



报告编号	MW/JH[2016]204
报告正文总页数	共 12 页

# 湖北省恩施州鹤峰县铁炉白族乡江口教学点 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

二零一六年十二月二十九日

# 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。

# 湖北省恩施州鹤峰县铁炉白族乡江口教学点

## 免费午餐项目调查报告

项目负责人：舟乙

调查人员：云柯

报告编写：云柯

报告审核：舟乙

报告批准：舟乙

学校编号：2011088

报告日期：2016年12月29日

报告编号：MW/JH[2016]204

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.....	1
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 铁炉白族乡江口教学点的概况.....	3
4.2 铁炉白族乡江口教学点的就餐人数.....	4
4.3 铁炉白族乡江口教学点项目运行综合评价.....	4
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
5.6 执行反馈.....	11
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](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

2016年12月,调查人云柯接受免费午餐基金稽核部的委托,从湖南长沙市出发前往湖南省怀化市芷江县、湖北省恩施州鹤峰县,对该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8日自长沙高铁站乘高铁至怀化市芷江县（用时约2小时10分钟），到达芷江高铁站后，乘公交车至芷江汽车站，宿芷江县泰和宾馆。

12月15日调查芷江县木叶溪中心小学后，返回县城，16日自芷江高铁站乘高铁前往杭州参加年会。20日晚，自杭州东站乘火车至湖北省宜昌市，21日上午到达宜昌东站，用时约13小时30分钟转乘火车至石门县，在石门汽车西站乘班车至鹤峰县走马镇，宿走马镇金龙玉凤宾馆。

12月22日，自走马汽车站乘桑植方向班车至铁炉白族乡江口村，用时约1小时40分钟到达，于10:30对江口教学点进行突击检查。调查结束后乘班车返回走马镇，宿走马镇金龙玉凤宾馆。

交通提示：县城至铁炉乡有两趟班车，走马镇至至铁炉乡班车较多，走马镇至桑植有两趟班车路过江口村，交通比较便利。



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安全问题，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 铁炉白族乡江口教学点的概况

鹤峰县隶属恩施土家族苗族自治州，位于湖北省西南部，恩施州东南部。境内地形西北高、东南低，多山间小盆地，是湖北省高山县之一。全县除土家族、苗族以外，还有蒙古族、白族等少数民族。铁炉乡位于鄂西东南边陲，地处武陵山脉，与张家界和索溪峪天子山奇峰相依，山水相连，东邻石门县，西接桑植县，北靠本县走马镇。

铁炉白族乡江口教学点建校于解放初期，1999年移民至丛阳老坝，在此建新校址，位于江口村第七村民组，在村委会旁边。学生全为走读生，最远距校4公里，上学均由家长接送。学校距铁炉乡6公里，距走马镇45公里，距鹤峰县城140公里，路况一般，为水泥路面，走马至铁炉一小段道路在施工修路。

该校校长向延辉，负责会计和微博管理工作；老师向延池；厨师林双兰。采购食材工作由向延辉老师负责，验收人为厨师。采购地点：铁炉乡菜市场定点采购，肉的供货商是刘金明，有联系电话。午餐时间：13:00用餐。

午餐标准为4元/人/天，幼儿园学生和教职工由免费午餐基金提供资助待遇，一年级学生享受国家营养改善计划；早餐2元/人/天为一年级学生享受，由国家营养改善计划提供经费。厨师工资：900元/月，由免费午餐负责支付。

库存食材：大米半袋、“同船”菜籽油1桶（10L/桶）、猪肉9斤、西红柿2斤、南瓜5斤、黄瓜3斤、胡萝卜2斤、豆角3斤、莲藕1斤。

厨房共有设备6台，其中免费午餐配备设备有小留样冰柜、燃气灶各1台；中心校配备设备有消毒柜、冰柜、留样冰柜、电饭锅各1台。



图2 学校情况组图

## 4.2 铁炉白族乡江口教学点的就餐人数

本次调查的时间为 2016 年 12 月 22 日, 经突击检查, 该校各班级学生人数如下:

表 1: 铁炉白族乡江口教学点学生人数统计表

全校	学前班	一年级	合计
应到人数	11	9	20
实到人数	10	9	19
请假人数	1	0	1

调查人在厨房现场见到厨师 1 人, 向延辉校长介绍学校共有教职工 3 人, 分别为教师 2 人、厨师 1 人。

当日就餐人数: 学生 19 人 (请假 1 人) + 教师 2 人 + 厨师 1 人 + 调查人 1 人 = 23 人, 稽核员缴餐费 4 元, 学校微博公示与当日用餐情况完全一致。

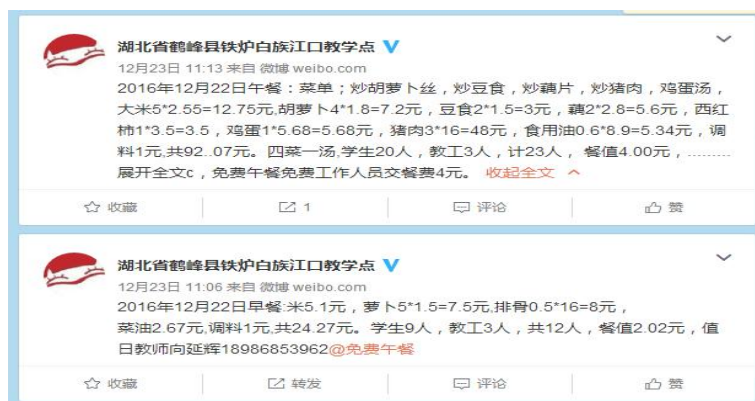


图 3 就餐人数的微博截图

## 4.3 铁炉白族乡江口教学点项目运行综合评价

表 2: 铁炉白族乡江口教学点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	4.4
财务	25	3.7
调查	10	4.9
五分制总分		4.52
百分制总分		90.4

经各项评估, 铁炉白族乡江口教学点项目运行综合评分为 90.4 分。





## 5 分项问题调查

### 5.1 卫生项目

通过查看食堂操作间,厨房整体卫生良好,物品摆放比较有序,地面卫生较好。厨师正规着装,手部卫生状况较好。工作台上的食物分离存放,冰柜内卫生状况一般,储藏的部分食物未采取了安全隔离措施,储藏室储存的食材整齐有序。

学生用完餐后由厨师统一清洗餐具,集中存放在食堂的消毒柜内消毒。开餐前,学生先洗手再用餐。

表 3: 铁炉白族乡江口教学点卫生项目评分表

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	1	0.1
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	4.6

各项扣分原因,有文字说明、照片和录音为证:

“易变质食物保存”取 1 分,扣分原因为冰柜内冰霜较厚,冰箱内储藏的部分食物没有采取安全隔离措施。(如图 4)



图 4 冰柜内部卫生组图

学校卫生项目优秀方面的图片：



图 5 厨工着装工作图

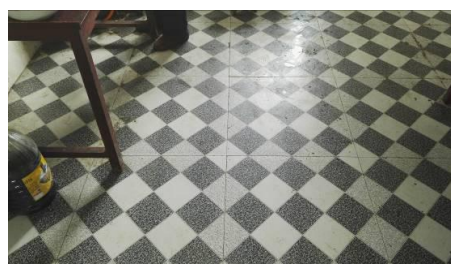


图 6 厨房地面卫生图



图 7 厨房工作台暨生熟食存放组图



图 8 学生餐具的清洗与存放组图



图 9 食材储藏组图



图 10 餐前学生洗手组图

## 5.2 饭菜质量

调查当日菜品为：炒猪肉、炒莲藕、炒胡萝卜、炒豆角、鸡蛋汤，主食为大米饭。

当日饭菜质量情况概述：通过品尝当日饭菜，菜品为四菜一汤，一荤四素，感觉口味较好。通过从学生座谈调查情况看，对饭菜质量和卫生状况反映良好。

表 4：铁炉白族乡江口教学点饭菜质量评分表

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 11 当日菜品组图

## 5.3 执行管理

通过查看厨师健康证是合格的，厨房的设备均能正常工作，有菜品留样，无近期相关留样登记。老师组织学生在食堂分餐用餐，师生同餐。调查人观察学生的用餐情况，发现剩菜剩饭符合用餐人数比例。

表 5：铁炉白族乡江口教学点执行管理评分表

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



各项扣分原因，有文字说明、照片和录音为证：

“菜品留样”取 3 分，扣分原因为有菜品留样，无近期留样登记上。校方回应：原来一直登记，就是最近工作比较忙给疏忽了。（如图 12）



图 12 菜品留样图

学校执行管理项目优秀方面的图片：



图 13 厨师健康证图



图 14 教职工用餐情况图



图 15 正常使用的厨房设备组图



图 16 纠正后的菜品留样与登记组图



图 17 学生分餐用餐情况组图



图 18 剩菜剩饭组图

### 5.4 财务管理

通过现场了解，该校由中心校管理善款资金，学校采购所需食材后记好相关账目报中心校，由中心校定期与供货商进行结算。因学校教职工人数较少由校长负责采购食材，未轮流采购，食材采购价格合理。查看了相关账务，出库登记信息完整，采购的原始凭证、入库登记相关信息不完整，无近期现金流水账记录。

免费午餐善款经费拨款流程不详。

表 6：铁炉白族乡江口教学点财务管理评分表

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	5	0.25
现金流水账	20	1	0.2
专人负责	10	5	0.5
		总分	3.7

各项扣分原因, 有文字说明、照片和录音为证:

- (1) “原始凭证”取3分, 扣分原因为采购的原始凭证无验收人签字信息。(如图19)
- (2) “入库登记”取3分, 扣分原因为入库登记上无监督交接人签字。(如图20)
- (3) “现金流水账”取1分, 扣分原因为无相关现金流水账。



图19 原始凭证组图



图20 入库登记组图

学校财务管理项目优秀方面的图片:



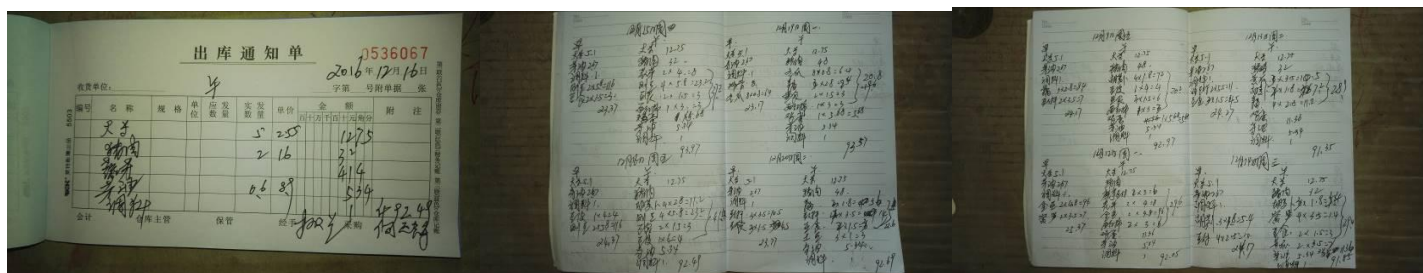


图 21 出库登记组图

### 5.5 学生匿名调查

调查人对该校一年级 9 名学生进行座谈调查，抽样比例为 45%。

表 7: 铁炉白族乡江口教学点学生座谈调查评分表

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	3	0.15
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	4.9

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。

### 5.6 执行反馈

(1)您知道协助贵校申请免费午餐的志愿者和免费午餐项目对接志愿者或对接工作人员是谁？有联系方式吗？

答：对接人是志愿者，姓名不详，无电话，有微信。

(2)对接志愿者（或工作人员）一般多长时间联系你们一次呢？最近一次联系你们大概是时候？当时主要沟通了什么问题呢？



答：有事就联系，最近一次是上半年，沟通微博情况。

(3) 对接志愿者（或工作人员）在学校开餐前，是否专门给你们讲过免费午餐的具体执行要求和项目运行管理的相关制度？你们组织相关人员学习过吗？

答：讲过，看过相关规定，厨师没学习过。

## 6 调查人建议

调查人对铁炉白族乡江口教学点进行调查后，综合各方面情况，现提出以下建议：

- (1) 建议冰柜内储藏的食物采取安全隔离措施；
- (2) 建议按要求做好菜品留样登记；
- (3) 建议按免费午餐相关制度落实好原始凭证、入库登记和现金流水账及相关信息的完整性。

## 7 结论

铁炉白族乡江口教学点稽核评分：90.4 分。

调查人认为，该校在本次稽核调查中执行情况优秀，这是个微型学校，只有两名老师，一名厨师，调查中得知校长与厨师是夫妻，他们共同把食堂管理的井井有条，工作非常辛苦，在此表示衷心的感谢！学校在食堂管理和账目方面还存在一些问题，请校方予以重视。

调查人：云柯

2016 年 12 月 29 日

**稽核部建议：**江口教学点项目执行情况良好。微型学校，老师家属做厨师，以校为家，扎根山区基础教育，从本次现场调查情况看，艰苦的环境、短缺的师资，执行工作能认真如此，也属不易，望校方就食材储藏规范、菜品留样及时性和账目登记规范性再做加强，争取做到更好。

**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	学校每周以素材为主, 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。

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