



报告编号	MW/JH[2015]008
报告正文总页数	共 12 页

湖南省怀化市新晃县米贝乡烂泥村小 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

二零一五年三月二十五日

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。

湖南省怀化市新晃县米贝乡烂泥村小 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：小水

报告批准：舟乙

学校编号：2011065

报告日期：2015年3月25日

报告编号：MW/JH[2015]008

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 米贝乡烂泥村小的概况.....	3
4.2 米贝乡烂泥村小的就餐人数.....	3
4.3 米贝乡烂泥村小项目运行综合评价.....	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.....	9
5.5 学生匿名调查.....	10
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,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

2015年3月,调查人高鑫接受免费午餐基金稽核部的委托,从河南省郑州市出发前往湖南省怀化市新晃县进行开餐情况突击,调查人本次共调查四所学校,分别为:洞坪乡中心小学、米贝乡烂泥村小、贡溪乡甘美村小、扶罗乡东风村小,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

调查人员3月15日上午,从河南省郑州市出发,乘高铁到达长沙南站,后乘高铁到达新晃西站,宿新晃县佳程宾馆。在3月17日对新晃县洞坪乡中心小学进行了突击检查,于3月18日对米贝乡烂泥村小进行突击检查。

3月18日上午8:30,从新晃汽车站乘班车至米贝乡,约10:10到达米贝乡,后乘坐面包车到达烂泥,步行至烂泥村小,调查结束后搭车返回新晃县城。

相关费用:新晃至米贝乡班车14元,米贝乡至烂泥村面包车7元。

交通提示:调查当日碰巧遇上米贝乡赶场(即赶集),因此才会有从米贝乡到达烂泥村的面包车,约11:00从米贝乡出发,到达烂泥村时间约为11:50,烂泥村小开餐时间为12:30。如果在调查时没有遇上赶场,调查人员可以包车前往烂泥村,往返价格约120元,乘做摩的前往约60元(由于前往烂泥村的路为山路,虽然为水泥路面,但有些危险,因此不建议乘坐摩的);另外也可以从板山镇前往烂泥村,包车往返价格约60元(据当地村民介绍)。



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 米贝乡烂泥村小的概况

新晃位于湖南省最西部, 沅水支流舞水的中游, 总面积 1508 平方公里, 东部与芷江县接壤, 南、西、北三面分别与贵州省天柱、镇远及万山特区为邻。全县辖 23 个乡镇, 1984 年被列入国家首批对外开放县, 为“湘西明珠”。隶属湖南省怀化市。

米贝苗族乡位于新晃侗族自治县东南部, 东接芷县罗岩乡, 西连中寨镇, 南边与碧朗乡和贵州省天柱县蓝田镇接壤, 东部与县天雷山林场犬齿交错。距新晃县城 58 公里。

米贝乡烂泥村小共有三个年级: 学前班、一年级、二年级。目前学校正在学校一侧的空地上修建新校舍。负责老师: 蒲德玉 (负责学校开餐的具体工作); 微博发布: 张猛猛 (支教老师)。

该校现有教室两个, 分两个班上课, 学前班一个教室, 一、二年级一个教室, 该校共有学生 38 人, 其中学前班 20 人; 在校教师 3 人 (含 1 名支教老师), 厨师 1 人。



图 2 学校组图

4.2 米贝乡烂泥村小的就餐人数

本次调查的时间为 2015 年 3 月 18 日, 经突击检查, 该校各班级学生人数如下:

表 1: 米贝乡烂泥村小学生人数统计表

全校	学前班	一年级	二年级	合计
应到	20	3	15	38
实到	19	3	15	37
请假	1	0	0	1

调查人员现场见到厨师 1 人, 老师 3 人。

当日就餐人数: 学生 37 人+教职工 4 人+志愿者 1 人=42 人 (志愿者缴餐费 5 元)。

实际用餐人数比该校微博公示人数少 1 人, 原因是学前班有 1 人请假。



图 3 就餐人数的微博截图

4.3 米贝乡烂泥村小项目运行综合评价

表 2: 米贝乡烂泥村小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	4.8
管理	25	3.3
财务	25	4.1
调查	10	3
五分制总分		3.96
百分制总分		79.2

经各项评估, 米贝乡烂泥村小项目运行综合评分为 79.2 分。

5 分项问题调查

5.1 卫生项目

该校厨房位于校舍的另一端,调查人到校后,首先查看了厨房,看到一位厨师正在备餐,未着工作服,卫生情况一般。灶台比较干净;工作台为水泥台,卫生尚可;砧板看上去不是很干净;厨房地面有积水、有些泥巴,据厨师介绍学校没有专门的房间为孩子提供饮水的地方,孩子们下课会来厨房喝水,导致地面比较湿。该校的食材储藏间位于厨房隔壁,储藏间采光、通风条件良好,所藏食材均做了分类。储存现场未见大米,经过与厨师交流,学校大米存放在厨师家中,厨师每天从家里带大米到学校煮饭。

该校食材大部分在米贝乡进行采购,采购周期为五天,由于当地每五天有一次赶场,而当地只有在赶场的时候才方便购买食材。

学生餐前洗手环节,厨师在做好饭后会用水桶盛水,摆放在厨房门前,学生开餐时排队洗手,洗好手后再打饭,调查者现场看到大部分孩子会认真洗手。用餐完毕厨师会统一清洗餐具,清洗干净后放入消毒柜中进行消毒。



图 4 厨房和储藏间

表 3: 米贝乡烂泥村小卫生项目评分表

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	3	0.15
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	4.6

扣分原因:

- (1) “厨工头部”项得 3 分，原因是厨师未戴帽子。
- (2) “厨工工服着装”项得 3 分，原因是厨工备餐时未着工装，服装卫生情况一般。
- (3) “厨房工作台”项得 3 分，原因是工作台卫生一般，砧板有些脏。(如图 6)
- (4) “墙面和地面”项得 3 分，原因是学校墙体卫生一般、地面有水。(如图 7)



图 5 厨师着装



图 6 操作台



图 7 墙面与地面

5.2 饭菜质量

调查当天，该校菜品为：酸豆角四季豆木耳辣椒炒肉、鸡蛋西红柿豆腐汤、水煮鸡蛋和米饭。调查人与老师、学生共餐，感觉饭菜口感尚可。翻看微博学校虽然几乎每天都是一菜一汤，但是菜品还算丰富，从 3 月 4 日开学至今菜品也有十余种（如：豆芽、四季豆、白菜、木耳、豆腐、鸡爪、鸭爪、金针菇、西红柿、萝卜等）。



图8 开餐当日菜品

表4: 米贝乡烂泥村小饭菜质量评分表

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	3	0.3
荤菜率	20	5	1
饭菜异物	20	5	1
		总分	4.8

扣分原因:

“品种数量”项得3分,原因是虽然该校开学以来菜品尚属丰富,但是每周菜品较为单一,而且经常出现一种菜连续出现的现象。

5.3 执行管理

调查人在厨房查看了该校的消毒柜和冰柜等设备,均使用正常。查看了该校的菜品留样,虽然学校每天都能按照要求进行留样,但是留样储存方式不对,虽然留样可以看出冷冻过的痕迹,但是调查当日留样存放于常温条件下,无法保证留样的有效性,且现场未见留样记录,据厨师说留样记录存放在家中。调查人观察了学生的整个用餐过程,无明显浪费情况,学校餐余不多。

该校的就餐情况是,按照年级由低到高排队领餐,领完餐后有的回到教室用餐,有的站在操场上用餐,整个用餐过程中老师与学生同餐,秩序井然。



图9 学生用餐情况组图

表5: 米贝乡烂泥村小执行管理评分表

评估项目	权重值 (百分比)	分值	得分
健康证	10	0	0
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	3.3

扣分原因:

(1) “健康证”项得 0 分, 原因是调查当日学校未看到有效健康证, 据老师介绍健康证在中心校。

(2) “菜品留样”项得 1 分, 原因是学校现有留样不规范、不能起到有效留样的作用, 且调查当日未见留样记录。(如图 10)



图10 学校留样

5.4 财务管理

该校的采购方式为每五天进行一次采购（根据当地赶场日期而定），根据学校提供的相关单据可以看出学校采购一般为一个人，学校老师不方便采购时，也会由本村营运面包车司机帮忙带食材给学校。从采购价格上看猪肉 11 元/斤、大米 2.4 元/斤、鸡蛋 0.8 元/个，蔬菜价格也很合理。

调查当日学校未能提供原始单据，只提供了领据，领据上有领款人签字、监督人签字，以及标注清楚了金额和用途。学校有标准的《出库单》，出库单记录清楚并且有有效签字。但学校没有入库记录，从学校提供的流水账可以看出，流水账记录比较清楚，能够体现采购入库情况。



图 11 单据和流水账样板组图

表 6: 米贝乡烂泥村小财务管理评分表

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	1	0.2
入库登记	5	3	0.15
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	4.1

扣分原因:

(1) “钱账分离”和“钱账分离”项得 5 分暂不扣分, 原因是该校地处偏远地区, 学校师资力量有限, 无法实施轮流采购和钱账分离。

(2) “原始凭证”项得 1 分, 原因是调查当日学校未能提供有效的原始采购凭证, 只提供了领据, 领据上虽清楚标明了金额、用途, 也有人员签字, 但不能视作采购凭证。

(3) “入库登记”项得 3 分, 原因是学校未能提供有效的入库登记表, 虽然在学校的流水账中清楚列明了采购品种、数量、价格, 但是不能视作入库表。

5.5 学生匿名调查

关于本项调查, 由于该校均为低年级学生, 不具备匿名调查的客观条件, 根据调查人员对当日就餐情况的全程观察, 根据稽核评分规则, 该项调查评分取中间值 3 分。

表 7: 米贝乡烂泥村小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

调查人员对米贝乡烂泥村小进行调查后,综合各方面情况,现提出以下建议:

- (1) 建议校方规范食品留样及相关登记工作;
- (2) 建议加强砧板等厨房设备的卫生监督,加强对厨师的规范操作和卫生监督;
- (3) 建议学校在条件允许的情况下单独建立入库记录;
- (4) 建议学校在采购过程中尽可能让商家开具原始采购单据;
- (5) 从学校开餐微博以及现场库存情况可以看出,学校食用四季豆较多,建议学校提前做好食品安全监督;
- (6) 建议学校老师和厨工能够加强对学校厨房的管理,做到与开餐无关的人员不随意进入厨房。

7 结论

米贝乡烂泥村小稽核评分: 79.2 分。

调查人员认为,烂泥村小地处偏远地区,午餐运行情况尚算良好,但要加强细节管理,在调查过程中通过与村民的交流,孩子们对午餐尚属满意,学校的支教老师也能够参与到开餐工作,综合各方面可以发现学校在午餐方面还是比较用心,希望学校在今后的开餐过程中能够按标准进行留样、同时可以杜绝与开餐无关的人员进入学校厨房的情况发生,保障食品安全,同时建议执行部及时跟进学校留样工作,避免发生问题。

调查人员: 高鑫

2015年3月25日

稽核部建议:烂泥村小项目执行情况一般。该校在用餐秩序、资金过程管理等方面的工作值得肯定。但该校存在的厨房和厨师卫生、厨师持证上岗、菜品留样、菜品样式



和食材原始采购凭证的管理等方面都存在较多缺失。请执行团队伙伴及时对接校方,就本报告反映的问题进行监督整改。同时就该村小确实存在的执行困难予以重视,并协商解决,务必把好食品安全关!

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>



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, 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