



报告编号	MW/JH[2016]135
报告正文总页数	共 18 页

湖南省怀化市新晃县步头降乡中心校 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

二零一六年十月二十三日

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。

湖南省怀化市新晃县步头降乡中心校

免费午餐项目调查报告

项目负责人：舟乙

调查人员：云柯

报告编写：云柯

报告审核：舟乙

报告批准：舟乙

学校编号：2013072

报告日期：2016 年 10 月 23 日

报告编号：MW/JH[2016]135

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 步头降乡中心校的概况.....	3
4.2 步头降乡中心校的就餐人数.....	4
4.3 步头降乡中心校项目运行综合评价.....	5
5.1 卫生项目.....	6
5.2 饭菜质量.....	10
5.3 执行管理.....	11
5.4 财务管理.....	14
5.5 学生匿名调查.....	16
5.6 执行反馈.....	17
6 调查人建议.....	18
7 结论.....	18
附件 1. 各项评分标准.....	20
附件 2. 重大问题一览表.....	24

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4月底,募款已超过19846万元,累计开餐学校达到556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>

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10月,调查人云柯接受免费午餐基金稽核部的委托,从湖南省长沙市出发前往本省怀化市新晃县,对该地区项目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12日上午9:30调查人乘出租车至长沙高铁南站,中午12:00乘高铁至新晃县,用时约2小时到达新晃西高铁站,乘公交车至县城,宿新晃县佳程酒店。

10月14日早上6:50自宾馆门口乘公交车至新晃汽车站乘班车至步头降乡,用时约2小时到达,于9:40对步头降中心校进行突击检查。调查结束后乘班车返回县城,宿新晃县佳程酒店。

交通提示:县城至步头降乡为流水班车,交通比较便利。



图1 路况组图

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 步头降乡中心校的概况

新晃侗族自治县,隶属于湖南省怀化市,处于云贵高原苗岭余脉延伸末端,既有高原地相,又展山区特色。海拔大多在 500~1100 米之间。境内溪流众多,形成许多溪谷平地。步头降苗族乡位于新晃侗族自治县的东部,乡境内群山环抱,山峦生叠,山势陡峭,有少量的坝子,属中山区。天雷山群海拔 1000 米以上的山峰 14 座,形成东南屏障,主峰天雷山是新晃的最高峰。

步头降乡中心校建校于 2004 年秋,由中学和小学合并组建成步头降苗族学校,位于步头降街上。学校现有 11 个年级、20 个教学班,共有学生 718 人,其中学前班为大、小班;义务生小学部为一至六年级,初中部为七至九年级。学生寄宿生为 386 人,其余为走读生,最远距校 1 公里,低年级学生为家长接送,高年级学生为徒步上学。学校距县城 50 公里,路况良好,均为水泥硬化路面,交通便利。

该校校长姚源松;后勤主任彭少乐;出纳黄世松,负责报账工作;会计杨天武;微博管理员蒲曾辉,负责内务工作;厨师长吴宗清。采购食材工作由杨天武老师负责联系供货商,验收人为蒲曾辉和值周老师。

采购地点:步头降街上定点采购,供货商定期送货上门服务,肉的供货商是杨天召,有联系电话。

午餐时间:11:50 学前班学生开餐,12:00 一至九年级学生开餐。

午餐标准为 4 元/人/天,其中免费午餐包括学前班学生和教职工,国家营养改善计划包括一至九年级学生。

厨师工资:炒菜师 1500 元/人/月,其余厨师 1300 元/人/月,其中免费午餐负责支付厨师工资 800 元/人/月,其余由学校补助。

库存食材:大米 60 袋、菜籽油 1 桶(10L/桶)、猪油 40 斤、猪肉 80 斤。

厨房共有设备 12 台,其中免费午餐配备设备有冰箱 1 台、冰柜 2 台、消毒柜 2 台(为学前班专用);教育局配备设备有消毒柜 1 台;学校自购设备有电子灶、切肉机、切菜机、发电机各 1 台;2 台冰柜配备来源情况不详。





图2 学校情况组图

4.2 步头降乡中心校的就餐人数

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 1: 步头降乡中心校学生人数统计表

学前班

全校	小班	大班	合计
应到人数	27	46	73
实到人数	27	46	73
请假人数	0	0	0

小学部

全校	一年级		二年级		三年级		四年级		五年级		六年级		合计
	(一)	(二)	(一)	(二)	(一)	(二)	(一)	(二)	(一)	(二)	(一)	(二)	
应到人数	43	38	35	33	31	30	34	34	40	40	52	50	460
实到人数	43	38	35	33	31	30	34	34	40	40	52	50	460
请假人数	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

初中部

全校	七年级		八年级		九年级		合计
	(一)	(二)	(一)	(二)	(一)	(二)	
应到人数	36	35	31	28	30	25	185
实到人数	36	35	31	28	30	25	185
请假人数	0	0	0	0	0	0	0

调查人在厨房现场见到厨师 8 人, 后勤主任彭少乐老师介绍学校共有教职工 69 人, 分别为教师 60 人 (调查当日 2 人开会), 保安 1 人, 厨师 8 人。

当日就餐人数: 学生 718 人+教师 58 人 (请假 2 人)+保安 1 人+厨师 8 人+调查人 1 人=786 人, 稽核员缴午餐费 4 元, 微博公示与当日用餐人数不一致, 校方提供享受免费



午餐的人数应为 142 人，并非微博公示中的 137 人，其中教职工应为 69 人，调查当日请假 2 人，实际为 67 人，并非微博公示中的 64 人。



图 3 就餐人数的微博截图

4.3 步头降乡中心校项目运行综合评价

表 2：步头降乡中心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	2.7
质量	20	4
管理	25	3
财务	25	4.6
调查	10	1.65
五分制总分		3.19
百分制总分		63.8

经各项评估，步头降乡中心校项目运行综合评分为 63.8 分—10 分=53.8 分。

重大问题扣分原因：

调查人进校时间是 9：40，学生是 11：50 用午餐，刚进厨房检查时，发现厨师配餐工作即将结束，厨房工作台上摆放着部分已配制好的午餐菜品。调查人发现几盆凉的菜品也着盖着盖子摆放在工作台上，打开发现是三盆煮南瓜和剩粉汤等，其中煮南瓜已发酸变质。当调查人问厨师是怎么回事？其回答中午吃。正好负责老师过来，说是前一天和今早餐剩下的菜品，刚从冰柜拿出来，是要处理掉的。调查人反问既然要处理掉，为何盖的严严实实在厨房工作台与配制好的午餐菜品摆放在一起。校方做不出合理的解释，只是说要处理的东西，肯定不会让学生吃的。

调查人尔后查看了近期学校的微博公示情况，发现煮南瓜菜品食用日期是 10 月 12 日，共库南瓜 105 斤，调查当日为 10 月 14 日，查看 10 月 13 日的微博公示和出库情况，没有南瓜食材的显示，煮南瓜菜品应为两天前的剩菜，比校方回应的时间还早一天。调

查人认为不论校方是否承认经常让学生食用剩菜剩饭, 学校发生这种现象, 很不应该, 经综合分析, 学生对学校的饭菜质量也反应很差, 不完全是厨师烹饪技术的问题。如果这种情况没有被调查人及时看到, 让学生继续食用, 将会造成何种结果? (如图 4)

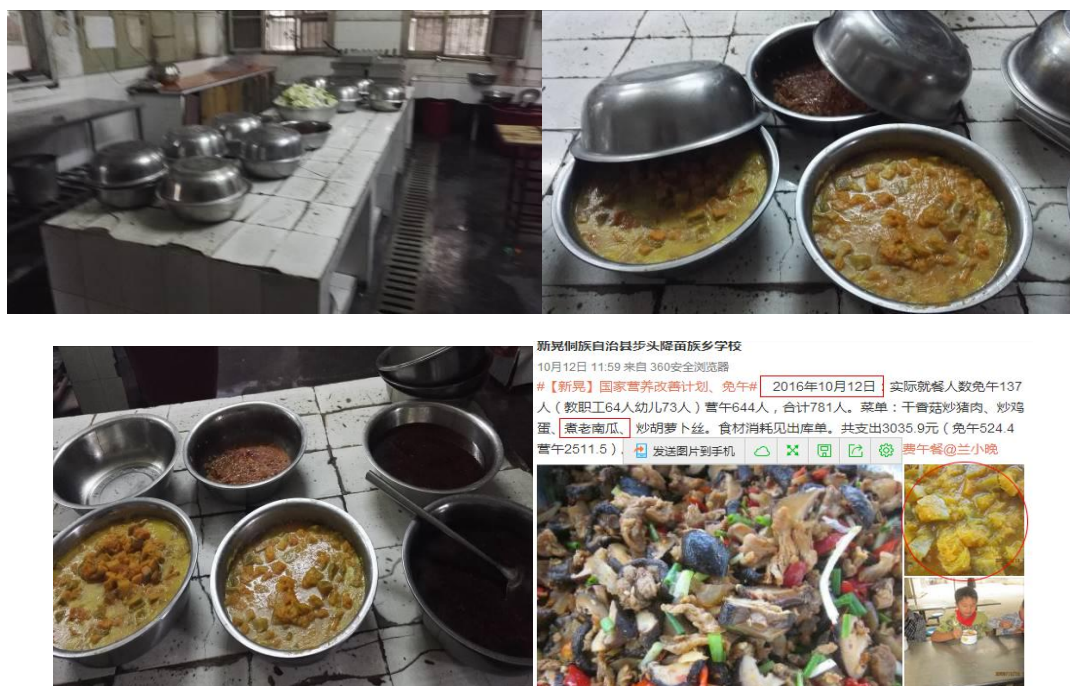


图 4 厨房内两天前的剩菜和剩菜微博公示时间组图

序号	名称	数量	单价	金额	采购人	验收人	使用教师
1	米	138	2.19	298.3	杨满	杨满	杨满
2	油	14	5	70	杨满	杨满	杨满
3	猪肉	123	1.85	227.55	杨满	杨满	杨满
4	鸡蛋	170	0.85	144.5	杨满	杨满	杨满
5	香菇	4	38	152	杨满	杨满	杨满
6	南瓜	96	1	96	杨满	杨满	杨满
7	胡萝卜	32	1.6	51.2	杨满	杨满	杨满
8	老南瓜			120	杨满	杨满	杨满
9	调味料				杨满	杨满	杨满
10	合计			2511.5			

序号	名称	数量	单价	金额	采购人	验收人	使用教师
1	米	32	2.19	70.1	杨满	杨满	杨满
2	油	4	5	20	杨满	杨满	杨满
3	猪肉	23	1.85	42.55	杨满	杨满	杨满
4	鸡蛋	40	0.85	34	杨满	杨满	杨满
5	香菇	1	38	38	杨满	杨满	杨满
6	南瓜	21	1	21	杨满	杨满	杨满
7	胡萝卜	8	1.6	12.8	杨满	杨满	杨满
8	老南瓜			30	杨满	杨满	杨满
9	调味料				杨满	杨满	杨满
10	合计			524.4			

图 5 10月12日的出库登记情况组图

5 分项问题调查

5.1 卫生项目

通过查看食堂操作间, 厨房整体卫生一般, 物品摆放比较有序, 但厨房地面较湿有积水。部分厨师着装不正规, 个人卫生状况一般。工作台上的食物分离存放, 冰柜内的食物部分未隔离储藏, 储藏室内个别蔬菜有腐烂现象。

学前班学生的餐具由老师集中消毒存放, 一至九年级学生用完餐后自行清洗餐具存

放在教室的碗柜或课桌、书包内。餐前只有部分学生洗手。

表 3: 步头降乡中心校卫生项目评分表

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	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	3	0.15
易变质食物保存	10	1	0.1
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	0	0
餐前洗手	5	1	0.05
		总分	2.7

各项扣分原因, 有文字说明、照片和录音为证:

(1) “厨工头部卫生”取 3 分, 扣分原因为现场少部分厨师在操作期间未戴工作帽, 头部卫生较好。(如图 6)

(2) “厨工工服着装”取 3 分, 扣分原因为现场的部分厨师未按要求着工作服, 但自己的衣服比较干净。(如图 6)

(3) “墙面地面卫生”取 3 分, 扣分原因为厨房地面较湿多处有积水。(如图 7)

(4) “易变质食物保存”取 1 分, 扣分原因为冰柜内储藏的部分肉类食物没有采取安全隔离措施。(如图 8)

(5) “餐具消毒”取 1 分, 扣分原因为一至九年级学生的餐具均由自己清洗, 虽然各教室配备了餐具存放柜, 但多数学生还是存放在课桌和书包内, 且没有采取任何消毒措施; 学生餐具均为自备, 五花八门, 还出现有使用水瓢和一次性塑料餐具的现象, 存在食品安全隐患。(如图 9)

(6) “当前储存食材变质腐坏情况”取 0 分, 扣分原因为储藏在冰柜内的西红柿



虽隔离包装存放, 但少量出现轻度腐烂腐败现象。(如图 10)

(7) “餐前洗手”取 1 分, 扣分原因为只有少部分学生餐前自行洗手, 老师没有严格要求所有学生先洗手再用餐。(如图 11)



图 6 厨工着装工作组图



图 7 厨房地面卫生组图



图 8 冰柜内部组图





图9 高年级学生餐具的清洗与存放组图



图10 储藏间出现腐烂腐败食材组图



图11 餐前少部分学生洗手图

学校卫生项目优秀方面的图片:



图12 厨房工作台暨生熟食存放组图



图 13 食材储藏组图

5.2 饭菜质量

调查当日菜品为：干香菇炒肉、炒白菜、炒萝卜丝、炒鸡蛋，米饭。（如图 14）

当日饭菜质量情况概述：通过品尝当日饭菜，菜品为四个菜，一荤三素，感觉口味一般。调查中发现部分学生不用午餐，以学校小卖部的零食为主，还有叫外卖和吃方便面的现象，通过从学生匿名调查情况看，对饭菜质量反映较差。

表 4：步头降乡中心校饭菜质量评分表

评估项目	权重值（百分比）	分值	得分
饭菜口味	20	0	0
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	4

各项扣分原因，有文字说明、照片和录音为证：

“饭菜口味”取 0 分，扣分原因为该校饭菜质量不高，学生严重厌食，调查当日不少学生和老师都有不用午餐的现象，当调查人问当事人为何不用午餐时，均回答不饿。又出现学生用餐期间家长为其叫外卖和吃方便面及零食的现象。这种情况不符合免费午餐的宗旨和相关要求。校方回应：周末学生和老师着急回家，许多人都没心情吃饭了。（如图 14、15）



图 14 当日菜品组图



图 15 用零食和外卖当午餐的学生组图

5.3 执行管理

通过查看厨师健康证是合格的，厨房的部分设备均能正常工作，菜品留样不合规，相关登记信息也不完整。值周老师组织学生分餐比较有序，领餐后在餐厅、操场或教室用餐，但用餐期间秩序混乱。师生同餐，教职工与学生一样在食堂领餐。调查人观察学生的用餐情况，发现剩菜剩饭浪费明显。

表 5：步头降乡中心校执行管理评分表

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	1	0.1
师生同餐	20	5	1
浪费情况	20	3	0.6
		总分	3

各项扣分原因, 有文字说明、照片和录音为证:

(1) “菜品留样”取1分, 扣分原因为菜品留样不全未达标, 留样登记相关责任人签字信息不完整。尤其是在调查人指出后, 调查当日的留样还是不全未达标。虽然校方解释工作太忙, 忘记告诉厨师了, 但根源还是思想上重视不够。(如图16)

(2) “分餐秩序”取1分, 扣分原因为值周老师虽然在分餐时组织比较严密, 但在学生用餐期间没有人员组织和管理, 场面相当混乱, 加上饭菜质量不高。(如图17、21)

(3) “浪费情况”取3分, 扣分原因为从剩菜剩饭情况看, 与用餐人数比例相比较显得有点多, 为浪费明显。(如图18)



图 16 菜品留样与登记组图



图 17 学生用餐情况组图



图 18 剩菜剩饭组图

学校执行管理项目优秀方面的图片:



图 19 厨师健康证组图



图 20 厨房设备组图



图 21 学生分餐组图



图 22 教职工用餐组图

5.4 财务管理

通过现场了解，该校实施了钱账分离和轮流采购制度，食材采购价格合理。查看了相关账务，采购的原始凭证、出库登记和现金流水账比较完整，入库登记信息不完整。

免费午餐善款经费拨款流程和报销的具体情况负责的老师知道，调查当日开会，其他人员不知道。

表 6：步头降乡中心校财务管理评分表

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	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

各项扣分原因，有文字说明、照片和录音为证：

“入库登记”取 3 分，扣分原因为有入库登记，但无相关责任人签字。（如图 23）



Figure 23 shows three tables of inventory registration for food procurement and distribution. The tables are titled '餐饮服务单位食品采购与进销存台账' (Food Procurement and Inventory Ledger for Catering Service Units). Each table contains columns for item name, quantity, unit, price, and total amount. The data is organized in a grid format, with rows representing different food items and columns representing different categories of procurement and inventory.

图 23 入库登记组图

学校财务管理项目优秀方面的图片:

Figure 24 shows three tables of original vouchers for food procurement and distribution. The tables are titled '餐饮服务单位食品采购与进销存台账' (Food Procurement and Inventory Ledger for Catering Service Units). Each table contains columns for item name, quantity, unit, price, and total amount. The data is organized in a grid format, with rows representing different food items and columns representing different categories of procurement and inventory.

图 24 原始凭证组图

Figure 25 shows six tables of inventory registration for food procurement and distribution. The tables are titled '餐饮服务单位食品采购与进销存台账' (Food Procurement and Inventory Ledger for Catering Service Units). Each table contains columns for item name, quantity, unit, price, and total amount. The data is organized in a grid format, with rows representing different food items and columns representing different categories of procurement and inventory.

图 25 出库登记组图



图 26 现金流水账组图

5.5 学生匿名调查

调查人对该校七年级（一）、（二）班共 71 名学生进行匿名调查，抽样比例占学生总人数的 9.9%。

表 7：步头降乡中心校学生匿名调查评分表

项目	权重	分值	得分
厨师卫生	10	1	0.1
饭菜异物情况	15	0	0
菜品口味	5	1	0.05
菜品分量	15	1	0.15
主食生熟	5	1	0.05
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	1	0.1
每天吃到荤菜	15	3	0.45
		总分	1.65

说明：每一道题目只需要看 1 个指标，如果正面选项有效百分比大于等于 90%则该题评分为满分 5 分，如果正面选项有效百分比小于 40%（不含 40%）则该题评分为最低



分：三个选项的为 1 分，两个选项的为 0 分。其余情况都按 3 分处理。

表 8：步头降乡中心校学生匿名调查统计表

项目	选项	人数	有效百分比	选项	人数	有效百分比	选项	人数	有效百分比	缺失率
厨师卫生	卫生	5	7%	一般	48	67.6%	不卫生	18	25.4%	0
是否吃到不该吃的	没有吃到过	10	14.1%	吃到过	61	85.9%				0
菜的味道	好吃	4	5.6%	一般	49	69%	不好吃	18	25.4%	0
菜是否够吃	够吃	27	38%	有时不够吃	36	50.7%	天天不够吃	8	11.3%	0
饭是否蒸熟	每天都熟了	21	29.6%	有时不熟	45	63.4%	经常不熟	5	7%	0
饭是否够吃	够吃	42	59.2%	有时不够吃	21	29.5%	天天不够吃	8	11.3%	0
饭不够是否可以添	可以	62	87.3%	不可以	9	12.7%				0
浪费饭菜的人多吗	没有	17	24%	少	49	69%	多	5	7%	0
能否每天吃到荤菜	能	54	76%	不能	17	24%				0

通过对学生进行匿名问卷调查，对饭菜质量和卫生状况的满意度很差，结合现场观察情况，调查人认为学生的反映比较真实。

5.6 执行反馈

(1) 您知道协助贵校申请免费午餐的志愿者是谁吗？目前其和贵校还有联系吗？

答：由报账员负责，因开会不在，其他人不详。

(2) 贵校免费午餐项目对接志愿者或对接工作人员是谁？有他最新联系方式吗？

答：对接人是兰小晚，有电话。

(3) 对接志愿者（或工作人员）一般多长时间联系你们一次呢？最近一次联系你们是



大概是什么时候?当时主要沟通了什么问题呢?

答:由报账员负责联系,因开会不在,其他人不详。

(4) 对接志愿者(或工作人员)在学校开餐前,是否专门给你们讲过免费午餐的具体执行要求和项目运行管理的相关制度?你们组织相关人员学习过吗?

答:由报账员负责,因开会不在,其他人不详。

(5) 在执行过程中出现的问题,你们会主动联系对接志愿者(或工作人员)吗?对于学校反映的问题,相关人员一般情况下多久答复你们?

答:由报账员负责,因开会不在,其他人不详。

(6) 对接志愿者(或工作人员)最近一次到校是什么时候?当时主要是来干什么?

答:由报账员负责,因开会不在,其他人不详。。

(7) 通过一段时间的合作,你对免费午餐志愿者或工作人员有何意见或者建议呢?

答:无意见和建议。

6 调查人建议

调查人对步头降乡中心校进行调查后,综合各方面情况,现提出以下建议:

- (1) 建议加强厨师个人卫生和厨房卫生管理工作;
- (2) 建议食堂定期检查储存的易变质食材,尤其是冰柜内储藏的食物;
- (3) 建议解决好学生餐具和消毒设备,做好集中保管统一消毒;
- (4) 建议学校加强学生管理组织好餐前洗手问题;
- (5) 建议改善饭菜质量,避免午餐期间学生吃外卖和方便面之类的食物代替午餐;
- (6) 建议学校相关责任人严把饭菜质量关,严禁给学生食用剩菜剩饭和变质食物;
- (7) 建议学校及各班老师组织好学生就餐秩序;
- (8) 建议在确保学生吃饱吃好的前提下控制好饭菜浪费现象;
- (9) 建议学校按照要求落实好入库登记相关信息的完整性;
- (10) 建议学校微博如实按要求公示用餐人数情况。

7 结论

步头降乡中心校稽核评分: 53.8 分。



调查人认为,该校在本次稽核调查执行情况很差,自开餐以来,接受过两次稽核检查,均不容乐观,这次稽核检查又暴露出诸多敏感问题和安全隐患,说明校方对存在的问题还未引起高度重视,这样的执行情况,对本校师生是用餐无益,更会对免费午餐项目的产生巨大损害。

调查人: 云柯

2016 年 10 月 23 日

稽核部建议:步头降乡中心校项目执行不合格。该校作为监督中心的重点关注学校,多次检查、多次发现问题,多次整改落实不到位。从本次现场调查看,食品安全无法保证,食品安全管理的责任不到位,组织用餐秩序混乱,学生对学校饭菜满意度很低导致的零食充当午餐,这些都与本项目基本要求有很大差距。时至今日,账目管理仍是个别老师的责任。以上种种问题说明,该校对免费午餐项目,对学生用餐这项工作的重视程度远远不够,因此,本中心建议,立即对该校进行停餐整改,并将整改措施和过程在其微博进行公示;如果对问题认识还不到位,建议结算退出。

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



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。
	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。
财 务	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

