



报告编号	MW/JH[2016]070
报告正文总页数	共 12 页

湖南省永州市宁远县鲤溪镇柏万城乡白兔村小 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。

湖南省永州市宁远县鲤溪镇柏万城乡白兔村小 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：2015040

报告日期：2016年5月24日

报告编号：MW/JH[2016]070

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.....	2
3 主要调查设备.....	3
4 学校现状及评价.....	3
4.1 白兔村小的概况.....	3
4.2 白兔村小的就餐人数.....	3
4.3 白兔村小项目运行综合评价.....	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.....	11
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县五所项目学校(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),再乘班车前往宁远县(约2.5小时),5月11日到达宁远县后,宿宁远县永舜假日酒店。在12日、13日完成对湖南省永州市宁远县柏万城乡梅木塘学校和下坠乡上谢家学校的调查后,14日、15日为周末在宁远县驻地休整,16日、17完成对宁远县下坠乡水便村小和鲁观下洞村小暨鲁观幼儿园的调查后,18日对白兔村小进行调查。

5月18日上午,从酒店步行前往宁远县汽车总站,乘9:30前往鲤溪镇的班车,约10:10分到达白兔村口,步行约10分钟达到白兔村小,在学校附近停留至10:50分进校调查,调查结束后步行至白兔村口,乘班车返回宁远县,至此本次调查结束。相关费用:宁远县到白兔村口,班车往返28元。



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安全问题,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 白兔村小的概况

永州(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、祁阳县、宁远县和新田县等 2 区 9 县。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 个民族乡以及 4 个国有林场。

鲤溪镇位于宁远县境东北部, 距县城 48 公里。下辖鲤溪、白兔、上柏万城、下柏万城、雷家和梅木塘等 55 个村。

白兔村小位于白兔村, 为一所村小, 距离公路不是很远, 交通相对比较方便, 归柏万城完小管辖, 目前有 3 个年级、3 个教学班, 学生 36 人, 在校教师 4 人, 厨师 1 人, 全部享受免费午餐。学校中午 12 时开餐。该校挂牌为“好友营毅清小学”, 是由好友营支教组织捐钱建造的, 该校是一所完全由支教老师支撑的学校, 学校负责人彭武(支教老师), 负责所有开餐工作。四位教师中, 有三位为支教老师, 一位为代课老师。



图 2 学校情况组图

4.2 白兔村小的就餐人数

本次调查的时间为 2016 年 5 月 18 日, 经突击检查, 该校各班级学生人数如下:

表 1: 白兔村小学生人数统计表

全校	一年级	二年级	三年级	合计
应到	10	15	11	36
实到	8	14	11	33
请假	2	1	0	3

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 33 人+教职工 5 人+调查人 1 人=39 人 (调查员缴餐费 5 元), 与微博公示人数相同。



图 3 就餐人数的微博截图

4.3 白兔村小项目运行综合评价

表 2: 白兔村小项目运行综合评分表

评分项目类别	类别权重	得分
卫生	20	4.7
质量	20	5
管理	25	3.3
财务	25	4
调查	10	3
五分制总分		4
百分制总分		80

经各项评估, 白兔村小项目运行综合评分为 80 分。

5 分项问题调查

5.1 卫生项目

该校厨房位于教学楼后面的平房, 调查人到校后首先查看了厨房, 现场看到一位厨师, 着普通服装, 未戴帽子, 卫生情况一般。厨房整体卫生良好。该校食材在柏万城乡

采购，每次采购三至四天的食材。大米储存在厨房一角的塑料桶中，能够有效防鼠、隔潮。学生餐前洗手环节，开餐前学生会排队洗手，然后排队取餐，并且餐前洗手特别认真。用餐完餐具由厨师统一清洗，清洗完毕后放到消毒柜中保存并消毒。



图4 厨房和食材储存情况组图

表3：白兔村小卫生项目评分表

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	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	4.7

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。
- (3) “厨工工服着装”项得 3 分, 原因是厨师着普通服装备餐, 卫生尚可。

5.2 饭菜质量

调查当天, 该校菜品为: 血鸭、炒豆芽、紫菜鸡蛋汤和米饭, 食材有: 鸭子、黄豆、豆芽、紫菜、鸡蛋。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、鸭肉、鸡腿、蒜台、青菜、豆芽、木耳、洋葱、橄榄菜等。

表 4: 白兔村小饭菜质量评分表

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。现场查看之前留样, 储存在冷冻中, 且混存在一个盒子中, 该校留样量小, 且没有留样记录。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 12:00 开餐, 开餐前厨师将做好的午餐放在厨房门口的桌子上, 学生下课后会先洗手再领筷子, 然后排队取餐, 由厨师和老师共同为学生分

餐, 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。

调查人在校期间没有看到厨师健康证, 但是在与老师交流过程中得知, 目前的厨师为代班厨师, 原来的厨师由于手受伤暂时无法来校工作, 因此没有办理健康证。

表 5: 白兔村小执行管理评分表

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	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	3.3

扣分原因:

(1) “健康证”项得 0 分, 原因是现场未见厨师健康证。

(2) “菜品留样”项得 1 分, 原因是该校留样储存在冷冻中, 且几种菜混存在一个留样和中, 没有留样记录。



图 6 学校留样图





图 7 就餐过程组图

5.4 财务管理

该校食材采购在柏万城乡购买，逢赶集进行购买，每次购买约三至四天的量，由厨师负责采购，彭老师负责验收。调查人在该校调查期间，该校提供一个记录了学校采购、出库、资金、微博发布内容的 excel 表格，表格中对出入库、现金结余就餐人数等记录清晰，核心内容完整，真实度较高。学校还提供了厨师采购所写的原始单据。

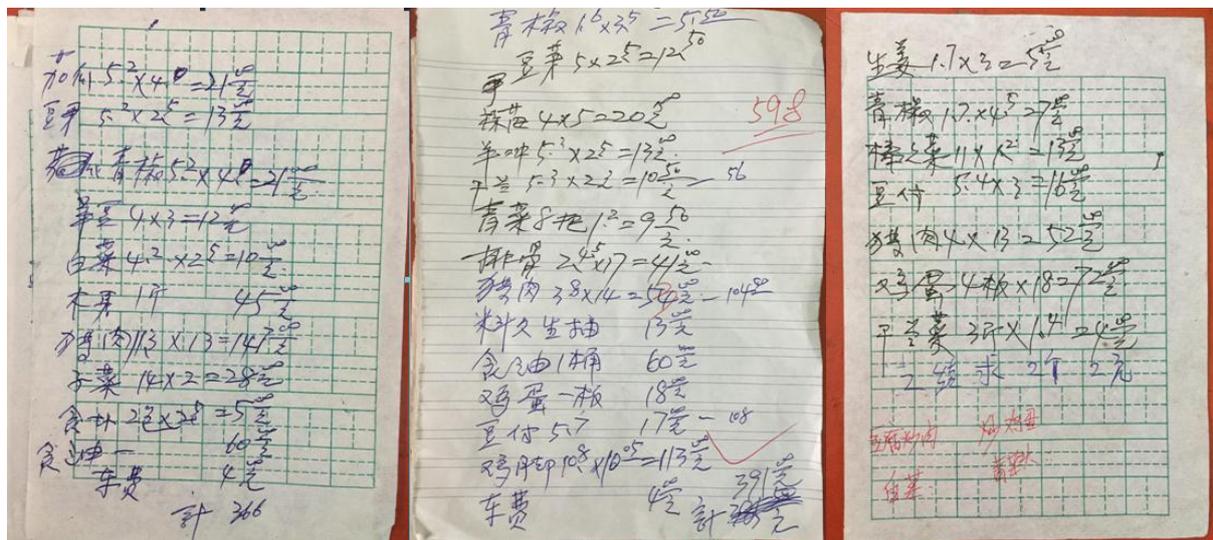


图 8 厨师采购单据组图

日期	初期余额→				余额	本周累计	0.00	478.50	800.00	0.00	
	收款		支出								
	收到拨款	食材开支	工资支出	配套支出							
				9689.50							
				9689.50	2016/5/9		208.00				1720.00
2016/2/22				9689.50	2016/5/10						1720.00
2016/2/23				9689.50	2016/5/11		390.00		100.00		1230.00
2016/2/24				9689.50	2016/5/12						1230.00
2016/2/25				9689.50	2016/5/13						1230.00
2016/2/26				9689.50	2016/5/14						1230.00
2016/2/27				9689.50	2016/5/15						1230.00
2016/2/28				9689.50	本周累计	0.00	598.00	0.00	100.00		
本周累计	0.00	0.00	0.00	0.00	2016/5/16		98.50				1131.50
2016/2/29		284.00		155.00	9250.50	2016/5/17	5000.00	79.50			6052.00
2016/3/1		267.00			8983.50	2016/5/18	5.00	285.00			5772.00
2016/3/2					8983.50	2016/5/19		128.00			5644.00
2016/3/3		202.50			8781.00	2016/5/20	30.00				5674.00
2016/3/4					8781.00	2016/5/21					5674.00
2016/3/5					8781.00	2016/5/22					5674.00
2016/3/6					8781.00	本周累计	5035.00	591.00	0.00	0.00	
本周累计	0.00	753.50	0.00	155.00							

图9 excel表格收支明细账截图

2016年2月29日采购:大米:102×2.2=224元,食用油(5L):1×60=60元,本次共支出:284元,免费午餐上期结余:9689.5元,免费午餐本次结余:9689.5-284=9405.5元。@免费午餐 @兰小晚
 2016年2月29日采购:煤气:1×105=105元,水管维修:50元,本次共支出:155元,免费午餐结余:9405.5-155=9250.5元。@免费午餐 @兰小晚
 2016年3月1日采购:猪肉:10.1×12=121元,胡萝卜:5×2=10元,土豆:3.4×3=10元,豆腐:3.3×3=10元,姜:1×3=3元,胡椒:3.3×3=10元,木耳:1×45=45元,大蒜:1×7=7元,青菜:9
 2016年3月1日采购:鸡蛋:30×0.7=21元,本次共支出:21元,免费午餐结余:9004.5-21=8983.5元。@免费午餐 @兰小晚
 2016年3月3日采购:猪肉:3.7×12=44.5元,鸡腿:10×10.5=105元,土豆:5.4×3=16元,青菜:10×1=10元,白醋:1×2=2元,鸡蛋:30×0.7=21元,车费:4元,本次共支出:202.5元,免
 2016年3月7日采购:猪肉:8.5×12=102元,胡萝卜:7×2=14元,红辣椒:4×3.5=14元,白菜:5×2=10元,油菜:5×2=10元,紫菜:6×2=12元,车费:4元,本次共支出:166元,免费午餐
 2016年3月9日采购:白菜:5×2=10元,本次共支出:10元,免费午餐本次结余:8615-10=8605元。@免费午餐 @兰小晚
 2016年3月10日采购:排骨:2×15=30元,精瘦肉:3.2×15=48元,食用油(5L):2×60=120元,鸭肉:4.1×10=41元,生姜:1×3=3元,青菜:10×2=20元,黄豆:1.2×3.5=4元,紫菜:6×2=1
 2016年3月14日采购:鸡腿:11×11=121元,青菜头:10×1=10元,猪肉:2×13=26元,料酒:2×6=12元,酱油:1×7=7元,菠菜:4×2.5=10元,车费:4元,本次共支出:190元,免费午餐本次
 2016年3月16日采购:大米:118×2.2=260元猪肉:8.1×13=105元,土豆:5×3.5=16.5元,辣椒:1.9×5=9.5元,莴笋:10×1.2=12元,青菜:10×1.3=13元,鸭肉:4.1×10=41元,紫菜:8×2=1
 2016年3月21日采购:姜:1.7×3=5元,青椒:1.5×4.5=7元,菜头:11×1.2=13元,豆腐:5.4×3=16元,猪肉:4×13=52元,鸡蛋:120×0.6=72元,橄榄菜:3×1.4=4元,银丝球:2×1=2元,车
 2016年3月23日采购:鸭肉:4.5×10=45元,猪肉:8×13=104元,菠菜:4×1.2=5元,红椒:1.8×5=9元,黄豆:1.5×3.5=5元,莴笋:5×1.5=7.5元,菜头:6×1=6元,紫菜:6×2=12元,车费:
 2016年3月28日采购:猪肉:8×13=104元,青椒:2×5=10元,茄子:4×5=20元,青瓜:4×4=16元,胡萝卜:4×4=16元,土豆:6×2.5=15元,紫菜:10×2=20元,鸡蛋:120×0.6=72元,食用
 2016年3月30日采购:猪肉:12.2×13=158.5元,青椒:2.5×5.5=14元,豆腐:5×3=15元,胡萝卜:5×2.5=12.5元,莴笋:5×1.5=7.5元,土豆:5×3=15元,酱油:1×7=7元,车费:4元,本
 2016年4月5日采购:猪肉:3.6×13=47元,青椒:5.4×5=27元,豆腐:5.7×3=17元,莴笋:12×1.8=21元,姜:1.4×3=4元,豆芽:4×2.5=10元,鸡腿:11×10.5=115.5元,食盐:2×2.5=5元,
 2016年4月6日采购:煤气:1×100=100元,煤气罐:1×40=40元,支付厨师工资:1×800=800元,本次共支出:1940元,免费午餐本次结余:6391.5-940=5451.5元。@免费午餐 @兰小晚
 2016年4月1日,白兔村小学未开餐,特此说明。@免费午餐 @兰小晚
 2016年4月8日采购:鸭肉:4.7×11=52元,黄豆:1.4×3.5=5元,酱油:1×7=7元,紫菜:6×2=12元,莴笋:7×2=14元,洗洁精:1×10=10元,食用油:1×60=60元,车费:4元,本次共支出:16
 2016年4月11日采购:猪肉:12×13=156元,豆芽:5×2.5=12.5元,青椒:2.6×5=13元,莴笋:6×2=12元,豆腐:5.4×3=16元,蚕豆:3×3=9元,车费:4元,本次共支出:222.5元,免费午餐
 2016年4月14日采购:猪肉:4.3×13=56元,蚕豆:4×3=12元,茼蒿:5×1=5元,莴笋:9×1.6=15元,鸭肉:4.7×11=52元,黄豆:1.4×3.5=5元,紫菜:6×2=12元,鸡蛋:60×0.6=36元,姜:1
 2016年4月18日采购:茄子:5.2×4=21元,豆芽:5.2×2.5=13元,青椒:5.2×4=21元,蚕豆:4×3=12元,白菜:4×2.5=10元,木耳:1×45=45元,猪肉:11.3×13=147元,紫菜:14×2=28元,
 2016年4月21日采购:鸡蛋:60×0.6=36元,生姜:1×4=4元,青椒:1.8×4=7元,猪肉:7.4×13.5=100元,豆腐:6×3=18元,排骨:3×16=48元,豆芽:6×2.5=15元,豌豆:3.2×7=22元,白
 2016年4月24日采购:青椒:4×4=16元,豆芽:5×2.5=12.5元,青菜:8×1.3=10元,豌豆:3.7×7=26元,龙骨:2.7×15=40.5元,猪肉:13×13.5=175.5元,白菜:5×2=10元,蚕豆:4×2.5=
 2016年4月25日水管维修:10元,免费午餐本次结余:3829.5-10=3819.5元。@免费午餐 @兰小晚
 微博补发:2016年4月6日采购:大米:91×2.2=200元,免费午餐本次结余:3819.5-200=3619.5元。@免费午餐 @兰小晚
 2016年4月28日采购:青菜:6×1.3=8元,豆芽:5×2.5=12.5元,茄子:4.5×4=18元,青椒:1.8×4=7元,豆腐:5×3=15元,猪肉:4×13=56元,生姜:2.4×3.5=8.5元,料酒:1×6=6元,酱油

图10 excel表格微博文档截图

2016/2/29	
2016/3/1	2016年3月1日用餐。应到人数42人,实到40人。菜品:米饭、豆腐炒肉、炒青菜、紫菜蛋汤。消耗大米8斤、肉3.5斤、豆腐3斤、鸡蛋6个、紫菜2个、青菜6个。@免费午餐 @兰小晚
2016/3/2	2016年3月2日用餐。应到人数42人,实到40人。菜品:米饭、胡萝卜炒肉、炒白萝卜、紫菜蛋汤。消耗大米8斤、肉3.5斤、白萝卜10斤(村民赠送)、鸡蛋12个、紫菜2个。@免费午餐 @兰小晚
2016/3/3	2016年3月3日用餐。应到人数42人,实到41人。菜品:米饭、土豆炒肉、炒青菜、紫菜蛋汤。消耗大米8斤、肉3.5斤、土豆3.4斤、青菜6个、鸡蛋10个、紫菜2个。@免费午餐 @兰小晚
2016/3/4	2016年3月4日用餐。应到人数42人,实到41人。菜品:米饭、红烧鸡腿、炒青菜、青菜蛋汤。消耗大米8斤、鸡腿10斤、青菜7个、鸡蛋10个。@免费午餐 @兰小晚
2016/3/5	
2016/3/6	
本周累计	
2016/3/7	2016年3月7日用餐。应到人数42人,实到41人。菜品:米饭、胡萝卜炒肉、炒白菜、紫菜蛋汤。消耗大米8斤、猪肉3.5斤、胡萝卜4斤、白菜5斤、鸡蛋10个、紫菜2个。@免费午餐 @兰小晚
2016/3/8	2016年3月8日用餐。应到人数42人,实到38人。菜品:米饭、木耳炒肉、炒白菜、紫菜蛋汤。消耗大米8斤、猪肉3.5斤、木耳0.3斤、白菜5斤、鸡蛋10个、紫菜2个。@免费午餐 @兰小晚
2016/3/9	2016年3月9日用餐。应到人数42人,实到41人。菜品:米饭、土豆丝炒肉、炒白菜、骨头汤。消耗大米8斤、猪肉3斤、土豆5.4斤、白菜5斤、骨头1斤。@免费午餐 @兰小晚
2016/3/10	2016年3月10日用餐。应到人数42人,实到42人。菜品:米饭、排骨炖豆腐、炒白菜、紫菜蛋汤。消耗大米8斤、排骨2斤、豆腐5斤、白菜5斤、鸡蛋10个、紫菜2个。@免费午餐 @兰小晚
2016/3/11	2016年3月11日用餐。应到人数42人,实到42人。菜品:米饭、血鸭、炒青菜、紫菜蛋汤。消耗大米8斤、鸭肉4.1斤、黄豆1.2斤、青菜5斤、鸡蛋10个、紫菜2个。@免费午餐 @兰小晚
2016/3/12	
2016/3/13	



2016/4/18	2016年4月18日用餐。应到人数42人，实到41人。菜品：米饭、茄子烧肉、青炒豆芽、紫菜蛋汤。消耗大米8斤、猪肉4斤、茄子5.2斤、豆芽5.2斤、鸡蛋10个、紫菜2个。 @免费午餐 @兰小晚
2016/4/19	2016年4月19日用餐。应到人数42人，实到41人。菜品：米饭、蚕豆烧肉、青炒白菜、骨头汤。消耗大米8斤、猪肉4斤、蚕豆4斤、白菜4斤、龙骨1斤、紫菜2个。 @免费午餐 @兰小晚
2016/4/20	2016年4月20日用餐。应到人数42人，实到41人。菜品：米饭、木耳炒肉、青椒炒蛋、紫菜蛋汤。消耗大米8斤、猪肉4斤、木耳0.4斤、青椒5斤、鸡蛋30个、紫菜2个。 @免费午餐 @兰小晚
2016/4/21	2016年4月21日用餐。应到人数42人，实到41人。菜品：米饭、豆腐烧肉、青炒豆芽、骨头汤。消耗大米8斤、猪肉3.4斤、豆腐8斤、豆芽6.2斤、排骨3斤、紫菜2个。 @免费午餐 @兰小晚
2016/4/22	2016年4月22日用餐。应到人数42人，实到41人。菜品：米饭、豌豆烧肉、青炒白菜、紫菜蛋汤。消耗大米8斤、猪肉4斤、豌豆3.2斤、白菜5.2斤、鸡蛋10个、紫菜2个。 @免费午餐 @兰小晚
2016/4/23	
2016/4/24	2016年4月24日用餐。应到人数42人，实到41人。菜品：米饭、豆腐烧肉、青炒豆芽、骨头汤。消耗大米8斤、猪肉3斤、豆腐5.3斤、豆芽5斤、龙骨2.7斤。 @免费午餐 @兰小晚
本周累计	
2016/4/25	2016年4月25日用餐。应到人数42人，实到41人。菜品：米饭、豌豆烧肉、炒青菜、紫菜蛋汤。消耗大米7斤、猪肉4斤、豌豆3.7斤、青菜8把、鸡蛋10个、紫菜2个。 @免费午餐 @兰小晚
2016/4/26	2016年4月26日用餐。应到人数42人，实到41人。菜品：米饭、蚕豆炒肉、青炒白菜、紫菜蛋汤。消耗大米7斤、猪肉4斤、蚕豆4斤、白菜5斤、鸡蛋10个、紫菜2个。 @免费午餐 @兰小晚
2016/4/27	2016年4月27日用餐。应到人数42人，实到41人。菜品：米饭、木耳炒肉、青椒炒蛋、紫菜蛋汤。消耗大米7斤、猪肉4斤、木耳0.4斤、青椒4斤、鸡蛋30个、紫菜2个。 @免费午餐 @兰小晚
2016/4/28	2016年4月28日用餐。应到人数42人，实到41人。菜品：米饭、豆腐烧肉、青椒豆芽、肉丸蛋汤。消耗大米7斤、猪肉4.1斤、豆腐5斤、豆芽5斤、鸡蛋10个。 @免费午餐 @兰小晚
2016/4/29	2016年4月29日用餐。应到人数42人，实到41人。菜品：米饭、红烧鸡腿、青炒茄子、炒青菜、青菜蛋汤。消耗大米7斤、鸡腿10.8斤、茄子4.5斤、青菜6斤、鸡蛋10个。 @免费午餐 @兰小晚
2016/4/30	2016年4月30日用餐。应到人数42人，实到41人。菜品：米饭、木耳炒肉、青炒白菜、青菜蛋汤。消耗大米7斤、猪肉4斤、木耳0.4斤、白菜6斤、鸡蛋10个。 @免费午餐 @兰小晚
2016/5/1	

图 10 excel 表格开餐情况截图

表 6：白兔村小财务管理评分表

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

扣分原因：

- （1）“钱账分离”项得 5 分，原因是该校均为支教老师，而且教师人数少，因此该项不扣分。
- （2）“轮流采购”项得 5 分，原因是该校教师人数少，且都是支教老师，采购不便，采购由厨师负责，验收由彭老师负责，能够保证采购安全和资金安全，因此该项不扣分。
- （3）“原始凭证”项得 3 分，原因是调查当日学校提供了原始单据，但是由厨师填写，且没有商户信息和日期，内容不完整。
- （4）“入库登记”项得 3 分，原因是提供为电子版，缺少采购人和验收人信息。
- （5）“出库登记”项得 3 分，原因是提供了电子版记录，缺少出库人和监督人信息。
- （6）“现金流水账”项得 3 分，原因是学校在电子版中能够清晰记录资金使用情况，但是没有单独的现金流水账。



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: 白兔村小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

调查人员对白兔村小进行调查后,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,穿着工作服,并注意个人卫生;
- (2) 建议学校能够按要求留样,将食材分开留样,主食和菜品均进行留样,将留样储存在冷藏中,并做好相关记录;
- (3) 建议学校在方便的前提下完善原始采购单据;
- (4) 建议学校在方便的前提下能够按照附件 1 中关于出入库记录的要求完善出入库记录。

7 结论

白兔村小稽核评分: 80 分。

调查人员认为,白兔村小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、就餐秩序等方面做的比较好,该校是一所由支教支撑的学校,学校没有公办教师,日常工作由支教老师负责,调查人在与该校老师的交流中能够感觉到老师们对免费午餐的欢迎和认真做好午餐的决心,翻看微博学校的午餐搭配相当丰富,为支教老师的负责点赞,也感谢老师们为了孩子能够吃上安全、丰富、营养的午餐所付出的努力。

调查人: 高鑫

2016年5月24日

稽核部建议:白兔村小项目执行情况较好。该校在学生餐前洗手、分餐秩序、菜品种类、用餐秩序、原始凭证管理等方面的工作值得肯定。但是在厨师及厨房的日常卫生监督、菜品留样规范性等方面存在缺位,请校方给予及时完善提高。该校在账目管理上采用了电子记账的方式,这样确实提高了工作效率,工作量也有了适当的减少,建议我们就这种记账方式的过程管理和责任人监督责任的落实情况做个新的规范。这所村小,三位支教老师、一位代课老师,从报告中可以感觉到,从餐前洗手的细节带给这样山区学校孩子更多更好的细微的改变,再为你们点上一个赞!

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、乱脏	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。	

财务		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。
	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