



报告编号	MW/JH[2014]119
报告正文总页数	共 17 页

四川省凉山州美姑县巴普镇基伟村小 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

二零一四年六月二十五日

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巴普镇基伟村小 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：2012064

报告日期：2014年6月25日

报告编号：MW/JH [2014]119

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 基伟村小的概况	3
4.2 基伟村小学的就餐人数	3
4.3 基伟村小项目执行综合评价	5
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	10
5.4 财务管理	11
5.5 学生匿名调查	13
5.6 执行反馈	15
6 调查人建议	16
7 结论	16
附件 1. 各项评分标准	18
附件 2. 重大问题一览表	22

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9日,调查人员因入住酒店条件太差,网络不佳,遂退掉房间,转而入住美姑县电力宾馆(168元/天)。

6月11日,调查人员自美姑县汽车站乘坐出租车,约10分钟左右抵达基伟村小门口(15元),步行入校。基伟村小地处美姑县城边上,距离较近,路况一般。结束对该校的调查后,调查人员原路乘车返回美姑县城(15元)。



图1 基伟村小周边路况

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安全问题,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 基伟村小的概况

基伟村小位于四川省凉山州东部的美姑县巴普镇基伟村, 距离美姑县城巴普镇约 3 公里。据该校校长乌尔中田老师介绍, 2008 年以前, 该校仅系一所规模 200 人左右的村小, 硬件条件较差, 2008 年汶川大地震后, 由深圳富士康集团出资 225 万元援建了新的 5 层教学大楼及学生食堂, 并冠名为“富士康希望小学”, 同时, 将原巴普镇中心校整体迁入该校合并办学, 但截止目前该校法定校名仍为基伟村小; 2012 年, 由政府出资为该校新建了寄宿制学生宿舍和综合办公楼, 该校的硬件条件得到了进一步改善。

该校系一所六年制半寄宿制村小, 现有一至六年级共 16 个教学班(含一个学前班), 在校学生 1011 人(其中学前班 62 人、寄宿制学生 670 余人), 教职工 60 人(其中炊事员 10 人、门卫 2 人), 全校纳入免费午餐计划共计 1071 人, 自 2012 年 11 月起接受免费午餐基金资助并与国家营养改善计划配套实施, 为全校师生供应正餐。

该校现任校长乌尔中田, 总务主任吉日克惹老师, 采购由总务主任吉日克惹老师与一名行政值周老师负责, 午餐账目管理由总务主任兼任, 学校微博维护也由总务主任负责。



图 2 学校大门及校园环境

4.2 基伟村小学的就餐人数

本次调查的时间为 2014 年 6 月 11 日, 经突击检查, 基伟村小各班级学生午餐就餐

人数统计如下:

表 1: 基伟村小学生人数统计表

全校	学前班	一年级	二年级	三年级	四年级	五年级	六年级	合计
应到	62	137	189	86	299	178	60	1011
实到	62	133	189	86	298	177	58	1003
请假	0	4	0	0	1	1	2	8

注: 以上各班级学生应到人数由该校当日校务日志提供数据。各年级教学班数量如下: 学前班 1 个, 一年级 2 个, 二年级 3 个, 三年级 1 个, 四年级 5 个, 五年级 3 个, 六年级 1 个, 共计 16 个教学班。

调查人员在该校厨房见到炊事员 7 人, 该校总务主任解释说当日因附件村民家办酒席, 3 名炊事员请假前去帮忙, 未在岗, 同时向调查人员提供了应到教师人数 48 人, 当日在岗 46 人, 应到门卫 2 人, 当日在岗 2 人。调查当日该校午餐实际就餐人数为: 学生 1003 人+教师 46 人+炊事员 7 人+门卫 2 人=1058 人, 该校微博当日公示的午餐就餐反馈显示实到就餐人数 1060 人(含调查人员本人), 与校务日志登记的人数基本一致(见图 3)。

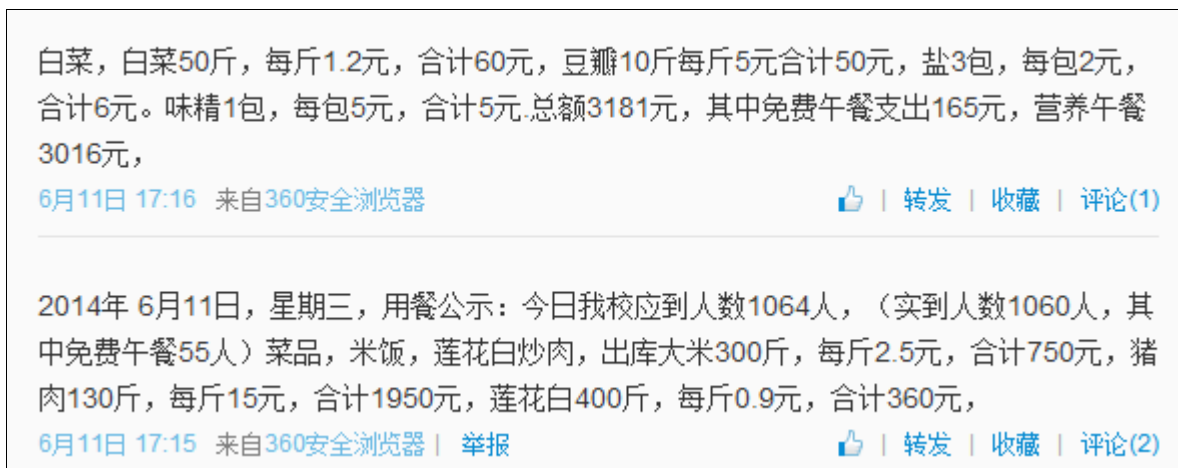


图 3 调查当日学校微博公示截图

4.3 基伟村小项目执行综合评价

表 2: 基伟村小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	4
管理	25	4
财务	25	3.65
调查	10	3.1
五分制总分		3.67
百分制总分		73

经各项评估, 基伟村小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, 在该校乌尔中田校长及总务主任吉日克惹老师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, 该校在岗炊事员个人卫生状况一般, 个别炊事员工作装卫生状况差; 厨房整体卫生状况欠佳, 地面湿滑, 积水明显; 食材储存环境相对较差, 大米库存量较大, 堆垛较高, 堆垛底部大米袋子破裂, 散落的大米未及时清理, 干鲜类食材暴露存放于较潮湿环境, 无隔离防潮措施, 库存的部分蔬菜未上架存放; 学校人数较多, 受客观条件影响无法做到餐前洗手(详见表 3 评分说明)。

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。



表 3: 基伟村小卫生项目评分表

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	1	0.05
工作台生熟分离	10	5	0.5
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	1	0.1
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“厨工工服着装”，调查当日，调查人员注意到有少数炊事员的工作服卫生状况欠佳，看上去污渍较明显，根据评分规则，该项评分取 3 分（见图 4）；



图 4 在岗炊事员合影（左一炊事员着装不规范且工作服较脏）

关于“厨房工作台”，调查当日，调查人员注意到炊事员在工作过程中未注意灶台卫生状况较差，根据评分规则，该项评分取 1 分（见图 5）；



图 5 灶台局部

关于“墙地面卫生”，调查当日，该校厨房整体卫生状况一般，调查人员注意到厨房地面较湿滑，积水明显，根据评分规则该项评分取 3 分（见图 6）；



图 6 厨房地面

关于“易变质食物保存”，调查当日，调查人员注意到该校比较容易变质的猪肉等均没有库存，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，调查人员认为该校猪肉等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，调查人员注意到该校因为学生人数较多，暂不具备餐具统一消毒存放的条件，餐具均系自行清洗自行保管，无统一消毒措施，在各班级教室，调查人员注意到有一个用于本班学生统一存放餐具的塑料收纳箱，但收纳箱的卫生状况欠佳，且没有防尘措施（无盖子），根据评分规则，该项评分取 1 分（见图 7）；



图 7 餐后自行清洗餐具的学生及各班存放餐具的塑料收纳箱

关于“食材储藏”，调查当日，调查人员注意到该校日常使用的干鲜类菜品和调料如粉丝、海带、干辣椒面、干酸菜等均暴露存放在蒸饭及食材粗加工间，环境较为潮湿，没有防潮隔离措施，同时，该校大米库存量较大，堆垛较高，位于底部的大米口袋不知道是被压破了还是老鼠咬破了，大米散落一地，没有及时清理，根据评分规则，该项评分取 1 分（见图 8、9）；



图 8 暴露存放于潮湿环境的粉丝等干菜



图 9 大米存放环境

关于“餐前洗手”，调查当日，调查人员注意到该校学生就餐前均没有进行洗手，而主要原因则是该校学生人数规模较大（1000 余人），在学生洗手这一环节执行相对有难度，根据评分规则，该项评分取 3 分（受客观条件限制，现场未提取到有效照片）。

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、莲花白炒肉、白菜汤，饭菜份量足，搭配合理，未见明显异物掺杂。调查人员当日与师生一同就餐，自我感觉菜品口味一般，无明显异味。根据调查人员当日对部分班级学生的询问及查阅分析该校的微博可以看

到, 该校每周一、三、五的午餐安排荤菜, 其余两天午餐为素菜,

表 4: 基伟村小饭菜质量评分表

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	0	0
饭菜异物	20	5	1
		总分	4

评分说明:

关于“荤菜率”, 从该校出示的午餐出库记录及学校微博公示的菜谱来看, 该校每周安排三次荤菜, 不能达到每天荤菜, 根据评分规则该项评分取 0 分;

调查当日的午餐米饭及菜品组图:



图 9 调查当日午餐饭菜



图 10 调查当日午餐就餐组图

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尚可，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，但调查人员注意到该校部分电器设备已损坏，不能正常使用，同时，该校学生就餐结束以后浪费明显（详见表 5 评分说明）。

表 5: 基伟村小执行管理评分表

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	3	0.6
		总分	4

评分说明:

关于“菜品留样”，调查当日，调查人员在该校厨房分餐间的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,但调查人员注意到标签及食品留样记录表记录不规范,取样时间未记录到分钟,且工作表中的签字信息有代签嫌疑,根据评分规则,该项评分取3分(见图11);

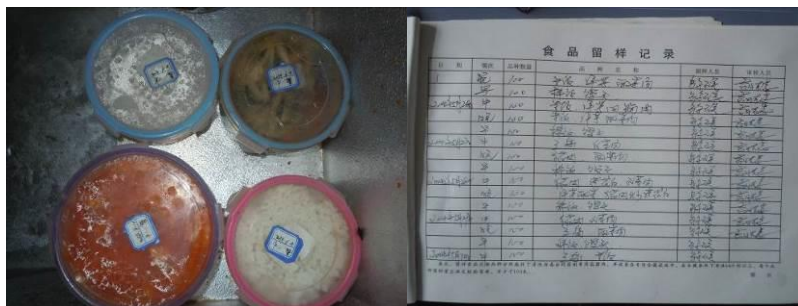


图 11 调查当日查见的食品留样及工作记录表

关于“浪费情况”,调查人员在该校学生就餐结束后观察了学生剩饭菜的量。从现场所见来看,该校当日浪费较为明显,各班级未吃完的饭菜剩余明显,均倾倒在泔水桶里,就餐结束后两个泔水桶的量应在五六十斤的样子,根据评分规则,该项评分取3分(见图12);



图 12 正在倾倒剩饭菜的学生及泔水桶剩饭菜最后的量

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。

据该校负责后勤管理的总务主任吉日克惹老师介绍,该校食堂的日常采购由吉日克惹老师主导,并由每周的行政值周老师陪同采购。大米的采购系开学初一次性采购自西昌,日常食材采购系当日采购当日使用,不留库存,均采购自美姑县城的固定供应商。该校未向调查人员出示采购原始凭证,从出示的采购入库登记的采购单价来看,采购价格与美姑县城的行情价格基本一致。调查人员从吉日克惹主任及乌尔中田校长的介绍中

了解到,该校除了面向全校师生供应午餐外,还面向约 670 余名寄宿制学生供应早晚餐,故日常采购均系三餐合并采购。

调查当日,该校向调查人员出示了午餐的食材采购入库记录、出库记录,调查人员注意到该校的采购入库记录与出库记录完全一致,采购入库记录基本不具备参考意义。调查人员注意到该校所有的采购均不能出示采购原始凭证,同时,因该校系半寄宿制学校,采购时是三餐合并采购,但调查当日该校并没有出示采购总账,也没有向调查人员出示早晚餐的管理账目,对于该校日常采购账目数据的真实情况,调查人员存疑。该校当日也没有向调查人员出示食堂资金现金收支流水账,据校方相关人员介绍,该校的食堂资金管理实行报账制,学校在食堂运行管理上不接触现金,所有的现金收支均由该校提供报表后由教育局直接与供应商结算。

表 6: 基伟村小财务管理评分表

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	1	0.2
入库登记	5	1	0.05
出库登记	5	3	0.15
现金流水账	20	5	1
专人负责	10	5	0.5
		总分	3.65

评分说明:

关于“轮流采购”,调查当日,该校总务主任介绍说日常采购是由总务主任与一名行政值周老师轮转负责,但根据校方的介绍及采购入库登记来看,没有任何采购人员的签字信息,据此认定该校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,该校未向调查人员出示任何采购原始凭证,故根据评分规则,该项评分取 1 分(受客观条件限制现场无法提取照片,但有沟通录音);



关于“入库登记”，调查当日，从出示的日常食材入库登记来看，调查人员注意到该数据与出库记录数据完全一致，没有按照日常发生的实际采购情况进行登记，不具备任何参考意义，故根据评分规则该项评分取 1 分；

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后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。

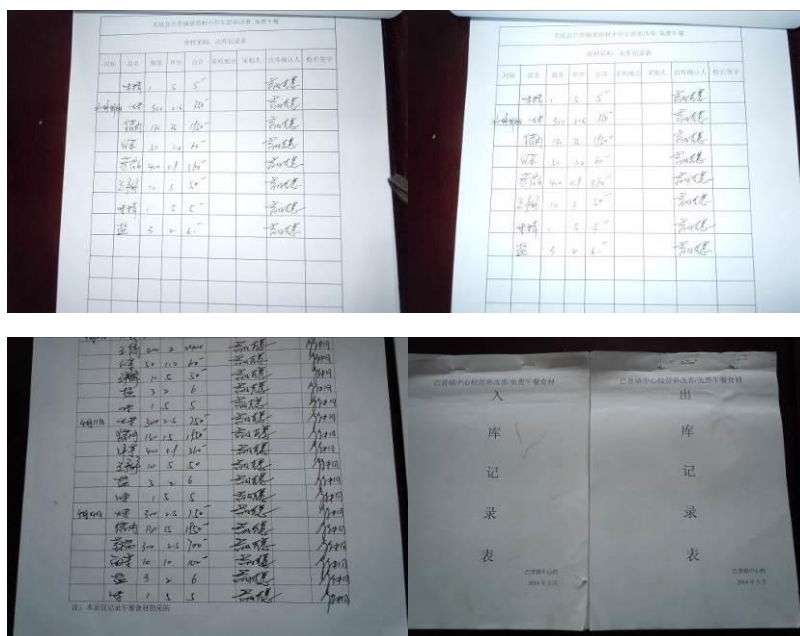


图 13 午餐账目管理组图

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 58 人，回收有效问卷 58 份，抽样比例 5.7%，问卷统计结果见表 8。

表 7: 基伟村小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	1	0.05
菜品分量	15	3	0.45

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	3	0.3
每天吃到荤菜	15	3	0.45
		总分	3.1

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: 基伟村小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	1.7%	一般	56	96.6%	不卫生	1	1.7%	0
是否吃到不该吃的	没有吃到过	40	69.0%	吃到过	18	31.0%				0
菜的味道	好吃	14	24.1%	一般	44	75.9%	不好吃	0	0	0
菜是否够吃	够吃	39	67.2%	有时不够吃	19	32.8%	天天不够吃	0	0	0
饭是否蒸熟	每天都熟了	13	22.4%	有时不熟	45	77.6%	经常不熟	0	0	0
饭是否够吃	够吃	57	98.3%	有时不够吃	1	1.7%	天天不够吃	0	0	0
饭不够是否可以添	可以	58	100.0%	不可以	0	0.0%				0
浪费饭菜有人多吗	没有	50	86.2%	少	8	13.8%	多	0	0	0
能否每天吃到荤菜	能	42	72.4%	不能	16	27.6%				0

问卷统计说明:

从匿名问卷的统计结果来看, 该校午餐的学生满意度偏低, 部分选项的满意度较低,



望该校引起高度重视。

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,与该校负责项目对接的郑良老师和总务主任吉日克惹老师就免费午餐基金学校执行部与该校日常沟通联系情况进行了交流,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何青松,有一个志愿者平时跟我们联系,是深圳的一个大学生,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:何青松平时跟我们联系还是很多,上一次联系我是5月初吧,当时问我们学校还需要什么设备。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,上一次联系是提醒我们端午节加餐的事。

(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,讲的很多。经常都发一些资料和制度过来,我们也给厨师讲过。

(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:一般情况下主动联系比较少。

(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:何青松这学期开学时来过一次,主要是看看学校午餐的情况。



(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: 总的来说是很好的, 没有什么意见。

6 调查人建议

调查人员对基伟村小进行调查后, 综合各方面情况, 现提出以下建议:

(1) 建议该校日常加强厨师卫生及厨房整体环境卫生, 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;

(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) 建议该校立即对食材储存环境进行整顿, 尤其应对部分容易受潮变质的食材应立即改变存储环境, 避免食材受潮; 对大米储藏室应立即进行清理, 避免堆垛过高, 并建立防鼠防潮措施;

(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;

(5) 建议免费午餐基金学校执行部相关工作人员加强与该校的联系沟通, 有条件的情况下下校对该校午餐运行管理进行指导;

7 结论

基伟村小稽核评分: 73.4 分。

调查人员认为, 基伟村小的午餐运行管理工作比较欠缺, 且存在较大运行管理风险。该校截止目前已开餐近两年, 但在本次突击检查中, 仍然暴露出许多问题, 部分问题甚至比较严重, 尤其是在食堂资金管理上存在较大漏洞, 对于一个 1000 余人的大型学校, 食堂资金管理却如此简单混乱, 值得校方深思! 希望该校在本次稽核检查结束后, 能从根本上重视食堂管理, 尤其是午餐相关工作, 积极整改, 将食堂运行管理提升到一个新的高度!

调查人员: 子夜

2014 年 6 月 25 日



稽核部建议: 基伟村小项目执行情况一般。基伟村小作为当地一所规模较大的学校, 交通便利, 硬件设施较好, 师资力量相对充足, 每天共餐过千人, 执行的标准化程度亟待提高。该校经历稽核检查多次, 但总体情况还是不令人乐观。建议执行团队与当地教育主管部门进行沟通, 对该校进行一次全面、彻底的完善整改, 食品安全的细节一一落实到位、资金安全的各环节一一落实, 不留死角。共同努力把该校完善成为美姑县的项目执行的标本校。

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