



报告编号	MW/JH[2013]046
报告正文总页数	共 12 页

河南省南阳市方城县小包庄小学 免费午餐调查报告

项目名称: 中国社会福利基金会免费午餐基金

委托单位: 中国福基金会免费午餐基金管理委员会

调查类别: 调查取证

二零一三年五月二十三日

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。

河南省南阳市方城县小包庄小学 免费午餐调查报告

项目负责人：流星

调查人员：子夜

报告编写：子夜

报告审核：小水

报告批准：流星

报告日期：2013年05月23日

报告编号：MW/JH [2013]046

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 小包庄小学概况	3
4.2 小包庄小学的就餐人数	3
4.3 小包庄小学的综合评分表	4
4.4 小包庄小学的学生匿名调查表	5
5 分项问题调查	7
5.1 厨师卫生	8
5.2 厨房卫生	8
5.3 就餐卫生	9
5.4 校方配合度	9
5.5 菜品质量	10
5.6 采购	10
5.7 账目	11
6 调查人员建议	12
7 结论	12

1 项目概况

1.1 免费午餐发起背景

免费午餐 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, 由邓飞等数百位志愿者、国内数十家主流媒体, 联合中国社会福利基金会发起的免费午餐基金公募计划, 倡议每天捐赠 3 元为贫困学童提供免费午餐。

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

2013 年 5 月, 调查人员子夜接受免费午餐稽核组的委托, 从四川前往河南省地区, 对该区域内的 6 所免费午餐学校进行开餐情况突击, 主要调查内容为项目资金使用情况、



饭菜质量情况、学生满意度等情况。

1.4 学校探访路线说明

调查人员于5月13日完成上一个学校的调查后,自河南信阳市平桥区明港镇搭乘过路中巴车到达漯河市(40元),换乘前往平顶山市的加班中巴车到达叶县(30元),当晚宿叶县新鑫酒店(100元)。5月14日上午,调查人员自叶县乘坐过路车到达南阳市方城县(20元),下车后乘公交车到达方城县汽车站(1.5元),再换乘前往柳河乡方向的中巴车到达柳河乡(8元)。在柳河乡集市稍作停留后搭乘摩托车到达小包庄小学门口。结束对该校的调查后,调查人员搭乘学校校长朋友的私车到达南召县云阳镇,换乘火车前往下一站。



图一 前往小包庄小学的路况及调查人员乘坐车辆

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

数码照相机一部, 笔记本电脑一台。

4 学校现状及评价

4.1 小包庄小学概况

小包庄小学位于河南省南阳市方城县西北部的柳河乡小包庄村, 距离柳河乡 4 公里, 距方城县约 45 公里左右。当地属平原丘陵结合部, 居民生活水平尚可, 年轻人大多数以外出务工为主, 无固定经济来源。小包庄小学现有 6 个年级 (含学前部), 9 个教学班, 其中, 学前部 3 个班 143 人, 一至五年级 6 个教学班 189 人, 教职工 16 人。该校系免费午餐基金全额拨款学校, 全校纳入免费午餐计划共计 348 人, 自 2012 年 10 月起正式开餐。



图二 小包庄小学大门及校园环境

4.2 小包庄小学的就餐人数

本次调查的时间为 2013 年 5 月 14 日, 经突击检查, 小包庄小学各班级学生及教职工人数如下:

表 1: 小包庄小学学生人数统计表

全校	学前部			一年级		二年级	三年级	四年级	五年级	合计
	小班	中班	大班	甲	乙					
应到	54	50	39	42	41	48	28	12	18	332
实到	50	45	37	42	41	48	27	12	18	320
请假	4	5	2	0	0	0	1	0	0	12

该校校长向调查人员提供了全校教职工应到人数: 校长 1 人、公办教师 6 人、代课



教师 6 人、厨师 3 人，当日实际到岗人数 15 人（一名厨师缺勤）。调查人员计算了当日就餐人数：学生 320 人+教职工 15 人=335 人，学校当日微博公示实到就餐人数 336 人（含调查人员），与微博公示一致，截图如下：

出库公示：5月14日，应到348人，因病请假12人，因事请假1人，实到335人，就餐336人（含免费午餐1名志愿者）。菜品：肉片汤，消耗馒头420个、香菇8斤、黑木1.2斤、肉29斤、粉皮12斤、调和油3升、酱油2升、淀粉10斤、香油1.5斤、芹菜8斤、姜2斤、煤110斤、葱4斤、豆丝8斤、盐2袋、骨里香3袋、

5月14日 21:50 来自新浪微博

👍 | 转发 | 收藏 | 评论

图三 该校 5 月 14 日学校微博公示截图

4.3 小包庄小学的综合评分表

表 2：小包庄小学综合评分表

厨师卫生 满分 10 分	头部	手部	工服	鞋	有无健康证	小计
	2	2	2	2	1	9
厨房卫生 满分 10 分	灶台	工作台	砧板	地面	墙面	
	1	1	2	1	1	6
就餐卫生 满分 10 分	饭前洗手	餐具消毒	就餐环境	排队	菜品留样	
	2	2	1	2	0	7
校方配合度 满分 10 分	是否同餐	组织排队	制止浪费	不提供乳制品	饭菜公平度	
	2	2	2	2	2	10
菜品质量 满分 15 分	口味	份量	品种	有肉有蛋	卫生条件	
	3	3	3	3	3	15
采购 满分 15 分	价格合理	新鲜度	定点采购	轮流采购	显要处公示	
	3	2	3	0	0	8
账目 满分 15 分	总账明晰	流水帐明晰	有原始凭证	专人负责	与微博同步	
	0	1.5	3	3	3	10.5
学生满意度 满分 15 分	根据学生匿名调查表统计学生满意度					12
其他加减分 10 分						0
合计	注：满分 100 分；80-100 良好；60-80 改进；60 分以下停餐，其他加减分项目由稽核人员根据具体情况填写。					77.5

关于表格的评分说明:

- (1) 厨师 3 人中只有 1 人有健康证, 故此项扣 1 分;
- (2) 灶台、工作台、墙面及地面卫生状况不良, 故此四项各扣 1 分;
- (3) 该校无固定就餐场所 (操场就餐), 扣 1 分; 未做食品留样, 故此项 0 分;
- (4) 食材储藏室可见少数蔬菜类食材发黄并有变质迹象, 故此项扣 1 分; 未执行轮流采购或双人采购、校园内外未见午餐日常公示, 故此两项 0 分;
- (5) 该校未设置午餐现金进出帐, 故此项 0 分; 日常流水账中无独立采购流水账, 故扣 1.5 分;
- (6) 学生匿名调查问卷反映情况中上, 取 12 分;

4.4 小包庄小学的学生匿名调查表

调查人员利用该校午餐后休息时间, 对该校四、五年级学生进行随机抽样问卷调查, 参与人数 30 人, 抽样比例 9%, 情况如下: 。

表 3: 小包庄小学学生匿名调查表

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
厨师是否卫生	卫生	30	100%	不卫生	0	0	一般	0	0	0
厨房卫生情况	卫生	29	96.67%	不卫生	0	0	一般	1	3.33%	0
饭菜的卫生情况	卫生	29	96.67%	不卫生	0	0	一般	1	3.33%	0
餐具供应	学校提供	27	90%	学生自备	3	10%				0



餐具保管	学校代管	29	96.67%	学生自管	1	3.33%				0
餐具的卫生情况	卫生	28	93.33%	不卫生	0	0	一般	2	6.67%	0
餐具的消毒情况	每天消毒	25	83.33%	不消毒	2	6.67%	不清楚	3	10%	0
菜的口感	好吃	25	83.33%	不好吃	0	0	一般	5	16.67%	0
菜是否够吃	天天够吃	29	96.67%	天天不够吃	0	0	有时不够吃	1	3.33%	0
打菜份量是否公平	公平	21	70%	不公平	0	0	一般	9	30%	0
米饭是否蒸熟	经常不熟	0	0	有时不熟	0	0	都蒸熟	30	100%	0
米饭是否够吃	天天吃饱	29	96.67%	天天吃不饱	0	0	有时吃不饱	1	3.33%	0
米饭不够可不可以添加	可以	30	100%	不可以	0	0				0
自己有没有浪费饭菜	有	3	10%	没有	27	90%				0

其他人有没有浪费饭菜	有	13	43.33%	没有	17	56.67%				0
在哪吃饭	教室	26	86.67%	食堂	3	10%	操场	1	3.33%	0
从教室到厨房(或食堂)是否排队	排队	25	83.33%	不排队	5	16.67%				0
在厨房(食堂)等候是否排队	排队	30	100%	不排队	0	0				0
是否每天有肉或者有蛋	是	30	100%	不是	0	0%				0
是否有时没有肉也没有蛋	是	2	6.67%	不是	28	93.33%				0
最喜欢吃的菜	土豆	13	43.33%							
最讨厌吃的菜	萝卜	6	20%							

调查人员对匿名调查问卷统计数据进行了简单分析, 需注意以下情况:

- (1) 在关于“餐具是否消毒”的选项中, 有个别同学选择“不消毒”或者“不知道”;
 - (2) 在关于“米饭是否够吃”的选项中, 有个别同学选择了“有时吃不饱”;
 - (3) 在关于“其他人有没有浪费”的选项中, 选择“有”的同学占到了 43.33%;
 - (4) 在关于“是否有时没有肉也没有蛋”的选项中, 有 2 名同学选择了“是”;
- 尽管以上问题只是少数或者个别存在, 但学校仍需引起重视, 需加强相关工作。

5 分项问题调查



5.1 厨师卫生

调查人员当日在厨房见到厨师两名（一人请假），一男一女，目测年龄大约在45岁上下。调查人员刚进厨房时，两名厨师均未着工作装，但系有围裙，在午餐开餐时两名厨师均穿上了白色工作装并戴上了帽子。现场未见到厨师健康证，校长及厨师承认，目前只有一名厨师办理了健康证，另外两人正在抓紧办理。



图四 调查人员现场见到的2名厨师

5.2 厨房卫生

该校厨房位于校门进门右侧的一间临时用房里，由于当日气温较高，厨房内温度很高，学校为厨房配置了一把工业风扇降温。调查人员环视四周，感觉厨房墙面及地面卫生状况稍差，工作台物品摆放相对凌乱。



图五 厨房全景

5.3 就餐卫生

该校在校园进门右侧紧邻厨房的位置安装了9组共18个水龙头以供孩子们用餐前洗手。调查人员当天没能目睹到孩子们洗手的过程,但根据调查人员对部分孩子们的询问交流了解到开餐前所有的孩子们都进行了洗手及清洗餐具。该校的学生餐具由孩子们自行保管,每天就餐完毕后由孩子们自行清洗并带回教室保管,据学校一位女性教师及厨师介绍,孩子们的餐具是每周消毒一次。就餐时,孩子们都能较自觉的排队领餐,除学前部的孩子们均在老师的带领下回教室用餐外,其余的孩子们领餐后各自在操场上、台阶上等地点就餐。就餐过程未见明显浪费。



图六 就餐现场组图

5.4 校方配合度

该校执行了师生同餐制,调查人员当日也是同师生一起用餐。调查人员当天查看了位于食材储藏室的冰柜,未见到食品留样,学校负责人及厨师坦言确实没有做该项工作。调查人员还发现该校校园内外均未见午餐日常相关公示。调查人员向校长及厨师介绍了食品留样及校园公示的重要性,校方表示将即刻执行该项工作。

5.5 菜品质量

该校当日的菜谱为:馒头(馍)、肉片汤。调查人员当天与孩子们一同就餐,因调查人员是南方人,不太习惯当地的饮食,但自我感觉菜品口感不错。调查人员发现,当天的肉片汤是用猪肉、海带丝、木耳、香菇、豆皮丝、芹菜等多种食材,加上“骨里香”、酱油、淀粉等多种调味料制作而成,与调查人员传统概念上的“肉片汤”完全不一样。从调查人员对孩子们的观察及交流来看,孩子们都很喜欢当天的菜品。



图七 学生当日菜品

5.6 采购

该校未执行轮流采购或者双人采购制度,校长坦诚告知日常采购均由他自己一人负责,原因是不想给其他老师增添太多的负担。据校长介绍,该校的午餐食材日常采购主要采购自方城县城及柳河乡集市,均系定点采购,但尚未与供应商签订供货协议,仅有口头约定。据调查人员对当地肉类、蔬菜等的行情了解,该校的日常食材采购价格基本正常。调查人员当天查看了学校的午餐食材库存,发现少部分蔬菜类食材放置较久,已经泛黄并有变质迹象。

调查人员出发前查阅该校微博时发现,该校经常使用“味宝”、“骨里香”等复合型成品调味料。在该校储藏室,调查人员发现该校购买了较多的“味宝”及“骨里香”,这两款调味料产地均系平顶山叶县遵化镇,包装规范,产品标示明确。但调查人员仍然本着为学生健康及食品安全着想的角度,向学校建议尽量少使用复合型成品调味料。校长对调查人员的建议表示赞同,并承诺以后尽量少使用直至停止使用这种调味料。



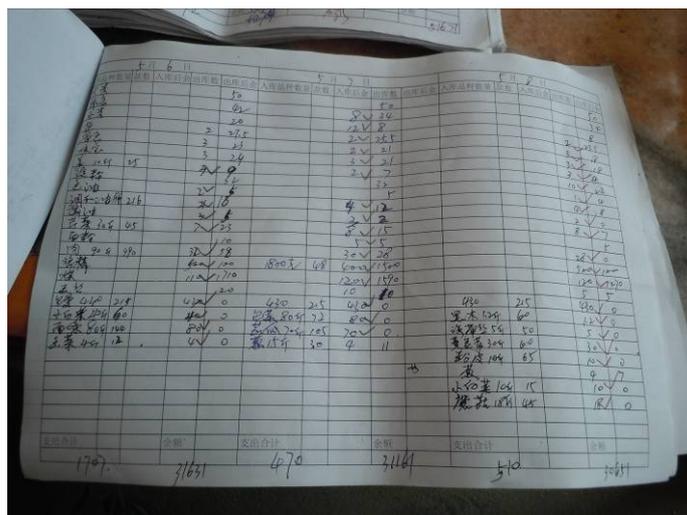
图八 该校出示的采购原始单据 图九 储藏室泛黄的大葱



图十 储藏室现存的复合型成品调味料

5.7 账目

调查人员当天午餐后查看了该校的午餐日常账目。该校有较为详细的食堂出库消耗流水账，午餐资金支出结余情况、库存情况等都在出库消耗流水账上有相应记录，但没有独立的午餐现金账账册，也没有采购登记流水账，仅以采购原始单据及学校微博公示作为参考。调查人员查阅了该校近一个月的采购及出库消耗情况，未发现明显异常。



图十一 该校出示的出库消耗及库存登记

6 调查人员建议

调查人员对小包庄小学进行调查后,综合各方面情况,现提出以下建议:

- (1) 建议该校立即加强厨房卫生工作,规范厨房管理;尚未办理健康证的厨师应尽快办理,并在学校微博上公示;
- (2) 建议学校立即建立食品留样制度并规范操作;
- (3) 建议该校立即建立轮流采购或者双人采购制度;
- (4) 建议该校尽快完善午餐日常账目管理;
- (5) 建议该校本着食品安全的角度,尽量少使用复合型成品调味料;

7 结论

小包庄小学稽核评分: 77.5 分

调查人员认为,该校午餐日常管理还存在许多执行方面细节的问题,但总体情况尚算良好,且孩子们确有就餐需求,希望该校抓紧时间改进,为孩子们提供一顿卫生、安全、营养丰富的午餐!

调查人员: 子夜

2013年05月23日

稽核部建议: 采购单独的流水账是一定要有的,这个也是很简单和不需要花费太多精力的事情;复合型调料我们不推荐使用,在乡村地区,这种调料往往含有工业用原料,或食品添加剂过多,对孩子身体有可能产生不利后果,慎重使用。

小包庄小学数次检查均无大的原则问题,调查员建议请执行部参考,谢谢校方和老师们的努力。

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:

流星 6773793@qq.com <http://weibo.com/u/2497580194>

