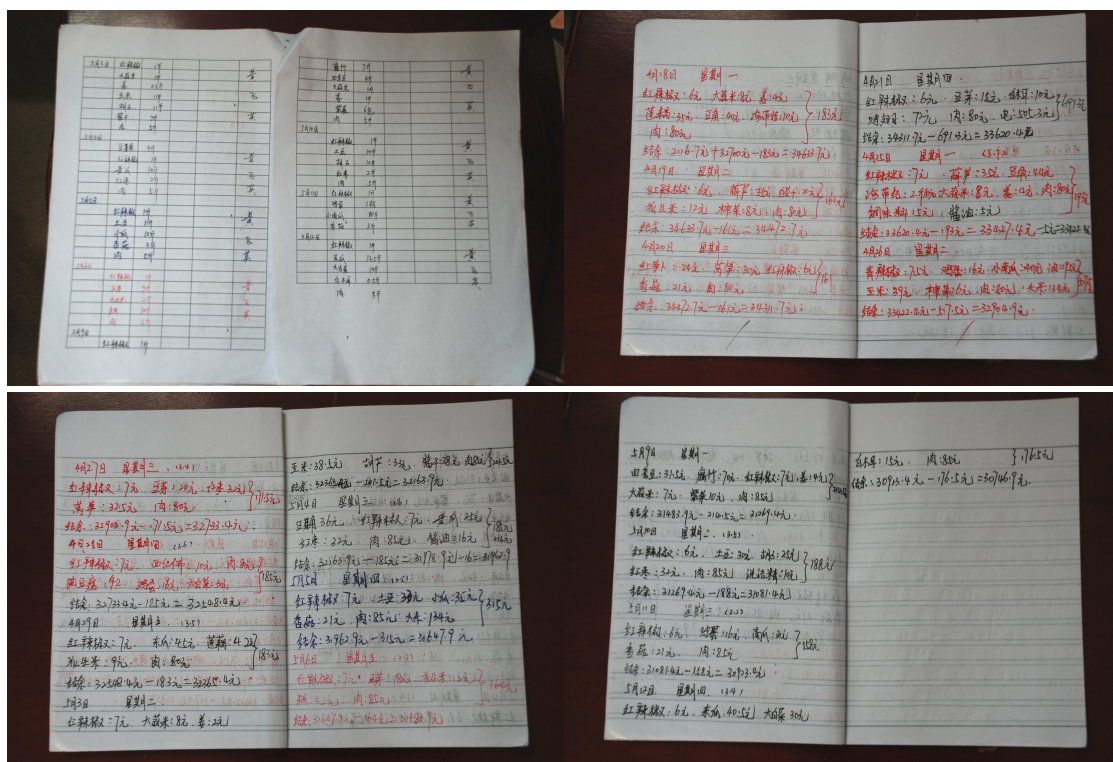


图 12 出库登记及现金账组图

表 6: 金盆小学财务管理评分表

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	5	0.25
出库登记	5	5	0.25
现金流水账	20	5	1
专人负责	10	5	0.5
		总分	4.6

待改进和完善部分:

(1) “原始凭证”项得 3 分, 理由是原始凭证上没有校方相关责任人的签字。

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: 金盆小学匿名调查评分表

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

调查人员对金盆小学进行调查后, 综合各方面情况, 现提出以下建议:

- (1) 建议该校尽快修好消毒柜, 为学生餐具消毒;
- (2) 建议该校尽快督促厨师办理好健康证;
- (3) 建议该校完善菜品留样工作;
- (4) 建议该校完善采购原始凭证相关责任人签字。

7 结论

金盆小学本次稽核评分: 88 分。

调查人员认为金盆小学的项目运行情况良好。学校执行情况较上次稽核调查时有所提升。该校人数不多, 学校厨房等硬件设施比较简陋, 但四位女老师和厨师对工作非常认真细致负责。该校核心内容完整, 食品安全及资金安全风险较低。感谢老师们为乡村教育辛勤的付出, 特别是龚玲燕及熊媛两位年轻老师, 扎根金盆小学多年, 默默奉献着自己的青春。

调查人: 阳云

2016 年 5 月 24 日



稽核部建议: 金盆小学项目执行情况良好。该校在食品安全和资金安全方面的风险管控工作均比较到位, 尤其是分餐和用餐管理上, 在控制饭菜浪费方面的做法值得其他项目学校借鉴; 建议将该校在账目管理上的经验在当地其他几所学校中进行推广。从现场调查人的报告中, 可以看出几位女教师对项目执行, 对学生用餐工作的重视, 较本次调查的修水其他几所学校, 这点更难能可贵。另外, 学校目前的垫资开餐的情况, 请执行团队伙伴进行了解, 看是否能对该流程进行优化, 尽量避免垫资开餐。

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:

舟乙 164120229@qq.com <http://weibo.com/u/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。
	厨工工服着装	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 腐败情况	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, 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

