



| | |
|---------|----------------|
| 报告编号 | MW/JH[2014]142 |
| 报告正文总页数 | 共 15 页 |

贵州省黔东南州凯里市万潮镇格河小学 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

二零一四年九月二十三日

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。

贵州省黔东南州凯里市万潮镇格河小学 免费午餐项目调查报告

项目负责人：舟乙

调查人员：子夜

报告编写：子夜

报告审核：小水

报告批准：舟乙

学校编号：2013020

报告日期：2014年9月23日

报告编号：MW/JH [2014]142

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 | 3 |
| 3 主要调查设备 | 3 |
| 4 学校现状及评价 | 3 |
| 4.1 格河小学概况 | 3 |
| 4.2 格河小学的就餐人数 | 4 |
| 4.3 格河小学的项目执行综合评价 | 5 |
| 5 分项问题调查 | 5 |
| 5.1 卫生项目 | 5 |
| 5.2 饭菜质量 | 7 |
| 5.3 执行管理 | 9 |
| 5.4 财务管理 | 10 |
| 5.5 学生匿名调查 | 12 |
| 5.6 执行反馈 | 13 |
| 6 调查人建议 | 15 |
| 7 结论 | 15 |
| 附件 1. 各项评分标准 | 16 |
| 附件 2. 重大问题一览表 | 20 |

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.mianfeiwucan.org

免费午餐淘宝公益店 www.mianfeiwucan.tmall.com

1.3 调查内容

2014年9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贵州省,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9月9日晚,调查人员自四川宜宾乘火车,经云南昭通前往贵州省六盘水市,于10日早上7点30分抵达六盘水火车站(114.5元)。

9月10日,调查人员抵达贵州省六盘水市后,乘出租车前往六盘水四通客运站(茶叶林客运站)(20元),换乘当日上午8时许前往毕节地区纳雍县的客运班车,约3.5小时左右抵达纳雍县(40元),入住纳雍县天和酒店(128元/天)。

9月12日,调查人员结束对毕节地区纳雍县的项目学校稽核调查后,自纳雍县阳长镇乘坐过路班车到达六盘水市(30元),并于13日凌晨搭乘火车前往贵州省凯里市。

9月13日,调查人员于早上7点30分许到达凯里市火车站(119.5元),搭乘出租车前往凯里市环城东路新磨坊酒店(10元),并入住该酒店(120元/天)。

9月13日—14日,周末,驻地休整。

9月15日,调查人员自酒店门口搭乘7路公交车经市府花园站转乘5路公交车到达凯里市玻璃厂(2元),在玻璃厂路口搭乘农村客运班车前往格河小学所在的格河村,约35分钟左右抵达格河村(6元),步行入校。自凯里市玻璃厂至格河小学全程泥石路面,约有一半的道路因市政建设影响致路况非常差。同时,凯里至格河的农村客运班车车况也非常差,调查人员去程及返程搭乘的两辆客运班车均疑似报废车辆(图1)。结束对该校的调查后,调查人员原路乘车返回凯里市区(7元),转乘出租车回到酒店(10元)。



图1 前往格河村的路况及客车情况

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 格河小学概况

格河小学位于贵州省黔东南州凯里市西北方向的万潮镇格河村, 距离万潮镇约 7 公里, 距离凯里市区约 15 公里。该校所处地区为典型的山区, 虽然离市区不算远, 但交通相对不便, 当地居民主要以农业种植、进城务工为主要经济来源, 学生家庭生活水平尚可。格河小学现有教学综合楼一栋、学生宿舍楼一栋、教师周转房一栋及食堂一栋, 目前校园尚无围墙及大门, 但学校其他硬件条件良好(图 2)。该校师资力量足, 16 名教师中除一名学前班教师系聘用外, 其余均为公办教师。该校系国家营养改善计划覆盖学校, 现有学生 150 人(含学前班 47 人), 教职工 20 人(其中炊事员 4 人), 全校纳入免费午餐计划共计 170 人, 自 2013 年 3 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, 为全校师生提供午餐正餐。

该校现任校长潘洲洋老师; 食堂采购由全校除校长及学前班老师外的 14 名老师每 2 人负责一周, 轮流进行; 午餐账目管理由潘周勇老师负责, 并负责学校微博维护; 午餐资金管理由潘永腾老师负责。





图 2 学校全景

4.2 格河小学的就餐人数

本次调查的时间为 2014 年 9 月 15 日,经突击检查,格河小学各班级学生人数如下:

表 1: 格河小学学生人数统计表

| 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 | 47 | 15 | 19 | 13 | 18 | 15 | 23 | 150 |
| 实到 | 47 | 15 | 19 | 13 | 18 | 15 | 23 | 150 |
| 请假 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |

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 4 人,据校长介绍,该校在申请时确实只向免费午餐基金申请了 2 个炊事员名额,但自本学期起,因附近一所村级教学点被合并,该村级教学点原有两名合同制炊事员,由于合同期未滿,且暂时无处安置,故安置到该校,与该校原有 2 名炊事员一同负责该校食堂相关工作。潘校长向调查人员提供了应到教师人数 16 人(其中聘用制老师 1 人),当日全部在岗。该校当日午餐实际就餐人数为: 学生 150 人+教师 16 人+炊事员 4 人=170 人,该校微博当日发布的用餐反馈显示实到就餐人数 171 (图 3),与调查人员现场清点人数完全一致。

2014年9月15日开餐公示如下: 用餐应到人数170人,实到171人。菜品米饭、花菜炒猪肉、豆芽炒猪肉、白菜汤,消耗大米36斤、猪肉20斤、花菜30斤、豆芽29斤、白菜10斤、油盐香料等,共计支出: 469.24元,人均2.74元。@免费午餐 @嘉宁宁宁宁 @高鑫部落 @罗恩左

9月15日 18:11 来自微博 weibo.com | 举报

👍 | 转发 | 收藏 | 评论(1)

图 3 调查当日学校微博公示截图



4.3 格河小学的项目执行综合评价

表 2: 格河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 | 4.5 |
| 质量 | 20 | 5 |
| 管理 | 25 | 3.3 |
| 财务 | 25 | 3.4 |
| 调查 | 10 | 3.5 |
| 五分制总分 | | 3.94 |
| 百分制总分 | | 78.8 |

经各项评估, 格河小学项目执行综合评分为 78.8 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, 在该校潘洲洋校长的陪同下逐项进行了检查并现场评分。该校厨房距离校园约 30 米远, 为一幢独立用房。调查当日, 在岗炊事员个人卫生状况一般, 未严格按照要求着装, 厨房整体卫生状况良好, 操作用具摆放整齐, 大宗食材储存基本规范, 现场所见食材新鲜度良好, 无变质腐烂等情况, 餐具统一入柜消毒存放, 卫生状况良好, 但学生就餐前主动洗手的不多 (详见表 3 评分说明)。

表 3: 格河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 | 3 | 0.15 |
| 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 | 5 | 0.25 |

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。



| | | | |
|--------------|----|----|------|
| 工作台生熟分离 | 10 | 5 | 0.5 |
| 墙面地面卫生 | 5 | 5 | 0.25 |
| 易变质食物保存 | 10 | 3 | 0.3 |
| 餐具消毒 | 10 | 5 | 0.5 |
| 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 | 4.5 |

评分说明:

关于“厨工头部卫生”及“厨工工服着装”，调查当日，调查人员注意到该校在岗 4 名炊事员均未严格按照要求着装，仅系着围腰、戴袖套，也没有戴工作帽。但 4 名炊事员个人卫生均良好，头发束起盘头，自身着装干净（图 4），根据稽核评分规则，该两项评分均取 3 分；



图 4 当日在岗的 4 名炊事员

关于“易变质食物保存”，调查当日，调查人员注意到用于冻存猪肉的冰箱冷冻室可见明显猪肉血渍凝结，冻存的猪肉系暴露存放，无简单包装隔离，因此该项取 3 分；



图 5 冰箱冷冻室情况

关于“餐前洗手”，调查当日，调查人员注意到学生就餐前仅有少部分学生主动洗手进餐（图 6），大部分学生无主动洗手意识，根据稽核评分规则，该项评分取 3 分；



图6 部分学生正在洗手

除上述扣分项外,该校在本节考察内容中的其他方便表现均良好,详见图7及图8。



图7 厨房全景及局部情况



图8 食材储藏情况

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,在潘洲洋校长的陪同下逐项考查并现场评分。调查当日,该校午餐菜品为:米饭、花菜炒肉、豆芽炒肉、白菜汤,饭菜份量充足,搭配合理,未见明显异物掺杂。调查人员与师生一同进餐,感觉菜品口味良好,无明显异味。

表 4: 格河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 | 5 | 1 |
| 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 | 5 | 1 |
| | | 总分 | 5 |

评分说明:

关于饭菜质量, 调查当日, 该校午餐饭菜质量情况良好, 完全符合本项考察要求, 饭菜及就餐情况详见图 9。



图 9 调查当日饭菜组图





图 10 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，在潘洲洋校长的陪同下逐项检查并进行了现场评分。该校在执行管理这一环节执行一般，厨师健康证齐全有效，分餐秩序良好，师生完全同餐，几乎没有浪费，但调查人员注意到用于食品留样的专用冰柜存在故障，不能制冷，相应的菜品留样属无效留样。

表 5: 格河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 | 1 | 0.3 |
| 分餐秩序 | 10 | 5 | 0.5 |
| 师生同餐 | 20 | 5 | 1 |
| 浪费情况 | 20 | 5 | 1 |
| | | 总分 | 3.3 |

评分说明:

关于“设备维护”，调查当日，调查人员在该校厨房注意到，该校用于日常食品留样的冰柜存在故障，不能制冷，故该项评分取 0 分；

关于“菜品留样”，调查当日，调查人员注意到因食品留样专用冰柜故障无法制冷，不能达到食品留样的保存条件，故食品留样属于无效留样。同时，食品留样容器标签及食品留样工作记录表不完整（未精确记录取样时间），根据稽核评分规则，该项评分取 1 分（见图 11）。



图 11 调查当日查见的食品留样

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。调查当日，潘洲洋校长及后勤主任潘周勇老师向调查人员详细介绍了采购管理、出入库管理和现金管理情况，并向调查人员出示了相关凭据及台账。

关于采购管理，据后勤主任潘周勇老师介绍，该校午餐食材采购实行轮流采购制，具体为：除校长及学前班老师外，14名老师每2人一组承担一周一次的食材采购并验收，日常食材主要采购自凯里市各定点供应商。调查人员查看了该校的食材采购原始票据，票据基本信息完整，从票据上标注的采购价格来看，与当地的行情基本一致，但调查人员注意到该校在采购环节没有建立独立的验收环节，也未明确验收签字信息。

关于出入库管理，据潘周勇老师介绍，该校食材每次采购回来后，经复秤验收后直接入库，出库数据是根据制定的日常出库计划，每日告知厨房炊事员严格按照出库计划进行出库。调查人员查看了该校的日常出入库台账，注意到该校的出入库台账实际上分别是提前做好的计划表（包括采购入库计划和出库计划），且做账方式为电脑做账，每周输出后存档，但未向调查人员提供基于事实的入库数据及出库数据，虽然调查人员通过对原始凭证数据和入库计划比对并未发现明显的的数据不符情况，但从事实及规范角度来看，该校的出入库台账应属无效数据。

关于现金管理，据潘周勇老师介绍，该校的午餐资金收支管理由学校出纳潘永腾老师负责。该校免费午餐基金拨款由委托收款方“万潮镇财政所”在收到拨款后由学校领取；国家营养改善计划资金则按照每月汇总一次报表后报账。免费午餐拨款与国家营养改善计划资金的支出核算原则是：以当次采购发生金额为准，根据拨款人数比例，由国家营养改善计划全额支出3元，剩下的由免费午餐基金拨款支出。调查当日，该校没有

向调查人员出示午餐现金收支流水账, 仅以采购出入库计划表上列出的数据作为参考。

表 6: 格河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 | 5 | 0.25 |
| 原始凭证 | 20 | 3 | 0.6 |
| 入库登记 | 5 | 1 | 0.05 |
| 出库登记 | 5 | 1 | 0.05 |
| 现金流水账 | 20 | 1 | 0.2 |
| 专人负责 | 10 | 5 | 0.5 |
| | | 总分 | 3.4 |

评分说明:

关于“原始凭证”, 调查当日, 从该校出示的午餐食材日常采购凭证来看, 各项信息基本完整, 但该凭证并没有明确验收环节的签字信息 (图 12)。潘老师的介绍说, 该校食材的采购与验收均为同一组人进行, 缺乏独立性。根据稽核评分规则, 该项评分取 3 分;



图 12 没有明确验收环节的原始凭证

关于“入库登记”及“出库登记”, 调查当日, 从该校出示的采购入库及出库登记来看, 首先该两项内容被合并为一项, 缺乏独立性; 其次该入库及出库账目实际为提前做好计划表, 不具备事实特点, 再次, 该账目为电子账, 输出后也没有相关环节的签字信息, 无法保证追溯有效性 (图 13)。根据稽核评分规则, 该两项评分取 1 分;



图 13 采购入库及出库计划表

关于“现金流水账”，调查当日，该校未向调查人员出示现金收支流水账，仅在采购出入库计划表上显示了午餐资金的日常支出情况。根据稽核评分规则，该项评分取 1 分。

5.5 学生匿名调查

调查当日，调查人员对该校五、六年级的同学进行了匿名问卷调查，参与人数 37 人，回收有效问卷 37 份，抽样比例 24.7%，问卷统计结果见表 8；

表 7: 格河小学学生匿名调查评分表

| 项目 | 权重 | 分值 | 得分 |
|----------|----|----|------|
| 厨师卫生 | 10 | 3 | 0.3 |
| 饭菜异物情况 | 15 | 3 | 0.45 |
| 菜品口味 | 5 | 3 | 0.15 |
| 菜品分量 | 15 | 3 | 0.45 |
| 主食生熟 | 5 | 5 | 0.25 |
| 主食分量 | 20 | 3 | 0.6 |
| 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 | 5 | 0.75 |
| | | 总分 | 3.5 |

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: 格河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 | 29 | 78.4% | 一般 | 7 | 18.9% | 不卫生 | 1 | 2.7% | 0 |
| 是否吃到不该吃的 | 没有吃到过 | 27 | 73% | 吃到过 | 10 | 27% | | | | 0 |
| 菜的味道 | 好吃 | 28 | 75.7% | 一般 | 9 | 24.3% | 不好吃 | 0 | 0 | 0 |
| 菜是否够吃 | 够吃 | 31 | 83.8% | 有时不够吃 | 6 | 16.2% | 天天不够吃 | 0 | 0 | 0 |
| 饭是否蒸熟 | 每天都熟了 | 35 | 94.6% | 有时不熟 | 2 | 5.4% | 经常不熟 | 0 | 0 | 0 |
| 饭是否够吃 | 够吃 | 32 | 86.5% | 有时不够吃 | 5 | 13.5% | 天天不够吃 | 0 | 0 | 0 |
| 饭不够是否可以添 | 可以 | 37 | 100% | 不可以 | 0 | 0 | | | | 0 |
| 浪费饭菜有人多吗 | 没有 | 21 | 56.8% | 少 | 13 | 35.1% | 多 | 3 | 8.1% | 0 |
| 能否每天吃到荤菜 | 能 | 37 | 100% | 不能 | 0 | 0 | | | | 0 |

5.6 执行反馈

调查当日, 调查人员与该校主要负责与执行部联系沟通的潘周勇老师进行了交流, 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: 是凯里的一个志愿者, 叫做周恒, 和我们学校一直有联系。

(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: 学校对接志愿者上学期是高鑫, 这学期是一个叫做佐罗的志愿者, 都有电话联系。这学期开学初的时候有一个好像是铜仁地区的打过电话给我, 说以后有事儿可以找他。(问: 兰鑫? 答: 好像是, 我没有记住他的名字, 但他说了他是免费午餐的)。

(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: 以前高鑫做我们学校对接志愿者的时候跟我们联系很多的, 他很关心学校。这学期新的志愿者佐罗跟我们学校也联系过, 上次联系我的时候向我了解了学校有没有收取学生餐费的情况。

(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: 都是讲过的, 有什么新的要求他们都会通过 QQ 或者是邮件告诉我们, 我们也会及时开会传达相关要求。

(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, 一般都是很快的。

(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: 最近一次应该是 2013 年 6 月份吧, 当时有一个稽核人员叫阳云的来过, 当时也是稽核检查, 了解学校的午餐运行管理情况。

(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: 意见确实没有, 这个项目非常的好, 特别是对我们学校学前班的孩子们的支持, 解决了学前班及教职工的餐费, 让孩子们和我们老师都能在学校吃饭, 非常感谢。



6 调查人建议

调查人员对格河小学进行调查后,综合各方面情况,现提出以下建议:

- (1) 建议该校加强食品留样工作的规范性,规范取样、存放,完善标签,建立完善规范的食品留样工作记录表,避免食品安全隐患;
- (2) 建议该校加强就餐管理,引导、培养学生良好的就餐习惯和秩序习惯;
- (3) 建议该校进一步规范午餐财务账目管理,明确各个管理环节责任人,保持各个管理环节的独立性及追溯有效性;

7 结论

格河小学稽核评分: 78.8分。

调查人员认为,格河小学地处黔东南山区,虽然距离城市不远,但交通相对不便,大部分学生在校就餐需求明显。该校在午餐运行管理上总体趋于良好,但仍存在部分管理不到位的情况,希望该校在本次稽核调查结束后,能从细节入手,逐步提高午餐管理水平,保持项目良性运行,为该校的孩子们提供一顿安全、健康的午餐!

调查人员: 子夜

2014年9月23日

稽核部建议: 格河小学项目执行情况较好。建议学校进一步做好厨师的日常卫生监督工作,按照执行标准做好菜品留样、把好食品安全关,同时完善账目管理,实时、真实、完整记录资金使用过程。建议针对学生问卷反映出的饭菜质和量的问题,做出适当改善,提高学生满意度。

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、脏乱 | 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 | 全体厨师都有有效健康证明。 |
| | | 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 |