



报告编号	MW/JH[2016]055
报告正文总页数	共 11 页

湖南省永州市宁远县下坠乡上谢家村学校 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： 中国福基金会免费午餐基金管理委员会

调查类别： 调查取证

二零一六年五月十五日

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。

湖南省永州市宁远县下坠乡上谢家村学校 免费午餐项目调查报告

项目负责人：舟乙

调查人员：高鑫

报告编写：高鑫

报告审核：舟乙

报告批准：舟乙

学校编号：2015037

报告日期：2016年5月15日

报告编号：MW/JH[2016]055

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.....	2
4 学校现状及评价.....	3
4.1 上谢家村学校的概况.....	3
4.2 上谢家村学校的就餐人数.....	3
4.3 上谢家村学校项目运行综合评价.....	4
5 分项问题调查.....	4
5.1 卫生项目.....	4
5.2 饭菜质量.....	6
5.3 执行管理.....	6
5.4 财务管理.....	8
5.5 学生匿名调查.....	10
6 调查人建议.....	11
7 结论.....	11
附件 1. 各项评分标准.....	12
附件 2. 重大问题一览表.....	16

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](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 www.mianfeiwucan.tmall.com](http://www.mianfeiwucan.tmall.com)

1.3 调查内容

2016年5月,调查人高鑫接受免费午餐基金稽核部的委托,从河北省保定市出发前往湖南省永州市宁远县对该地区五所开餐学校(梅木塘学校、上谢家村学校、白兔村小、下洞村小暨鲁观幼儿园、水便村学校)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

5月10日,调查人从保定市出发,乘火车前往永州市(约25小时),再乘班车前往宁远县(约2.5小时),11日到达宁远县后,宿宁远县永舜假日酒店。在12日完成对宁远县柏万城乡梅木塘学校的调查后,于13日对上谢家村学校进行调查。

5月13日上午,从宁远县汽车总站,乘9:30前往下坠乡的班车,约10:30到达上谢家村口,步行约10分钟到达上谢家村学校,在学校附近停留至10:45进校调查,调查结束后步行至上谢家村口,然后乘班车返回宁远县城,由于之前所住酒店晚上比较吵,休息不好,早上把房退掉,返回后入住汽车总站附近尊皇商务酒店。相关费用:宁远县到上谢家村口,班车往返24元;住宿费108元。



图1 交通情况组图

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

智能手机一台,笔记本电脑一台。

4 学校现状及评价

4.1 上谢家村学校的概况

永州市（原湖南省零陵地区）于湖南省南部，潇、湘二水汇合处，雅称“潇湘”。下辖零陵区、冷水滩区二区及祁阳县、宁远县、新田县、江华瑶族自治县等九县，另设有回龙圩、金洞管理区。宁远县地处湖南省南部、永州南六县的中心位置。辖3个街道办事处、12个镇、4个民族乡以及4个国有林场。太平镇位于宁远县境东部，1995年撤区并乡建镇时由原太平乡、岭头源乡、下坠乡、白土乡合并而成，距县城26公里。镇人民政府驻太平村，辖太平、塘头岭、岭头源、上谢家、下谢家和水便等53个村。

上谢家村学校位于上谢家村，为一所村小，该校所处位置距离公路较近，交通相对方便，归下坠完小管辖，目前有3个年级、2个教学班。学校负责人谢小清，负责开餐所有工作。

该校现有三层校舍一栋，与村委会共用，现有学生48人，在校教师2人，厨师1人，全部享受免费午餐。学校中午12:00开餐。



图2 学校情况组图

4.2 上谢家村学校的就餐人数

本次调查的时间为2016年5月13日，经突击检查，该校各班级学生人数如下：

表1：上谢家村学校学生人数统计表

全校	学前班	一年级	二年级	合计
应到	12	14	22	48
实到	12	14	22	48
请假	0	0	0	0

调查人当日由于厨师感冒，谢老师怕传染学生因此没有让厨师到校备餐，由谢老师负责煮午餐，当日出勤教师2人。

当日就餐人数: 学生 48 人+教职工 2 人+调查员 1 人=51 人(调查工作人员缴餐费 5 元), 比微博公示少 1 人。

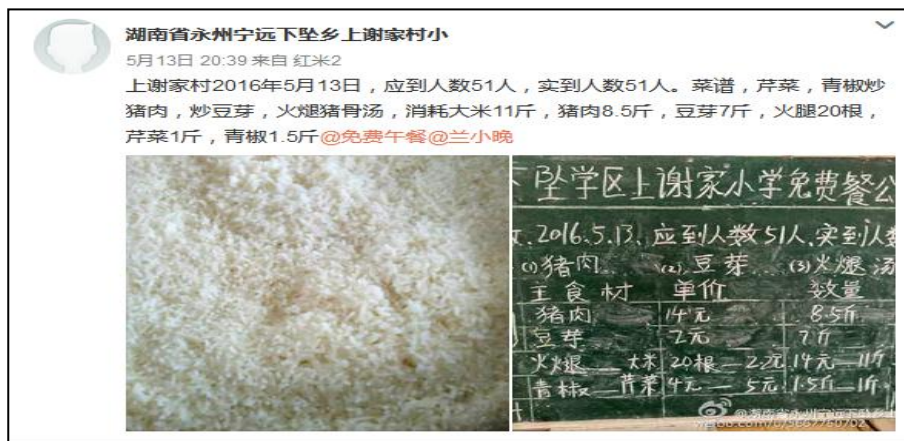


图 3 就餐人数的微博截图

4.3 上谢家村学校项目运行综合评价

表 2: 上谢家村学校项目运行综合评分表

评分项目类别	类别权重	得分
卫生	20	4.6
质量	20	5
管理	25	3.4
财务	25	3.6
调查	10	3
五分制总分		3.92
百分制总分		78.4

经各项评估, 上谢家村学校项目运行综合评分为 78.4 分。

5 分项问题调查

5.1 卫生项目

该校厨房位于教学楼二楼最右边, 调查人到校后首先查看了厨房, 据负责人谢老师介绍厨师这两天感冒, 她怕厨师将感冒传染给孩子们, 因此没有让厨师上班, 由她代班。厨房整体卫生良好。该校食材在下坠或岭头源采购, 一般一次采购不超过三天的量。由于调查当天是星期五, 未见储存食材。

学生餐前洗手环节，开餐前会用盆盛好水，放在厨房内，调查人观察大部分学生就餐前会主动洗手。平时餐具由厨师清洗，调查当天餐具由学生帮忙清洗，清洗完毕后放到消毒柜中保存并消毒。



图4 厨房情况组图

表3：上谢家村学校卫生项目评分表

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	3	0.15
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
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	5	0.5
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	4.6

扣分原因:

- (1) “厨工头部卫生”项得 3 分，原因是调查当日代班老师工作期间未佩戴帽子。
- (2) “厨工手部卫生”项得 3 分，原因是老师手部卫生一般。
- (3) “厨工工服着装”项得 3 分，原因是调查当日代班老师备餐着普通衣服，但比较干净。

5.2 饭菜质量

调查当天，该校菜品为：芹菜辣椒炒肉、炒豆芽、猪骨火腿肠汤和米饭。调查人与师生共餐，感觉口感尚可。查阅该校近期的微博，食材比较丰富，例如：猪肉、肉丸、鸡蛋、猪骨、火腿肠、黄瓜、青椒、芹菜、豆芽、南瓜、大豆、魔芋、豆腐等。

表 4: 上谢家村学校饭菜质量评分表

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



图 5 开餐当日菜品组图

5.3 执行管理

调查人在厨房查看了该校的消毒柜和冰柜等设备，均使用正常。现场查看留样，学校能够按要求每天留样，但是发现 12 日未留主食。调查人观察了学生的整个用餐过程，餐后有明显浪费情况。

该校的就餐情况是，学校中午 12:00 开餐，开餐前厨师将做好的午餐端到隔壁食堂，由老师和厨师一起为学生分餐，学生下课后会先洗手，再到食堂就坐，从现场看每个学生有自己的固定位置，学生会按顺序取餐，观察整个就餐过程，就餐秩序良好。

表 5：上谢家村学校执行管理评分表

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	1	0.3
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	3.4

扣分原因：

(1) “菜品留样”项得 1 分，原因是学校留样未留主食，调查当日调查人不提醒学校也会忘记留样。(如图 7)

(2) “浪费情况”项得 3 分，原因是调查当日学生倾倒饭菜比较多，有明显浪费情况。(如图 8)



图 6 厨师健康证图

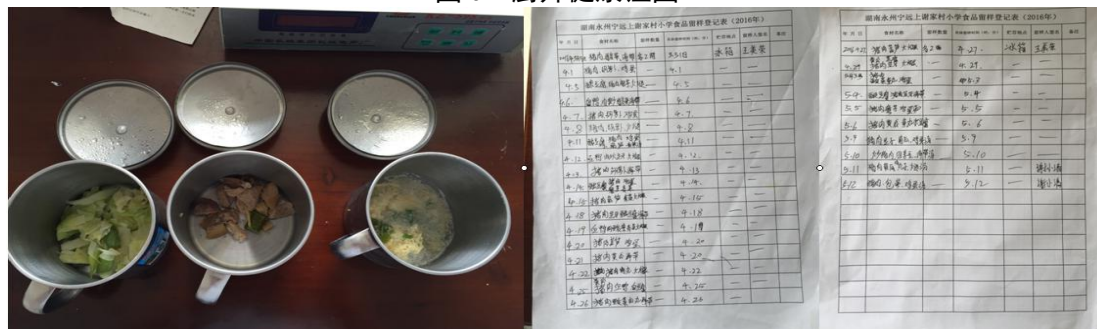


图 7 留样和留样记录组图



图8 调查当日厨余图



图9 就餐过程组图

5.4 财务管理

该校食材采购在下坠或岭头源采购,有负责老师购买,并运回,一般每次最多采购三天的量,该校采购量是根据当地赶集时间确定。调查人在该校调查期间,该校提供一本涵盖了采购、微博发布、账目于一体的记录,从记录上看,核心内容完整,真实度较高。

该校只有一位正式教师,开餐所有工作均由老师一人负责,而且教师年纪比较大,能够将工作做到如此程度实属不易。

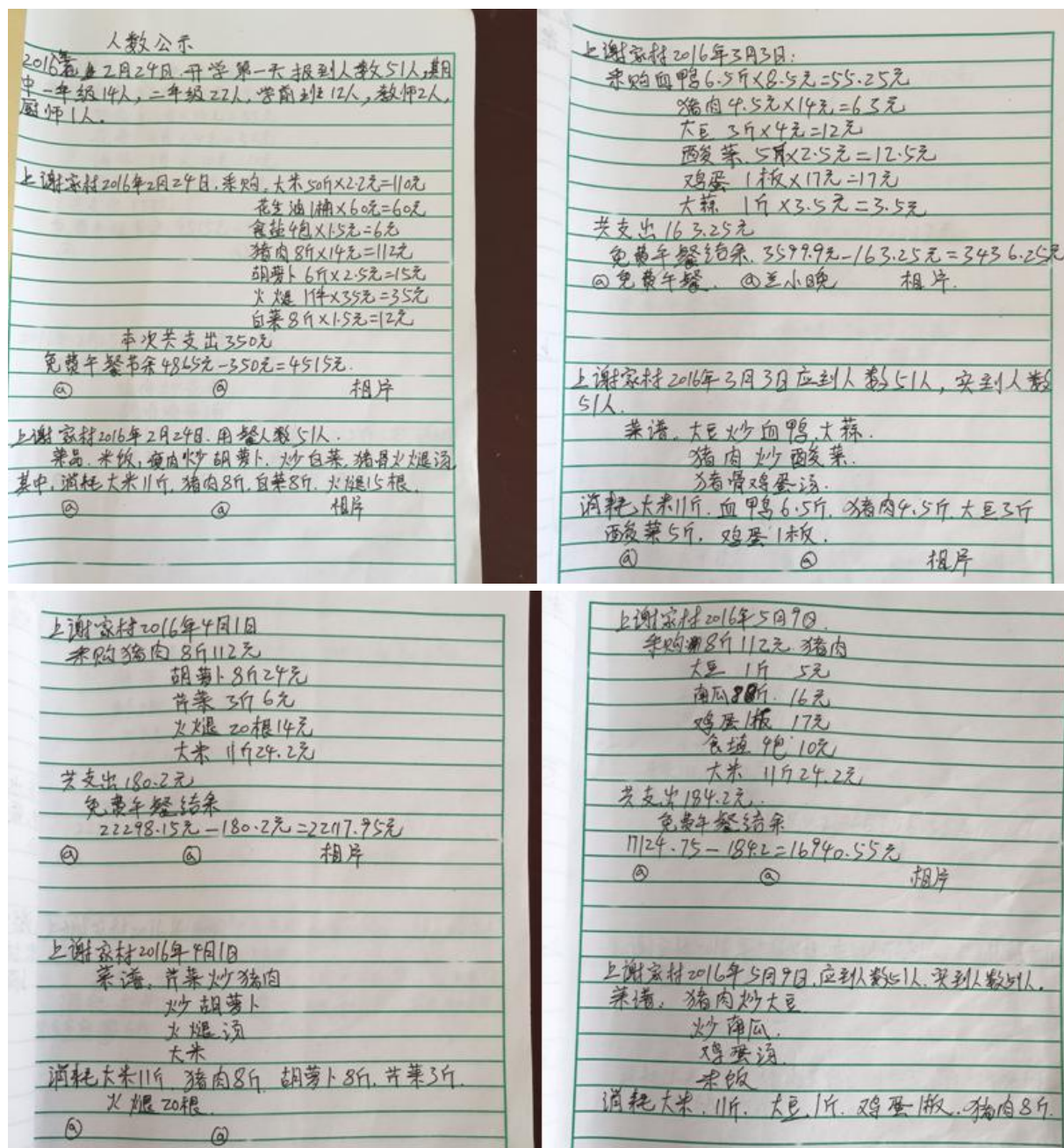


图 10 微博公示记录组图

表 6: 上谢家村学校财务管理评分表

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	1	0.2
入库登记	5	3	0.15
出库登记	5	3	0.15



现金流水账	20	3	0.6
专人负责	10	5	0.5
		总分	3.6

扣分原因:

(1) “钱账分离”项得 5 分, 原因是该校老师人数较少, 且资金由完小负责监管, 学校只是存有少量现金, 因此该项不扣分。

(2) “轮流采购”项得 5 分, 原因是该校教师人数少, 因此该项不扣分。

(3) “原始凭证”项得 1 分, 原因是调查当日学校无法提供原始单据。

(4) “入库登记”项得 3 分, 原因是缺少采购人和验收人信息。

(5) “出库登记”项得 3 分, 原因是虽然该校没有单独的出库记录, 但是在微博记录中有对出库的记录痕迹。

(6) “现金流水账”项得 3 分, 原因是虽然学校未提供单独的现金流水账, 但是在微博记录中对现金余额进行了详细记录。

5.5 学生匿名调查

关于本项调查, 由于该校均为低年级学生, 不具备匿名调查的客观条件, 根据调查人员对当日就餐情况的全程观察, 根据稽核评分规则, 该项调查评分取中间值 3 分。

表 7: 上谢家村学校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	3	0.15
主食分量	20	3	0.6
主食不够可以添加	5	3	0.15
饭菜浪费情况	10	3	0.3
每天吃到荤菜	15	3	0.45
		总分	3



6 调查人建议

调查人员对上谢家村学校进行调查后,综合各方面情况,现提出以下建议:

- (1) 由于调查当日厨师生病,未见厨师工作状态,在此建议学校能够督促厨师注意个人卫生,备餐时穿着工作服,佩戴帽子;
- (2) 建议学校能够按要求留样,且留足 48 小时,学生在学校食用的所有食物均应进行留样,且认真记录留样记录,由留样人签字,不要划横;
- (3) 建议学校尽可能的向商家索要原始单据,并请商家在在采购单上签字确认;
- (4) 建议学校参照附件 1 中关于出入库记录的要求完善出入库记录。

7 结论

上谢家村学校稽核评分: 78.4 分。

调查人员认为,上谢家村学校项目整体运行情况良好,该校在厨房卫生、食品搭配、餐具消毒等方面做的比较好,虽然该校在出入库记录、原始采购单、现金流水账方面存在一定缺陷,但是鉴于学校客观条件所限,调查人认为学校目前的记录能够反映出学校的入库、出库和现金方面的内容,且真实度较高。

学校教师人数少,遇到类似此次调查厨师感冒的情况就要老师自己去备餐,冬天还好,进入夏季厨房温度高,条件差,其实还是蛮辛苦的,感谢老师为了孩子们的健康和安全所做的工作。

调查人: 高鑫

2016 年 5 月 15 日

稽核部建议: 上谢家村学校项目执行情况良好。该校在学生餐具消毒、菜品种类和相关记录真实性的工作值得肯定。该校作为一所小型学校,师资力量薄弱,能有这样的执行水平,也属不易。另,请校方参照项目标准和现场调查人建议,完善菜品留样和食材采购原始凭证管理等细节问题,期待执行水平再上新台阶!

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: 免午舟乙 164120229@qq.com <http://weibo.com/sinobush> 微信: [15035119413](https://www.wechat.com/qrcode/index?qr=15035119413)



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)等现象仍在使用的。
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	学校每周以素菜为主, 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, 以及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