



告编号	MW/JH[2016]197
报告正文总页数	共 11 页

安徽省池州市石台县仁里镇七里中心学校 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。

安徽省池州市石台县仁里镇七里中心学校

免费午餐项目调查报告

项目负责人：舟乙

调查人员：子夜

报告编写：子夜

报告审核：舟乙

报告批准：舟乙

学校编号：2015065

报告日期：2016 年 12 月 27 日

报告编号：MW/JH[2016]197

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.....	3
4 学校现状及评价.....	3
4.1 七里中心学校的概况.....	3
4.2 七里中心学校的就餐人数.....	3
4.3 七里中心学校项目运行综合评价.....	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.....	7
5.5 学生匿名调查.....	9
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>

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,调查人子夜接受免费午餐基金监督中心的委托,从四川省宜宾市出



发前往安徽省石台县和歙县,对上述区域内的7所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

12月6日,调查人自四川宜宾乘坐长途客车前往重庆市,于当日下午5时抵达重庆汽车站(102元),入住南滨路皇郡大酒店(免费)。

12月7日,自重庆江北国际机场搭乘航班飞往安徽合肥市,上午9时许抵达合肥新桥国际机场(270元)。随后搭乘机场大巴抵达合肥南站(25元),于11点20左右搭乘动车前往池州市,12点30分抵达池州站(69.5元)。12点40分,调查员自池州站旁边的池州客运总站搭乘客运班车前往石台县,当日下午3点左右抵达石台县城(20元),入住牯牛降国际大酒店(120元/天)。

12月9日上午,徒步至七里中心学校,约5分钟路程。七里中心学校地处县城秋浦西路,交通方便。结束对该校调查后,返回县城,自石台汽车站搭乘客运班车前往黄山市,当日下午6点抵达黄山市屯溪区(100元),入住纳山纳水精品酒店(158元/天)。

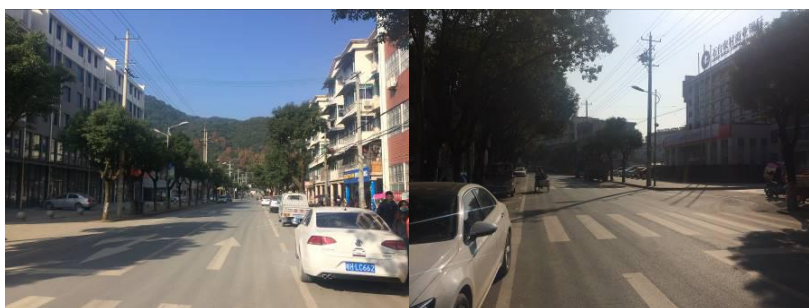


图1 七里中心学校周边路况组图

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 七里中心学校的概况

七里中心学校位于安徽省池州市石台县城仁里镇秋浦西路 10 号。

石台县位于安徽省南部皖南山区西部, 属池州市下辖县, 国家扶贫开发重点县。全县辖仁里镇等 8 个乡镇, 县政府驻地仁里镇。仁里镇位于石台县中部, 下辖 14 个行政村和 5 个社区居委会。

七里中心学校是一所全走读制完全小学, 现有一至六年级 9 个教学班, 现有学生 262 人, 在校教师 32 人、厨师 3 人、门卫 1 人, 全部享用免费午餐, 学校中午 11:50 开餐。

校长: 陈龙; 总务: 邵建民; 采购: 邵建民; 保管: 邵建民、褚立琴; 财务: 夏巧云; 微博: 邵建民。



图 2 学校情况组图

4.2 七里中心学校的就餐人数

本次调查的时间为 2016 年 12 月 9 日, 经突击检查, 该校各班级学生人数如下:

表 2: 七里中心学校学生人数统计表

年级	101	102	2	301	302	401	402	5	6	合计
应到	20	21	32	32	33	29	29	38	28	262
实到	20	21	32	32	33	29	29	38	28	262
请假	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

调查人现场见到厨师 3 人, 学校提供教师出勤 30 人, 门卫出勤 1 人。

当日就餐人数：学生 262 人+教职工 31 人+调查人 1 人（调查人缴纳餐费 5 元）=290 人，比微博多 4 人。



图 3 就餐人数的微博截图

4.3 七里中心学校项目运行综合评价

表 3：七里中心学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	4.9
质量	20	5
管理	25	5
财务	25	3.95
调查	10	5
五分制总分		4.77
百分制总分		95.4

经各项评估，七里中心学校项目运行综合评分为 95.4 分。

5 分项问题调查

5.1 卫生项目

该校厨房和餐厅在校园东边。调查人到校后首先查看了厨房，现场看到三位厨师正在备餐，系围裙、戴帽子及袖套，卫生良好。厨房整体卫生良好。大米、食用油、调料等放在厨房储藏室，均上架存放，能够有效的防鼠、防潮。



下课后一至六年级学生会在教学楼楼层水源处洗手后直接到食堂门口排队领餐,低年级先吃,高年级随后,领完餐均在食堂餐厅就餐。学生餐具由厨师清洗并存放于餐厅消毒柜,消毒效果良好。



图 4 厨房和储藏间情况组图

表 4: 七里中心学校卫生项目评分表

评估项目	权重值 (百分比)	分值	得分
厨工头部卫生	5	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	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	4.9

扣分原因:



(1) “厨工工服着装”项得 3 分，原因是厨师没有穿统一工作装。

5.2 饭菜质量

调查当天，该校菜品为：肉烧生腐、青椒炒豆干、大白菜烧豆腐、西红柿肉片汤、腌萝卜（菜谱提取自微博公示报表，与现场一致）。查阅学校微博学校食材搭配比较丰富，如：猪肉、卤牛肉、豆腐、鸡蛋、白菜、豆腐、西红柿、萝卜、豆干、土豆等。

表 5：七里中心学校饭菜质量评分表

评估项目	权重值（百分比）	分值	得分
饭菜口味	20	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

调查人在厨房和储藏间查看了该校的消毒柜和冰柜，均使用正常。学校日常食品留样规范有效。调查人观察了学生的整个用餐过程，未见明显浪费。

该校就餐情况是，中午 11:50 开餐，下课后一至六年级学生洗手后直接到食堂门口排队领餐，领完餐均在食堂餐厅就餐。观察整个就餐过程，就餐秩序良好。

表 6：七里中心学校执行管理评分表

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	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



图 6 厨师健康证组图

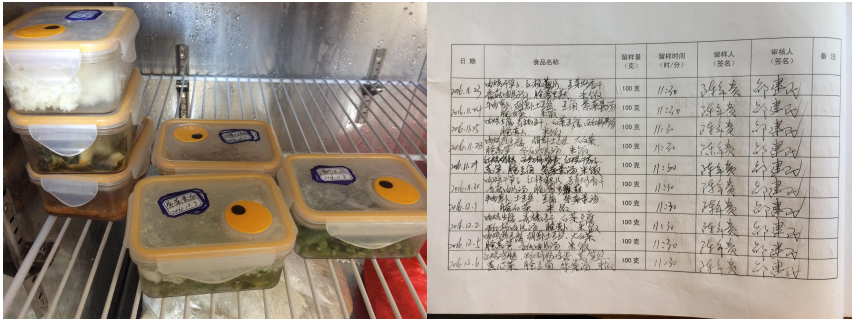


图 7 食品留样及记录表



图 8 就餐过程组图

5.4 财务管理



该校食材分两部分采购,米、面、油系批量定点采购,肉类、蔬菜等系当天采购当天使用,不留存库,由邵建民老师负责通知供应商送货到校。调查人在该校调查期间,学校提供了原始采购单据、进货验收台账和微博公示报表,没有提供出入库台账,没有出入库台账的原因是不知道要做,出示的现金账系学校财务总账,简单记录了免费午餐拨款和支出,较为笼统。从相关资料上能够有效反映出学校采购情况和每日开餐情况,真实度较高,但在管理规范上较为欠缺。

表 7: 七里中心学校财务管理评分表

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	0	0
原始凭证	20	5	1
入库登记	5	1	0.05
出库登记	5	1	0.05
现金流水账	20	3	0.6
专人负责	10	5	0.5
		总分	3.95

扣分原因:

- (1) “轮流采购”项得 0 分,原因是没有执行轮流采购要求。
- (2) “入库记录”项得 1 分,原因是没有入库记录。
- (3) “出库记录”项得 1 分,原因是没有出库记录。
- (4) “现金流水账”项得 3 分,原因是午餐资金与学校总账合并记录且支出不够详细。

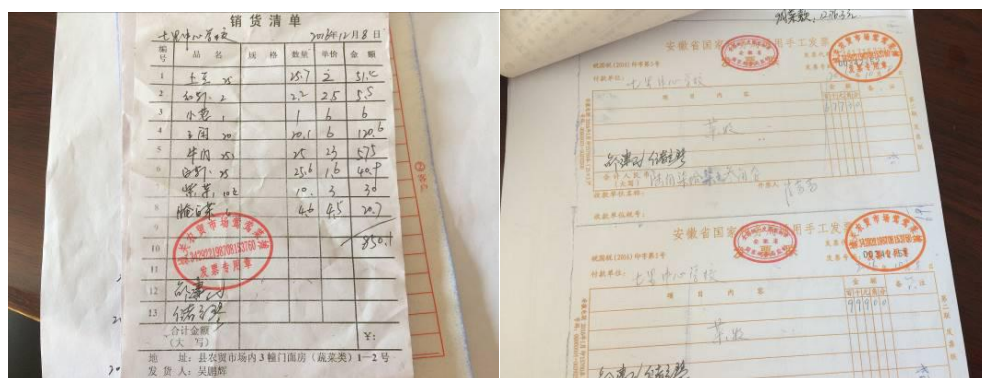


图 9 原始采购单据组图

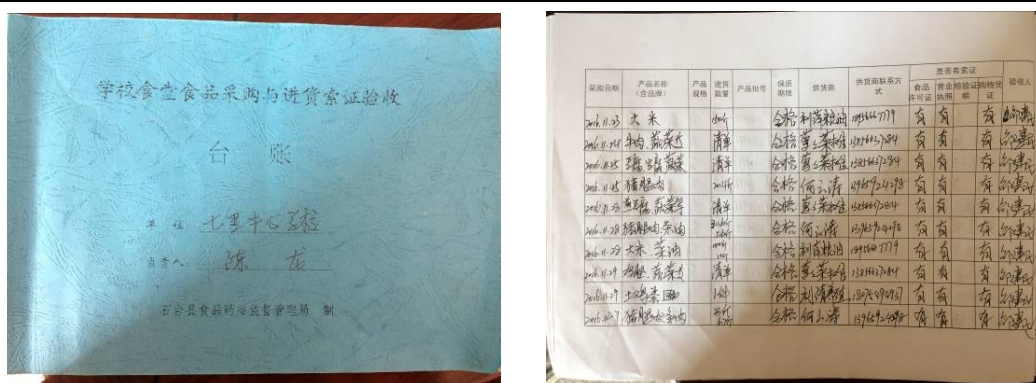


图 10 进货验收台账组图

图 11 学校总账中的午餐资金记录组图

5.5 学生匿名调查

调查人对六年级的 28 名学生进行了问卷调查,并结合现场观察和交流进行评分。

表 8: 七里中心学校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	5	0.75
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	5



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 9: 七里中心学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	28	100%	一般	0	0	不卫生	0	0	0
是否吃到不该吃的	没有吃到过	28	100%	吃到过	0	0				0
菜的味道	好吃	28	100%	一般	0	0	不好吃	0	0	0
菜是否够吃	够吃	28	100%	有时不够吃	0	0	天天不够吃		0	0
饭是否蒸熟	每天都熟了	28	100%	有时不熟	0	0	经常不熟	0	0	0
饭是否够吃	够吃	28	100%	有时不够吃	0	0	天天不够吃	0	0	0
饭不够是否可以添	可以	28	100%	不可以	0	0				0
浪费饭菜有人多吗	没有	28	100%	少	6	0	多	0	0	0
能否每天吃到荤菜	能	28	100%	不能	0	0				0

统计说明:

该校是调查人近四年来调查的 200 余所学校中匿名问卷满意度最高的学校, 满意度达百分之百, 从中可以看出学校在午餐供餐上所付出的努力, 望继续保持, 再接再厉。

6 调查人建议

调查人员对七里中心学校进行调查后, 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, 统一工作装;



(2) 建议学校能够按照本报告附件 1 中关于出入库记录和现金流水账的要求完善相关记录表格和单据。

(3) 建议该校对食堂后勤管理岗位进行调整, 避免采购与保管等核心岗位交叉兼任, 完善监督机制并落实。

7 结论

七里中心学校稽核评分: 95.4 分。

调查人认为, 七里中心学校项目整体运行情况优秀。该校系 2016 年 3 月正式开餐, 2016 年 4 月, 免费午餐基金监督中心对该校进行了第一次突击稽查, 当次稽查整体评价一般, 存在问题较多。从本次现场稽查情况来看, 上一次稽查提到的问题均得到了有效改进, 尤其在午餐供餐满意度上达到了百分之百的好评率, 值得表扬! 但同时该校仍存在出入库记录缺失, 管理岗位互相兼任, 监督机制不到位等情况, 希望该校继续就上述问题改进和完善相关管理, 继续为孩子们做好这一顿来之不易的午餐!

调查人: 子夜

2016 年 12 月 27 日

稽核部建议: 七里中心学校项目执行情况优秀。该校能重视整改意见, 并进行有效的整改, 表明该校对项目的珍惜和执行工作的重视。针对现场调查员关于资金管理环节的建议, 执行伙伴可协助校方, 参照项目执行标准进行继续完善感谢校方的用心、努力!

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。
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