



|         |                |
|---------|----------------|
| 报告编号    | MW/JH[2017]094 |
| 报告正文总页数 | 共 16 页         |

# 湖南省怀化市新晃县凉伞镇八江口学校 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： 常规调查

二零一七年五月二十七日

# 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。

4、欢迎社会各界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)

# 湖南省怀化市新晃县凉伞镇八江口学校

## 免费午餐项目稽核报告

稽核专员：云柯

报告编写：云柯

报告审核：舟乙

报告批准：杨博智

学校编号：2016163

稽核日期：2017 年 5 月 17 日

报告日期：2017 年 5 月 27 日

报告编号：MW/JH [2017]094

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.....      | 2   |
| 3.1 八江口学校概况.....    | 2   |
| 3.2 八江口学校评分.....    | 3   |
| 4 分项问题稽核情况.....     | 4   |
| 4.1 卫生项目.....       | 4   |
| 4.2 饭菜质量.....       | 7   |
| 4.3 执行管理.....       | 8   |
| 4.4 财务管理.....       | 10  |
| 4.5 学生匿名调查.....     | 12  |
| 5 一次性投入情况.....      | 13  |
| 6 存在的问题.....        | 14  |
| 7 结论.....           | 15  |
| 附件 1. 现场稽核评分细则..... | 166 |
| 附件 2. 重大问题事项说明..... | 211 |

## 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2017年2月底,募款已超过26837万元,累计开餐学校达到728所(现开餐学校623所),分布于全国26个省、市、自治区,受惠人数达到194335人,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:免费午餐微博 <http://weibo.com/freelunch>

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

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

### 1.3 稽核时间及内容

2017年5月,稽核专员云柯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,从湖南省长沙市出发前往江西宜黄县、东乡县,湖南新化县、新晃县,对以上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  | 2017 年 5 月 17 日 6：30 | 凯瑞酒店—新晃汽车站 | 公交车  | 4 公里路程   | 2 元  |
| 2  | 2017 年 5 月 17 日 8：00 | 新晃汽车站—八江口村 | 班车   | 120 公里路程 | 15 元 |



图 1 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》（教财〔2012〕2 号）
- （2）《免费午餐项目学校执行标准基本规范》（以下简称执行规范）
- （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 八江口学校概况

八江口学校位于湖南省怀化市新晃县凉伞镇八江口村委会，距镇政府 10 公里，距县城 120 公里，柏油 and 水泥路面，路况较好。学校设有学前教育（1 个班）、小学（2 个



班)。该校自 2016 年 11 月 2 日引入免费午餐项目,学校午餐状况为免费午餐项目与国家营养改善计划项目合作开餐,国家营养改善计划项目资助 1—2 年级学生午餐,免费午餐项目资助学前班学生和教职工午餐,餐标 4 元/人/餐,并为该校 1 名厨师提供人工工资补贴 900 元/人/月。免费午餐用餐时间为 12:00。

表 2: 学校午餐管理人员名单

| 岗 位 | 校长  | 后勤  | 采购  | 验收      | 领用  | 会计  | 出纳  | 微博管理 |
|-----|-----|-----|-----|---------|-----|-----|-----|------|
| 姓 名 | 杨家模 | 杨家模 | 杨家模 | 吴春芳、杨茂葵 | 杨茂葵 | 吴春芳 | 杨家模 | 杨家模  |

表 3: 学校教学班数量表

| 教学班 | 学前教育 | 小学部 | 初中部 | 合计 |
|-----|------|-----|-----|----|
| 数 量 | 1    | 2   | 0   | 3  |

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 | 16       | 10       | 2              | 1  | 0  | 29 |

表 5: 学生及教职工人数统计表

| 年级 | 学前班 | 一年级 | 二年级 | 教职工 | 合计 |
|----|-----|-----|-----|-----|----|
| 应到 | 16  | 5   | 5   | 3   | 29 |
| 实到 | 16  | 5   | 5   | 3   | 29 |
| 请假 | 0   | 0   | 0   | 0   | 0  |



图 2 学校情况组图

### 3.2 八江口学校评分

表 6: 学校综合评分表

| 评分项目类别 | 类别权重 | 得分 |
|--------|------|----|
|--------|------|----|



|        |    |      |
|--------|----|------|
| 卫生     | 20 | 3.25 |
| 质量     | 20 | 5    |
| 管理     | 25 | 2.5  |
| 财务     | 30 | 3.5  |
| 调查     | 5  | 4.6  |
| 五分制总分  |    | 3.77 |
| 百分制总分  |    | 75.4 |
| 重大问题扣分 |    | 0    |
| 最后得分   |    | 75.4 |

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                |    |

该校在本次稽核中未发现有重大问题事项。

经综合评估, 八江口学校免费午餐项目执行最终评分百分制总分 75.4 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 |
|--------------|------|----|---|---|------|------|------|
| 厨<br>师<br>卫  | 着装情况 | 描述 | 有 | 无 | 0    | 0.6  | 3.25 |
|              |      | 分值 | 1 | 0 |      |      |      |
|              | 手部卫生 | 描述 | 洁 | 脏 | 2    |      |      |
|              |      | 分值 | 2 | 0 |      |      |      |



| 卫生项目（15 个小项）     |         |    |     |     | 单项得分 | 分项小计 | 分项合计 |
|------------------|---------|----|-----|-----|------|------|------|
|                  | 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   | 1.5  | 0.7  |      |
|                  |         | 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 | 1    |      |      |
|                  |         | 分值 | 1   | 0   |      |      |      |
|                  | 食材品质    | 描述 | 合格  | 不合格 | 1    |      |      |
|                  |         | 分值 | 2   | 0   |      |      |      |
| 用<br>餐<br>卫<br>生 | 餐具卫生    | 描述 | 有   | 无   | 2    | 0.6  |      |
|                  |         | 分值 | 2   | 0   |      |      |      |
|                  | 餐具消毒    | 描述 | 洁   | 脏   | 0    |      |      |
|                  |         | 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、“着装情况”项得 0 分，原因是厨师操作期间未戴工作帽；（如图 3）
- 2、“砧板及刀具卫生”项得 0 分，原因是原砧板刀具已破损严重，卫生状况较差，新购置的砧板尚未投入使用；（如图 5）
- 3、“墙面卫生”项得 0 分，原因是厨房墙面蜘蛛网较多；（如图 6）
- 4、“冷藏、冷冻设备”项得 0 分，原因是冰箱内储藏的部分食物没有采取安全隔离措施；（如图 7）
- 5、“餐具消毒”项得 0 分，原因是个别学生有使用一次性塑料餐具现象。（如图 9）

### 现场照片:





图 3 厨师卫生情况图



图 4 厨房卫生情况组图



图 5 刀具、砧板卫生情况组图



图 6 厨房墙面卫生情况组图



图 7 食材储存情况组图



图 8 用餐卫生情况组图一



图 9 用餐卫生情况图二

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 个小题）    |      |    |   |    | 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 |      |      |      |



| 饭菜质量项目（8 个小项） |       |    |         |         | 单项得分 | 分项小计 | 分项合计 |
|---------------|-------|----|---------|---------|------|------|------|
|               | 菜品质量  | 分值 | 0.5     | 0       | 1    |      |      |
|               |       | 描述 | 熟       | 生       |      |      |      |
|               |       | 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       |      |      |      |
| 食品分           | 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       |      |      |      |
| 蔬菜品种数         | 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       |      |      |      |
| 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       |      |      |      |

现场照片：



图 10 学校午餐菜品情况组图

|                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>八江口小学</p> <p>5月17日 19:58 来自 金立智能手机</p> <p>5月17日用餐应到29人，实到29人，菜品：玉米炒猪肉，炒胡萝卜丝，炒炸豆腐，金针菇瘦肉汤，米饭。消耗大米7斤，玉米4斤，猪肉3.5斤，胡萝卜2.6斤，炸豆腐1.5斤，金针菇0.5斤，油1斤，青椒0.4斤，柴火20斤。</p> | <p>八江口小学</p> <p>5月15日 17:19 来自 金立智能手机</p> <p>5月14采购豆腐皮2×4=8元，玉米11.5×2.5=28.7元，黄瓜5.6×2=11.2元，热狗5×7=35元，蒜苔2.2×3=6.6元，花生米3.1×7=20.1元，西红柿3.1×2元，青椒1.4×2=2.8元，金针菇1.8×5=9元，酱油1×7=7元，四季葱1元，豆腐20×1.5=30元，大米50×2.3=115元，胡萝卜3.3×2=6.6元，猪肉14×13=182元，牛肉4×32=128元，炸豆腐3×6=18元。合计615.2元。余额12077.8元。 <a href="#">收起全文</a></p> |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

图 11 学校微博公示截图

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 | 0    | 0    | 2.5  |
|                     |        | 分值 | 5  | 0   |      |      |      |
| 菜品留样                | 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   | 5    | 0.25 |      |
|                     |        | 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   | 0    | 0    |      |
|                     |        | 分值 | 5  | 0   |      |      |      |
| 微博公示                | 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:

- (1) “健康证”项得 0 分, 原因是厨师无健康证;
- (2) “菜品留样”各项均得 0 分, 原因是留样不足 48 小时, 视为无效, 不达标;
- (3) “餐后浪费”项得 0 分, 原因是从餐后的剩菜剩饭情况看, 与用餐人数比例相比显的浪费比较严重。(如图 14)

### 现场照片:



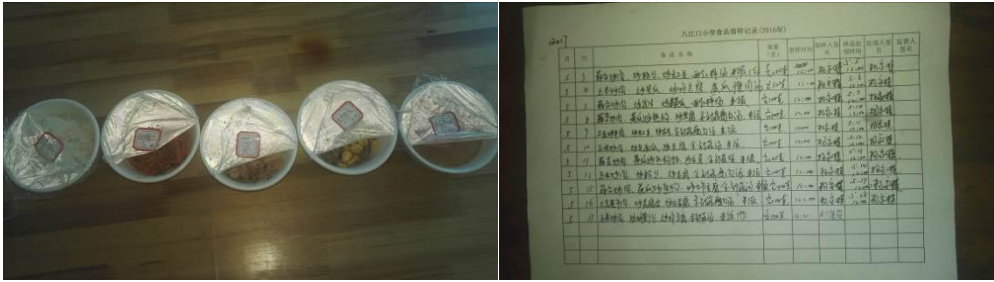


图 12 当日的菜品留样组图



图 13 就餐情况组图



图 14 剩菜剩饭图

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 | 3.5  |
|                  |       | 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    | 0.9  |      |
|                  |       | 分值 | 3   | 0 |      |      |      |
|                  | 供应商信息 | 描述 | 是   | 否 | 0    |      |      |
|                  |       | 分值 | 1   | 0 |      |      |      |
|                  | 采购签字  | 描述 | 有   | 无 | 0    |      |      |
|                  |       | 分值 | 0.5 | 0 |      |      |      |



| 财务管理项目（14 个小项）        |      |    |     |   | 单项得分 | 分项小计 | 分项合计 |
|-----------------------|------|----|-----|---|------|------|------|
|                       | 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    | 0.6  |      |
|                       |      | 分值 | 3   | 0 |      |      |      |
|                       | 采购签字 | 描述 | 有   | 无 | 1    |      |      |
|                       |      | 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 | 0    | 0    |      |
|                       |      | 分值 | 3   | 0 |      |      |      |
|                       | 出库签字 | 描述 | 有   | 无 | 0    |      |      |
|                       |      | 分值 | 1   | 0 |      |      |      |
|                       | 领料签字 | 描述 | 有   | 无 | 0    |      |      |
|                       |      | 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 |      |      |      |

表 12: 学校大宗食材供应商信息表

| 食材类别      | 猪肉  | 牛肉  | 米    | 油     |
|-----------|-----|-----|------|-------|
| 供应商地点     | 凉伞镇 | 凉伞镇 | 八江口村 | 凉伞镇   |
| 供应单位 (姓名) | 杨贵林 | 吴配生 | 吴志永  | 万佳齐超市 |

## 财务管理扣分说明:

- 1、“原始凭证”相关人员签字均项得 0 分, 原因是无相关责任人签字信息; (如图 15)
- 2、“入库记录”验收人员签字项得 0 分, 原因是无验收人签字信息; (如图 16)
- 3、“出库记录”各项得 0 分, 原因是无相关出库记录。

## 现场照片:



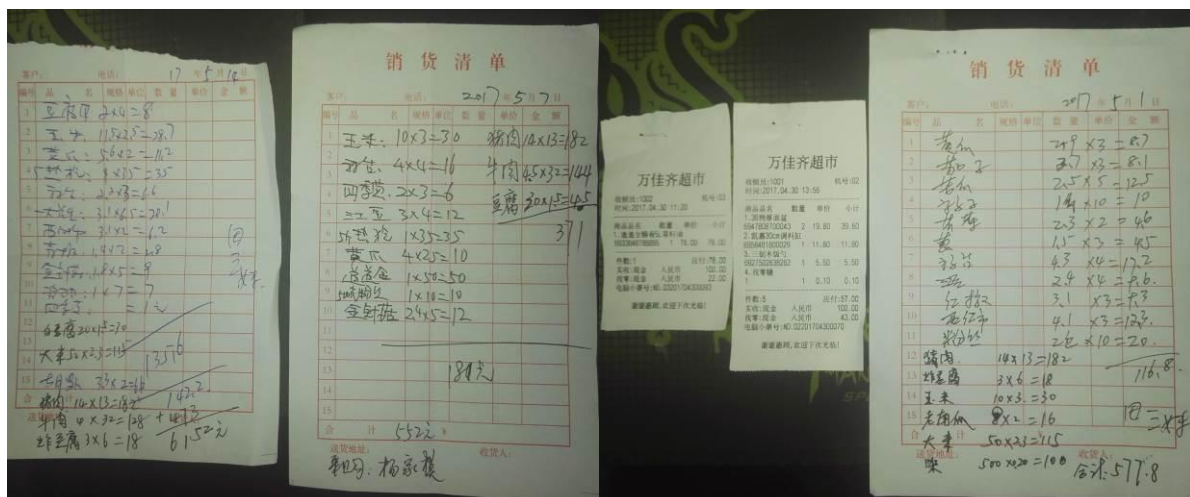


图 15 原始凭证组图

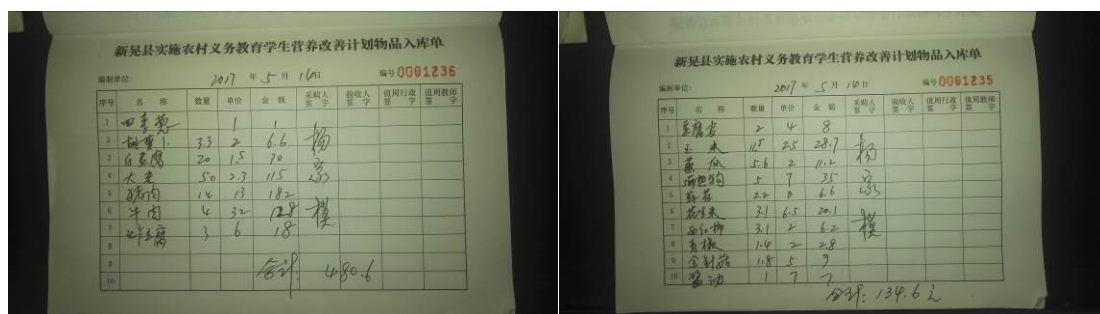


图 16 入库登记组图

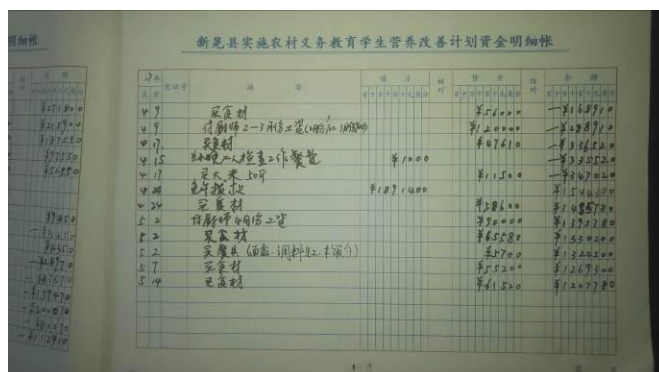


图 17 现金流水账图

#### 4.5 学生匿名调查

因该校学生年龄较小,无法进行匿名问卷测试调查,稽核专员根据师生用餐情况综合衡量,对部分项目分数取平均值 3 分。

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  | 3  | 0.15 |



| 项目                  | 权重 | 分值 | 得分   |
|---------------------|----|----|------|
| 本学期是否吃到不能吃的东西       | 5  | 3  | 0.15 |
| 饭是否煮熟?              | 5  | 5  | 0.25 |
| 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 | 3  | 0.3  |
| 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 | 4.6  |

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。

## 5 一次性投入情况

该校2016年11月2日开餐,免费午餐向学校提供一次性投入配套设施,于2016年10月28日拨款为3450.00元,提供的实际采购设施票据3946.00元,未在微博上公示采购设备情况。稽核中经仔细核查,采购设备与票据基本一致。(如图18、19、20)

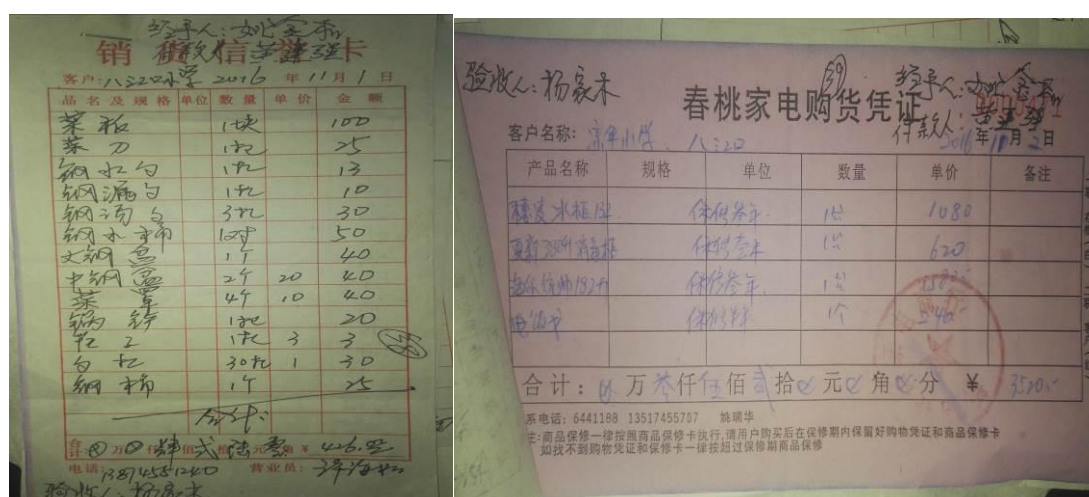


图 18 采购厨房设施单据组图





图 19 启动预算和采购厨房设施微博公示情况组图



图 20 采购厨房设施组图

6 存在的问题

稽核员对八江口学校进行现场稽核后，现将该校目前存在的主要问题汇总如下：

- (1) 厨师着装不规范；（如图 3）
- (2) 砧板卫生状况较差；（如图 5）
- (3) 厨房墙面卫生状况较差；（如图 6）
- (4) 冰柜内部储藏的食物未采取安全隔离措施；（如图 7）
- (5) 个别学生的餐具不合规；（如图 9）
- (6) 厨师无健康证；
- (7) 菜品留样不达标；
- (8) 餐后浪费比较严重； （如图 14）
- (9) 采购的原始凭证和入库记录相关信息不完整，无相关出库记录；（如图 15、16）
- (10) 没有与供货商签定相关采购协议。

## 7 结论

八江口学校稽核评分: 75.4 分。

稽核专员认为,八江口学校午餐项目执行情况一般。在食堂管理方面存在问题较多,在财务管理方面制度不规范,请执行人员做好监督指导。

稽核专员: 李柯

2017 年 5 月 27 日

监督中心意见:

稽核报告显示,该校午餐项目存在很多问题。如厨师着装不规范、厨房卫生和食材存储不达标、菜品留样不合格、餐后浪费严重、厨师无证上岗、无供货商采购协议,原始凭证信息登记不完整,这些都与项目执行标准均有较大差距,请执行中心小伙伴及时下校核实、整改并及时反馈整改意见。

监督中心总监: 杨康

2017 年 6 月 18 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!**

以下无正文内容



## 附件 1. 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。                                                          |
|                 | 厨房卫生 (占分项权重 20%) | 1. 工作台卫生   | 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。<br>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。                                                  |
|                 |                  | 2. 砧板及刀具卫生 | 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;<br>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。           |
|                 |                  | 3. 炊具卫生    | 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。<br>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。                 |
|                 |                  | 4. 墙面卫生    | 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。<br>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。                                           |
|                 |                  | 5. 地面卫生    | 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。<br>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。 |



|                   |                     |           |                                                                                                                                                              |
|-------------------|---------------------|-----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                   | 食材储藏<br>(占分项权重 45%) | 1.生熟食存放   | 定义: 主要关注厨房及储存空间内的生熟食存放是否分开。<br>评分: 1) 生熟食存放分开, 1 分;<br>2) 生熟食存放未分开, 0 分。                                                                                     |
|                   |                     | 2.冷藏、冷冻设备 | 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。<br>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;<br>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。                           |
|                   |                     | 3.储藏空间    | 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。<br>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;<br>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。 |
|                   |                     | 4.食材品质    | 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。<br>评分: 1) 所有食材在保质期内, 没有腐烂变质食材, 2 分;<br>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。                                     |
|                   | 用餐卫生<br>(占分项权重 20%) | 1. 餐具卫生?  | 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;<br>评分: 1) 餐具统一管理, 干净整洁, 2 分;<br>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;                                 |
|                   |                     | 2. 餐具消毒   | 定义: 主要关注学生餐具是否每餐消毒, 消毒措施是否有效<br>评分: 1) 学生餐具每餐消毒, 消毒措施有效, 2 分;<br>2) 学生餐具无有效消毒措施, 0 分;                                                                        |
|                   |                     | 3.餐前洗手    | 定义: 主要关注学生就餐前是否自觉洗手。<br>评分: 1) 就餐前超过一半学生自觉洗手就餐, 1 分<br>2) 就餐前学生无自觉洗手习惯, 0 分。                                                                                 |
| 饭菜质量项目 (占总权重 20%) | 食品质量<br>(占分项权重 30%) | 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。                                      |



|                   |                                                                  |          |                                                                                                                       |
|-------------------|------------------------------------------------------------------|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                   | 食品分量<br>(占分项权重 30%)                                              | 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。                                                                    |
|                   | 蔬菜品种数量<br>(占分项权重 20%)                                            | 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。                                                    |
|                   | 肉菜率<br>(占分项权重 20%)                                               | 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。                                                |
| 执行管理项目 (占总权重 25%) | 健康证<br>(占分项权重 10%)                                               | 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      |                                                                                                                       |
|                   | 菜品留样 (占分项权重 25%)<br><b>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。</b> | 1.留样分量   | 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。<br>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。                              |
|                   |                                                                  | 2.是否独立密封 | 定义: 主要关注取样是否独立及是否对取样容器进行密封。<br>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。                          |
|                   |                                                                  | 3.冷藏环境   | 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1°—4°)。<br>评分: 1) 食品留样冷藏于冰箱/冰柜冷藏室 (温度10—40), 1分;<br>2) 未冷藏于冰箱/冰柜冷藏室 (温度低于10或高于40), 0分。 |
|                   |                                                                  | 4.留样标签   | 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。<br>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。                       |

|                                      |                     |        |                                                                                                       |
|--------------------------------------|---------------------|--------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                      |                     | 5.留样记录 | 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。<br>评分: 1) 记录项完整, 1 分;<br>2) 任意记录项缺失, 0 分。  |
|                                      | 就餐秩序<br>(占分项权重 5%)  |        | 定义: 主要关注就餐过程中学生是否自觉排队。<br>评分: 1) 自觉排队, 秩序良好, 5 分;<br>2) 现场秩序混乱, 0 分。                                  |
|                                      | 师生同餐<br>(占分项权重 25%) |        | 定义: 主要关注教职工与学生是否吃同样的饭菜。<br>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。                            |
|                                      | 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。                     |
| 伪造账目现象则财务<br>证单价、数量、金额与<br>实际情况不一致或有 | 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<br>(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。                                        |
|  | 入库登记<br>(占分项权重 15%)  | 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。                                 |
|  | 出库登记<br>(占分项权重 15%)  | 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。                               |
|  | 现金流水账<br>(占分项权重 15%) | 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: 主要关注现金流水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 2. 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% 没有整改或整改无效 | 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。                    |



