



告编号	MW/JH[2016]134
报告正文总页数	共 11 页

# 湖北省恩施州鹤峰县中营乡茶园小学 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

二零一六年十月十五日

# 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。

# 湖北省恩施州鹤峰县中营乡茶园小学 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：2011116

报告日期：2016年10月15日

报告编号：MW/JH[2016]134

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.....	2
4 学校现状及评价.....	3
4.1 中营乡茶园小学概况.....	3
4.2 中营乡茶园小学的就餐人数.....	4
4.3 中营乡茶园小学项目运行综合评价.....	4
5 分项问题调查.....	5
5.1 卫生项目.....	5
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.....	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。

2011年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7月底,募款已超过21012万元,累计开餐学校达到607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](http://weibo.com/freelunch)

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

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

### 1.3 调查内容

2016年10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北省恩施州鹤峰县对该地区开餐的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

10月11日,调查人从保定市出发,乘火车前往湖北省武汉市(约10小时),12日到达武汉后,转乘动车前往恩施市(约4小时),到达恩施市后前往恩施市航空路客运站乘坐长轿前往鹤峰县(约3小时),到达鹤峰后宿鹤峰华荣商务酒店。10月13日完成对燕子镇民族中心学校的突访后,10月14日对中营乡茶园小学进行突访。

10月14日上午9:00,在鹤峰县益通汽车站乘鹤峰县乡村班车前往中营乡茶园小学,约40分钟到达茶园小学,在学校附近逗留至10:00进校调查,调查结束后搭茶园小学教师私家车返回鹤峰县城。相关费用:鹤峰县城到茶园小学,班车9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 中营乡茶园小学概况

**鹤峰县**隶属恩施土家族苗族自治州。位于湖北省西南部，恩施州的东南部，与湖南省毗邻。人口约 23 万。鹤峰县辖 6 乡、3 镇，政府驻地容美镇。鹤峰是巴文化发祥地之一，是第二次国内革命战争时期湘鄂边革命根据地的中心，先后被定为国家一类老区县、国家扶贫开发重点县。**中营镇**位于鹤峰县西北部。全镇辖 32 个行政村，镇政府驻地设在八字山村，距县城约 30 公里。

中营乡茶园小学位于中营镇茶园村，是一所半寄宿至村小，学校现有学前班、一至六年级，共 7 个年级、7 个教学班，该校现有学生 111 人，其中寄宿生 90 人，在校教师 14 人，厨师 2 人，全部享用免费午餐，学校中午 12:30 开餐。

鹤峰地区为午餐构成情况如表 1：鹤峰县中小学校午餐构成明细。

表 1：鹤峰县中小学校午餐构成明细

就餐对象		餐次	午餐			餐值
			营养餐	免费午餐	政府	
小学	学前班	0	3	1	4	
	义务生	2	1.5	0.5	4	
	教师	0	4	0	4	
	工友	0	4	0	4	
中学	学生	4	1	0	5	
	独立初中教师、工友	0	4	0	4	
	一贯制学校教师、工友	0	4	0	4	

校长：李发双；刘咏梅老师负责微博发布和报账；谭杨彪老师负责入库记录；裴秀全老师和何振福老师负责出库记录；田小蜜老师负责现金管理和现金流水账记录。



图 2 学校情况组图

## 4.2 中营乡茶园小学的就餐人数

本次调查的时间为 2016 年 10 月 14 日, 经突击检查, 该校各班级学生人数如下:

表 2: 中营乡茶园小学学生人数统计表

全校	学前班	一年级	二年级	三年级	四年级	五年级	六年级	合计
应到	16	23	17	13	18	14	10	111
实到	16	23	17	13	18	14	10	111
请假	0	0	0	0	0	0	0	0

调查人现场见到厨师 1 人(另外一位厨师外出), 学校提供当日教师出勤人数 14 人。

当日就餐人数: 学生 111 人+教职工 15 人+调查员 1 人(调查人缴纳餐费 5 元)=127 人, 与微博公示人数相同。

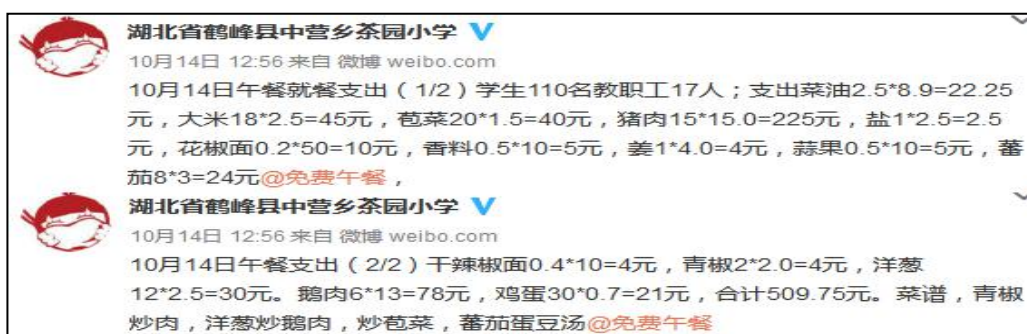


图 3 就餐人数的微博截图

## 4.3 中营乡茶园小学项目运行综合评价

表 3: 中营乡茶园小学项目运行综合评分表

评分项目类别	类别权重	得分
卫生	20	4.5
质量	20	5
管理	25	5
财务	25	5
调查	10	3
五分制总分		4.5
百分制总分		90

经各项评估, 中营乡茶园小学项目运行综合评分为 90 分。



## 5 分项问题调查

### 5.1 卫生项目

该校厨房和食堂位于校园一角的一栋单层建筑物内, 调查人到校后首先查看了厨房, 现场看到一位厨师正在备餐, 学校介绍另一位厨师请假, 当日在岗厨师着工作服、系围裙、戴帽子, 卫生良好。厨房整体卫生良好, 墙面由于长期烟熏有些黑。该校食材分为政府统一采购和学校采购两部分, 米、面、油、蛋由政府统一采购, 学校负责采购青菜和肉类, 米、面、油储存在储藏间内, 能够有效的防鼠、防潮。

开餐前学生先排队到位于食堂后侧的水池洗手, 再到食堂排队领餐, 领完餐在食堂就餐。学生餐具由学生自己清洗, 清洗干净后部分学生会放到消毒柜中消毒, 部分学生会自己保存, 公用餐具由厨师清洗。



图 4 厨房和储藏间情况组图

表 4: 中营乡茶园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	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	1	0.05
易变质食物保存	10	5	0.5
餐具消毒	10	3	0.3
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

扣分原因:

- (1) “厨工手部卫生”项得 3 分，原因是厨师手部卫生一般。
- (2) “墙面地面卫生”项得 1 分，原因是学校厨房由于长期烟熏比较黑。(如图 5)
- (3) “餐具消毒”项得 3 分，原因是学校由于缺水，学生餐具自己清洗，自己保存，暂时无法为学生提供餐具消毒。



图 5 厨房墙面卫生情况

## 5.2 饭菜质量

调查当天，该校菜品为：青椒炒肉、洋葱炒鹅肉、炒包菜、西红柿鸡蛋汤和米饭。学校每周会制定菜谱，查阅学校微博学校在食材搭配上尚属丰富。

表 5: 中营乡茶园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



图6 开餐当日菜品组图

### 5.3 执行管理

调查人在食堂和储藏间查看了该校的消毒柜和冰柜,均使用正常。学校能够按照要求进行食品留样,能够认真做好留样记录。调查人观察了学生的整个用餐过程,餐后无明显浪费。

该校就餐情况是,正常开餐时间 12:45,由于到校调查当日为周五,学校中午 12:30 开餐,就餐次序为先学前班学生先吃,吃完后一至六年级学生再吃,厨师备好餐后会在食堂的窗口进行分餐,会有教师帮忙分餐,学生排队领餐,领餐后在食堂就餐。观察整个就餐过程,就餐秩序良好。

表 6: 中营乡茶园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	5	1.5
分餐秩序	10	5	0.5
师生同餐	20	5	1
浪费情况	20	5	1
		总分	5



图7 厨师健康证组图



图8 就餐后厨余图





图 9 留样及留样记录组图



图 10 就餐过程组图

### 5.4 财务管理

该校食材分为两部分采购，米、面、油、蛋由政府统一采购配送，肉、菜由学校自行采购，从鹤峰县城或附近农户家里采购，每周采购两次，由学校自己购买并运输至学校。调查人在该校调查期间，学校提供了出入库单、《入库台账》、《出库台账》、原始采购单和现金流水账，查看学校相关记录和单据内容完整，真实度较高。

表 7: 中营乡茶园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	5	1

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	5

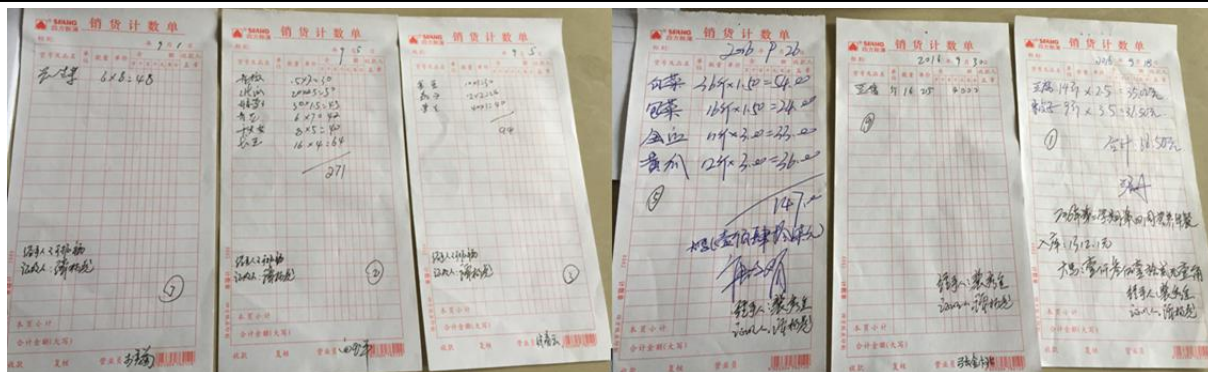


图 11 原始采购单组图



图 12 入库单组图



图 13 出库单组图



图 12 入库台账组图

图 13 出库台账组图

图 14 现金流水账组图

### 5.5 学生匿名调查

由于调查当日为周五学校提前下课，且用完午餐就放学，未进行问卷调查，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 8: 中营乡茶园小学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

调查人员对中营乡茶园小学进行调查后,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注意个人卫生;
- (2) 建议学校能够尽量为学生提供餐具消毒条件,保证学生饮食安全。

## 7 结论

中营乡茶园小学稽核评分: 90 分。

调查人员认为,中营乡茶园小学项目整体运行情况优秀,学校在厨房卫生、食材搭配、食品留样和相关的记录等方面做得很好,希望继续保持为学生提供安全、营养的午餐,最后感谢学校校长和老师的辛勤付出。

调查人: 高鑫

2016 年 10 月 15 日

稽核部建议: 茶园小学项目执行情况良好。从本次现场调查情况看,该校的项目执行形成了良好的执行习惯,食品安全和资金安全上的管控都非常到位,本次给予表扬,希望其他执行区域借鉴该校长期以来形成的优秀执行经验。

**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](mailto:164120229@qq.com) <http://weibo.com/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	1、干净	非烹饪过程中的厨房、食堂地面、墙面均保持干	



卫生		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
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