



报告编号	MW/JH[2015]165
报告正文总页数	共 13 页

江西省上饶市婺源县鄣山乡白石源小学 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： 中国社会福利基金会免费午餐基金管理委员会

调查类别： 调查取证

二零一五年十二月二十二日

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。

江西省上饶市婺源县鄣山乡白石源小学 免费午餐项目调查报告

项目负责人：舟乙

调查人员：阳云

报告编写：阳云

报告审核：舟乙

报告批准：舟乙

学校编号：2014055

报告日期：2015年12月22日

报告编号：MW/JH [2015]165

委托单位：中国社会福利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.....	2
4.1 白石源小学的概况.....	2
4.2 白石源小学的就餐人数.....	3
4.3 白石源小学项目运行综合评价.....	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.....	12
7 结论.....	12
附件 1. 各项评分标准.....	14
附件 2. 重大问题一览表.....	18

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12月,调查者阳云接受免费午餐稽核部的委托,从湖南省长沙市出发前往江西省部分免费午餐开餐学校,进行开餐情况突击,主要调查内容为项目执行的管理情况、卫生情况、饭菜质量、财务情况以及学生满意度等情况。



1.4 学校探访路线说明

12月13日上午，调查者从湖南长沙长沙火车南站乘高铁至江西婺源，历时约5小时。夜宿婺源县蓝湾精品酒店。

12月14日，调查婺源县鄞山乡白石源小学。上午从县汽车北站，坐9:40到白石源方向中巴，约一小时到达白石源小学，下午13:30左右离校，原路返回县城，转公交至婺源新汽车站，乘长途大巴经转景德镇（历时约1个半小时）到达九江市（历时约2小时），夜宿九江市蓝天商务酒店。

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

数码照相机一台，笔记本电脑一台，录音笔一支。

4 学校现状及评价

4.1 白石源小学概况

婺源县位于赣东北，是一颗镶嵌在皖、浙、赣三省交界处的绿色明珠。婺源素有“书乡”、“茶乡”之称，是全国著名的文化与生态旅游县，被外界誉为“中国最美的乡村”。婺源自古文风鼎盛，人杰地灵，是鸿儒朱熹的故里、铁路工程师詹天佑的桑梓、著名学者金庸的祖籍地。婺源博物馆有馆藏文物万余件，有“中国县级第一馆”之誉；傩舞、茶道、



抬阁等民间文化艺术绚丽多彩；历代名人遗迹和明清徽派古建遍布乡野。荷包红鱼、绿茶、龙尾砚、江湾雪梨是婺源红、绿、黑、白“四色”特产，久负盛名。有华夏第一高瀑——大鄣山瀑布。**大鄣山乡**，以雄踞其境内的大鄣山而得名，位于婺源北部边陲，下辖五个村委会，31个自然村，是一个典型的山区林业乡。清灵公路穿境而过，是镶嵌在皖、赣两省婺、休、祁、浮四县交界处的一颗绿色明珠。

白石源小学位于婺源县大鄣山乡白石源村。现有教学班2个（两个复合教学班：学前班、一年级合一个班，二、三年级合一个班），共有学生62人，其中学龄儿童15人；有3位老师，厨师1人。该校校长胡旺发，负责食材采购、账目管理和微博发布等。

免费午餐基金于2014年12月6日在该校正式开餐。中国社会福利基金会免费午餐基金现向该校66名师生提供4元/人的午餐费；向学校1名厨师每月发放800元工资。学生全部走读，只做午餐，学校未向学生收取餐费。免费午餐基金另向该校支付水电、燃气、食材运费共计600元/月，通讯费20元/月。



图1 学校内景外景组图

4.2 白石源小学的就餐人数

本次调查的时间为2015年12月14日，经突击检查，该校学生人数如下：

表1：白石源小学学生人数统计表

全校	学前班	一年级	二年级	三年级	合计
应到	15	15	15	17	62
实到	15	15	15	17	62
请假	0	0	0	0	0

调查者现场见到厨师1人，教师人数3人。当天教职工共4人用餐。

当日就餐人数: 学生 62 人+教职工 4 人+调查者 1 人=67 人 (调查者缴餐费 5 元)。实际用餐人数与该校微博公示内容一致。



图 2 学校就餐情况微博公示截图

4.3 白石源小学项目运行综合评价

表 2: 白石源小学项目运行综合评分表¹

评分项目类别	类别权重	得分
卫生	20	4.3
质量	20	5
管理	25	3.3
财务	25	3.15
调查	10	4
五分制总分		3.95
百分制总分		79

经各项评估, 白石源小学本次项目运行综合评分为 79 分。

5 分项问题调查

5.1 卫生项目

表 3: 白石源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	5	0.25
厨房工作台	5	5	0.25

¹ 本报告所有子项目的评分皆采用五分制, 最终得分按照各项权重转换为百分制得分。各项评分标准见附件 1。



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	1	0.1
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	1	0.05
		总分	4.3

该校的餐厅和厨房是与教学楼同栋,一间为灶台所在的操作间,另一间是储存食材、放置冰柜。灶台所在的操作间内柴火灶台闲置、用燃气炒菜,地面干净整洁,灶台、工作台等均干净。一位厨师系着围裙在备餐、个人卫生情况良好。但学生餐具没有统一消毒,学生餐后自洗后放在餐桌上。蔬菜类食材在辅操作间存放,做了隔离处理,肉类食材在冰箱中存放,当天未发现有食材变质情况。学生餐前没有洗手。老师和学生吃的是同样的饭菜。学生餐后自己清洗餐具:有部分学生因学校水龙头少,直接在后山的水沟里清洗,很不卫生,鉴于此,调查者建议校方,学生餐具在蒸饭时高温消毒。

待改进和完善部分:

- (1)“厨工头部卫生”项取 3 分,原因是厨师备餐期间没有戴工作帽;(见图 3)
- (2)“餐具消毒”项取 1 分,原因是学生餐具没有消毒;
- (3)“餐前洗手”项取 1 分,原因是学校未组织学生餐前洗手。



图 3 厨房及厨师情况组图



图 4 食材储存情况图组



图 5 学生餐后在水龙头下及水沟里清洗餐具情况组图

5.2 饭菜质量

表 4：白石源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	5	0.5
荤菜率	20	5	1
饭菜异物	20	5	1
		总分	5

学校当天菜品是包菜炒肉、油豆腐香菇炒肉、番茄蛋汤，主食为米饭。当天调查者与学生老师一同用餐，菜品丰富，感觉菜品味道正常，无异味、无异物。（见图 6）



图 6 当天菜品组图

5.3 执行管理

表 5: 白石源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	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

调查当天所见厨师在学生快要下课时预先分发好饭菜 (见图 10), 学生下课后排队打汤, 分餐秩序良好。老师与学生在教室改成的餐厅内用餐。师生都能吃饱。学生剩饭菜较少。

待改进和完善部分:

- (1) “健康证”项取 0 分, 原因是厨师健康证刚过期, 还没来得及重办。(见图 7)
- (2) “菜品留样”项取 1 分, 原因是学校虽然给菜品留了样, 但主食没有留样, 且菜品留样没密封, 没有贴有效标签, 没有菜品留样记录本, 并且菜品留样都冷冻成了冰块而非冷藏 (见图 9)



图 7 厨师健康证图 (已过有效期)



图 8 学校当食用转基因菜籽油图



图9 菜品留样组图



图10 厨师在分发饭菜组图



图11 学生食堂自觉排队分餐组图



图12 学生餐厅用餐组图



图 13 学生餐后自己打扫餐厅



图 14 当天学生剩饭菜情况图

5.4 财务管理

表 6: 白石源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	0	0
轮流采购	5	0	0
原始凭证	20	3	0.6
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	3.15

该校只有三位教师,且年龄偏大。学校平时的后勤工作均由校长胡旺发老师负责,如采购、做账、管钱、发微博等。学校的粮油是在该镇惠民粮油店采购,且由商户送货到校。肉类食材在该镇洪月三屠户或村上的屠户处定点采购(几乎每天采购鲜肉)。蔬菜是在乡镇桥头的菜摊处或当地农民处采购。采购回校后没有验收环节。学校的午餐款是直接打到胡旺发老师的专用卡上,由采购人员直接与供货商交接货款。学校近期采购

的猪肉 13 元/斤、大米 2.21 元/斤。

待改进和完善部分:

(1) “钱账分离”项取 0 分, 原因是该校钱账目均由胡旺发老师管理, 未实行钱账分离。

(2) “轮流采购”项取 0 分, 原因是该校仅由胡旺发老师负责采购, 未实行轮流采购。

(3) “原始凭证”“入库登记”“出库登记”三项均取 3 分, 原因为学校的凭证上信息不全, 没有经办人的签字。(见图 15、16、17))



图 15 原始凭证组图

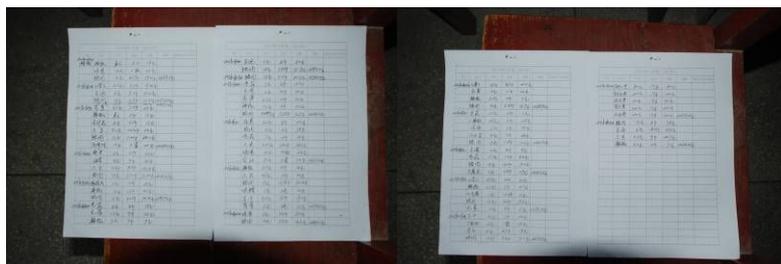


图 16 入库登记表组图

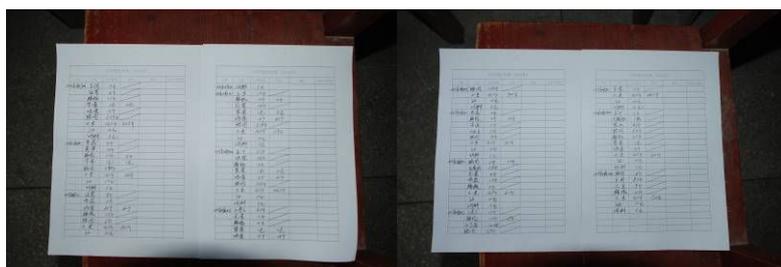


图 17 出库登记表组图

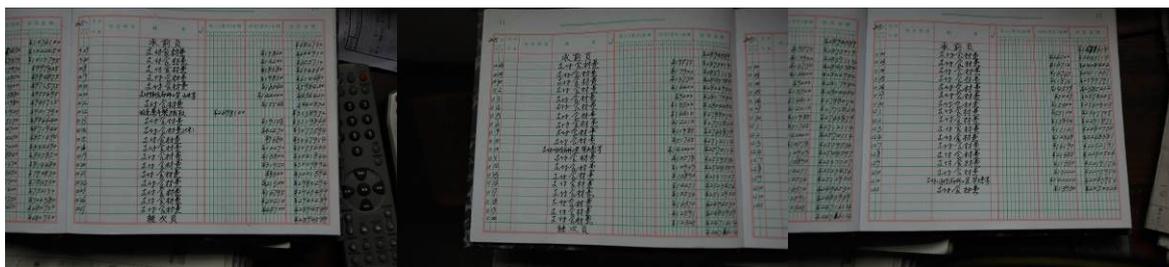


图 18 现金流水账组图

5.5 学生匿名调查

关于匿名调查，因该校学生年龄偏低，匿名问卷调查无法达到取样要求，故未对该校进行问卷调查，根据该校当天的调查情况，给学校该项评分各小项统一取 4 分。

表 7：白石源小学学生匿名调查评分表

项目	权重	分值	得分
厨师卫生	10	4	0.4
饭菜异物情况	15	4	0.6
菜品口味	5	4	0.2
菜品分量	15	4	0.6
主食生熟	5	4	0.2
主食分量	20	4	0.8
主食不够可以添加	5	4	0.2
饭菜浪费情况	10	4	0.4
每天吃到荤菜	15	4	0.6
		总分	4

5.6 执行反馈

现场调查期间，调查人与该校胡旺发老师就该校的项目执行工作进行了了解。

(1) 协助贵校申请免费午餐的志愿者是谁吗？目前其和贵校还有联系吗？

答：上饶的志愿者程丹帮我校申请的。有的。

(2) 贵校免费午餐项目对接志愿者或对接工作人员是谁？有其最新联系方式吗？

答：现在对接人是秦欣和何青松。有。

(3) 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: 经常联系。

(4) 对接志愿者(或工作人员)在学校开餐前, 有没有专门给你们讲过免费午餐的具体执行要求? 有给你们看过免费午餐项目运行管理的相关制度吗? 你们组织相关人员学习过吗?

答: 都讲过的。程丹给我们讲过。

(5) 在执行过程中出现的问题, 你们会主动联系对接志愿者(或工作人员)吗?

答: 会的, 很快就会有回复。

(6) 对接志愿者(或工作人员)最近一次来到你们学校是什么时候? 当时主要是来做什么?

答: 程丹去年来过好几次, 对接人员没有来过。

(7) 通过一段时间的合作, 您对免费午餐志愿者或工作人员有何意见或建议?

答: 没有。

6 调查人建议

调查者对白石源小学进行调查后, 综合各方面情况, 对学校存在的主要问题提出以下建议:

- (1) 建议校方定期对学生餐具进行消毒, 并做好相关记录。
- (2) 建议校方组织学生餐前洗手。
- (3) 建议校方协助厨师尽快重办健康证, 保证厨师持证上岗。
- (4) 建议校方按照项目要求细节规范菜品留样, 并完善相关登记工作。
- (5) 建议校方在条件允许下, 对钱和账目进行分人管理。
- (6) 建议校方实行轮流采购。
- (7) 建议校方按照项目执行要求规范食材采购凭证的登记, 并完善相关账目。

7 结论

白石源小学稽核评分: 79分。

调查者认为, 白石源小学免费午餐项目执行状况较好。学校地处偏远。此次稽核是开餐一年多来的第一次。从当天的开餐情况看, 学校伙食较好, 虽因学校老师人数少,



且年龄偏大,其中三位老师有两位接近退休年龄。目前仅有校长一人负责全部后勤工作,管理力量薄弱。

调查者: 阳云

2015年12月22日

稽核部建议:白石源小学项目执行情况一般。该校目前存在的问题是,厨师无证上岗、菜品留洋无效、食材采购源不确定性强、学生餐具卫生情况较差等,请执行团队及时与校方对接进行针对性整改。资金管理方面,因学校老师年龄偏大,项目管理力量薄弱,管理环节存在多处缺陷,请执行团队根据学校的实际情况完善或简化相关管理流程,保证资金管理安全。在此,也提醒执行伙伴,对此类微型学校多进行关心、关注。

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](https://www.wechat.com)



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