



|         |                |
|---------|----------------|
| 报告编号    | MW/JH[2014]231 |
| 报告正文总页数 | 共 13 页         |

# 甘肃省白银市会宁县新添堡回族乡道口小学 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

二零一四年十二月三十一日

## 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。

# 甘肃省白银市会宁县新添堡回族乡道口小学

## 免费午餐项目调查报告

项目负责人：舟乙

调查人员：舟乙

报告编写：舟乙

报告审核：小水

报告批准：舟乙

学校编号：2014053

报告日期：2014年12月31日

报告编号：MW/JH [2014]231

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 道口小学的概况 .....    | 3  |
| 4.2 道口小学的就餐人数 .....  | 4  |
| 4.3 道口小学的综合评分表 ..... | 4  |
| 5 分项问题调查 .....       | 5  |
| 5.1 卫生项目 .....       | 5  |
| 5.2 饭菜质量 .....       | 5  |
| 5.3 执行管理 .....       | 7  |
| 5.4 财务管理 .....       | 8  |
| 5.5 学生匿名调查 .....     | 10 |
| 5.6 执行反馈 .....       | 11 |
| 6 调查人建议 .....        | 12 |
| 7 结论 .....           | 12 |
| 附件 1. 各项评分标准 .....   | 14 |
| 附件 2. 重大问题一览表 .....  | 18 |

## 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](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

2014 年 12 月,调查人舟乙接受免费午餐基金稽核部的委托,从太原市出发前往河北省临城县、甘肃省康乐县和会宁县,对该区域开餐学校进行开餐情况突击。主要调查内容为项目执行的管理情况、卫生情况、饭菜质量、财务情况以及学生满意度等情况。



## 1.4 学校探访路线说明

调查人 12 月 14 日中午,从太原市出发,乘火车到河北石家庄,从石家庄南焦客运中心乘班车到达河北省临城县,夜宿临城县招待所。相关费用:太原到石家庄,高铁 68 元;石家庄到临城县,班车 23 元;住宿费 160 元。

12 月 15 日,稽核第一天,早 9 点乘班车到达临城县赵庄乡石家栏路口,后搭车到达临城县双石铺小学,结束调查后,搭车返回临城县,乘班车到达邢台市,乘高铁经邯郸到达西安市,晚 23 点乘火车前往甘肃省兰州市。相关费用:临城县城至石家栏路口,班车 8 元;临城至邢台市区,班车 14 元;邢台火车站至邯郸火车站,动车 23.5 元;邯郸至西安,动车 337 元;西安至兰州,火车硬卧 168 元。

12 月 16 日,稽核第二天,从兰州汽车南站乘班车到达临夏州康乐县,乘乡村公交,经康乐县苏集镇,到达鸣鹿乡洼滩小学。结束调查后,原路返回。夜宿康乐县星海宾馆。相关费用:兰州至康乐县,班车 26 元;县城到洼滩小学,班车,往返各 6 元;住宿费 188 元。

12 月 17 日,稽核第三天,从康乐县城搭车到达鸣鹿乡大东沟学校,结束调查后,搭车返回县城,乘长途班车返回兰州市,从兰州客运东站乘长途班车到达白银市会宁县,宿会宁县南苑宾馆。相关费用:康乐县到兰州市,班车 35 元;兰州到会宁县,班车 49 元;住宿费 198 元。

12 月 18 日,稽核第四天,从会宁县城乘乡村快客到达道口小学,调查结束后,搭车返回会宁县城,从会宁欧亚汽车站乘班车到达临近的甘肃省定西市,从定西火车站乘火车到达西安市,宿西安市汉庭连锁解放路二店。相关费用:会宁县城到道口小学,乡村快客 5 元;会宁到定西,班车 21 元;定西到西安,火车硬卧 148 元。住宿费 169 元。

12 月 19 日,从西安北客站乘动车返回太原。结束本月调查。相关费用:西安到太原,动车 178.5 元。

## 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。

## 4 学校现状及评价

### 4.1 道口小学概况

白银市位于甘肃省中部, 地处黄土高原和腾格里沙漠过渡带, 该市区位于兰州市西北约 80 公里。该市现下辖白银、平川两区和靖远、会宁、景泰 3 县, 人口约 170 万。会宁县位于白银市区东南约 210 公里, 兰州东南约 150 公里, 距离该县最近的地级市是定西市, 到市区仅 55 公里。会宁县位于白银市最南端, 是红军三大主力胜利会师的革命圣地, 是享誉全国的教育名县, 也是国家扶贫开发重点县之一, 素有“秦陇锁钥”、“西北高考状元县”等称号。该校现下辖会师镇、河畔镇、新添堡回族乡等 6 镇、22 乡, 其中新添堡回族乡是该县唯一的民族乡。新添堡乡位于会宁县城东南约 15 公里, 下辖新添、道口、炭山等 13 个村。

道口小学所在的道口村是纯回族村落, 位于县城南约 7.5 公里。该村是甘肃省省级新农村建设试点村。县城通往该村的路况一般, 交通便利程度一般。现有小学教学班 6 个, 在校学生 115 人。学前班一个, 在校 50 人。在岗教师 14 人, 其中含 1 名代课教师; 在册厨师 2 人。

该校校长马军, 负责学校全面工作, 并负责项目对接, 并负责微博公示; 张亚国老师, 负责采购管理和相关账目; 马万俊老师负责采购。

该校是国家营养改善计划覆盖学校, 学前班学生和教职工的餐费由免费午餐基金提供。该校目前的项目资金是配合营养改善计划为师生供应早餐。





图 1 学校内景外景组图

4.2 道口小学的就餐人数

本次调查的时间为 2014 年 12 月 18 日，经突击检查，该校学生人数如下：

表 1: 道口小学人数统计表

| 全校 | 学期班 | 一年级 | 二年级 | 三年级 | 四年级 | 五年级 | 六年级 | 合计  |
|----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| 应到 | 50  | 23  | 25  | 21  | 22  | 11  | 13  | 165 |
| 实到 | 50  | 23  | 25  | 21  | 21  | 11  | 13  | 164 |
| 请假 | 0   | 0   | 0   | 0   | 1   | 0   | 0   | 1   |

调查当日，该校用餐人数为学生 164 人+教师 14 人+厨师 2 人=180 人。免费午餐基金资助的用餐人数为学前班 50 人+教师 14 人+厨师 2 人=66 人，与微博公示内容一致。

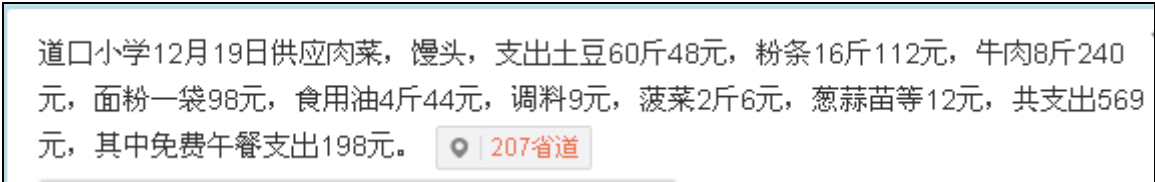


图 2 学校微博截图

4.3 道口小学的综合评分表

由于该校是将项目拨付资金联合营养改善计划的资金用于了早餐，而非午餐，且未在微博信息中做显要说明，调查人于当天 11 点到校后，未见到开餐现场情况。因此对报告模板中设计的部分考核项无法进行评分，故本调查报告只对当天现场调查的情况进行说明。

本次调查，经该校马军校长介绍和现场调查情况看，发现该校的项目执行中，存在的问题如下：



(1) 开餐时间的问题。为学生提供早餐,学生的午餐未解决,现场调查发现,仍有大多数学生在午餐时间,吃冷食的情况。

(2) 微博公示的及时性较差,真实度较低(详见本报告 5.2 节)。

(3) 饭菜质量方面存在的虚列食材问题(详见本报告 5.2 节)。

(4) 财务管理方面存在记账严重滞后等问题(详见本报告 5.4 节)。

## 5 分项问题调查

### 5.1 卫生项目

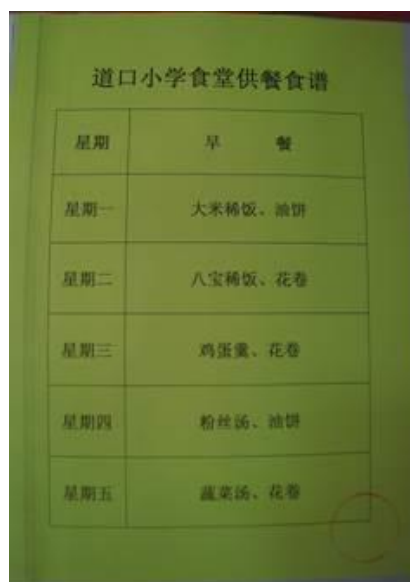
该校的厨房是一间平房,其中灶台部分做了简单隔离,整个厨房的墙面、地面和灶台等方面卫生情况良好。由于校方将项目提供的资金用于了早餐,因此调查当天未见到该校厨师。调查当天,在厨房看到了保存有学生餐具的消毒柜。肉类食材在冰箱中存放,做了密封处理,无腐败变质情况。该校所处地区处于严重缺水地区,据了解,该校现在的用水,全部是定期采购的水,因此该校不具备餐前洗手的条件。



图3 厨房工作间情况组图

### 5.2 饭菜质量

调查当天,调查人到校时间为上午 11 时许,未见到开餐现场情况。中午放学后,多数学生在教室写作业或在校园玩耍,未吃午餐。从学校的采购记录看,该校采购的食材比较丰富,但看该校的每周食谱,比较单调,均为汤粥类加油饼、花卷等干粮。



| 星期  | 早 餐     |
|-----|---------|
| 星期一 | 大米稀饭、油饼 |
| 星期二 | 八宝稀饭、花卷 |
| 星期三 | 鸡蛋羹、花卷  |
| 星期四 | 粉丝汤、油饼  |
| 星期五 | 蔬菜汤、花卷  |

图 4 该校食谱图

表 2: 道口小学食材牛肉使用情况分析表

| 序号 | 微博记录日期    | 微博公示牛肉使用情况 | 菜品留样记录 |    |
|----|-----------|------------|--------|----|
| 1  | 11 月 10 日 | 5          | 大米稀饭   | 油饼 |
| 2  | 11 月 11 日 | 5          | 八宝粥    | 油饼 |
| 3  | 11 月 12 日 | 5          | 鸡蛋羹    | 饼子 |
| 4  | 11 月 13 日 | 8          | 牛肉汤粉   | 花卷 |
| 5  | 11 月 14 日 | 8          | 蔬菜汤    | 饼子 |
| 6  | 11 月 17 日 | 8          | 大米稀饭   | 油饼 |
| 7  | 11 月 18 日 | 8          | 八宝粥    | 花卷 |
| 8  | 11 月 19 日 | 8          | 鸡蛋羹    | 花卷 |
| 9  | 11 月 20 日 | 8          | 牛肉汤粉   | 花卷 |
| 10 | 11 月 21 日 | 28         | 小米粥    | 饼子 |
| 11 | 11 月 24 日 |            | 大米稀饭   | 饼子 |
| 12 | 11 月 25 日 |            | 八宝粥    | 花卷 |
| 13 | 11 月 26 日 |            | 鸡蛋羹    | 油饼 |
| 14 | 11 月 27 日 |            | 粉汤牛肉   | 饼子 |
| 15 | 11 月 28 日 |            | 小米粥    | 花卷 |
| 16 | 12 月 1 日  | 6          | 大米稀饭   | 油饼 |
|    | 小计        | 97         |        |    |

### 饭菜质量方面存在的问题:

经对比该校的 11 月 10 日至 12 月 1 日的微博公示和该校的菜品留样表, 调查发现该校存在以下问题:

(1) 牛肉的使用情况。该时间段微博公示, 使用牛肉超过 10 次, 总量为 97 斤, 按照每斤 30 元计算, 合计支出 2910 元。但该校的菜品留样记录, 使用了 3 次, 以 11 月 27 日使用了最高量 8 斤计算, 实际使用 24 斤, 合计支出 720 元。即, 在该时间段, 虚列牛肉支出  $2910 \text{ 元} - 720 \text{ 元} = 2190 \text{ 元}$ 。

(2) 从微博公示内容和实际菜品留样记录的对比看, 该校的微博记录中关于食材消耗的内容, 真实度很低。

### 5.3 执行管理

调查人在厨房查看了该校的消毒柜和冰箱等设备, 都正常工作。该校的菜品留样及相关登记是按照食药监局的相关具体要求做的工作。调查人在现场看到三张健康证, 均在有效期内, 但其中有两张分别是马军校长和学校老师马万俊的。

据马军校长介绍, 该校的就餐情况是, 开餐前, 厨师将做好的饭菜分发至各班专用的餐盆中, 由教师或厨师将盛好饭菜的餐盆和学生餐具送到各班教室, 学生在教室内排队、领餐具、领餐, 之后, 在教室就餐。学生用餐完毕后, 将餐具送至厨房, 由厨师统一进行清洗、统一进行消毒柜消毒。



图 5 菜品留样及登记表情况组图

### 执行管理方面存在的问题:

(1) 厨师的数量或健康证问题。该校登记在册厨师为两人, 调查人在厨房看到了

三种健康证,但其中两张分别为马军校长和负责账目管理的马万俊老师的。从该校的《食品留样登记表》和《消毒记录表》等登记表中,只出现了厨师“摆金娥”1人的签字信息。因此,该校的厨师则有两种可能,一是在册厨师两人、实际在岗一人,二是在册厨师两人,具有健康证的厨师一人。



图 6 健康证情况组图

#### 5.4 财务管理

该校的食材,大部分采购自县城超市或集市,由张亚国老师负责采购,一般为隔天采购。该校涉及资金管理环节的凭证有四种,一是超市的购物小票。该校保存了大部分购物小票,从小票记录可知,该校的米类、调料类、面粉等食材从超市采购。二是学校的采购明细单。该明细单主要记录是蔬菜类食材的采购情况,在该明细单上有学校负责人的签字确认信息和简单的财务合计信息。在该校的食材管理环节相当于入库登记。以上两项是该校食材的原始采购类凭证资料。三是《食品进货查验与采购记录》。该记录表是根据当地食药监局的要求填写的登记表,是以采购日期为序,对所有原始采购凭证的整理汇总。四是现金流水账。该账目以日期为序,分类列明了资金的收支情况。

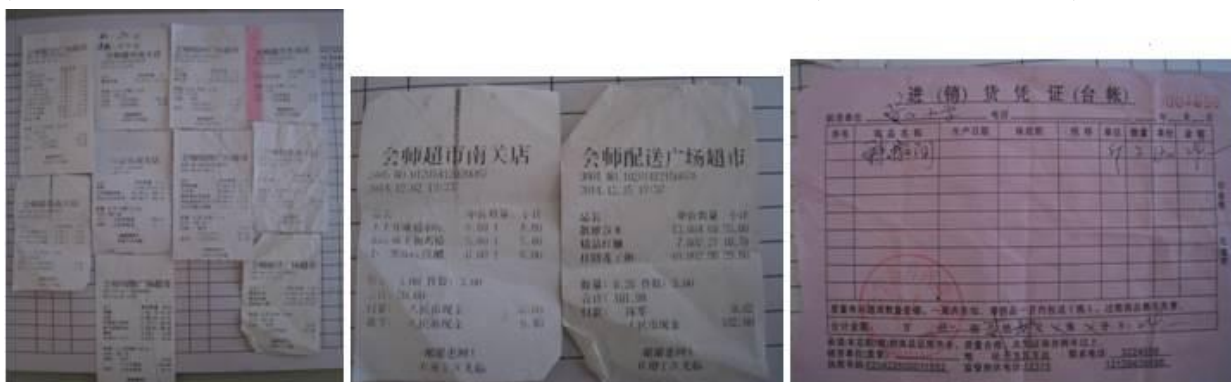


图 7 购物小票等凭证组图

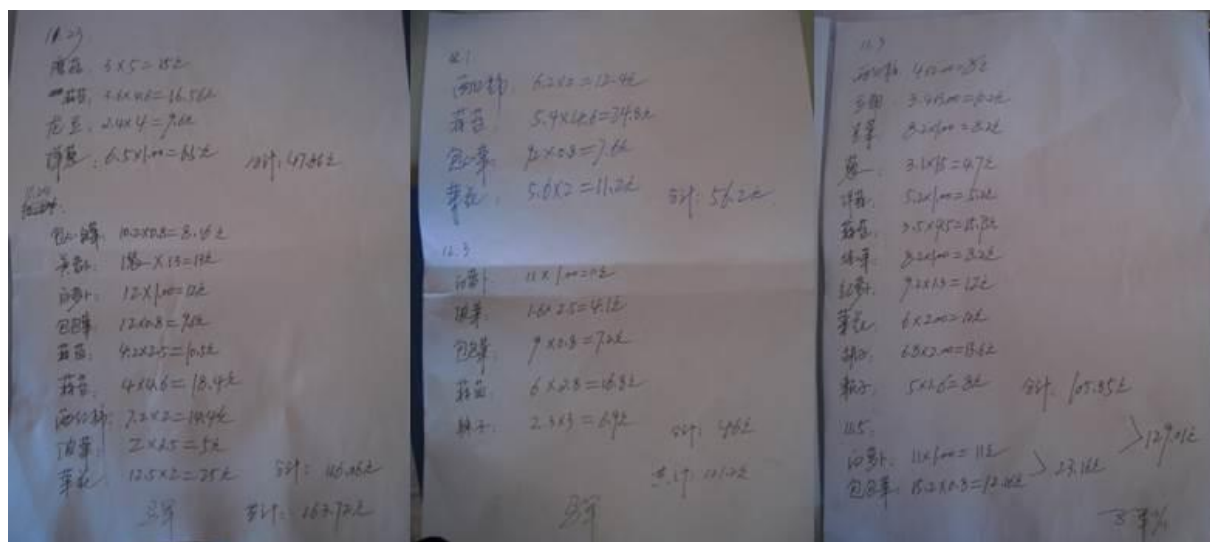


图 8 食材采购明细单组图

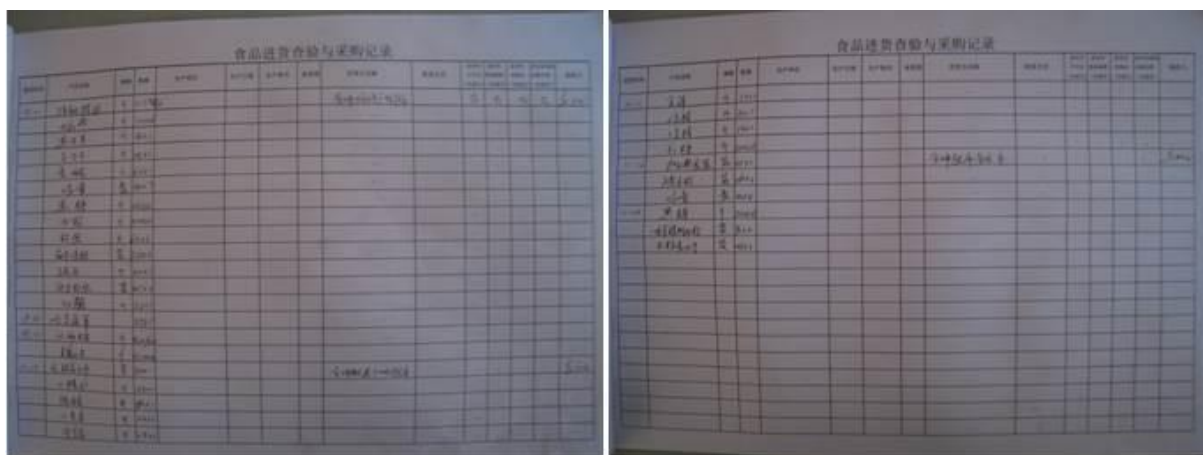


图 9 食品进货查验与采购记录组图

| 日期    | 凭证 | 对方科目 | 摘要             | 收入(借方)金额  | 付出(贷方)金额  | 结存金额      |
|-------|----|------|----------------|-----------|-----------|-----------|
| 8.27  | 1  |      | 8月份食堂经费(400元)  | ¥13500.00 |           | ¥13500.00 |
| 8.28  | 2  |      | 食堂支出           |           | ¥4600.00  | ¥9000.00  |
| 8.29  | 3  |      | 早餐支出(大米,小米,小麦) |           | ¥920.00   | ¥8080.00  |
| 9.01  | 4  |      | 9月份食堂经费(400元)  | ¥7590.00  |           | ¥7590.00  |
| 9.05  | 5  |      | 食堂支出           |           | ¥11500.00 | ¥6440.00  |
| 9.06  | 6  |      | 早餐支出(大米,小米,小麦) |           | ¥2324.00  | ¥4116.00  |
| 9.07  | 7  |      | 粮油,豆制品,面粉,鸡蛋等  |           | ¥1067.00  | ¥3049.00  |
| 9.08  | 8  |      | 食堂支出           |           | ¥11500.00 | ¥1899.00  |
| 9.09  | 9  |      | 早餐支出(大米,小米,小麦) |           | ¥1883.00  | ¥0.00     |
| 10.09 | 10 |      | 10月份食堂经费(400元) | ¥6555.00  |           | ¥6555.00  |
| 10.11 | 11 |      | 食堂支出           |           | ¥1307.60  | ¥5247.40  |
| 10.12 | 12 |      | 早餐支出           |           | ¥11500.00 | ¥4097.40  |
| 10.13 | 13 |      | 早餐支出(大米,小米,小麦) |           | ¥2300.00  | ¥1797.40  |
| 10.14 | 14 |      | 食堂支出           |           | ¥6700.00  | ¥1127.40  |
| 10.15 | 15 |      | 早餐支出(大米,小米,小麦) |           | ¥1107.40  | ¥0.00     |

图 10 现金流水账图



### 以上三种凭证存在的问题:

(1) 在存档的超市购物小票中发现有“桂圆莲子粥”的采购项, 采购日期为 12 月 15 日, 单价为 2.96 元, 数量为 10, 合计金额 29.6 元。

(2) 该校 11 月 16 日、18 日采购明细表中的大蒜、蒜苗、西红柿、包包菜、白萝卜、黄萝卜等食材在该校 11 月 16 日至 21 日的当周微博公示中均未出现。

(3) 现金流水账的最近一次记录为 2014 年 10 月 27 日, 有近两个月的时间, 未进行账目更新。

## 5.5 学生匿名调查

调查人在该校四年级教室对该班 21 名学生进行了匿名调查问卷。

表 3: 道口小学学生匿名调查评分表

| 项目       | 权重 | 分值 | 得分   |
|----------|----|----|------|
| 厨师卫生     | 10 | 5  | 0.50 |
| 饭菜异物情况   | 15 | 5  | 0.75 |
| 菜品口味     | 5  | 5  | 0.25 |
| 菜品分量     | 15 | 5  | 0.75 |
| 主食生熟     | 5  | 5  | 0.25 |
| 主食分量     | 20 | 5  | 1.00 |
| 主食不够可以添加 | 5  | 5  | 0.25 |
| 饭菜浪费情况   | 10 | 3  | 0.30 |
| 每天吃到荤菜   | 15 | 5  | 0.75 |
|          |    | 总分 | 4.80 |

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 4: 道口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    | 30 | 100%  | 不卫生   | 0  | 0     | 一般    | 0  | 0     | 0    |
| 是否吃到不该吃的 | 吃到过   | 2  | 6.7%  | 没有吃到过 | 28 | 93.3% |       |    |       | 0    |
| 菜的味道     | 好吃    | 27 | 90.0% | 不好吃   | 0  | 0     | 一般    | 3  | 10.0% | 0    |
| 菜是否够吃    | 够吃    | 28 | 93.3% | 天天不够吃 | 1  | 3.3%  | 有时不够吃 | 1  | 3.3%  | 0    |
| 饭是否蒸熟    | 每天都熟了 | 28 | 93.3% | 有时不熟  | 1  | 3.3%  | 经常不熟  | 0  | 0     | 3.3% |
| 饭是否够吃    | 够吃    | 28 | 93.3% | 天天不够吃 | 1  | 3.3%  | 有时不够吃 | 0  | 0     | 3.3% |
| 饭不够是否可以添 | 可以    | 28 | 93.3% | 不可以   | 1  | 3.3%  |       |    |       | 3.3% |
| 浪费饭菜的人多吗 | 多     | 1  | 3.3%  | 少     | 3  | 10.0% | 没有    | 24 | 80.0% | 6.7% |
| 能否每天吃到荤菜 | 能     | 28 | 93.3% | 不能    | 1  | 3.3%  |       |    |       | 3.3% |

## 5.6 执行反馈

调查结束后,调查人对该校马军校长进行访谈,访谈主要内容如下:

(1) 您知道协助你们学校申请免费午餐的志愿者是谁?

答: 马军校长本人。

(2) 你们学校的免费午餐项目对接志愿者(或工作人员)是谁? 有最新联系方式吗?

答: 何青松, 有他的电话。

(3) 对接志愿者(或工作人员)一般多长时间联系你们一次? 最近一次联系你们大概是时候? 当时主要沟通了什么问题?

答: 经常电话联系, 最近一次是上周, 协议确认的事情。



(4) 对接志愿者(或工作人员)在学校开餐前,是否专门给你们讲过免费午餐具体的执行要求?

答:发过专门的文档,电话沟通过具体内容。

(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,相关人员是否及时将问题解决过程与学校沟通?

答:会及时反馈相关信息。

(6) 对接志愿者(或工作人员)最近一次到校是什么时间?进行了哪些具体工作?

答:最近没有。

(7) 通过一段时间的合作,你对我们志愿者或者工作人员有什么意见或者建议?我们很想通过你们的意见或者建议来改进工作。

答:没有。

## 6 调查人建议

调查人员对道口小学进行调查后,综合各方面情况,现提出以下建议:

- (1) 建议该校加强微博的记录工作,保证及时性和真实性;
- (2) 建议该校完善和加强资金管理的真实性和及时性工作。

## 7 结论

道口小学本次稽核评价: **不合格**。

调查人员认为,首先是项目执行人员对道口小学的项目执行情况的服务工作存在较大缺失。其次学校对学生用餐工作存在客观的执行困难。该校存在比较多的问题,但该校在菜品留样、厨房卫生、学生满意度和资金管理的制度建设等方面的工作还是值得肯定的。在与该校马军校长的交谈中,能感觉到马军校长还是有心愿把项目做到更好,也做了很多努力,一些缺失或不到位的工作确因个人精力原因。最后,希望执行团队能对该校的项目执行给予更多的、更到位服务和支持。本调查人希望,相关人员能配合校方就本次调查发现的问题进行深入的研究和分析,暂不建议进行停餐处理。

调查人: 舟乙

2014年12月31日



稽核部建议: 道口小学执行情况较差, 存在以下明显问题: (1) 食材采购、实际使用与微博公示内容不符; (2) 厨师实际人数与在册人数不符; (3) 资金没有用于午餐而是用于早餐, 而是否用于早餐, 以及早餐的支出情况有待复核。虽然稽核员提出, 所查问题或与负责人的精力有关, 但该校最大的问题是将午餐的项目资金挪用至早餐, 学生们中午依旧没有热饭餐可吃, 并且这种做法并没有及时上报沟通。建议对该校再次进行突查, 并对财务支出状况做重点稽核。本次稽核, 给予该校“严重警告”!

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:

稽核舟乙 [164120229@qq.com](mailto:164120229@qq.com) <http://weibo.com/sinobush>



## 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。<br>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。<br>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。           |
|    | 厨工工服着装    | 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<br>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。<br>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。<br>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。<br>食材存放无隔离。直接摊放在地面上。             |                       |
| 当前储存食材变质<br>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              | 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<br>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。 |

| 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 |

## 附件 2. 重大问题一览表

