



报告编号	MW/JH[2015]069
报告正文总页数	共 15 页

湖南省岳阳市平江县黄金洞乡巨能学校 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： 中国福基会免费午餐基金管理委员会

调查类别： 调查取证

二零一五年六月十三日

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。

湖南省岳阳市平江县黄金洞乡巨能学校

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：小水

报告批准：舟乙

学校编号：2013082

报告日期：2015 年 6 月 13 日

报告编号：MW/JH[2015]069

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.....	2
4 学校现状及评价.....	2
4.1 巨能学校的概况.....	2
4.2 巨能学校的就餐人数.....	3
4.3 巨能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.....	8
5.4 财务管理.....	9
5.5 学生匿名调查.....	10
5.6 学生伙食费问题.....	12
5.7 其他问题.....	12
5.8 执行反馈.....	14
6 调查人建议.....	14
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

2015年6月,调查人高鑫接受免费午餐基金稽核部委托,从河南郑州出发前往湖南省岳阳市平江县对该县的巨能学校、大塘学校、钟家学校和鲁合村小学等四所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

6月6日晚,调查人从郑州市出发,在郑州火车站乘火车前往湖南省汨罗市(约10小时),7日早到达汨罗后乘小巴前往平江县(约1小时),宿平江县天岳客运站附近7天阳光酒店。相关费用:郑州市到汨罗市,火车硬卧184元;汨罗市到平江县,小巴18元;住宿费107元。

6月8日,从宾馆步行至平江县天岳客运站,乘8:45小巴前往长寿镇,约9:50到达长寿镇客运站,后乘坐小巴前往黄金洞乡巨能学校,约10:50到达学校,随即进校调查,调查结束后乘小巴返回平江县。相关费用:平江县城与长寿镇之间小巴往返共26元,长寿镇与黄金洞乡之间小巴往返费用共14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

智能手机一台,笔记本电脑一台。

4 学校现状及评价

4.1 巨能学校的概况



岳阳市位于湖南省东北部,位于长沙北约 150 公里,现下辖岳阳楼、汨罗市和平江县等 3 区 2 市 4 县。平江县位于岳阳市东南部,距岳阳市约 140 公里。该县现下辖梅仙、浯口、黄金洞、长寿和大洲等 15 镇、12 乡。该县属湘鄂赣交界县,属革命老区。长寿镇位于平江县城东约 53 公里,此路段为省道,路况较好。黄金洞乡位于长寿镇东偏南约 18 公里,此路段为县乡公路,路况一般。黄金洞乡巨能学校位于黄金洞乡政府附近。学校在原校门后面建设新校舍,因此临时使用门洞作为学校大门。

巨能学校现有小学教学班 6 个,在校学生 152 人;学前班 2 个,在校学生 71 人。现有教师 17 人。该校所在的地区属矿区、林区和库区,其中部分学生居住在水库中间的小岛上,因此,该校在作息时间安排上有所不同,一般为上十天课休息四天。学校中午 11:45 开餐。巨能学校校长:吴文辉;微博和财务由吴辉老师负责;入库由周彬老师负责。

交通提示:前往该校应在平江县天岳客运站(新客站)乘坐前往长寿镇的班车,然后在长寿镇乘坐班车前往黄金洞乡。



图 1 学校组图

4.2 巨能学校的就餐人数

本次调查的时间为 2015 年 6 月 8 日,经突击检查,该校各班级学生人数如下:

表 1: 巨能学校学生人数统计表

全校	学前班(小)	学前班(大)	一年级	二年级	三年级	四年级	五年级	六年级	合计
应到	33	38	20	23	34	18	33	24	223
实到	28	29	20	23	34	18	33	24	209
请假	5	9	0	0	0	0	0	0	14

调查人现场见到厨师 3 人,校长提供老师出席人数 16 人。

当日就餐人数:学生 209 人+教职工 19 人+调查人 1 人=229 人(调查工作人员缴餐

费 5)，比微博少 2 人。根据调查人调查当日统计人数，学校用餐应到人数为 243 人，但学校公示应到人数为 241 人，通过在调查期间与校长的交流之所以学校公示会少 2 人原因是学前班学生经常会发生变动，校长没有增加人数。



图 2 就餐人数的微博截图

4.3 巨能学校项目运行综合评价

表 2：巨能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	3.5
质量	20	2.8
管理	25	3.9
财务	25	2.9
调查	10	2.8
五分制总分		3.18
百分制总分		63.6

经各项评估，巨能学校项目运行综合评分为 63.6 分。

5 分项问题调查

5.1 卫生项目

该校厨房位于校园内一栋独立建筑物内，其中包含厨房、餐厅、储藏间等，调查人到校后，首先查看了厨房，看到三位厨师正在备餐，着普通衣服，未戴工作帽。灶台卫生一般；工作台比较干净；地面卫生尚可。该校食材储存于餐厅一侧，分类储存，采光、

通风条件良好;米、面、调料、干菜、袋装酸菜等储存在厨房一侧的一间房屋内,采光、通风条件一般。

该校食材在长寿镇定点采购,由供应商配送,一次采购3~4天的量,偶尔不足时就近采购。

学生餐前洗手环节,学校虽然有供学生洗手的地方,但是调查人发现只有个别同学会洗手。用餐完毕厨师会统一清洗学生的餐具,清洗干净后放入消毒柜中。



图3 厨房情况组图



图4 食材储存情况组图

表3: 巨能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	3	0.15
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	0	0
餐前洗手	5	3	0.15
		总分	3.5

扣分原因:

- (1) “厨工头部”项得 3 分, 原因是厨师备餐期间, 未按要求配戴工作帽。
- (2) “厨工手部”项得 3 分, 原因是个别厨师手部卫生一般。
- (3) “厨工工服着装”项得 3 分, 原因是厨师未着工作服, 但是比较干净。
- (4) “墙面和地面”项得 3 分, 原因是厨房墙面污浊明显。
- (5) “当前储存食材变质腐坏情况”项得 0 分, 原因是当前储存的黄瓜有变质迹象, 辣椒有腐烂的。(如图 5)
- (6) “餐前洗手”项得 3 分, 原因是校园内具备餐前洗手的条件, 但调查人观察, 学生下课后, 到开始就餐, 只有个别学生餐前洗手。

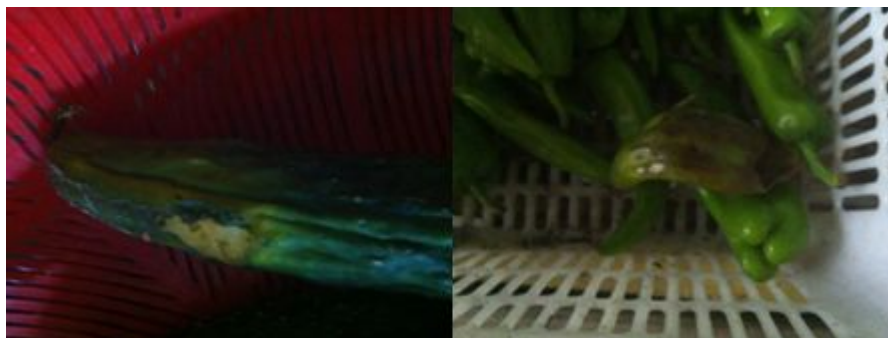


图 5 变质的蔬菜

5.2 饭菜质量

调查当天, 该校义务生菜品为: 盐菜炒肉、酸辣猪肠、油豆腐萝卜、凉拌黄瓜、水豆腐精肉汤和米饭; 学前班菜品为: 萝卜木耳炒肉和米饭; 教师菜品为: 盐菜炒肉、油

豆腐萝卜、辣椒炒茄子和米饭。调查人与老师共餐，感觉饭菜口感尚可。

表 4：巨能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	3	0.3
荤菜率	20	0	0
饭菜异物	20	0	0
		总分	2.8

扣分原因：

- （1）“品种数量”项得 3 分，原因是当天学生菜品与微博公示不一致，实际菜品凉拌黄瓜，公示菜品小炒黄瓜。
- （2）“荤菜率”项得 3 分，原因是学生调查问卷中有 50.9%的受访学生反映不能每天吃到荤菜。
- （3）“饭菜异物”项得 3 分，原因是学生调查问卷中有 42.9%的受访学生反映曾在饭菜中发现过异物。



图 6 开餐当日学前班菜品图



图 7 开餐当日教师菜品图



图 8 开餐当日义务生菜品组图

5.3 执行管理

调查人在厨房和储藏间查看了该校的消毒柜和冰箱等设备，均使用正常。有留样和留样记录。调查人观察了学生的整个用餐过程，未发现学生有明显浪费。

该校的就餐情况是，学前班在班级用餐，义务生和老师食堂用餐。调查当日调查人与老师、学生在食堂一同就餐。学前班学生为一菜一汤，义务生午餐为四菜一汤，教室午餐为三菜一汤。调查人发现学生用餐秩序良好，但有少量的浪费。

该校用餐为桌餐，每桌约 9-10 名学生。具体情况为：中午下课前，厨师和老师将饭菜分发到餐桌上，学生下课后，按照固定的位置落座就餐。就餐完毕后，餐具均由厨师收集、清洗。



图 9 学生就餐情况组图

表 5：巨能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	0	0
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	5	1
		总分	3.9

扣分原因：

（1）“健康证”项得 0 分，原因是调查当日虽然三个厨师都有健康证且在有效期内，但是有一个厨师健康证没有照片，无法辨认是否为本人。（如图 10）

（2）“菜品留样”项得 3 分，原因是留样量少、无标识；未对主食进行留样；留样记录不规范，记录中填写的是食材不是菜品、留样时间标注不清。（如图 11）





图 10 厨师健康证组图



图 11 菜品留样和留样记录组图

5.4 财务管理

该校采取定点采购、供应商配送的模式，每次配送 3-4 天的食材，偶尔食材不足就近采购。调查人在该校调查期间，该校提供的涉及本环节的登记表有《采购与进货验收台账》和《现金流水账》，调查期间未见出库记录和原始凭证。调查人查看学校《采购与进货验收台账》，台账中只记录了米、油的入库情况，对其他食材没有进行入库记录。

调查期间未见原始凭证，据校长介绍原始凭证是学校进行午餐报账，领取午餐款的依据，学校已经将凭证交给学区核算办。



图 12 现金流水账组图



图 13 入库查验表组图

表 6: 巨能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	0	0
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	1	0.05
现金流水账	20	5	1
专人负责	10	5	0.5
		总分	2.9

扣分原因:

- (1) “钱账分离”项得 0 分, 原因是该校财务工作由吴辉老师一人负责。
- (2) “原始凭证”项得 1 分, 原因是调查当日未见原始凭证。
- (3) “入库登记”项得 3 分, 原因是该校入库登记表中未记录米、油以外食材。
- (4) “出库登记”项得 1 分, 原因是没有出库记录。

5.5 学生匿名调查

该校共有七个年级, 调查人选择五年级 33 名学生和六年级 24 名学生, 共计 57 人进行了问卷调查, 并结合调查时的观察和与学生们的交流进行评分。

表 7: 巨能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	1	0.05
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	5	0.25
饭菜浪费情况	10	1	0.1
每天吃到荤菜	15	3	0.45
		总分	2.8

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: 巨能学校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	31	54.4%	一般	16	28.1%	不卫生	10	17.5%	0
是否吃到不该吃的	没有吃到过	32	57.1%	吃到过	24	42.9%				1.8%
菜的味道	好吃	14	24.6%	一般	35	61.4%	不好吃	8	14.0%	0
菜是否够吃	够吃	38	66.7%	有时不够吃	19	33.3%	天天不够吃	0	0	0
饭是否蒸熟	每天都熟了	50	87.7%	有时不熟	7	12.3%	经常不熟	0	0	0
饭是否够吃	够吃	49	86.0%	有时不够吃	8	14.0%	天天不够吃	0	0	0
饭不够是否可以添	可以	56	98.2%	不可以	1	1.8%				0
浪费饭菜有人多吗	没有	16	28.1%	少	32	56.1%	多	9	15.8%	0
能否每天吃到荤菜	能	28	49.1%	不能	29	50.9%				0



关于学校匿名调查情况,调查人员通过与师生共同用餐,观察学生用餐全过程,经过品尝饭菜,口味尚可,调查当日学校用餐为,义务生:盐菜炒肉、酸辣猪肠、油豆腐萝卜、凉拌黄瓜、水豆腐精肉汤和米饭;学前班:萝卜木耳炒肉和米饭;教师:盐菜炒肉、油豆腐萝卜、辣椒炒茄子和米饭。学生调查评价一般,调查人员根据调查时的观察和同学们的反馈情况做出客观的判断。

5.6 学生伙食费问题

调查人在校调查期间了解到,该校学生基本均为寄宿制学生,每餐都需要缴纳餐费,午餐除了免午补助的3元外,义务生每人还需缴纳2元餐费,学生在校就餐须缴纳的餐费标准为:早餐:一至二年级2元,三至六年级3元;午餐:2元;晚餐:5元。

5.7 其他问题

调查人在校调查期间查看了学校的留样记录,留样记录只记录了食材,未记录当天菜品,调查人通过翻阅微博发现,学校留样记录与开餐微博公示出入较大,调查人以留样记录中午、晚餐食材为参照与微博公示的每日开餐食材进行对照后发现出入很大,很多公示的食材没有出现在留样记录中,具体如图14、图15所示,详见表9所示。

食品编号	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
25日中餐	肉片	红菜	花菜	包心菜	鸡蛋汤		米饭	绿豆汤	土豆	豆皮	冬瓜	肉片
26日中餐	肉片	南瓜	豆腐	小白菜	白菜		米饭	肉片	猪肠	茄子	冬瓜	土豆
27日中餐	肉片	红菜	豆腐	茄子	花菜	肉片	米饭	肉片	豆皮	红菜	茄子	鸡蛋汤
28日中餐	豆腐	肉片	海菜汤	土豆	猪肠	小白菜	米饭	肉片	茄子	白菜	豆腐	鸡蛋汤
29日中餐	白菜	肉片	红菜	海菜	红菜	花菜	米饭	海菜汤	豆皮	猪肠	凉皮	豆皮

食品编号	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
4日中餐	肉片	红菜	肉片	水豆腐	油豆腐	猪肠	白菜	米饭	鸡蛋汤	茄子	小南瓜	花菜
5日中餐	肉片	红菜	南瓜	肉片	茄子	土豆	红菜	米饭	猪肠	白菜	花菜	豆皮
6日中餐	红菜	肉片	南瓜	小南瓜	花菜	猪肠	肉片	米饭	肉片	紫菜汤	油豆腐	茄子
7日中餐	红菜	肉片	南瓜	豆腐	土豆	肉片	小白菜	米饭	冬瓜	肉片	王瓜	小南瓜
8日中餐	豆腐	肉片	土豆	红菜	茄子	肉片	豆皮	米饭	绿豆汤	肉片	茄子	豆腐
9日中餐	南瓜	豆腐	肉片	土豆	小白菜			米饭	鸡蛋汤	肉片	红菜	小白菜
10日中餐	冬瓜	肉片	红菜	花菜	小南瓜			米饭	猪肠	茄子	王瓜	肉片

图 14 部分留样记录组图

平江县黄金巨能学校4月25日采购:猪肉18*12.5=225元,青椒20*2.8=56元,排骨5*15=75元,花菜20*3.2=64元,芹菜10*4=40元,黄瓜20*3=60元,冬瓜20*1.5=30元,菜干100*0.35=35元,总计585元. 余额为6015.1元
4月25日 18:55 来自 微博 weibo.com



平江县黄金巨能学校4月27日采购:猪肉18*12.5=225元,青椒20*2.8=56元,猪肠5*15=75元,排骨5*15=75元,萝卜20*1.3=26元,花菜20*3.2=64元,土豆20*2.5=50元,海带5*8=40元,总计611元. 余额为4858.1元 4月27日 23:43 来自 微博 weibo.com
平江县黄金巨能学校5月4日采购:猪肉18*12.5=225元,青椒20*2.8=56元,油豆腐10*5.5=55元,萝卜20*1.3=26元,花菜20*3.2=64元,茄子20*3.5=70元,老南瓜25*1.6=40元。总计536元. 余额为3074.1元 5月4日 19:33 来自 微博 weibo.com
平江县黄金巨能学校5月7日采购:猪肉18*12.5=225元,青椒20*2.8=56元,排骨5*15=75元,猪肠5*15=75元,凉苕20*2.5=50元,萝卜20*1.3=26元,黄瓜20*3=60元,海带5*8=40元。总计607元. 余额为44160.1元 5月7日 19:29 来自 微博 weibo.com
平江县黄金巨能学校5月9日采购:猪肉18*12.5=225元,青椒20*2.8=56元,鸡肉10*8.5=85元,凉苕20*2.5=50元,香菇5*8=40元,包菜20*1.5=30元,水豆腐30元。总计516元. 余额为43078.1元 5月9日 20:51 来自 微博 weibo.com

图 15 部分微博公示组图

表 9: 巨能学校留样记录和微博公示菜品对照表

日期		菜 品								
4.25	留样	猪肉	毛毛鱼	花菜	包菜	酸菜	土豆	豆皮	王瓜	
	微博	猪肉	青椒	花菜	芹菜	排骨	黄瓜	冬瓜	菜干	
4.26	留样	猪肉	南瓜	小虾	豆腐	包菜	猪肠	茄子	冬瓜	土豆
	微博	猪肉	青椒	胡萝卜	油豆腐	萝卜	凉苕	茄子	老南瓜	
4.27	留样	猪肉	王瓜	水豆腐	酱干	花菜	豆皮	毛毛鱼	茄子	酸菜
	微博	猪肉	青椒	猪肠	排骨	花菜	萝卜	土豆	海带	
4.29	留样	猪肉	酸菜	海带	毛毛鱼	花菜	猪肠	豆皮		
	微博	猪肉	青椒	鸡肉	蘑菇	土豆	茄子	水豆腐		
5.4	留样	猪肉	水豆腐	油豆腐	猪肠	白萝卜	酸菜	茄子	小南瓜	花菜
	微博	猪肉	青椒	油豆腐		萝卜		茄子	老南瓜	花菜
5.5	留样	猪肉	南瓜	酱干	土豆	毛毛鱼	粉丝	包菜	花菜	豆皮
	微博	猪肉	青椒	排骨	猪肠	胡萝卜	萝卜	凉苕	黄瓜	冬瓜
5.6	留样	猪肉	小南瓜	花菜	猪肠	冬瓜	紫菜	油豆腐	茄子	包菜
	微博	猪肉	老南瓜	花菜	鸡肉	香菇				包菜
5.7	留样	猪肉	南瓜	豆腐	土豆	小虾	冬瓜	王瓜	包菜	
	微博	猪肉	青椒	排骨	猪肠	凉苕	萝卜	黄瓜	海带	
5.8	留样	猪肉	土豆	毛毛鱼	酱干	豆皮	肉片	茄子	豆腐	罗白丝



	微博	猪肉	青椒	胡萝卜	白萝卜	花菜	老南瓜	茄子	油豆腐	
5.9	留样	猪肉	南瓜	豆腐	土豆	小虾	鸡蛋	肉片	包菜	酱干
	微博	猪肉	青椒	鸡肉	凉苕	香菇	水豆腐		包菜	
5.10	留样	猪肉	冬瓜	毛毛鱼	花菜	小南瓜	粉丝	茄子	王瓜	包菜
	微博	猪肉	青椒	猪肠	花菜	胡萝卜	萝卜	茄子	老南瓜	

5.8 执行反馈

(1) 您知道协助贵校申请免费午餐的志愿者是谁吗?

答: 县教育局资助中心。

(2) 贵校免费午餐项目对接志愿者或工作人员是谁? 有其最新的联系方式吗?

答: 小晚和晓敏, 都有他们的联系方式。

(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: 经常在网上联系, 最近一次是关于拨款的问题。

(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?

答: 发了一些文件给我们。

(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: 会主动联系, 一般反应的问题当时就能回复, 志愿者很负责。

(6) 对接志愿者(或工作人员)最近一次到校是什么时候? 当时主要是做什么?

答: 上一次是去年下半年晓敏过来了解一下学校情况。

(7) 通过一段时间的合作, 你对免费午餐志愿者或工作人员有何意见或者建议呢?

答: 学校和学生以及学生家长对免费午餐心存感激, 也感谢大家对学校的关心和帮助; 。

6 调查人建议

调查人员对巨能学校进行调查后, 综合各方面情况, 现提出以下建议:



- (1) 建议厨师在备餐过程中能够穿着工作并佩戴工作帽;
- (2) 建议学校能够妥善保存食材, 对于一些易腐烂、易变质的食材做到先出库;
- (3) 建议学校尽可能的督促学生养成餐前洗手的好习惯;
- (4) 建议学校按照标准进行留样, 每个菜品留样质量不少于 100g, 并将主食进行留样, 认真填写留样记录;
- (5) 关于学校账务方面, 如果条件允许, 建议学校能够将钱账进行分离, 并建立相关的监督制度;
- (6) 关于出入库记录方面, 在条件允许的情况下建议学校建立完善的出入库记录表格, 清晰记录每天出入库情况;
- (7) 建议学校与供应商沟通, 在能够提供两联的原始票据。

7 结论

巨能学校稽核评分: 63.6 分。

调查人员认为, 学校在食材搭配、就餐秩序方面所做的工作值得肯定。但是学校在涉及资金的入库、出库、原始凭证方面几乎空白, 希望学校能够在条件允许的情况下尽可能完善几项记录; 另外, 该校在留样的规范性、记录的规范性需要继续加强。学校在食材公示与留样记录上存在很大的差异, 希望校方能够找出发生此类问题的原因, 并作出合理的解释。

调查人: 高鑫

2015 年 6 月 13 日

稽核部建议: 巨能学校项目执行情况较差。该校在食材储藏、菜品留样的规范、资金管理的过程、学生满意度等方面问题严重, 微博公示的真实性问题尤其严重。本次稽核调查不久, 执行团队伙伴已深入该校进行了探访和整改辅导, 希望该校能在今后的工作中, 对学生用餐工作给予重视, 保证项目安全、顺利运行。此校列为下期必检学校。

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我: 免午舟乙 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。 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	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, 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

