密山市教育局文件

密教政发〔2024〕28号

关于印发《密山市农村义务教育学生营养改善计划学校食堂管理办法》的通知

各营养餐食堂供餐学校:

为贯彻落实《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）、《省教育厅等六部门关于印发〈黑龙江省加强和改进农村义务教育学生营养改善计划实施方案〉的通知（黑教联〔2023〕53号）》等文件精神，稳步推进义务教育学生营养改善计划食堂供餐，进一步规范食堂资金、采购、食品安全、人员等管理，现将《密山市农村义务教育学生营养改善计划学校食堂管理办法》下发给各校，请各校按照文件要求，认真贯彻落实。

密山市教育局

2024年7月26日

密山市农村义务教育学生营养改善计划
学校食堂管理办法

第一章 总 则

密山市人民政府文件

第一条 为贯彻落实《关于开展我省边境县义务教育学生营养改善计划试点工作的通知》（黑教联〔2019〕55号）、《学校食品安全与营养健康管理规定》（第45号）、《黑龙江省中小学校食堂管理办法》（黑教规〔2021〕4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）、《省教育厅等六部门关于印发〈黑龙江省加强和改进农村义务教育学生营养改善计划实施方案〉的通知（黑教联〔2023〕53号）》等文件精神，切实加强和规范我市农村义务教育学生营养改善计划学校食堂管理，结合我市实际，制定本办法。

第二条 本办法所称学校食堂是指实施营养改善计划学校为学生和教职工提供就餐服务，符合相关要求准予开办的具有相对独立的原料存放、食品加工操作、食品出售及就餐空间的场所。

第三条 本办法适用于全市实施营养改善计划的学校。

第二章 基本要求

第四条 义务教育阶段学校食堂坚持“公益性”“非营利性”原则，由学校自主经营、统一管理，不得对外承包或者委托经营（含寄宿制学校食堂早、晚餐）。

第五条 学校食堂必须依法取得《食品经营许可证》，严格按照《食品经营许可证》载明的经营项目进行经营，严禁学校食堂超范围经营。《食品经营许可证》应在食堂醒目位置悬挂公示。学校食堂全面推行明厨亮灶，食堂建设与设施设备配备应当符合《食品经营许可管理办法》《食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范》(GB31654-2021) 和《学校食品安全与营养健康管理规定》等相关要求。学校食堂供餐的基本条件如下:

（一）具有与所经营、制作供应的食品品种、数量、供餐人数相适应的食品原料处理和食品烹饪、贮存等场所，实行明厨亮灶，保持该场所环境整洁，并与有毒、有害场所以及其他污染源保持规定的距离;

（二）具有与所经营、制作供应的食品品种、数量、供餐人数相适应的设施设备，有相应的消毒、更衣、盥洗、采光、照明、通风、防腐、 防尘、防蝇、防鼠、防虫、清洁以及处理废水、存放垃圾和废弃物的设施设备;

（三）具有合理的设备布局和工艺流程，防止待加工食品与直接入口食品、原料与成品或者半成品交叉污染，避免食品接触有毒物、不洁物;

（四）具有经食品安全培训、符合相关条件的食品安全管理人员，以及与本单位实际相适应的食品安全规章制度。

（五）学校食堂加工操作间应当符合下列要求：最小使用面积不得少于8平方米；墙壁应有1.5米以上的瓷砖或其他防水、防潮、可清洗的材料制成的墙裙；地面应由防水、防滑、无毒、易清洗的材料建造，具有一定坡度，易于清洗与排水；配备有足够的照明、通风、排烟装置和有效的防尘、防鼠、防虫措施，污水排放和存放废弃物的设施设备符合卫生要求；食品加工区天花板保持干净整洁，无霉斑、无尘土；配备食品经营许可证所要求的其他设施设备。

（六）学校食堂改修建（包括功能布局、食品加工流程、设施设备配置等）时，其建设方案图纸应经市场监管部门审核通过后方可实施，避免建成后食品处理区的功能布局、食品加工流程和设施设备配置等不符合相关要求。

第六条 加强食品安全管理。各学校应严格落实《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国农产品质量安全法》《学校食品安全与营养健康管理规定》等有关要求，切实保障食品安全。

（一）学校要全面履行食堂管理和食品安全主体责任。校长是第一责任人，对学校食堂管理工作及食品安全负总责；成立由校长、主管校长、食堂管理人员等组成的学校食堂管理工作领导小组，全面负责学校食堂管理和食品安全工作。

（二）加强食品安全制度建设。各校应建立健全食品安全管理制度，包括：食材采购验收、食品贮存加工、供餐管理制度，从业人员健康管理和培训制度、每日晨检制度，加工经营场所及设施设备清洁、消毒和维修保养制度，食品安全事故应急预案以

及市场监管部门规定的其他制度，并定期组织食品安全事故的应急演练。

（三）实施全过程监管。建立健全食品、食用农产品安全追溯体系，学校食堂应优先采购可溯源的食材，建立稳定的食材采购渠道。实现“互联网+明厨亮灶”，做到食品库房、烹饪间、备餐间、专间、留样间、餐具饮具清洗消毒间等重点场所视频监控全覆盖。严格实行食堂操作间、储存间封闭管理，非食堂管理人员、操作人员未经允许严禁进入。

（四）落实学校负责人陪餐制度。每餐均应有学校相关负责人与学生共同用餐（餐费自理），做好陪餐记录，及时发现和解决集中用餐过程中存在的问题。建立健全以学生、家长、教师代表为主，学校领导和具体管理人员等共同参与的膳食委员会，参与对学校食品安全、供餐质量的日常监管，开展供餐满意度调查等。

（五）学校食堂应当参加校园食品安全责任保险。

第七条 加强食品贮存管理。

（一）合理设置食品贮存场所。食品贮存场所应根据贮存条件分别设置，加强温湿度监测，做到通风换气、分区分架分类、离墙离地10厘米以上存放，防尘防鼠防虫设施完好，不同区域应有明显标识。散装食品应盛装于容器内，在贮存位置标明食品的名称、生产日期、保质期、供货商及联系方式等内容。盛装食品的容器应符合安全要求。用于保存食品的冷藏冷冻设备，应贴有标识，原料、半成品和成品应分类存放，做到生熟分开、荤素分开。食品贮存场所内不得存放有毒、有

害物品及其他任何私人用品。

（二）建立健全出入库管理制度。食堂应设置出入库台账，食品、原料、食品添加剂及相关产品入库、出库必须由专人负责，签字确认。入库、出库要严格核对数量、检验质量，出库食品先进先出，杜绝质次、变质、过期食品的入库与出库。规范填写出入库登记表，保障食材使用的合理性和成本核算的准确性。

（三）建立健全库存盘点制度。食堂物品入库、验收、保管、出库应手续齐全，物、据、账、表相符，日清月结。盘点后相关人员均须在盘存单上签字。食堂应根据日常消耗确定合理库存。变质和过期的食品应按规定及时清理销毁，并办理监销手续。

第八条 加强食品加工管理。食品加工过程应严格执行《食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范》(GB31654—2021)《餐饮服务食品安全操作规范》等规定。

（一）必须采用新鲜安全的原料制作食品，不得加工或使用腐败变质和感官性状异常的食品及原料。不得制售冷荤类食品、生食类食品、裱花蛋糕，不得加工制作四季豆、鲜黄花菜、野生蘑菇、发芽土豆等高风险食品。不得提供保健食品、含乳饮料和火腿肠等深加工食品，避免食用高盐、高油及高糖的食品。供餐食品必须符合食品安全和营养健康的标准要求，尊重少数民族饮食习惯，提供营养价值较高的畜禽肉蛋奶类食品、新鲜蔬菜水果和谷薯类食品等，确保食品新鲜卫生、品种多样、营养均衡。

（二）学校食堂制作的食品在烹饪后应尽量当餐用完，

需要熟制烹饪的食品应烧熟煮透，其烹饪时食品中心温度应达到70℃以上。烹饪后的熟制品、半成品与食品原料应分开存放，防止交叉污染。食品不得接触有毒物、不洁物。

（三）建立食品留样制度。每餐次的食品成品必须留样，并按品种分别盛放于清洗消毒后的专用密闭容器内，在专用冷藏设备中冷藏存放48小时以上，并落实双人双锁管理。每个品种留样量应满足检验需要，不得少于125g，并记录留样食品名称、留样时间（月、日、时）、留样人员等信息。

（四）严格按照规定使用食品添加剂。严禁超范围、超剂量使用食品添加剂，不得采购、贮存、使用亚硝酸盐。严禁使用非食用物质加工制作食品。食品添加剂应专人专柜（位）保管，专柜标注“食品添加剂”字样、计量使用、专册记录。使用容器盛放拆包后的食品添加剂的，应在盛放容器上标明食品添加剂名称，并保留原包装。应专册记录使用的食品添加剂名称、生产日期或批号、添加的食品品种、添加量、添加时间、操作人员等信息。

（五）学校食堂用于加工动物性食品原料、植物性食品原料、水产品原料、半成品或者成品等的容器、工具应从形状、材质、颜色、标识上明显区分，做到分开使用、固定存放，用后洗净并保持清洁。

（六）严格规范餐用具清洗与消毒。加工结束后应及时清理加工场所，做到地面无污物、残渣；按照要求对食品容器、餐用具进行清洗消毒，并存放在专用保洁设施内备用。提倡采用热力方法进行消毒。采用化学方法消毒的必须冲洗干

净。不得使用未经清洗和消毒的餐用具。餐用具清洗与消毒应由专人做好记录。

（七）学校食堂应加强环境卫生管理。定期清洁食品处理区设施、设备，保持地面无垃圾、无积水、无油渍，墙壁和门窗无污渍、无灰尘，天花板无霉斑、无灰尘；定期清洁就餐区排风设施或物品，保持排风扇洁净，地面无污渍。

（八）学校食堂用水应符合国家规定的生活饮用水卫生标准，切实保障食堂用水及饮水安全。

（九）学校食堂产生的餐厨废弃物应在餐后及时清除，并按照环保要求分类处理。食堂应设置专门的餐厨废弃物收集设施并明显标识，按照规定收集、存放餐厨废弃物，建立相关制度及台账，按照要求规范处理。

第九条 食品供应管理。

（一）各学校要结合学生营养状况，根据卫健局、疾控中心（专家组）制定学生餐所需食物种类及日均数量指标，结合当地市场食品供应情况，选择肉、蛋、奶和其他营养价值较高的食品作为主要供餐内容，定时、定量供给，确保膳食营养搭配合理、营养均衡。

（二）学校要制定每周带量食谱、每日带量带价食谱，并及时公示。营养办不定期抽查学校带量带价食谱及公示情况。

（三）加强学生就餐管理。陪餐领导要提前到达餐厅，指导做好开餐准备。落实校领导带班、班主任值班制度，加强就餐秩序的管理，做到安全、文明就餐。就餐教师、学生落实实名制签

到（可采取传统纸质签到，也可采取指纹、刷脸电子设备签到，各校根据实际情况自行确定）。

（四）加强就餐场所管理。学校餐厅应设置洗手池，配备洗手液，严格执行餐前洗手。就餐场所及设备设施要定期维护，保持干净整洁，做好地面防滑。

（五）加强餐厅文化建设。学校餐厅应张贴均衡营养、健康饮食、光盘行动等宣传材料。持续开展“厉行节约、反对浪费”教育。

第三章 人员管理

第十条 各校要按照与就餐学生数之比不低于1：100的比例足额配齐学校食堂从业人员，对于小规模学校食堂，应根据实际需要配置从业人员，并将食堂用工工资待遇等足额纳入财政预算。要加强对食堂用工统筹规范管理，积极推行公益性岗位、劳务派遣等用工方式。

（一）从业人员（包括临聘人员）每学期开学前必须进行健康检查，取得健康证明后方可上岗，必要时应进行临时健康检查。从业人员健康证明应在食堂显著位置进行统一公示。患有国家卫生健康委规定的有碍食品安全疾病的人员，不得从事接触直接入口食品的工作。不得聘用有不良思想倾向及行为、精神异常或偏激等现象的人员。

（二）学校应每月组织从业人员开展食品安全知识、营养配餐、消防知识、职业道德和法制教育培训，并进行知识测试，

积极参加有关部门组织的培训，增强食品安全意识，提高食品安全操作技能。鼓励从业人员通过自主培训学习提高营养配餐能力。

（三）实行每日晨检制度。食堂管理人员应在每日各项饭菜烹饪活动开始前，对每名从业人员的健康状况进行检查，并将检查情况记录在案。发现有发热、腹泻、皮肤伤口或感染、咽部炎症等有碍食品安全病症的，应立即离开工作岗位，待查明原因并将有碍食品安全的病症治愈后，方可重新上岗。

（四）从业人员应养成良好的个人卫生习惯。工作前、处理食品原料后、便后用肥皂（或洗手液）及流动清水洗手消毒；接触直接入口食品前，应洗手消毒并佩戴一次性食品手套；穿戴清洁的工作衣帽，并把头发置于帽内；不得留长指甲、涂指甲油、戴戒指加工食品；不得在食品加工和销售场所内吸烟。

第十一条 学校要根据学生就餐规模配备食堂管理人员，定岗定责，关键岗位要定期轮换。学校应当配备专（兼）职营养健康管理人员，在卫生部门的指导下，开展科学配餐、膳食营养工作。

第十二条 学校应配备专（兼）职食品安全管理员，建立并落实岗位责任制度，明确食品安全管理相关责任，每周开展食品安全自查，发现食品安全问题和隐患，立即采取整改措施，确保整改到位。学校食品安全管理员原则上每年应接受不少于40学时的餐饮服务食品安全培训，并取得培训合格证书。

第十三条 学校要加强学生午间看护，妥善安排午间看护教师和值班领导。

第四章　财务管理

第十四条 各学校在落实国家基础标准的同时，要积极推进学生营养改善计划“5+X”供餐（财政补助5元，“X”为学生缴纳部分），“X”的标准由学校根据采购成本合理确定伙食费收费标准，并纳入中小学服务性收费和代收费管理。基础标准和收取的费用根据受益学生人数和实际在校天数进行核定。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。

第十五条 学校自主经营食堂发生的水电煤气等日常运行经费纳入学校公用经费开支，对营养改善计划实施学校可适当提高学校公用经费补助水平。学校自主经营食堂供餐增加的聘用人员待遇等开支，由地方财政统筹解决。

第十六条 资金使用。

（一）财政专项安排的营养膳食补助资金要设立专门台账，明细核算，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和家长，严禁克扣、截留、挤占和挪用。

（二）加强学校食堂财务管理。各实施学校应严格执行《中小学校财务制度》有关规定，学校食堂应坚持公益性和非营利性原则，财务活动应纳入学校财务部门统一管理，实行分账核算，真实反映收支状况。食堂收入包括财政补助收入、收取的伙食费和陪餐费收入等。食堂支出包括食材采购成本、

人工成本等，不得将应在学校事业经费列支的费用等计入食堂支出。采购配送、食堂从业人员工资等支出不得挤占营养膳食补助资金。严禁“白条子”入账。

（三）收取伙食费的学校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，早晚餐与营养午餐统一建账，分明细科目核算，不得因提供早、晚餐挤占营养膳食补助资金。

第十七条 资金监管。

（一）财政局、教育局等部门应加强营养膳食补助资金使用管理情况的监管，开展定期审计。指导各实施学校建立健全内部控制制度，强化内部监管。学校应定期（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。

（二）各校要高度重视全国农村义务教育学生营养改善计划管理信息系统的日常使用管理工作，及时、准确填报受益学生、补助标准、就餐天数、供餐情况等信息，加强受益学生实名制管理，严防套取、冒领膳食补助资金。教育局每月进行数据审核上报，确保数据真实准确。

（三）教职工在食堂就餐要与学生同菜同价，伙食费据实结算，不得低于学生伙食费标准，不得挤占营养改善膳食资金，不得开小灶，不得侵占学生利益。

（四）学校食堂的结余款项要滚动用于学生营养改善，不得挪作他用，严禁用于学校教职工福利、奖金、津补贴以及非食堂经营服务方面的支出。

（五）财政局、教育局等部门对学校膳食补助资金进行监管，对虚报、冒领、套取、挤占、挪用、截留、克扣膳食补助资金和在食堂经费中列支教职工伙食、奖金福利、招待费等行为，依法依规严肃惩处。

（六）学校主动公开公示，自觉接受学生、家长、学校膳食委员会的监督。学校应定期（每学期至少一次）将修订的方案、制度、监督领导小组、监督举报电话、享受营养餐学生数量（可按照年级列明）、名册（注意隐私管理）、食堂收支、原材料采购、配餐标准、带量食谱等运行情况，采用美篇、校园公众号、微信家长群、校园外公示等方式进行公开公示，客观反映营养改善计划实施情况，广泛接受家长、社会监督。

第五章 食材采购

第十八条 教育局会同财政局负责指导学校采购管理工作，在地方政府领导下，各校要严格执行《中华人民共和国政府采购法》等有关要求和财政部门有关规定，合理确定采购方式。实行购买劳动服务的食堂，提供劳务服务方与食品原辅材料供货方不得为同一主体或相关利益人。

第十九条 各校可结合实际，因地制宜合理确定采购人和采

购方式。对于采购项目金额达到本地区政府采购限额标准的，原则上应依法采用公开招标、邀请招标、竞争性谈判、竞争性磋商、询价等竞争性采购方式进行采购。

（一）完善大宗食材统一采购制度。各实施学校食堂的大米、食用油、面粉、肉、蛋、奶等，原则应纳入政府采购范围，由有关部门统一组织实施。鼓励探索采用框架协议采购方式实施。

（二）规范原辅材料采购。对于不属于政府采购范围的新鲜蔬菜、水果、干货、调味品等原辅材料，比照政府采购的相关采购方式，可由学校作为采购人集中带量采购。鼓励学校对多频次、小额零星的原辅材料比照框架协议采购方式采购。

（三）因目前营养改善计划食堂供餐学校均在乡镇且多数为小规模学校，可通过询价的方式，货比三家，定点采购营养改善计划大宗食材及原辅材料，根据符合采购需求、质量和服务相等且报价最低的原则确定成交供应商。鼓励各校积极推进“农校对接”，建立学校蔬菜、水果等直供优质农产品基地，在保障产品质量安全和营养的前提下，减少食材采购和流通环节，降低原材料成本。

第二十条 规范合同管理。

学校自行采购的项目，应及时与供应商签订合同，并报教育局进行备案。合同内容应至少包括采购品目、数量质量、价格机制、服务时间、供货商准入、退出机制、风险条款和其他保证食品安全事项等。学校应规范结算制度，及时与供应商结算货款。采购员与供应商之间原则上不得发生现金交易。

第二十一条 加强履约验收。

（一）依法组织履约验收。建立食品、食品添加剂和食品相关产品进货查验记录制度，成立由2人以上组成的验收小组，按照合同约定开展验收工作。验收时，应建立采购验收台账，如实准确记录名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等内容，并保留载有上述信息的相关凭证。进货查验记录和相关凭证保存期限不得少于产品保质期满后六个月；没有明确保质期的，保存期限不得少于二年。食用农产品的记录和凭证保存期限不得少于六个月。

（二）完善食品采购索证索票制度。食品采购应严格执行《餐饮服务食品采购索证索票管理规定》有关要求，查验许可相关文件，并留存加盖公章（或者签字）的复印件或者其他凭证：

1.从食品生产者采购食品的，应当查验其食品生产许可证和产品合格证明文件等；

2.从食品经营者（商场、超市、便利店等）采购食品的，应当查验其食品经营许可证等；

3. 从食用农产品生产者直接采购的，应当查验并留存其社会信用代码或者身份证复印件；

4. 从集中交易市场采购食用农产品的，应当索取并留存由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；

5. 采购肉类的应当查验肉类产品的检疫合格证明；采购肉类制品的应当查验肉类制品的检验合格证明。

（三）大力推进学校食堂新鲜荤素菜采购“一日一供”，确保食材新鲜、健康营养、食品安全。不得以冷冻速食、加工肉制品替代鲜肉。不得截留挪用当日配送的营养餐食材。

第六章　营养健康监测与教育

第二十二条 卫生健康局和疾病预防控制中心牵头负责营养改善计划实施地区和学校的营养健康监测，开展有针对性的膳食指导和营养宣传教育。卫生健康局和疾病预防控制中心根据上级卫生健康部门工作安排部署指导，在教育部门配合下，开展营养知识宣传教育和营养健康监测评估，并对学生营养改善提出膳食指导意见。

第二十三条 加强营养健康教育。各级疾病预防控制中心会同教育部门，指导学校健全并落实健康教育制度，将食品安全与营养健康知识纳入健康教育教学内容。配备专（兼）职健康教育教师，明确课时安排并落实有关学时要求。学校应依托全民营养周、中国学生营养日、食品安全宣传周等重要时间节点，开展营养健康主题教育活动。鼓励各地各校充分利用信息

化手段，面向学生和家长、师生员工开展营养健康知识宣传教育。

第二十四条 推动开展劳动教育。各地各校要以实施营养改善计划为载体，指导学生有序参与集体分餐、餐具回收、垃圾分类、清洁打扫和用餐秩序维护等劳动实践活动。有条件的学校还可以开设烹饪小课堂，开展种植养殖等活动，教育引导学生热爱劳动、珍惜劳动成果。

第二十五条 强化感恩教育。各校要结合实际，大力宣传营养改善计划有关政策和实施效果，让受益学生和家长充分感受到党和国家对农村学生健康成长的重视和关心；要利用多种渠道、采取多种方式有效开展感恩教育，引导学生懂得珍惜、学会感恩，不断厚植爱国情怀、培养奉献精神。

第七章 应急事件处置

第二十六条 学校要建立集中用餐食品安全应急管理和突发事故报告制度，制定食品安全事故处置方案。发生食品安全事故或者疑似食品安全事故时，应立即采取下列措施：

（一）向教育局、卫健局、市监局等部门报告，不得擅自发布事故信息；

（二）停止供餐，封存餐品留样或可能导致食品安全事故的食品及其原料、工具、用具、设备设施和现场，并按照市监局要求采取控制措施；

（三）积极配合相关部门开展病人救治、事故调查等工作；

（四）在有关部门指导下，制定学生供餐安排预案，做好学生、家长思想工作。

第二十七条 教育局接到学校食品安全事故报告后，应立即赶往现场协助相关部门进行调查处理，督促学校采取有效措施，防止事故扩大，并向上一级教育行政部门报告。

学校发生食品安全事故需要启动应急预案的，教育局应立即向同级人民政府以及上一级教育行政部门报告，按照规定进行处置。

市监局同卫健局、教育局依法对食品安全事故进行调查处理。

疾病预防控制中心接到报告后应当对事故现场进行卫生处理，并对与事故有关的因素开展流行病学调查，及时向卫健局和市监局提交流行病学调查报告。

学校食品安全事故的性质、后果及其调查处理情况由市监局会同卫健局、教育局等依法发布和解释。

第八章　监督检查与责任追究

第二十八条 教育局会同财政、发展改革、审计、市场监管、卫生健康等部门，建立常态化监管机制，采取定期检查、随机抽查等形式，加强对学校食堂的日常管理和监督，将学校食堂工作作为教育行政部门年度考核内容和学校工作考核指标。教育督导部门要把营养改善计划实施情况作为重要督导检查内容，开展督导检查。工作内容纳入教育督导考核。

第二十九条 教育局定期将学校食堂的财务列为必审内容，进行全面审计监督。

第三十条 教育局、各学校设立举报电话和信箱，对群众反映学校食堂的问题，及时依法依规处理。

第三十一条 各学校要在积极推进“互联网+明厨亮灶”建设的基础上，实现营养改善计划管理互联网化、智能化、数字化、可视化，加强对食品来源、采购、加工制作、营养搭配的全过程监督。

第三十二条 建立责任追究制度。对违反规定、疏于管理、玩忽职守，导致学生发生食物中毒事故，或发生食品安全事故后迟报、漏报、瞒报造成严重不良后果的，依照有关法律法规和党纪政务规定追究相应责任人责任；构成犯罪的，追究其刑事责任。

第三十三条 有下列情形之一的，一经查实，依法依规严肃处理：

（一）通过虚报、冒领、套取等手段，挤占、挪用、贪污营养膳食补助资金和学生伙食费的；

（二）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的；

（三）在食堂管理中为他人谋利、搞利益输送或以权谋私的；

（四）采购伪劣食材、损害学生身体健康的；

（五）食堂违规承包，大宗食品、食材采购程序不合规合法的；

（六）存在严重浪费现象，造成不良影响的。

第九章 附 则

第三十四条 如遇国家相关政策调整，以新的国家政策为准。

第三十五条 本办法由密山市教育局负责解释。

第三十六条 本办法自公布之日起施行。同时2024年3月15日印发《密山市农村义务教育学生营养改善计划学校食堂管理办法（试行）》予以作废。