



报告编号	MW/JH[2016]059
报告正文总页数	共 12 页

江西省九江市修水县宁州乡范墩村桃里完全小学 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

二零一六年五月二十三日

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。

江西省九江市修水县宁州乡范墩村桃里完全小学

免费午餐项目调查报告

项目负责人：舟乙

调查人员：阳云

报告编写：阳云

报告审核：舟乙

报告批准：舟乙

学校编号：2013153

报告日期：2016 年 5 月 23 日

报告编号：MW/JH [2016]059

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.....	2
3 主要调查设备.....	2
4 学校现状及评价.....	2
4.1 桃里完全小学的概况.....	2
4.2 桃里完全小学的就餐人数.....	3
5 分项问题调查.....	4
5.1 卫生项目.....	4
5.2 饭菜质量.....	7
5.3 执行管理.....	7
5.4 财务管理.....	9
5.5 学生匿名调查.....	10
6 调查人建议.....	12
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

免费午餐淘宝公益店 www.mianfeiwucan.tmall.com

1.3 调查内容

2016年5月,调查人员阳云接受免费午餐基金稽核部的委托,从长沙市出发前往江西省九江市修水县,根据《免费午餐项目学校执行标准基本规范》对免费午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

调查人于5月9日上午从长沙市汽车东站,乘13时班车于17时到达江西省九江市修水县,宿修水县聚豪酒店。

5月10日,调查修水县蒲口小学。

5月11日,调查修水县船舱完小。

5月12日,调查修水县桃里完全小学。上午8:10左右在县汽车站坐5路公交车在六小下面的加油站下车,然后乘停在加油站的9:00往桃里方向的班车,于9:30到达桃里,10:20进校调查,下午13:30离校,乘便车回县城,转5路公交车回宾馆。

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 桃里完全小学的概况

九江为江西辖市,位于长江、京九两大经济开发带交叉点,是长江中游区域中心港口城市,是中国首批5个沿江对外开放城市之一,有“江西北大门”之称。中国最大淡水湖鄱阳湖,庐山、佛教净土宗发源地东林寺、江西“千岛湖”庐山西海、中部“九寨沟”



龙源峡皆位其境内。**修水县**是九江市辖县。位于江西省西北部，修水上游，地处幕阜、九岭山脉之间，地势周高中低、西高东低。是江西省面积最大和九江市人口最多的县，是国家扶贫开发工作重点县。宁州镇位于修水县中东部，是修水县的城郊镇。

桃里完全小学位于宁州镇范墩村，距县城 18 公里。每天只有两趟班车抵达该村，交通不太便利。学校现有 7 个年级、6 个教学班，学生 78 人、教师 6 人、厨师 1 人。该校校长朱小华，负责采购；会计周衍萍，兼微博管理，采购是温柔；留样管理是涂旭东。

本次是调查者第二次到该校调查，学校正在重新装修，六年级在餐厅上课。

免费午餐于 2014 年 1 月 5 日在该校正式开餐。中国社会福利基金会免费午餐基金向该校提供一笔开餐资金（用于购置冰箱等或厨房用品等）。免费午餐基金现向全校 85 名师生提供 4 元/人的午餐费，向 1 名厨师发放工资 800 元/月（因有寄宿生要做早、晚餐，学校另向厨师支付工资每学期 2000 元），免费午餐还承担该校电费（200 元/月）。午餐时间：中午 11:40。寄宿生 46 人，寄宿生早、晚餐均为从家中自带食材，由厨师统一蒸熟。学校每学期收每人柴火 500 斤，不收其它费用。



图 1 学校内景外景组图

4.2 桃里完全小学的就餐人数

本次调查的时间为 2016 年 5 月 12 日，经突击检查，该校学生人数如下：

表 1: 桃里完全小学人数统计表

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	10	11	14	15	13	5	10	78
实到	9	11	14	14	13	5	10	76
请假	1	0	0	1	0	0	0	2

调查人员现场见到厨师 1 人, 校方提供老师人数为 6 人。(老师请假 1 人)

该校的当天就餐人数: 学生 76 人+厨师 1 人+老师 5 人+调查人员 2 人=84 人(调查者向学校缴餐费 10 元)。该校当天微博公示人数与实际就餐人数基本一致。

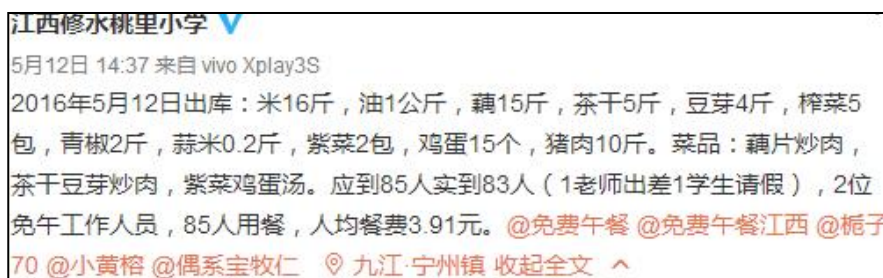


图 2 就餐人数的微博截图

4.3 桃里完全小学的综合评分表

表 2: 桃里完全小学项目运行综合评分表¹

评分项目类别	类别权重	得分
卫生	20	4.9
质量	20	5
管理	25	4.4
财务	25	4.6
调查	10	3.05
五分制总分		4.39
百分制总分		87.8

经各项评估, 本次桃里完全小学的综合评分为 87.8 分。

5 分项问题调查

5.1 卫生项目

¹ 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。



本项目涉及的调查主要包括厨师卫生、厨房卫生、食材存储环境、学生餐具消毒情况和学生餐前洗手等方面。**厨师卫生方面**,调查人到达该校厨房后,现场见到1位厨师正在备餐,均着标准工作服,个人卫生情况较好(见图3)。**厨房卫生方面**:该校厨房很简陋,因长年烧柴火,墙面已被熏黑,工作台虽老旧但洗得很干净,灶台干净卫生,厨房通风条件较好(见图3)。**食材存储方面**:食材摆放校长办公室的一角,储藏采光、通风条件好,干净卫生,均按要求隔离摆放(见图4)。**学生餐具消毒情况**:学生餐后自己清洗餐具(学前班、一年级学生的由高年级学生清洗),然后放入消毒柜统一消毒(见图5)。**学生餐前洗手环节**:校园有专门的洗漱池,供学生餐前洗手和清洗餐具(见图6)。



图3 厨房及厨师情况组图



图4 食材储存情况组图



图5 餐具消毒情况组图



图6 学生餐前洗手及餐后清洗餐具情况组图

表3: 桃里完全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	5	0.25
生熟食存放	10	5	0.5
厨工工服着装	5	5	0.25
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	5	1
餐前洗手	5	5	0.25
		总分	4.9

待改进和完善部分:

(1) “墙面地面卫生”项得3分，原因是该校厨房因长年烧柴火，墙面已被熏黑，且落有灰尘，未及时清扫。

5.2 饭菜质量

该校当天的菜品是藕片炒肉，茶干豆芽炒肉，紫菜鸡蛋汤，主食为米饭。调查人在校与师生一同用餐，感觉菜品无异味，米饭已蒸熟；菜品口感较好。从该校微博公示数据看，该校当天采购 10 斤猪肉，人均约 59 克，菜品种类丰富。现场见到学生都已吃饱，每桌都有少量饭菜剩余，问卷调查的大部分学生均表示能吃饱。未见食品中有异物。



图 7 当天菜品组图

表 4：桃里完全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

该校厨师的健康证在有效期内。该校的消毒柜、冰箱及蒸饭机等设备，均使用正常。该校的菜品留样情况：菜品有留样，有留样记录，且留样贴有标签，但留样盒未洗干净，未达标。教师与学生共餐，吃同样的饭菜。

该校用餐情况：厨师在中午下课之前先放菜品及米饭分放在餐盆里摆放在餐桌上，下课后，高、低年级学生按学校搭配的座位就餐，由高年级学生为本桌学生分餐。整个过程有值日教师监督。就餐完毕后，高年级学生为本桌学生在洗漱池清洗餐具，清洗干净后，再放入消毒柜中消毒。学生剩饭菜在正常范围内。





图 8 厨师健康证图



图 9 学生分餐、用餐情况组图

表 5：桃里完全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	5	1
浪费情况	20	5	1
		总分	4.4

待改进和完善部分：

（1）“菜品留样”项得 3 分，理由是该校菜品有留样和留样记录，且留样贴有标签，但留样盒未洗干净，每份不够 100 克，未达标。



图 10 菜品留样及留样记录组图



图 11 浪费情况图

5.4 财务管理

据校方介绍,该校的食材由朱小华及温柔老师负责采购。因该校离县城较远且每天只有一趟班车往返于县城与该村之间,交通很不便利,学校蔬菜及肉类约两天一次由一个长期固定的流动摊贩(卢达国,电话:187XXXX6508)开车送到学校,校方付现;粮油在学校附近农户处采购。月底学校凭签字票据到中心小学报账,经中心小学审核后并由相关人员签字后送到县教育局会计中心审核后,领到午餐款。



图 12 原始凭证组图

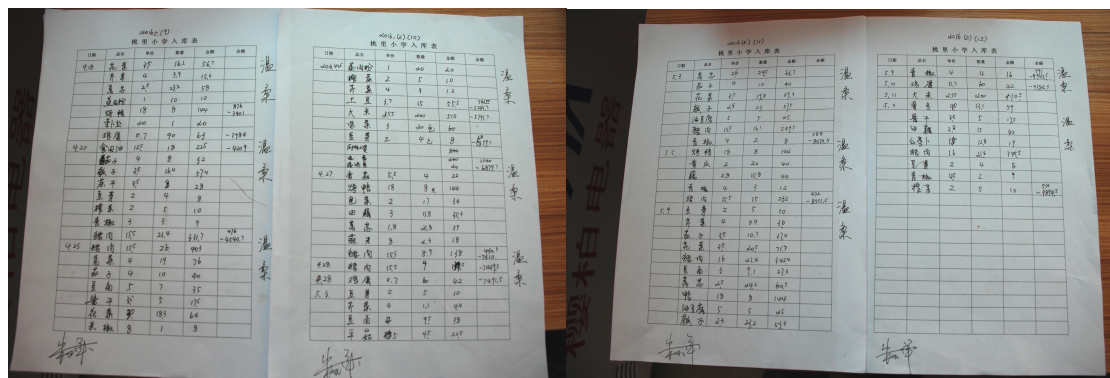


图 13 入库登记组图

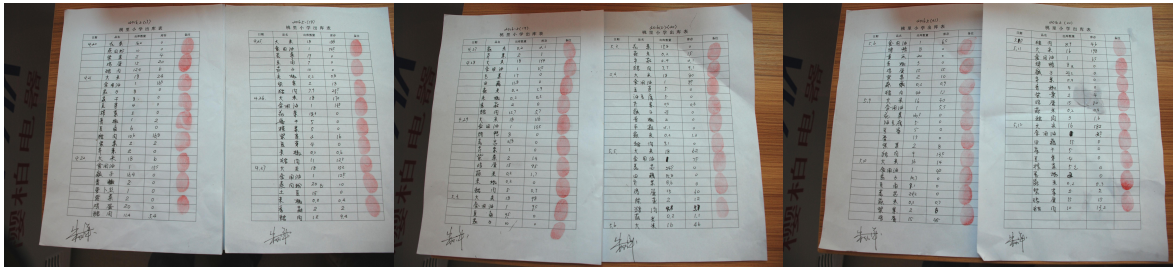


图 14 出库登记组图

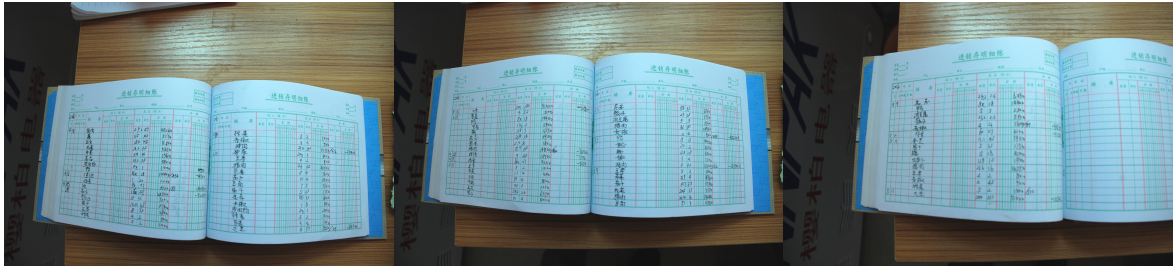


图 15 现流水账组图

表 6：桃里完全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	5	0.25
出库登记	5	5	0.25
现流水账	20	5	1
专人负责	10	5	0.5
		总分	4.6

待改进和完善部分：

（1）“原始凭证”项得 3 分，理由是原始凭证上没有校方相关责任人的签字。

5.5 学生匿名调查

学生就餐后，调查人在该校五、六年级对该班的 15 名学生进行了匿名问卷调查。

表 7：桃里完全小学匿名调查评分表

项目	权重	分值	得分
厨师卫生	10	3	0.3



饭菜异物情况	15	0	0
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	5	1
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	5	0.75
		总分	3.05

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: 桃里完全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	7	46.7%	一般	7	46.7%	不卫生	1	6.7%	0
是否吃到不该吃的	没有吃到过	4	26.7%	吃到过	11	73.3%				0
菜的味道	好吃	4	26.7%	一般	11	73.3%	不好吃	0	0	0
菜是否够吃	够吃	10	66.7%	有时不够吃	5	33.3%	天天不够吃	0	0	0
饭是否煮熟	每天都熟了	6	40%	有时不熟	9	60%	经常不熟	0	0	0
饭是否够吃	够吃	14	93.3%	有时不够吃	1	6.7%	天天不够吃	0	0	0
饭不够是否可以添	可以	15	100%	不可以	0	0				0
浪费饭菜有人多吗	没有	5	33.3%	少	9	60%	多	1	6.7%	0



能否每天 吃到荤菜	能	15	100%	不能	0	0				0
--------------	---	----	------	----	---	---	--	--	--	---

问卷调查显示,学生对学校的满意度不高。

6 调查人建议

调查人员对桃里完全小学进行调查后,综合各方面情况,现提出以下建议:

- (1) 建议该校加强厨房的卫生的日常管理;
- (2) 建议该校完善菜品留样工作;
- (3) 建议该校完善采购原始凭证的记录工作;
- (4) 建议该校多与学生沟通,征求学生意见,提高学生对午餐的满意度。

7 结论

桃里完全小学稽核评分: 87.8 分。

调查人员认为桃里完全小学的项目运行情况良好。桃里完全小学深处大山,交通不便,厨房简陋,硬件设施相对较差;学校师资少,且又在搞建筑施工,但并没有让该校老师及厨师对免费午餐工作分心,各项工作做得有条不紊,管理上井井有条,财务账目清晰,饭菜香甜可口,再次向学校教职工道声谢谢!

调查人: 阳云

2016 年 5 月 23 日

稽核部建议: 桃里完全小学项目执行情况较好。该校在菜品种类、分餐秩序、餐具消毒和账目管理方面的工作值得肯定。菜品留样的工作仅涉及留样量不足,请校方及时予以改进,原始凭证管理上,日常索证的工作坚持的很好,今后要在责任人的流程管理涉及的签字上进行完善。本次现场调查发现的厨房卫生情况和学生满意度不高的问题,请校方予以足够重视。

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: 舟乙 164120229@qq.com <http://weibo.com/u/sinobush> 微信: 15035119413



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、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。
	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, 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

