



报告编号	MW/JH[2016]067
报告正文总页数	共 11 页

江西省九江市修水县新湾乡饭坑小学 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

二零一六年五月二十五日

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新湾乡饭坑小学

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：2015069

报告日期：2016 年 5 月 25 日

报告编号：MW/JH [2016]067

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.....	3
4.1 饭坑小学概况.....	3
4.2 饭坑小学的就餐人数.....	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.....	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>

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》对该县免费午餐项目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时的班车于17时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。

5月16日调查修水县靖林小学。

5月17日调查修水县饭坑小学。饭坑小学原名板坑小学,当地人只知板坑小学,不知有饭坑小学。县城去新湾乡上午只有两趟班车:8:00、10:00各一趟。调查者乘10:00的班车到新湾乡,正好碰上开车的司机师傅是饭坑村的,另加钱送到校门口,11:15进校调查。下午,师傅饭后来校接调查者,13:00离校,原路返回县城。

5月18日在修水县城汽车站乘9:00的班车返回长沙,经四个多小时的长途颠簸于下午13:35抵达长沙汽车东站,结束此次江西修水稽核。

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 饭坑小学概况

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，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。新湾乡地处修水县北部，距县城 43 公里。

饭坑小学位于新湾乡饭坑村。该校离新湾乡 4 公里。没有班车直达，交通不便。学校现有 4 个年级、3 个教学班，学生 49 人，教师 3 人，厨师 1 人。该校校长杨德忠，负责食材采购和账目管理；微博管理及验收由卢炜老师负责。

爱心午餐于 2014 年 12 月 24 日在该校正式开餐。2015 年 12 月底免费午餐进驻该校。免费午餐基金现向全校 53 名师生提供 4 元/人的午餐，向 1 名厨师发放工资 800 元/月（厨师实发工资为 1200 元/月，由校方承担 200 元/月，村上承担 200 元/月）。免费午餐基金另承担该校 120 元/月的电费。午餐时间：中午 11：40 。



图 1 学校内景外景组图

4.2 饭坑小学的就餐人数

本次调查的时间为 2016 年 5 月 17 日，经突击检查，该校学生人数如下：

表 1：饭坑小学人数统计表

全校	一年级	二年级	三年级	四年级	合计
应到	17	5	17	10	49
实到	17	5	17	10	49
请假	0	0	0	0	0

调查人员现场见到厨师 1 人，老师 3 人。



该校的当天就餐人数: 学生 49 人+教职工 4 人+调查人员 1 人=54 人(调查者向学校缴餐费 5 元)。该校当天微博公示人数与实际就餐人数基本一致。

建议该校公示微博时把当天的所有菜品都公示出来。

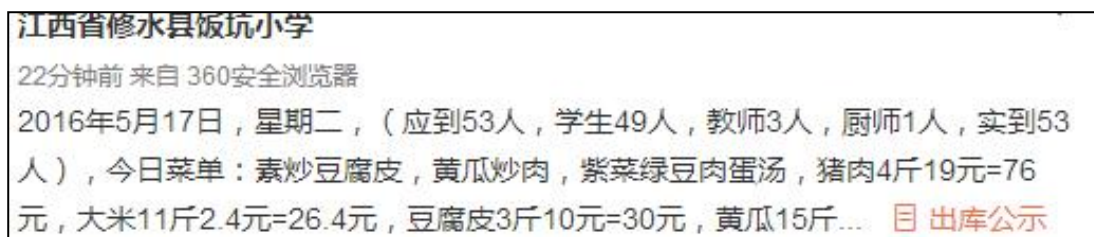


图 2 就餐人数的微博截图

4.3 饭坑小学的综合评分表

表 2: 饭坑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	4.8
质量	20	5
管理	25	3.8
财务	25	2.35
调查	10	4
五分制总分		3.99
百分制总分		79.8

经各项评估, 本次饭坑小学的综合评分为 79.8 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 11:20 到达该校厨房, 现场见到 1 位厨师正在备餐, 没有戴工作帽没穿工作服, 个人卫生情况较好(见图 3)。**厨房卫生方面**: 厨房的整体卫生情况尚可, 工作台、灶台等均干净卫生, 厨房通风条件也较好(见图 3)。**食材存储方面**: 蔬菜一般每天在当地采购, 没有存库。粮油及少量干货摆放在

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。

餐厅的一角，鸡蛋存放在冰箱冷藏柜中（见图 4）。学生餐具消毒情况：学生餐后由厨师统一清洗餐具后放入消毒柜统一消毒（见图 5）。学生餐前洗手环节：厨房外有专洗漱池，供学生餐前洗手。（见图 6）



图 3 厨房及厨师情况组图



图 4 食材储存情况组图



图 5 餐具消毒情况图

图 6 学生餐前洗手情况图组

表 3：饭坑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	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

待改进和完善部分:

(1) “厨工头部卫生”、“厨工工服着装”项各得3分,原因是该校厨师工作期间没有穿戴工作服、帽。

5.2 饭菜质量

该校当天的菜品是黄瓜炒肉,素炒豆腐皮,紫菜绿豆肉蛋汤,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。该校微博公示显示,当天消耗4斤猪肉,人均约38克,辅以鸡蛋及蔬菜,营养丰富。现场所见菜品及米饭份量充足,学生及教职工都能吃饱。当天未发现食物中有异物。



图7 当天菜品组图

表4: 饭坑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

该校厨师的健康证在有效期内。该校的消毒柜、冰箱及蒸饭机等设备，均使用正常。
该校的菜品留样情况：没有菜品留样及记录。

该校午餐情况：中午下课后，值日学生和老师一起帮厨师分开餐饭菜并摆上餐桌，其他学生洗手后在餐厅外排队等候，经老师同意后排队进入餐厅用餐。整个就外过程都有值日教师监督，就餐秩序良好。就餐完毕后，餐具由厨师统一清洗干净后放入消毒柜中消毒。教师与学生同餐。学生餐后浪费很少。



图 8 该校厨师健康证图



图 9 学生排队、分餐、用餐情况组图

表 5：饭坑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	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
是否同餐	20	5	1
浪费情况	20	5	1
		总分	3.8

待改进和完善部分:

(1) “菜品留样”项得 1 分, 理由是该校没有菜品留样及记录。



图 10 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, 由中心小学会计审核后送到教育局核算中心报账才能领取到经费。该校 2015 年年底才转入免费午餐, 去年年底收款后本学期还未收到午餐善款。

据校方介绍, 食材一般是由该校负责人杨德忠老师采购, 蔬菜在附近的农户家采购; 如果附近有农户家宰杀猪, 学校会一次采购多一点在冰箱内冷冻。粮油则由卢炜老师在新湾乡上带回学校。学校采购回的食材由卢炜老师验收。

学校五月份之前的账目已上交到中心小学报账去了, 只见到五月份部分原始凭证。



图 11 原始凭证图



图 12 入库登记

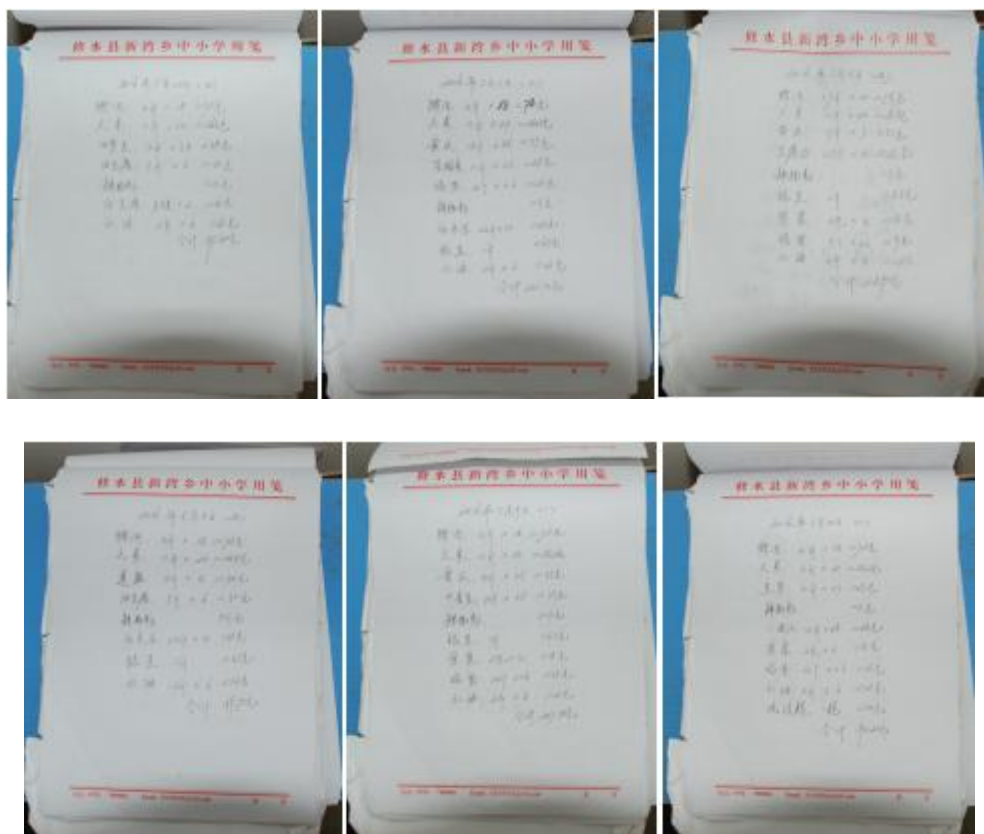


图 13 出库登记

表 6: 饭坑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	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	1	0.2
专人负责	10	5	0.5
		总分	2.35

待改进和完善部分:

- (1) “钱账分离”项得 0 分, 理由是该校钱和账都是负责人杨德忠老师管理;
- (2) “轮流采购”项得 0 分, 理由是该校没有实行轮流采购;
- (3) “原始凭证”项得 3 分, 理由是原始凭证无相关责任人的签字, 账目不完整。
- (4) “入库登记”、“出库登记”项各得 3 分, 理由是学校入、出库账目相关没有责任人的签字, 账目不完整。
- (5) “现金流水账”项得 1 分, 理由是学校没有设立现金流水账。

5.5 学生匿名调查

该校学生人数少且年龄偏低, 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: 饭坑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

调查人员对饭坑小学进行调查后, 综合各方面情况, 现提出以下建议:



- (1) 建议该校厨师着工作服上班;
- (2) 建议该校建立并完善菜品留样工作;
- (3) 建议该校按免午规范要求, 钱和账分人管理;
- (4) 建议该校实行轮流采购;
- (5) 建议该校按免午规范完善各类账目。

7 结论

饭坑小学稽核评分: 79.8 分。

调查人员认为饭坑小学的项目运行情况一般。该校位于偏僻的山村, 且交通非常不便, 学生中留守儿童较多。学校 2015 年年底接受爱心午餐资助, 2016 年免费午餐进驻该校。学校存在无菜品留样、钱账不分离、不实施轮流采购、记账不合格等问题。请执行督促学校尽快整改, 按《免费午餐项目学校执行标准基本规范》对学校午餐进行管理, 保证食品安全和资金安全。

调查人: 阳云

2016 年 5 月 25 日

稽核部建议: 饭坑小学项目执行情况一般。该校作为一所微型学校, 在食品安全方面的工作做的比较到位, 但菜品留样的管理缺失, 必须及时进行完善加强。该校本次调查评分较低, 主要体现在资金管理方面, 如相关登记制度的签字审核等环节, 这个问题, 建议执行团队与校方进行一次沟通, 参照项目执行标准, 结合该校实际, 理顺此项工作。

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。

	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

