



报告编号	MW/JH[2015]039
报告正文总页数	共 12 页

河南省南阳市方城县柳河乡小包庄学校 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

二零一五年四月二十二日

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。

河南省南阳市方城县柳河乡小包庄学校 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：2012026

报告日期：2015年4月22日

报告编号：MW/JH[2015]039

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 柳河乡小包庄学校的概况.....	3
4.2 柳河乡小包庄学校的就餐人数.....	4
4.3 柳河乡小包庄学校项目运行综合评价.....	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.....	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,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4月,调查人高鑫接受免费午餐基金稽核部的委托,从河南郑州出发前往河南省南阳市方城县柳河乡进行开餐情况突击,调查人本次共调查五所学校,分别为:程庄小学、马沟小学、孙沟学校、郭庄小学、小包庄小学,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4月12日中午,从河南省郑州市出发,在郑州市中心汽车站乘中巴到南阳市方城县客运站(约3.5小时),宿方城县客运站对面米兰时尚宾馆。4月13日至16日先后对程庄小学、马沟小学、孙沟小学和邢庵村郭庄小学进行了突击检查。4月17日对柳河乡小包庄学校进行突击检查。

4月17日上午,从方城县客运站出发,约10点到达柳河乡,后步行约半小时到达小包庄小学,由于到校时间较早,在学校附近停留至约10:30进校开始调查工作,调查结束小包庄小学校长用摩托车送至柳河乡,后乘小巴返回方城县城,至此调查人此次调查结束,乘坐15:00大巴返回郑州。相关费用:方城县至柳河乡往返车费16元,方城县至郑州大巴60元。

交通提示:从方城县到柳河乡的班车比较多,可乘坐至云阳小巴、至黑山头小巴,车辆运行时间约40分钟到1小时,车辆从方城县客运站出站后沿途会在方城县城内停留约40分钟到1小时。



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 柳河乡小包庄学校的概况

小包庄小学位于河南省南阳市方城县柳河乡小包庄村, 方城县位于河南省西南部, 位于南阳市东北约 60 公里。柳河乡位于方城县城西北约 32 公里。方城县城到柳河乡路段为连接方城和南召县、南召火车站(该站位于南召县云阳镇)的 331 省道, 班车较方便。小包庄村位于柳河乡北部约 3 公里, 该路段为乡村公路, 路况较差, 无班车。

柳河乡小包庄学校共有 6 个年级、10 个教学班。学生 421 人, 为免费午餐全额资助; 在校教师 14 人, 厨师 4 人。校长张本现, 负责学校开餐的具体工作和微博发布; 采购: 赵恒、程远贵、张丽敏、张本现; 出库记录: 吴登勤(厨师); 入库记录: 程远贵; 财务: 马俊龙(出纳)。学校中午 11:50 下课, 学前班 11:40 开餐。



图 2 学校组图

4.2 柳河乡小包庄学校的就餐人数

本次调查的时间为 2015 年 4 月 17 日, 经突击检查, 该校各班级学生人数如下:

表 1: 柳河乡小包庄学校学生人数统计表

全校	学前班 (小)	学前班 (中)	学前班 (大)	一年级 (甲)	一年级 (乙)	二年级 (甲)	二年级 (乙)	三年级	四年级	五年级	合计
应到	63	59	57	33	32	26	26	62	45	18	421
实到	62	58	57	33	32	26	26	62	45	18	419
请假	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	2

调查人员现场见到厨师 4 人, 查看老师签到表到校老师 14 人。

当日就餐人数: 学生 419 人+教职工 18 人+调查人 1 人=438 人 (调查工作人员缴餐费 5 元), 与微博公示人数相同。



图 3 就餐人数的微博截图

4.3 柳河乡小包庄学校项目运行综合评价

表 2: 柳河乡小包庄学校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	5
管理	25	3.9
财务	25	4.8
调查	10	4.7
五分制总分		4.66
百分制总分		93.2

经各项评估, 柳河乡小包庄学校项目运行综合评分为 93.2 分。

5 分项问题调查

5.1 卫生项目

该校厨房位于校园西侧食堂的北边, 调查人到校后, 首先查看了厨房, 看到四位厨师正在备餐, 着工作服, 卫生情况良好。灶台比较干净; 工作台为乒乓球台, 卫生尚可; 厨房地面干净。该校的食材储藏于厨房隔壁的一间房间内, 储藏间采光、通风条件良好, 食材均进行了分类储存。

该校食材在柳河乡定点采购, 青菜类由四位老师每天轮流采购, 肉类由供应商每周配送一次, 馒头由供应商每天送至学校。

学生餐前洗手环节, 学生会在分别位于校门边、食堂和中间校舍后的三处水池洗手, 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学前班和一年级的餐具, 二年级以上学生自己进行清洗, 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: 柳河乡小包庄学校卫生项目评分表

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	3	0.15

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	4.9

扣分原因:

“厨师手部”项得3分,原因是个别厨师指甲不干净。

5.2 饭菜质量

调查当天,该校菜品为:鸡蛋炒番茄、绿豆芽炒蒜台、大米南瓜粥和馒头。调查人与师生共餐,感觉饭菜口感尚可,开餐当天两个菜都没有肉,校长解释说认为鸡蛋是荤菜,有了鸡蛋就可以没有肉。查阅该校本学期开学至今的微博,可以看出学校在开餐工作方面比较用心,能够根据饮食习惯安排饮食,菜品丰富(如:蒜台、蒜苗、蘑菇、西红柿、豆芽、豇豆、茄瓜、芹菜、胡萝卜、土豆、鸡肉、鸡腿等)。



图5 开餐当日菜品

表 4: 柳河乡小包庄学校饭菜质量评分表

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

“荤菜率”项得五分，原因是翻看学校微博基本能保证每天都有肉类，调查当日菜品虽无肉类，但是有鸡蛋，而且是校长误认为有了鸡蛋就可以没有肉，因此不做扣分处理。

5.3 执行管理

调查人分别在食堂、厨房、储藏间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，能够按照要求进行留样，并做好记录，调查当日通过查看学校留样记录，发现留样保存不满 48 小时，不符合要求。调查人观察了学生的整个用餐过程，无明显浪费情况，无餐余。

该校的就餐情况是，厨师将午餐分装好，学前班在教室进行分餐和用餐，其他年级在食堂进行分餐，然后回到教室用餐。整个用餐过程中老师与学生同餐，秩序井然。



图 6 厨师健康证



图 7 留样和留样记录



图8 学生用餐情况组图

表5: 柳河乡小包庄学校执行管理评分表

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	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	3.9

扣分原因:

(1) “健康证”项得 0 分, 原因是有一名厨师的健康证过期 (2015 年 4 月 10 日), 但是据校长介绍已经体检合格, 等待发证。(如图 9)

(2) “菜品留样”项得 3 分，原因是学校能够按照要求进行留样并记录，但是调查人发现学校留样不足 48 小时。



图 9 过期的健康证

5.4 财务管理

该校采取定点每日采购的方式。校方现场向调查人提供了涉及本环节的《入库登记》、《出库登记》和《现金流水账》三个记录表格以及采购原始凭证。

其中原始采购凭证的采购单，商家信息、菜品信息等信息完整。入库、出库单核心信息完整。现金流水账将每天的采购信息进行了详细的登记，真实度较高。

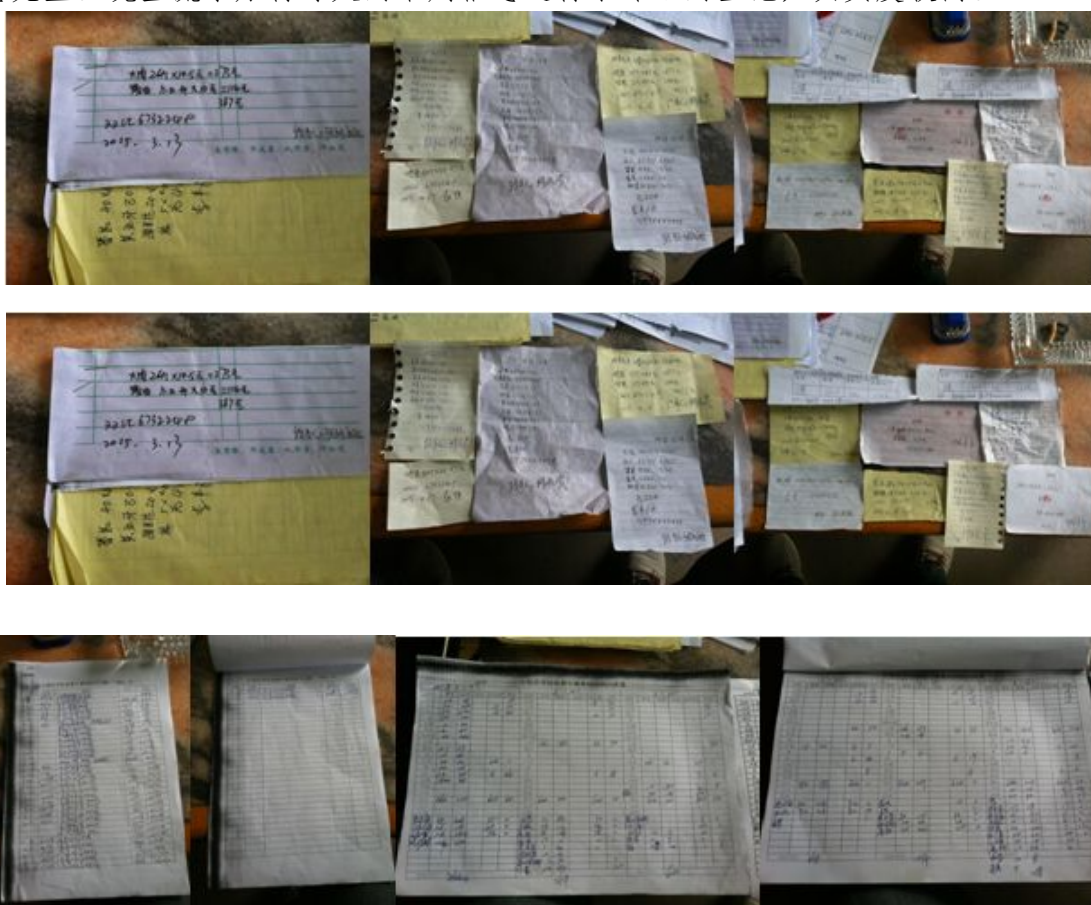


图 10 单据和流水账样板组图

表 6: 柳河乡小包庄学校财务管理评分表

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	5	1
入库登记	5	3	0.15
出库登记	5	3	0.15
现金流水账	20	5	1
专人负责	10	5	0.5
		总分	4.8

扣分原因:

- (1) “入库登记”项得 3 分, 原因是有入库登记, 但信息不完整。
- (2) “出库登记”项得 3 分, 原因是有出库登记, 但信息不完整。

5.5 学生匿名调查

该校共有六个年级, 因此调查人选择四年级 45 名学生进行了问卷调查, 并结合调查时的观察和与学生们的交流进行评分。

表 7: 小包庄小学学生匿名调查评分表

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	5	0.25
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	3	0.45
		总分	4.7



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。

表 8: 小包庄小学学生匿名调查统计表

项目	选项	人数	有效百分比	选项	人数	有效百分比	选项	人数	有效百分比	缺失率
厨师卫生	卫生	44	100%	一般	0	0	不卫生	0	0	2.2%
是否吃到不该吃的	没有吃到过	43	97.7%	吃到过	1	2.3%				2.2%
菜的味道	好吃	44	100%	一般	0	0	不好吃	0	0	2.2%
菜是否够吃	够吃	43	97.7%	有时不够吃	1	2.3%	天天不够吃	0	0	2.2%
饭是否蒸熟	每天都熟了	44	100%	有时不熟	0	0	经常不熟	0	0	2.2%
饭是否够吃	够吃	44	100%	有时不够吃	0	0	天天不够吃	0	0	2.2%
饭不够是否可以添	可以	44	100%	不可以	0	0				2.2%
浪费饭菜有人多吗	没有	44	100%	少	0	0	多	0	0	2.2%
能否每天吃到荤菜	能	44	100%	不能	0	0				2.2%

关于学校匿名调查情况, 调查人员通过与师生共同用餐, 观察学生用餐全过程, 经过品尝饭菜, 口味还是比较可口, 感觉饭菜的质量还是不错的, 调查当日学校用餐为鸡蛋炒番茄、绿豆芽炒蒜台、大米南瓜粥和馒头。学生调查评价很高, 调查人员根据调查时的观察和同学们的反馈情况做出客观的判断。

6 调查人建议

调查人员对柳河乡小包庄学校进行调查后, 综合各方面情况, 现提出以下建议:



- (1) 建议学校规范食品留样相关工作, 严格按照留样要求进行留样;
- (2) 建议学校能够规范出入库记录, 在入库记录上签字, 如条件允许希望由两人共同完成入库和出库的记录, 便于监督管理。

7 结论

柳河乡小包庄学校稽核评分: 93.2 分。

调查人员认为, 小包庄学校所处地区交通不便利, 午餐运行情况优秀, 无论是资金管理还是食品安全校长和老师都很用心, 感谢校长和老师们的付出, 学校食堂和厨房为新建建筑, 目前卫生很好, 希望学校能够继续保持, 但从调查当日看来也存在细节问题, 如食品留样、健康证接续等问题, 希望学校在执行方面更加细心, 同时也希望学校合理调剂肉类和蛋类食材, 为学生提供更加营养、可靠的午餐。

调查人员: 高鑫

2015 年 4 月 22 日

稽核部建议: 小包庄学校项目执行情况良好。该校自开餐以来, 校方重视, 工作细致, 经三次现场调查, 均评价很高, 期待该校将项目做成河南地区开餐学校的榜样, 本次给予表扬, 感谢张本现校长等教职员工的辛勤付出。

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