



报告编号	MW/JH[2015]013
报告正文总页数	共 12 页

# 湖南省怀化市新晃县贡溪乡甘美村小 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

二零一五年三月二十六日

# 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贡溪乡甘美村小 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：2012042

报告日期：2015年3月26日

报告编号：MW/JH[2015]013

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	2
3 主要调查设备	2
4 学校现状及评价	3
4.1 贡溪乡甘美村小的概况	3
4.2 贡溪乡甘美村小的就餐人数	3
4.3 贡溪乡甘美村小项目运行综合评价	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 调查人建议	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](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

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,调查人员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

3月15日上午,调查人员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、18日对新晃县洞坪乡中心小学、米贝乡烂泥村小进行了突击检查,于3月19日对新晃县贡溪乡甘美村小进行突击检查。

3月19日上午8:30,从新晃汽车站乘班车至贡溪乡,约10:00到达贡溪乡,后包车前往甘美村小,调查结束后包车到达贡溪乡,乘班车返回新晃县城。相关费用:新晃至贡溪乡班车12元,贡溪乡至甘美村包车80元。



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 贡溪乡甘美村小的概况

新晃县位于湖南省最西部，沅水支流舞水的中游，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。贡溪乡位于新晃县南部，距新晃县城 26.5 公里。东、南、西三面与贵州省天柱县邦洞镇、坪地镇接界，人口约 1.5 万。乡政府驻唐家。辖绍溪、甘溪、甘美、天堂、田等家共 13 个村委会。甘美村地处贡溪乡西北部，据集镇约 10 公里，平均海拔 850 米，全程水泥路，总人口约 1400 人。

贡溪乡甘美村小共有三个年级，学前班、一年级、二年级。负责老师：杨顺英。

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 37 人，其中学前班 25 人，义务生 12 人；在校教师 2 人，厨师 1 人。



图 2 学校组图

### 4.2 贡溪乡甘美村小的就餐人数

本次调查的时间为 2015 年 3 月 19 日，经突击检查，该校各班级学生人数如下：

表 1：贡溪乡甘美村小学生人数统计表

全校	学前班	一年级	二年级	合计
应到	25	6	6	37
实到	25	6	6	37
请假	0	0	0	0

调查人员现场见到厨师 1 人，老师 2 人。

当日就餐人数：学生 37 人+教职工 3 人+志愿者 1 人=41 人（志愿者缴餐费 5 元）。

实际用餐人数比该校微博公示人数多 1 人，原因是公示用餐人数时没有加志愿者。

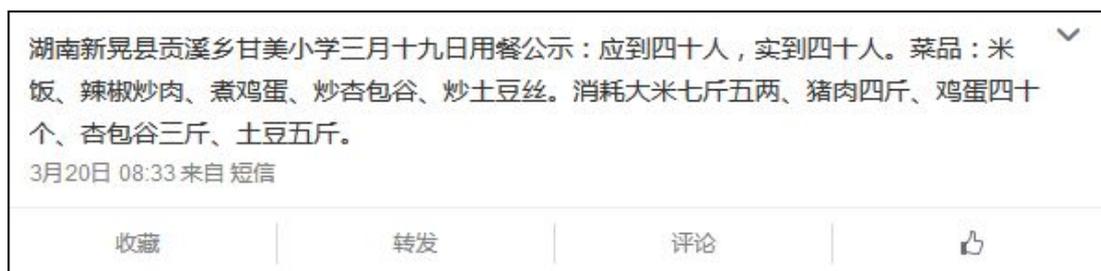


图3 就餐人数的微博截图

### 4.3 贡溪乡甘美村小项目运行综合评价

表2: 贡溪乡甘美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	4.9
质量	20	3.8
管理	25	4
财务	25	4
调查	10	3
五分制总分		3.94
百分制总分		78.8

经各项评估，贡溪乡甘美村小项目运行综合评分为 78.8 分。

## 5 分项问题调查

### 5.1 卫生项目

该校厨房是位于教学楼一楼中间的一间屋子，调查人到校后，首先查看了厨房，见到了一位正在备餐的厨师，穿着蓝色大褂，还算干净。灶台比较干净，工作台也比较干净，虽然调查当日在下小雨，但是地面却很干净。该校的食材储藏于厨房一角，采光、通风条件良好，所藏食材均均做了分类，大米储存在厨房一侧的凳子上，能够起到防鼠、防潮的作用。调查当日看到个别西红柿有腐烂的现象，不过厨师在使用过程中能够做到将腐烂的西红柿丢掉不用做开餐。

该校食材由中心校统一配送，每周配送一次。

学生餐前洗手环节，厨师在做好饭后会用水盆盛水，摆放在厨房门前，学生开餐时

排队洗手, 洗好手后再领餐, 现场看到所有孩子都能够在领餐前洗手。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 厨房情况组图

表3: 贡溪乡甘美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	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	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	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	4.9

扣分原因:

(1) “厨工工服着装”项得 3 分，原因是厨工备餐时未着工装，但衣服比较干净。(如图 5)

(2) 其他项得 5 分，原因是厨师属于很干净的人，厨房地面、灶台、操作台都打理的很干净，由于储存条件有限食材统一储存在厨房一侧的架子上，但是摆放尚属整齐。



图 5 厨师着装

## 5.2 饭菜质量

调查当日，该校菜品为：辣椒豆干炒肉、炒土豆丝、杏鲍菇汤、水煮鸡蛋和米饭。调查人与老师、学生共餐，感觉饭菜味道尚可，但米饭有些硬（非夹生），肉的口感较硬，素菜还是不错的，从调查当日可以看出孩子们比较喜欢吃素菜，很少有孩子吃肉，通过与负责老师和厨师的交流，两人普遍认为现在农村生活条件有所改善，又恰逢刚刚过完春节，孩子们吃的比较好，因此对素菜更感兴趣。查阅该校近期微博发现学校每天都能保证两菜一汤，但是辣椒炒肉的出现频率较高，菜品还算丰富，从 3 月 4 日开学至今菜品有：杏鲍菇、西兰花、土豆、萝卜、干豆腐、豇豆、白菜等。



图6 开餐当日菜品

表4: 贡溪乡甘美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	0	0
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	3.8

扣分原因:

(1) “饭菜口味”项不得分, 原因是虽然该校厨师做菜味道不错, 但是米饭和肉较硬, 口感较差, 调查当日发现超过一半的孩子都不会要肉菜, 希望校方可以重视这一点。

(2) “品种数量”项得3分, 原因是学校素菜品种还是不错的, 只是几乎荤菜每天都是辣椒炒肉比较单一。

### 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, 该校在食品留样方面是调查人员本次走访学校中最标准的, 但是学校的留样记录不是很规范, 调查当日也发现学校的留样一般不足48小时。调查人观察了学生的整个用餐过程, 无明显浪费情况, 学校素菜餐余基本没有, 但是肉菜剩的比较多, 调查人员认为这种情况不属于浪费, 只是说明学校在菜品的搭配和制作上尚需要改进。

该校的就餐情况是, 按照年级由低到高排队领餐, 领完餐后回到教室用餐, 调查人员发现学生在洗手环节秩序井然, 但是进到厨房后就有些混乱, 秩序不是很好。



图 7 厨师健康证



图 8 学生用餐情况组图

表 5: 贡溪乡甘美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	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	3	0.6
		总分	4

扣分原因:

(1) “菜品留样”项得 3 分, 原因是学校能够按要求进行菜品留样, 但是调查当日

调查人员发现留样时间不足 48 小时, 且留样记录不规范。(如图 9)

(2) “浪费情况”项得 3 分, 原因是学校虽无明显浪费, 但是学生不吃肉这件事通过与学校老师和厨师的沟通, 发现这种情况一直存在, 但是学校却没有想办法解决这件事儿, 令调查人员无法理解。(如图 10)



图 9 学校留样组图 (左图为调查前一日留样、中图为调查当日留样)



图 10 调查当日餐余情况

#### 5.4 财务管理

该校的开餐食材由中心校统一采购后进行配送, 据负责杨顺英老师介绍他只负责出入库的记录、记账、微博发布工作, 不经手现金。从采购价格上看猪肉 10 元/斤、大米 2.5 元/斤、鸡蛋 2.55 元/件和蔬菜价格等都在合理范围内。

调查当日学校提供了入库记录、现金流水账、微博发布记录, 但是没能提供出库记录, 但是从学校食堂看到学校每周都会将采购的食材写在黑板上并做出库记录。



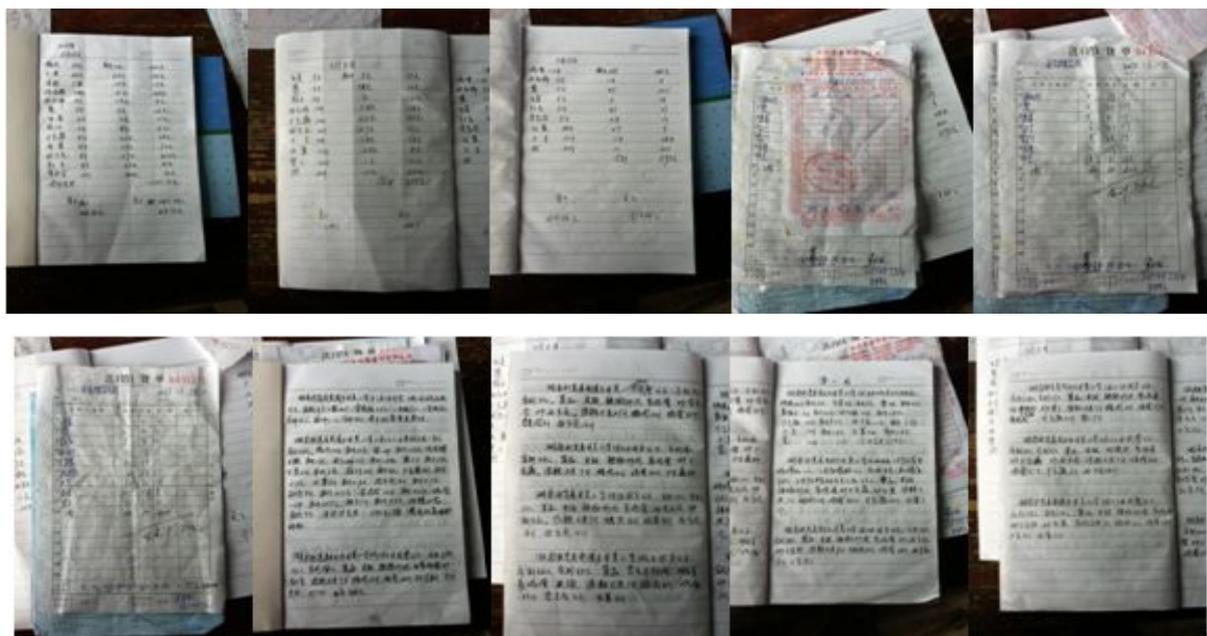


图 11 单据和流水账样板组图

表 6: 贡溪乡甘美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	3	0.6
入库登记	5	5	0.25
出库登记	5	1	0.05
现金流水账	20	3	0.6
专人负责	10	5	0.5
		总分	4

扣分原因:

(1) “原始凭证”项得 3 分, 原因是单据上只有送货人的联系电话和签名, 而且单据上的猪肉明显是后增加上去的。

(2) “出库登记”项得 1 分, 原因是老师虽然对每日的支出都有记录, 但是记录方式是微博的发布内容, 不能视作出库记录。

(3) “现金流水账”项得 3 分, 原因是学校能够清楚的记录每一笔支出和收入, 但是本学期开餐以来的现金流水账并没有记录在册, 据老师介绍的原因是由于新晃地区在

校义务生的餐标由原来的 3 元增加到 4 元, 学校不清楚如何分割财务。

## 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: 贡溪乡甘美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

调查人员对贡溪乡甘美村小进行调查后, 综合各方面情况, 现提出以下建议:

- (1) 调查当日米饭和肉都较硬, 口感较差, 建议学校对厨师进行相关提醒和培训, 提高饭菜质量, 同时可以考虑采购其他肉品, 丰富菜品种类;
- (2) 建议学校建立规范的留样记录, 严格留样须留满 48 小时的规定;
- (3) 建议学校在条件允许的情况下单独建立出库记录;
- (4) 调查人在现场调查过程中, 发现有非厨房工作人员随意进出学校厨房, 建议加强管理, 尽量避免与开餐无关的人员随意进出厨房。

## 7 结论

贡溪乡甘美村小稽核评分: 78.8 分。



调查人员认为,贡溪乡甘美村小午餐运行情况较好,老师也比较负责,厨师也比较干净,尤其是负责杨老师作为退休返聘老师能够尽心尽责的管理开餐实属不易,虽然本次综合评分不是很高,但是不能掩盖学校在卫生、财务等方面突出的工作表现。希望学校在今后的开餐过程中能够逐渐改善菜品质量。

调查人员: 高鑫

2015年3月26日

稽核部建议:甘美村小项目执行情况一般。该校在厨房卫生、用餐秩序、原始凭证管理等方面的工作值得肯定。但该校在菜品质量、出库管理和厨房管理等方面存在明显的管理缺失,请校方就本调查报告反映的问题,进行整改。

**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](mailto: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、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
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