



|         |                |
|---------|----------------|
| 报告编号    | MW/JH[2014]044 |
| 报告正文总页数 | 共 14 页         |

# 四川省凉山州德昌县阿月乡仁寿小学 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

二零一四年四月二十三日

# 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。

# 四川省凉山州德昌县阿月乡仁寿小学 免费午餐项目调查报告

项目负责人：流星

调查人员：舟乙

报告编写：舟乙

报告审核：小水

报告批准：流星

学校编号：2013150

报告日期：2014年4月23日

报告编号：MW/JH [2014]044

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 仁寿小学概况     | 3  |
| 4.2 仁寿小学的就餐人数  | 4  |
| 4.3 仁寿小学的综合评分表 | 4  |
| 5 分项问题调查       | 5  |
| 5.1 卫生项目       | 5  |
| 5.2 饭菜质量       | 7  |
| 5.3 执行管理       | 8  |
| 5.4 财务管理       | 9  |
| 5.5 学生匿名调查     | 11 |
| 5.6 执行反馈       | 12 |
| 6 调查人建议        | 13 |
| 7 结论           | 13 |
| 附件 1. 各项评分标准   | 15 |
| 附件 2. 重大问题一览表  | 19 |

## 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4月,调查人员舟乙接受免费午餐基金稽核部的委托,从太原市出发前往四川省凉山州德昌县,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

调查人员 4 月 7 日早上,从太原市武宿机场出发,乘航班到达成都双流机场,后从成都火车东站乘长途大巴,到达西昌市,晚宿西昌市老海亭一米阳关客栈。相关费用:太原到成都,航班 559 元;成都到西昌,长途大巴 193 元;住宿费 120 元。

4 月 8 日,稽核第一天,调查人从西昌搭乘班车到达德昌县麻栗乡大高桥,从大高桥搭摩的到达阿月中心小学,结束调查后,搭乘该校陈志明主任的车到达德昌县城,宿德昌县邮电假日酒店。相关费用:西昌到德昌县大高桥,班车 17 元;德昌县大高桥到阿月中心小学,摩的 10 元;住宿费 100 元。

4 月 9 日,稽核第二天,调查人从德昌县城乘乡村公交达到阿月乡仁寿村,对该村小进行调查,调查结束后,搭乘学校老师的车返回德昌县城。相关费用:德昌县城到阿月乡仁寿村,乡村公交 6 元。

4 月 10 日,稽核第三天,调查人员从德昌县城乘乡村公交到达阿月乡黄家坝村,对该村小进行调查,调查结束后,搭乘学生老师的车到达德昌县麻栗镇大高桥,从该处乘班车返回西昌市,晚宿西昌市老海亭一米阳关客栈。相关费用:德昌县城到黄家坝村,乡村公交 4 元;德昌县麻栗镇大高桥到西昌,班车 14 元;住宿费 120 元。

4 月 11 日,稽核第四天,调查人员从西昌驻地乘公交车到位于月城广场附近的大成公交站,乘乡镇公交到达西昌市樟木箐乡,然后乘摩的到达大麻柳村,然后步行约 7 公里到达小麻柳村,对该村的故哲小学进行调查,结束调查后,搭牟尔体校长的车返回西昌驻地。相关费用:西昌驻地到大成公交站,公交 1 元;大成公交站到樟木箐乡,公交 4 元;樟木箐乡到大麻柳村,摩的 20 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。

## 4 学校现状及评价

### 4.1 仁寿小学概况

凉山彝族自治州, 我国最大的彝族聚居区, 位于四川省西南部川滇交界, 州政府所在地西昌位于成都南约 460 公里, 现下辖西昌市、德昌县、美姑县和会理县等 1 市 16 县, 其中有 11 个县是国家级贫困县。德昌县位于西昌市南约 60 公里, 位于四川省西南部攀西经济走廊的腹心地带, 被列为四川省都市群发展规划中攀西地区唯一的小城市, 先下辖德州镇、巴洞乡、麻栗镇和阿月乡等 3 镇 20 乡。阿月乡仁寿村位于德昌县北部、安宁河西岸, 距德昌县城约 13 公里, 该路段均为乡村公里, 路况较差。

仁寿小学隶属于阿月乡中心校, 该校现有小学教学班 6 个, 共 162 人; 学前班 1 个班, 共 23 人。该校现有教师 8 人。该校是该县首家国家营养改善计划实行食堂供餐的学校; 学前班和教职员工为免费午餐项目覆盖人员, 2013 年 12 月 30 日正式开餐。

该校午餐工作相关责任人: 胡仁杰, 校长, 负责学校全面工作; 杨川, 教师, 具体负责学校台账管理和微博维护等工作; 曾钊, 教师, 出纳岗位相关工作; 曾加全, 厨师, 负责蔬菜类食材的采购。



图 1 学校组图

## 4.2 仁寿小学的就餐人数

本次调查的时间为 2014 年 4 月 9 日, 经突击检查, 该校学生人数如下:

表 1: 仁寿小学人数统计表

| 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 | 23  | 22  | 25  | 22  | 21  | 21  | 28  | 162 |
| 实到 | 23  | 22  | 25  | 22  | 21  | 21  | 28  | 162 |
| 请假 | 0   | 0   | 0   | 0   | 0   | 0   | 0   | 0   |

调查人员现场见到厨师 2 人, 该校胡仁杰校长提供了全校教师人数, 老师 8 人。

当日就餐人数: 学生 162 人+厨师 2 人+老师 8 人=172 人。与该校当天微博公示的人数一致。

| 日期: 2014-4-9         | 星期三 | 应到人数: | 172.00 | 实到总人数: | 172    | 供餐人数:  | 33       |      |  |
|----------------------|-----|-------|--------|--------|--------|--------|----------|------|--|
| 今日菜单                 | 名称  | 单位    | 数量     | 单价     | 总价     | 总支出    | 免费午餐项目支出 | 平均餐值 | 说明   |
| 烩粉条、大葱炒猪肉、炒南瓜、酸菜汤、米饭 | 大米  | 斤     | 33.00  | 2.20   | 35.80  | 670.30 | 98.00    | 3.90 | 平均餐值超过3元部分, 不纳入免费午餐支出范围, 今日免费午餐专款余额10764元。 |
|                      | 猪肉  | 斤     | 24.00  | 12.00  | 408.00 |        |          |      |  |
|                      | 大葱  | 斤     | 10.00  | 2.50   | 25.00  |        |          |      |  |
|                      | 南瓜  | 斤     | 20.00  | 2.00   | 40.00  |        |          |      |  |
|                      | 豆瓣  | 斤     | 1.00   | 2.50   | 2.50   |        |          |      |  |
|                      | 鸡蛋  | 天     | 1.00   | 4.00   | 4.00   |        |          |      |  |
|                      | 游水面 | 天     | 1.00   | 2.00   | 2.00   |        |          |      |  |
|                      | 花椒  | 天     | 1.00   | 2.00   | 2.00   |        |          |      |  |
|                      | 味精  | 天     | 1.00   | 2.00   | 2.00   |        |          |      |  |
|                      | 鸡精  | 天     | 1.00   | 3.00   | 3.00   |        |          |      |  |
|                      | 生菜  | 天     | 1.00   | 4.00   | 4.00   |        |          |      |  |
|                      | 葱油  | 斤     | 4.00   | 8.00   | 32.00  |        |          |      |  |
|                      | 酱油  | 斤     | 6      | 5.00   | 30.00  |        |          |      |  |
| 干椒                   | 斤   | 2     | 15.00  | 30.00  |        |        |          |      |  |

图 2 就餐人数的微博截图

## 4.3 仁寿小学的综合评分表

表 2: 仁寿小学项目运行综合评分表<sup>1</sup>

| 评分项目类别 | 类别权重 | 得分   |
|--------|------|------|
| 卫生     | 20   | 3.2  |
| 质量     | 20   | 5    |
| 管理     | 25   | 3.6  |
| 财务     | 25   | 2.85 |
| 调查     | 10   | 4.1  |
| 五分制总分  |      | 3.75 |
| 百分制总分  |      | 75   |

<sup>1</sup> 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。



经各项评估, 仁寿小学的综合评分为 75 分。

## 5 分项问题调查

### 5.1 卫生项目

该校的厨房是租用学校门口一处民房。本项目涉及的调查主要包括厨师卫生、厨房卫生、食材存储卫生和学生餐前洗手等方面。**厨师卫生方面**, 调查人约 11 点半到达该校, 现场见到两位厨师, 查看了厨师的个人卫生情况, 整体情况一般。一位厨师着工作服, 但未着工作帽; 另一位男厨师未着工作服。**厨房卫生方面**: 厨房整体情况较差。详情见本节待改进和完善部分。**食材存储方面**: 据介绍, 该校的大部分食材为每天采购。有备用食材在厨房靠门口一角的货架简单存放。**学生餐前洗手环节**, 本环节详见本节“待改进和完善部分”。学生餐具都自行保管、自行清洗。



图 3 厨房和存储室组图

表 3: 仁寿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        | 1  | 0.05 |
| 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        | 1  | 0.05 |
| 厨房工作台        | 5        | 1  | 0.05 |
| 工作台生熟分离      | 10       | 5  | 0.5  |
| 墙面地面卫生       | 5        | 1  | 0.05 |
| 易变质食物保存      | 10       | 5  | 0.5  |
| 餐具消毒         | 10       | 1  | 0.1  |
| 食材储藏         | 10       | 1  | 0.1  |
| 当前储存食材变质腐坏情况 | 20       | 5  | 1    |

|      |   |    |      |
|------|---|----|------|
| 餐前洗手 | 5 | 1  | 0.05 |
|      |   | 总分 | 3.2  |

### 待改进和完善部分:

(1) “厨工头部卫生”得 1 分，理由是两位厨师中，女厨师的头发卫生程度一般，男厨师的头部卫生较差。



图 4 厨师情况图

(2) “厨工工服着装”项得 1 分，理由是女厨师在备餐期间未着工作帽，男厨师在备餐、分餐期间均未着工作服。

(3) “厨房工作台”项得 1 分，理由是工作台整洁程度一般，特别是防蝇的粘纸直接放在炊具中，卫生情况较差。



图 5 厨房工作台情况组图

(4) “墙面地面卫生”项得 1 分，理由是该厨房有部分食材初加工的流程直接在地面进行，地面卫生情况较差。



图6 墙面地面情况组图

(5) “食材储藏”项得 1 分，理由是厨房为备用食材准备的货架较凌乱。



图7 厨房储藏区域和学生餐后清洗餐具组图

(6) “餐具消毒”项得 1 分，理由是该校学生的餐具均由学生自行清洗、保管，无相关消毒环节，且无任何消毒记录。

(7) “餐前洗手”项得 1 分，理由是学生下课后，直接拿碗到分餐口领餐，只有很少的几个学生做到了餐前洗手。

## 5.2 饭菜质量

调查当天，该校的菜品是炒粉条、大葱炒肉、酸菜汤和米饭，比该校微博公示的菜品相同。调查人与老师、学生共餐。未发现有异物、米饭夹生或有异味等情况，就餐过程中，咨询部分学生，情况相同。就餐过程前期，在教室进行调查问卷，并在校园随机咨询了若干学生，都反映每天都能吃饱，饭菜种类也多。



图8 当天菜品组图

表 4: 仁寿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   |

### 5.3 执行管理

调查人在校期间,查看了厨师的健康证,在有效期内。在厨房查看了该校的冰箱等设备,均使用正常。查看了该校的菜品留样,但未见到其留样登记表。教师在工作间的外间的简易餐厅用餐,有自己的餐具。餐后,调查人观察了学生的整个用餐过程,未发现有学生倾倒饭菜的情况。该校的就餐情况是,中午下课后,学生以班级为序,按照就餐顺序、拿自己的餐具,到厨房的分餐窗口排队领取饭菜,然后在校园内灵活就餐,整个过程有老师现场监督。就餐完毕后,学生在校园内的洗漱池清洗餐具,自行保管。



图 9 学生排队、领餐和用餐组图

表 5: 仁寿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       | 5  | 0.5 |
| 菜品留样 | 30       | 3  | 0.9 |
| 分餐秩序 | 10       | 5  | 0.5 |
| 是否同餐 | 20       | 1  | 0.2 |
| 浪费情况 | 20       | 5  | 1   |
|      |          | 总分 | 3.6 |

#### 待改进和完善部分:

(1) “菜品留样”项得 3 分, 理由是该校做有食品留样, 但无相应记录。

(2) “是否同餐”项得 1 分, 理由是调查当天, 该校教师的菜品有五个, 其中的两个和学生当天食用菜品相同, 另外三个不同。



图 10 教师当天菜品组图

#### 5.4 财务管理

该校的食材采购主要自县城的集贸市场, 厨师每天早上每天采购, 一般只采购当天所需菜品。采购到校后, 学校领导会对所需食材进行简单审核、登记, 然后由杨川老师负责登记, 定期进行现金结算。

该校账目管理环节, 现有的相关登记表有肉类《采购清单》、《每日采购台账》和《免费午餐资金台账》等三个。这两个登记表都详细登记了食材的名称、采购日期和重量等信息, 信息完整。

关于该校学生缴纳部分餐费的情况, 据当地村民反映, 该校学生在校吃午餐的话, 还需自己缴纳 1 元钱。调查人到校后, 就此情况询问了校长和负责老师, 他们均承认情况属实, 原因是应对上涨的物价、并保证学生饭菜质量。具体的做法是, 每个学期开学,

校方对每个学生预收 100 元,并根据学生实际就餐情况,在学期末进行结算、多退少补。调查人查看该校的每日出库登记,学校也据实列明了学生自缴款项。



图 11 该校账目管理相关登记表组图

表 6: 仁寿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        | 0  | 0    |
| 轮流采购 | 5         | 0  | 0    |
| 原始凭证 | 20        | 1  | 0.2  |
| 入库登记 | 5         | 3  | 0.15 |
| 出库登记 | 5         | 5  | 0.25 |

|       |    |    |      |
|-------|----|----|------|
| 现金流水账 | 20 | 5  | 1    |
| 专人负责  | 10 | 5  | 0.5  |
|       |    | 总分 | 2.85 |

### 待改进和完善部分:

(1) “钱账分离”项不得分，原因是该校的食材采购的账目和资金均由一位老师负责。

(2) “轮流采购”项得不得分，原因是该校的食材采购均由厨师负责，教师未对采购环节进行有效监控。

(3) “有原始凭证”项得 1 分，该校的食材采购均无原始凭证，校方能够提供的肉类的采购，无采购价格等核心信息。

(4) “入库登记”项得 3 分，该校的《每日采购台账》具备了每日出库的功能和大部分食材入库的功能，如米等大宗采购的食材不能有效反映入库实时信息。

## 5.5 学生匿名调查

学生餐后，调查人到该校四年级，请该班 21 名学生做了进行了问卷调查。

表 7: 仁寿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  | 0.5  |
| 饭菜异物情况   | 15 | 5  | 0.75 |
| 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 | 5  | 1    |
| 主食不够可以添加 | 5  | 3  | 0.15 |
| 饭菜浪费情况   | 10 | 1  | 0.1  |
| 每天吃到荤菜   | 15 | 5  | 0.75 |
|          |    | 总分 | 4.1  |

评分说明：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: 仁寿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    | 19 | 90.5% | 不卫生   | 0  | 0     | 一般    | 2  | 9.5%  | 0   |
| 是否吃到不该吃的 | 吃到过   | 2  | 9.5%  | 没有吃到过 | 19 | 90.5% |       |    |       | 0   |
| 菜的味道     | 好吃    | 13 | 61.9% | 不好吃   | 2  | 9.5%  | 一般    | 6  | 28.6% | 0   |
| 菜是否够吃    | 够吃    | 15 | 71.4% | 天天不够吃 | 0  | 0     | 有时不够吃 | 6  | 28.6% | 0   |
| 饭是否蒸熟    | 每天都熟了 | 20 | 95.2% | 有时不熟  | 1  | 4.8%  | 经常不熟  | 0  | 0     | 0   |
| 饭是否够吃    | 够吃    | 19 | 90.5% | 天天不够吃 | 0  | 0     | 有时不够吃 | 2  | 9.5%  | 0   |
| 饭不够是否可以添 | 可以    | 14 | 66.7% | 不可以   | 7  | 33.3% |       |    |       | 0   |
| 浪费饭菜的人多吗 | 多     | 1  | 4.8%  | 少     | 15 | 71.4% | 没有    | 5  | 23.8% | 0   |
| 能否每天吃到荤菜 | 能     | 19 | 90.5% | 不能    | 2  | 9.5%  |       |    |       | 0   |

## 5.6 执行反馈

(1) 您知道协助你们学校申请免费午餐的志愿者是谁?

答: 何青松。

(2) 你们学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: 何青松, 有他最新的联系方式。

(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: 经常通过电话和 QQ 联系, 最近联系的一次联系是学校新建厨房的图纸问题。

(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具体的执行要求?

答: 讲过, 当时本乡开餐的三所小学的项目负责人到西昌办事处统一进行的培训。

(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: 会主动联系, 会及时反馈相关信息, 反馈时间不会超过 24 小时。

(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间? 当时进行了哪些具体的工作?

答: 3 月 20 日, 何青松一行 22 人到学校探访。

(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: 暂时没有。

## 6 调查人建议

调查人员对仁寿小学进行调查后, 综合各方面情况, 现提出以下建议:

- (1) 希望该校加强学生餐前洗手工作的引导和监督;
- (2) 希望该校完善学生餐具的消毒工作;
- (3) 希望该校建立和完善原始凭证和入库登记等账目相关工作;
- (4) 希望该校加强对食材采购环节的监督;
- (5) 希望该校加强对厨房和厨师卫生工作的监督工作。

## 7 结论

仁寿小学稽核评分: 75 分。

调查人员认为, 仁寿小学作为该县第一所开餐学校, 在学生菜品质量、学生就餐秩序和每日出库登记等方面做的都不错。需要改进的主要有如下几个方面: 一是厨房和厨师的卫生情况亟待加强; 二是厨师作为每日食材采购人, 需适当加强管理; 三是因地制宜的建立学生餐具消毒的工作制度。



调查人: 舟乙

2014年4月23日

稽核部建议: 感谢舟乙, 仁寿小学饭菜质量较好, 在凉山地区属于高质量。但是高质量是收取了1元钱的前提下, 我翻阅了申请邮件, 当时并没有讲明这个情况。请执行部将此事做个说明, 厨师做采购的学校在我们的范围内比较少, 校方应多参与管理。

**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:**

**流星 [6773793@qq.com](mailto:6773793@qq.com) <http://weibo.com/u/2497580194>**



## 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、乱脏                    | 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  |
| 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 |