



报告编号	MW/JH[2016]199
报告正文总页数	共 12 页

# 安徽省黄山市歙县长陔乡长标小学 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

二零一六年十二月二十七日

# 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。

# 安徽省黄山市歙县长陔乡长标小学

## 免费午餐项目调查报告

项目负责人：舟乙

调查人员：子夜

报告编写：子夜

报告审核：舟乙

报告批准：舟乙

学校编号：2015073

报告日期：2016年12月27日

报告编号：MW/JH[2016]199

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.....	3
3 主要调查设备.....	3
4 学校现状及评价.....	3
4.1 长标小学概况.....	3
4.2 长标小学的就餐人数.....	4
4.3 长标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.....	7
5.3 执行管理.....	7
5.4 财务管理.....	9
5.5 学生匿名调查.....	11
6 调查人建议.....	11
7 结论.....	11
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) <http://weibo.com/freelunch>

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

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

### 1.3 调查内容

2016年12月,调查人子夜接受免费午餐基金稽核部的委托,从四川省宜宾市出发前往安徽省池州市和黄山市,对上述地区项目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

12月6日,调查人自四川宜宾乘坐长途客车前往重庆市,下午5时抵达重庆汽车站(102元),入住南滨路皇郡大酒店(免费)。7日,自重庆江北国际机场搭乘航班飞往安徽合肥市,于上午9时左右抵达合肥新桥国际机场(270元)。随后搭乘机场大巴抵达合肥南站(25元),于11点20左右搭乘动车前往池州市,12点30分抵达池州站(69.5元)。12点40分,调查员自池州站旁边的池州客运总站搭乘客运班车前往石台县,当日下午3点左右抵达石台县城(20元),入住牯牛降国际大酒店(120元/天)。

12月9日,调查人结束对石台县项目学校调查后,自石台县汽车站乘坐客运班车,于当日下午6时许抵达黄山市屯溪区,入住纳山纳水精品酒店(158元/天)。

12月10日、11日,调查人驻地休整。

12月12日上午9时许,调查人与免费午餐基金技术专员江涛一起,自黄山市区(屯溪区)自驾车前往歙县长陔乡长标小学,于11点20分左右抵达学校所在的村子,徒步5分钟到校。自黄山市区至长标小学路况良好,但弯多路窄,行车缓慢,全程约50公里,用时2.5小时。如乘客车前往,则可在簧墩路口搭乘客车至长标口,徒步约30分钟到校。结束对该校的调查后,调查人原路返回黄山市区,并自黄山汽车站搭乘客运班车抵达黄山区(太平),入住明华大酒店(138元/天)。



图1 长标小学附近路况

## 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 长标小学概况

长标小学位于安徽省黄山市歙县长陔乡长标村, 距离长陔乡约 10 公里, 距离县城约 68 公里。

**歙县**, 古名歙州, 隶属于安徽省黄山市, 位于安徽省最南端, 全县辖 28 个乡镇, 人口约 49 万。歙县是古徽州府治所在地, 是徽州文化和国粹京剧的发源地, 是徽商、徽菜的主要发源地, 是文房四宝之徽墨、歙砚的主要产地, 也是著名的国家级文化历史名城。**长陔乡**地处歙县南部, 是新安江的发源地之一, 全乡辖 5 个行政村, 乡政府驻地距歙县县城 58 公里。

长标小学是一所隶属于长陔中心学校的全走读制村级教学点。2004 年长标乡并入长陔乡, 原中心校规模缩减降级为村级教学点。该校学生全为走读, 生源均为长标村境内。学校距长陔乡 10 公里, 路况良好, 为柏油路面和水泥路面。

该校校长王武斌; 保管员曹宏红负责微博管理工作; 后勤主任王长龙负责采购及财务工作; 厨师邵贵衡系校长夫人。食材采购地点为学校周边, 均系定点采购, 主要采购自邵荣照及厨师邵贵衡处, 都有联系电话。

午餐时间: 11: 20 全体师生就餐。

午餐标准为 4 元 / 人 / 天, 全校师生均享受免费午餐。厨师工资由免费午餐基金拨款补贴 900 元, 学校补贴情况不详。

库存食材: 大米大半袋 (约 40 斤), 食用油一瓶 (5L)。

厨房设备有电饭煲、消毒柜、冰柜、液化气灶等, 均系免费午餐基金拨款支持。





图2 学校情况组图

#### 4.2 长标小学的就餐人数

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

表1: 长标小学学生人数统计表

全校	幼儿园	一年级	二年级	三年级	四年级	合计
应到人数	15	3	4	3	6	31
实到人数	14	3	4	3	6	30
请假人数	1	0	0	0	0	1

调查人在厨房现场见到厨师1人,王武斌校长介绍学校共有教职工5人,分别为教师4人、厨师1人,当日全部在岗。

当日就餐人数: 学生30人(请假1人)+教师4人+厨师1人+调查人1人=36人,稽核员缴餐费5元。微博公示与现场清点人数基本一致。

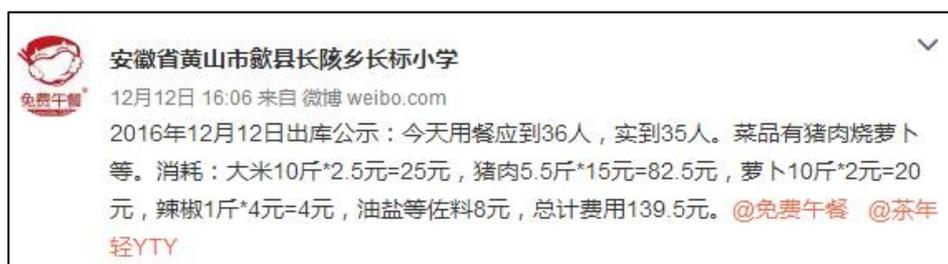


图3 就餐人数的微博截图

#### 4.3 长标小学项目运行综合评价

表2: 长标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	4.6
管理	25	3.4



财务	25	4.35
调查	10	3
五分制总分		3.99
百分制总分		79.8

长标小学项目运行本次综合评分为 79.8 分。

## 5 分项问题调查

### 5.1 卫生项目

调查人进校时该校厨师备餐已结束。通过查看厨房操作间，厨房整体卫生良好，物品摆放相对整齐，墙地面卫生较好。厨师未着工作装，也没有任何卫生防护措施。库存的大米放在分餐间地上，校长解释称日常都是放在桌子上，分餐时才拿下来放地上，调查人认为解释欠合理。由于该校食材系当日采购当日使用，故现场除一袋已开封使用的大米及少部分调料外未见其他食材库存。

学生的餐具均由厨师统一清洗，集中存放在厨房的消毒柜内。开餐前，学生均自觉洗手就餐。

表 3: 长标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	3	0.15
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	3	0.15
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	3	0.3
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	4.6



各项扣分原因, 有文字说明、照片为证:

“厨工头部卫生”和“厨工工服着装”取3分, 扣分原因为调查人进厨房时炊事员没有穿工作服, 也没有其他卫生防护措施。



图4 厨工工作照

“食材储藏”取3分, 原因是调查人发现大米未离地上架存放。



图5 放在地上的大米

学校卫生项目优秀方面的图片:



图6 厨房操作间卫生图



图7 冰柜及消毒柜情况组图

## 5.2 饭菜质量

调查当日菜品为：猪肉烧萝卜，主食为米饭。

当日饭菜质量情况概述：通过品尝当日饭菜，菜品为独菜，感觉口味尚可。询问老师为什么只有一个菜，老师解释称人数少，餐费有限，采购也不方便，无法做出更多的菜品。由于调查人进校时该校学生分餐已接近尾声，所以无法评估其食材消耗情况。通过从学生座谈调查情况看，对饭菜质量和卫生状况满意度中等。

表 4：长标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	1	0.1
荤菜率	20	5	1
饭菜异物	20	5	1
		总分	4.6

各项扣分原因，有文字说明、照片为证：

“品种数量”取 1 分，原因是当日午餐菜品系独菜，且查阅学校微博发现本期以来均系独菜。



图 8 当日学生菜品组图

## 5.3 执行管理

通过查看厨师健康证有效，厨房的设备均能正常工作，但查见的食品留样采用纸杯取样，无密封措施，且取样数量不达标。各班学生领餐后回教室用餐，有老师现场监督。调查人观察学生的用餐情况，发现剩菜剩饭浪费明显。

表 5：长标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	3	0.6
		总分	3.4

各项扣分原因，有文字说明、照片和录音为证：

(1) “菜品留样”取 1 分，扣分原因为取样容器不符合要求，取样数量不达标，属无效留样。（如图 9）

(2) “浪费情况”取 3 分，扣分原因为通过查看学生餐后的剩菜剩饭情况与用餐人数相对比，显的浪费明显。（如图 10）

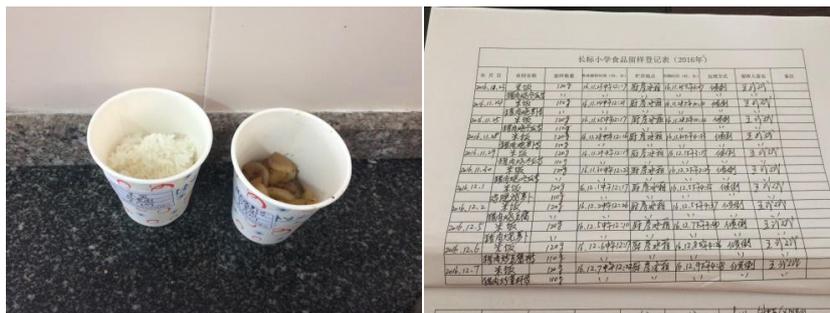


图 9 菜品留样与登记组图



图 10 剩菜剩饭图

学校执行管理项目优秀方面的图片：



图 11 厨师健康证组图



图 12 学生分餐用餐情况组图

### 5.4 财务管理

通过现场了解,该校实施了钱账分离,食材采购价格合理,但未执行轮流采购。查看了相关账务,采购的原始凭证系自制凭证,但签字信息完善,出入库记录及现金流水账完整规范。

免费午餐善款经费拨款和报销详细流程不详。

表 6: 长标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	3	0.6
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	4.35

各项扣分原因,有文字说明、照片为证:

(1) “轮流采购”取0分,原因是该校未执行轮流采购。但从调查员角度来看,该校属微型学校,执行轮流采购意义不大。

(2) “原始凭证”取3分,扣分原因为原始凭证系自制凭证,欠规范。

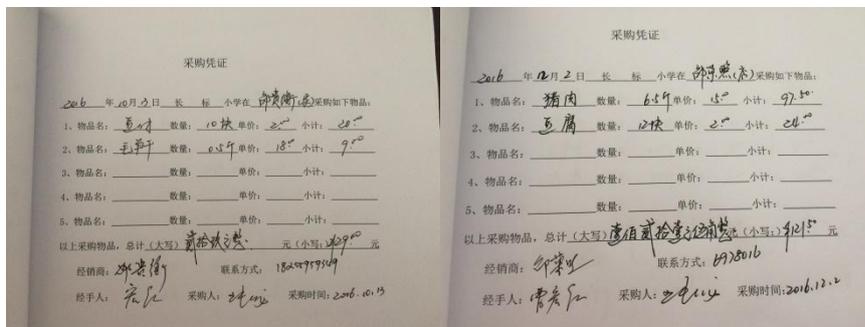


图 13 原始凭证组图

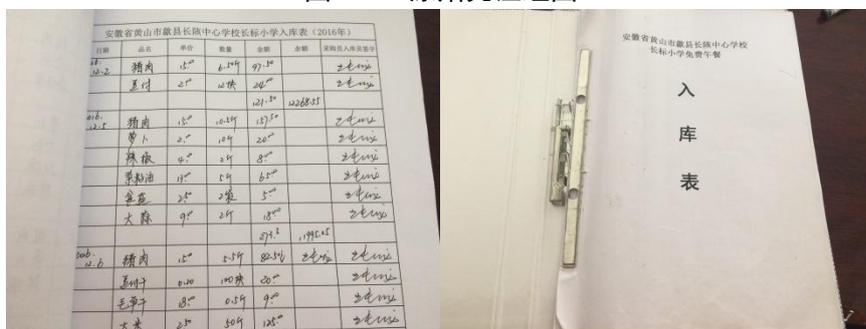


图 14 入库记录组图

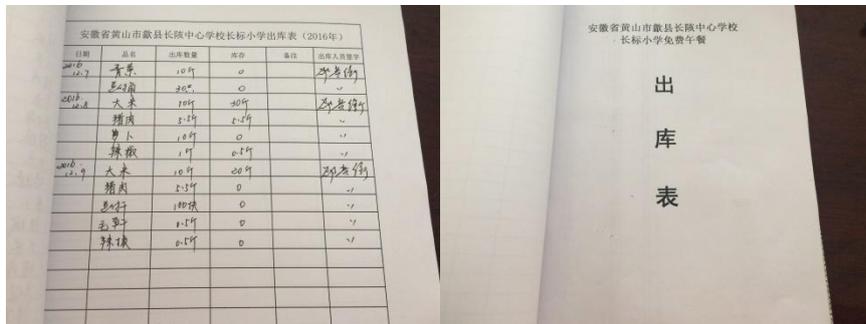


图 15 出库记录组图

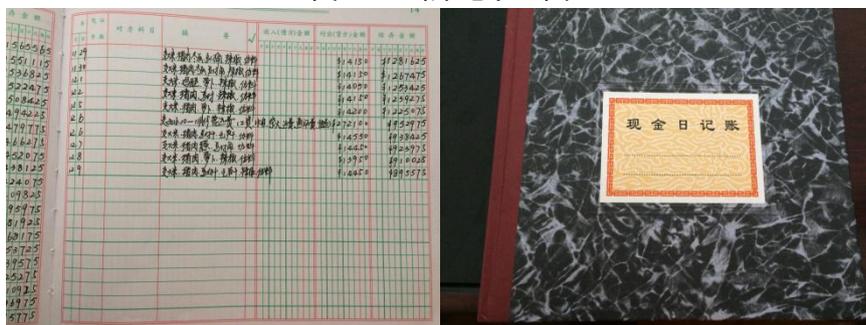


图 16 现金流水账组图

## 5.5 学生匿名调查

调查人通过与该校部分就餐学生就午餐满意度进行交流了解,从了解的情况来看,满意度中等,本项调查全部予以取中间值3分。

表 7: 长标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 调查人建议

调查人对长标小学进行调查后,综合各方面情况,现提出以下建议:

- (1) 建议该校加强厨师上岗着装要求,规范着装上岗;
- (2) 建议该校严格按照食品留样相关制度要求做好食品留样工作;
- (3) 建议该校在现有条件下积极提高午餐供餐质量,丰富午餐搭配。
- (4) 建议该校关注学生餐后浪费情况,并积极做出改善。

## 7 结论

长标小学稽核评分: 79.8 分。

调查人认为,该校在本次稽核调查中执行情况一般。该校属微型教学点,开餐一年有余,本次稽查是该校第一次接受免费午餐基金监督中心现场稽查,从现场情况看,该校目前存在的问题相对明显,主要集中在炊事员着装、食品留样、饭菜质量等三个方面。希望该校根据本次稽查结果,积极改进相关管理,努力提升饭菜质量,为孩子们做好这



## 一顿来之不易的午餐!

调查人: 子夜

2016年12月27日

**稽核部建议:**长标小学项目执行情况较好。该校所在地区非集中开餐地区,在项目执行的交流和执行监督上,从本次现场调查情况看,还是存在不足,如菜品留样的规范问题,开餐一年多,留样器具和留样规范都不达标;在账目管理上,从现场采集的资料看,制作原始凭证属于比较有特色、也能把好资金管理的入口,如何更好的做好本环节真实性的把控,还请执行伙伴协助校方进一步完善。该校在学生用餐满意度的问题上,可能存在实际采购难度,但从采购途径的相关关系和学生餐后较多浪费的情况,还执行伙伴和校方给予关注,切实提高学生饭菜的整体质量。

**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**



## 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