

JOYOUNG FOUNDATION

九阳公益厨房评估报告

学生营养改善的坚守与焕新



CONTENTS

目录

01

前言

项目背景	01
项目发展历程	03
影响力图谱	07

02

评估方法

评估实施步骤	09
数据收集情况介绍	10

03

项目管理评估

项目流程管理	11
--------	----



04

项目成效全景评估

项目直接产出成果	13
项目直接影响成效	18
项目社会价值评估	24

05

需求演进与趋势洞察

新环境新期待	28
新阶段新需求	29

06

发展建议与路径展望

重点挖掘、精准帮扶将成为未来项目发展的主线	30
设备维护与需求匹配成为项目可持续发展的保障	31
数字化升级将成为项目转型的重要方向	32

前言

项目背景

消除一切形式营养不良是全球最大的健康挑战之一，各种形式的营养不良包括了营养不足（消瘦、发育迟缓、体重不足）、维生素或矿物质缺乏、超重、肥胖以及由此导致的饮食相关非传染性疾病，儿童和青少年尤其面临营养不良风险。2022 年，全球世卫组织统计，全球估计有 1.49 亿名五岁以下儿童发育迟缓，并估计有 4,500 万名儿童消瘦，以及 3,700 万名儿童超重或肥胖。

在我国，尤其在脱贫攻坚完成之前，由于区域发展不平衡，城乡经济水平的差异，欠发达地区儿童营养摄入不均衡、生长发育迟缓、微量元素缺乏等问题十分严峻。2011 年中国发展研究基金会发布的《农村学校供餐与学生营养评估报告》显示：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，农村孩子中，每 5 个人就有 1 个存在营养不良的状况。为了改善农村学生的营养状况，2011 年，国家启动了农村义务教育学生营养改善计划，成立全国农村义务教育学生营养改善计划工作领导小组，统一领导和部署营养改善计划的实施。同一时期，企业、慈善机构、媒体等社会力量纷纷开始行动推进乡村地区学生营养改善。

作为一家以健康和创新为核心，专注为用户打造品质厨房小家电的企业，九阳股份有限公司（以下简称“九阳”）一直致力于结合企业优势，关注并解决儿童健康成长面临的困难与需求。2010 年，九阳携手中国青少年发展基金会（以下简称为“青基会”）捐赠 5,000 万元，发起了“九阳公益厨房”项目，通过为欠发达地区中小学校建设符合食品卫生基本要求、标准化的学校厨房，为师生创建一个干净卫生、安全健康的就餐环境，成为营养改善工作推动者中的一员。

随着项目的持续推进，2020 年九阳发起设立九阳公益基金会，同时对“九阳公益厨房”进行全方位升级。随着管理机制的日益完善与覆盖范围的持续拓展，项目规模持续壮大，质量稳步改善，逐步构建起可复制、可推广的“九阳模式”，持续助力青少年健康成长。截至 2025 年 10 月，“九阳公益厨房”共计捐赠 10,667.04 万元（包含九阳公益基金会 5,306.04 万元），覆盖全国 28 个省、直辖市及自治区，累计建设 1,733 所学校，受益学生超 260 万人。

截至 2025 年 10 月

“九阳公益厨房” 共计捐赠
(包含九阳公益基金会 5,306.04 万元)

10,667.04 万元

覆盖全国省、直辖市及自治区

28 个

累计建设学校

1,733 所

受益学生超

260 万人



项目发展历程

“九阳公益厨房”项目自 2010 年启动以来，已完整走过十五个年头。项目紧跟社会需求及国家政策趋势，与国家农村义务教育学生营养改善计划的实施节奏同频共振，历经“探索倡导-规模扩展-全面升级”三大阶段，实现了从“解决一口热饭”到“构建可持续校园营养改善”的跨越。

2010 年-2015 年

探索倡导期：“九阳公益厨房”专项基金

2010 年-2015 年，中西部贫困地区仍有大量学校缺乏基本厨房设施，该地区儿童营养不良、成长发育迟缓长期存在。《中国学龄儿童少年营养与健康状况调查报告》显示，贫困地区儿童身高和体重普遍低于城市同龄儿童，营养不良率高于全国平均水平。2010 年，在国家营养改善计划正式实施之前，九阳已关注到农村儿童的营养状况与乡村学校的供餐需求，通过依托青基会的专业能力，结合企业的平台优势，携手媒体伙伴等社会力量，与青基金会联合设立“九阳希望基金”，以“九阳公益厨房”名义启动试点，开始探索乡村儿童营养改善的解决方案。

在项目执行层面，此阶段处于试点探索初期，九阳在资金管理、项目管理以及项目执行上都尚未独立，由九阳和青基金会组建九阳希望基金管委会，青基金会作为其中的管理方，全面负责项目开发、执行、监督和反馈，以及资金上的统筹规划等关键工作。项目初期采用“地方采购-地方实施”模式，单校资助 3-5 万元用于设备采购。然而，受限于地方采购能力与设备生产水平，设备质量难以保障，影响了项目的实际成效。

2011 年，针对实施中暴露的设备质量问题，项目通过公开招标遴选优质供应商统一配送与安装，从源头保障了设备品质；同时结合各校选配适配的九阳产品，提升了设备与实际使用场景的匹配度。在此基础上，项目进一步关注到学校在厨房布局规划与设备使用方面的能力短板，逐步推动学校从“有设备”向“用好设备”转变，为后续厨房的科学、规范使用积累了实操经验。



2011年，随着农村义务教育学生营养改善计划启动，“九阳公益厨房”迅速与国家政策形成同频共振。但比硬件援建更具长远意义的，是其“实践+倡导”的双轮驱动模式。项目不仅精准回应“有米无锅”的核心痛点，更通过持续的媒体发声与新闻传播，将儿童营养议题从单一的企业公益项目，推升为社会各界广泛关注的公共议题。这种深度倡导成功唤起了社会各界对乡村儿童营养问题的广泛关注，为后续国家政策的出台与落地营造了社会氛围，提供了实践参照。

总体而言，探索期不仅为同类项目提供了“硬件改善+规范管理”的范式参考，更可贵的是探索出一条“政府主导+企业支持+媒体宣传+公众参与”的公益倡导路径。这一阶段的实践与探索，不仅积累了校园硬件改善的经验，更引领了企业以公益倡导参与社会议题的路径，也为后续公益力量更深入、系统地参与儿童营养改善事业积累重要的经验。



2015 年-2019 年

规模扩展期：“九阳公益厨房”脱贫攻坚

2015 年-2019 年，中共中央、国务院《关于打赢脱贫攻坚战的决定》明确提出，改善学校生活条件，稳步推进贫困地区农村义务教育阶段学生营养改善计划，保障学生健康成长，着力加强教育脱贫。至此，“九阳公益厨房”项目由试点探索转向规模拓展，同时紧跟脱贫攻坚的步伐，借助对口扶贫单位挂职干部的桥梁作用，使“厨房援建”成为精准扶贫的新抓手。

在协作模式上，九阳同时推动与多个国家及地方党政机关、社会组织、核心媒体建立长期合作，深度参与东西部对口帮扶，尤其在扶贫上，形成九阳与帮扶办“1+1 对口协作”协作机制；并以“援建一批、改善一批、规范一批”的三一行动为抓手，先后解决最贫困学校“无厨房、无餐食”的燃眉之急。

随着项目规模的不断扩大，为了系统性解决各地学校在厨房建设上的障碍，九阳成功打造了标准化的“样板厨房”。在执行模式上，九阳将原先“经验式”推进升级为“前期调研—校一案—后期监管”的标准化闭环：即前期逐校实地调研，核实基础设施与真实需求；中期依据调研结果定制化设计厨房改造方案，确保水电安装符合厨房功能需求，厨房设备配置清单科学合理，帮助学校厨房科学、安全、卫生升级；后期借助线上平台与线下回访，持续跟踪运行状态，形成设备维护、问题整改、效果评估的长效机制。同时，项目内容也进行了延展，由“硬件援建”延伸到了“软件赋能”，通过委派供应商对学校厨房工作人员进行设备使用方面的培训，赋能厨房人员熟练掌握使用方法，有效帮助学校提升了厨房运转效率。



▲ 数据统计截至 2025 年

2020 年 - 至今

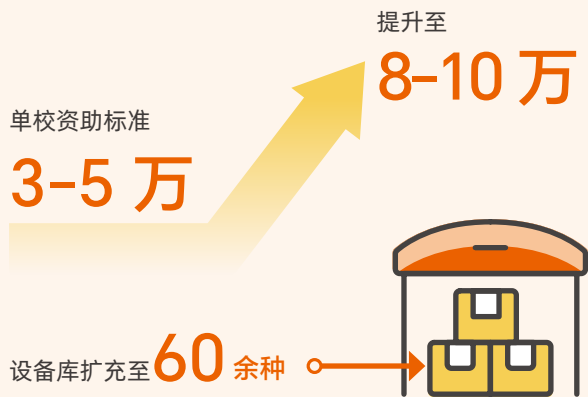
项目成熟期：“九阳公益厨房”全面升级

2020 年以后，“脱贫攻坚战”取得全面胜利，“乡村振兴战略”成为国家的核心部署，中国社会发展进入新的阶段。教育振兴、人才振兴、文化振兴、生态振兴和组织振兴构成了乡村振兴的五大任务，其中，改善农村公共服务和儿童健康成长是基础性环节。同时，伴随国家营养改善计划实施近 10 年，九阳坚持积极参与，并与各地学校、教育局、公益伙伴建立了紧密联结，深度扎根项目执行一线，对乡村学校的需求变化掌握及时。在与众多合作伙伴的多年探索下，项目形成了富有九阳特色、可持续的资助模式，即政府对口帮扶 + 九阳公益 + 政府配套 + 伙伴参与。同时，在国家历经重要转型的关键节点，2020 年，九阳正式注册成立非公募基金会——九阳公益基金会，开始全面负责项目的管理与执行，并对“九阳公益厨房”项目进行全面升级，自此开始进入品牌升级的全新阶段。

“九阳公益厨房”在基金会管理之下，以提质增效为新的发展方向，带着“新标准、新形象、新使命”，对项目版图全新布局。此时，基金会重新定位重点帮扶对象，紧跟国家政策趋势的发展，重点援建乡村振兴重点帮扶区县。在建设标准上，基金会将单校资助标准由 3-5 万提升到了 8-10 万元，将设备库扩充至 60 余种，新增排油烟系统、新风系统、馒头机、烤箱、煮粥机等，既充分满足各地差异化的供餐需求，也为项目实施提供了更充裕的预算。在执行模式上，项目以“标准化图纸 + 核心设备”为抓手，由创建单所“样板厨房”扩大至打造区域全覆盖样板，全面提升可复制性。为了进一步提升项目的可持续性，基金会同时从监督机制与供应商管理入手，通过将建设项目信息管理平台，申请、考察评估、方案设计、设备资助、安装培训、验收维护六个环节全部搬到线上，实现项目流程的数字化管理，确保实施进展的及时掌握。

除此之外，项目通过公开招投标优选多家核心设备商，并新增一家保持竞争，整体采购成本在保证质量的前提下下降近 10%，为项目质量的提升提供了更充足的空间。

自项目发起以来，项目团队敏锐洞察政策动态趋势，及时调整项目目标和实施策略，确保项目始终符合政策导向和社会需求。项目成熟期，“九阳公益厨房”围绕学校及学生需求变化，持续地进行提质提效式升级，并通过示范作用，带动地方政府和社会组织参与，形成企业、政府和社会的多方协作模式，为项目乡村振兴的社会责任实践提供了标杆经验。



整体采购成本在保证质量的前提下下降近

10%



影响力图谱

评估团队通过梳理项目各维度下的影响力成果，呈现项目对各利益相关方的综合影响。

项目建设成果



项目累计投入 **10,667.04 万元**

项目覆盖 **28** 省

项目覆盖学校 **1,733** 所



项目覆盖学生 **260** 万人

厨房设施改善



27 项指标平均达标率 **93.70%**、整改提升 **16.51%**

大锅灶、蒸饭柜、消毒柜、冰柜主要设备配备率超 **85%**

使用电力项目校由 51.1% 提升至 **94.9%**，平均每校每年降低碳排放 **3.24** 吨二氧化碳当量 (tCO₂e)

平均每校每月能源成本节约 **185.34** 元

厨房运营改善



48 小时以内设备维修率 **73.2%**

为餐具进行消毒的学校比例 **87.71%**

平均每校单餐备餐时间缩短 **21** 分钟



厨房工作人员规范运营管理比例 **97.80%**

用餐情况改善



用餐学生人数增加 **6%**，用餐教师人数增加 **9%**

每天供应肉菜的学校比例 **89.59%**



学生对饭菜干净卫生的认可比例 **98.48%**

学生对早餐的饱腹感认可比例 **92.10%**

学生对午餐的饱腹感认可比例 **95.30%**

学生对饭菜种类、口感认可比例 **78.13%**

学生平均伙食费 **5.4** 元

体质健康改善



营养不良率 **9.13%**，较项目前向上轻微波动 **0.8%**

迟缓生长检出率 **1.2%**

超重肥胖率 **19.09%**，下降 **3.97%**

两周患病率 **6.25%**，低于国家平均水平

品牌价值提升



继续参与项目的意愿 **99.6%**

学校

教师

项目整体满意度超过 **98%**

厨房
工作人员

健康卫生意识提升



学校组织营养健康活动比例 **88%**



健康知识测试正确率 **70.31%**

菜谱优化比例 **98.7%**



教师饮食健康和卫生知识水平认可度 **98.2%**



学生健康知识测试正确率 **96%**



评估方法

评估实施步骤

本次评估主要分为以下 5 个实施步骤：

1

前期研究

评估团队围绕乡村振兴领域和儿童营养健康的政策与研究报告、项目存量资料，以及同类型公益项目的发展与转型情况等内容，进行前期分析，初步确定项目在校园儿童营养健康领域的发展目标与校园儿童营养改善的重点区域，以及项目当前成果和重点。

2

制定评估方案

经过前期研究，评估团队与九阳公益基金会、项目专家团队进行了深入的沟通与讨论，包括评估模型、评估内容、评估方法等，形成项目评估方案。

3

相关方调研

评估团队于 2025 年 4 月-7 月，进行 400 热线回访、调研问卷发放、实地调研、线上线下访谈等工作，通过整群抽样、分层比例抽样、个案研究多种抽样调研方法，开展分析研究。

4

数据分析和报告撰写

评估团队根据回收的各项调研数据与信息进行统计分析，撰写项目评估报告。

5

专家研讨会

评估团队、九阳公益基金会与儿童健康与发展方面的多位专家共同讨论，验证本次评估工作的评估结论，并对项目的未来发展方向给予建议。

数据收集情况介绍

评估团队采取了定量与定性相结合的方式收集评估信息，主要通过项目存量资料整理、400 热线回访、发放调研问卷及开展访谈等方法，评估项目直接产出及影响力成果，了解项目各方对本项目的评价与建议。

存量资料整理

评估团队通过整理项目现存资料，了解厨房建设数量，受益学校、学生、教师数量等直接产出的可量化项目成果，以及外部项目荣誉认可、传播影响力等用于评估项目社会价值认可的定性评价信息。

整群抽样--400 热线回访

评估团队联合九阳公益基金会通过 400 热线回访 2020 年-2024 年项目校对接人或校长，更新学校基础信息、项目实施进展和校方需求。



分层比例抽样--各利益相关方问卷调研

本次调研范围为 2020 年-2025 年项目落地的中小学校，共计调研 20 个省 / 直辖市 / 自治区学校 318 所

本次调研对象、筛选要求和有效问卷回收数量信息统计如下：

调研对象、筛选要求和有效问卷回收数量信息统计		
问卷调研对象	调研对象筛选要求	有效问卷回收数量（份）
校长或分管副校长	知晓项目落地前后学生与厨房整体情况的对比及厨房建设投入情况等信息的校长或分管副校长	250
班主任	知晓项目落地前后班级内学生体测、健康状况的对比情况，且任教四、五、六年级或初一、初二的班主任或教师	836
厨房管理人员	知晓厨房改造前后环境、设备使用及运营管理对比等信息的老师或厨房负责人	235
学生	4-6 年级或初一、初二学生，要求每所学校男生、女生各 4 名	1,600

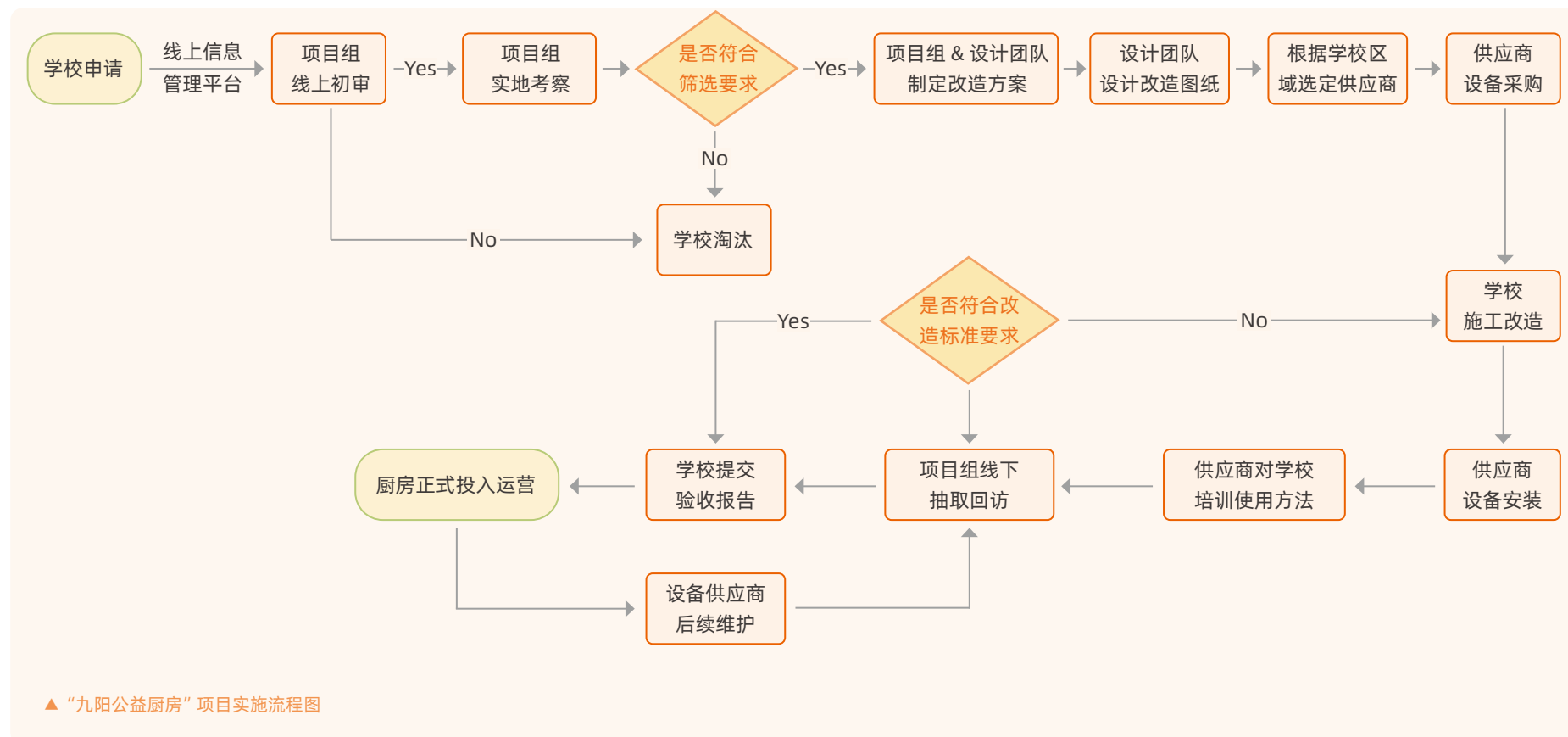
个案研究--各利益相关方访谈

2025 年 6 月，评估团队联合九阳公益基金会通过实地及线上访谈，收集项目受益方、组织方与参与方反馈。访谈项目校校长、班主任、厨房管理人员、学生、家长、地方教育部门、九阳员工等共计 66 人。

项目管理评估

项目流程管理

在项目流程管理方面，九阳公益基金会先后制定了《项目管理制度》与《九阳公益厨房管理办法》，在前期形成标准统一的学校筛选要求、学校申请及援建流程，在项目落地及运营阶段提供设备运维的标准化管理与支持。



制定标准的筛选要求

统一且明确的筛选标准，对提升审核环节的效率，达成项目预期效果有关键作用。“九阳公益厨房”项目目前已形成标准化的学校筛选要求。首先，申报学校需要以乡村地区中小学校、幼儿园为主，寄宿制学校为佳，学生就餐规模为200-800人左右，项目通过量化对学校规模的要求，有效规避了未来因撤点并校而浪费资源的风险。其次，项目通过优先选择实施“农村义务教育阶段学生营养改善计划”的学校，来判断该所学校对项目的需求度，以及项目实施的紧迫度；同时，九阳公益基金会在初筛要求中就预先了解学校校长是否有采取任何行动关注学生的身体素质，以评估校长是否具备责任心，来考量项目能长期实施的可能性。项目团队凭借上述多维度的考量，最大化确保公益资源的精准投放。

明确统一的申请模式

九阳公益基金会将申请及援建流程标准化，申请渠道统一归口至官网并线上化，同时在申请页面设置了“申报条件”“支持内容”与“申报须知”的内容入口，帮助学校在申请前自我审核是否符合要求，确定符合要求后即可线上填写并提交资料，由项目组统一审核材料后，进入之后的流程。申请渠道归口与申请模式的规范化管理，一方面帮助学校在申请时提升了便利性，也有效节约了后续材料环节的时间，提升项目在前期阶段的执行效率。

提供全流程的落地支持

在厨房落地实施环节，九阳公益基金会引入专业设计团队，前往现场对学校厨房布局等情况进行重点考察，提出更具针对性的施工改造方案。在设备采购方面，项目通过公开招标选择多家供应商伙伴，并与其达成共识：所有设备保修期三年，保用五年。此外，项目明确要求供应商需要对项目学校厨房工作人员进行设备操作、保养培训，已基本形成了设备使用与维护的标准化。然而，随着项目实施范围与规模的不断扩大，对供应商执行能力的要求变高，及时有效的售后服务机制仍是项目面临的挑战。

项目成效全景评估

项目直接产出成果

公益厨房建设成果

- 公益厨房累计建设 1,733 所，覆盖全国 28 省

截至 2025 年 10 月，全国公益厨房总量已达 1,733 所，较 2019 年末的 1,011 所实现 71.4% 的增长，覆盖全国 28 个省级行政区的物理网络布局基本成型。从区域分布看，山东、湖南两省即承担全国三成资源，形成强核心辐射格局；浙江、广西、云南等省份则构建次级枢纽。

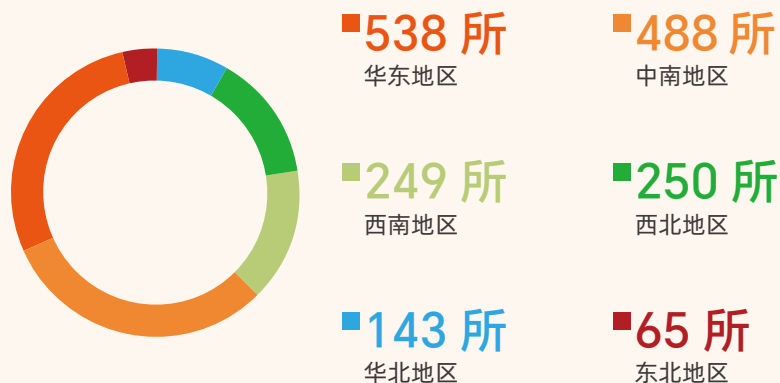
全国公益厨房总量



覆盖全国省级行政区的物理网络布局基本成型

28 个

“九阳公益厨房”全国各大区域分布情况



• 公益厨房标准化成效显著，27 项核心指标平均达标率 93.7%

“九阳公益厨房”项目的设备配备标准化建设，同步完成了从基础覆盖到精细管理的升级。通过对项目校“厨房功能区建设、卫生条件”等 27 项核心指标的监测，评估组发现，各个学校公益厨房改造项目后整体达标率为 93.7%，项目前后达标率对比平均提升 16.51%。项目校整体从厨房安全卫生标准化建设、操作流程规范等方面有了更为标准化、体系化的建设基础。此外，从生熟分离、工具专用、物料管理与消毒的达标率来看，厨房流程规范控制与标准化操作成效显著，多项指标的协同改进，从空间规划和操作规范两个维度强化了食品安全保障体系。

各个学校公益厨房改造项目后整体达标率为

93.7%

项目前后达标率对比平均提升

16.51%



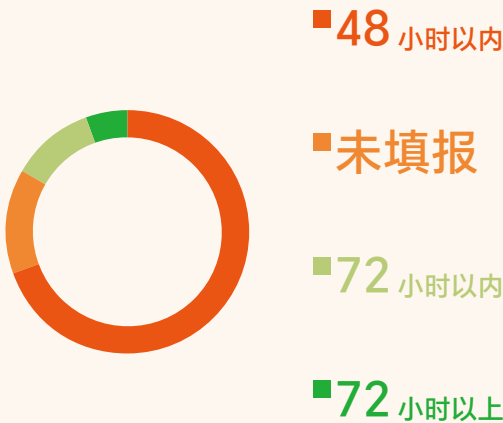
▲ 湖南平江县保丰小学标准化“九阳公益厨房”样板

设备按需配置，核心设备正常运转率超 80%

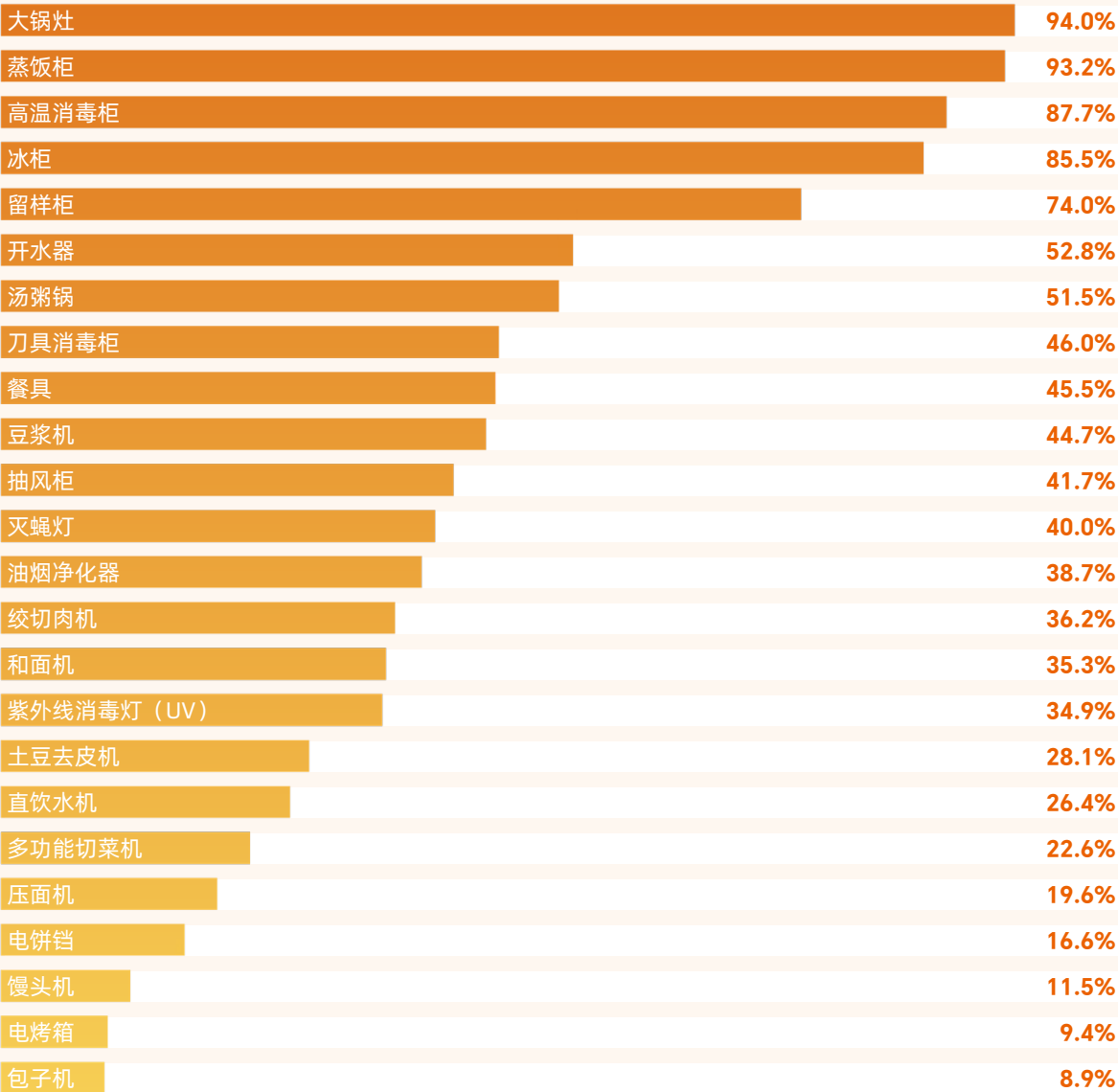
项目校大锅灶、蒸饭柜、高温消毒柜、冰柜、留样柜，5 项厨房核心设备配备率显著领先，配备率达 70% 以上。设备使用频率与配备率情况基本一致，高配备率设备在项目校每周使用 3 至 4 次及以上占比 80%。专用加工设备则呈现差异化配置特征，如面食专用设备配备率低于 20%，这既反映出学校基于实际供餐结构及本地饮食习惯（如面点制作需求较弱）的自主选择逻辑，也体现项目“按需配置”原则的灵活执行。

在设备使用耐久度方面，设备的可持续运转能力总体稳健，核心设备正常运转率达 80% 以上。大部分设备的维修时间均能保障在 48 小时内完成，项目校基本能够保障在最短时间内通过各类途径和渠道解决设备问题，保障学生餐食供应。

学校设备一般维修时长统计



学校厨房设备配备情况统计



受益群体辐射范围

• 在校就餐普及率进一步提升，午餐覆盖率达 84.4%

通过公益厨房的建设支持，在改善项目学校供餐条件的同时，学校供餐能力也有了很大提升。通过对比项目校在公益厨房建设前后的就餐人数，其中就餐学生人数增加 6%，教师增加 9%，平均每校覆盖学生 447 人，覆盖教师 22 人。

同时，项目实施后项目校学生在校就餐整体普及率有进一步提升，刚性需求时段持续强化，午餐覆盖率达 84.4%，是项目需重点保障的供餐场景。

就餐学生人数增加

6%

教师增加

9%

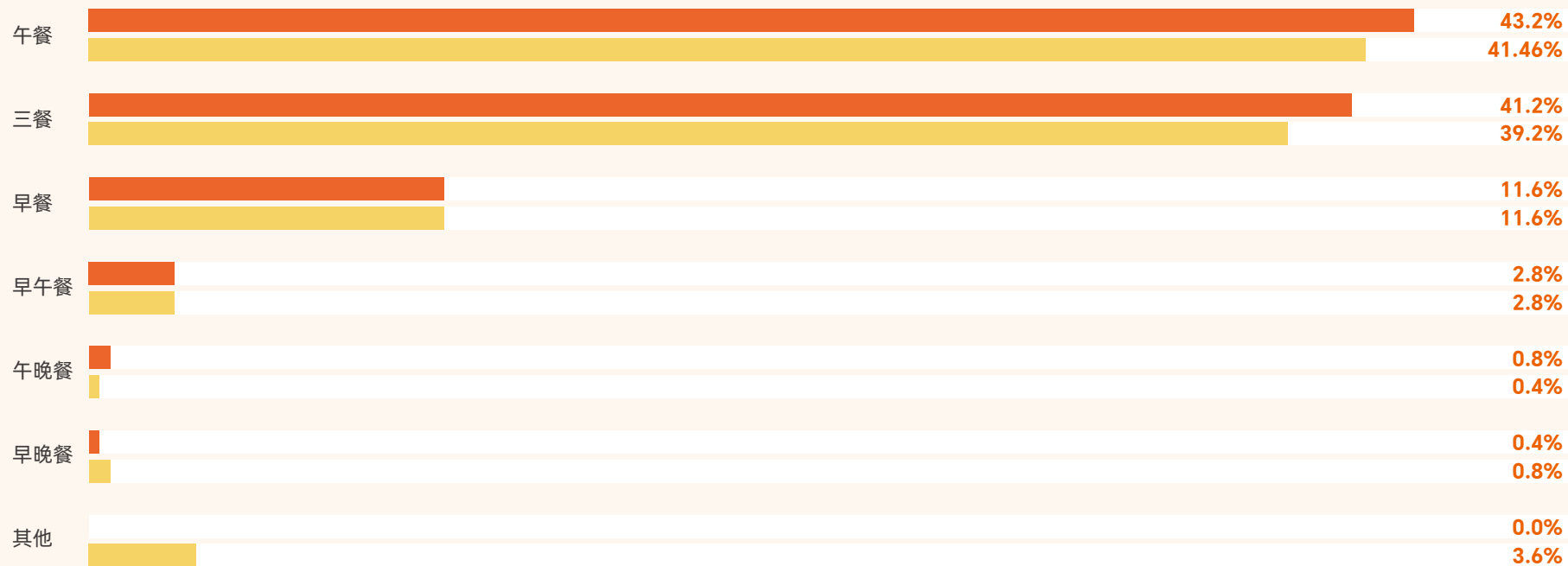
平均每校覆盖学生

447 人

覆盖教师

22 人

学生在校就餐人数变化情况



■ 项目后 ■ 项目前

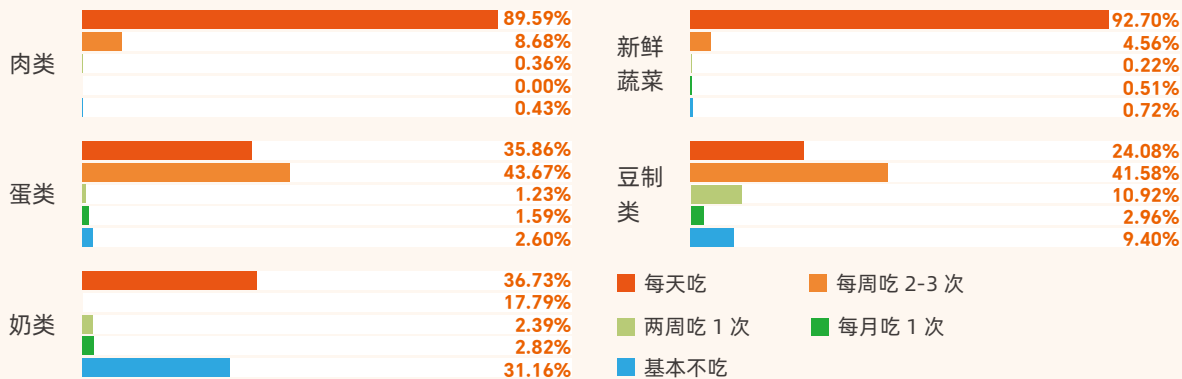
供餐营养结构优化

• 学生饮食与营养摄入结构更为合理

早期，受制于厨房设备简陋与供餐条件有限，乡村学校普遍采用“荤素一体”^{*}的供餐模式。这种模式形式上兼顾荤素，实际存在短板：供餐通常只有一个菜，分菜时难以均匀分配，导致学生摄入的蛋白质与维生素存在随机性，无法确保每个孩子都能获得充足的营养。同时由于烹饪过程中调味与火候高度统一，食材中的营养素往往损失较多。随着“九阳公益厨房”等项目的电气化改造与营养干预推进，如今“荤素分盘、双菜供餐”已成为主流。以一荤一素为基础的标准套餐（占比 34.9%）将荤菜与素菜明确分开，使分餐人员能够清晰掌握每一份菜品的份量，有效保障每位学生都能获得基本的荤素搭配。这种营养结构的优化，使每餐中蛋白质与维生素清晰可控。近半数学校更在此基础上提供一荤两素等更优搭配，进一步优化了供餐的营养构成，同时也让学生可以根据自身口味和需求灵活选择，实现了营养均衡与个性化用餐的更好结合。

具体而言，学生每天食用新鲜蔬菜的比例 92.70%，食用肉类的比例 89.59%，奶类和豆制品的日食用比例分别为 35.86% 和 24.08%，学校目前为学生们提供了更丰富多样且更加符合《中小学生营养与膳食指南》的膳食搭配方案。在饮水安全方面，饮用自来水的学生比例已降至 2.38%，这一积极变化表明学生饮水习惯有所改善，并且证明大部分学生都能够正确认识到饮用生水的危害。

学生在校用餐食物类型占比



▲ * 荤素一体：指早期乡村学校供餐中普遍存在的一种粗放式烹饪形态。特指将肉类（荤）与蔬菜（素）不加区分地混合炒制，合并为一道菜肴进行加工与分发。

• 供餐质量提升，学生对餐食各项满意度均超过 80%

在本次调研中，88.25% 的学校为学生提供餐具，其中 87.71% 的学生确认这些餐具已经过消毒处理。在饭菜卫生程度的反馈上，本次调研中，98.48% 的学生对学校的卫生状况表示满意。此外，学生对午餐餐食饱腹感认可度达 95%，对供餐口味认可度约 80%，由此可见，学生对学校提供的餐食接受度与认可度已经达到了较高水平。

学生对午餐餐食饱腹感认可度达

95%

对供餐口味认可度约

80%



项目直接影响成效

厨房运营能力改善

- 厨房管理制度体系化，六项关键管理指标中五项 100% 达标

调研结果显示，公益厨房项目正在推动学校食堂运营管理体系实现制度性提升，六项关键管理指标呈现近乎全部 100% 的合规性表现，仅厨房工作人员是否经过培训这一指标为 99.6%，未完全达到 100% 覆盖。这标志着厨房运营的制度管理框架基本已实现全覆盖，为校园供餐安全提供规范的制度保障。

六项关键管理指标合规性表现近乎

100%

此外，全部受访厨房工作人员认为自己在项目后更加注意个人卫生，从整体看，厨房清洁、原料安全采购、餐后留样等食品安全保障措施普及率等指标在项目开展后的比例均达到或接近 100%，为学生安心用餐构建了良好基础。

食品安全保障措施普及率等指标

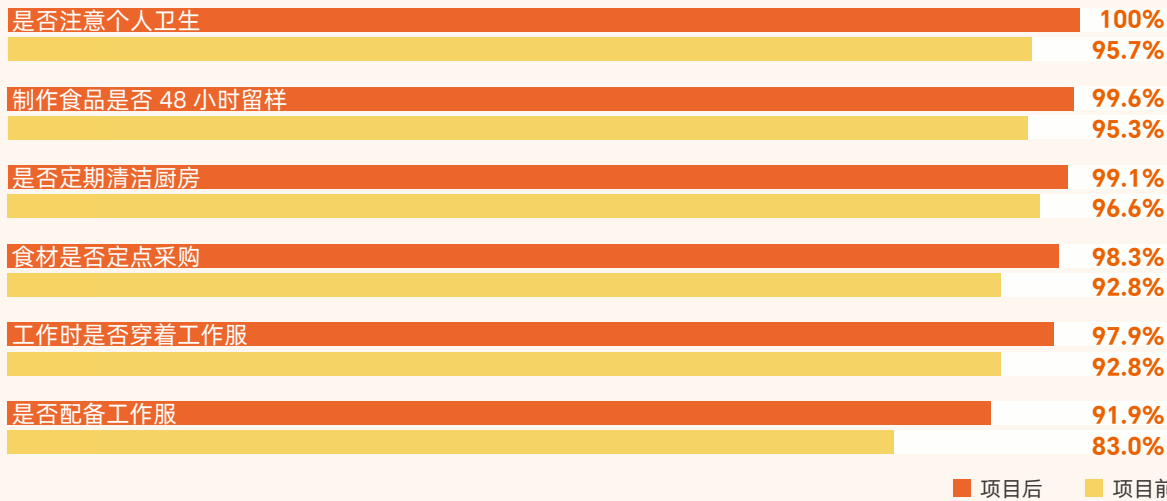
在项目开展后的比例均达到或接近

100%

学校食堂日常管理情况



厨房工作人员卫生安全意识变化情况



厨房工作人员综合能力有所提升，第三方受训覆盖率达 94.5%

根据调研，94.5% 的项目校所在地政府或其他机构为厨房工作人员提供过外部培训，“食品安全与卫生规范意识”作为主要培训主题，占比高达 91.5%，反映各地社会各界对厨房工作人员营养健康、卫生管理等相关知识培训和赋能的重视程度日渐提高，而食品安全社会问题频发也从外部环境角度对厨房工作人员的食品安全与卫生规范意识给予了更高的要求。从培训结果来看，93% 的厨房工作人员认为自己通过培训提升了在营养搭配、食品安全意识、厨房卫生操作规范及厨房设备使用方面的能力。其中“提高食品卫生意识”最为突出，占比 96.2%，与外部培训的重点关切相符。同时，厨房工作人员营养知识测试结果的正确率仅为 70.31%，这表明厨房工作人员在理论认知与实际操作间存在落差，其饮食营养认知仍有较大提升空间，亟需将赋能重点向专业营养科普延伸。

厨房工作人员能力提升情况自评结果

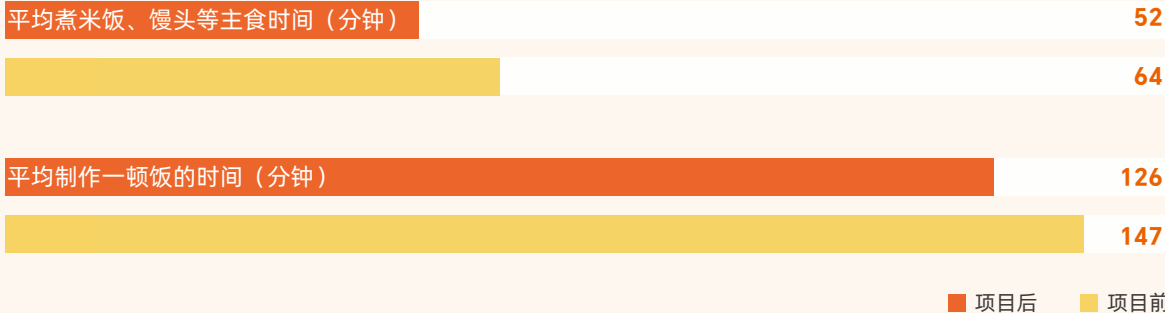


备餐效率及厨房能源结构优化

备餐效率提升，单餐整体制作时间减少了约 21 分钟

项目配备的标准化电气设备有效提升了厨房运营效率。调研显示，95.7% 的项目校认为设备能满足供餐需求，99% 的工作人员认为其容易上手、省时省力。得益于厨房设备升级，项目校单餐整体制作时间平均缩短约 21 分钟（其中主食制作缩短 12 分钟），在用餐规模扩大的同时依然实现了效率提升。

厨房备餐效率提升情况



备餐节省的时间，同时有利于厨房工作人员用于提升餐食质量和服务水平，为学生提供更加优质的用餐体验。调研显示，厨房碗筷每周消毒次数从原来的 7.6 次增加到 8 次，这个频率远超每日一次的基本要求，体现出厨房在卫生管理方面的进步和规范化。这切实保障了餐具的卫生安全，折射出厨房整体环境的改善，推动厨房管理工作朝着更加标准化、专业化的方向发展。

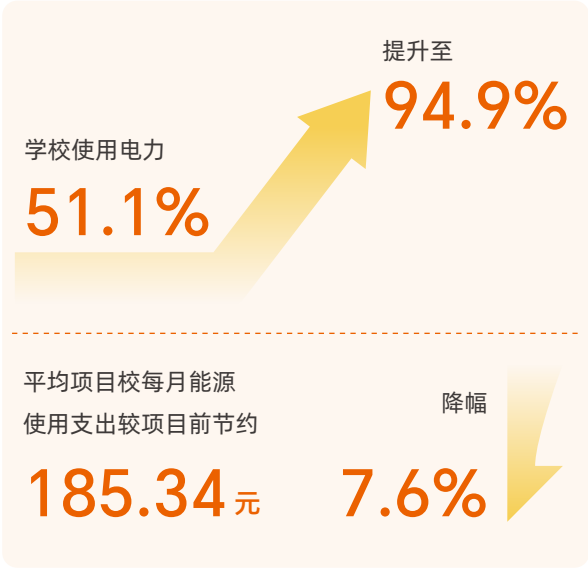
厨房碗筷每周消毒频率（次）变化情况



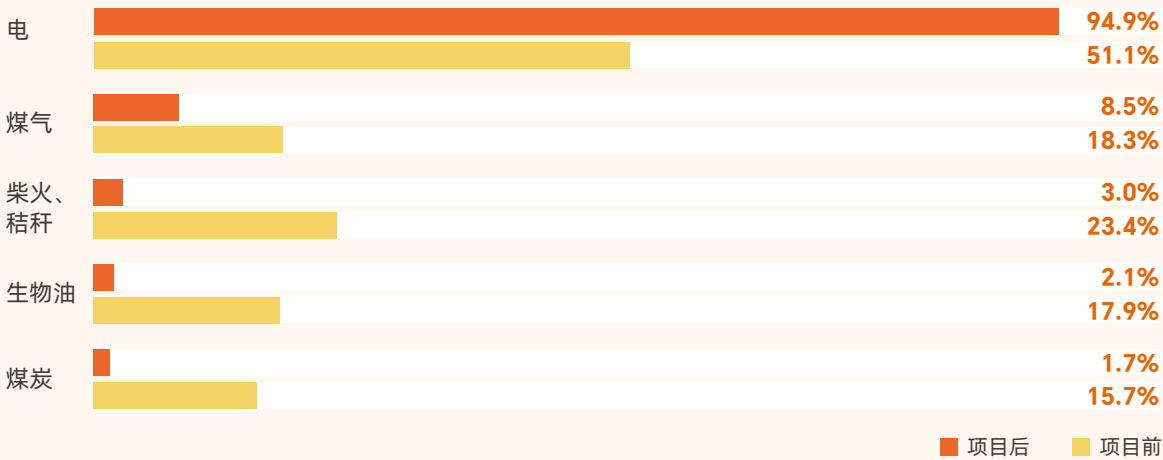
厨房能源结构优化，94.9% 项目校使用电力，能源成本每月节约 185.34 元

项目通过引入电气化设备，推动厨房能源结构发生根本性变革。项目实施后，电力作为清洁能源的占比实现显著跨越，从项目前 51.1% 的学校使用电力大幅提升至 94.9%，跃居绝对主导地位。传统能源使用比例则呈现结构性萎缩，使用传统能源的项目校比例从 15%-20% 降至不足 10%。

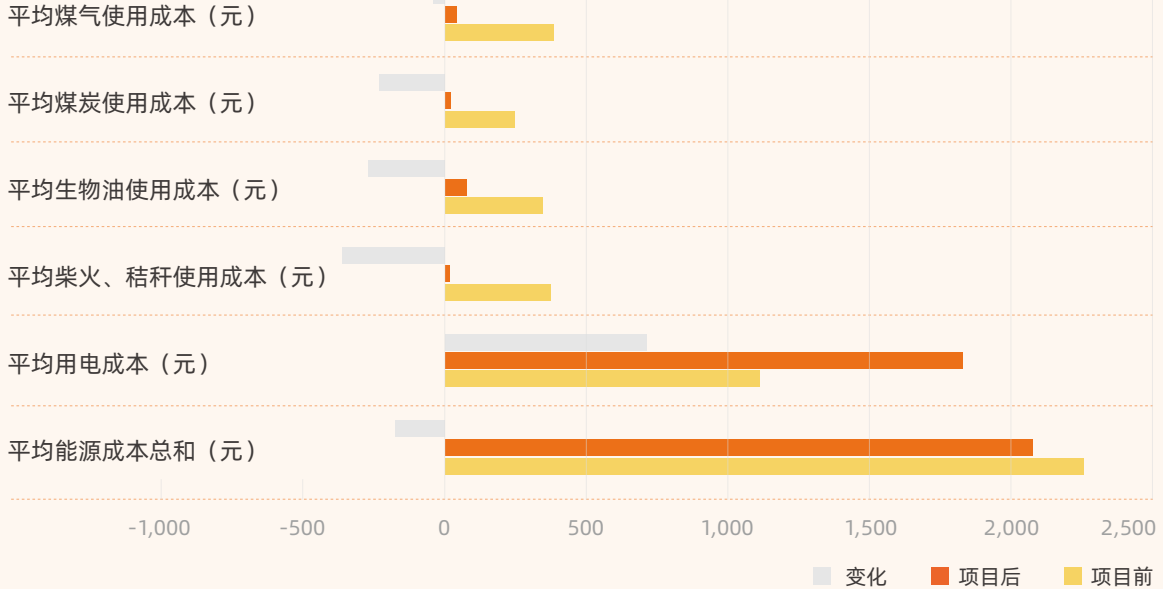
从各类能源的月均使用量来看，能源结构变化更为显著：柴火、秸秆、煤炭的月均使用量下降均超过了 90%（柴火、秸秆使用量下降 97%，煤炭使用量下降 90%），生物油月均使用量下降 69%。煤气使用量降幅相对较小，而电力使用量则增加了 72%。能源结构变化进而带来能源成本下降，平均项目校每月能源使用支出较项目前节约 185.34 元，降幅 7.6%。



厨房能源使用构成统计



学校能源使用平均成本



• 响应“3060”双碳（碳达峰、碳中和）目标，每校每年碳减排 3.24 吨

公益厨房项目通过对项目校的电气化改造，积极响应《2030 年前碳达峰行动方案》中指出的“要在农村推广节能环保灶具，加强农村电网建设，提升农村用能电气化水平”。参照国家温室气体排放因子数据库估算，项目校公益厨房改造后平均每校每年碳减排总量约为 3.24tCO₂e，以此测算，项目覆盖的 1,733 所学校预计每年可实现总减排量约 5,615 tCO₂e。根据我国居民人均每月用电量约为 82 度数据估算，这一规模约相当于 1 万余名居民全年用电产生的碳排放量（单校减排约相当于 6 个人全年用电碳排放）。这表明，厨房的电气化改造已成为乡村校园能源转型的助推剂，初步体现了项目超越设施援助的持久低碳价值。

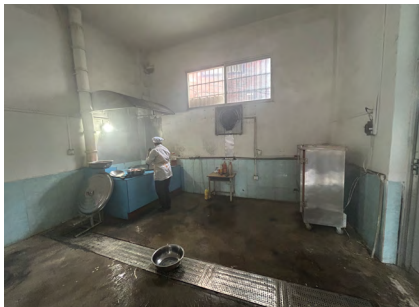
厨房各类能源月均使用量变化情况				
能源类型	项目前	项目后	变化	温室气体排放量变化（tCO ₂ ）
主要柴火、秸秆使用量（公斤）	429.45	13.23	-416.22	-0.58
主要煤炭使用量（公斤）	144.54	14.36	-130.18	-0.32
主要生物油使用量（公斤）	134.20	42.01	-92.19	-0.0004
煤气使用量（立方）	80.72	57.24	-23.48	-0.02
用电量（度）	1,675.28	2,879.43	+1,204.15	+0.65

* 计算公式：

温室气体减排量 = 项目前每校月平均排放总量（柴火、秸秆 × 排放系数 + 煤炭 × 排放系数 + 生物油 × 排放系数 + 煤气 × 排放系数 + 电力 × 排放系数） - 项目后每校月平均排放总量（柴火、秸秆 × 排放系数 + 煤炭 × 排放系数 + 生物油 × 排放系数 + 煤气 × 排放系数 + 电力 × 排放系数）



▲ 改造前厨房环境（一）



▲ 改造前厨房环境（二）



▲ 改造后厨房环境（一）



▲ 改造后厨房环境（二）

学生健康状况评估

评估团队通过在甘肃、吉林、四川、黑龙江、湖南、山东、山西、河南及浙江 9 省，各选择 1-2 所 2020 年落成九阳公益厨房，共计 17 所的项目校，统一采集 2020-2021 学年以及 2024-2025 学年五年级学生体测数据，对比项目前后同一年龄段学生健康状况差异。核心评估发现如下：

从“显著改善”到“稳定保障”的营养干预新阶段

项目前后，生长迟缓检出率持续稳定在 1.2%，身高变化幅度低于 1 厘米，项目校学生营养不良率均低于全国学生平均水平（《2019 年全国学生体质与健康调研》中全国 6-22 岁学生平均营养不良率 10.2%），且向上微幅波动 0.8%，表明该指标已进入高度稳定的平台期。这标志项目对营养不良的干预已从“显著改善”进入“成效巩固与稳定保障”时期。项目已成功构建校园营养安全基线，其核心功能正从“通过供餐显著促进增长”转向“通过稳定供给让更深层的区域性、个体性影响因素清晰浮现”，通过提供可持续、标准化的校园供餐体系，维系现有营养改善成果，并为学生日常基础营养提供坚实保障。

超重与肥胖率下降 3.97%，项目或出现正向的健康饮食行为影响

评估团队根据《国家学生体质健康标准》进行超重与肥胖筛查，项目校学生超重与肥胖率从 23.06% 降至 19.09%（下降 3.97 个百分点），其中女生降幅更明显（由 22.15% 降至 17.25%）。然而，该数值仍高于 2021 年农村学生营养改善计划监测地区平均水平（中小学生超重肥胖率 18.7%），更显著高于《中国儿童发展报告 2024》中的全国儿童肥胖率均值（女童 7.7%，男童 15.2%）。这表明，在基础营养改善的同时，超重与肥胖已成为乡村儿童更为突出的营养问题。项目通过提供均衡膳食和健康宣导，可能对学生的饮食行为产生了积极引导，但该问题的改善仍需持续关注与综合应对。



项目实施前后五年级学生（10-12 岁）超重与肥胖占比情况

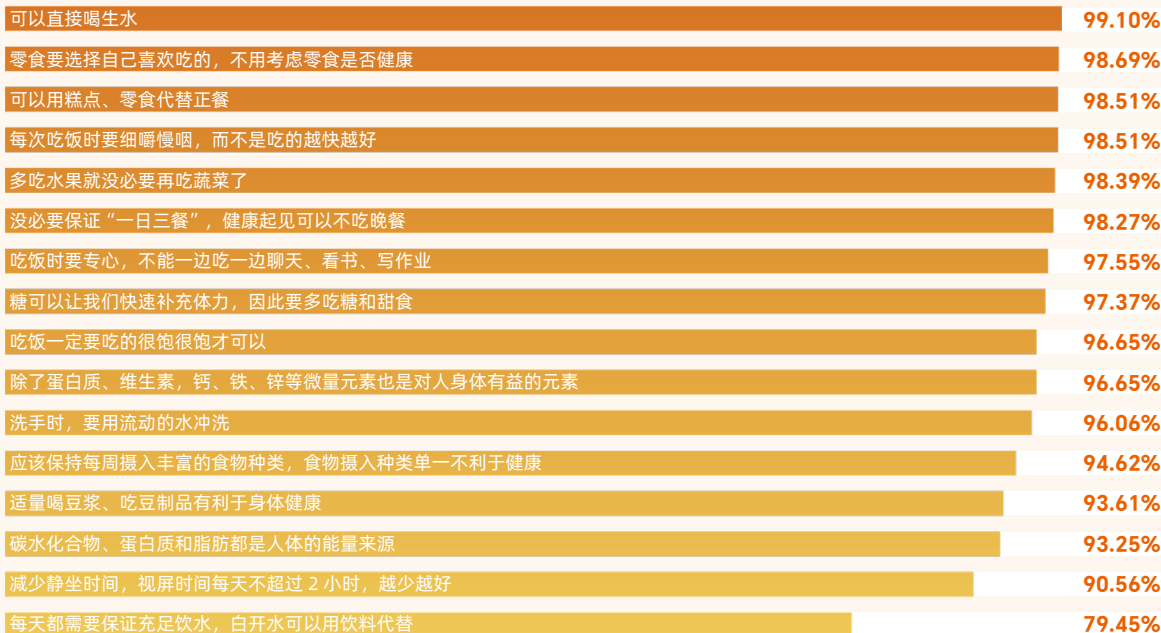


健康意识影响

• 学生健康意识持续提升，健康知识正确率达 96%

九阳公益厨房项目对学生营养健康意识提升的辐射效应初见成效，相较于 2020 年评估学生健康知识问题回答正确率 91%，本次评估平均正确率提升至 96%，平均分达 76.36 分（满分 80 分），满分率 56.69%，学生健康意识整体有较好的提升效果。

学生营养健康知识测试单选题正确率



• 学校重视健康校园文化建设，普遍自发开展营养宣导活动

项目带动了校园健康文化的整体建设。99% 的受访教师表示更加关注饮食健康和卫生情况，98.2% 认为自身饮食健康和卫生知识水平有所提升；88% 的项目校在厨房建成后更加重视营养健康知识方面的宣传和教育，专门组织过营养健康宣传活动，如黑板报、主题班会、手抄报、宣传栏、营养健康宣传月等，形式多样。

学校整体健康意识提升情况

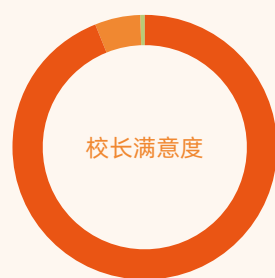


项目社会价值评估

项目获得广泛认可，各利益相关方满意度均达 90% 以上

经各方调研，校长对于九阳公益厨房项目的满意度为 99.6%，教师为 97.5%，厨房管理人员为 98.7%，这表明项目在整体规划、资源支持与日常运营等多个维度均取得了显著成效，切实满足了学校的实际需求。此外，为了便于学生理解，项目团队将学生问卷的满意度细化为对学校食堂和对饭菜的满意度调查。其中，学生对食堂的整体满意度达 96.90%，对饭菜的满意度达 95.30%，达成了学生这一核心受益群体对于改善就餐环境和吃到可口饭菜的期待。由此可见，项目已建立起扎实的信任基础和广泛的接受度，为持续深化和推广提供了有力的支持环境。

教师、校长以及厨房管理人员对项目满意度



94.0%

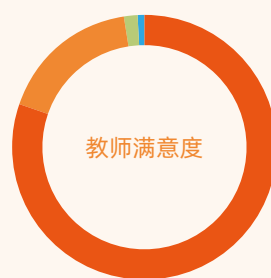
5.6%

0.4%

0%

0%

校长满意度



80.3%

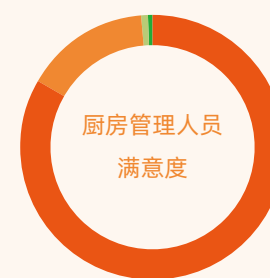
17.2%

1.8%

0.1%

0.60%

教师满意度



83.4%

15.3%

0.9%

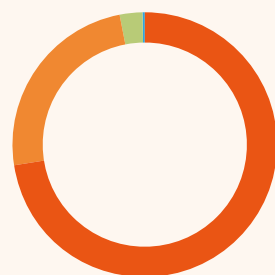
0.4%

0.0%

厨房管理人员
满意度

■ 很满意 ■ 满意 ■ 一般 ■ 不满意 ■ 很不满意

学生对食堂满意度调查结果



72.60%

很满意

24.30%

满意

2.70%

一般

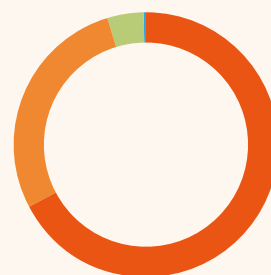
0%

不满意

0.20%

很不满意

学生对饭菜满意度调查结果



67.20%

很满意

28.10%

满意

4.30%

一般

0%

不满意

0.20%

很不满意



自从学校厨房改造完成后，孩子回家反馈说食堂不再出现炒焦的情况了，而且每次都能把盛的饭菜吃完。我们去参观过现在的厨房和食堂，环境干净又卫生，而且其实我们家里平时做的菜比较单一，现在学校会注意营养搭配，这减轻了我们作为家长的负担。

——甘肃会宁太平店镇中心小学学生家长

我深深地被九阳公益事业所感动，从 30 年前的创始之初，坚持走健康公益这条路，这样的社会责任感值得更多企业学习，也让我们九阳员工对公司更有认同感，这样的公司也值得我们为之奋斗。

——九阳股份有限公司员工



中金公益基金会及中金公司的高层都对项目整体持以高度评价，大家统一认为公益厨房的项目本身很有特色，同时也非常值得对外推广和传播。

——中金公益基金会工作人员

作为平江县教育局主管后勤工作的负责人，我亲历了“九阳公益厨房”项目在平江从落地到深耕的全过程。该项目不仅是乡村学校后勤改革的里程碑，更成为我县教育振兴的重要支撑。九阳公益厨房绝非简单的设备捐赠，而是一场关乎乡村儿童健康权、教育权、发展权的系统性变革。它印证了：公益的终极价值，在于唤醒内生力量，让受益者成为改变的主体。未来，我县将继续深化与九阳的合作，让每一间厨房都升腾起希望的温度，让每一餐饭都滋养出梦想的力量。

——湖南平江县教育局主管后勤负责人



广泛动员员工志愿走访，激发员工社会责任感

在公益倡导领域，项目自初期就开始动员社会各界力量，共同关注并改善资源欠发达地区儿童的营养状况。在项目实施过程中，基金会建立了常态化的员工志愿走访机制，通过组织员工定期前往项目学校实地考察，使其深入了解厨房运营、亲身体验项目成效。2020至2025年间，项目每年两次招募志愿者（每年的5-6月和11-12月），参与员工均获志愿服务认证。

评估显示，员工对走访活动与项目本身抱有高度信任与认可，普遍表达持续参与的意愿。这种深度参与不仅增强了员工对项目的归属感，也有效激发了其社会责任感，促使他们更主动地关注并参与其他公益行动，从而在组织内外推动了公益文化的实践与传播。



我在项目初期就开始参与走访活动了。起初我是因为工作关系接触到了“九阳公益厨房”，后来有机会去到和日常生活很不一样地方，和当地居民直接接触，很有新鲜感。在一次走访中，我们直接进入学校厨房体验了炒菜，并且通过互动游戏，和当地的孩子们建立了很深的联结。作为员工，可以像这样真实地向公益领域贡献自己的力量，我觉得很有意义。

——九阳股份有限公司员工志愿者

案例

“微爱行走”公益活动

“微爱行走”公益活动是项目创新实践的重要体现。活动自2018年发起之初，只面向九阳员工开展，意图通过公益健走为中西部地区乡村学校的厨房建设筹集资金。随着活动影响力不断扩大，“微爱行走”逐步向公众开放，并与浙江省妇女发展基金会、腾讯公益以及阿里巴巴3小时公益平台等公益伙伴携手合作。九阳基金会提供配捐支持，鼓励公众组队参与，以运动捐步方式替代传统捐款，为项目贡献力量。2020年至2025年期间，该活动吸引了全国各地近200万人参与，成为连接企业员工与社会公众的重要公益平台。



▲ “微爱行走”宣传海报



▲ “微爱行走”活动现场



扩展社会影响，凝聚多方共识

“九阳公益厨房”项目历经多年发展，已构建起从厨房设计、设备供应到运维支持的全链条标准化模式，为改善乡村儿童营养提供了可复制的解决方案。在乡村儿童营养问题突出时期（2010-2020），项目达成让 45 万学生受益，儿童营养不良率下降 15% 的优异成果。在长期践行中，九阳公益基金会坚持不忘初心，项目成效获得了从国家部委到地方政府、从专业机构到媒体的广泛认可，连续多年在慈善实效、乡村振兴、教育支持、组织治理等领域荣获权威奖项。构建的“政府 - 企业 - 社会”多方协作机制，更为同类公益项目提供了参考。

项目实施以来，九阳公益基金会持续收到来自县级到省级政府的感谢信与锦旗。近四年来，九阳获得的外部认可包括但不限于：连续四年 FTI 基金会透明度指数满分、第二届浙江省十佳企业慈善基金会奖、入围凤凰网行动者联盟 2024 公益盛典年度公益企业、2023 年度华夏公益典范项目、2022 年第七届浙江慈善奖等。



▲ FTI 基金会透明度指数满分认证



▲ 浙江十佳企业慈善基金会



▲ 第七届浙江慈善奖 - 项目奖

需求演进与趋势洞察

新环境新期待

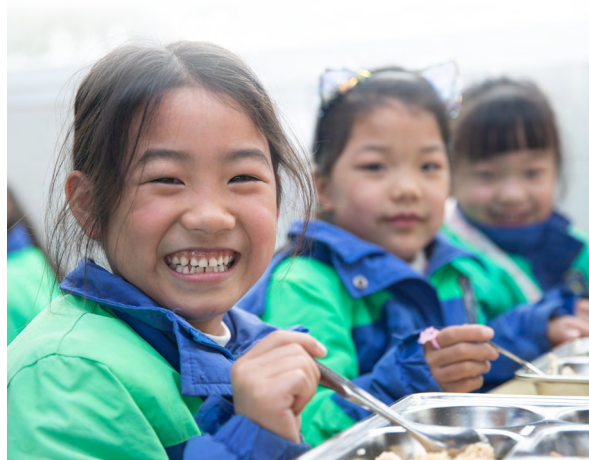
纵观政策演变与九阳公益厨房项目发展历程，深刻反映了儿童营养改善与校园供餐过程中社会需求的变化，呈现出从基础保障到质量提升，从被动营养保障到主动健康行为培养的转变。九阳公益厨房项目启动初期，乡村学校普遍面临厨房设施原始、能源粗放、卫生条件薄弱等基础难题。此时社会核心诉求是让学生吃上热饭、饱饭，以及通过电气化设备替代燃煤烧柴，解决供餐效率与食品安全底线问题。

随着近年来脱贫攻坚收官与乡村振兴推进，社会需求开始从“有无”转向“优劣”，乡村儿童营养健康水平也产生了较大变化。乡村儿童及其父母营养知识匮乏等原因，造成乡村儿童营养健康面临双重挑战：一方面，超重肥胖问题日益凸显，超重肥胖患病率高于城市儿童，且逐步呈现“城乡逆转”和“省份逆转”趋势，《中国儿童发展报告 2024》的研究预测：乡村超重肥胖检出率未来将全面超过城市。另一方面，西部地区特别是青海、西藏等传统营养不良高发地区，虽然通过农村义务教育学生营养改善计划的实施使营养不良率得到显著下降，但 2019 年华南和西南地区很多省份的营养不良率仍高于 10%，地区差异明显。这些变化表明，我国乡村儿童营养改善工作既取得了显著成效，也面临着营养不良与超

重肥胖并存的双重挑战，需要采取更加精准的差异化策略应对不同地区的营养健康问题。

与此同时，我国儿童营养改善政策体系伴随社会需求变化同步经历了从基础保障到系统生态建设的演进过程。2011 年以《农村义务教育学生营养改善计划》为起点，政策聚焦解决农村学生“吃得饱”问题，通过中央财政专项补助推动学校食堂标准化建设，建立供餐资质、硬件配置和资金监管三重保障体系。进入 2025 年，校园食品安全政策进入系统化、规范化全链条监管新阶段。在《中小校园食品安全和膳食经费管理工作指引》中，重点强化了校园食品安全的全方位管理体系。《关于进一步加强校园食品安全工作的通知》则在明确食品安全主体责任及要求完善监督机制之余，着重强调推进“互联网+”智慧监管模式，提升现代化治理水平，并提出要通过物联网、人工智能等技术手段打造功能齐全的食品全智能管理食堂。此外，国家发改委《绿色低碳转型产业指导目录》和《农业农村减排固碳实施方案》等政策，则将绿色低碳理念深度融入校园餐饮体系建设，要求学校厨房开展电气化改造、节能设备应用和清洁能源利用，推动校园餐饮向环境友好型模式转型。这些政策共同构成了覆盖食品安全、营养健康与可持续发展的多维政策体系。

综上乡村儿童健康状况与政策演变所述，社会需求已从补齐供餐保障缺位深化为建设安全、智能、绿色的高质量且规范的供餐体系。九阳公益厨房则面临在实现 1,600 所厨房的散点式覆盖后，如何从硬件覆盖的“单点突破”转向区域质量深化的“体系建设”挑战，重点应对营养不良与肥胖并存的新问题与规范化的供餐管理体系建设的新期待。此外，在国家“双碳”目标深入落实、政策框架日益清晰的背景下，厨房能源结构调整也是项目新时期能够探索的发展方向。



新阶段新需求

随着外部环境政策的不断完善，九阳公益厨房已进入新阶段。在本次评估中，评估团队深入了解并分析各利益相关方的需求变化，以期帮助九阳公益厨房项目解决新问题，调整新策略，确保项目的持续发展和社会价值的最大化。

当前各利益相关方的需求呈现出从厨房硬件支持向厨房供餐质量提升纵深演变。学生对餐食的需求已从基础热餐保障升级为营养均衡与口味多样性，调研数据显示学生每天在校新鲜蔬菜食用比例 92.70%，肉类比例 89.59%，奶类和豆制品类食品比例分别为 35.86% 和 24.08%，各类膳食食用比例有待进一步优化，学生们也在调研反馈中表示期待学校能够提供更丰富、更可口的餐食选择。校长群体则在设备到位后更关注运维成本优化，面对设备维修问题，55% 的项目校选择当地师傅修理，31.9% 通过九阳维修在线平台保修，设备维修问题仍是难点。学校普遍希望项目能够提升设备维护与更新频率，尤其确保大锅灶、蒸饭柜等核心设备正常运营。厨房工作人员则需厨艺实操培训和营养搭配知识提升，厨房工作人员营养知识问答显示其整体正确率为 70.31%，且专业性题目上表现不佳，加之学生对于餐食丰富度与可口性的期待，厨房工作人员亟需通过专业培训来提升供餐综合能力。总体而言，这些需求变迁表明项目需完成从设备交付到服务嵌入、从供餐保障到系统赋能的重要跨越。



发展建议与路径展望

重点挖掘、精准帮扶将成为未来项目发展的主线

随着公益厨房项目对乡村儿童营养不良的干预已从“显著改善”进入“成效巩固与稳定保障”时期。虽然项目的社会效能增长呈现放缓态势，但厨房作为基础营养保障的核心价值依然显著，尤其对于乡村留守儿童而言，校园供餐是儿童成长和发育时期不可或缺的营养保障。在项目早期，农村学校普遍存在厨房设施落后、食品加工条件简陋的问题，学生的饮食质量和卫生安全都难以保障。随着国家在脱贫攻坚和乡村振兴战略中的持续投入，农村学校食堂建设逐步纳入政府财政保障体系，地方配套政策的完善，使得“硬件短板”逐渐补齐。在这一背景下，九阳公益厨房需要从规模化扩张转向精准化深耕，重点挖掘早期建成厨房、设备老化亟需升级、供餐能力不足的乡村学校，或在撤点并校后，无法满足当前供餐人数的区域集中学校等。聚焦解决义务教育阶段儿童供餐问题“最后一公里”，为那些仍然存在设备缺口的学校，完善基础设施，持续缩小区域差距，推动营养与教育公平。



设备维护与需求匹配成为项目可持续发展的保障

在项目管理层面，随着项目持续开展多年，早期投入的设备已进入维护和更新周期，未来项目设备选择与采购也面临更新换代。从项目评估结果来看，设备维修响应的及时性对项目校厨房运营十分重要，项目虽建立维修响应机制，但受时效性限制，选择当地师傅修理是设备维修的主要方式。另外，项目建立了厨房建设与设备采购的标准化支持方案，但欠缺单一设备失修换新或设备更新换代的灵活支持方案，这一问题随着项目开展时间的积累日益凸显。项目未来可从两方面着手，第一，建立标准化设备点检手册和操作机制，形成学校日常点检 + 设备供应商 / 维修商定期点检的方式，提前发现设备问题，及时维修，必要时进行设备更新；第二，建立设备失修、换新申请机制，项目校通过统一渠道说明设备换新、补增原因，项目组统一申请，为有需要的学校进行单一设备更新。

此外，评估团队发现，用水卫生以及厨房周边污染源问题是“九阳公益厨房”的薄弱环节，标准化的厨房设备使用频率存在显著差异，还有部分学校存在餐具消毒不够充分、无统一的就餐空间情况。基于此，项目未来可重点关注薄弱环节的提升，在厨房建设设计阶段，尽可能规避厨房与污染源距离不足问题，对于空间充足的学校，试点探索“厨房 + 食堂”的标准化设计方案，将项目关注重点从供餐场景拓展至“供餐 + 就餐”场景。在此基础之上，重点配备餐具消毒柜、适配餐具、洗手池等，改善学生就餐卫生与安全。同时，项目仍需要充分考虑地方饮食文化特色和实际用餐需求，精准配置和面机、压面机、特色炊具等设备，同时要结合学生人数和供餐规模，科学匹配设备容量和数量，既避免资源浪费，又能满足实际需求。



数字化升级将成为项目转型的重要方向

伴随国家大力推进校园食品安全治理体系现代化，教育部、市场监管总局等部门联合印发《校园食品安全守护行动方案》，明确要求在全国中小学和幼儿园食堂全面推进“互联网+明厨亮灶”智慧监管模式。根据《国务院办公厅关于运用大数据加强对市场主体服务和监管的若干意见》等政策精神，各地教育部门正加快构建学校食堂数字化管理平台，通过物联网、人工智能等技术手段实现食品采购、加工制作、餐具消毒等环节的全程可追溯监管。这些政策要求为学校食堂的数字化转型提供了明确方向和制度保障。在评估团队的实地调研和问卷调查过程中，发现项目校摄像头配备率已达 99.6%，但仍未形成统一的数字化管理平台，数据收集和实时反馈等全程可追溯监管链条尚未建立完善。

在此背景下，数字化升级将成为项目转型的重要方向：根据国家“互联网+明厨亮灶”的政策要求，逐步建立并引入能效监测系统，可以优化厨房能源使用效率，降低运营成本；建立食品安全监测平台，实现从食材采购到餐品制作的全流程监管；开发配餐营养监测工具，帮助厨房制定营养食谱，优化学校供餐的餐食营养搭配；构建项目高效管理数字平台，提升运营透明度和管理效能，为项目的精细化管理提供有力支撑。

同时，随着城乡经济发展水平逐步拉近，农村居民的消费能力和食品可获得性提高，城乡营养差距正在缩小。农村儿童营养不足情况改善后，面临更多元的营养与健康需求，未来项目厨房通过数字化升级，还可以探索将厨房运营、营养数据与项目校、国家儿童生长发育指标结合，形成可追溯、可分析的常态化线上追踪，用于评估儿童营养与健康变化趋势，为后续决策提供科学依据。





联系我们

地址：浙江杭州下沙银海街 760 号

电话：0571-81633277

邮箱：foundation@joyoung.com

网站：www.joyoungfoundation.com



公众号：九阳公益基金会