



报告编号	MW/JH[2016]195
报告正文总页数	共 12 页

湖南省怀化市芷江侗族自治县 碧涌镇竹溪冲村小学 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

二零一六年十二月二十七日

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。

湖南省怀化市芷江侗族自治县碧涌镇竹溪冲村小学

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：2015039

报告日期：2016年12月27日

报告编号：MW/JH[2016]195

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.....	2
4.1 碧涌镇竹溪冲村小学概况.....	3
4.2 碧涌镇竹溪冲村小学的就餐人数.....	3
4.3 碧涌镇竹溪冲村小学项目运行综合评价.....	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.....	9
5.5 学生匿名调查.....	11
5.6 执行反馈.....	11
6 调查人建议.....	12
7 结论.....	12
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12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湖南省怀化市芷江县、湖北省恩施州鹤峰县,对该地区项目学校进行开餐情况突击调查,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

12月8日自长沙高铁站乘高铁至怀化市芷江县,用时约2小时10分钟到达芷江高铁站,乘公交车至芷江汽车站,宿芷江县泰和宾馆。

12月13日自芷江汽车站徒步2公里至汽车西站,乘大垅方向班车至大坳,用时约1小时50分钟到达后,徒步4公里至竹溪冲村,于10:30对竹溪冲村小学进行突击检查。调查结束后乘摩托车至碧涌镇,转乘班车返回县城,宿芷江县泰和宾馆。

交通提示:县城至碧涌镇班车较多,至竹溪冲村无班车,工作人员探访可乘坐大垅方向班车加徒步;也可在碧涌镇租车前往,交通不便利。



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 碧涌镇竹溪冲村小学概况

芷江侗族自治县，因著名诗人屈原“沅有芷兮澧有兰”而得名。隶属于湖南省怀化市。位于湖南省西部，地处武陵山系南麓云贵高原东部余脉延伸地带，芷江镇距怀化市仅 37 公里。素有“滇黔门户、黔楚咽喉”之称。碧涌镇位于芷江县南部，镇政府驻地距县城 44 公里，是芷江西南边贸物流中心镇。

碧涌镇竹溪冲村小学建校于解放前，1995 年在现址建设新校址，位于竹溪冲村。学生全为走读，最远距校 3 公里，有 5 名学生由家长接送上学，其余学生徒步上学。学校距碧涌镇 10 公里，距芷江县城 54 公里，路况良好，为水泥路面。

该校校长张承柏负责会计、出纳和微博管理工作；厨师杨春梅。该校只有一名老师，一名厨师，为夫妻学校。采购食材工作由张承柏老师负责，验收人为厨师。采购地点：碧涌镇市场，地点不固定，择优选购。午餐时间：12:00。

午餐标准为 4 元/人/天，其中学前班学生和教职工享受免费午餐，一年级学生享受国家营养改善计划。厨师工资：800 元/人/月，由免费午餐负责支付。

库存食材：大米 12 斤、散装菜籽油 1.5 斤。

厨房共有设备 2 台，其中免费午餐配备设备有消毒柜、冰箱各 1 台。



图 2 学校情况组图

4.2 碧涌镇竹溪冲村小学的就餐人数

本次调查的时间为 2016 年 12 月 13 日，经突击检查，该校各班级学生人数如下：

表 1：碧涌镇竹溪冲村小学学生人数统计表

全校	学前班	一年级	合计
应到人数	6	5	11
实到人数	6	5	11
请假人数	0	0	0

调查人在厨房现场见到厨师 1 人, 张承柏校长介绍学校共有教职工 2 人, 分别为教师 1 人, 厨师 1 人。

当日就餐人数: 学生 11 人+教师 1 人+厨师 1 人+调查人 1 人=13 人, 稽核员缴餐费 4 元, 微博公示与当日调查情况完全一致。

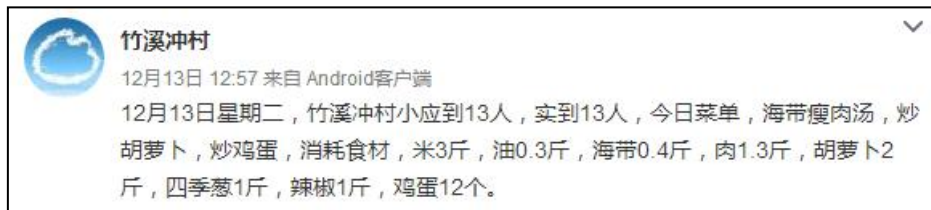


图 3 就餐人数的微博截图

4.3 碧涌镇竹溪冲村小学项目运行综合评价

表 2: 碧涌镇竹溪冲村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	5
质量	20	5
管理	25	4.4
财务	25	4.4
调查	10	4.7
五分制总分		4.7
百分制总分		94

经各项评估, 碧涌镇竹溪冲村小学项目运行综合评分为 94 分。

5 分项问题调查

5.1 卫生项目

通过查看食堂操作间, 厨房整体卫生良好, 物品摆放比较有序, 地面卫生较好。厨师着装工作服, 按要求戴工作帽, 手部卫生状况较好。工作台上的食物分离存放, 冰柜内卫生状况较好, 储藏的食物采取了安全隔离措施, 储藏室储存的食材整齐有序。

学生的餐具均由厨师统一清洗, 集中存放在食堂的盆里由厨师用开水消毒, 目前配备的消毒柜还未投入使用, 因学校校舍刚改造完成, 线路还未安装妥当。开餐前, 学生

在老师组织下洗手。

表 3: 碧涌镇竹溪冲村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	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	5

学校卫生项目优秀方面的图片:



图 4 厨工着装工作图



图 5 厨房地面卫生图



图 6 厨房工作台暨生熟食存放组图



图 7 冰柜内部卫生图



图 8 食材储藏组图



图 9 学生餐具的清洗与存放组图



图 10 餐前学生洗手组图

5.2 饭菜质量

调查当日菜品为：胡萝卜炒肉、炒鸡蛋、海带瘦肉汤，主食为大米饭。

当日饭菜质量情况概述：通过品尝当日饭菜，菜品为二菜一汤，二荤一素，感觉口味比较可口。通过从学生座谈调查情况看，对饭菜质量和卫生状况反映较好。

表 4: 碧涌镇竹溪冲村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 11 当日菜品组图

5.3 执行管理

通过查看厨师健康证是合格的,厨房的设备均能正常工作,有菜品留样,相关留样登记信息不完整。老师组织学生在食堂分餐用餐,师生同餐。调查人观察学生的用餐情况,发现剩菜剩饭符合用餐人数比例。

表 5: 碧涌镇竹溪冲村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	3	0.9
分餐秩序	10	5	0.5
师生同餐	20	5	1
浪费情况	20	5	1
		总分	4.4

各项扣分原因,有文字说明、照片和录音为证:

“菜品留样”取 3 分,扣分原因为有菜品留样,留样登记上只有留样人签字,无监督人签字。(如图 12)

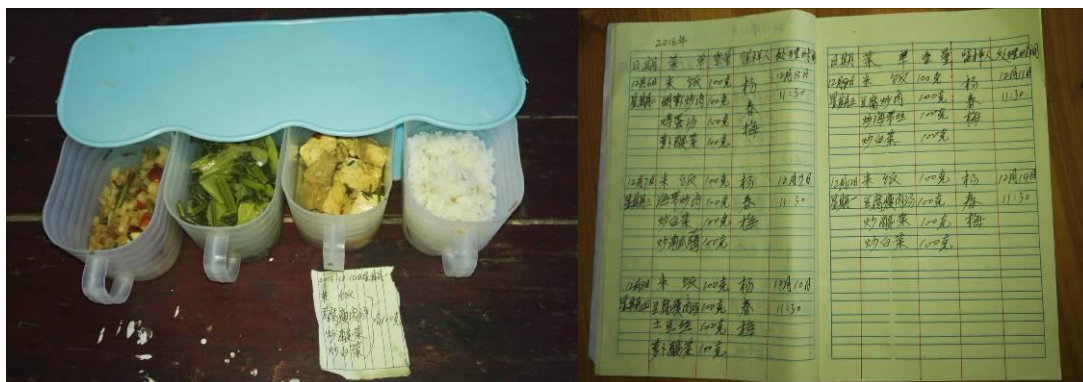


图 12 菜品留样与登记组图

学校执行管理项目优秀方面的图片:



图 13 厨师健康证图



图 14 正常使用的厨房设备图



图 15 纠正后的菜品留样与登记组图



图 16 学生分餐用餐情况组图



图 17 教职工用餐情况图



图 18 剩菜剩饭图

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、入、出库登记信息不完整,有现金流水账。

免费午餐善款经费拨款和报销详细流程不详。

表 6: 碧涌镇竹溪冲村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	3	0.15
出库登记	5	3	0.15
现金流水账	20	5	1
专人负责	10	5	0.5
		总分	4.4

各项扣分原因,有文字说明、照片和录音为证:

(1) “原始凭证”取 3 分,扣分原因为有采购的原始凭证,但部分凭证是无时间记录,无采购员和验收人签字。(如图 19)

(2) “入库登记”和“出库登记”各取 3 分,扣分原因为有相关入、出库登记,相关责任人签字信息不完整,且部分人员的签字采用了省略号;出库登记上记录的出库食材只有斤数,无消耗的金额数量体现。(如图 20、21)



图 19 原始凭证组图

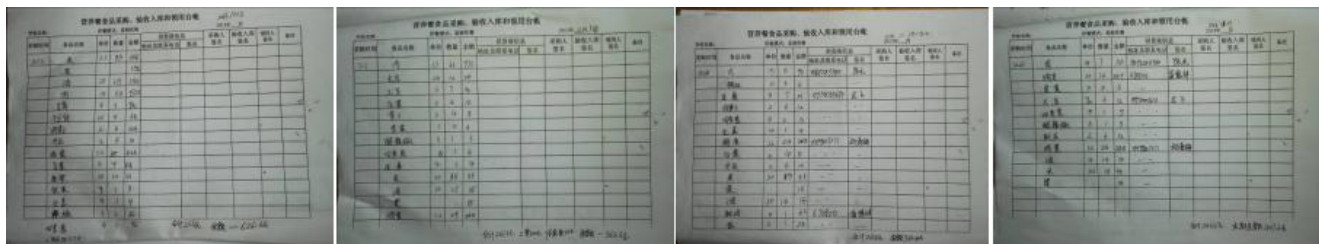


图 20 入库登记和现金流水账组图

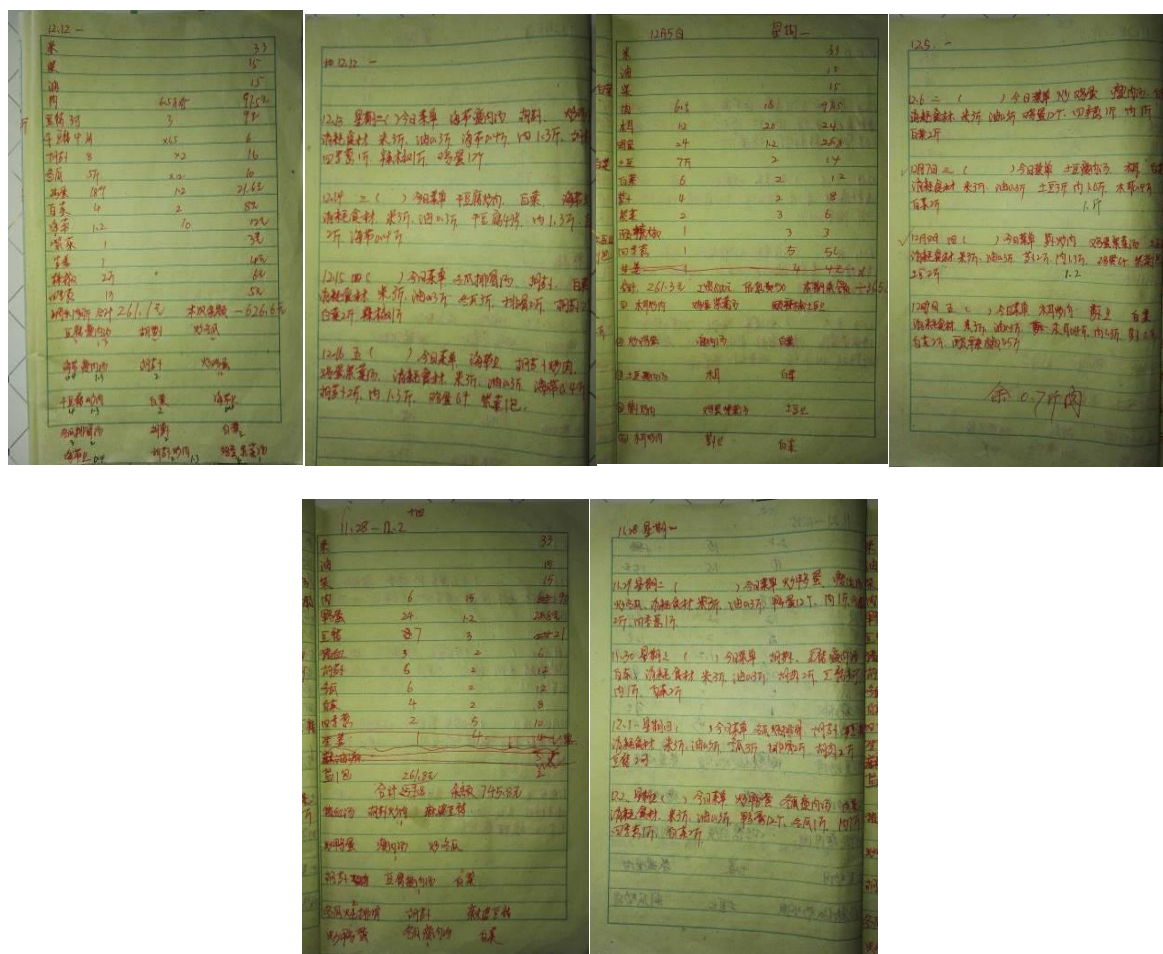


图 21 出库登记组图

5.5 学生匿名调查

调查人对该校 10 名学生进行座谈调查, 抽样比例为 55.6%。

表 7: 碧涌镇竹溪冲村小学学生匿名调查评分表

项目	权重	分值	得分
厨师卫生	10	5	0.5
饭菜异物情况	15	3	0.45
菜品口味	5	5	0.25
菜品分量	15	5	0.75
主食生熟	5	5	0.25
主食分量	20	5	1
主食不够可以添加	5	5	0.25
饭菜浪费情况	10	5	0.5
每天吃到荤菜	15	5	0.75
		总分	4.7

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。

5.6 执行反馈

(1) 您知道协助贵校申请免费午餐的志愿者和免费午餐项目对接志愿者或对接工作人员是谁? 有联系方式吗?

答: 对接人是小晚, 有联系电话, 还有志愿者用微信联系, 但称呼不详。

(2) 对接志愿者 (或工作人员) 一般多长时间联系你们一次呢? 最近一次联系你们大概是时候? 当时主要沟通了什么问题呢?

答: 一个月联系一次, 最近一次是 11 月 29 日沟通微博的经费情况。

(3) 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: 讲过, 看过, 学习过。



6 调查人建议

调查人对碧涌镇竹溪冲村小学进行调查后, 综合各方面情况, 现提出以下建议:

- (1) 建议厨房消毒柜尽快投入使用;
- (2) 建议按要求做好菜品留样登记;
- (3) 建议按免费午餐相关制度落实好原始凭证、入库、出库登记, 及相关信息的完整性。

7 结论

碧涌镇竹溪冲村小学稽核评分: 94 分。

调查人认为, 该校在本次稽核调查中执行情况优秀, 这是个微型学校, 只有一个老师、一个厨师, 夫妻两位, 工作非常辛苦, 管理的井井有条, 在此表示衷心的感谢! 学校在账目方面还存在一些问题, 需要完善, 请校方予以重视。为使学校更好的开展好免费午餐工作, 建议家长代表可参与到学校账目管理中, 适当减轻学校教职的工作负担。

调查人: 云柯

2016 年 12 月 27 日

稽核部建议: 竹溪冲村小学项目执行情况良好。两位老师、十一名学生的微型学校, 项目执行能比较好符合项目执行标准, 难能可贵。请校方根据现场调查人的建议, 完善菜品留样的登记和食材采购环节的登记制度。不过, 针对此类学校, 为适当减轻工作负担, 可简化相关制度, 但必须保证真实性。现场调查人在报告建议提出的请当地家长代表参与日常管理, 适当分担工作量、更好的实现资金管理的监督, 仅供执行团队和校方参考。

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
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