

杭州市萧山区学校食堂及食品安全管理办法

（试行）

第一章 总 则

第一条 为切实加强全区学校食堂及食品安全管理工作，推进食堂管理服务高质量发展，努力保障师生“舌尖上的安全”，建设“师生满意食堂”，依据《中华人民共和国食品安全法》、《学校食品安全与营养健康管理规定》（教育部、国家市场监督管理总局、国家卫生健康委员会令第45号）、《浙江省人民政府办公厅关于加强学校食品安全管理工作的实施意见》（浙政办发〔2024〕28号）、《浙江省教育厅等六部门印发〈关于进一步加强中小学食堂管理工作的意见（试行）〉的通知》（浙教规〔2024〕26号）等规定，结合本区实际，特制定本办法。

第二条 学校食堂管理应坚持以下工作原则：

（一）公益性和非营利性原则。合理确定伙食费标准和配餐方案，有针对性地提供品种多样、结构合理、营养丰富、数量充足的膳食，不断提高膳食质量和服务水平，促进学生营养健康。

（二）安全第一原则。严格按照《学校食品安全与营养健康管理规定》相关要求，建立健全相关制度，规范工作流程，全面落实校园食品安全责任。

（三）公开清廉原则。建立健全食堂监督体系，强化数据分析比对预警，积极推动校园食堂监管数智化，主动接受师生、家长和社会监督。

第二章 组织管理

第三条 区教育局负责统筹指导学校食堂管理工作，督促学校履行管理职责，推进学校食堂建设，完善食堂设施设备，明确管理部门和责任，建立管理制度和考核办法，并积极协助市场监管、卫生健康、财政、发改、公安等部门开展工作。

第四条 各片区教育指导中心学校负责指导辖区内学校食堂管理工作，督促学校落实食堂管理责任和制度，积极协助属地相关部门开展工作。

第五条 落实审批管理制度。学校食堂开办必须经区市场监督管理局等相关部门审批同意，取得《食品经营许可证》后方可供餐。学校须接受区市场监督管理局对学校食堂食品安全实施量化分级管理。学校食堂新办、改建、停办或法定代表人、地址变更，需向区市场监督管理局办理变更手续。改建、新建学校食堂应积极对接区市场监督管理局，听取食堂设计图纸预审和布局流程意见。学校尽可能避免在地下层设置食堂操作间（备餐间、餐厅除外），如无法避开的，要充分考虑排污、排湿设备设置。

第六条 落实学校主体责任。学校是食堂管理直接责任主体，负责学校食堂经营管理。校（园）长是第一责任人，对学

校食堂管理工作负总责，校（园）长应定期组织研究和部署食堂管理和食品安全工作，落实任务措施确保重大隐患整改到位。学校食堂应建立由校（园）长、食品安全副校长、食品安全总监、食品安全管理员、食堂管理人员等组成的食堂管理工作领导小组，健全组织架构，明确工作职责，每学期定期召开专题会，全面负责学校食堂管理，研究解决食堂管理中的重大问题。

第七条 建立岗位责任制度。学校食堂应当根据学生就餐规模，按照不相容岗位分设的要求，设置采购、验收、出入库、加工、洗消、财务和食品安全管理等工作岗位，明确岗位职责。

第八条 建立陪餐制度。学校要进一步建立校级层面的陪餐机制，积极推行“行政陪餐、教师陪餐、家长陪餐”等不同方式的陪餐活动，增加陪餐人数，进一步确保“班班有陪餐”。

第九条 成立膳食管理委员会。学校成立由学校领导、后勤部门负责人、专（兼）职营养指导员、教师代表、学生代表、家委会代表等组成的膳食委员会（教师代表、学生代表和家委会代表比例不低于 50%）。建立工作制度，参与和监督学校食堂食品安全、质量、价格、财务等方面的管理工作。膳食管理委员会组成人员实行任期制，原则上每届任期一年。

第三章 经营管理

第十条 学校食堂应以学校法定代表人登记证载明的主体作为申请人办证。采用管理团队委托服务的学校食堂按要求实施“双总监、多食品安全员”机制，由学校、委托服务的管理

团队分别配备食品安全总监、食品安全员，依法履行相应职责。

因食品安全犯罪被判处有期徒刑以上刑罚的人员，终身不得从事食品生产经营管理工作，不得担任食品安全总监、食品安全员。

第十一条 学校食堂管理模式采取自主经营方式供餐，用工方式含自主招聘、劳务派遣、管理团队委托服务。

第十二条 用工方式采用管理团队委托服务的学校应落实以下要求：

（一）通过公开招标等方式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符合条件的餐饮管理单位。采购信息应在相关网站公开，采购结果应及时向区教育服务中心备案。

（二）招标方案须经过学校“三重一大”事项集体决策。招标间隔由学校结合实际确定，最长不得超过3年。招标控制价可根据学校的实际情况、同类型同规模学校标准及上一年伙食收入等情况确定，原则上比例不得超过伙食收入的35%。上一年伙食收入在500万元（含）以下的学校，可结合实际适当上浮招标控制价，上浮幅度最高不得超过5%。

（三）制定相应的委托服务方案，保障学生入口率、食堂盈亏率、师生满意率，并建立对委托服务中标单位的考核和退出机制。委托服务费可按占伙食收入的比例来确定。委托服务合同应明确双方的食品安全等法律责任义务，并结合满意度测

评结果，采取一年一签的方式。

第十三条 用工方式采用自主招聘、劳务派遣的学校可根据有关要求和实际情况配备食堂工作人员进行管理。

第十四条 学校食堂供餐应当采用包餐制、点餐制等方式。采用点餐制的学校，可提供若干饭菜品种，由学生自主选购。

学校应以保障食堂为主要供餐方式，风味特色档口仅作为补充。风味特色档口需具备与经营品种、数量相适应的场所及设备设施，与保障食堂一并纳入学校统一管理。

第十五条 校内超市（含小卖部、休闲吧等）应依法取得相关许可资质或进行合法有效备案，经营范围为文化用品、日用品、食品等，经营商品品种须经学校审核通过。经营时间应结合学校作息情况合理确定。售卖的食品和非食品分开储存、分架摆放，不得超范围加工食品。学校应建立校内超市进货验收制度，做好索证索票等工作，严禁销售“三无”产品、过期食品、假冒伪劣商品，并避免售卖高盐、高糖及高脂食品。非寄宿制学校原则上不得在校内设置校内超市。

第四章 采购管理

第十六条 学校食堂大宗食材由区教育服务中心作为采购机构具体实施公开招标采购，包括粮、油、调味品、冷鲜肉、蔬菜、冷冻食品（半成品）、冷鲜禽类、豆制品、鲜活农产品等在内的大宗食材均实行大宗物品统一配送，学校不得自行采购。学校按照采购结果与相应供应商签订供货合同，由其统一

配送。

第十七条 学校食堂大宗物品采购订单在杭州市校园“清膳e家”平台进行操作。学校发起订单后，对应供应商确认订单中大宗物品的品种、数量，并按订单内容进行配送，订单内容应真实、完整，货款须由食堂账户直接支付给相应供应商。

学校食堂小额零星采购，应按照学校内控制度规定，择优确定供应商，实行定点采购。货款须由食堂账户直接支付给相应供应商。

第十八条 学校应建立健全食材验收制度。

学校成立由学校领导、后勤部门负责人、专（兼）食品安全管理人员、教师代表等组成的食堂食材验收小组，并定期组织培训，提高履职意识和能力，明确验收要求。

学校实行食材验收人员轮流制和回避制，验收时应当由2名以上验收小组成员参与。鼓励学校组织家长参与验收监督工作。

学校对配送食材应按合同履行验收，做好台账登记。验收食材要在视频监控下进行。验收人员应开包装查验食材，验收内容包括核验货品种、数量、质量，索票索证，核验送货供应商的车辆人员信息及食材存储合理温度等。验收完成后，由负责当天验收的小组成员逐个在送货单上签字确认，学校和送货供应商至少各留存一份送货单。

第十九条 区教育服务中心应建立健全食材供应商动态管

理机制，督促供应商建立合格供应商档案，并实施供应商评价考核和退出替补机制。学校应加强供应商服务态度、食材质量、价格合理程度、按时配送情况等考核。区教育服务中心负责对供应商违约、违规行为进行核查和处理工作。

第二十条 校内超市经营由学校按内控制度实施采购，采购方式参照政府采购的有关方式（公开招标、竞争性磋商等），择优选择信用记录良好的企业，采购信息应在相关网站上公开。招标间隔由学校结合实际确定，最长不得超过3年。采购活动结束后，学校应及时将采购结果向区教育服务中心备案。

投标企业在商务报价时应综合考虑超市环境、学生数、购买力以及学校提出的其他要求等因素，按优惠率报价，原则上优惠幅度不低于5%，基准价参照学校周边大型超市同品同质商品价格。校内超市经营期间产生水电费由中标企业承担，学校涉及超市等房屋出租按照《杭州市萧山区教育系统国有资产管理暂行办法》（试行）（萧教计〔2024〕43号）文件以及2024年8月28日发布的《关于进一步规范萧山区教育系统事业单位资产出租管理工作的通知》的规定执行。

第五章 安全管理

第二十一条 学校应严格落实食品安全主体责任，完善食品安全岗位责任制，明确岗位职责，层层签订食品安全责任书。细化制定《食品安全总监职责》《食品安全员守则》以及食品安全风险管控清单，落实学校干部担任食品安全总监和食品安

全员并进行法律、法规、标准和专业知识培训、考核。落实自查要求，建立健全日管控、周排查、月调度等工作制度和机制，对发现的问题及时整改。鼓励学校购买食品安全责任保险。

学校食堂和校内超市应加强防火、防盗、防爆、防投毒等安全管理工作，确保安全无事故。

学校用餐由集体用餐配送单位供餐的，供餐单位须取得食品经营许可和集体用餐配送资质，社会信誉良好、能承担食品安全责任。安排专人负责配餐食品的查验和分发，对配餐食品按规定留样 48 小时以上，做好各项记录。

第二十二条 学校食堂应具备与供餐规模相匹配的使用面积、设施设备、区域布局等标准硬件条件，全面建成“智能阳光厨房”，在专间温度、紫外线消毒、餐具消毒等关键点位安装物联设备，开通 AI 抓拍，并积极导入“色标管理、4D 法、五常法、6T 法”等先进现场管理方法。

第二十三条 学校食堂应严格执行食品安全国家标准、餐饮服务通用卫生规范和餐饮服务食品安全操作规范，强化食品贮存、加工和供餐环节管控。建立健全采购、验收、贮存、加工、供餐、陪餐、留样、洗消等关键环节岗位责任制，落实岗位职责，加强日常考核。采购、仓库管理、财务岗位不得相互兼任。

第二十四条 学校食堂应配备清洗、消毒、保洁设施，大容器消毒设置专用热风消毒房或专用物理消毒设施，容量、数

量满足加工制作和供餐需要。餐饮具清洗消毒应严格执行《学校食堂食品安全管理工作卡位操作手册》规定的工作制度和程序，采用蒸汽、红外线等物理消毒方法，定期清洁、维护设施设备并做好记录。每周至少执行 1 次全方位清洁，确保无卫生死角。

第二十五条 学校病媒生物防制坚持环境整治为主、药物防制为辅的原则，按要求配备防鼠防蝇防虫设备设施，建立健全病媒生物防制工作定期检查、评估、整改机制。鼓励学校选择有资质的第三方环境消杀机构，对食堂内部及周边环境同步开展病媒生物集中消杀。

第二十六条 学校建立健全食品安全应急管理和突发事件报告制度，完善学校食堂食品安全信用档案管理。完善食品安全事故处置方案，每学期开展师生食品安全科普宣传教育不少于 2 次、食品安全应急演练不少于 1 次。发生食品安全事件时，及时向区教育局通报相关信息，依法会同有关部门开展调查处理，稳妥处置并做好舆情应对。

第二十七条 学校食堂根据学生就餐规模，结合学校实际和财政保障情况，合理配置食堂从业人员。严格实行食堂从业人员岗前检查制度和培训制度，并做好检查和培训情况记录。食堂从业人员应取得有效的健康合格证明。厨师应持有职业资格证书，并定期接受营养专业知识相关培训，无食品安全事故记录。

第六章 食品加工和存储

第二十八条 场地设备要求。学校食堂应当设置与供餐规模相适应、相对独立的食品原料处理和食品加工操作区。配备与供餐规模相适应的消毒、更衣、盥洗、采光、照明、通风排烟、防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫、洗涤、处理废水及垃圾分类等设施设备。配齐《食品经营许可证》所规定的其他设施设备。

第二十九条 加工过程要求。学校食堂食品加工过程应当严格执行《餐饮服务食品安全操作规范》，控制食品加工总量、加工温度和时间，加热食品应烧熟煮透，中心温度 70℃ 以上；需要再次利用的食品，应当按照相关规定采取热藏或者冷藏式存放，应尽量缩短食品存放时间，食用前应回烧煮透。

第三十条 加工食材要求。学校食堂不得制售冷荤类食品、生食类食品、裱花蛋糕等高风险食品。不得加工或使用腐败变质、感官性状异常的食品原材料。不得加工制作四季豆、发芽土豆、野生蘑菇、鲜黄花菜、霉变红薯、非本食堂加工的散装馅料、肉串和散装熟肉制品以及法律法规禁止生产经营的其他食品。鸡蛋使用前应在专用水池清洗后放入专用容器待用，并采用“过桥”打蛋法操作。

第三十一条 食品添加剂使用要求。学校食堂应当严格按照《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》（GB 2760-2024）要求使用食品添加剂，落实食品添加剂“五专”管理，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。

第三十二条 餐厨垃圾处置要求。学校食堂应当设置专门的餐厨垃圾收集设施并有明显标识，餐厨垃圾按照环保要求分类收集、存放。餐厨垃圾处置应当符合当地环境卫生行政主管部门的管理要求，交由有资质的单位处理，并做好台账记录，接受监督检查。

第三十三条 建立出入库管理制度。学校食堂物品的入库、出库应当有专人负责，食品入库、出库须严格检查验收，做到核对数量、检验质量、签字确认，杜绝变质、过期食品出入库。

第三十四条 建立库存盘点制度。食堂物品入库、验收、保管、出库应手续齐全，物、据、账、表相符。库存盘点至少每月进行一次，盘点后相关人员均须在盘存单上签字。

第三十五条 食品存储要求。食品存储场所应当根据贮存条件分别设置，食品和非食品库房应分设，并配置良好的通风、防潮、防鼠、防蝇等设施设备。食品储存要分类、分架、离地离墙存放，遵循先进先出的原则摆放，不同区域应有明显标识。散装食品应盛装于容器内，在储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。

第七章 食堂智治

第三十六条 学校应落实《浙江省食品安全数字化追溯规定》《“校园食堂智治”应用数据规范》等规范要求，积极使

用全市统一的数字化服务平台，全面夯实校园食堂智治的基础，实现基础信息、人员管理、电子台账、日常自查、校园陪餐、阳光厨房、家校共治的数字化常态应用。

第三十七条 学校应根据《浙江省学校食堂食品安全风险智治及信用分类管理指南》要求，健全完善“智慧教育-阳光厨房”场景建设和应用，加强学校食堂视频联网、物联感知等系统的改造提升和日常维保工作，确保学校食堂后厨可视化、透明化，巡检抓拍和预警智能化，设施设备运行管控和报警自动化。供餐日（含晚上）阳光厨房实时在线。

完善食品安全追溯体系，对列入《浙江省食品安全数字化追溯规定》重点目录的产品，按要求在“浙食链”系统录入或确认入库。食材验收全过程应在智能收货系统中完成，相关视频资料及时向师生公布，主动接受师生监督。

第三十八条 学校应全面应用杭州市校园“清膳e家”平台，数智赋能“清廉食堂”建设，在完善自助点餐、智能收货、智能出库、财务管理、信息公示等环节数字化管理的同时，强化招投标、采购、财务等领域的数据分析比对预警，实施全链条无缝衔接、全方位集成管理、全流程有效监督。

第八章 营养健康

第三十九条 学校应根据学生年龄和生长发育特点，对标《学生餐营养指南（WS/T554）》《营养与健康学校建设指南》《杭州市营养健康食堂评审标准》，优化膳食结构，提供均衡

营养膳食，推进科普宣传教育，倡导健康饮食理念，普及营养健康常识，因地制宜引导学生科学营养用餐，培养健康饮食习惯。

第四十条 学校建立健全学生餐带量食谱制定与公示制度，每周公布学生餐营养素供给量，实施学生膳食营养监测，并推动营养与健康学校建设。

学校食堂不得使用加热或即食的预包装食品，倡导多使用生鲜食材并自行加工，确保食材口味、膳食营养和食品安全。

第四十一条 学校食堂应配备有资质的专（兼）职营养指导员，营养指导员每年接受至少 1 次专业培训并有相关证明。

第四十二条 学校应当加强餐饮育人建设，将食堂作为学校德育、劳动教育的重要阵地，培养良好文明饮食习惯，努力打造绿色健康的饮食文化。持续开展“光盘行动”，加强宣传引导，切实增强师生节粮爱粮意识，养成勤俭节约的良好习惯，坚决抵制餐饮浪费的不良风气。鼓励推行小份菜、半份菜、套餐等，减少食品浪费。

第九章 财务管理

第四十三条 学校应按照《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）要求，严格遵守财务管理制度，单独开设食堂银行账户，单独设置食堂会计账簿，按照“独立核算、以收定支、收支平衡”要求进行食堂财务单独核算。学生和教职工分设专账独立核算。

学校应将食堂财务纳入学校财务部门统一管理，由校长（分管校长）一支笔审批。对于重大开支和重要的经济事项决策，由学校集体讨论决定。学校食堂应配备专（兼）职财务人员并加强培训。

严禁克扣截留、贪污侵占、违规挪用学生伙食费，严禁在食堂经费中列支学校公共开支或教职工奖金福利、津贴补贴、招待费等，严禁私设“小金库”。

第四十四条 学校食堂收入指食堂为学校师生提供伙食活动中的各项收入，包括伙食收入（学生伙食费收入、教职工伙食费收入、代办伙食收入等）、财政补助收入（教师食堂搭伙费、教师食堂运行补助费、学生食堂用工补助费等）、其他收入（银行利息、客饭招待收入、残值收入等）。对家庭经济困难学生提供“爱心营养餐”等拨款，直接计入财政补助收入。

学校食堂收入以自身经营服务为依据，不得将校内超市收入、房租收入等其他非食堂经营服务收入转入食堂收入，不得擅自转移或挪用食堂收入。

第四十五条 学校食堂应以保证食堂日常运转经费收支平衡为目标，根据成本补偿原则合理确定供餐价格，确保学生餐费明显低于社会同类餐饮价格。食堂饭菜一律实行明码标价。

学校食堂凭充值卡或饭菜票结算，以师生实际支出的伙食费作为食堂伙食收入。学生食堂伙食费按实结算，包餐制

学校可按学期收取，期末结算；点餐制学校可按实际点餐价格结算。教职工食堂就餐的伙食费应与学生同菜同价，按月收取，据实结算。食堂工作人员就餐应按实际情况收取伙食费。

第四十六条 学校食堂成本核算应坚持以食堂的日常经营服务活动所必需的各项直接支出为准，不包括应在学校行政事业费列支的内容和其他与食堂经营无直接关系的支出，不包括各项财政投入的固定资产折旧，不得列支烟酒（调料酒除外）等违反中央“八项规定”的物品。

成本需按教职工食堂和学生食堂分类独立核算。在同食堂就餐的学校，按实际情况进行分摊核算：包餐制的可按供餐数量进行分摊核算；点餐制的利用刷卡系统中的数据，按消费刷卡金额或就餐人数等进行合理分摊核算。

第四十七条 学校食堂应当严格控制食堂成本开支范围，成本由主辅原材料购置费、非财政承担的食堂人工成本、低值易耗品购置费、水电燃料组成。

（一）原材料成本：包括粮食、食用油、蔬菜、肉（豆）制品、水产品、蛋奶、调料及其他原料成本。

（二）人工成本（含服务托管食堂管理成本）：自主管理食堂包括食堂工作人员的工资及福利支出、各项按规定缴纳的社会保险等。服务托管食堂包括支付给托管企业的服务托管费等。

（三）设备折旧成本：非财政投入形成的固定资产，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。

（四）其他成本支出：包括水电费、燃气费、设备设施维护费、食堂内部维修提升改造、支票的购买等。

（五）其他支出：指非食堂成本的费用，包括客饭招待支出等。

鼓励将食堂水、电、燃料等纳入学校公用经费支出。

第四十八条 学校食堂财务收支应当基本平衡，落实食堂结余月核算制度和价格动态调整机制，确保全年结余或亏损控制在年度营业额的 3%以内。每学期期末应当对食堂收支情况进行全面结算，结果向学校师生和家长公开，同时报送区教育局计财科备案。

第四十九条 学校应规范使用食堂结余，食堂结余款（含历年结余款）应专项用于学生伙食改善、食堂设备设施维护、食堂内部提升改造、弥补上年度亏损等。历年结余款不得直接或变相用于发放学校教职工津贴补贴和奖金福利，或以其它方式转由学校用于非食堂经营服务方面的支出。

学校利用食堂资金购买 10 万元（含）以下食堂专用的各种燃具、炊具、餐具、冷藏设备、交通工具，进行食堂内部维修、提升改造等，应参照区财政局有关政府采购管理规定及学校采购、招标等内控制度进行采购。

10万元以上重大设备改造项目、设施设备、耐用品，按节俭、必须原则和实际情况，参照区教育局资金使用文件执行，专款专用。

第五十条 学校食堂所有资产均应登记造册，纳入统一管理，切实防止“跑冒滴漏”。

学校应切实加强食堂物资出入库管理，建立每月盘点库存物资制度，做到食堂物资入库、验收、保管、出库的手续齐全，物、据、账、表相符，日清月结。

第五十一条 学校向师生收取伙食费纳入中小学校服务性收费和代收费事项，应开具食堂专用收据。

学校食堂各项支出应获得合法、有效的票据，在经办人、证明人和负责人签字确认后，办理相应报销手续，并据此入账。不得使用白条等违规票据入账。

第十章 监督检查

第五十二条 学校食堂应建立集中用餐信息公开制度，定期将食堂财务收支、食堂招标采购、食材来源和验收、带量食谱、饭菜价格、日常监督检查及整改结果等情况予以公示，接受学校师生、家长和膳食委员会的监督。

校内超市内所有商品明码标价出售，并应张贴所有商品售卖价格与大型超市同类商品价格对比表，并在学校公告栏等公开，主动接受全体师生监督。有条件的学校还可在校内超市配置电子设备，方便师生实时网上查询。学校每学期对校内超市

商品价格至少进行 2 次核对检查，并做好检查记录。

第五十三条 学校应定期与学生、教师、家长沟通，征求对食堂管理、服务以及食品安全的意见建议，重大决策事项应以适当方式听取家长委员会或学生代表大会、教职工代表大会意见建议。学校食堂应建立健全师生投诉举报、意见建议受理制度，畅通家校沟通渠道，及时公布处理情况。

第五十四条 完善家长委员会监督制度，保障家委会成员随机入校抽查食品安全、食堂管理服务。推动社会代表人士参与学校食品安全监督检查，引导新闻媒体真实、客观报道学校食品安全状况。

第五十五条 区教育局建立健全工作考核体系，将学校食堂食品安全等日常管理列为学校年度考核重要内容，纳入学校督导评价体系。强化校园“清膳 e 家”平台应用，推进公权力大数据监督，扎牢学校食堂管理风险防控防护网。加强对食堂财务审计，将食堂财务列为必审领域，重点监控，原则上每年要组织力量对学校食堂进行财务审计，5 年内完成一轮审计，对发现问题要督促及时整改并予以通报。

第五十六条 建立健全责任追究制度，对不履行管理责任或履行职责不到位的学校或相关人员进行约谈或给予相应的处分；对违反规定、疏于管理、玩忽职守，导致学校发生食品安全事故或隐瞒、缓报、滥用职权、挪用食堂款项等违规违纪违法造成严重不良后果的，依规依纪予以严肃问责直至追究

法律责任。

学校积极配合区市场监督管理局开展学校食堂食品安全管理员培训、“两员”监督抽考、食品安全风险隐患整改、食品安全主体责任行政约谈。

对民办学校食品安全风险隐患整改不力，经区市场监督管理局下发《责令改正通知书》，仍未按照要求投入经费进行整改的，根据情节轻重进行相关处理。

根据《浙江省学校食堂食品安全风险智治及信用分类管理指南》，学校当学期内，月度风险有2次以上（含2次）红码的，或者月度风险有1次红码以及3次以上（含3次）黄码的，学期风险评定为红码，经区市场监督管理局核实相关赋码数据无误的，对相关学校做出相应的考核处理。

第十一章 附 则

第五十七条 本管理办法由杭州市萧山区教育局负责解释。如与上级部门发布实施的文件内容发生冲突，以上级文件内容为准。

第五十八条 本管理办法自发布之日起施行，民办学校食堂参照执行。

《杭州市萧山区教育局关于进一步加强中小学食堂管理工作的意见》萧教计〔2018〕114号同时废止。

杭州市萧山区教育局办公室

2024 年 11 月 19 日印发
