

教育部办公厅

教体艺厅函〔2024〕39号

教育部办公厅关于印发《中小学校园食品安全和膳食经费管理工作指引》的通知

各省、自治区、直辖市教育厅（教委），新疆生产建设兵团教育局：

为切实落实食品安全“四个最严”的要求，纵深推进全国中小学校园食品安全和膳食经费管理突出问题专项整治，进一步加强中小学校园食品安全和膳食经费管理，教育部制定了《中小学校园食品安全和膳食经费管理工作指引》，聚焦关键领域和薄弱环节，细化操作流程和规范标准，进一步提升校园食品安全和膳食经费管理规范化、精细化、科学化水平，确保校园食品安全。现印发给你们，请指导本地各级教育行政部门和所有中小学校认真贯彻落实，对照工作指引的各个环节完善整改，严格遵照执行。

教育部办公厅

2024年11月11日

(此件主动公开)

部内发送：有关部领导，办公厅

教育部办公厅

2024 年 11 月 13 日印发

中小学校园食品安全和膳食经费 管理工作指引

前 言

党中央、国务院高度重视青少年健康成长。习近平总书记多次强调要“落实健康第一的教育理念”“确保学生在校学、住、吃都安全，让家长放心”，近期在青海考察调研时又提出校园餐应“卫生、安全、可口、营养健康”的殷殷嘱托。中小学校食品安全管理工作关系学生身心健康，关系家庭幸福与社会和谐稳定。保障学校食品安全和营养健康是深入贯彻落实习近平总书记关于食品安全“四个最严”要求的基础基本，是践行以人民为中心的发展理念、不断满足师生对美好生活向往、办好人民满意教育的必然要求。

为进一步规范中小校园食品安全和膳食经费管理，指导各级教育行政部门和中小学校全面、准确落实学校食品安全和膳食经费管理有关法律法规和政策要求，教育部组织编写了《中小校园食品安全和膳食经费管理工作指引》，梳理和盘点中小校园食品安全和膳食经费管理重点内容和关键环节，强化政策解读和实操指导，提高各地和学校对政策制度和管理要点把握的精准化程度，提升各级教育行政部门和中小学校食堂及食品安全管理人员、从业人员的素质和能力，切实保障广大师生在校饮食安全和营养健康，持续增强广大师生和家长的获得感、幸福感、安全感。

编 者

2024 年 11 月

目 录

第一章 食品安全管理.....	1
一、 责任落实.....	1
（一） 学校主体责任.....	1
（二） 教育行政部门责任.....	3
二、 食堂场所流程布局.....	4
（一） 食堂建筑.....	4
（二） 食品处理区.....	4
（三） 辅助区.....	4
三、 食堂设施设备配备.....	5
（一） 原料贮存设施.....	5
（二） 清洗消毒和洗手设施.....	5
（三） 有害生物防治设施.....	5
（四） 给排水设施.....	6
（五） 卫生间.....	6
四、 食堂管理关键环节.....	6
（一） 信息公示.....	6
（二） 食材采购.....	7
（三） 进货查验与索证索票.....	7
（四） 原料贮存.....	8
（五） 加工制作.....	8
（六） 原料及成品配送.....	9

(七) 人员管理.....	9
(八) 添加剂管理.....	10
(九) 食品留样.....	11
(十) 清洗消毒.....	11
(十一) 环境卫生.....	11
(十二) 餐厨废弃物处置.....	12
(十三) 特殊食品和过敏原控制.....	12
五、食堂承包(委托)经营及校外供餐管理.....	13
(一) 食堂承包(委托)经营.....	13
(二) 校外供餐管理.....	14
第二章 膳食经费管理.....	16
一、一般要求.....	16
二、营养改善计划经费管理.....	20
第三章 纪法责任.....	23
一、食品安全管理类.....	23
二、膳食经费管理类.....	29
参考文献:	32

第一章 食品安全管理

一、责任落实

（一）学校主体责任

1.学校应明确食品安全管理机构，建立由校领导、后勤部门负责人、财务部门负责人、教师代表、学生代表、家长代表等组成的食堂管理领导小组，每学期至少一次研究部署学校食品安全工作，梳理食品安全风险管控清单，组织开展食品安全监督检查和风险防范。

2.学校应建立并不断完善食材采购、进货查验、食品加工制作、食品添加剂使用管理、临期食品管理、食品留样、清洗消毒、餐厨废弃物处置、设备维修保养校验、环境检测、人员健康管理和培训考核、食品安全自查、食堂安全保卫、食品安全信息追溯、投诉举报处理等食品安全管理制度，并制定食品安全突发事件应急处置方案。每年至少开展一次制度自查，当国家食品安全法律、法规、规章、规范性文件和食品安全标准发生变化时，及时进行制度修订。

3.校长应切实履行学校食品安全第一责任人责任，将食品安全工作列入学校重要议事内容，对重大问题亲自抓、亲自管，每学期至少在食堂召开一次现场办公会，实地查看了解食品安全工作情况、解决问题并部署相关工作。

4.学校应严格规范执行陪餐制度，按一定周期排定陪餐人员安排，确保每餐均有学校相关负责人与学生共同用餐。有条件的中小学应建立家长陪餐制度。陪餐人员应随同学生

一起就餐，对食品的感官、口味、质量等进行评价，征求就餐学生的意见建议，做好陪餐记录并由本人签字。

5.学校应通过电话、信箱、电子邮箱、微信群等形式，畅通食品安全投诉举报渠道，听取师生家长对食堂、外购食品以及其他有关食品安全的意见、建议，如实记录，分类及时处理，不拖延、不塞责、不敷衍。

6.学校每学期应面向师生和家长分别组织开展一次食品安全及满意度测评，对供餐质量、价格、卫生、服务态度等进行全面评价，及时查缺补漏，改进管理，提升质量，并将意见及整改情况向师生和家长反馈。

7.发挥家长监督作用。健全家长委员会监督机制，成立校园膳食监督家长委员会，完善相关制度，规范产生和运行流程，保障家长参与招标采购、陪餐用餐、质量评价、安全检查、收支公开等重大事项监督。畅通家长委员会向主管监管部门、纪检监察机关直送问题渠道，相关部门建立及时处置和反馈办理情况工作机制。

8.学校应按要求配备食品安全员，500人以上的学校食堂配备食品安全总监。中小学校食品安全总监由负责食品安全工作的副校长或同等职位的领导担任。学校须支持和保障食品安全总监、食品安全员依法开展食品安全管理工作，在作出涉及食品安全的重大决策前，充分听取食品安全总监、食品安全员的意见和建议。

9.食品安全总监按照职责要求对校长负责，协助校长做好食品安全管理工作。主要承担组织拟定食品安全管理制度，

督促落实食品安全责任制，明确食品安全方面的责任要求；组织拟定并督促落实食品安全风险防控措施，定期组织食品安全自查并及时报告，对存在问题提出改进措施；组织拟定食品安全事故处置方案并适时开展应急演练；负责管理、督促、指导食品安全员按照职责做好相关工作，组织开展职工食品安全教育和培训；接受和配合监督检查等工作。

10.食品安全员按照职责要求对食品安全总监负责。主要承担督促落实食品安全过程控制要求；管理维护食品安全过程记录材料；对不安全食品以及发现的食品安全风险隐患及时整改并报告；记录和管理从业人员健康状况、卫生状况；配合有关部门调查处理食品安全事故等。

11.学校应加强对学生的食品安全意识教育。通过课堂教学、宣传活动以及实践操作等多种形式，使学生掌握食品安全的基本知识，包括如何识别健康食品、理解食品标签、避免食用过期或不卫生食品等。同时，学校应定期开展食品安全主题活动，增强学生的食品安全责任感和自我保护意识。

（二）教育行政部门责任

1.制定并完善招标采购、经营管理、考核评议、监督检查、应急处置等学校食品安全管理制度，健全完善食品安全管理体制机制。

2.将食品安全相关指标纳入责任督学每月进学校摸排的重点内容，强化日常监督。

3.加大对学校食堂建设改造的投入，持续改善供餐条件，积极推进“互联网+明厨亮灶”建设，与市场监管部门信息

共享，提升食品安全管理的透明度。

4.组织开展食品安全教育培训，加强学校食品安全管理队伍队伍建设，不断提升学校食品安全保障服务水平。

5.督促和指导中小学开展校园食品安全突发事件应急处置，适时组织开展食品安全突发事件应急演练。

6.各级教育行政部门应加强与属地市场监管部门的协同配合，将工作中发现的学校食堂、承包（委托）经营单位、校外供餐单位、食材供应商等存在的经营管理、食材质量等方面的问题，及时通报市场监管部门，配合做好监督管理。

二、食堂场所流程布局

（一）食堂建筑

1.应由相对独立的食物处理区、辅助区和就餐区组成。

2.应距离粪坑、旱厕、污水池、暴露垃圾场（站）等污染源 25m 以上，并位于可能产生粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源（含实验场所）的影响范围外。

（二）食物处理区

1.应设置专用的备餐间或备餐操作区。

2.应按照原料进入、原料加工制作、半成品加工制作、成品供应的流程合理布局，并形成生进熟出的单向流程。

3.应分开设置原料通道及入口、成品通道及出口、使用后餐饮具的回收通道及入口。

4.各专间、专用操作区应有明显的标识，标明其用途。

（三）辅助区

1.卫生间不应设置在食物处理区内，出入口不应与食物

处理区直接连通，避免与就餐区直对，卫生间与外界直接相通的门应能自动关闭。

2.更衣间应与食品处理区在同一建筑物内，处于食品处理区入口处，为独立隔间，男女分设。

三、食堂设施设备配备

（一）原料贮存设施

1.应根据原料、半成品、成品的贮存要求，设置相应的食品库房或贮存场所以及贮存设施，配备冷冻、冷藏设施。

2.库房应设有通风、防潮及防止有害生物侵入的设施。

3.库房内应设置足够数量的存放架，其结构及位置能使贮存的食物和物品离墙离地。

4.冷藏（冻）设施正常运转，配备温度显示装置，确保贮存条件。

（二）清洗消毒和洗手设施

1.采用化学消毒的餐具应配备专用消毒设施和设备。

2.应设专供存放消毒后餐饮具的保洁设施。

3.食品处理区应配备洗手设施。

4.就餐区或附近应设有供用餐者清洗手部以及餐具、饮具的用水设施。

5.卫生间出口应配备洗手设施。

（三）有害生物防治设施

1.食堂与外界直接相通的门和可开启的窗应安装空气幕、防蝇帘或防虫纱窗，与外界直接相通的通风口和换气窗外应加装不小于 16 目的防虫筛网，形成封闭空间，防止有害生

物入侵。

2.食品处理区所有与外界相通的门和库房门应设置不低于 60cm 金属材质的挡鼠板，门缝隙应小于 6mm，防止鼠类侵入。

3.排水管道与外界相通的出口应采取防护措施，出水口安装的篦子宜使用金属材料制成，篦子缝隙间距或网眼应小于 10mm，防止有害生物入侵。

4.食品处理区、就餐区宜安装粘捕式灭蝇灯，有效控制飞虫。

（四）给排水设施

1.食品加工用水与其他不与食品接触的用水的管道系统应完全分离，防止非食品加工用水逆流至食品加工用水管道。

2.排水沟应设有可拆卸的盖板，内部不应设置其他管路。

3.专间、专用操作区不应设置明沟；如设地漏，应配备水封等装置。

（五）卫生间

1.卫生间排污管道与食品处理区排水管道分设，且配备有防臭气水封。排污口设在食堂外。

2.卫生间应设置独立的排风装置，排风口不得直对食品处理区或就餐区。

四、食堂管理关键环节

（一）信息公示

应在食堂就餐区等经营场所的醒目位置公示食品安全管理机构、食品经营许可证、日常监督检查结果、从业人员

健康证明、食材进货来源、供餐单位、伙食费收费标准、每周带量食谱、食材价格等信息，确保信息透明，方便公众监督。

（二）食材采购

1.学校食堂采购食品及原料应遵循安全、健康、符合营养需求的原则。

2.严把食材供货关，有条件的学校，蔬菜应当天配送，肉类全部确保新鲜。

3.实施营养改善计划地区的学校食堂，大米、食用油、面粉、肉、蛋、奶等均应纳入政府采购范围，由县级有关部门统一组织实施。鼓励支持其他地区和学校参照执行。

4.签订采购合同时应明确供货者食品安全责任和义务，保证食品安全。

5.学校应建立食材供货者评价和退出机制，自行或委托具备资质的第三方机构定期对供货者的食品安全状况等进行评价，及时更换不符合要求的供货者。

（三）进货查验与索证索票

1.严格规范大宗食材进货查验，建立“双人或多人联检”查验制度，查验人员至少包含学校食品安全员和食堂管理人员，集体验收，公开透明，有条件的学校应保留影像资料，清晰详实记录进货查验情况。

2.食材进校验收应综合运用“望、闻、问、切”等多种方式，核对重量，核对生产日期和保质期，重点核查以下事项，核对包装完整性，核对食材一致性；查看食材色泽、形

态；确认食材是否有异味。

3.采购原材料应索取产品合格证以及同批次检验（测）报告。采购畜禽肉类时，需具备动物产品检疫合格证明，猪肉还需附有非洲猪瘟检测证明、肉品品质检验合格证明；大米应具备镉、黄曲霉毒素等指标的检测报告。

4.进货查验记录和相关凭证的保存期限不少于产品保质期期满后 6 个月；无明确保质期的，保存期限不少于 2 年。其他各项记录保存期限宜为 2 年。

（四）原料贮存

1.散装食品（食用农产品除外）应在贮存位置上标明食品名称、生产日期或生产批号、使用期限等信息。宜使用密闭容器贮存。

2.同一库房内贮存不同类别食品和非食品（如食品包装材料等），应分设存放区域，不同区域有明显的区分标识。

3.贮存的食物和物品离墙、离地，距离墙壁和地面均应在 10cm 以上。

4.冷冻贮存食物前宜分割食物，避免使用时反复解冻、冷冻。冷冻（藏）贮存食物时不宜堆积、挤压食物。

（五）加工制作

1.学校食堂不得制售冷荤类食物、生食类食物、裱花蛋糕，不得加工四季豆、鲜黄花菜、野生蘑菇、发芽土豆等高风险食物。

2.动物性、植物性、水产品等食物原料的工用具和容器应分开使用，并有明显区分标识。

3.用于原料、半成品、成品的工用具和容器应分开使用，荤素、生熟应严格区分，并有明显区分标识。

4.专间和专用操作区使用的食品容器、工具、设备和清洁工具应专用。

5.生食蔬菜和水果应在专用区域或设施内清洗处理，必要时进行消毒。

6.未经清洁的禽蛋使用前应清洁外壳，必要时进行消毒。

7.食堂内不得饲养和宰杀禽、畜等动物。

（六）原料及成品配送

1.不得将食品与有毒有害物品混装配送，运输食品和运输有毒有害物品的车辆不得混用。

2.食品配送车辆专用，配备符合条件的加热保温设备或装置，确保热食成品在运输过程中的保存温度保持 60℃以上。

3.配送人员应具备有效健康证明。

4.应保持运输车辆的清洁，每次运输食品前和运输食品后应进行清洗消毒。

（七）人员管理

1.食堂配备专兼职食品安全管理人员，用餐人数 500 人以上的食堂应配备食品安全总监。

2.从事接触直接入口食品工作的食堂从业人员（含临时聘用人员）应取得有效健康证明。

3.定期对食堂管理人员和从业人员进行食品安全业务培训，每学期进行考核。

4.从业人员应接受晨检。有发热、呕吐、腹泻、皮肤伤

口或感染、咽部炎症等有碍食品安全病症的人员，应主动向食品安全管理人员等报告并暂停从事接触直接入口食品的工作，待查明原因并治愈后方可复岗。

5.食品处理区内从业人员不得留长指甲、涂指甲油或化妆。工作时，佩戴的饰物不应外露。

6.从事接触直接入口食品工作的从业人员，加工食品前应进行手部消毒。

7.专间和专用操作区内的从业人员操作时应佩戴清洁的口罩、手套、工作帽等。

8.清洁操作区与其他操作区从业人员的工作服应有明显的颜色或标识区分。专间和专用操作区专用工作服与其他区域工作服外观应有明显区分。

（八）添加剂管理

1.食品添加剂专人专柜（位）保管，标注“食品添加剂”字样，并与食品、食品相关产品等分开存放。

2.添加剂的使用应严格按照国家标准进行，明确允许使用的种类和最大用量，做到计量使用、专册记录，保存详细的使用记录，包括使用日期、种类、用量及相关负责人员信息。

3.用容器盛放开封后的食品添加剂的，应在容器上标明食品添加剂名称、生产日期或批号、使用期限，并保留食品添加剂原包装。

4.严禁采购、贮存和使用亚硝酸盐（包括亚硝酸钠、亚硝酸钾）。

（九）食品留样

1.对每餐次加工制作的每种食品成品进行留样，按品种分别盛放于清洗消毒后的专用密闭容器内。

2.每个品种留样量不少于 125 克，由专用留样冰箱冷藏（0℃~8℃）保存 48 小时以上，并有留样记录。

3.留样冰箱“双人双锁”，专人负责留样管理。

（十）清洗消毒

1.采用物理消毒或化学消毒的设备应能正常运转，消毒温度和时间应符合相关要求，消毒液配制和浓度应严格按照规定执行。采用自动清洗消毒的应严格遵循使用说明操作。

2.餐饮具清洗设施和设备应与食品原料及清洁工具的清洗设施、设备分开，并有明显区分。

3.消毒后的餐饮具、盛放或接触直接入口食品的容器和工具，应定位存放在清洁、专用、密闭的保洁设施中，并有明显区分标识。定期清洁保洁设施，防止清洗消毒后的餐饮具受到污染。

4.每餐或每班使用专间前，应对操作台面和专间空气进行消毒。

（十一）环境卫生

1.食品处理区保持墙壁和门窗无污渍、无灰尘，天花板无霉斑。

2.就餐场所卫生清洁，地面、墙壁、门窗、天花板等无霉斑、污垢、积油、积水等情形。

3.卫生间地面、洗手池及台面无积水、无污物、无垃圾，

便池内外无污物、无积垢、冲水良好。

4.待清洗的工作服不得存放在食品处理区。

5.应开展有害生物防治，遵循优先使用物理方法、必要时使用化学方法的原则。化学药剂应存放在专门设施内。

（十二）餐厨废弃物处置

1.餐厨废弃物应分类放置、及时清理，日产日清，不应溢出存放容器。

2.废弃物存放容器应配有盖子，内壁光滑，易于清洁，及时清洁废弃物存放容器，必要时进行消毒。

3.食堂不能自行处理餐厨废弃物，应交由符合要求的生活垃圾运输单位或者餐厨垃圾处理单位处理。不具备条件的学校应在相关部门指导下处理餐厨废弃物。

4.应建立餐厨垃圾处置台账，详细记录餐厨垃圾的处置时间、种类、数量、收运者等信息。

（十三）特殊食品和过敏原控制

1.特殊食品（如无麸质食品、无乳糖食品）应与普通食品分开存放，并在食品加工和供应过程中避免交叉污染。

2.可能引发过敏反应的食品（如坚果、海鲜等）应在显著位置标识，确保相关信息在餐厅和食品供应点清晰可见。

3.学校应为有特殊饮食需求的学生提供适当的替代食品，并在供应前确保这些食品符合安全标准。

4.食堂工作人员应定期接受食品安全和过敏原管理培训，掌握处理和准备特殊食品的正确方法，避免过敏原交叉污染。

5.建立过敏原控制台账，详细记录含有过敏原的食品种

类、供应时间、使用食材以及相关学生的需求信息，确保信息准确无误。

五、食堂承包（委托）经营及校外供餐管理

（一）食堂承包（委托）经营

1.具备条件的中小学食堂原则上采用自营方式供餐。

2.食堂对外承包或委托经营的，应以招投标等方式公开选择依法取得食品经营许可、能承担食品安全责任、社会信誉良好的餐饮服务单位或者符合条件的餐饮管理单位。食堂管理领导小组要组织充分论证，制订招标要求和质量标准，充分听取家长委员会、学生代表及教职工代表的意见，按照“三重一大”要求，由学校领导集体研究批准。建立承包或委托经营评价和退出机制，至少每学期开展一次综合评价，对不符合质量和经营标准的，及时予以清退。

3.学校应与承包方或者受委托经营方依法签订合同，明确双方在食品安全方面的权利和义务，学校应承担管理责任，并督促其落实食品安全管理制度、履行食品安全责任。

4.承包方或者受委托经营方应依照法律法规、食品安全标准以及合同约定进行经营，对食品安全全面负责，并接受学校的管理。

5.对发生食品安全事件、存在食品安全问题且拒不整改或连续整改不到位的承包方或者受委托经营方，学校应及时终止承包或委托经营行为。

6.实施营养改善计划的农村义务教育学校食堂不得对外承包或者委托经营，确保食品安全和营养标准的有效实施。

（二）校外供餐管理

1.不具备建设食堂条件的中小学校，可通过从配餐企业订餐的形式，解决学生集中就餐需求，保障食品安全与营养健康。

2.县级教育行政部门应遵循公开、公平、公正原则，严格按照招标投标程序统一组织招标，选定中标校外供餐单位，邀请学校校外供餐管理人员代表和家长代表对招标过程进行监督，委托公证机构对招标过程进行公证，并公布中标的校外供餐单位名单。

3.县级教育行政部门指导监督本行政区域内的学校校外供餐管理工作，会同市场监管、卫生健康、公安等相关部门建立健全学校校外供餐管理制度，开展对学校校外供餐单位的监督检查和学校食品安全事故处置。

4.校外供餐单位应具备食品经营许可和集体用餐配送资质，能承担食品安全责任，社会信誉良好。优先选择通过HACCP、ISO22000等先进管理体系的单位。

5.学校应组织本校管理人员、师生代表和家长代表，从县级教育行政部门公开招标选定的校外供餐单位名单中，投票选定本校的校外供餐单位，并对校外供餐单位进行实地考察，对发现有违反食品安全法律法规等行为的，应重新选定校外供餐单位，及时启动清退机制。

6.学校应完善校外供餐管理制度和措施，配备专（兼）职供餐管理人员，负责配送食品的接收、查验、留样等工作，确保食品安全管理的全过程控制。

7.学校应建立校外供餐单位评价和退出机制，对落实食品安全主体责任不到位或多次发生食品安全事故的校外供餐单位，要及时终止合同（或协议），并向属地教育行政部门和市场监管部门报告。

第二章 膳食经费管理

一、一般要求

1.工作责任制：中小学校自营食堂财务管理实行党组织领导的校长负责制，校长在学校党组织领导下，依法依规管理学校食堂财务工作，对自主经营食堂的会计工作和会计资料的真实性、完整性负责。

2.财务管理岗位设置要求：食堂财务管理应分别设置专（兼）职会计、出纳员、库房管理员等工作岗位，建立食堂财务人员岗位责任制，明确职责和权限，各司其职，相互监督。出纳员不得兼任稽核、会计档案保管和收入、费用、债权、债务账目的登记工作；银行印鉴由出纳、会计（或食堂负责人）分别保管。食堂负责人或财务主管人员要定期或不定期抽查出纳员库存现金，核对银行存款。

3.非独立法人学校食堂财务管理：中小学校分校（校区）、集团化办学模式下的成员校、乡村教学点等不具有独立法人资格的学校食堂财务应纳入其所隶属的总校（中心校）统一管理，实行“集中记账，分校核算”财务管理模式，设置食堂报账员、库房管理员岗位，并配备相应财会人员。

4.食堂财务风险预警和内控机制：中小学校应建立健全食堂财务风险预警和内部控制机制，规范和加强食堂财务收入支出和资产负债的管理。中小学校食堂不得提供担保，不得替学校及政府有关部门举借债务。

5.食堂建账：自主经营的中小学校食堂需独立开展会计

核算。

6.饭菜定价：中小学校饭菜价格标准应遵循成本补偿和非营利原则，经学校食堂管理领导小组集体研究制定，并实行价格公示制度。

7.食堂收入：食堂收入包括财政补助收入、伙食费收入、捐赠收入、其他收入等。不得将学校的店面承包收入、房租收入、其他非食堂经营服务收入转入食堂收入。不得转移食堂收入，严禁挪用食堂资金或设立“小金库”。

8.伙食费收取：学校收取伙食费应积极推行网上缴费方式，由学生家长或学生直接将伙食费缴入学校指定的银行账户，不得转入个人账户，不得公款私存。伙食费不得由老师、家委会、食堂管理领导小组等集体或个人收取。

9.伙食费代收：实行配餐或托餐方式供餐的中小学校，伙食费可由学校统一收取并按照代收费管理。收取的伙食费上交学校指定银行账户。严禁任何部门、单位和个人以任何理由截留、挤占、挪用伙食费资金。

10.教职工餐费收取：教职工在学生食堂就餐，应按照与学生同菜同价原则，据实缴纳伙食费，不得侵占学生利益。

11.自主经营食堂运行经费来源：未实施营养改善计划的学校，其自主经营食堂（伙房）发生的水电煤气等日常运行经费可从收取的伙食费中列支。

12.伙食费收入核定：按照权责发生制原则，中小学校预收的师生伙食费不得直接计入食堂收入，应按师生实际就餐次数和金额确认伙食费收入。

13.外来人员就餐伙食费收取：中小学校外来人员就餐的应采取同菜同价方式据实收取伙食费。收取的伙食费应确认伙食费收入，不得直接冲抵成本。

14.食材采购款拨付：支付食材款不能通过付给采购员个人银行卡，再由采购员通过个人银行卡、微信、支付宝和现金等方式转付给供应商。支付采购款时，需取得合格发票，严格按发票提供的开户银行及账户支付。

15.食堂成本核算：自主经营的食堂成本以日常经营服务活动所必需的原材料、人工等各项直接支出为核算依据，不包括财政投入的房屋建筑物折旧和其他固定资产折旧。

16.食堂原材料成本核算：自主经营的食堂原材料成本包括当期实际耗用的米、面、油、水（海）产品、生鲜肉、蛋类、豆制品、调味品、蔬菜、燃料、水电费及其他原材料成本。食堂消耗的水、电、气及取暖费等应独立计量，单独结算并计入成本；如在学校账户统一支付的，可按实际耗用数与学校进行结算并计入食堂成本。

17.食堂人工成本核算：自主经营的食堂人工成本包括食堂工作人员的工资及福利支出，按规定缴纳的各项社会保险、意外伤害保险等。地方财政保障的食堂工作人员工资及福利支出、各项保险不得计入食堂运营成本。

18.非财政专项资金固定资产折旧，低值易耗品以及零星维修费成本核算：非财政专项资金投入形成的食堂固定资产，包括食堂专用的各种燃具、炊具、餐具、冷藏设备、交通工具等，根据不同设备折旧年限，按月计提折旧并计入食堂成

本。食堂耗用的低值易耗品应计入成本，金额较大的根据使用期限按月分摊计入食堂成本。食堂使用的各种设备的零星维修费应计入食堂成本。

19.食堂结余管理：食堂的收支结余应转入下一会计年度继续使用，用于改善学生伙食。严禁将食堂结余直接或变相用于发放学校教职工福利、奖金、津补贴等，严禁用于学校招待费、教职工聚餐等支出。

20.食堂财务报表管理：中小学校食堂财务活动纳入学校财务部门统一管理。中小学校应在年度终了时，将食堂的报表信息并入学校相关报表的相应项目，并抵消中小学校与食堂的内部业务或事项对中小学校报表的影响，编制合并资产负债表、合并收入费用表。

21.原始凭证审核和监督：食堂财务机构、会计人员应对食堂的原始凭证进行审核和监督，内容包括：一是对不真实、不合法的原始凭证，不予受理；二是对弄虚作假、严重违法的原始凭证，在不予受理的同时，应予以扣留，并及时向单位领导报告，请求查明原因，按有关规定处理；三是对记载不准确、不完整的原始凭证，予以退回，要求经办人员更正、补充。

22.食堂财务收支监督：食堂财务机构、会计人员应对食堂财务收支主要做好以下几方面监督：一是对审批手续不全的财务收支，应退回，要求补充、更正；二是对违反规定不应纳入食堂统一会计核算的财务收支，应予制止和纠正；三是对违反国家统一的财政、财务、会计制度规定的食堂财务

收支，不予办理；四是对严重违反国家利益和社会公众利益的食堂财务收支，应向主管单位或者财政、审计、税务机关报告。

23.食堂财务信息公开：一是公开伙食费收费标准。采取包餐制供餐的学校，每学期要在学校食堂醒目位置公开伙食费收费标准。采取选餐制供餐的学校，要在餐厅售饭窗口醒目位置公开价格信息。二是公开食材采购信息。中小学校应在食堂醒目位置公开公示大宗食材采购品种、数量、价格及金额，及时公示大宗食材统一采购流程、中标单位等信息。三是公开食堂财务管理制度和收支信息。中小学校食堂财务管理制度应悬挂在食堂以及食堂财务管理部门办公室醒目位置，并公开公示上学期食堂收入、支出、结余情况。四是公开招标信息。中小学校应在学校醒目位置公开公示通过招标方式遴选的校外配餐单位、食堂承包商、大宗食材供货企业以及委托的招标代理机构等信息。

24.家庭经济困难学生生活补助支付：家庭经济困难学生生活补助应按国库集中支付的要求，将补助资金直接发放至学生本人或监护人银行卡，鼓励有条件的地区实行统一发放。确因特殊情况无法通过银行卡方式发放的，经同级学生资助管理部门批准后，可转入学生校园卡或以现金形式发放。不得截留、克扣、挪用。

二、营养改善计划经费管理

1.营养膳食补助资金管理：营养膳食补助资金必须确保全额用于为学生提供营养膳食，补助学生用餐，不得直接发

放给学生个人或家长，严禁克扣、截留、挤占和挪用；严禁设立“小金库”，在食堂经费中列支学校公共开支或教职工奖金福利、津补贴、招待费及其他非食堂经营服务支出等费用。

2.营养膳食补助资金来源：各地可结合当地经济社会发展实际及物价水平，在落实营养膳食补助资金国家基础标准上，进一步完善政府、家庭、社会力量共同承担的膳食费用机制，科学确定伙食费收费标准。鼓励企业、基金会、慈善机构等捐资捐助，在地方政府统筹下，积极开展营养改善计划工作，并按规定享受税费减免优惠政策。

3.收取伙食费管理：实施营养改善计划的学校收取伙食费，应严格执行中小学收费管理有关规定，所收取的伙食费应全部用于营养改善计划供餐成本开支。供应两餐及以上的学校，应加强食材采购成本核算管理。

4.食堂运行经费来源：对实施营养改善计划的学校可适当提高学校公用经费补助水平，自主经营食堂（伙房）发生的水电煤气等日常运行经费可纳入学校公用经费开支，不得挤占营养膳食补助资金。

5.聘用人员开支来源：实施营养改善计划的学校，自主经营食堂（伙房）供餐增加的聘用人员待遇等开支，应由地方财政统筹解决，不得挤占营养膳食补助资金。

6.营养膳食补助资金监督：一是各地应定期开展审计，强化审计监督；二是各级教育行政部门应指导学校建立健全内部控制制度，强化内部监督；三是学校应每学期至少一次

公开食堂收支情况，自觉接受师生、家长和社会的监督。

第三章 纪法责任

一、食品安全管理类

1.未建立食品安全管理制度：学校食堂应建立食品安全与营养健康状况自查制度，建立健全场所及设施设备清洗消毒、维修保养校验、原料采购至供餐全过程控制管理、餐饮具清洗消毒、食品添加剂使用管理等制度，建立并执行从业人员健康管理和培训制度，建立食品、食品添加剂和食品相关产品进货查验制度。违反以上情形的，由县级以上人民政府食品安全监督管理部门责令改正，给予警告；拒不改正的，处5千元以上5万元以下罚款；情节严重的，责令停产停业，直至吊销许可证。（依据：《中华人民共和国食品安全法》第一百二十六条、《学校食品安全与营养健康管理规定》第五十四条）

2.未配备、培训或考核食品安全管理人员：由县级以上人民政府食品安全监督管理部门责令改正，给予警告；拒不改正的，处5千元以上5万元以下罚款；情节严重的，责令停产停业，直至吊销许可证。（依据：《中华人民共和国食品安全法》第一百二十六条）

3.未建立采购进货记录或台账：由县级以上人民政府食品安全监督管理部门责令改正，给予警告；拒不改正的，处5千元以上5万元以下罚款；情节严重的，责令停产停业，直至吊销许可证。（依据：《中华人民共和国食品安全法》第一百二十六条）

4.未制定食品安全事故处置方案：由县级以上人民政府食品安全监督管理部门责令改正，给予警告；拒不改正的，处5千元以上5万元以下罚款；情节严重的，责令停产停业，直至吊销许可证。（依据：《中华人民共和国食品安全法》第一百二十六条）

5.食堂采购、贮存、使用亚硝酸盐（包括亚硝酸钠、亚硝酸钾）：由县级以上人民政府食品安全监督管理部门责令改正，给予警告，并处5千元以上3万元以下罚款。（依据：《学校食品安全与营养健康管理规定》第五十五条）

6.食堂违规制售冷荤类食品、生食类食品、裱花蛋糕：由县级以上人民政府食品安全监督管理部门责令改正；拒不改正的，给予警告，并处5千元以上3万元以下罚款。（依据：《学校食品安全与营养健康管理规定》第五十五条）

7.食堂违规加工制作四季豆、鲜黄花菜、野生蘑菇、发芽土豆等高风险食品：由县级以上人民政府食品安全监督管理部门责令改正；拒不改正的，给予警告，并处5千元以上3万元以下罚款。（依据：《学校食品安全与营养健康管理规定》第五十五条）

8.食堂未按照要求留样：由县级以上人民政府食品安全监督管理部门责令改正，给予警告；拒不改正的，处5千元以上3万元以下罚款。（依据：《学校食品安全与营养健康管理规定》第五十六条）

9.采购食品及原料时未查验或留存许可相关文件：未查验或留存食品生产者的生产许可证和产品合格证明文件、食

品经营者的食品经营许可证、肉类产品的检疫合格证明、肉类制品的检验合格证明等，由县级以上人民政府食品安全监督管理部门责令改正，给予警告；拒不改正的，处5千元以上5万元以下罚款。情节严重的，责令停产停业，直至吊销许可证。（依据：《中华人民共和国食品安全法》第一百二十六条、《学校食品安全与营养健康管理规定》第五十四条）

未查验或留存食用农产品生产者社会信用代码或者身份证复印件、集中交易市场开办者或者经营者加盖公章（或者负责人签字）的购货凭证的，由县级以上人民政府食品安全监督管理部门责令改正；拒不改正的，给予警告，并处5千元以上3万元以下罚款。（依据：《学校食品安全与营养健康管理规定》第五十四条）

10.学校未履行食品安全管理责任：由县级以上人民政府食品安全监督管理部门会同教育行政部门对学校主要负责人进行约谈，由学校主管教育行政部门视情节对学校直接负责的主管人员和其他直接责任人员给予相应的处分。实施营养改善计划的学校违反食品安全法律法规以及相关规定的，从重处理。（依据：《学校食品安全与营养健康管理规定》第五十七条）

11.使用超过保质期的食品原料或食品添加剂：违反规定尚不构成犯罪的，由县级以上人民政府食品安全监督管理部门没收违法所得和违法生产经营的食品、食品添加剂，并可以没收用于违法生产经营的工具、设备、原料等物品；违法生产经营的食品、食品添加剂货值金额不足1万元的，并处

5 万元以上 10 万元以下罚款；货值金额 1 万元以上的，并处货值金额 10 倍以上 20 倍以下罚款；情节严重的，吊销许可证。（依据：《中华人民共和国食品安全法》第一百二十四条）

12.生产经营腐败变质、油脂酸败等或感官性状异常的食品、食品添加剂：违反规定尚不构成犯罪的，由县级以上人民政府食品安全监督管理部门没收违法所得和违法生产经营的食品、食品添加剂，并可以没收用于违法生产经营的工具、设备、原料等物品；违法生产经营的食品、食品添加剂货值金额不足 1 万元的，并处 5 万元以上 10 万元以下罚款；货值金额 1 万元以上的，并处货值金额 10 倍以上 20 倍以下罚款；情节严重的，吊销许可证。（依据：《中华人民共和国食品安全法》第一百二十四条）

13.生产经营被包装材料、容器、运输工具等污染的食品：由县级以上人民政府食品安全监督管理部门没收违法所得和违法生产经营的食品、食品添加剂，并可以没收用于违法生产经营的工具、设备、原料等物品；违法生产经营的食品、食品添加剂货值金额不足 1 万元的，并处 5 千元以上 5 万元以下罚款；货值金额 1 万元以上的，并处货值金额 5 倍以上 10 倍以下罚款；情节严重的，责令停产停业，直至吊销许可证。（依据：《中华人民共和国食品安全法》第一百二十五条）

14.未对餐饮具和盛放直接入口食品的容器洗净、消毒或者清洗消毒不合格：由县级以上人民政府食品安全监督管理部门责令改正，给予警告；拒不改正的，处 5 千元以上 5 万元以下罚款；情节严重的，责令停产停业，直至吊销许可证。

（依据：《中华人民共和国食品安全法》第一百二十六条）

15.违规安排未取得健康证明或者患有国务院卫生行政部门规定的有碍食品安全疾病的人员从事接触直接入口食品的工作：由县级以上人民政府食品安全监督管理部门责令改正，给予警告；拒不改正的，处5千元以上5万元以下罚款；情节严重的，责令停产停业，直至吊销许可证。（依据：《中华人民共和国食品安全法》第一百二十六条）

16.知道或者应知道食品、食品原料劣质或者不合格而采购：由学校主管部门给予警告或者记过处分；情节较重的，应给予降低岗位等级或者撤职处分；情节严重的，应给予开除处分；构成犯罪的，依法移送司法机关处理。（依据：《学校食品安全与营养健康管理规定》第五十八条）

17.在招投标和物资采购工作中违反有关规定，造成不良影响或者损失：由学校主管部门给予警告或者记过处分；情节较重的，应给予降低岗位等级或者撤职处分；情节严重的，应给予开除处分；构成犯罪的，依法移送司法机关处理。（依据：《学校食品安全与营养健康管理规定》第五十八条）

18.怠于履行职责或者工作不负责任、态度恶劣，造成不良影响：由学校主管部门给予警告或者记过处分；情节较重的，应给予降低岗位等级或者撤职处分；情节严重的，应给予开除处分；构成犯罪的，依法移送司法机关处理。（依据：《学校食品安全与营养健康管理规定》第五十八条）

19.违规操作致使师生人身遭受损害：由学校主管部门给予警告或者记过处分；情节较重的，应给予降低岗位等级或

者撤职处分；情节严重的，应给予开除处分；构成犯罪的，依法移送司法机关处理。（依据：《学校食品安全与营养健康管理规定》第五十八条）

20.对发生食品安全事故，擅离职守或者不按规定报告、不采取措施处置或者处置不力：由学校主管部门给予警告或者记过处分；情节较重的，应给予降低岗位等级或者撤职处分；情节严重的，应给予开除处分；构成犯罪的，依法移送司法机关处理。（依据：《学校食品安全与营养健康管理规定》第五十八条）

21.隐瞒、谎报、缓报食品安全事故：由学校主管部门会同有关部门视情节给予食品安全管理直接负责的主管人员和其他直接责任人相应的处分；构成犯罪的，依法移送司法机关处理。（依据：《学校食品安全与营养健康管理规定》第五十九条）

22.隐匿、伪造、毁灭、转移不合格食品或者有关证据，逃避检查、使调查难以进行或者责任难以追究：由学校主管部门会同有关部门视情节给予食品安全管理直接负责的主管人员和其他直接责任人相应的处分；构成犯罪的，依法移送司法机关处理。（依据：《学校食品安全与营养健康管理规定》第五十九条）

23.发生食品安全事故，未采取有效控制措施、组织抢救工作致使食物中毒事态扩大，或者未配合有关部门进行食物中毒调查、保留现场：由学校主管部门会同有关部门视情节给予食品安全管理直接负责的主管人员和其他直接责任人

相应的处分；构成犯罪的，依法移送司法机关处理。（依据：《学校食品安全与营养健康管理规定》第五十九条）

24.未取得食品经营许可证而从事食品经营活动：由县级以上人民政府食品安全监督管理部门没收违法所得和违法生产经营的食品以及用于违法生产经营的工具、设备、原料等物品；违法生产经营的食品金额不足1万元的，并处5万元以上10万元以下罚款；货值金额1万元以上的，并处货值金额10倍以上20倍以下罚款。（依据：《中华人民共和国食品安全法》第一百二十二条）

二、膳食经费管理类

1.以个人名义存储伙食费：追究主要责任者和其他直接责任人员的责任，情节较轻的，给予警告处分；情节较重的，给予严重警告处分；情节严重的，给予撤销党内职务处分。（依据：《中国共产党纪律处分条例》第一百一十二条 利用职权或者职务上的影响，违反有关规定占用公物归个人使用，时间超过六个月，情节较重的，给予警告或者严重警告处分；情节严重的，给予撤销党内职务处分。）

2.私设“小金库”：一是有设立“小金库”行为的，对有关责任人员，给予记过或者记大过处分；情节严重的，给予降级或者撤职处分。二是使用“小金库”款项吃喝、旅游、送礼、进行娱乐活动或者有其他类似行为的，对有关责任人员，给予警告处分；情节较重的，给予记过或者记大过处分；情节严重的，给予降级或者撤职处分。三是使用“小金库”款项提高福利补贴标准或者扩大福利补贴范围、滥发奖金实

物或者有类似支出行为的，对有关责任人员，给予警告处分；情节较重的，给予记过或者记大过处分；情节严重的，给予降级或者撤职处分。四是使用“小金库”款项报销应由个人负担的费用的，对有关责任人员，给予记过或者记大过处分；情节较重的，给予降级或者撤职处分；情节严重的，给予开除处分。（依据：《中华人民共和国监察部、中华人民共和国人力资源和社会保障部、中华人民共和国财政部、中华人民共和国审计署令 第 19 号《设立“小金库”和使用“小金库”款项违法违纪行为政纪处分暂行规定》）

3.伪造、变造或者隐匿、故意销毁会计凭证、会计账簿，或者编制虚假财务会计报告：在财务管理活动中违反会计法律、法规的，追究主要责任者和其他直接责任人员的责任，情节较轻的，给予警告或者严重警告处分；情节较重的，给予撤销党内职务或者留党察看处分；情节严重的，给予开除党籍处分。伪造、变造会计凭证、会计账簿，或者编制虚假财务会计报告，或者隐匿、故意销毁依法应保存的会计凭证、会计账簿、财务会计报告的，对主要责任者和其他直接责任人员，依照前款规定从重或者加重处分。（依据：《中华人民共和国会计法》第四十一条、第四十二条、第四十三条给予相应法律和行政处罚，《中国共产党纪律处分条例》第三十条 违反国家财经纪律，在公共资金收支、税务管理、国有资产管理、政府采购管理、金融管理、财务会计管理等财经活动中有违法行为的，依照前款规定处理）

4.必须进行招标的项目而不招标的，将必须进行招标的

项目化整为零或者以其他任何方式规避招标的：责令限期改正，可以处项目合同金额千分之五以上千分之十以下的罚款；对全部或者部分使用国有资金的项目，可以暂停项目执行或者暂停资金拨付；对单位直接负责的主管人员和其他直接责任人员依法给予处分。（依据：《中华人民共和国招标投标法》第五章第四十九条）

5.违反政府采购法：有下列情形之一的，责令限期改正，给予警告，可以并处罚款，对直接负责的主管人员和其他直接责任人员，由其行政主管部门或者有关机关给予处分，并予通报：一是应采用公开招标方式而擅自采用其他方式采购的；二是擅自提高采购标准的；三是以不合理的条件对供应商实行差别待遇或者歧视待遇的；四是在招标采购过程中与投标人进行协商谈判的；五是中标、成交通知书发出后不与中标、成交供应商签订采购合同的；六是拒绝有关部门依法实施监督检查的。有下列情形之一，构成犯罪的，依法追究刑事责任；尚不构成犯罪的，处以罚款，有违法所得的，并处没收违法所得，由其行政主管部门或者有关机关给予处分：一是与供应商或者采购代理机构恶意串通的；二是在采购过程中接受贿赂或者获取其他不正当利益的；三是在有关部门依法实施的监督检查中提供虚假情况的；四是开标前泄露标底的。（依据：《中华人民共和国政府采购法》第七十一、七十二条）

参考文献：

《中华人民共和国食品安全法》

《中华人民共和国食品安全法实施条例》

《中华人民共和国会计法》

《中华人民共和国政府采购法》

《中华人民共和国招标投标法》

《中国共产党纪律处分条例》

《设立“小金库”和使用“小金库”款项违法违纪行为政纪处分暂行规定》

《学校食品安全与营养健康管理规定》（中华人民共和国教育部、中华人民共和国国家市场监督管理总局、中华人民共和国国家卫生健康委员会令第45号）

《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》（国家市场监督管理总局令第60号）

《事业单位财务规则》（中华人民共和国财政部令第108号）

《餐饮服务食品安全操作规范》（国家市场监督管理总局公告2018年第12号）

《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》（国家标准 GB31654-2021）

《市场监管总局办公厅 教育部办公厅 国家卫生健康委办公厅 公安部办公厅关于落实主体责任强化校园食品安全管理的指导意见》（市监食经〔2019〕68号）

《教育部办公厅 市场监管总局办公厅 国家卫生健康

委办公厅关于加强学校食堂卫生安全与营养健康管理工作的通知》（教体艺厅函〔2021〕38号）

《教育部办公厅关于加强学校校外供餐管理工作的通知》（教体艺厅函〔2022〕27号）

《财政部、教育部关于印发〈中小学校财务制度〉的通知》（财教〔2022〕159号）

《教育部等七部门关于印发〈农村义务教育学生营养改善计划实施办法〉的通知》（教财〔2022〕2号）

《教育部等五部门关于印发〈关于进一步加强和规范教育收费管理的意见〉》的通知（教财〔2020〕5号）