



报告编号	MW/JH[2016]102
报告正文总页数	共 12 页

四川省宜宾市兴文县石海镇川堰小学 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

二零一六年七月十日

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员签名无效。
- 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。

四川省宜宾市兴文县石海镇川堰小学

免费午餐项目调查报告

项目负责人：舟乙

调查员：子夜

报告编写：子夜

报告审核：舟乙

报告批准：舟乙

学校编号：2014003

报告日期：2016年7月10日

报告编号：MW/JH[2016]102

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.....	2
4.1 川堰小学概况.....	3
4.2 川堰小学的就餐人数.....	3
4.3 川堰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.....	9
5.5 学生匿名调查.....	11
6 调查员建议.....	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4月底,募款已超过19846万元,累计开餐学校达到556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>

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6月,调查员子夜接受免费午餐基金监督中心的委托,从四川省宜宾市出发前往宜宾市兴文县,对该区域内的项目学校进行开餐情况突击,主要调查内容为食堂卫



生、饭菜质量、食品安全、日常管理、财务状况以及学生满意度等情况。

1.4 学校探访路线说明

6月20日早上7点,调查员自宜宾南客站乘客车出发前往兴文县,9点50分抵达兴文县汽车站,随后换乘前往九丝方向的客运班车于10点40分抵达川堰小学路口。宜宾出发经兴文县城至川堰小学路段路况良好,交通方便。结束对该校调查后,调查员在学校门口搭乘过路客运班车前往九丝城镇,换乘摩托车回到调查员老家。



图1 川堰小学周边路况组图

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《免费午餐项目学校执行标准基本规范》(以下简称执行规范),以及现行国家法律法规、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,录音笔一支。

4 学校现状及评价



4.1 川堰小学概况

川堰小学位于四川省宜宾市兴文县西南方向的石海镇大雪村（川堰），距离石海镇政府所在地约 3 公里，距离兴文县城约 35 公里。

该校地处川南山区，紧邻国家级 4A 风景区—兴文石海，当地居民生活水平尚可，学生家庭多以外出务工及农业为主要经济来源。该校硬件条件尚可，师资力量欠缺。该校系国家营养改善计划覆盖学校，现有学前班及一至六年级，共 7 个教学班，在校学生 137 人（其中，学前班 28 人），教职工 10 人（其中，炊事员 2 人），全校午餐总就餐人数 147 人（其中免费午餐基金拨款 38 人），自 2014 年 3 月起接受免费午餐基金资助并与国家营养改善计划配套实施，为全校师生提供午餐正餐。

该校现任负责人李晓玲老师。学校午餐管理人员包括：日常采购李晓玲老师，出入库管理兼会计魏淑茂老师，学校微博维护兼营养餐报账员黄斌老师。



图 2 学校大门及校园环境组图

4.2 川堰小学的就餐人数

本次调查的时间为 2016 年 6 月 20 日，经突击检查，该校学生、教职工人数如下：

表 1：川堰小学学生及教职工人数统计表

全校	学	一	二	三	四	五	六	教 职 工	合 计
应到	28	14	12	18	22	17	26	10	147
实到	28	14	12	17	22	17	26	10	146
请假	0	0	0	1	0	0	0	0	1

说明：以上各班级应到人数及教职工应到人数由李晓玲校长提供，实到人数由调查员现场清点获得。

该校当日午餐实际就餐人数为 146 人，学校微博当日公示实到就餐人数 147 人，与

调查员现场清点人数相差 1 人。



图 3 学校微博当日用餐反馈公示截图

4.3 川堰小学项目运行综合评价

表 2: 川堰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	5
质量	20	5
管理	25	5
财务	25	4.75
调查	10	3
五分制总分		4.55
百分制总分		91

经综合评估, 川堰小学免费午餐项目运行综合评分为 91 分。

5 分项问题调查

5.1 卫生项目

本项调查内容主要包含厨师卫生、厨房卫生、食材存储及用餐卫生四个方面。调查当日, 调查员根据《执行规范》中关于卫生项目的考查要求, 与李校长一起进行了查看。现场调查概况:

- 1、炊事员个人卫生方面。在岗炊事员着装规范, 个人卫生良好;
- 2、厨房操作间及其他功能区卫生方面。该校厨房操作间整体环境卫生良好, 灶台、工作台干净整洁, 物品摆放整齐, 餐厅干净整洁。
- 3、食材储存方面。各类食材均按照要求分类上架存放, 未见变质腐烂等, 冰柜干净整洁, 肉类存放规范;



4、餐具卫生及就餐卫生方面。该校学生餐具均集中保管在厨房消毒柜中,消毒柜工作正常,消毒效果良好;就餐前全体学生均自觉洗手就餐,用餐卫生习惯良好。

表 3: 川堰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	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	5	0.25
		总分	5

评分说明:

调查当日,该校炊事员卫生、食堂环境卫生、食材储藏、就餐卫生等方面均情况良好,无明显不足。本节考核予以全取满分 5 分;



图 4 炊事员着装情况组图



图 5 厨房各区域情况组图



图 6 食材储存情况组图



图 7 餐具保存情况



图 8 学生餐前洗手情况

5.2 饭菜质量

本项主要考察午餐饭菜的口味、能否吃饱、搭配、品种数量、荤菜率及是否有异物等。调查员根据《执行规范》中关于“饭菜质量”的考查要求,逐项考查现场评分。调查

当日，该校午餐菜品是两菜一汤（豇豆炒肉末、红烧土豆、炒莲花白、番茄汤），备餐量足，干净卫生，搭配丰富合理。调查员当日与学生一起就餐，菜品口味良好。从学生现场反应来看，均能吃饱，每餐有肉。学校微博日常用餐反馈显示每日均有荤菜。

表 4：川堰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

评分说明：
调查当日，该校午餐质量良好，完全符合考核要求。



图 8 调查当日菜品组图

5.3 执行管理

本项主要考察学校在午餐执行管理方面的落实情况。调查员根据《执行规范》中关于“执行管理”一项的考察标准，与李校长一起进行了了解查看。调查当日，该校执行管理情况良好。现场所见炊事员健康证有效，设备使用正常，食品留样规范有效，分餐秩序良好，师生完全同餐，餐后未见明显浪费。其他无明显不足。

表 5：川堰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
师生同餐	20	5	1
浪费情况	20	5	1
		总分	4.4

评分说明: 调查当日, 该校执行管理情况良好, 完全符合本节考核要求。



图9 炊事员健康证



图10 食品留样组图



图11 午餐就餐组图



图 12 餐后浪费情况

5.4 财务管理

本项主要考察学校的午餐财务管理、食堂台账及账目责任等内容。调查当日,调查员向李晓玲校长了解了该校食堂日常采购、出入库管理及现金收支管理相关情况,并核对了相关账目。

据李校长介绍,该校食堂日常采购由她本人直接负责。据了解,该校大米及食用油系县教育局统一招标采购,每月配送一次;日常食材则由学校自采,猪肉采购自石海镇兴堰集市定点供应商,蔬菜类则直接采购自县城各定点供应商。日常出入库管理由魏淑茂老师负责(验收、入库登记、出库安排及登记)。免费午餐基金拨款由魏淑茂老师兼职管理(学校会计),营养餐报账由黄斌老师负责。调查当日,调查员核对了该校本期以来的全部采购原始凭证、出入库台账及现金流水账。从出示的原始凭证来看,凭证齐全,基本要素完整,采购单价正常,签字清晰,责任明确;从出示的入库登记来看,入库数据与原始凭证数据一致,记录规范清晰;从出库记录来看,记录规范,数据清晰、正常,签字清晰,责任明确;从出示的现金流水账来看,其收支数据正常,核算清楚合理,未见异常支出情况。

表 6: 川堰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	0	0
原始凭证	20	5	1
入库登记	5	5	0.25

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	4.75

评分说明:

关于“轮流采购”，该校日常采购均由李校长独立负责，未执行轮流采购要求。根据稽核评分规则，该项评分取 0 分；

除上述扣分项外，该校午餐财务管理规范，无明显异常及漏洞。



图 12 原始凭证组图

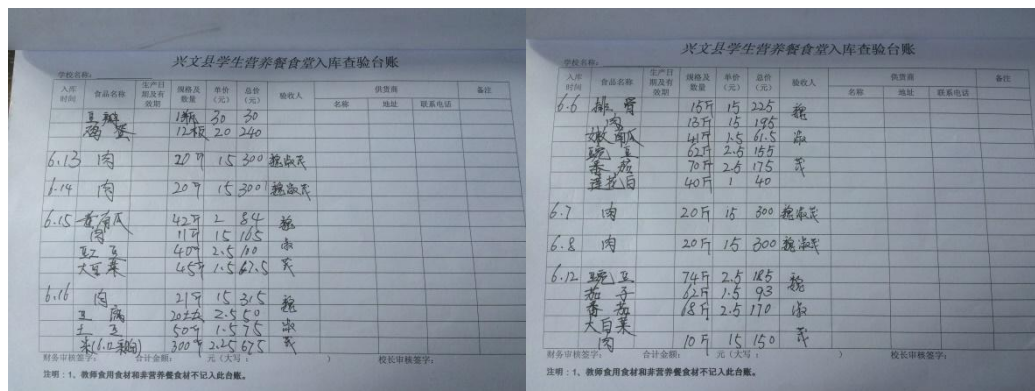


图 13 入库台账组图

兴文县川堰学校2016年 月营养食堂出库台账									
学校名称:		时间:		学年:		月:		日:	
食品名称	单位	单价 (元)	数量	金额 (元)	领出人	行医处	领出人	领出人	备注
大米	斤	2.25	20	45	李	李	李	李	
肉	斤	15	20	300	李	李	李	李	
菜	斤	2	30	60	李	李	李	李	
菜	斤	1.5	20	30	李	李	李	李	
菜	斤	2	30	60	李	李	李	李	
干鲜	斤	2	2	4	李	李	李	李	
调味品	斤	2.5	2	5	李	李	李	李	
其他									
合计				592.5					

兴文县川堰学校2016年 月营养食堂出库台账									
学校名称:		时间:		学年:		月:		日:	
食品名称	单位	单价 (元)	数量	金额 (元)	领出人	行医处	领出人	领出人	备注
大米	斤	2.25	20	45	李	李	李	李	
肉	斤	15	5	75	李	李	李	李	
菜	斤	2	35	70	李	李	李	李	
菜	斤	1.5	20	30	李	李	李	李	
菜	斤	2	30	60	李	李	李	李	
干鲜	斤	2	2	4	李	李	李	李	
调味品	斤	2.5	2	5	李	李	李	李	
其他									
合计				577.5					

图 14 出库台账

2016年食堂收支流水账 (经手)									
时间	原	因	收	支	经手人	管理	结	备注	
2016.2.16	2015年结余				李	李	1128.62		
2.23	李		15.00		李	李	1143.62		
2.29	李		50.00		李	李	1193.62		
3.11	李		120.00		李	李	1313.62		
3.25	李		1612.10		李	李	17249.62		
3.25	李		250.00		李	李	19749.62		
3.29	李		220.00		李	李	12549.62		
4.27	李		250.00		李	李	10049.62		
5.5	支付厨师工资		1800		李	李	8249.62		
5.61	①支付厨师工资		1800		李	李	6449.62		
	②采购		2500		李	李	3949.62		

图 15 现金流账

5.5 学生匿名调查

调查当日, 由于受时间限制, 调查员未对该校学生进行匿名问卷调查。根据调查员现场观察并结合与学生交流的情况来看, 学生满意度中等。根据稽核评分规则, 本节考核全部按 3 分处理, 评分结果见表 7。

表 7: 川堰小学学生匿名调查评分表

项目	权重	分值	得分
厨师卫生	10	3	0.3
饭菜异物情况	15	3	0.45
菜品口味	5	3	0.15
菜品分量	15	3	0.45
主食生熟	5	3	0.15
主食分量	20	3	0.6
主食不够可以添加	5	3	0.15



饭菜浪费情况	10	3	0.3
每天吃到荤菜	15	3	0.45
		总分	3

6 调查员建议

调查员对川堰小学进行调查后,综合各方面情况,现提出以下建议:

- (1) 建议该校在人员条件允许情况下尽量执行“轮流采购”,完善日常监督。
- (2) 建议该校多了解学生对午餐的需求,重视学生意见,努力提高供餐水平。

7 结论

川堰小学稽核评分: 91 分。

调查员认为,川堰小学“免费午餐”项目运行状态优秀。本次稽查是该校开餐以来第二次接受免费午餐基金监督中心稽核组突击检查,从现场情况来看,上一次稽查中存在的问题均得到了有效改善,学校午餐管理上升到了一个新的台阶,希望该校再接再厉,继续做好午餐相关工作。感谢全体教职工为此做出的不懈努力!

调查员: 子夜

2016 年 7 月 10 日

稽核部建议: 川堰小学项目执行情况良好。从本次现场调查,可以发现,该校在食品安全的菜品留样、学生餐具管理、食材储藏等方面的工作都做的非常规范,资金管理环节上的原始凭证的日常管理、账目管理等方面的真实度、及时性都很好。从点滴的工作中,可以感觉到学校对学生用餐工作的重视、对项目执行的重视,本次给予表扬,同时,建议执行部,可对该校进行政策和费用倾斜;同时,可将本报告转其他项目学校进行借鉴、学习。

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.wechat.com/p/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、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	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。



财 务		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。
	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

