

上海市宝山区教育局 上海市宝山区市场监督管理局

文件

宝教〔2024〕44号

关于印发《宝山区教育系统学校食堂管理办法 (试行)》的通知

各学校、幼儿园：

现将《宝山区教育系统学校食堂管理办法（试行）》印发给你们，请认真学习，遵照执行。

附件：宝山区教育系统学校食堂管理办法（试行）



上海市宝山区教育局



上海市宝山区市场监管局

2024年8月27日

附件

宝山区教育系统学校食堂管理办法（试行）

第一章 总 则

第一条 为进一步规范本区教育系统学校食堂管理，全面提升服务质量和食品安全保障水平，根据《中华人民共和国食品安全法》《上海市食品安全条例》《学校食品安全与营养健康管理规定》《餐饮服务食品安全操作规范》《上海市食品安全信息追溯管理办法》《食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范》（GB31654-2021）等法律法规的规定，结合区教育系统实际，制定本办法。

第二条 本办法适用于全区幼儿园、中小学、中等职业学校、特教学校、专门学校、民办中小学、民办托幼机构（以下简称“学校”）等单位食堂的管理。

第三条 本办法所称学校食堂，是指设于各学校校园内，为满足本校学生（含教职员工）就餐需要，按要求准予开办的具有相对独立的食品原料存放、食品加工操作、食品出售及就餐空间的专用场所。学校食堂（含教职员工专用食堂）的建设应符合国家相关标准和相关法律法规的规定，并获得食品经营许可证。

第四条 本办法规定了学校食堂组织管理、从业人员管理、经营管理、安全管理、财务管理等内容。

第二章 组织管理

第五条 区教育局负责制定学校食堂管理办法并督促指导学校落实食堂管理责任和管理制度，加强与区市场监管、卫生健康等部门的沟通协调，做好学校食堂日常管理的监督检查和指导。区教育局要协调相关部门，从资金、场地、安全、规划、环保等方面，推进学校食堂建设，完善学校食堂设施设备条件，保障学校食堂建设符合标准、运营可持续。

第六条 区市场监管局指导督促学校加强食品安全监督管理，依法查处涉及学校的食品安全违法行为，通报学校食品安全相关信息；对学校食堂、校外供餐单位食品安全管理人员进行食品安全知识监督抽查考核。

第七条 学校开办食堂须依法取得《食品经营许可证》后方可供餐。学校新建、改建食堂的，须到区市场监管局、区消防救援机构办理相关手续，并取得消防设计审查合格意见后，方可实施新建、改建。学校食堂要建设“互联网+明厨亮灶”，视频监控需覆盖关键点位，并实现监控信息上传至区教育局安全中心。

第八条 学校要接受区教育局、区市场监管局和属地街镇包保干部等对学校食堂的监督、检查、指导和督导，全面做好食堂食品安全管理工作。学校要接受区卫生健康委在卫生防疫、食品营养搭配方面的专业指导，加强卫生防疫工作，科学制定营养膳食，确保营养均衡。

第九条 落实校长负责制。学校是校园食堂经营和食品安全的责任主体。学校食堂管理实行校长负责制，校（园）长是第一责任人，对学校食堂管理工作负总责。建立由校（园）长、后勤负责人、教师代表组成的食堂管理领导小组，设立食品安全总监、安全管理员，形成校（园）长、食品安全总监、食品安全员的三级管理组织体系；明确采购、验收、加工、保管、财务、食品安全管理等岗位职责；加强学校食堂日常管理，检查监督食堂卫生安全、食品安全、消防安全、餐饮质量、伙食费用等；组织开展饮食卫生安全知识和安全风险防范工作；经常性听取师生家长对学校食堂的意见、建议，定期开展学校供餐满意度调查，定期开展食堂工作评价；及时处置食堂管理和食品安全相关信访投诉、热线工单和舆情，相关调查处置材料要存档备查。

第十条 成立膳食委员会。学校应成立由学校领导、食品安全与营养健康管理人员、教师代表、家长代表、学生代表等组成的膳食委员会，参与和监督学校食堂供餐公司遴选、食品安全、供餐形式、供餐标准、餐费标准（价格）、服务质量、财务等方面的管理工作，加强对于供餐企业的监督检查和指导。

第十一条 学校应配备专（兼）职校园营养师，加强对食堂从业人员营养学、烹饪方法等方面的知识和技能培训，提升从业人员素质，提高烹饪制作水平，为学生提供营养、可口的饭菜。

第十二条 学校应定期将学生一周菜谱上网公示，接受师生员工和家长监督。

第十三条 实行学校集中用餐陪餐制度。学校应每天安排中层以上负责人进行陪餐，并做好陪餐记录，及时发现和解决学校食堂管理和供餐中存在的问题。鼓励学校建立家长陪餐制度，对陪餐家长在学校食品安全与营养健康等方面提出的意见、建议及时进行研究反馈。

第十四条 学生就餐要坚持自愿原则。尊重学生、家长就餐意愿。学校应制定学生在校就餐管理办法，规范学生在校就餐管理。

第十五条 学生就餐时应落实校领导带班和教师轮流值勤制度，加强就餐秩序的管理，做到安全、文明就餐。学校食堂要在就餐区域明显位置张贴宣传标语或宣传画，摆放提示牌，提醒用餐人员健康饮食，适量取餐，制止餐饮浪费行为。

第三章 食堂从业人员管理

第十六条 规范学校食堂从业人员用工制度。原则上按就餐人数每 100 人配备不少于 1 名食堂从业人员，幼托机构按就餐人数每 80 人配备不少于 1 名食堂从业人员，寄宿制学校可根据三餐就餐人数适当增加从业人员配备。聘用人员男性一般不超过 65 周岁，女性一般不超过 60 周岁。招聘食堂从业人员时应严格审查，并事先进行违法犯罪记录查询，有严重心理问题、精神疾病、患有不得从事食品加工行业疾病以及违法犯罪记录的人员不

得录用。如在聘用期内发现食堂从业人员有上述情形的，应立即禁止入校上岗，调离工作岗位或解聘。

第十七条 学校食堂从业人员基本要求：

（一）学校食堂从业人员须取得有效期内的健康合格证明并亮证上岗。

（二）严格落实晨检制度。学校食堂应在每天早晨上岗前，对每名从业人员的健康状况进行检查，并记录晨检情况。患有发热、腹泻、咽部炎症等病症及皮肤有伤口或感染的从业人员，应主动向食堂管理人员报告，暂停从事接触直接入口食品的工作，必要时进行临时健康检查，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。

（三）学校食堂从业人员应保持良好的个人卫生习惯并严格执行《餐饮服务食品安全操作规范》。处理食品及分餐前、处理食品原料及使用卫生间后，必须用皂液及流动清水洗手消毒；穿戴清洁的工作衣、帽以及口罩，并把头发置于帽内；不得留长指甲、涂指甲油，不得佩戴手表、手镯、手链、手串、戒指、耳环等饰物；食品处理区内的从业人员不得化妆；不得在食品加工和供应场所内吸烟；未经允许，无关人员不得进入食堂操作间内。

第十八条 学校应在区市场监管、卫生健康、应急消防等部门和营养专业人员的指导下，定期组织食堂从业人员进行食品安全知识、营养配餐、消防知识、应急处置、职业道德和法制教育

的培训，其中接受食品安全培训年累计不少于40学时。从业人员在食品安全培训考核合格后方可上岗。

第四章 食堂经营管理

第十九条 学校食堂的经营模式。经营模式一般包括自主经营（自主或委托采购食品加工原材料）、食堂承包（委托经营）、集体送餐（学生盒饭、桶饭）。幼托机构食堂应由单位自主经营，食品加工原材料采购可委托社会企业集中采购供货。其他学校食堂一般由学校自主经营，食品加工原材料采购可委托社会企业集中采购供货。在校生规模较大、就餐学生多、不具备自营能力的中小学校（含中等职业学校）食堂，可实行社会企业承包经营或委托经营服务，并实行“零租金”。因建设、修缮等原因无法开办食堂的学校，可实行集体送餐（学生盒饭）服务。

第二十条 学校食堂的供餐形式。供餐形式一般包括单一套餐制、可选择多套餐制、点餐制、自助餐制，其中可选择多套餐制仅限中小学，中小學生午餐要全面实行AB套餐制，点餐制、自助餐仅限教工和高中阶段学生。学校应根据实际情况确定食堂供餐形式。

第二十一条 学校食堂的供餐标准和餐费标准。学校应本着公益性原则，综合考虑学生的营养需要、物价水平等因素，合理确定食堂供餐标准和餐费标准。供餐标准为可选择多套餐的，各套餐餐费标准原则上保持一致。

第二十二条 学校食堂供餐形式、供餐标准及餐费标准的确定和调整。学校食堂供餐形式、供餐标准及餐费标准的确定需经学校家委会、学校议事规则确认同意。根据实际运营成本、上级部门有关文件精神、家长需求，可以调整供餐形式、供餐标准和餐费标准。实行新的供餐形式、供餐标准及餐费标准的，需事先征得家委会和90%以上学生家长同意，经过学校相应决策程序和公示，由学校向区教育局报备后方可实行。学校食堂学生和教工的供餐形式、供餐标准及餐费标准，应以书面形式发给供餐企业，一式两份双方盖章确认各自留存。

第二十三条 学校食堂供餐企业的遴选。区教育局会同区市场监管局每两年开展一次学校食堂食品加工原材料集中采购配送企业、食堂承包（委托经营）企业、集体送餐（学生盒饭）企业（以下简称“供餐企业”）集中遴选。区教育局和学校开展学校食堂供餐企业遴选的相关会议记录和公示等材料需留档备查。遴选程序如下：

（一）发布通知。学校向区教育局申报供餐模式、遴选需求（包括供餐形式、供餐标准、餐费标准、供餐企业条件等）。区教育局审核汇总后，会同区市场监管局在区政府门户网站发布学校食堂供餐企业遴选通知，明确供餐企业的申报资质和条件等。意向企业按要求进行申报。

（二）学校初选。区教育局汇总企业申报情况发相关学校。学校成立由校长、食品安全总监、家长代表、教师代表等参与的

食堂供餐企业遴选专项工作小组。通过会议、考察、企业磋商等形式确定不少于 3 家初选企业报区教育局。与企业磋商时应就供餐模式、供餐形式、供餐标准、餐费标准等达成一致。

(三)开展评估。区市场监管局配合区教育局通过规范程序遴选有专业资质的第三方机构对学校申报的初选企业开展评估，发布评估通知，明确企业评估须提供材料明细清单。评估的主要内容包括企业资质、信用、食品安全管理等方面。评估结果由区教育局、区市场监管局联合发布。未通过评估的企业不得参与学校供餐企业遴选。

(四)学校遴选。学校依据评估结果，通过专项工作小组会议、学校决策程序，确定遴选意向企业 1 家及备选意向企业 1-2 家，报区教育局。

(五)审核报备。区教育局会同区市场监管局开展会审。会审内容为企业承载量。原则上同一家供餐企业服务的本区教育系统学校数控制在全区学校总数和学生总数的 30% 以内。会审结果反馈学校。

(六)合同签订。学校根据会审结果，通过学校专项工作小组会议、学校决策程序确定签约企业并公示无异议后，将与签约企业议定的合同书报区教育局备案。合同书应使用区教育局提供的合同范本（范本见附件）。通过区教育局备案后，学校与供餐企业正式签订合同。

第二十四条 供餐企业的续约和退出。供餐企业合同期满需

要续约的，需在合同期满前一个月提出，在同等条件下，可享有续约的优先权，但续约供餐企业必须符合下一合同期的遴选要求。学校供餐满意度调查结果作为供餐企业续约的重要参考依据。供餐企业出现本区教育局制定的《关于建立本区校园食堂供餐企业退出机制的意见（试行）》所列情形的，即触发退出机制，学校有权单方面解除合同，供餐企业应无条件配合做好解除合约和退出经营相关工作，所造成的一切经济损失由供餐企业承担。

第二十五条 学校与承包企业建立合作关系和终止合作关系时，应做好食堂财产清理交接工作。因承包（委托经营）企业管理和使用不当造成硬件设施在使用期限内发生损坏的，其维修或更新费用由承包（委托经营）企业承担。

第二十六条 学校食堂经营管理方应为学生和教工投保食品安全责任保险。学校食堂经营管理方不得通过学校食堂向校园以外的社会单位或个人售卖食品。

第五章 食堂安全管理

第二十七条 区教育局应会同区市场监管、卫生健康等部门，加强学校食堂食品安全的监督管理，督促学校落实食品安全主体责任和校长负责制，与学校签订食品安全责任书，将学校食堂食品安全工作列为年度绩效考核的重要内容。

第二十八条 建立健全食品安全管理制度。学校应学校食堂应严格执行《中华人民共和国食品安全法》《餐饮服务食品安全

操作规范》《食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范》

（GB31654—2021）《上海市食品经营许可和备案管理实施办法》等法律法规规定，针对学校食堂食品安全管理的各个环节，建立完备的管理制度和突发事件的应急处置预案并组织实施。主要包括从业人员健康管理制度和培训管理制度、食品安全员（总监）任命及管理制度、食品安全自查与报告制度、食品经营过程与控制制度（含食堂环境卫生、食品加工操作规范、食品留样）、餐厨废弃物处置制度、场所及设施设备（含复用餐饮具）清洗消毒和维修保养制度、进货查验记录及食品安全信息追溯制度、食品采购索证索票制度、食品添加剂使用管理制度、食品贮存管理制度、食品安全信息公示制度、日管控周排查月调度工作机制（以下简称“日周月机制”）、从业人员聘用及岗位职责、食品安全突发事件应急处置方案、投诉受理等食品安全管理制度以及区市场监管局规定的其他制度，不断提高学校食堂和食品安全保障水平。

第二十九条 学校应制定食品安全风险管控清单，落实“日周月机制”，及时消除学校食堂食品安全隐患，并做好相应记录存档备查。食品安全员每日根据风险管控清单进行检查，形成《每日食品安全检查记录》，未发现问题的，也应当予以记录，实行零风险报告。食品安全总监每周至少组织1次风险隐患排查，分析研究风险隐患情况，督促落实整改和复查，形成《每周食品安全排查治理报告》。校（园）长每月至少听取1次食品安全总监

管理工作情况汇报，对当月工作进行总结，下月工作进行安排，形成《每月食品安全调度会议纪要》。

第三十条 严格把好食品采购关。学校建立食品查验制度，指定专人负责采购食品（食品加工原材料，下同）的查验，确保食品安全、新鲜、卫生，品类、规格、数量等与菜谱相符。相关台账资料保存不少于2年。

（一）实行食品加工原材料委托采购的学校应查验核算其采购价格。

（二）采购方采购相关食品时应严格查验食品生产日期、保质期。

（三）采购方从食品生产者采购食品的，应查验其食品生产许可证和产品合格证明文件等；采购食品添加剂、食品相关产品的，查验其营业执照和产品合格证明文件等。从食品销售者（商场、超市、便利店等）采购食品的，查验其食品经营许可证等；从食用农产品个体生产者直接采购食用农产品的，查验其有效身份证明；从食用农产品生产企业和农民专业合作社采购食用农产品的，查验其社会信用代码和产品合格证明文件；从集中交易市场采购食用农产品的，索取并留存市场管理部门或经营者加盖公章（或负责人签字）的购货凭证。采购畜禽肉类的，还应查验动物产品检疫合格证明；采购猪肉的，还应查验肉品品质检验合格证明。

(四) 实行食品加工原材料委托采购的, 可由委托企业总部统一查验供货者的相关资质证明及产品合格证明文件, 留存每笔购物或送货凭证, 能及时查询、获取相关证明文件复印件或凭证。

(五) 采购食品、食品添加剂、食品相关产品的, 除查验其营业执照和产品合格证明文件等外, 还应留存每笔购物或送货凭证。采购方对每次采购要作详细的采购记录并备查, 建立进货登记(电子)台账, 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, 留存有供货方公章的许可证、营业执照和产品合格证明等文件的复印件, 并保留载有上述信息的相关凭证。

(六) 学校食堂原则上不得采购预制肉糜以及散装的食用油、调味品, 禁止采购、使用下列食品、食品添加剂、食品相关产品:

1. 超过保质期的;
2. 腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、混有异物、掺假掺杂或者感官性状异常的;
3. 未按规定进行检疫或者检疫不合格的肉类, 或者未经检验或者检验不合格的肉类制品;
4. 四季豆、鲜黄花菜、野生蘑菇、发芽土豆等高风险食品;
5. 不符合食品安全标准的食品原料、食品添加剂以及消毒剂、洗涤剂食品相关产品;

6.法律、法规、规章规定的其他禁止生产经营或者不符合食品安全标准的食品、食品添加剂、食品相关产品。

学校食堂在加工前应当检查待加工的食品及原料，发现有前款规定情形的，不得加工或者使用。

第三十一条 规范食品溯源工作。按照国家和上海市有关规定严格执行餐饮服务食品采购索证索票，保留每天食材采购进货的各类凭证，各类原始凭证至少保存2年。按规定做好食品安全信息溯源工作，接受区教育局和区市场监督管理局等部门随时查验和监督管理。

第三十二条 规范餐厨废弃垃圾及餐厨废弃油脂管理。餐厨废弃油脂（包括老油）须与有回收资质的单位签订收运合同，同时建立餐厨废弃垃圾和餐厨废弃油脂处置台账，详细记录餐厨废弃垃圾和餐厨废弃油脂每天的种类、数量、去向、用途等情况，并保留相关凭证，接受监管部门检查。

第三十三条 落实食品存储安全。学校食堂应当按照保证食品安全的要求贮存食品，做到通风换气、分区分架分类、离墙离地存放、防蝇防鼠防虫设施完备完好。贮存食品应遵循先进先出的原则摆放，用标牌注明每一批食品的名称、生产日期、保质期等，并定期检查库存，及时清理变质或者超过保质期的食品。

当天未食用完的开封食品应标注开封日期，并确保在开封使用后保质期内使用完。已开封食品宜使用密闭容器储存或保持封

闭状态，严禁使用非食品级包装物或盛装容器直接贮存已开封食品。

食品贮存场所应建立出入库管理制度有专人负责，双人双锁，严格入库、出库检查验收，做到核对数量、检验质量、签字确认，杜绝质次、变质、过期食品出入库，发现变质和过期的食品应按规定及时清理销毁，并办理销毁监督手续。

食品贮存场所禁止存放有毒、有害物品及个人生活用品。用于保存食品的冷藏设备，必须贴有标识，各类食品应分柜存放。

第三十四条 严格食品加工操作。必须采用新鲜、安全的原材料制作食品。加工食品必须做到烧熟煮透。不得制售冷荤类食品、生食类食品、改刀菜、裱花蛋糕和现榨饮料等高安全风险食品。

食品容器具做到生熟分开，加工后的熟制品必须与食品原料、半成品分开存放，防止交叉污染。盛放不同类食品的容器须要有明显的材质、规格、颜色或标识的区分。

因食堂硬件设施无法满足学生就餐，需以盒饭形式送餐到教室或选择集体送餐（学生盒饭）的学校须确保盒饭生产到学生就餐的间隔不超过3小时，就餐时盒饭中心温度不低于60℃。

食品加工结束后要及时清理加工场所，做到地面无污物、残渣；及时清洗各种设备、用具和容器，清洗消毒后，归位摆放，保持整洁。

第三十五条 落实备餐间基本要求。制定并在备餐间显著位置公示人员操作规范；备餐操作时应当避免食品受到污染。食品添加剂应当专人专柜（位）保管，按照有关规定做到标识清晰、计量使用、专册记录。备餐间必须配备紫外线灯、空调，紫外线灯（波长 200-275nm）应按功率 $\geq 1.5\text{W}/\text{m}^3$ 设置，专间内紫外线灯分布均匀，距离地面 2m 以内，每天至少在专间使用前开灯一次，时间不少于 30 分钟；备餐间要设二次更衣室，配备流动水与符合标准的消毒用品，进入备餐间应二次洗手消毒和更衣；备餐间应是一个封闭的场所，设传递窗口，不得放置与食品无关的物品。

第三十六条 严格餐饮具清洗消毒。餐饮具使用前必须清洗、消毒，餐饮具所使用的洗涤、消毒剂必须符合国家有关卫生标准。禁止重复使用一次性餐饮具。消毒后的餐饮具必须存放在餐饮具专用保洁柜内。已消毒和未消毒的餐饮具应分开存放，并有明显标记。餐饮具保洁柜应当定期清洗消毒，保持洁净。对刀、墩、板、桶、盆、筐、抹布等用具做到定位存放、分类使用，用后洗净，保持清洁，刀具实行专人管理。

第三十七条 落实食品留样制度。食品留样冰箱（冰柜）须专用，由专人负责留样管理。食品留样冰箱（冰柜）内不得存储其他食品。留样食品餐次、品类须与当日菜谱相符合，做到 100% 留样，每个品类食品的留样量不得少于 125g（具体留样量根据区市场监管局要求进行调整）。留样食品须按照品类盛放于清洗

消毒后的密闭容器内，并标明日期、时间、餐次，在冷藏的条件下存放 48 小时以上。

第三十八条 完善应急处置机制。发生疑似食物中毒事故时，应立即启动学校食品安全突发事件应急预案，停止食品加工和供餐，同时向区教育局和区市场监管局等相关部门报告；配合相关部门采取应急处置措施，保留疑似造成食物中毒的食品及原材料、工具、设备，保护食品加工现场不被破坏；配合相关部门进行调查，按要求如实提供有关材料和样品；积极协助医疗机构救治病患，对共同用餐的人员进行排查，及时与有关学生家长联系，做好思想工作，防止和有效应对网络舆情，防止事态扩大。

第三十九条 强化学校食堂安全保卫。严防不法分子纵火、盗窃、投毒等危及学校食堂安全的行为。学校食堂禁止使用液化气罐，必须安装燃气泄漏报警装置。每学期应聘请有资质的第三方对学校食堂燃气安全进行检查。每学期应聘请有资质的第三方对食堂烟道进行清理，确保无油污残留。相关检查清理要做好记录，照片、往来票据要做好留存。涉及学校食堂管理的工作会议、日常检查、台账等记录应完整、规范，统一存档备查。

第六章 食堂财务管理

第四十条 区教育局要加强对学校食堂财务工作的监管，督促指导学校建立健全并严格落实食堂财务制度，并定期组织业务培训。区教育局将学校食堂财务管理纳入内部审计内容。区教育

局财务结算中心负责公办学校食堂账务核算，并定期对膳食经费规范予以检查。民办学校需每年年终向区教育局递交食堂经费规范管理总结报告。民办学校膳食经费规范检查列入区教育局收费规范检查范围，检查结果纳入民办学校年检考核指标。

第四十一条 学校食堂财务应加强食堂经费收支管理、成本核算和票据管理，强化内控监督，严格控制食堂成本开支范围，确保资金使用规范安全有效。教工和学生餐费收支账目应独立核算。学校相关负责人、家长代表陪餐餐费原则上由个人自理，不可从学校公用经费中支出。

第四十二条 学校食堂要坚持公益性原则。按照学校食堂“非营利”要求，合理安排投入，落实符合条件学生的免费营养午餐政策，降低学校食堂运行成本，严禁学校以任何方式从学校食堂盈利。落实各项公益性政策和质量管理措施，保证质价相符。

第四十三条 实行食材采购配送的学校食堂应保证学生餐费每月盈余控制当月所收学生餐费总额的5%以内，并确保学年度内收支平衡。

第四十四条 实行食堂承包（委托经营）的学校应每月对学生和教工实际用餐情况进行统计。采取学生用餐代办费预缴费方式的，学校应制定退费制度，根据实际情况退费给学生，做好退费签收；采取后缴费方式的，需按实收取。

第四十五条 学校应严格学生餐费收支管理。学校应每学期公示学生餐费收支账目（含免费营养午餐收支账目），主动接受

学校膳食委员会、师生、家长和社会的监督。学校不得将教工用餐费用分摊到学生用餐成本,降低学生餐食标准,侵占学生利益;不得违规白条入账;严禁在食堂经费中违规列支学校公共开支或者教职工奖金福利、津贴补贴、招待费等,或以其他方式转由学校用于非食堂经营服务方面的支出;严禁虚报挪用、克扣截留、贪污侵占学生餐费;严禁利用供餐权与供应商合谋,通过供应商分红、捐赠等各种方式侵蚀免费营养午餐和学生餐费。

第七章 附则

第四十六条 本试行办法自发布之日起执行,并根据实际情况适时完善、修订。

第四十七条 本试行办法中有关条款与之前的相关规定不一致的,按本办法执行;本试行办法如与上位文件有不一致的,按上位文件执行。

第四十八条 本试行办法解释权属宝山区教育局、宝山区市场监督管理局。

上海市宝山区教育局办公室

2024年8月27日印发

(共印5份)