



告编号	MW/JH[2016]126
报告正文总页数	共 11 页

甘肃省兰州市榆中县新营乡红土坡小学 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

二零一六年十月二日

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。

甘肃省兰州市榆中县新营乡红土坡小学 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：2015043

报告日期：2016年10月2日

报告编号：MW/JH[2016]126

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.....	3
3 主要调查设备.....	3
4 学校现状及评价.....	3
4.1 红土坡小学概况.....	3
4.2 红土坡小学的就餐人数.....	4
4.3 红土坡小学项目运行综合评价.....	4
5 分项问题调查.....	5
5.1 卫生项目.....	5
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.....	9
6 调查人建议.....	11
7 结论.....	11
附件 1. 各项评分标准.....	12
附件 2. 重大问题一览表.....	16

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2日,邓飞联合500名记者、国内数十家主流媒体、和中国社会福利基金会发起免费午餐基金公募计划,倡议为贫困学童提供免费午餐。自2011年4月正式启动至2016年7月底,募款已超过21012万元,累计开餐学校达到607所,帮助孩子们免于饥饿,享有热腾腾的免费午餐。

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](http://weibo.com/freelunch)

[免费午餐网站 www.mianfeiwucaan.org](http://www.mianfeiwucaan.org)

[免费午餐淘宝公益店 www.mianfeiwucaan.tmall.com](http://www.mianfeiwucaan.tmall.com)

1.3 调查内容

2016年9月,调查人高鑫接受免费午餐基金稽核部的委托,从河北省保定市出发前往青海省对该地区开餐的六所学校进行开餐情况突击后,前往甘肃省对其开餐的两所学



校（红土坡小学、东沟小学）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15日，调查人从保定市出发，乘火车前往青海省西宁市（约20小时）。19日至26日先后对青海省六所项目学校进行现场检查。9月26日完成对青海省民和县大庄乡韩家岭小学的调查后经兰州市前往榆中县，宿榆中县中心广场附近乐橙快捷酒店。相关费用：兰州市红古区海石湾镇到兰州市，大巴32元；兰州市汽车西站到天水路汽车站，出租车18元；兰州市天水路汽车站到榆中县汽车站，大巴车8元；住宿费128元。

9月27日，早上7:30从宾馆步行前往榆中县汽车站，到达车站后询问前往新营乡红土坡的班车，站内人员告知九点左右，具体时间不知道，于是在车站等车至九点多，坐上前往红土坡的班车，班车约10:05从榆中县汽车站出发，约11:00到达红土坡小学，随即进校调查，调查结束后乘校长顺风车到达黄坪村，再乘车前往榆中县，然后乘车返回兰州市，再乘车前往武山县，宿武山县火车站旁康洁商务宾馆。相关费用：榆中县到红土坡，小巴11元；黄坪到榆中县，小巴8元；榆中县到兰州市，大巴8元；兰州市到武山县，大巴61元；住宿费120元。

交通提示：从榆中县城前往红土坡的班车为榆中县前往杨家营班车，每天只有一班，正点发车时间是9:40，但是会在县城停留至10:00左右发车。



图1 交通情况组图

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 红土坡小学的概况

榆中县位于甘肃省中部, 隶属于兰州市管辖, 该县辖 7 个镇、12 个乡, 榆中县地势南高北低, 中部凹, 呈马鞍形。新营乡位于榆中县南部, 地处马山北麓的群山丘陵之间, 距县城约 24 公里。

红土坡小学位于榆中县新营乡红土坡村, 距离新营乡约 4 公里, 距离榆中县城约 28 公里, 前往红土坡小学为省道和乡村水泥硬化路面, 大部分路况较好。

红土坡小学为一所完小, 目前有学前班、一至六年级共七个年级 6 个教学班, 其中学前班和一年级为一个教学班, 该校现有学生 65 人, 在校教师 10 人, 厨师 1 人, 该校是营改餐合作学校, 国家营养改善计划负责提供义务生早餐, 免费午餐负责全部师生的午餐。学校中午 11: 50 开餐。

校长: 杨秀元; 由杨振兴老师负责与免费午餐相关工作, 包括: 微博发布、出入库记录、现金管理和财务记录。该校财务工作原由吕小蕉老师负责, 但是由于吕老师另有工作安排即将由杨振兴老师接手。



图 2 学校情况组图

4.2 红土坡小学的就餐人数

本次调查的时间为 2016 年 9 月 27 日, 经突击检查, 该校各班级学生人数如下:

表 1: 红土坡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	六年级	合计
应到	12	4	9	13	13	8	6	65
实到	12	4	9	13	13	8	5	64
请假	0	0	0	0	0	0	1	1

调查人现场见到厨师 1 人, 教师 9 人。

当日就餐人数: 学生 64 人+教职工 10 人+调查人 1 人=75 人(调查人缴纳餐费 5 元), 与微博公示人数相同。

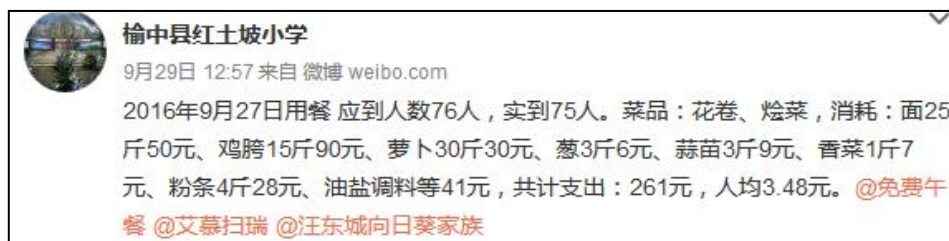


图 3 就餐人数的微博截图

4.3 红土坡小学项目运行综合评价

表 2: 红土坡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	4.8
质量	20	5
管理	25	3.8
财务	25	3
调查	10	4.7
五分制总分		4.26
百分制总分		85.2

经各项评估, 红土坡小学项目运行综合评分为 85.2 分-10 分=75.2 分。

追加扣分原因: 该校为营改餐与免费午餐合作开餐学校, 营改餐负责学生早餐, 学生早餐组成为: 牛奶+鸡蛋+苹果汁+馒头/花卷/油饼, 牛奶、鸡蛋、苹果汁由政府营养餐统一配送, 馒头/花卷/油饼由学校厨房自制, 根据免费午餐相关原则, 学校不许出现牛



奶、面包, 因此追加扣分 10 分。



图 4 牛奶和苹果汁组图

5 分项问题调查

5.1 卫生项目

该校厨房和食堂是位于校园内的一栋单层独立建筑物内, 调查人到校后首先查看了厨房, 整体卫生良好。现场看到一位厨师, 系围裙, 戴帽子, 卫生尚可。该校食材在新营镇黄坪街道定点采购, 一次采购一周的食材, 由商贩直接配送至学校, 米、面摆放在储藏间的架子上, 能够有效的防鼠、防潮。

下课后学生会到食堂门前排队, 再从高年级起逐一进入食堂领餐, 领餐后四至六年级学生返回教室就餐, 其余学生在食堂就餐, 用餐后餐具由学生先清洗一遍, 再由厨师清洗一遍, 然后放如消毒柜中进行消毒。



图 5 厨房和食材储存情况组图

表 3: 红土坡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	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	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	4.8

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。
- (2) “餐前洗手”项得 3 分，原因是学校暂时没有为学生提供餐前洗手条件。

5.2 饭菜质量

调查当天，该校菜品为：花卷和烩菜、油饼。调查人与师生共餐，调查当日学生食用花卷，教师食用油饼，据厨师介绍油饼是前一日早餐所剩，为了不浪费备餐时故意少蒸了一些花卷，目的是将油饼吃掉。当日食材有：鸡肉、白萝卜、胡萝卜、蒜苗、粉条等。查阅该校近期的微博，食材搭配尚属丰富，如：鸡肉、猪肉、萝卜、胡萝卜、包菜、土豆、芹菜、西红柿、鸡蛋等。

表 4: 红土坡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6 开餐当日食材与菜品组图

5.3 执行管理

调查人在食堂和储藏间查看了该校的消毒柜和冰柜等设备,均使用正常。学校能够按照要求留样,但是留样不规范。调查人观察了学生的整个用餐过程,餐后无明显浪费。

该校的就餐情况是,学校中午 11:50 开餐,下课后学生会到食堂门前排队,再从高年级起逐一进入食堂领餐,领餐后四至六年级学生返回教室就餐,其余学生在食堂就餐,观察整个就餐过程,就餐秩序良好。

表 5: 红土坡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	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	3.8

扣分原因:

“菜品留样”项得 1 分,原因是学校留样质量不足 100g。



图 7 厨师和管理人员健康证组图



图 8 就餐过程组图

5.4 财务管理

该校食材在新营乡黄坪街道定点采购，由商户统一配送，每周配送一次。调查人在该校调查期间，该校能够提供原始采购单据、出入库记录和现金流水账，内容基本完整，真实度较高。

表 6: 红土坡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	5	0.25
原始凭证	20	5	1
入库登记	5	3	0.15



出库登记	5	3	0.15
现金流水账	20	1	0.2
专人负责	10	5	0.5
		总分	3

扣分原因:

- (1) “钱账分离”项得 0 分, 原因是该校现金和账目由杨振兴老师一人负责。
- (2) “入库登记”项得 3 分, 原因是入库记录缺少菜品价格。
- (3) “出库登记”项得 3 分, 原因是出库记录缺少菜品价格。
- (4) “现金流水账”项得 1 分, 原因是调查期间未见学校现金流水账。



图 9 原始凭证组图

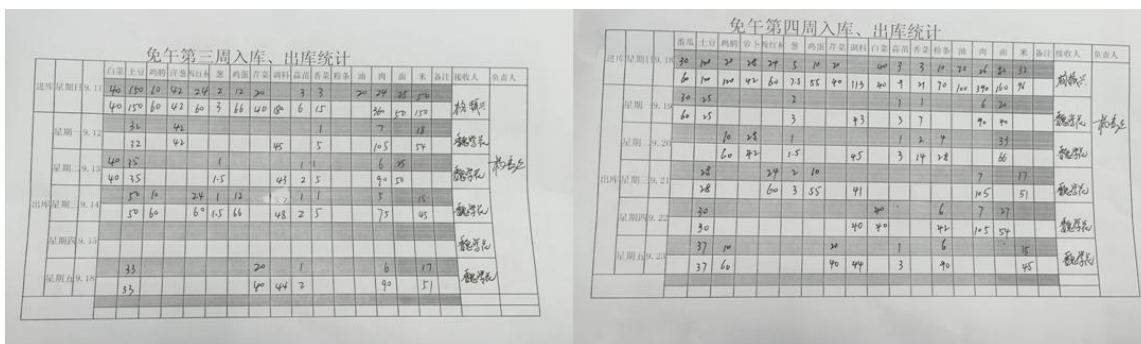


图 10 出入库记录组图

5.5 学生匿名调查

调查人对五、六年级共 13 名学生进行了问卷调查, 并结合现场观察和交流进行评分。

表 7: 红土坡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	3	0.45



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	5	0.5
每天吃到荤菜	15	5	0.75
		总分	4.7

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: 红土坡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	13	100%	一般	0	0	不卫生	0	0	0
是否吃到不该吃的	没有吃到过	9	69.2%	吃到过	4	30.8%				0
菜的味道	好吃	13	100%	一般	0	0	不好吃	0	0	0
菜是否够吃	够吃	13	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	13	100%	有时不熟	0	0	经常不熟	0	0	0
饭是否够吃	够吃	13	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	13	100%	不可以	0	0				0
浪费饭菜有人多吗	没有	13	100%	少	0	0	多	0	0	0
能否每天吃到荤菜	能	13	100%	不能	0	0				0



6 调查人建议

调查人员对红土坡小学进行调查后, 综合各方面情况, 现提出以下建议:

- (1) 建议学校能够督促厨师注意个人卫生;
- (2) 建议学校能够认真进行留样, 贴好标签, 按要求将留样留足 100g;
- (3) 建议学校能够按照本报告附件 1 的内容完善出入库记录和现金流水账记录;
- (4) 建议学校在条件允许的情况下将钱账分开由两位老师进行管理。

7 结论

红土坡小学稽核评分: 75.2 分。

调查人员认为, 红土坡小学项目整体运行情况良好, 学校在就餐秩序、食材搭配方面所做的工作值得肯定, 特别是学校在更换新校长之后能够每周制定菜谱, 丰富学生配餐值得称赞, 但是在食品留样、出入库记录、现金流水账记录等方面还需要继续加强。由于该校是营改餐合作学校, 学校早餐提供牛奶、果汁等, 按照稽核标准视作重大问题, 请学校服务中心相关同事跟进此事, 从调查期间可以看出学校在午餐执行工作上所做的努力, 可以看出新校长和老师对开餐工作更加重视、更加负责。

调查人: 高鑫

2016 年 10 月 2 日

稽核部建议: 红土坡小学项目执行情况较好。本次现场调查情况看, 该校对项目执行很重视, 也一直努力在提高, 从学生较高的满意度也体现出了这点。该校在资金管理环节上的如食材价格等细节问题, 请及时完善。该校使用乳制品的问题, 本报告做了扣分处理, 请执行伙伴详细了解一下资金来源、资金使用和乳制品质量等问题。

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>

微信: [15035119413](https://www.weixin.com/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
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

