



报告编号	MW/JH[2014]108
报告正文总页数	共 16 页

四川省凉山州美姑县井叶特西乡中心小学 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

二零一四年六月二十一日

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。

四川省凉山州美姑县井叶特西乡中心小学 免费午餐项目调查报告

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

学校编号：2014001

报告日期：2014年6月21日

报告编号：MW/JH [2014]108

委托单位：中国福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 井叶特西乡中心小学的概况	3
4.2 井叶特西乡中心小学的就餐人数	3
4.3 井叶特西乡中心小学项目执行综合评价	4
5 分项问题调查	5
5.1 卫生项目	5
5.2 饭菜质量	8
5.3 执行管理	9
5.4 财务管理	10
5.5 学生匿名调查	13
5.6 执行反馈	14
6 调查人建议	15
7 结论	16
附件 1. 各项评分标准	17
附件 2. 重大问题一览表	21

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,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.mianfeiwan.org

免费午餐淘宝公益店 www.mianfeiwan.tmall.com

1.3 调查内容

2014年06月,调查人员子夜接受免费午餐基金稽核部的委托,从四川省宜宾市出发前往四川省凉山州美姑县,对该区域内的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

2014年6月7日,调查人员自四川宜宾高速公路客运站出发,乘坐长途高速大巴前往乐山市,约2小时后抵达乐山市客运中心站(62元),随后在该站换乘长途高速大巴前往西昌市,全程6.5小时(158元)。抵达西昌市长安汽车站(西客站)后,乘坐105路公交车到达西昌市老海亭,入住一米阳光客栈(128元/天)。

6月8日,调查人员自西昌市老海亭乘坐出租车前往西昌市东客站(9元),乘坐当日前往美姑县的加班客车,约5.5小时后抵达美姑县城(70元),入住美姑县富龙酒店(150元/天)。西昌至美姑的交通路况状况随着昭觉至美姑大桥段路面硬化逐渐完工日趋良好,路面硬化结束以后,全程仅需5小时左右。

6月10日,调查人员自美姑县农村客运站斜对面的美姑县粮油公司停车场乘坐面包车,约1小时左右抵达井叶特西乡中心小学门口(15元)。自美姑县城至井叶特西乡的公路为未硬化的泥石路面,下雨天路况较差。结束对该校的调查后,调查人员乘坐面包车原路返回美姑县城(15元)。



图1 美姑县城至井叶特西乡的路况

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

数码照相机一台, 笔记本电脑一台, 录音笔一支。

4 学校现状及评价

4.1 井叶特西乡中心小学的概况

井叶特西乡中心小学位于四川省凉山州东部的美姑县井叶特西乡特西村, 距离井叶特西乡政府办公所在地约 4 公里, 距离美姑县城约 20 公里。该校所处地区为典型的大凉山山区, 系彝族聚居区, 当地居民生活水平极低, 主要以农牧业及外出务工为主要经济来源, 学生家庭条件普遍较差。该校原有校址在今井叶特西乡政府办公所在地隔壁, 2012 年, 由政府出资对原特西村小学进行了改扩建, 新建了教学楼, 竣工后该校与特西村小学合并, 全校迁入现址。该校目前正在新建寄宿制学生宿舍, 尚未完工, 故校园看起来像个工地, 学校的新厨房也系本学期新建, 目前尚未安装电路。该校现有一到六年级 8 个教学班及 1 个学前班, 在校学生 413 人, 其中学前班 30 人, 教职工 29 人 (其中炊事员 4 人, 门卫 1 人), 全校纳入免费午餐计划共计 442 人。免费午餐基金于 2014 年 4 月起对该校进行资助, 为该校提供了厨房启动配套资金, 并持续拨付炊事员人工工资、学前班及教职工餐费, 与国家营养改善计划配套实施, 为该校师生提供正餐。

该校现任校长阿余典洛老师, 食堂采购阿作力日老师 (兼食堂账目管理及学校微博维护)、莫色瓦提老师 (兼食堂出入库管理)。



图 2 正在新建中的学校大门及校园环境

4.2 井叶特西乡中心小学的就餐人数



本次调查的时间为 2014 年 6 月 10 日, 经突击检查, 井叶特西乡中心小学各班级学生人数如下:

表 1: 井叶特西乡中心小学学生人数统计表

全校	学前班	一年级 (1)	一年级 (2)	一年级 (3)	二年级	三年级	四年级	五年级	六年级	合计
应到	30	51	51	53	52	64	35	51	26	413
实到	30	49	49	53	51	61	29	50	26	398
请假	0	2	2	0	1	3	6	1	0	15

注: 以上各班级学生应到人数由各班科任老师提供。

调查人员在该校见到炊事员 3 人, 该校校长阿余典洛老师解释说当日有 1 名炊事员生病请假未在岗, 同时向调查人员提供了应到教师人数 24 人, 当日在岗 22 人, 应到门卫 1 人, 当日在岗 1 人。调查当日该校午餐实际就餐人数为: 学生 398 人+教师 22 人+炊事员 3 人+门卫 1 人=424 人, 该校微博当日公示的午餐就餐反馈显示实到就餐人数 425 人 (含调查人员本人), 与调查人员现场清点人数完全一致 (见图 3);

2014年6月10日周三今日菜谱为: 青椒炒肉、炒白菜、酸菜汤、大米饭。消耗大米140斤364元, 青椒110斤385元, 白菜110斤132元, 猪肉80斤1200元, 酸菜4斤40元, 调料86元。共计2207元。应到442人。实到1—6年级学生371人、学前班28人、教师22人、厨师门卫4人。共425名。—加餐@免费午餐@丹姑妞@凉山踏歌而行
6月10日 23:26 来自360安全浏览器 | 举报

图 3 调查当日学校微博公示截图

4.3 井叶特西乡中心小学项目执行综合评价

表 2: 井叶特西乡中心小学项目执行综合评分表¹

评分项目类别	类别权重	得分
卫生	20	3.5
质量	20	3
管理	25	3.9
财务	25	4.25

¹ 本报告所有子项目的评分皆采用五分制, 最终得分按照各项权重转换为百分制得分。各项评分标准见附件 1。

调查	10	3.6
五分制总分		3.65
百分制总分		73

经各项评估,井叶特西乡中心小学项目执行综合评分为 73 分。

5 分项问题调查

5.1 卫生项目

关于本项调查内容,主要包含厨师卫生、厨房卫生、食材存储及用餐卫生四个方面,调查人员根据《免费午餐项目学校执行标准基本规范》中关于“卫生项目”的考查要求,在该校阿余典洛校长的陪同下逐项进行了检查并现场评分(评分统计结果见表 3)。调查当日,该校炊事员个人卫生状况良好,厨房整体卫生状况一般,物品摆放相对凌乱,大宗食材储存基本规范,日常食材系当日采购当日使用,无库存,现场所见食材新鲜度良好,无变质腐烂等情况,餐具卫生状况欠佳,消毒执行情况尚可,但学生就餐前无洗手意识(详见表 3 评分说明)。

表 3: 井叶特西乡中心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	1	0.05
工作台生熟分离	10	0	0
墙面地面卫生	5	3	0.15
易变质食物保存	10	3	0.3
餐具消毒	10	1	0.1
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	3	0.15
		总分	3.5

评分说明:

关于“厨房工作台”，调查当日，该校炊事员在工作过程中，没有及时收拾清理工作台及砧板，肉屑肉末附着于工作台和砧板上，导致工作台卫生状况较差，根据评分规则，该项评分取 1 分（见图 4）；



图 4 未及时收拾的厨房工作台

关于“工作台生熟分离”，调查当时，调查人员注意到厨房有 2 张不锈钢工作台，虽然明确标示了生熟加工区，但该校炊事员在实际操作中同一套刀具切过生肉及其他生食材后又直接用于切熟肉，没有严格执行生熟分离，根据评分规则，该项评分取 0 分（见图 5）；



图 5 厨房工作台局部

关于“墙地面卫生”，调查当日，该校厨房卫生状况整体一般，调查人员注意到厨房各个角落存在部分卫生死角，炊事员在工作过程中不注意地面卫生保持，导致各种食材边角余料散落在厨房地面，根据评分规则，该项评分取 3 分（见图 6）；





图 6 厨房各区域情况

关于“易变质食物保存”，调查当日，调查人员注意到该校日常食材包括猪肉等均没有库存，据该校校长介绍，该校除大宗食材外的日常食材系当日采购当日使用，不留库存，而调查人员当日所见食材均较新鲜，据此，调查人员认为该校易变质食材暂无食品安全隐患，根据评分规则，该项评分取 3 分（现场未提取到有效照片）；

关于“餐具消毒”，调查当日，调查人员在位于学校办公楼底楼一间独立房间里看到了该校的学生餐具以及一台可正常使用的大型消毒柜，据校长介绍，该校学生餐具实行轮流消毒，每周至少 2 次，但调查人员注意到学生餐具的卫生状况不太乐观，所有餐具均系暴露存放，没有防尘措施，部分餐具可见明显油污，手感湿滑，根据评分规则，该项评分取 1 分（见图 7）；



图 7 暴露存放的学生餐具及局部

关于“餐前洗手”，调查当日，该校学生午餐就餐前均没有进行洗手，据校长介绍，调查当日该校引水管爆裂尚未修好，全校停水，当日用水系校方开车到水源地拉水到校，不具备餐前洗手条件，调查人员在进校时的确注意到该校正在组织学生在校外公路抬水。根据评分规则，该项评分取 3 分（见图 8）。



图 8 正在抬水的学生们

5.2 饭菜质量

本项主要考察午餐饭菜的口味、能否吃饱、搭配、品种数量、荤菜率及是否有异物等。调查人员根据《免费午餐项目学校执行标准基本规范》中关于“饭菜质量”的考查要求,逐项考查并现场评分(评分结果见表4)。

调查当日,该校午餐饭菜品安排为:米饭、青椒炒肉、炒辣白菜和酸菜汤,饭菜份量充足(图10),但调查人员注意到当日菜品酸菜汤系采用煮猪肉的汤加干酸菜煮成,汤的表面血沫明显,看上去非常不卫生(图9)。调查当日,调查人员观察了学生就餐情况,并与该校师生一同进餐,在各班教室,调查人员注意到许多学生因为当日的青椒炒肉太辣而在进餐过程中不停的发出“吁吁”声,而调查人员在就餐过程中也是感觉到当天的菜品非常的辣,调查人员已现场提醒校方日后在采购食材时注意避免采购辣味太重的青椒及在加工过程中适当减少辣椒酱的使用量。

表4: 井叶特西乡中心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	0	0
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	0	0
		总分	3

评分说明:

关于“饭菜口味”,调查当日,该校菜品整体偏辣,部分学生难以接受,从调查人员个人的感受来说,当日菜品确实较辣,接受度有限,根据评分规则,该项评分取0分(受客观原因影响,现场未提取到有效照片,但有沟通录音);

关于“饭菜异物”,调查当日,调查人员注意到当日菜品中的酸菜汤因系煮过猪肉的汤煮制,血沫较多,烹饪过程中及成品出锅后的卫生状况较差,根据评分规则,该项评分取0分(见图9)。



图 9 大量血沫漂浮的酸菜汤



图 10 调查当日午餐菜品组图

5.3 执行管理

本项主要考察学校在午餐执行管理方面的落实情况。调查人员根据《免费午餐项目学校执行标准基本规范》中关于“执行管理”一项的考察标准，逐项检查并进行了现场评分（评分结果见表 5）。该校在执行管理这一环节执行相对良好，厨师健康证齐全有效，菜品留样基本规范，分餐秩序良好，师生完全同餐，几乎没有浪费，但调查人员注意到该校因厨房系新建，尚未通电，故包括蒸饭机、冰柜等电器均未启用，据校长说该校在暑假里将安装厨房电路，届时所有的设备均可正常使用。

表 5: 井叶特西乡中心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	0	0

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	3.9

评分说明:

关于“设备维护”，调查当日，因该校新建厨房尚未安装电路，故大部分电器设备均未启用，根据评分规则，该项评分取0分（见图11）；



图 11 尚未启用的大部分电器设备

关于“菜品留样”，调查当日，调查人员在该校办公楼底楼储藏室的食品留样专用冰柜里面查见了前一日的食品留样，并查看了食品留样记录表。该校食品留样取样数量达标，存放规范，可视为有效留样，但调查人员注意到食品留样盒外壳卫生状况欠佳，标签及食品留样记录表的取样时间未记录到分钟，根据评分规则，该项评分取3分（见图12）。



图 12 调查当日查见的食品留样及工作记录表

5.4 财务管理

本项主要考察学校的午餐资金使用、食堂台账及账目责任等内容。调查人员根据《免费午餐项目学校执行标准基本规范》中的“财务管理”一项中的考查要求，逐项检查并进

行了现场评分(评分结果见表6)。调查当日,该校向调查人员详细介绍了日常采购情况,并出示了自4月开餐以来所有的午餐财务管理账目。

据该校校长阿余典洛和阿作力日老师介绍,该校日常采购由阿作力日老师及莫色瓦提老师负责,从采购周期上分为两种形式,一种是大宗食材采购如大米、食用油和调料等,均批量采购自西昌、美姑等地的固定供应商;另一种是日常食材如猪肉和蔬菜等,均每天采购自美姑县屠宰场、中兴农贸市场的固定供应商,当天采购当天用完,不留库存。从调查人员当日查见食材来看,猪肉、蔬菜类食材均较新鲜,从出示的部分原始凭证及采购账目来看,认为采购价格与美姑县当地的市场行情基本持平。

该校午餐财务管理账目主要包括:采购凭证、餐饮服务单位食品采购索证索票与进货台账登记表、入库单、出库单等,从出示的账目来看,各账目数据未见明显异常,但在规范性上面有待提高,同时,该校因整个美姑县在午餐资金管理上实行报账并直接与供应商结算而未接触午餐现金,未做现金流水账。

调查人员在调查过程中还了解到,该校近期的午餐安排每餐均有荤菜,根据调查人员对美姑县绝大多数项目学校的了解,几乎所有的学校均不能做到每日荤菜。进一步解得知,该校因新建厨房未能在3月开学时投入使用,本期系4月中旬才开始供应正餐,而教育局则是从3月起已批准该校面包牛奶营养餐转正餐,该校4月开餐以后,考虑到3至4月剩余的餐费不好处理,故在征得教育局书面批准以后,自5月19日起,采用每餐加菜,提高荤菜配比率的方式将3月至4月共30天的营养餐应拨付餐费35640元用于学生午餐,至本期末结束(图15)。故该校近期每天午餐均有荤菜,日平均餐值在5.1元左右。

表6: 井叶特西乡中心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	0	0
原始凭证	20	3	0.6
入库登记	5	3	0.15
出库登记	5	5	0.25
现金流水账	20	5	1



专人负责	10	5	0.5
		总分	4.25

评分说明:

关于“轮流采购”，调查当日，根据校方的介绍及采购入库登记来看，该校日常没有执行轮流采购制度，根据评分规则，该项评分取 0 分（受客观条件限制，现场未提取到有效照片）；

关于“原始凭证”，调查当日，从该校出示的原始凭证来看，猪肉及部分蔬菜类食材的采购无原始凭证，同时，出示的原始凭证没有采购人员及验收人员的签字信息，根据评分规则该项评分取 3 分（见图 13）；

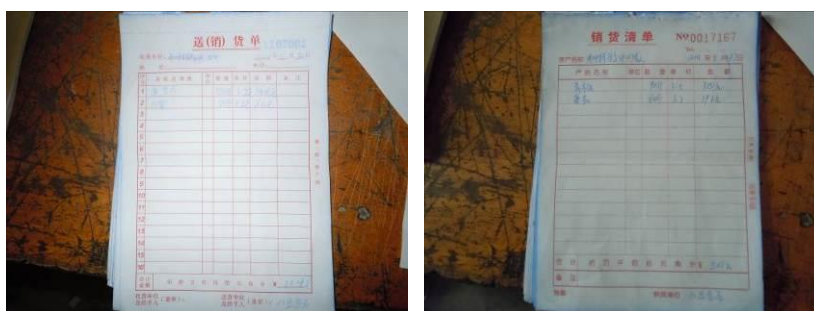


图 13 没有采购人员及验收人员签字的原始凭证

关于“入库登记”，调查当日，从出示的日常食材入库登记来看，部分登记单签字信息不完整，根据评分规则，该项评分取 3 分（见图 14）。

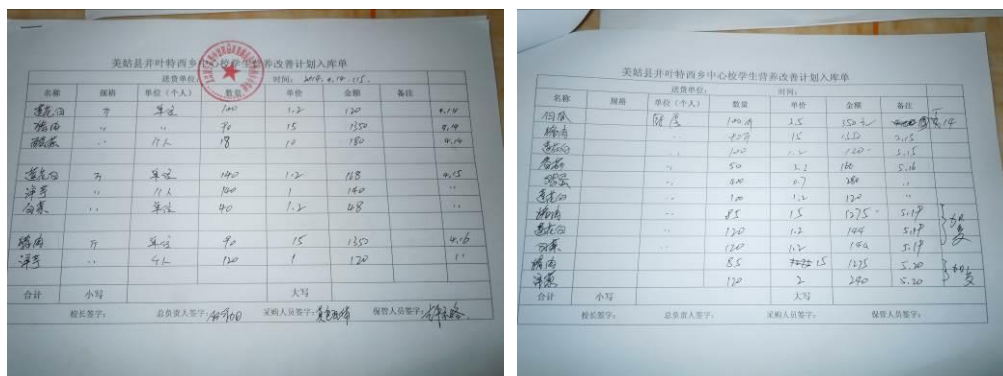


图 14 采购入库登记单（左边签字信息完整，右边未签字）

关于“现金流水账”，调查当日，根据校方的介绍调查人员了解到，该校日常不经手午餐相关资金，仅在每月底提供相应的月度报表给片区教办出纳，由片区教办出纳核对外报教育局学生营养办，由教育局直接将相关的采购资金拨付给供应商，鉴于该情况非学校主观原因，故该项评分暂不做扣分处理。

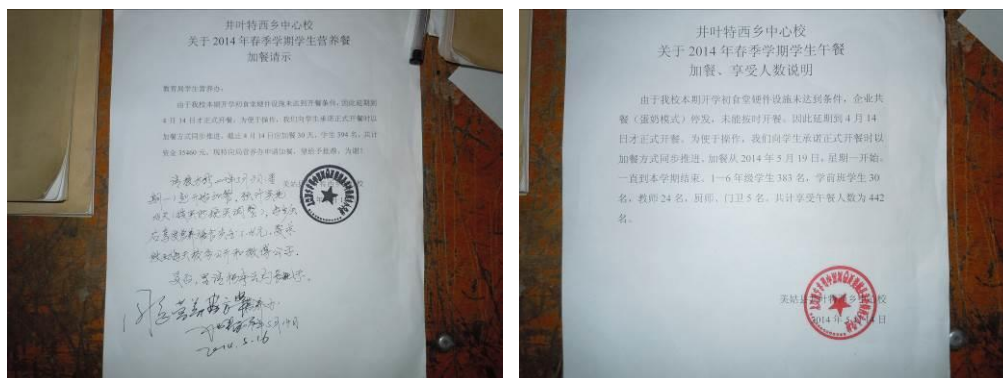


图 15 关于该校加菜加餐的书面申请及教育局批复

5.5 学生匿名调查

调查当日,调查人员利用该校午餐就餐前最后一节课剩余的十余分钟时间,对该校六年级的同学进行了匿名问卷调查,参与人数 26 人,回收有效问卷 26 份,抽样比例 6.2%,问卷统计结果见表 8;

表 7: 井叶特西乡中心小学学生匿名调查评分表

项目	权重	分值	得分
厨师卫生	10	1	0.1
饭菜异物情况	15	3	0.45
菜品口味	5	3	0.15
菜品分量	15	5	0.75
主食生熟	5	1	0.05
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	1	0.1
每天吃到荤菜	15	5	0.75
		总分	3.6

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 8: 井叶特西乡中心小学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	1	3.8%	一般	25	96.2%	不卫生	0	0	0
是否吃 到不该 吃的	没有吃 到过	21	80.8%	吃到过	4	15.4%				3.8%
菜的味 道	好吃	12	46.2%	一般	14	53.8%	不好吃	0	0	0
菜是否 够吃	够吃	24	92.3%	有时不 够吃	2	7.7%	天天不 够吃	0	0	0
饭是否 煮熟	每天都 熟了	8	30.8%	有时不 熟	18	69.2%	经常不 熟	0	0	0
饭是否 够吃	够吃	25	96.2%	有时不 够吃	1	3.8%	天天不 够吃	0	0	0
饭不够 是否可 以添	可以	26	100%	不可以	0	0				0
浪费饭 菜有人 多吗	没有	4	15.4%	少	20	76.9%	多	1	3.8%	0
能否每 天吃到 荤菜	能	26	100%	不能	0	0				0

5.6 执行反馈

调查当日,调查人员在结束对该校的调查之前,与该校主要负责与免费午餐基金学校执行部联系沟通的阿余典洛校长及负责学校微博维护的阿作力日老师就相关的沟通情况进行了交流,并对沟通过程进行全程录音,节选如下:

(1) 您知道协助贵校申请免费午餐的志愿者是谁吗?目前该志愿者和贵校还有联系吗?

答:是方丹帮忙申请的,一直有联系。

(2) 贵校的免费午餐项目对接志愿者或者对接工作人员是谁?有他最新的联系方式吗?



答: 负责我们学校的免费午餐工作人员是方丹, 有一个志愿者平时跟我们联系, 但具体姓谁名谁不知道。联系方式都有, 电话、QQ 等。

(3) 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: 方丹平时跟我们联系还是很多, 上一次联系我是 5 月份吧, 当时是说端午节加餐的事。志愿者每个月跟我们有两三次联系, 平时主要就是说微博公示的问题。

(4) 对接志愿者(或工作人员)在学校开餐前, 有没有专门给你们讲过免费午餐的具体执行要求? 有给你们看过免费午餐项目运行管理的相关制度吗? 你们组织相关人员学习过吗?

答: 讲过啊, 讲的很多。都看到过, 也给厨师讲过。

(5) 在执行过程中出现的问题, 你们会主动联系对接志愿者(或工作人员)吗? 对于学校反映的问题, 相关人员一般情况下多久答复你们?

答: 会的, 都是马上就给我讲。

(6) 对接志愿者(或工作人员)最近一次来到你们学校是什么时候? 当时主要是来干什么?

答: 这学期方丹没有来过, 上学期来过的。当时就是核实我们的申请资料。

(7) 通过一段时间的合作, 你对免费午餐志愿者或者工作人员有什么意见或者建议呢?

答: 那没有意见, 好的很哦, 他们都很关心我们。

6 调查人建议

调查人员对井叶特西乡中心小学进行调查后, 综合各方面情况, 现提出以下建议:

(1) 建议该校日常加强厨房整体环境卫生, 尤其是严格厨房各个环节的要求, 做到厨房各个工作区干净整洁, 生熟加工避免混合;

(2) 建议该校严格规范食品留样制度, 做到取样规范达标, 保存符合要求, 工作表登记完整;

(3) 建议该校在午餐菜品烹饪过程中注意卫生; 另外, 建议午餐菜品口味上应注



意尽量符合学生饮食习惯及口味, 避免过于辛辣等刺激性较强的味道;

(4) 建议该校严格按照午餐财务管理要求完善各个账目的规范管理, 坚持采购索证, 完善各个账目的签字信息, 明确相关环节的责任人;

7 结论

井叶特西乡中心小学稽核评分: 73 分。

调查人员认为, 井叶特西乡中心小学地处大凉山腹地, 孩子们就餐需求明显。该校目前因受各种客观条件限制, 午餐运行相对欠缺, 但调查人员在与校长及其他参与午餐管理的老师的交流过程中明显可以感觉到, 该校十分重视午餐运行管理工作, 但因刚开餐不久, 各种管理经验相对不足, 学校目前也尚未结束改扩建施工, 故在整个午餐管理过程中存在不少问题, 相信该校在本次稽核调查结束以后会抓住机会积极整改, 将午餐运行管理工作提升到一个新的高度!

调查人员: 子夜

2014 年 6 月 21 日

稽核部建议: 井业特西乡中心小学项目执行情况一般。通过本次检查, 该校目前存在的主要问题有六个: 一是厨师操作规范的问题, 二是厨房整体卫生的问题, 三是食品留样的问题, 四是餐具清洁消毒的问题, 五是饭菜口味的问题, 六是采购原始凭证管理的问题。鉴于该校开餐时间不久, 一些配套条件未跟上, 请执行团队尽早到学校进行一次执行标准的相关沟通和培训, 务必保证执行效果。本校作为下学期必检学校。

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:

@善养浩然 93351003@qq.com <http://weibo.com/532868789>



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、乱脏	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。
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	学校每周以素材为主, 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, 已经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