



报告编号	MW/JH[2017]052
报告正文总页数	共 21 页

河北省张家口市赤城县镇宁堡乡中心小学 免费午餐项目稽核报告

项目名称： 中国社会福利基金会免费午餐基金

委托单位： 中国社会福利基金会免费午餐基金管理委员会

稽核类别： 常规调查

二零一七年四月二十六日

注 意 事 项

- 1、对于接受稽核的学校，稽核结果因受时间限制及各方面因素制约，仅具参考作用。
- 2、稽核报告无现场稽核专员及监督中心总监电子签名无效。
- 3、对稽核报告内容若有异议，应在报告公示于免费午餐基金官方网站后7个工作日内向学校服务中心相关区域专员提出。

河北省张家口市赤城县镇宁堡乡中心小学

免费午餐项目稽核报告

稽核专员：云柯

报告编写：云柯

报告审核：舟乙

报告批准：杨博智

学校编号：2017001

稽核日期：2017年4月13日

报告日期：2017年4月26日

报告编号：MW/JH [2017]052

检查单位：中国社会福利基金会免费午餐基金监督中心

委托单位：中国社会福利基金会免费午餐基金管理委员会

目 录

1 项目概况.....	1
1.1 免费午餐发起背景.....	1
1.2 免费午餐项目目标.....	1
1.3 稽核时间及内容.....	1
2 稽核评估目的及依据.....	2
2.1 稽核评估目的.....	2
2.2 稽核评估依据.....	2
3 学校现状及评价.....	2
3.1 镇宁堡乡中心小学概况.....	2
3.2 镇宁堡乡中心小学评分.....	4
4 分项问题稽核情况.....	4
4.1 卫生项目.....	4
4.2 饭菜质量.....	7
4.3 执行管理.....	9
4.4 财务管理.....	11
4.5 学生匿名调查.....	14
5 一次性投入情况.....	15
表 15: 免费午餐启动预算表（一次支出餐具炊具和厨房修缮）.....	15
6 存在的问题.....	17
7 结论.....	17
附件 1. 免费午餐启动预算表（一次支出餐具炊具和厨房修缮）.....	19
附件 2. 现场稽核评分细则.....	20
附件 3. 重大问题事项说明.....	25

1 项目概况

1.1 免费午餐发起背景

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,并由党和国家作出政治承诺。

2011年4月2日,邓飞联合500名记者、国内数十家主流媒体、和中国社会福利基金会发起免费午餐基金公募计划,倡议为贫困学童提供免费午餐。自2011年4月正式启动至2016年12月底,募款已超过25125万元,累计开餐学校达716所,覆盖全国23个省市自治区,帮助逾20万偏远山区孩子们免于饥饿,享有热腾腾的免费午餐。

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、神出鬼没的驴友一起参与一线监管。

详见:免费午餐基金官方微博 <http://weibo.com/freelunch>

免费午餐基金官方网站 www.mianfeiwucan.org

免费午餐淘宝公益店 www.mianfeiwucan.tmall.com

1.3 稽核时间及内容

2017年4月,稽核专员云柯接受中国社会福利基金会免费午餐基金管理委员会的委托,从山西省万荣县出发前往河北省张家口市赤城县和内蒙古自治区赤峰市敖汉旗,对



该地区的免费午餐项目合作学校进行现场稽核，稽核的主要内容为：食堂卫生、饭菜质量、项目执行管理、财务状况以及学生满意度、上次稽核存在问题整改情况、学校重大问题情况反馈等情况。

1.4 稽核路线

表 1：学校稽核交通行程信息表

序号	时间	起止地	交通方式	距离	费用
1	7:50-8:30	赤城县-镇宁堡乡	班车	40 分的路程	4 元
2	13:00-13:40	镇宁堡乡-赤城县	班车	40 分的路程	4 元



图 1 路况组图

2 稽核评估目的及依据

2.1 稽核评估目的

(1) 了解项目合作学校的食品安全管理状况，督促学校管理层提高食品安全意识，确保学生食品安全；

(2) 核查免费午餐基金捐赠资金使用情况，杜绝捐赠资金流失，提高捐赠人对免费午餐项目的信任；

(3) 为免费午餐基金是否继续与该校合作提供依据，确保免费午餐项目可持续运行。

2.2 稽核评估依据

(1) 《农村义务教育学校食堂管理暂行办法》

(2) 《免费午餐项目学校执行标准基本规范》(以下简称执行规范)

(3) 现行国家食品生产、运输、加工等法律、法规。

3 学校现状及评价

3.1 镇宁堡乡中心小学概况



镇宁堡乡中心小学位于河北省张家口市赤城县镇宁堡乡镇宁堡村东北,距乡政府约500米,距县城约18公里,柏油路面,路况较好。学校设有学前教育(1个班)、小学(6个班)。国家营养改善计划承担小学部学生的午餐费用,免费午餐项目承担学前班学生和教职工的午餐费用,并为该校2名厨师提供人工工资补贴900元/人/月,并视项目执行情况提供有限配套资金支持。免费午餐用餐时间为12:00。

该校自2017年3月21日引入免费午餐项目,学生与教职工均享受免费午餐,餐标4元/人/餐,2017年4月10日小学部学生午餐由国家营养改善计划覆盖,免费午餐继续支持学前班学生和教职工的午餐,并支持2名厨师工资。

表2: 学校午餐管理人员名单

岗 位	校 长	后 勤	采 购	验 收	领 用	会 计	出 纳	微 博 管 理
姓 名	只海生	李如锋	刘万义	李如锋、马会平	赵桂珍	任海龙	刘万义	王志坚

表3: 学校教学班数量表

教学班	学前教育	小学部	初中部
数 量	18	92	0

表4: 学校人数统计表

全校	学生总人数		教职工人数(免费午餐拨款)			合计
	免费午餐拨款人数	国家营改拨款人数	教师	厨师	其他	
应到	18	92	25	2	1	138

表5: 学生及教职工人数统计表

年 级	学前班	一年级	二年级	三年级	四年级	五年级	六年级	教 职 工	合 计
应到	18	12	11	15	14	23	17	28	138
实到	18	12	11	15	14	23	17	28	138
请假	0	0	0	0	0	0	0	0	0



图2 学校情况组图

3.2 镇宁堡乡中心小学评分

表 6: 学校综合评分表

评分项目类别	类别权重	得分
卫生	20	1.25
质量	20	5
管理	25	4.5
财务	30	3.8
调查	5	4.2
五分制总分		3.75
百分制总分		75
重大问题扣分		0
最终得分		75

表 7: 学校重大问题情况反馈表

序号	事项	扣分 (另扣 5 分—20 分)	合计
1	学校教职工引导学生对免费午餐工作人员撒谎	0	0
2	学校利用午餐资金为学生提供牛奶/面包	0	
3	学校虚报用餐人数达到或超过百分之五	0	
4	学校微博公示与实际情况不符	0	
5	学校虚报食材品种、数量、金额	0	
6	学校存在食品安全隐患	0	
7	学校食堂承包给个人或者企业	0	
8	学校出现严重浪费情况	0	
9	学校对上次稽核存在的问题超过 50%没有整改或整改无效	0	

经综合评估, 镇宁堡乡中心小学免费午餐项目执行最终评分百分制总分 75 分。

4 分项问题稽核情况

4.1 卫生项目

表 8: 学校卫生项目现场稽核评分表



卫生项目 (15 个小项)				单项得分	分项小计	分项合计
厨 师 卫 生	着装情况	描述	有	无	0	0.3
		分值	1	0		
	手部卫生	描述	洁	脏	0	
		分值	2	0		
	个人卫生	描述	洁	脏	2	
		分值	2	0		
厨 房 卫 生	工作台卫生	描述	洁	脏	0	0.5
		分值	1.5	0		
	砧板及刀具卫生	描述	洁	脏	1	
		分值	1	0		
	炊具卫生	描述	洁	脏	1.5	
		分值	1.5	0		
	墙面卫生	描述	洁	脏	0	
		分值	0.5	0		
	地面卫生	描述	洁	脏	0	
		分值	0.5	0		
食 材 储 存	生熟食存放	描述	合格	不合格	1	0.45
		分值	1	0		
	冷藏、冷冻设备	描述	合格	不合格	0	
		分值	1	0		
	储藏空间	描述	合格	不合格	0	
		分值	1	0		
	食材品质	描述	合格	不合格	0	
		分值	2	0		
用 餐 卫 生	餐具消毒	描述	有	无	0	0
		分值	2	0		
	餐具卫生	描述	洁	脏	0	
		分值	2	0		
	餐前洗手	描述	有	无	0	
		分值	1	0		

卫生项目扣分说明:

- 1、厨师着装和手部卫生得 0 分，原因是厨师在操作期间未戴工作帽，且佩戴戒指。(如图 3)



2、厨房工作台、墙面和地面卫生得 0 分，原因是厨房工作台、墙面和地面卫生死角较多，油渍和灰尘较重。(如图 5)

3、冷藏、冷冻设备得 0 分，原因是部分冰柜内储藏食物未采取隔离措施。(如图 7)

4、储藏空间得 0 分，原因是储藏室不少食材直接堆放在地面上。(如图 7)

5、食材品质得 0 分，原因是储藏的洋葱和芹菜出现不同程度的腐烂现象。(如图 7)

6、餐具消毒和餐具卫生得 0 分，原因是部分学生使用自备的餐具，自行保管，卫生状况一般，还有使用一次性塑料餐具现象。(如图 9)

7、餐前洗手得 0 分，原因是餐前多数学生没有洗手。

现场照片:



图 3 厨师卫生情况组图



图 4 厨房卫生情况组图一

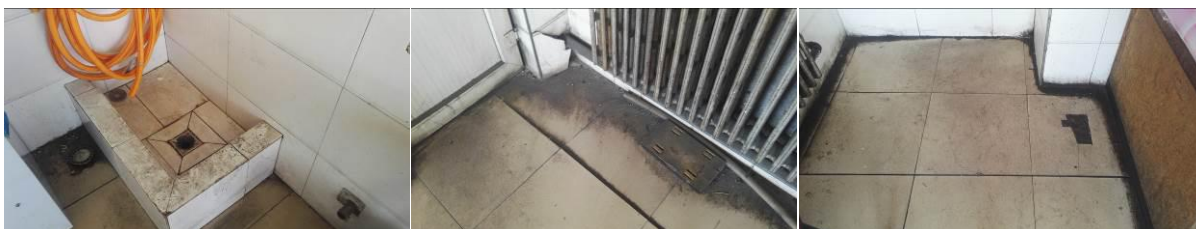


图 5 厨房卫生情况组图二



图 6 食材储存情况组图一

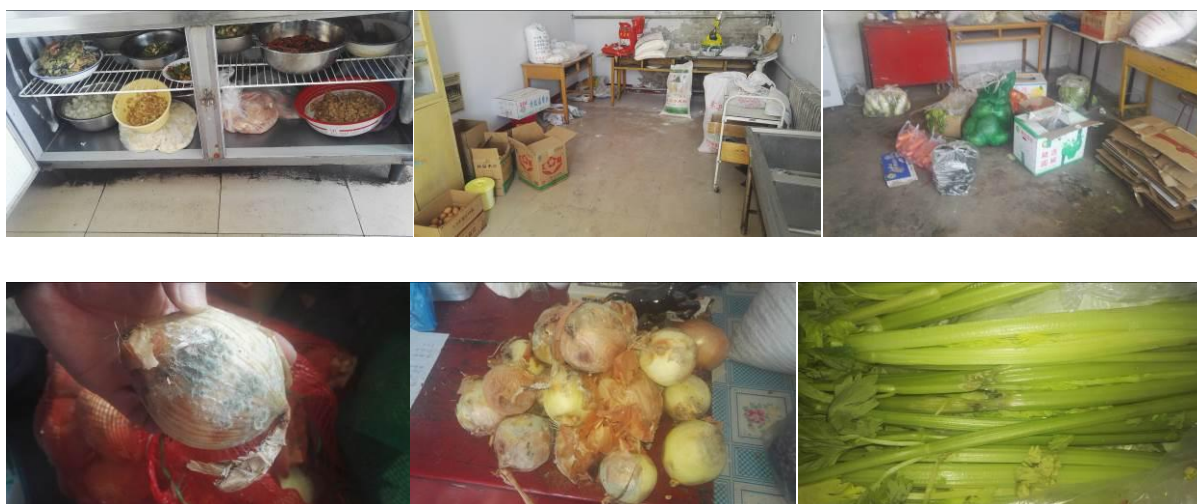


图 7 食材储存情况组图二



图 8 用餐卫生情况组图一



图 9 用餐卫生情况组图二

4.2 饭菜质量

表 9: 学校饭菜质量现场稽核评分表

饭菜质量项目 (8 个小项)					单项得分	分项小计	分项合计
食品 质量	主食质量	描述	熟	夹生	1	1.5	5
		分值	1	0			
		描述	无	异味	1		
		分值	1	0			
		描述	无	异物	0.5		
		分值	0.5	0			
	菜品质量	描述	熟	生	1		
		分值	1	0			
		描述	无	异味	1		
		分值	1	0			
描述		无	异物	0.5			
分值		0.5	0				
食品 分量	主食分量	描述	饱	未饱	3	1.5	
		分值	3	0			
	菜品分量	描述	够	不够	2		
		分值	2	0			
蔬菜 品种 数	周品种数量	描述	四种及以上	少于四种	2.5	1	
		分值	2.5	0			
	月品种数量	描述	八种及以上	少于八种	2.5		
		分值	2.5	0			
肉 菜 率	肉菜率	描述	每餐有	无	2.5	1	
		分值	2.5	0			
	重量	描述	人均≥30 克	人均<30 克	2.5		
		分值	2.5	0			

现场照片:



图 10 学校午餐菜品情况组图

河北赤城镇宁堡小学免费午餐开支明细				
时间	2017-4月-13日			
今日菜谱:	土豆熬豆腐, 肉炒青椒			
主食:	米饭			
应到:	138	实到	135 (免费午餐46人, 营养改善92人)	
品名	数量	单位	单价	金额
豆腐	15	块	5	75
肉	7	斤	13	91
土豆	30	斤	31	30
青椒	30	斤	3	90
油	1	L	10	10
调料				9
大米	38	斤	2.6	98.8
合计				403.8
人均				3.09
营养改善计划支持				368
免费午餐承担				35.8
结余				9395.5

图 11 学校微博公示截图

4.3 执行管理

表 10: 学校执行管理现场稽核评分表

执行管理项目 (12 个小项)				单项得分	分项小计	分项合计
健康证	厨师健康证	描述	合格	不合格	5	0.5
		分值	5	0		
菜品留样	留样分量	描述	达标	否	1	0.75
		分值	1	0		
	是否独立密封	描述	是	否	1	
		分值	1	0		
	冷藏环境	描述	达标	否	1	
		分值	1	0		
	留样标签	描述	有	无	0	
		分值	1	0		
留样记录	描述	有	否	0		
	分值	1	0			
就餐秩序		描述	是	否	5	0.25
		分值	5	0		
师生同餐		描述	是	否	5	1.25
		分值	5	0		



执行管理项目 (12 个小项)				单项得分	分项小计	分项合计
餐后浪费		描述	少	多	5	0.75
		分值	5	0		
微博公示	收支属实		描述	是	否	2
			分值	2	0	
	人数属实		描述	是	否	1
			分值	1	0	
	菜品属实		描述	是	否	1
			分值	1	0	
	及时公示		描述	是	否	1
			分值	1	0	

执行管理扣分说明：

菜品留样标签和记录得 0 分，原因是留样盒上无相关留样标签，留样记录上责任人签了采用了省略号。（如图 13）

现场照片：



图 12 厨师健康证图



图 13 菜品留样组图



图 14 就餐情况组图

4.4 财务管理

表 11: 学校财务管理现场稽核评分表

财务管理项目 (14 个小项)					单项得分	分项小计	分项合计
食材采购	价格合理	描述	无	有	4	1.25	
		分值	4	0			
	定点采购	描述	是	否	1		
		分值	1	0			
原始凭证	数据属实	描述	是	否	3	0.9	3.8
		分值	3	0			
	供应商信息	描述	是	否	0		
		分值	1	0			
	采购签字	描述	有	无	0		
		分值	0.5	0			
	验收签字	描述	有	无	0		
		分值	0.5	0			
入库	数据属实	描述	是	否	3	0.45	
		分值	3	0			

财务管理项目 (14 个小项)					单项得分	分项小计	分项合计
采购签字	描述	有	无	0			
	分值	1	0				
验收签字	描述	有	无	0			
	分值	1	0				
出库记录	数据属实	描述	是	否	3	0.45	
		分值	3	0			
	出库签字	描述	有	无	0		
		分值	1	0			
	领料签字	描述	有	无	0		
		分值	1	0			
现金流水账	数据属实	描述	是	否	3	0.75	
		分值	3	0			
	记录及时	描述	是	否	2		
		分值	2	0			

表 12: 学校大宗食材供应商信息表

食材类别	肉	米	面	油
供应商地点	镇宁堡村	镇宁堡村	镇宁堡村	镇宁堡村
供应单位 (姓名)	向东粮油副食店	向东粮油副食店	向东粮油副食店	向东粮油副食店

财务管理扣分说明:

- 1、原始凭证相关人员签字得 0 分，原因是供货商签字信息不全，无采购人和验收人签字信息。(如图 15)
- 2、入、出库登记相关人员签字得 0 分，原因是无相关责任人签字信息。(如图 16、17)

现场照片:



图 15 原始凭证组图

镇宁堡中心小学免费午餐采购入库单

序号	货物	数量	单价	总价	备注
1	鸡蛋	20斤	3	60	
2	鸡蛋	10	1	10	
3	鸡蛋	10斤	2.5	25	
4	鸡蛋	10斤	3	30	
5	鸡蛋	10斤	2	20	
6	鸡蛋	20斤	3	60	
7	鸡蛋	20斤	3	60	
8	鸡蛋	20斤	2.5	50	
9	鸡蛋	20斤	1.5	30	
10	鸡蛋	20斤	1	20	
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22					
23					
24					
25					
26					
27					
28					
29					
30					
31					
32					
33					
34					
35					
36					
37					
38					
39					
40					
41					
42					
43					
44					
45					
46					
47					
48					
49					
50					
51					
52					
53					
54					
55					
56					
57					
58					
59					
60					
61					
62					
63					
64					
65					
66					
67					
68					
69					
70					
71					
72					
73					
74					
75					
76					
77					
78					
79					
80					
81					
82					
83					
84					
85					
86					
87					
88					
89					
90					
91					
92					
93					
94					
95					
96					
97					
98					
99					
100					

图 16 入库登记组图

镇宁堡中心小学免费午餐采购出库单

货物	数量	单价	总价	备注
猪肉	10斤	12	120	
猪肉	20斤	12	240	
猪肉	30斤	12	360	
猪肉	40斤	12	480	
猪肉	50斤	12	600	
猪肉	60斤	12	720	
猪肉	70斤	12	840	
猪肉	80斤	12	960	
猪肉	90斤	12	1080	
猪肉	100斤	12	1200	
猪肉	110斤	12	1320	
猪肉	120斤	12	1440	
猪肉	130斤	12	1560	
猪肉	140斤	12	1680	
猪肉	150斤	12	1800	
猪肉	160斤	12	1920	
猪肉	170斤	12	2040	
猪肉	180斤	12	2160	
猪肉	190斤	12	2280	
猪肉	200斤	12	2400	
猪肉	210斤	12	2520	
猪肉	220斤	12	2640	
猪肉	230斤	12	2760	
猪肉	240斤	12	2880	
猪肉	250斤	12	3000	
猪肉	260斤	12	3120	
猪肉	270斤	12	3240	
猪肉	280斤	12	3360	
猪肉	290斤	12	3480	
猪肉	300斤	12	3600	
猪肉	310斤	12	3720	
猪肉	320斤	12	3840	
猪肉	330斤	12	3960	
猪肉	340斤	12	4080	
猪肉	350斤	12	4200	
猪肉	360斤	12	4320	
猪肉	370斤	12	4440	
猪肉	380斤	12	4560	
猪肉	390斤	12	4680	
猪肉	400斤	12	4800	
猪肉	410斤	12	4920	
猪肉	420斤	12	5040	
猪肉	430斤	12	5160	
猪肉	440斤	12	5280	
猪肉	450斤	12	5400	
猪肉	460斤	12	5520	
猪肉	470斤	12	5640	
猪肉	480斤	12	5760	
猪肉	490斤	12	5880	
猪肉	500斤	12	6000	
猪肉	510斤	12	6120	
猪肉	520斤	12	6240	
猪肉	530斤	12	6360	
猪肉	540斤	12	6480	
猪肉	550斤	12	6600	
猪肉	560斤	12	6720	
猪肉	570斤	12	6840	
猪肉	580斤	12	6960	
猪肉	590斤	12	7080	
猪肉	600斤	12	7200	
猪肉	610斤	12	7320	
猪肉	620斤	12	7440	
猪肉	630斤	12	7560	
猪肉	640斤	12	7680	
猪肉	650斤	12	7800	
猪肉	660斤	12	7920	
猪肉	670斤	12	8040	
猪肉	680斤	12	8160	
猪肉	690斤	12	8280	
猪肉	700斤	12	8400	
猪肉	710斤	12	8520	
猪肉	720斤	12	8640	
猪肉	730斤	12	8760	
猪肉	740斤	12	8880	
猪肉	750斤	12	9000	
猪肉	760斤	12	9120	
猪肉	770斤	12	9240	
猪肉	780斤	12	9360	
猪肉	790斤	12	9480	
猪肉	800斤	12	9600	
猪肉	810斤	12	9720	
猪肉	820斤	12	9840	
猪肉	830斤	12	9960	
猪肉	840斤	12	10080	
猪肉	850斤	12	10200	
猪肉	860斤	12	10320	
猪肉	870斤	12	10440	
猪肉	880斤	12	10560	
猪肉	890斤	12	10680	
猪肉	900斤	12	10800	
猪肉	910斤	12	10920	
猪肉	920斤	12	11040	
猪肉	930斤	12	11160	
猪肉	940斤	12	11280	
猪肉	950斤	12	11400	
猪肉	960斤	12	11520	
猪肉	970斤	12	11640	
猪肉	980斤	12	11760	
猪肉	990斤	12	11880	
猪肉	1000斤	12	12000	

图 17 出库登记与现金流账组图



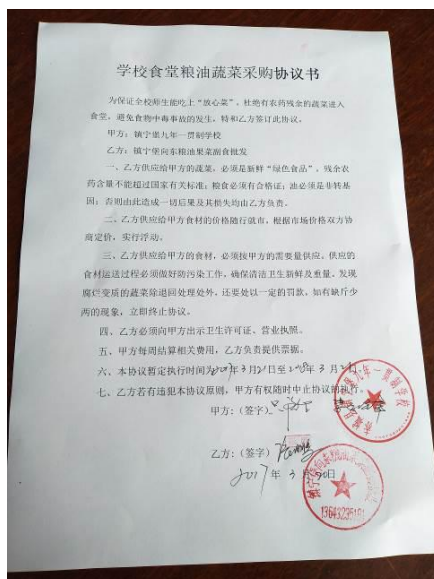


图 18 食材采购协议图

4.5 学生匿名调查

调查当日，稽核专员对该校六年级学生就午餐满意度进行匿名问卷调查，参与人数 17 人，回收有效问卷 17 份，抽样率为 15.5%，统计结果见表 14。

表 13：学校学生匿名问卷调查评分表

项目	权重	分值	得分
你喜不喜欢吃学校的饭菜	5	3	0.15
本学期是否吃到不能吃的东西	5	3	0.15
饭是否蒸熟？	5	5	0.25
午餐你们能不能吃饱	15	1	0.15
你们班浪费饭菜的人多吗？	10	5	0.5
你能不能每天都吃到肉菜？	10	5	0.5
午餐时老师与你们是否吃一样的饭菜	15	5	0.75
学校收了你们的午餐费吗？	15	5	0.75
学校在本学期给你们发过牛奶和面包吃吗？	15	5	0.75
午餐前你们洗不洗手	5	5	0.25
		总分	4.2

说明：所有正面选项都在匿名调查表中放在了第一个选项，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 80%则该题评分为满分 5 分；如果正面选项大于等于 40%，小于 80%则该题评分为 3 分；如果正面选项有效百分比小于 40%（不含 40%）则该题评分为 1 分。

表 14: 学校学生匿名问卷统计表

项目	选项	人数	有效百分比	选项	人数	有效百分比
你喜不喜欢学校的饭菜	喜欢	11	64.7%	不喜欢	6	35.3%
是否吃到不该吃的	没吃到过	12	70.6%	吃到过	5	29.4%
饭是否蒸熟	每天都熟	16	94.1%	有时不熟	1	5.9%
午餐能不能吃饱	能吃饱	4	23.5%	不能吃饱	13	76.5%
你们班浪费饭菜的人多吗	少	17	100%	多	0	0
能不能每天吃到肉菜	能	17	100%	不能	0	0
午餐时老师是否与你们	是	14	82.4%	不是	3	17.6%
学校另收你的午餐费吗	不收	17	100%	收	0	0
学校给你发牛奶和面包吃吗	没有	17	100%	有	0	0
午餐前你洗不洗手	洗手	17	100%	不洗手	0	0

5 一次性投入情况

该校 2017 年 3 月 21 日开餐, 免费午餐向学校提供一次性投入配套设施, 于 2017 年 3 月 20 日拨款金额为 2420.00 元, 实际采购设施开支 2520.00 元 (货物清单比发票总额多出 100 元), 在微博上公示采购设施开支 2420.00 元 (微博公示 4 节笼屉 700 元, 实际含笼帽, 最后 2 节笼屉于 4 月 17 日到位)。稽核中经仔细核查, 相关情况与票据属实一致。(如图 19、20、21)

表 15: 免费午餐启动预算表 (一次支出餐具炊具和厨房修缮)

品名	数量(单位)	单价	总价	用途	品牌及型号/材质
餐具	110	12.00	1320.00	用餐	不锈钢
大菜盆	2	80.00	160.00	装菜	不锈钢
小菜盆	4	45.00	180.00	装菜	不锈钢
菜勺	4	15.00	60.00	配餐	不锈钢
笼屉	4	150.00	600.00	做主食	不锈钢
笼帽	1	100.00	100.00	做主食	不锈钢
筷子	20	5.00	100.00	用餐	木制
合计启动费用★			2520.00		





图 19 采购厨房设施单据组图

张家口赤城镇宁堡九年一贯制学校
 3月20日 11:40 来自 360安全浏览器
 采购一次性配套支出公示微博: 到2017年4月18日止, 共采购餐盘110套1320元, 大菜盆2个160元, 小菜盆4个180元, 菜勺4个60元, 笼屉4节700元, 筷子20把100元, 共计支出2420元, 免费午餐结余: 15828元。@免费午餐 @艾慕扫瑞

张家口赤城镇宁堡九年一贯制学校
 3月20日 11:24 来自 360安全浏览器
 人数公示微博: 本学期人数公示: 学前班16人, 一年级12人, 二年级11人, 三年级14人, 四年级14人, 五年级23人, 六年级16人, 老师26人, 厨师2人, 保安1人, 共计135人。其中住宿学生37人。本学期共135人享用免费午餐。@免费午餐 @艾慕扫瑞

免费午餐启动预算表

河北省 张家口 市 赤城县 镇宁堡乡 赤城县镇宁堡中心小学 学校★

(一次性支出) 炊具、餐具采购及维修等。

品名	数量	单价	总价	用途	品牌及型号/材质
餐具	125 (套)	18.00	2400.00	师生用餐用	不锈钢
菜板、面杖	0块	0	0	切菜、和面	
蒸笼、罩	1套	700.00	700.00	蒸馒头	0.92米铝合金
大菜盆、菜盆	6个	80.00	480.00	洗菜、盛菜	不锈钢
小菜盆	6个	30.00	180.00	盛菜	不锈钢
锅	0个	0	0	炒菜、煮饭	
炊事用具			2000.00	炊事用具	
合计启动费用★				5790.00	

(周期性支出) 日常食材及员工工资 (此预算以一个月计算。)

项目	每月预算合计★	每月预算合计★	备注
4.4元/人/餐	840	11880	
教师人数★	月工资★	每月工资合计★	
2	900元/月	1800.00	

启动预算总预算★ (大写) 人民币 壹万玖仟肆佰玖拾元整 ¥19470.00元
 一年预算 (大写) 人民币 叁拾万肆仟肆佰玖拾元整 ¥34900.00元
 两年预算 (大写) 人民币 柒拾捌万玖仟肆佰玖拾元整 ¥78800.00元

注: 需为公示提供详细清单, 如: 采购清单等 (免费午餐 审核员@艾慕扫瑞)

张家口赤城镇宁堡九年一贯制学校
 4月13日 15:44 来自 360安全浏览器
 2017年4月18日止, 采购 笼屉4节700元, 到位2节, 还有2节至今未到。特此公示。

张家口赤城镇宁堡九年一贯制学校
 4月17日 15:42 来自 360安全浏览器
 2017年4月17日, 购买的4节笼屉全部到位。特此公示。

图 20 启动预算和采购厨房设施微博公示情况组图





图 21 采购厨房设施组图

6 存在的问题


稽核专员对镇宁堡乡中心小学进行现场稽核后,现将该校目前存在的主要问题汇总如下:

- (1) 厨师着装不正规,工作期间佩戴戒指;(如图 3)
- (2) 厨房工作台、墙面、地面较脏;(如图 5)
- (3) 冰柜内的部分食物未采取安全隔离措施;(如图 7)
- (4) 储藏室物品排放零乱,部分食物直接堆放在地面上;(如图 7)
- (5) 储藏的部分食物出现少量腐烂现象;(如图 7)
- (6) 部分学生使用自备的餐具,自行保管,卫生状况一般,还有使用一次性塑料餐具现象;(如图 9)
- (7) 多数学生餐前没有洗手;
- (8) 菜品留样无标签,记录信息不规范;(如图 13)
- (9) 采购的原始凭证和入、出库登记相关信息不完整。(如图 15、16、17)

7 结论


镇宁堡乡中心小学稽核评分: 75 分。

稽核专员认为，镇宁堡乡中心小学午餐项目执行情况一般。在食堂卫生和管理方面存在诸多不到位，在财务管理方面制度不规范，请执行人员给予督促指导。

稽核专员：

2017年4月26日

监督中心意见：稽核报告显示，该校在厨房厨师卫生、食物存储、食品留样、就餐秩序、原始凭证等方面均存在不够严谨和规范的问题，并存有食品安全隐患，建议执行团队核实督查，与校方拿出整改方案，尽快整改到位。

监督中心总监：

2017年6月2日

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项目，任何有意愿现场实地稽核的志愿者均可联系我：

杨博智 新浪微博 <http://weibo.com/across> 邮箱 36520464@qq.com

监督电话 [18610416370](tel:18610416370)

以下无正文内容



附件 1. 免费午餐启动预算表（一次支出餐具炊具和厨房修缮）

品名	数量(单位)	单价	总价	用途	品牌及型号/材质
消毒柜	2	680.00	1360.00	学生餐具消毒	康佳 ZTP-198L
菜盆	12	30.00	360.00	盛菜	不锈钢或铝合金
冰柜	1	4200.00	4200.00	冷藏食品	香雪海 BC/BD 788
冰柜（双温）	1	1680.00	1680.00	食品留样等	香雪海 BCD-241JA
运费			400	装运	
合计启动费用★			8000.00		



附件 2. 现场稽核评分细则

项目	考评内容	考评细则	评分说明
卫生项目 (权重 20%)	厨师卫生 (权重 15%)	1. 着装情况	定义: 主要关注食堂工作人员日常是否规范穿戴围裙及帽子、鞋子等。 评分: 1) 全员规范着装, 1 分; 2) 出现下列任意一项, 0 分: 未佩戴帽子或头饰、着生活服装、着露指凉鞋。
		2. 手部卫生	定义: 主要关注厨师手掌及手指是否干净, 指甲是否修剪整齐, 是否佩戴戒指等饰品。 评分: 1) 手部干净卫生, 2 分; 2) 出现下列任意一项, 0 分: 手掌手指污垢明显、指甲过长、佩戴戒指。
		3. 个人卫生	定义: 主要关注厨师是否全身着装干净整洁, 无明显污渍。 评分: 1) 个人卫生状况良好, 2 分; 2) 工作服污渍明显, 0 分。
	厨房卫生 (权重 20%)	1. 工作台卫生	定义: 主要关注灶台、案板、洗菜池是否干净卫生, 有无明显卫生死角。 评分: 1) 工作台干净整洁, 1.5 分; 2) 工作台污垢污渍明显, 存在明显卫生死角, 0 分。
		2. 砧板及刀具卫生	定义: 主要关注砧板是否干净, 是否可见原材本色; 生熟砧板是否分开; 刀具是否干净整洁, 生熟刀具是否分开; 评分: 1) 砧板及刀具干净整洁, 生熟分开, 1 分; 2) 下列情况之一, 0 分: 砧板及刀具脏、生熟未分开。
		3. 炊具卫生	定义: 主要关注除学生餐具外的厨房操作用具是否干净整洁、有无塑料用具盛装热食现象。 评分: 1) 厨房操作用具干净卫生, 无塑料用具盛装热食现象, 1.5 分; 2) 出现下列情况之一, 0 分: 塑料餐具盛装热食、炊具清洁度差。
		4. 墙面卫生	定义: 主要关注墙面是否干净整洁, 是否可见明显烟尘油污或蛛网。 评分: 1) 墙面干净整洁, 无明显烟尘油污或蛛网, 0.5 分; 2) 墙面烟尘油污明显, 可见蛛网等, 0 分。
		5. 地面卫生	定义: 主要关注地面是否干净整洁, 有无明显积水, 有无明显卫生死角。 评分: 1) 地面干净整洁, 无明显积水, 无明显卫生死角, 0.5 分; 2) 出现下列情况, 0 分: 地面垃圾明显、有明显

			积水、发现卫生死角。
食材储藏 (权重 45%)	1.生熟食存放	定义: 主要关注同一储存空间内的生熟食存放是否分开。 评分: 1) 生熟食存放分开, 1分; 2) 生熟食存放未分开, 0分。	
	2.冷藏、冷冻设备	定义: 主要关注冷藏设备内部是否干净整洁, 有无明显异味; 冰箱/冰柜内部食材是否隔离包装。 评分: 1) 冷藏设备内部干净整洁, 无明显异味, 食材隔离包装, 1分; 2) 出现下列情况之一, 0分: 内部污渍异味明显、食材未隔离包装。	
	3.储藏空间	定义: 主要关注原辅食材储存空间是否整洁干净, 食材是否有序隔离存放, 易受潮变质食材是否离地存放, 有无防潮措施。 评分: 1) 原辅食材储藏室干净整洁, 食材有序隔离存放, 易受潮变质食材离地防潮, 1分; 2) 出现下列情况之一, 0分: 储藏室凌乱、食材存放未有效隔离、易受潮变质食材无防潮措施。	
	4.食材品质	定义: 主要关注食材是否出现变质、腐烂或其他影响食材品质的现象。 评分: 1) 没有食材变质, 2分; 2) 任意一种食材出现变质、腐烂或其他影响食材品质的现象, 0分。	
用餐卫生 (权重 20%)	1.餐具卫生	定义: 主要关注学生餐具是否统一管理, 餐具是否干净整洁, 学生是否存在使用一次性餐具现象; 评分: 1) 餐具统一管理, 干净整洁, 2.5分; 2) 餐具未统一管理、超10%餐具卫生状况差或者超10%学生使用一次性餐具, 0分;	
	2.餐具消毒	定义: 主要关注学生餐具是否每日消毒, 消毒措施是否有效 评分: 1) 学生餐具每日消毒, 消毒措施有效, 2.5分; 2) 学生餐具无有效消毒措施, 0分;	
	3.餐前洗手	定义: 主要关注学生就餐前是否自觉洗手。 评分: 1) 就餐前超过一半学生自觉洗手就餐, 5分 2) 就餐前学生无自觉洗手习惯, 0分。	
饭菜质量项目 (权重)	食品质量 (权重 30%)	1.主食质量	定义: 主要关注主食是否有夹生现象, 是否闻及异味, 是否可见明显异物。 评分: 1) 熟, 1分; 夹生, 0分; 2) 无异味, 1分; 有异味, 0分; 3) 无明显异物, 1分; 可见明显异物, 0分。

20%)		2.菜品质量	定义: 主要关注菜品是否存在夹生、是否闻及异味, 是否可见明显异物。 评分: 1) 熟, 1分; 夹生, 0分; 2) 无异味, 1分; 有异味, 0分; 3) 无明显异物, 1分; 可见明显异物, 0分。	
	食品分量 (权重 30%)	1.主食分量	定义: 主要关注学生午餐是否吃饱。 评分: 1) 吃饱, 3分; 2) 没有吃饱, 0分。	
		2.菜品分量	定义: 主要关注学生午餐菜品是否够量。 评分: 1) 够, 2分; 2) 不够, 0分。	
	蔬菜品种数量 (权重 20%)	1.周品种数量	定义: 主要关注每周食材数量是否大于等于 4 种。 评分: 1) 大于等于 4 种, 2.5分; 2) 未达到 4 种, 0分。	
		2.月品种数量	定义: 主要关注每月食材是否大于等于 8 种。 评分: 1) 大于等于 8 种, 2.5分; 2) 未达到 8 种, 0分。	
	肉菜率 (权重 20%)	1.肉菜率	定义: 主要关注该校午餐是否每餐有肉。 评分: 1) 每餐有, 2.5分; 2) 非每餐有, 0分。	
		2.人均分量	定义: 主要关注肉的人均分量是否达到 40 克/人。 评分: 1) 人均分量达到 30 克, 2.5分 2) 未达 30 克/人, 0分。	
	执行管理项目 (权重 25%)	健康证 (权重 10%)	1、有	定义: 所有在岗厨师是否办理有效健康证。 评分: 1) 所有在岗厨师健康证齐全有效, 5分; 2) 有一人无健康证或健康证过期, 且无法提供正在办证依据, 0分。
			2、无	
		菜品留样 (权重 25%) 备注: 上述 1、2、3 三小项任意一项考核为 0 分, 则本节考核全部得分归零。	1.留样分量	定义: 食品留样取样数量是否达到 100 克及取样范围是否完整。 评分: 1) 取样数量达标, 取样范围完整, 1分; 2) 取样数量不达标或者取样范围不完整, 0分。
2.是否独立密封			定义: 主要关注取样是否独立及是否对取样容器进行密封。 评分: 1) 取样独立, 取样容器密封, 1分; 2) 未独立取样或未对取样容器进行密封, 0分。	
3.冷藏环境			定义: 主要关注食品留样是否冷藏保存于冰箱/冰柜冷藏室。 评分: 1) 食品留样冷藏于冰箱/冰柜冷藏室, 1分; 2) 未冷藏于冰箱/冰柜冷藏室, 0分。	
4.留样标签			定义: 主要关注取样容器外标签是否完整精确记录了取样时间、食品名称。	

	5.留样记录	评分: 1) 标签完整精确记录了取样时间及食品名称, 1分; 2) 未精确记录时间或未记录食品名称, 0分。	
		定义: 主要关注食品留样记录台账是否规范记录了取样时间、餐次、食品名称、取样数量、取样操作签名、到期处理时间、审核签名等。 评分: 1) 记录项完整, 1分; 2) 任意记录项缺失, 0分。	
	就餐秩序 (权重 5%)	定义: 主要关注就餐过程中学生是否自觉排队。 评分: 1) 自觉排队, 秩序良好, 5分; 2) 现场秩序混乱, 0分。	
	师生同餐 (权重 25%)	定义: 主要关注教职工与学生饭菜是否一致。 评分: 1) 完全一致, 5分; 2) 教职工菜品系单独烹调, 0分。	
	餐后浪费 (权重 15%)	定义: 主要关注就餐过程中或就餐结束后学生是否出现明显浪费并超出合理范围。 评分: 1) 未见明显浪费, 5分; 2) 出现明显浪费并超出合理范围, 0分。	
	微博公示 (权重 20%)	1.收支属实	定义: 主要关注微博公示的单价、余额等是否与学校食堂财务账目一致。 评分: 1) 单价、余额等与学校食堂财务账目一致, 2分; 2) 出现下列任意一项不符, 0分: 单价错误、余额错误。
		2.人数属实	定义: 主要关注微博公示的应到及实到就餐人数是否与现场清点人数一致。 评分: 1) 应到及实到人数与现场清点人数一致, 1分; 2) 应到及实到人数与现场清点人数误差超 5%, 0分。
		3.菜品属实	定义: 主要关注微博公示菜谱与调查当日菜谱是否一致。 评分: 1) 菜谱一致, 1分; 2) 现场任意一个菜品与微博公示不一致, 0分。
		4.及时公示	定义: 主要关注微博公示是否存在明显延迟。 评分: 1) 微博公示及时, 1分; 2) 微博公示延迟超过 48 小时或延迟公示无说明, 0分。
	财务管理项目 (权重 30%)	食材采购 (权重 25%)	1.价格合理
2.定点采购		定义: 主要关注大宗食材是否执行定点采购。 评分: 1) 大宗食材执行定点采购, 1分; 2) 大宗食材未执行定点采购, 0分。	
		定义: 主要关注大宗食材是否与当地零售行情一致。 评分: 1) 大宗食材价格与当地零售行情一致, 4分; 2) 任意一种大宗食材或两种非大宗食材超出当地零售价 20%, 0分。	

原始凭证 (权重 30%)	1、数据属实	定义: 主要关注原始凭证的发生日期、单价、数量、金额等是否与实际情况一致。 评分: 1) 与实际情况一致, 3分; 2) 下列任意一项与实际情况不一致, 0分: 日期、单价、数量、金额。
	2、供应商信息	定义: 主要关注采购原始凭证是否包含供应商信息(名称、签名、电话等)。 评分: 1) 供应商信息齐全, 1分; 2) 供应商信息缺失, 0分。
	3、采购签字	定义: 主要关注采购人员签字是否完整。 评分: 1) 签字完整, 0.5分 2) 无采购员签字或者采购员签字明显延迟, 0分。
	4. 验收签字	定义: 主要关注验收人员签字是否完整。 评分: 1) 签字完整, 0.5分; 2) 无验收人员签字, 0分。
入库登记 (权重 15%)	1、数据属实	定义: 主要关注入库记录数据与采购原始凭证是否一致。 评分: 1) 数据与采购原始凭证一致, 3分; 2) 数据与原始凭证不一致, 0分。
	2、采购签字	定义: 主要关注入库记录台账是否有采购人员签字。 评分: 1) 采购人员签字完整, 1分; 2) 无采购人员签字, 0分。
	3、验收签字	定义: 主要关注入库记录台账是否有验收人员签字。 评分: 1) 验收人员签字完整, 1分; 2) 无验收人员签字, 0分。
出库登记 (权重 15%)	1、数据属实	定义: 主要关注出库记录数据是否与调查当日备餐量是否一致。 评分: 1) 出库记录数据与当日备餐量一致, 3分; 2) 出库记录数据与当日备餐量差距明显, 0分。
	2、出库签字	定义: 主要关注出库记录台账是否有出库人员签字。 评分: 1) 出库人员签字信息完整, 1分; 2) 无出库人员签字信息, 0分。
	3、领料签字	定义: 主要关注出库记录台账是否有领料人员签字。 评分: 1) 领料人员签字信息完整, 1分; 2) 无领料人员签字, 0分。
现金流水账 (权重 15%)	1、数据属实	定义: 主要关注现金流水账记账数据是否与实际发生数据一致。 评分: 1) 记账数据与实际发生数据一致, 3分; 2) 记账数据与实际发生数据不一致, 0分。
	2、记录及时	定义: 主要关注现金流水账是否按发生日期及时登记 评分: 1) 登记及时, 2分; 2) 记账日期延迟超过1周, 0分;

附件 3. 重大问题事项说明

序号	事项	说明
1	学校教职工引导学生对免费午餐工作人员撒谎	定义：现场稽核过程中，稽核专员发现教职工存在引导学生对稽核专员说谎行为。
2	学校用国家营养改善计划及免费午餐资金为学生提供牛奶或面包	定义：现场稽核过程中，稽核专员发现该校存在用国家营养改善计划及免费午餐资金为学生提供面包牛奶现象
3	学校虚报用餐人数达到或超过百分之五	定义：稽核专员离校撰写稽核报告过程中，通过对比该校微博调查当日的用餐人数公示情况，发现应到或实到人数与现场获得人数相差达到或超过百分之五。
4	学校微博公示与实际情况不符	定义：稽核专员在比对调查当日该校微博发布的内容时，发现除人数外，其他内容与调查当日实际情况不符。
5	学校虚报食材品种、数量、金额	定义：稽核专员在现场稽核及撰写稽核报告过程中，通过账目核查、比对，发现该校存在虚报食材品种、数量及金额行为。
6	学校存在食品安全隐患	定义：现场稽核过程中，稽核专员发现该校食堂存在如食材变质、危险物质与食材共同储存等严重食品安全事故隐患。
7	学校食堂承包给个人或者企业	定义：现场稽核过程中，稽核专员发现或有足够的证据证明该校食堂系承包给个人或企业行为。
8	学校出现严重浪费情况	定义：现场稽核过程中，稽核专员发现该校学生在就餐过程中及就餐结束后出现严重浪费（倾倒饭菜）行为。
9	学校对上次稽核存在的问题超过 50%没有整改或整改无效	定义：稽核专员通过对比该校上一次稽核情况，发现上一次稽核存在的问题超过一半以上未进行整改或者整改无效。