



报告编号	MW/JH[2015]100
报告正文总页数	共 12 页

# 江西省景德镇市乐平市洪岩镇新村小学 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： 中国福基金会免费午餐基金管理委员会

调查类别： 调查取证

二零一五年九月十七日

# 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。

# 江西省景德镇市乐平市洪岩镇新村小学 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：舟乙

报告批准：舟乙

学校编号：2012037

报告日期：2015年9月17日

报告编号：MW/JH[2015]100

委托单位：中国福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.....	3
4.1 新村小学的概况.....	3
4.2 新村小学的就餐人数.....	3
4.3 新村小学项目运行综合评价.....	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.....	7
5.4 财务管理.....	8
5.5 学生匿名调查.....	10
6 调查人建议.....	11
7 结论.....	12
附件 1. 各项评分标准.....	13
附件 2. 重大问题一览表.....	17

## 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](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

2015年9月,调查人高鑫接受免费午餐基金稽核部的委托,从河北保定出发前往江西省景德镇市对当地新村小学、徐湾小学、仓下小学、桃岭小学、兴化小学、梅湖村小学等六所开餐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

9月14日，调查人从保定市出发，乘火车前往江西省南昌市（约16小时），次日早到达南昌市后乘大巴前往乐平市（约3.5小时），宿乐平市万豪商务宾馆。相关费用：保定市到南昌市，火车硬卧306.5元；南昌市到乐平市，大巴51元；住宿费100元。

9月16日，从乐平市老客运站，乘前往历居山的小巴，经过80分钟，中途在段家村下车，然后步行约30分钟到达下埠墩村，10:50分进校调查，调查结束后搭电动车到段家村，转乘小巴返回乐平市区，再乘小巴前往景德镇市，宿景德镇西客站附近如家酒店。相关费用：乐平市区与段家村之间小巴往返共32元；乐平市到景德镇市，小巴19元；住宿费109元。



图1 路况组图

## 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 新村小学概况

乐平市属于县级市，归瓷都景德镇市代管。辖 16 个乡镇、2 个街道办事处、1 个农业科技示范园区和 1 个大型水库管理局。洪岩镇位于乐平市东北边缘，距市区 33 千米，辖吴家、洪罗、洪岩等 8 个行政村，镇政府驻岩前。

新村小学位于洪岩镇下埠墩村，从乐平市到段家村为县乡公路，除个别路段外整体路况较好，段家村到新村小学为水泥路，路况较好。新村小学为一所五年制完小，共有 5 个年级、5 个教学班，其中有 1 个学前班、一、二、四年级各 1 个教学班、三年级和五年级为复式班，学生 58 人，在岗教师 7 人。校长程福华；微博、财务和出入库记录工作由余佐红老师负责。注：学校中午 11:25 开餐。



图 2 学校组图

### 4.2 新村小学的就餐人数

本次调查的时间为 2015 年 9 月 16 日，经突击检查，该校各班级学生人数如下：

表 1：新村小学学生人数统计表

全校	学前班	一年级	二年级	三年级	四年级	五年级	合计
应到	16	5	13	8	11	5	58

实到	16	5	13	8	11	5	58
请假	0	0	0	0	0	0	0

调查人现场见到厨师 1 人, 老师 7 人。

当日就餐人数: 学生 58 人+教职工 8 人+调查人 1 人=67 人(调查工作人员缴餐费 5 元), 与微博公示人数相同。



图 3 就餐人数的微博截图

### 4.3 新村小学项目运行综合评价

表 2: 新村小学项目运行综合评分表

评分项目类别	类别权重	得分
卫生	20	4.6
质量	20	5
管理	25	3.3
财务	25	4.4
调查	10	4.8
五分制总分		4.42
百分制总分		88.4

经各项评估, 新村小学项目运行综合评分为 88.4 分。

## 5 分项问题调查

### 5.1 卫生项目

该校厨房位于校园一角的一栋一层建筑物内, 该建筑物内设有食堂、厨房、洗手池、教师宿舍等, 厨房位于食堂的里间, 调查人到校后首先查看了厨房, 在现场看到一位厨

师，着工作服，戴工作帽，围裙不是很干净。厨房和食堂整体卫生较好。该校食材为供应商每天配送，大米储存于一名老师的宿舍内，用铁桶盛装，能有效隔潮、防鼠。

该校食材在段家村定点采购，由供应商每天配送。调查人现场查看学校食用油为转基因大豆油和菜籽加工的调和油。

学生餐前洗手环节，位于食堂的一侧设有洗手池，调查人发现只有一部分学生下课后会到水池边洗手。用餐完毕餐具由厨师进行清洗，清洗干净后放到消毒柜中进行消毒。



图 4 食堂和厨房情况组图



图 5 食材储存情况图



图 6 食用油产品说明图

表 3：新村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	5	0.25
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	1	0.05
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	5	0.25
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	5	1
餐前洗手	5	3	0.15
		总分	4.6

扣分原因:

- (1) “厨工手部卫生”项得 3 分，原因是厨师手部卫生一般，指甲较黑。(如图 7)
- (2) “厨工工服着装”项得 1 分，原因是厨师围裙比较脏。(如图 8)
- (3) “餐前洗手”项得 3 分，原因是开餐前只有部分学生能够进行餐前洗手。



图 7 厨工手部卫生情况图



图 8 厨工着装情况图

## 5.2 饭菜质量

调查当天，该校菜品为：榨菜炒肉、素炒海带、素炒南瓜、素炒藕、香菇肉片汤和米饭。调查人与师生共餐，感觉饭菜口感尚可。查阅该校本学期开学至今的微博，可以看出学校在开餐工作方面比较用心，近两周开餐食材有：猪肉、鸡爪、腐竹、豆干、包菜、茄子、胡萝卜、米粉、西葫芦、冬瓜等，品种比较丰富。

表 4: 新村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



图9 开餐当日菜品组图

### 5.3 执行管理

调查人分别在厨房查看了该校的消毒柜和冰柜等设备,均使用正常。现场查看学校留样,只看到开餐当天的留样,有留样记录,但不规范。调查人观察了学生的整个用餐过程,无明显浪费。

该校的就餐情况是,下课后低年级学生先到食堂领餐,领餐后会在食堂就餐,高年级领餐后会在教室或者操场就餐。调查人发现,很多学生会主动添饭菜和汤。整个过程学生用餐秩序良好,学生能够自觉排队领餐,秩序井然。

表5: 新村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	0	0
设备维护	10	5	0.5
菜品留样	30	1	0.3
分餐秩序	10	5	0.5
师生同餐	20	5	1
浪费情况	20	5	1
		总分	3.3

扣分原因:

(1) “健康证”项得0分,原因是厨工健康证过期。(如图10)

(2) “菜品留样”项得 1 分，原因是调查人现场只看到开餐当天的食品留样，且留样不规范。(如图 11)



图 10 厨师健康证图

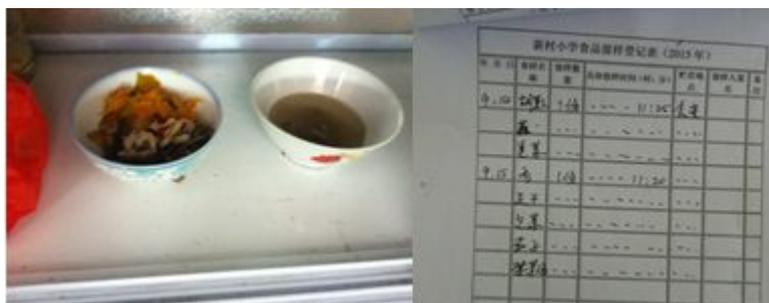


图 11 留样及留样记录组图



图 12 就餐过程组图

### 5.4 财务管理

该校食材在段家村采购，由供应商每天将食材送至学校。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《入库记录》、《出库记录》和《现金流水账》三个记录表格以及食材采购原始凭证。

其中原始采购凭证只提供了上学期的，未提供本学期的。入库和出库记录中详细记录了食材的出入库，表格和单据内容真实性较高。现金流水账清晰明了。



图 13 原始凭证组图



图 14 现金流水账组图



图 15 出入库记录组图

表 6：新村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	5	1
轮流采购	5	5	0.25
原始凭证	20	3	0.6
入库登记	5	3	0.15
出库登记	5	3	0.15
现金流水账	20	5	1
专人负责	10	5	0.5

		总分	4.4
--	--	----	-----

扣分原因:

- (1) “原始凭证”项得 3 分, 原因是学校无法提供本学期以来的原始凭证。
- (2) “入库登记”项得 3 分, 原因是入库记录无商家信息、采购人和验收人等信息。
- (3) “出库登记”项得 3 分, 原因是出库记录中缺少出库人、验收人信息。

## 5.5 学生匿名调查

调查人选择四、五年级共 16 名学生进行了问卷调查, 并结合调查时的观察和与学生们的交流进行评分。

表 7: 新村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	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
主食不够可以添加	5	5	0.25
饭菜浪费情况	10	3	0.3
每天吃到荤菜	15	5	0.75
		总分	4.8

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: 新村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	16	100%	一般	0	0	不卫生	0	0	0



是否吃到不该吃的	没有吃到过	16	100%	吃到过	0	0				0
菜的味道	好吃	15	100%	一般	0	0	不好吃	0	0	6.3%
菜是否够吃	够吃	16	100%	有时不够吃	0	0	天天不够吃	0	0	0
饭是否蒸熟	每天都熟了	16	100%	有时不熟	0	0	经常不熟	0	0	0
饭是否够吃	够吃	16	100%	有时不够吃	0	0	天天不够吃	0	0	0
饭不够是否可以添	可以	16	100%	不可以	0	0				0
浪费饭菜的人多吗	没有	12	75%	少	3	18.8%	多	1	6.2%	0
能否每天吃到荤菜	能	16	100%	不能	0	0				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,口味很好,感觉菜的质量不错,调查当日学校用餐为榨菜炒肉、素炒藕、素炒海带、素炒南瓜、香菇肉片汤和米饭。学生调查评价较高,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。

## 6 调查人建议

调查人员对新村小学进行调查后,综合各方面情况,现提出以下建议:

- (1) 建议学校厨工注意个人卫生,定期清洗工装等;
- (2) 建议学校老师能够多督促学生进行餐前洗手;
- (3) 建议学校尽快让厨工去体检,并办理健康证;
- (4) 建议学校规范留样,严格按照饭、菜、汤等均留样的要求,分开密封存放,保证留样满足 48 小时;
- (5) 建议学校能够规范出入库记录、原始凭证等。



## 7 结论

新村小学稽核评分：88.4分。

调查人员认为，新村小学午餐整体运行情况优秀，学校在厨房和食堂卫生方面所做的工作值得肯定，同时，学校能够使用有限的资金每天为学生提供四菜一汤可以看得出在开餐工作方面的用心。但也存在不足之处，例如：厨工卫生、菜品留样、学生餐前洗手等，希望学校能够逐渐改善现有不足之处，争取成为地区标杆学校。

同时请学校服务中心的同事与学校沟通，学校是否可以使用原有的出入库记录表格，调查人认为学校原有设计的表格能够更直观的反应出学校的出入库情况，并且信息完整，学校操作起来也会更方便。

调查人：高鑫

2015年9月17日

稽核部建议：新村小学本次现场调查分数较高，但该校存在的厨师无证上岗、菜品留样严重不合标准、无本学期原始凭证等问题还是比较严重，请执行团队及时校方进行对接，针对这些问题进行整改、完善。此外该校学生对饭菜满意度较高、菜品丰富等工作还是值得表扬的。

**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：**

**免午餐乙 [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。 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、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 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
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