



|         |                |
|---------|----------------|
| 报告编号    | MW/JH[2017]041 |
| 报告正文总页数 | 共 15 页         |

# 广西壮族自治区河池市天峨县六排镇索法小学 免费午餐项目稽核报告

项目名称： 中国社会福利基金会免费午餐基金

委托单位： 中国社会福利基金会免费午餐基金管理委员会

稽核类别： 现场取证

二零一七年四月二十三日

## 注 意 事 项

- 1、对于接受稽核的学校，稽核结果因受时间限制及各方面因素制约，仅具参考作用。
- 2、稽核报告无现场稽核专员及监督中心总监电子签名无效。
- 3、对稽核报告内容若有异议，应在报告公示于免费午餐基金官方网站后7个工作日内向学校服务中心相关区域专员提出。

# 广西壮族自治区河池市天峨县六排镇索法小学

## 免费午餐项目稽核报告

稽核专员：子夜

报告编写：子夜

报告审核：云柯

报告批准：杨博智

学校编号：2016107

稽核日期：2017 年 4 月 11 日

报告日期：2017 年 4 月 23 日

报告编号：MW/JH [2017]041

检查单位：中国社会福利基金会免费午餐基金监督中心

委托单位：中国社会福利基金会免费午餐基金管理委员会

# 目 录

|                                     |    |
|-------------------------------------|----|
| 1 项目概况.....                         | 1  |
| 1.1 免费午餐发起背景.....                   | 1  |
| 1.2 免费午餐项目目标.....                   | 1  |
| 1.3 稽核时间及内容.....                    | 1  |
| 2 稽核评估目的及依据.....                    | 2  |
| 2.1 稽核评估目的.....                     | 2  |
| 2.2 稽核评估依据.....                     | 2  |
| 3 学校现状及评价.....                      | 3  |
| 3.1 索法小学概况.....                     | 3  |
| 3.2 索法小学评分.....                     | 4  |
| 4 分项问题稽核情况.....                     | 4  |
| 4.1 卫生项目.....                       | 4  |
| 4.2 饭菜质量.....                       | 8  |
| 4.3 执行管理.....                       | 9  |
| 4.4 财务管理.....                       | 11 |
| 4.5 学生匿名调查.....                     | 13 |
| 5 稽核整改落实情况.....                     | 14 |
| 6 存在的问题.....                        | 15 |
| 7 结论.....                           | 15 |
| 附件 1. 免费午餐启动预算表（一次支出餐具炊具和厨房修缮）..... | 17 |
| 附件 2. 现场稽核评分细则.....                 | 17 |
| 附件 3. 重大问题事项说明.....                 | 24 |

## 1 项目概况

### 1.1 免费午餐发起背景

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12月底,募款已超过25125万元,累计开餐学校达716所,覆盖全国23个省市自治区,帮助逾20万偏远山区孩子们免于饥饿,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、神出鬼没的驴友一起参与一线监管。

详见:免费午餐基金官方微博 <http://weibo.com/freelunch>

免费午餐基金官方网站 <http://www.mianfeiwucan.org>

免费午餐淘宝公益店 <http://www.mianfeiwucan.tmall.com>

### 1.3 稽核时间及内容

2017年4月,稽核专员子夜接受中国社会福利基金会免费午餐基金管理委员会的委托,从四川省宜宾市出发前往广西壮族自治区河池市天峨县,对该地区的免费午餐项目



合作学校进行现场稽核，稽核的主要内容为：食堂卫生、饭菜质量、项目执行管理、财务状况以及学生满意度、上次稽核存在问题整改情况、学校重大问题情况反馈等情况。

1.4 稽核路线

表 1：学校稽核交通行程信息表

| 序号 | 时间           | 起止地         | 交通方式  | 距离        | 费用   |
|----|--------------|-------------|-------|-----------|------|
| 1  | 9:00-9:10    | 怡江酒店-天峨汽车总站 | 徒步    | 10 分钟     | 0 元  |
| 2  | 9:10-10:20   | 天峨汽车总站-索法小学 | 摩托车   | 1 小时 10 分 | 70 元 |
| 3  | 13:00-14: 00 | 索法小学-天峨县城   | 老师顺风车 | 1 小时      | 0 元  |



图 1 索法小学周边路况组图

2 稽核评估目的及依据

2.1 稽核评估目的

- （1）了解项目合作学校的食品安全管理状况，督促学校管理层提高食品安全意识，确保学生食品安全；
- （2）核查免费午餐基金捐赠资金使用情况，杜绝捐赠资金流失，提高捐赠人对免费午餐项目的信任；
- （3）为免费午餐基金是否继续与该校合作提供依据，确保免费午餐项目可持续运行。

2.2 稽核评估依据

- （1）《农村义务教育学校食堂管理暂行办法》
- （2）《免费午餐项目学校执行标准基本规范》
- （3）现行国家食品生产、运输、加工等法律、法规。



3 学校现状及评价

3.1 索法小学概况

索法小学位于广西壮族自治区河池市天峨县六排镇索法村索法屯，距离县城（六排镇）35 公里。该校设有学前教育班和小学。该校是免费午餐基金全员全额拨款学校，免费午餐基金同时为该校 1 名厨师提供 1000 元/月的人工工资补贴，并视项目执行情况提供有限配套资金支持。

该校自 2016 年 9 月启动免费午餐项目。除面向全校师生提供午餐外，还面向 48 名寄宿制学生提供收费的晚餐（早餐校外自理），收费标准为：300 元/人/学期，其收取的费用实行专人管理，独立支出核算，即采购、出入库及财务均由专人独立负责。

表 2：学校午餐管理人员名单

| 岗 位 | 校 长 | 总务主任 | 采 购 | 出入库管理   | 会 计 | 微博管理 |
|-----|-----|------|-----|---------|-----|------|
| 姓 名 | 谭振克 | 梁世兴  | 苏昌武 | 叶老师、熊作成 | 梁世兴 | 梁世兴  |

表 3：学校教学班数量表

| 教学班 | 学前教育 | 小学部 | 合计 |
|-----|------|-----|----|
| 数 量 | 1    | 6   | 7  |

表 4：学校人数统计表

| 全校 | 学生总人数    |          | 教职工人数（免费午餐拨款） |    |    | 合计 |
|----|----------|----------|---------------|----|----|----|
|    | 免费午餐拨款人数 | 国家营改拨款人数 | 教师            | 厨师 | 其他 |    |
| 应到 | 82       | 0        | 8             | 1  | 0  | 91 |

表 5：学生及教职工人数统计表

| 年级 | 学前班 | 一年级 | 二年级 | 三年级 | 四年级 | 五年级 | 六年级 | 教职工 | 合计 |
|----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|
| 应到 | 5   | 6   | 10  | 9   | 12  | 17  | 23  | 9   | 91 |
| 实到 | 5   | 6   | 10  | 9   | 12  | 17  | 23  | 9   | 91 |
| 请假 | 0   | 0   | 0   | 0   | 0   | 0   | 0   | 0   | 0  |



图 2 学校情况组图



### 3.2 索法小学评分

表 6: 学校综合评分表

| 评分项目类别      | 类别权重 | 得分          |
|-------------|------|-------------|
| 卫生          | 20   | 3.35        |
| 质量          | 20   | 5           |
| 管理          | 25   | 3.75        |
| 财务          | 30   | 4.4         |
| 调查          | 5    | 4.9         |
| 五分制总分       |      | 4.28        |
| 百分制总分       |      | 85.6        |
| 重大问题扣分      |      | 0           |
| <b>最终得分</b> |      | <b>85.6</b> |

表 7: 学校重大问题情况反馈表

| 序号 | 事项                          | 扣分(另扣 5 分—20 分) | 合计 |
|----|-----------------------------|-----------------|----|
| 1  | 学校教职工引导学生对免费午餐工作人员撒谎        | 0               | 0  |
| 2  | 学校利用午餐资金为学生提供牛奶/面包          | 0               |    |
| 3  | 学校虚报用餐人数达到或超过百分之五           | 0               |    |
| 4  | 学校微博公示与实际情况不符               | 0               |    |
| 5  | 学校虚报食材品种、数量、金额              | 0               |    |
| 6  | 学校存在食品安全隐患                  | 0               |    |
| 7  | 学校食堂承包给个人或者企业               | 0               |    |
| 8  | 学校出现严重浪费情况                  | 0               |    |
| 9  | 学校对上次稽核存在的问题超过 50%没有整改或整改无效 | 0               |    |

本次现场稽核暂未发现该校存在“重大问题”。经综合评估,索法小学免费午餐项目执行综合评分百分制总分 85.6 分。

## 4 分项问题稽核情况

### 4.1 卫生项目

表 8: 学校卫生项目现场稽核评分表

| 卫生项目 (15 个小项) | 单项得分 | 分项小计 | 分项合计 |
|---------------|------|------|------|
|---------------|------|------|------|



| 卫生项目（15 个小项）     |         |    |     |     | 单项得分 | 分项小计 | 分项合计 |
|------------------|---------|----|-----|-----|------|------|------|
| 厨<br>师<br>卫<br>生 | 着装情况    | 描述 | 有   | 无   | 0    | 0.6  | 3.35 |
|                  |         | 分值 | 1   | 0   |      |      |      |
|                  | 手部卫生    | 描述 | 洁   | 脏   | 2    |      |      |
|                  |         | 分值 | 2   | 0   |      |      |      |
|                  | 个人卫生    | 描述 | 洁   | 脏   | 2    |      |      |
|                  |         | 分值 | 2   | 0   |      |      |      |
| 厨<br>房<br>卫<br>生 | 工作台卫生   | 描述 | 洁   | 脏   | 0    | 0.4  |      |
|                  |         | 分值 | 1.5 | 0   |      |      |      |
|                  | 砧板及刀具卫生 | 描述 | 洁   | 脏   | 0    |      |      |
|                  |         | 分值 | 1   | 0   |      |      |      |
|                  | 炊具卫生    | 描述 | 洁   | 脏   | 1.5  |      |      |
|                  |         | 分值 | 1.5 | 0   |      |      |      |
|                  | 墙面卫生    | 描述 | 洁   | 脏   | 0    |      |      |
|                  |         | 分值 | 0.5 | 0   |      |      |      |
|                  | 地面卫生    | 描述 | 洁   | 脏   | 0.5  |      |      |
|                  |         | 分值 | 0.5 | 0   |      |      |      |
| 食<br>材<br>储<br>存 | 生熟食存放   | 描述 | 合格  | 不合格 | 1    | 1.35 |      |
|                  |         | 分值 | 1   | 0   |      |      |      |
|                  | 冷藏、冷冻设备 | 描述 | 合格  | 不合格 | 0    |      |      |
|                  |         | 分值 | 1   | 0   |      |      |      |
|                  | 储藏空间    | 描述 | 合格  | 不合格 | 0    |      |      |
|                  |         | 分值 | 1   | 0   |      |      |      |
|                  | 食材品质    | 描述 | 合格  | 不合格 | 2    |      |      |
|                  |         | 分值 | 2   | 0   |      |      |      |
| 用<br>餐<br>卫<br>生 | 餐具卫生    | 描述 | 有   | 无   | 2    | 1    |      |
|                  |         | 分值 | 2   | 0   |      |      |      |
|                  | 餐具消毒    | 描述 | 洁   | 脏   | 2    |      |      |
|                  |         | 分值 | 2   | 0   |      |      |      |
|                  | 餐前洗手    | 描述 | 有   | 无   | 1    |      |      |
|                  |         | 分值 | 1   | 0   |      |      |      |

卫生项目扣分说明:



1、“厨师卫生”中的“个人着装”得 0 分，原因是厨师在备餐期间未着工作装，仅系了围腰；

2、“厨房卫生”中的“工作台卫生”、“刀具及砧板卫生”及“墙面卫生”得 0 分，原因是备餐期间工作台、砧板污渍明显，墙体及窗户玻璃烟尘油污明显；

3、“食材储存”中的“冷藏冷冻设备”及“储藏空间”得 0 分，原因是储藏室冰柜内部分食材直接暴露混合存放，储藏室整体环境较为凌乱，部分食材未分类上架存放。

现场照片：



图 3 厨师卫生情况组图

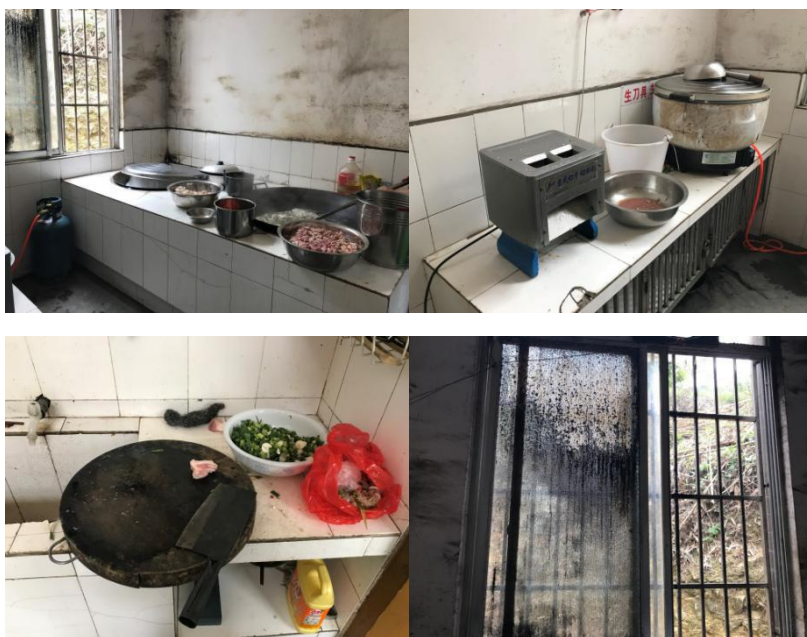


图 4 操作间卫生情况组图



图 5 食材储存情况组图



图 6 冷藏设备内部卫生情况组图



图 7 餐具消毒保管情况组图



图 8 学生餐前洗手情况组图

## 4.2 饭菜质量

表 9: 学校饭菜质量现场稽核评分表

| 饭菜质量项目（8 个小项）              |           |    |       |      | 单项得分 | 分项小计 | 分项合计 |
|----------------------------|-----------|----|-------|------|------|------|------|
| 食<br>品<br>质<br>量           | 主 食 质 量   | 描述 | 熟     | 夹生   | 1    | 1.5  | 5    |
|                            |           | 分值 | 1     | 0    |      |      |      |
|                            |           | 描述 | 无     | 异味   | 1    |      |      |
|                            |           | 分值 | 1     | 0    |      |      |      |
|                            |           | 描述 | 无     | 异物   | 0.5  |      |      |
|                            |           | 分值 | 0.5   | 0    |      |      |      |
|                            | 菜 品 质 量   | 描述 | 熟     | 生    | 1    |      |      |
|                            |           | 分值 | 1     | 0    |      |      |      |
|                            |           | 描述 | 无     | 异味   | 1    |      |      |
|                            |           | 分值 | 1     | 0    |      |      |      |
|                            |           | 描述 | 无     | 异物   | 0.5  |      |      |
|                            |           | 分值 | 0.5   | 0    |      |      |      |
| 食<br>品<br>分<br>量           | 主 食 分 量   | 描述 | 饱     | 未饱   | 3    | 1.5  |      |
|                            |           | 分值 | 3     | 0    |      |      |      |
|                            | 菜 品 分 量   | 描述 | 够     | 不够   | 2    |      |      |
|                            |           | 分值 | 2     | 0    |      |      |      |
| 蔬<br>菜<br>品<br>种<br>数<br>量 | 周 品 种 数 量 | 描述 | 四种及以上 | 少于四种 | 2.5  | 1    |      |
|                            |           | 分值 | 2.5   | 0    |      |      |      |
|                            | 月 品 种 数 量 | 描述 | 八种及以上 | 少于八种 | 2.5  |      |      |
|                            |           | 分值 | 2.5   | 0    |      |      |      |

| 饭菜质量项目（8 个小项） |     |    |         |         | 单项得分 | 分项小计 | 分项合计 |
|---------------|-----|----|---------|---------|------|------|------|
| 肉菜率           | 肉菜率 | 描述 | 每餐有     | 无       | 2.5  | 1    |      |
|               |     | 分值 | 2.5     | 0       |      |      |      |
|               | 重量  | 描述 | 人均≥30 克 | 人均<30 克 | 2.5  |      |      |
|               |     | 分值 | 2.5     | 0       |      |      |      |

#### 饭菜质量扣分说明:

稽核当日, 该校午餐供餐质量良好, 符合考核要求, 无扣分项。

#### 现场照片:



图 9 稽核当日午餐菜品情况组图

### 4.3 执行管理

表 10: 学校执行管理现场稽核评分表

| 执 行 管 理 项 目（12 个小项） |        |    |    |     | 单项得分 | 分项小计 | 分项合计 |
|---------------------|--------|----|----|-----|------|------|------|
| 健康证                 | 厨师健康证  | 描述 | 合格 | 不合格 | 5    | 0.5  | 3.75 |
|                     |        | 分值 | 5  | 0   |      |      |      |
| 食品留样                | 留样分量   | 描述 | 达标 | 否   | 0    | 0    |      |
|                     |        | 分值 | 1  | 0   |      |      |      |
|                     | 是否独立密封 | 描述 | 是  | 否   | 0    |      |      |
|                     |        | 分值 | 1  | 0   |      |      |      |
|                     | 冷藏环境   | 描述 | 达标 | 否   | 0    |      |      |
|                     |        | 分值 | 1  | 0   |      |      |      |
|                     | 留样标签   | 描述 | 有  | 无   | 0    |      |      |
|                     |        | 分值 | 1  | 0   |      |      |      |
|                     | 留样记录   | 描述 | 有  | 否   | 0    |      |      |
|                     |        | 分值 | 1  | 0   |      |      |      |
| 就餐秩序                |        | 描述 | 是  | 否   |      | 0.25 |      |



| 执 行 管 理 项 目（12 个小项） |      |    |   |   | 单项得分 | 分项小计 | 分项合计 |
|---------------------|------|----|---|---|------|------|------|
|                     |      | 分值 | 5 | 0 |      |      |      |
| 师生同餐                |      | 描述 | 是 | 否 | 5    | 1.25 |      |
|                     |      | 分值 | 5 | 0 |      |      |      |
| 餐后浪费                |      | 描述 | 少 | 多 | 5    | 0.75 |      |
|                     |      | 分值 | 5 | 0 |      |      |      |
| 微<br>博<br>公<br>示    | 收支属实 | 描述 | 是 | 否 | 2    | 1    |      |
|                     |      | 分值 | 2 | 0 |      |      |      |
|                     | 人数属实 | 描述 | 是 | 否 | 1    |      |      |
|                     |      | 分值 | 1 | 0 |      |      |      |
|                     | 菜品属实 | 描述 | 是 | 否 | 1    |      |      |
|                     |      | 分值 | 1 | 0 |      |      |      |
|                     | 及时公示 | 描述 | 是 | 否 | 1    |      |      |
|                     |      | 分值 | 1 | 0 |      |      |      |

执行管理扣分说明：

“食品留样”全部考核项均得 0 分，原因是发现该校稽核前一日食品留样未放入食品留样冰柜冷藏，且取样容器、取样数量均不符合要求。

现场照片：



图 10 厨师健康证组图



图 11 稽核当日查见的食品留样位置及食品留样冰箱情况组图



图 12 就餐情况组图

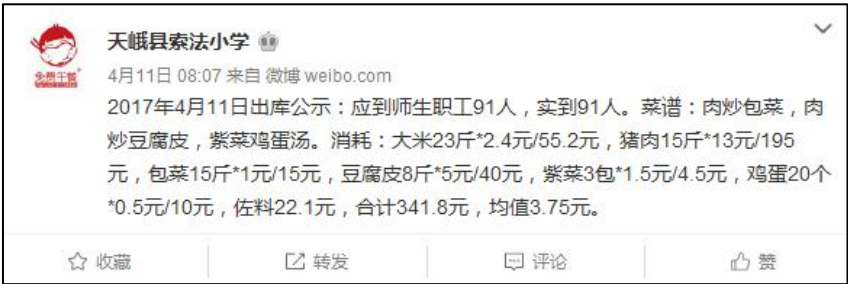


图 13 稽核当日学校微博公示截图

4.4 财务管理

表 11：学校财务管理现场稽核评分表

| 财务管理项目（14 个小项）   |       |    |   |   | 单项得分 | 分项小计 | 分项合计 |
|------------------|-------|----|---|---|------|------|------|
| 食<br>材<br>采<br>购 | 价格合理  | 描述 | 无 | 有 | 4    | 1.25 | 4.4  |
|                  |       | 分值 | 4 | 0 |      |      |      |
|                  | 定点采购  | 描述 | 是 | 否 | 1    |      |      |
|                  |       | 分值 | 1 | 0 |      |      |      |
| 原<br>始<br>凭<br>证 | 数据属实  | 描述 | 是 | 否 | 3    | 1.2  |      |
|                  |       | 分值 | 3 | 0 |      |      |      |
|                  | 供应商信息 | 描述 | 是 | 否 | 1    |      |      |
|                  |       | 分值 | 1 | 0 |      |      |      |



| 财务管理项目（14 个小项）        |      |    |     |   | 单项得分 | 分项小计 | 分项合计 |
|-----------------------|------|----|-----|---|------|------|------|
|                       | 采购签字 | 描述 | 有   | 无 | 0    |      |      |
|                       |      | 分值 | 0.5 | 0 |      |      |      |
|                       | 验收签字 | 描述 | 有   | 无 | 0    |      |      |
|                       |      | 分值 | 0.5 | 0 |      |      |      |
| 入<br>库<br>记<br>录      | 数据属实 | 描述 | 是   | 否 | 3    | 0.45 |      |
|                       |      | 分值 | 3   | 0 |      |      |      |
|                       | 采购签字 | 描述 | 有   | 无 | 0    |      |      |
|                       |      | 分值 | 1   | 0 |      |      |      |
|                       | 验收签字 | 描述 | 有   | 无 | 0    |      |      |
|                       |      | 分值 | 1   | 0 |      |      |      |
| 出<br>库<br>记<br>录      | 数据属实 | 描述 | 是   | 否 | 3    | 0.75 |      |
|                       |      | 分值 | 3   | 0 |      |      |      |
|                       | 出库签字 | 描述 | 有   | 无 | 1    |      |      |
|                       |      | 分值 | 1   | 0 |      |      |      |
|                       | 领料签字 | 描述 | 有   | 无 | 1    |      |      |
|                       |      | 分值 | 1   | 0 |      |      |      |
| 现<br>金<br>流<br>水<br>账 | 数据属实 | 描述 | 是   | 否 | 3    | 0.75 |      |
|                       |      | 分值 | 3   | 0 |      |      |      |
|                       | 记录及时 | 描述 | 是   | 否 | 2    |      |      |
|                       |      | 分值 | 2   | 0 |      |      |      |

财务管理扣分说明：

“原始凭证”及“入库记录”中关于“签字”相关考核均得 0 分，原因是大部分原始凭证及验收入库记录无相关责任人签字。

现场照片：

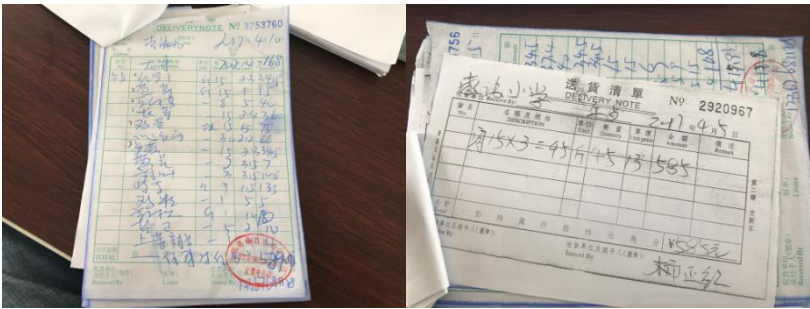


图 14 原始凭证组图



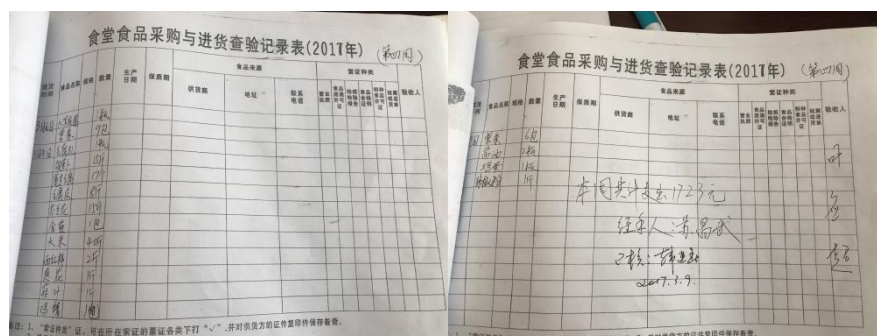


图 15 验收入库台账组图

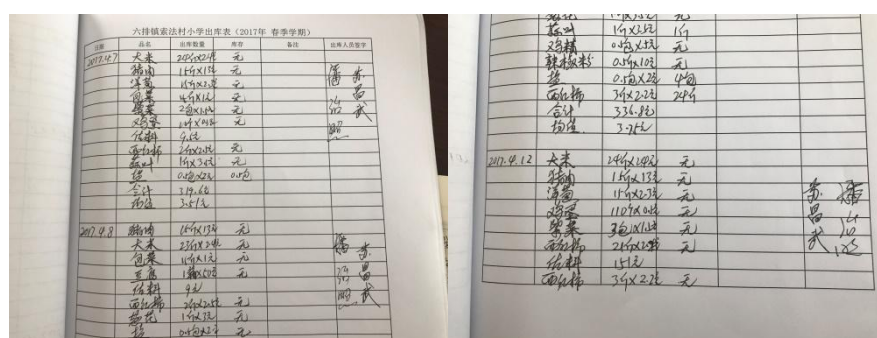


图 16 出库记录组图

图 17 现金流水账(电脑账)组图

#### 4.5 学生匿名调查

调查当日,稽核专员对该校六年级学生就午餐满意度进行匿名问卷调查,参与人数 23 人,回收有效问卷 23 份,抽样率为 25.3%,统计结果见表 14。

表 13: 学校学生匿名问卷调查评分表

| 项目            | 权重 | 分值 | 得分   |
|---------------|----|----|------|
| 你喜不喜欢吃学校的饭菜   | 5  | 5  | 0.25 |
| 本学期是否吃到不能吃的东西 | 5  | 3  | 0.15 |
| 饭是否蒸熟?        | 5  | 5  | 0.25 |



| 项目                  | 权重 | 分值 | 得分   |
|---------------------|----|----|------|
| 午餐你们能不能吃饱           | 15 | 5  | 0.75 |
| 你们班浪费饭菜的人多吗?        | 10 | 5  | 0.5  |
| 你能不能每天都吃到肉菜?        | 10 | 5  | 0.5  |
| 午餐时老师与你们是否吃一样的饭菜    | 15 | 5  | 0.75 |
| 学校收了你们的午餐费吗?        | 15 | 5  | 0.75 |
| 学校在本学期给你们发过牛奶和面包吃吗? | 15 | 5  | 0.75 |
| 午餐前你们洗不洗手           | 5  | 5  | 0.25 |
|                     |    | 总分 | 4.9  |

说明: 所有正面选项都在匿名调查表中放在了第一个选项, 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 80% 则该题评分为满分 5 分; 如果正面选项大于等于 40%, 小于 80% 则该题评分为 3 分; 如果正面选项有效百分比小于 40% (不含 40%) 则该题评分为 1 分。

表 14: 学校学生匿名问卷统计表

| 项目               | 选项   | 人数 | 有效百分比 | 选项   | 人数 | 有效百分比 |
|------------------|------|----|-------|------|----|-------|
| 你喜不喜欢学校的饭菜       | 喜欢   | 20 | 87%   | 不喜欢  | 3  | 13%   |
| 是否吃到不该吃的         | 没吃到过 | 18 | 78.3% | 吃到过  | 5  | 21.7% |
| 饭是否蒸熟            | 每天都熟 | 23 | 100%  | 有时不熟 | 0  | 0     |
| 午餐能不能吃饱          | 能吃饱  | 23 | 100%  | 不能吃饱 | 0  | 0     |
| 你们班浪费饭菜的人多吗      | 少    | 19 | 82.6% | 多    | 4  | 17.4% |
| 能不能每天吃到肉菜        | 能    | 23 | 100%  | 不能   | 0  | 0     |
| 午餐时老师是否与你们吃一样的饭菜 | 是    | 23 | 100%  | 不是   | 0  | 0     |
| 学校另收你的午餐费吗       | 不收   | 23 | 100%  | 收    | 0  | 0     |
| 学校给你发牛奶和面包吃吗     | 没有   | 23 | 100%  | 有    | 0  | 0     |
| 午餐前你洗不洗手         | 洗    | 23 | 100%  | 洗手   | 0  | 0     |

## 5 稽核整改落实情况

本次是该校自“免费午餐”项目入驻以来第一次接受免费午餐基金监督中心现场稽



查,无过往项目稽核报告比对,暂无法就整改情况做出评价。

## 6 存在的问题

稽核专员对索法小学进行现场稽核后,现将该校目前存在的主要问题汇总如下:

- (1) 厨房操作间整体环境卫生欠佳,备餐期间工作台、砧板等污渍明显,墙面、窗户玻璃等油污明显;
- (2) 冷藏冷冻设备(冰柜)内部食材暴露混合存放,污渍明显;
- (3) 食品留样不符合相关要求,属无效留样;
- (4) 原始凭证、入库记录无相关责任人签字。

## 7 结论

索法小学稽核评分: 85.6 分。

稽核专员认为,索法小学午餐项目执行情况良好。本次是该校第一次接受免费午餐基金监督中心现场稽核,综合评分位于“良好”区间,但并不代表该校日常执行管理情况乐观。从本次现场稽核来看,该校在食堂卫生、食品安全管理、财务管理等方面问题较为突出,希望该校对本报告提出的问题引起高度重视,积极整改,努力规范,为该校“免费午餐”项目的良性运行创造条件!

稽核专员: 

2017 年 4 月 23 日

监督中心意见:

稽核报告显示,该校厨房卫生,食品存储、菜品留样方面存在较多问题,另在财务管理上,原始凭证及食材出入库无人把关,请执行团队核实督查,对于稽核人员列出的相关问题指导该校及时整改。

监督中心总监: 

2017 年 6 月 12 日



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项目，任何有意愿现场实地稽核的志愿者均可联系我：

杨博智 新浪微博 <http://weibo.com/across> 邮箱 [36520464@qq.com](mailto:36520464@qq.com) 监督电话 [18610416370](tel:18610416370)



## 附件 1. 免费午餐启动预算表 (一次支出餐具炊具和厨房修缮)

| 品名      | 数量(单位) | 单价      | 总价      | 用途     | 品牌及型号/材质      |
|---------|--------|---------|---------|--------|---------------|
| 消毒柜     | 2      | 680.00  | 1360.00 | 学生餐具消毒 | 康佳 ZTP-198L   |
| 菜盆      | 12     | 30.00   | 360.00  | 盛菜     | 不锈钢或铝合金       |
| 冰柜      | 1      | 4200.00 | 4200.00 | 冷藏食品   | 香雪海 BC/BD 788 |
| 冰柜(双温)  | 1      | 1680.00 | 1680.00 | 食品留样等  | 香雪海 BCD-241JA |
| 运费      |        |         | 400     | 装运     |               |
| 合计启动费用★ |        |         | 8000.00 |        |               |

## 附件 2. 现场稽核评分细则

| 项目             | 考评内容            | 考评细则    | 评分说明                                                                                                      |
|----------------|-----------------|---------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 卫生项目(占总权重 20%) | 厨师卫生(占分项权重 15%) | 1. 着装情况 | 定义: 主要关注食堂工作人员日常是否规范穿戴围裙及帽子、鞋子等。<br>评分: 1) 全员规范着装, 1 分;<br>2) 出现下列任意一项, 0 分: 未佩戴帽子或头巾、着生活服装、着露指凉鞋、穿拖鞋、赤脚。 |
|                |                 | 2. 手部卫生 | 定义: 主要关注厨师手部是否干净, 指甲是否修剪整齐, 是否佩戴戒指等饰品。<br>评分: 1) 手部干净卫生、未戴戒指, 2 分;<br>2) 出现下列任意一项, 0 分: 手部污垢明显、指甲过长、佩戴戒指。 |
|                |                 | 3. 个人卫生 | 定义: 主要关注厨师是否全身着装干净整洁, 有无明显污渍。<br>评分: 1) 个人整体卫生状况良好, 2 分;<br>2) 工作服或帽子、头发污渍明显, 0 分。                        |



|  |                     |           |                                                                                                                                                         |
|--|---------------------|-----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | (占分项权重 20%)<br>厨房卫生 | 1.工作台卫生   | <p>定义: 主要关注灶台、案板、洗菜池是否干净卫生, 有无明显卫生死角。</p> <p>评分: 1) 工作台干净整洁, 1 分;<br/>2) 工作台污垢油渍明显, 存在明显卫生死角, 0 分。</p>                                                  |
|  |                     | 2.砧板及刀具卫生 | <p>定义: 主要关注砧板是否干净, 是否可见原材本色; 生熟砧板是否分开; 刀具是否干净整洁, 生熟刀具是否分开;</p> <p>评分: 1) 砧板及刀具干净整洁, 生熟分开, 1.5 分;<br/>2) 下列情况之一, 0 分: 砧板及刀具脏、使用塑料砧板、生熟未分开。</p>           |
|  |                     | 3.炊具卫生    | <p>定义: 主要关注除学生餐具外的厨房操作用具是否干净整洁、是否使用塑料用具盛装热食现象。</p> <p>评分: 1) 厨房操作用具干净卫生, 无塑料用具盛装热食现象, 1.5 分;<br/>2) 出现下列情况之一, 0 分: 塑料餐具盛装热食、炊具清洁度差。</p>                 |
|  |                     | 4.墙面卫生    | <p>定义: 主要关注墙面是否干净整洁, 是否可见明显烟尘油污或蛛网。</p> <p>评分: 1) 墙面干净整洁, 无明显烟尘油污或蛛网, 0.5 分;<br/>2) 墙面烟尘油污明显, 可见蛛网等, 0 分。</p>                                           |
|  |                     | 5.地面卫生    | <p>定义: 主要关注地面是否干净整洁, 有无明显积水, 有无明显卫生死角。</p> <p>评分: 1) 地面干净整洁, 无明显积水, 无明显卫生死角, 0.5 分;<br/>2) 出现下列情况, 0 分: 地面垃圾明显、有明显积水 (食材粗加工过程中, 如清洗蔬菜时等不在其列)、有卫生死角。</p> |
|  | (占分项权重 45%)<br>食材储藏 | 1.生熟食存放   | <p>定义: 主要关注厨房及储存空间内的生熟食存放是否分开。</p> <p>评分: 1) 生熟食存放分开, 1 分;<br/>2) 生熟食存放未分开, 0 分。</p>                                                                    |

|  |                     |           |                                                                                                                                                                             |
|--|---------------------|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |                     | 2.冷藏、冷冻设备 | <p>定义: 主要关注冷藏设备内部是否干净整洁, 有无明显异味; 冰箱/冰柜内部食材是否隔离包装。</p> <p>评分: 1) 冷藏设备内部干净整洁, 无明显异味, 食材隔离包装, 1 分;</p> <p>2) 出现下列情况之一, 0 分: 内部污(血)渍异味明显、食材未隔离包装。</p>                           |
|  |                     | 3.储藏空间    | <p>定义: 主要关注食材储存空间是否整洁干净, 食材是否有序隔离存放, 易受潮变质食材是否离地存放, 有无防潮措施。</p> <p>评分: 1) 食材储藏室干净整洁, 食材有序隔离存放, 易受潮变质食材离地防潮, 1 分;</p> <p>2) 出现下列情况之一, 0 分: 储藏室凌乱、食材存放未有效隔离、易受潮变质食材无防潮措施。</p> |
|  |                     | 4.食材品质    | <p>定义: 主要关注食材是否出现变质、腐烂或其他影响食材品质的现象。</p> <p>评分: 1) 所有食材在保质期内, 没有腐烂变质食材, 2 分;</p> <p>2) 任意一种食材超过保质期, 任意一种食材出现大量腐烂变质或其他影响食材品质的现象, 0 分。</p>                                     |
|  | (占分项权重 20%)<br>用餐卫生 | 1. 餐具卫生?  | <p>定义: 主要关注学生餐具是否统一管理, 餐具是否干净整洁, 学生是否存在使用一次性餐具现象;</p> <p>评分: 1) 餐具统一管理, 干净整洁, 2 分;</p> <p>2) 餐具未统一管理、超 10%餐具卫生状况差或者超 10%学生使用一次性餐具, 0 分;</p>                                 |
|  |                     | 2. 餐具消毒   | <p>定义: 主要关注学生餐具是否每餐消毒, 消毒措施是否有效</p> <p>评分: 1) 学生餐具每餐消毒, 消毒措施有效, 2 分;</p> <p>2) 学生餐具无有效消毒措施, 0 分;</p>                                                                        |
|  |                     | 3.餐前洗手    | <p>定义: 主要关注学生就餐前是否自觉洗手。</p> <p>评分: 1) 就餐前超过一半学生自觉洗手就餐, 1 分</p> <p>2) 就餐前学生无自觉洗手习惯, 0 分。</p>                                                                                 |

|                   |                                  |         |                                                                                                                           |
|-------------------|----------------------------------|---------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 饭菜质量项目 (占总权重 20%) | (占分项权重 30%)<br>食品质量              | 1.主食质量  | 定义: 主要关注主食是否有夹生现象, 是否有异味, 是否可见明显异物。<br>评分: 1) 熟, 1 分; 夹生, 0 分;<br>2) 无异味, 1 分; 有异味, 0 分;<br>3) 无明显异物, 0.5 分; 可见明显异物, 0 分。 |
|                   |                                  | 2.菜品质量  | 定义: 主要关注菜品是否存在夹生、是否有异味, 是否可见明显异物。<br>评分: 1) 熟, 1 分; 夹生, 0 分;<br>2) 无异味, 1 分; 有异味, 0 分;<br>3) 无明显异物, 0.5 分; 可见明显异物, 0 分。   |
|                   | (占分项权重 30%)<br>食品分量              | 1.主食分量  | 定义: 主要关注学生午餐是否吃饱。<br>评分: 1) 吃饱, 3 分;<br>2) 没有吃饱, 0 分。                                                                     |
|                   |                                  | 2.菜品分量  | 定义: 主要关注学生午餐菜品是否够量。<br>评分: 1) 够, 2 分;<br>2) 不够, 0 分。                                                                      |
|                   | (占分项权重 20%)<br>蔬菜品种数量            | 1.周品种数量 | 定义: 主要关注每周蔬菜品种数量是否大于等于 4 种。<br>评分: 1) 大于等于 4 种, 2.5 分;<br>2) 未达到 4 种, 0 分。                                                |
|                   |                                  | 2.月品种数量 | 定义: 主要关注每月蔬菜品种数量是否大于等于 8 种。<br>评分: 1) 大于等于 8 种, 2.5 分;<br>2) 未达到 8 种, 0 分。                                                |
|                   | (占分项权重 20%)<br>肉菜率               | 1.肉菜率   | 定义: 主要关注该校午餐是否每餐有肉。<br>评分: 1) 每餐有, 2.5 分;<br>2) 非每餐有, 0 分。                                                                |
|                   |                                  | 2.人均分量  | 定义: 主要关注肉的人均分量是否达到 30 克/人。<br>评分: 1) 人均分量达到 30 克, 2.5 分<br>2) 未达 30 克/人, 0 分。                                             |
|                   | (占分项权重 10%)<br>健康管理项目 (占总权重 25%) | 1、有     | 定义: 所有在岗厨师是否办理有效健康证。<br>评分: 1) 所有在岗厨师健康证齐全有效, 5 分;<br>2) 有一人无健康证或健康证过期, 且无法提供正在办证依据, 0 分。                                 |
|                   |                                  | 2、无     |                                                                                                                           |



|  |                                                                          |          |                                                                                                                                                                                                                                        |
|--|--------------------------------------------------------------------------|----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>备注: 上述 1、2、3 三小项任意一项考核为 0 分, 则本节考核全部得分归零。</p> <p>菜品留样 (占分项权重 25%)</p> | 1.留样分量   | <p>定义: 食品留样取样重量是否达到 100 克以上及食品是否全部取样。</p> <p>评分: 1) 取样重量达标, 且全部取样, 1 分;<br/>2) 取样重量不达标或者有食品未取样, 0 分。</p>                                                                                                                               |
|  |                                                                          | 2.是否独立密封 | <p>定义: 主要关注取样是否独立及是否对取样容器进行密封。</p> <p>评分: 1) 取样独立, 取样容器密封, 1 分;<br/>2) 未独立取样或未对取样容器进行密封, 或取样容器太脏, 0 分。</p>                                                                                                                             |
|  |                                                                          | 3.冷藏环境   | <p>定义: 主要关注食品留样是否冷藏保存于冰箱/冰柜冷藏室 (温度 <math>1^{\circ}-4^{\circ}</math>)。</p> <p>评分: 1) 食品留样冷藏于冰箱/冰柜冷藏室 (温度 <math>1^{\circ}-4^{\circ}</math>), 1 分;<br/>2) 未冷藏于冰箱/冰柜冷藏室 (温度低于 <math>1^{\circ}</math> 或高于 <math>4^{\circ}</math>), 0 分。</p> |
|  |                                                                          | 4.留样标签   | <p>定义: 主要关注取样容器外标签是否完整精确记录了取样时间、食品名称。</p> <p>评分: 1) 标签完整精确记录了取样时间及食品名称, 1 分;<br/>2) 未精确记录时间或未记录食品名称, 0 分。</p>                                                                                                                          |
|  |                                                                          | 5.留样记录   | <p>定义: 主要关注食品留样记录是否规范记录了取样时间、餐次、食品名称、取样数量、取样人签名、到期处理时间、审核签名等。</p> <p>评分: 1) 记录项完整, 1 分;<br/>2) 任意记录项缺失, 0 分。</p>                                                                                                                       |
|  | <p>就餐秩序 (占分项权重 5%)</p>                                                   |          | <p>定义: 主要关注就餐过程中学生是否自觉排队。</p> <p>评分: 1) 自觉排队, 秩序良好, 5 分;<br/>2) 现场秩序混乱, 0 分。</p>                                                                                                                                                       |
|  | <p>师生同餐 (占分项权重 25%)</p>                                                  |          | <p>定义: 主要关注教职工与学生是否吃同样的饭菜。</p> <p>评分: 1) 教职工与学生饭菜一样, 5 分;<br/>2) 教职工与学生饭菜不一样, 0 分。</p>                                                                                                                                                 |

|                                    |                     |         |                                                                                                       |
|------------------------------------|---------------------|---------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                    | 餐后浪费<br>(占分项权重 15%) |         | 定义: 主要关注就餐过程中或就餐结束后学生是否出现明显浪费或超出合理范围。<br>评分: 1) 未见明显浪费, 5 分;<br>2) 出现明显浪费或超出合理范围, 0 分。                |
|                                    | 微博公示 (占分项权重 20%)    | 1. 收支属实 | 定义: 主要关注微博公示的单价、余额等是否与学校食堂财务账目一致。<br>评分: 1) 单价、余额等与学校食堂财务账目一致, 2 分;<br>2) 出现下列任意一项不符, 0 分: 单价错误、余额错误。 |
|                                    |                     | 2. 人数属实 | 定义: 主要关注微博公示的应到及实到就餐人数是否与现场清点人数一致。<br>评分: 1) 应到及实到人数与现场清点人数一致, 1 分;<br>2) 应到及实到人数与现场清点人数误差超 5%, 0 分。  |
|                                    |                     | 3. 菜品属实 | 定义: 主要关注微博公示菜谱与调查当日菜谱是否一致。<br>评分: 1) 菜谱一致, 1 分;<br>2) 现场任意一个菜品与微博公示不一致, 0 分。                          |
|                                    |                     | 4. 及时公示 | 定义: 主要关注微博公示是否存在明显延迟。<br>评分: 1) 微博公示及时, 1 分;<br>2) 微博公示延迟超过 48 小时或延迟公示无客观理由, 0 分。                     |
| 价、数量、金额与实际情况不一致或有伪造账目现象则财务管理项为 0 分 | 食材采购<br>(占分项权重 25%) | 1. 价格合理 | 定义: 主要关注大宗食材是否与当地零售行情一致。<br>评分: 1) 大宗食材价格与当地零售行情一致, 4 分;<br>2) 任意一种大宗食材或两种非大宗食材超出当地零售价 20%, 0 分。      |
|                                    |                     | 2. 定点采购 | 定义: 主要关注大宗食材是否执行定点采购。<br>评分: 1) 大宗食材执行定点采购, 1 分;<br>2) 大宗食材未执行定点采购, 0 分。                              |
|                                    | 原始凭证 (占分项权重 30%)    | 1. 数据属实 | 定义: 主要关注原始凭证的发生日期、单价、数量、金额等是否与实际情况一致。<br>评分: 1) 与实际情况一致, 3 分;<br>2) 下列任意一项与实际情况不一致, 0 分: 日期、单价、数量、金额。 |



|  |                      |         |                                                                                         |
|--|----------------------|---------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
|  |                      | 2、供应商信息 | 定义: 主要关注采购原始凭证是否包含供应商信息(名称、签名、电话等)。<br>评分: 1) 供应商信息齐全, 1分;<br>2) 供应商信息缺失, 0分。           |
|  |                      | 3、采购签字  | 定义: 主要关注采购人员签字是否完整。<br>评分: 1) 签字完整, 0.5分<br>2) 无采购员签字或者采购员签字明显延迟, 0分。                   |
|  |                      | 4. 验收签字 | 定义: 主要关注验收人员签字是否完整。<br>评分: 1) 签字完整, 0.5分;<br>2) 无验收人员签字, 0分。                            |
|  | (占分项权重 15%)<br>入库登记  | 1、数据属实  | 定义: 主要关注入库记录数据与采购原始凭证是否一致。<br>评分: 1) 数据与采购原始凭证一致, 3分;<br>2) 数据与原始凭证不一致, 0分。             |
|  |                      | 2、采购签字  | 定义: 主要关注入库记录台账是否有采购人员签字。<br>评分: 1) 采购人员签字完整, 1分;<br>2) 无采购人员签字, 0分。                     |
|  |                      | 3、验收签字  | 定义: 主要关注入库记录台账是否有验收人员签字。<br>评分: 1) 验收人员签字完整, 1分;<br>2) 无验收人员签字, 0分。                     |
|  | (占分项权重 15%)<br>出库登记  | 1、数据属实  | 定义: 主要关注出库记录数据是否与调查当日备餐量是否一致。<br>评分: 1) 出库记录数据与当日备餐量一致, 3分;<br>2) 出库记录数据与当日备餐量差距明显, 0分。 |
|  |                      | 2、出库签字  | 定义: 主要关注出库记录台账是否有出库人员签字。<br>评分: 1) 出库人员签字信息完整, 1分;<br>2) 无出库人员签字信息, 0分。                 |
|  |                      | 3、领料签字  | 定义: 主要关注出库记录台账是否有领料人员签字。<br>评分: 1) 领料人员签字信息完整, 1分;<br>2) 无领料人员签字, 0分。                   |
|  | (占分项权重 15%)<br>现金流水账 | 1、数据属实  | 定义: 主要关注现金流水账记账数据是否与实际发生数据一致。<br>评分: 1) 记账数据与实际发生数据一致, 3分;<br>2) 记账数据与实际发生数据不一致, 0分。    |



|  |  |        |                                                                       |
|--|--|--------|-----------------------------------------------------------------------|
|  |  | 2、记录及时 | 定义: 主要关注现金流账是否按发生日期及时登记<br>评分: 1) 登记及时, 2 分;<br>2) 记账日期延迟超过 1 周, 0 分; |
|--|--|--------|-----------------------------------------------------------------------|

## 附件 3. 重大问题事项说明

| 序号 | 事项                           | 说明                                                                       |
|----|------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|
| 1  | 学校教职工引导学生对免费午餐工作人员撒谎         | 定义: 现场稽核过程中, 稽核专员发现教职工存在引导学生对稽核专员说谎行为。                                   |
| 2  | 学校用国家营养改善计划及免费午餐资金为学生提供牛奶或面包 | 定义: 现场稽核过程中, 稽核专员发现该校存在用国家营养改善计划及免费午餐资金为学生提供面包牛奶现象                       |
| 3  | 学校虚报用餐人数达到或超过百分之五            | 定义: 稽核专员离校撰写稽核报告过程中, 通过比对该校微博调查当日的用餐人数公示情况, 发现应到或实到人数与现场获得人数相差达到或超过百分之五。 |
| 4  | 学校微博公示与实际情况不符                | 定义: 稽核专员在比对调查当日该校微博发布的内容时, 发现除人数外, 其他内容与调查当日实际情况不符。                      |
| 5  | 学校虚报食材品种、数量、金额               | 定义: 稽核专员在现场稽核及撰写稽核报告过程中, 通过账目核查、比对, 发现该校存在虚报食材品种、数量及金额行为。                |
| 6  | 学校存在食品安全隐患                   | 定义: 现场稽核过程中, 稽核专员发现该校食堂存在如食材变质、危险物质与食材共同储存等严重食品安全事故隐患。                   |
| 7  | 学校食堂承包给个人或者企业                | 定义: 现场稽核过程中, 稽核专员发现或有足够的证据证明该校食堂系承包给个人或企业行为。                             |
| 8  | 学校出现严重浪费情况                   | 定义: 现场稽核过程中, 稽核专员发现该校学生在就餐过程中及就餐结束后出现严重浪费 (倾倒饭菜) 行为。                     |
| 9  | 学校对上次稽核存在的问题超过 50% 没有整改或整改无  | 定义: 稽核专员通过比对该校上一次稽核情况, 发现上一次稽核存在的问题超过一半以上未进行整改或者整改无效。                    |



|  |   |  |
|--|---|--|
|  | 效 |  |
|--|---|--|

