

**威海市教育局 威海市卫生健康委员会  
威海市市场监督管理局  
关于印发《威海市中小学校食堂管理办法》  
的通知**

威教字〔2026〕15号

各区市教体局、卫生健康局、市场监管局，国家级开发区教体中心、卫生健康管理部门、市场监管局，市直有关学校：

现将《威海市中小学校食堂管理办法》印发给你们，请认真遵照执行。

威海市教育局  
威海市卫生健康委员会  
威海市市场监督管理局  
2026年8月31日

（此件公开发布）

# 威海市中小学校食堂管理办法

## 第一章 总则

**第一条** 为进一步规范本市中小学校食堂管理，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》《中华人民共和国政府采购法》《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》《餐饮服务通用卫生规范》《中小学校财务制度》和《中小学校食品安全与膳食经费管理工作指引》等法律法规以及山东省教育厅关于印发《中小学校食堂管理指南（修订版）》的通知等文件，结合本市中小学校实际，制定本办法。

**第二条** 本办法所称学校食堂，是指学校为学生和教职工提供就餐服务，按要求具有相对独立的食品原料存放、食品加工操作、食品供应及就餐空间的场所。

**第三条** 本办法适用于全市中小学校、中等职业学校、特殊教育学校（以下简称学校）食堂的监督管理，幼儿园参照执行。

## 第二章 组织管理

**第四条** 市教育局负责统筹指导全市学校食堂管理工作，会同卫生健康、市场监管等部门制定学校食堂管理办法，督促区市

教育主管部门履行食堂管理职责。各级教育主管部门对所辖学校食堂负监管责任，负责制定学校食堂建设发展规划，统筹推进食堂建设，完善食堂设施设备条件；建立管理制度和考核办法，督促学校落实食堂管理责任；对学校食堂资金使用情况进行监管，依法开展审计；将学校食堂管理工作纳入教育督导体系，定期开展学校食堂供餐满意度调查；指导学校健全完善食品安全管理与营养健康制度，加强食品安全与营养健康教育；配合市场监管等部门做好学校食品安全监管工作；配合卫生健康部门开展校园食品安全风险监测和营养健康工作；积极协助相关部门开展工作。

**第五条** 卫生健康部门应当组织开展校园食品安全风险和营养健康监测；对学校提供营养指导，开展适应学校需求的营养健康专业人员培训；指导学校开展食源性疾病预防和营养健康的知识教育，依法开展相关疫情防控处置工作；组织开展食品安全事故医疗救治和流行病学调查；加强学校饮用水卫生监测与监督管理。

**第六条** 市场监管部门负责统筹指导学校食堂食品安全监管工作；加强对大宗食材供应企业的监管；建立学校食堂食品安全信用档案，及时向教育部门通报学校食品安全相关信息；对学校食堂食品安全管理人员进行抽查考核，指导学校做好食品安全管理和宣传教育；会同有关部门开展学校食品安全事故调查处理，依法查处涉及学校的食品安全违法行为。

**第七条** 学校食堂管理实行党组织领导下的校长负责制，校

长是第一责任人，对学校食堂管理工作负总责。校长每学期开学第一周要陪好开学第一餐；开学一个月内，至少在食堂召开 1 次现场办公会，实地查看了解情况、解决问题、部署工作，着力改善学校食堂就餐环境。

**第八条** 成立食堂管理领导小组。组建由校长领导、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 1 次研究部署学校食品安全工作，定期开展食堂卫生安全、食品安全、消防安全、餐饮质量、伙食费用等检查监督并对食堂工作进行评价。

**第九条** 成立膳食委员会。建立以学生、家长、教师代表为主，学校领导和具体管理人员等组成的膳食委员会，其中学生代表和家长代表比例不低于 60%，负责确定学生伙食收费标准、配餐食谱、采购招投标和日常监督管理等工作。

**第十条** 成立膳食监督家长委员会。坚持家长自愿原则，每学年推选 1 次，成员可连任；推选 1 名成员担任召集人，负责组织协调、沟通联络等工作，成员名单由学校向教育部门审核备案；人数一般不少于 7 人，原则上每个年级至少 1 名成员，成员须取得健康证明并签订履职承诺书；一般每月到校开展膳食监督工作 1 次，参与检查家长人数应控制在 2 人以上 5 人以内。

**第十一条** 学校食堂原则上实行自主经营，建立以学校为运营主体，保留必要的专业管理人员，重点管控食材采购、饭菜质量和价格等关键环节，引进优质餐饮企业提供专业化劳务服务的

新型自主经营模式。学校应与劳务服务公司依法签订合同，明确双方的权利和义务，包括考核评价和退出机制、服务内容和范围、服务期限、劳务费用及支付方式、违约责任等内容。对委托经营的学生食堂，合同到期后应改为学校自主经营。

**第十二条** 严格落实陪餐制度。学校应当制定陪餐方案，按一定周期排定陪餐人员，确保每餐均有学校相关负责人与学生共同用餐。陪餐人员对食品及食品原料感官性状、食堂卫生环境、餐饮具消毒保洁、从业人员个人卫生情况等进行检查，对食品的感官、口味、质量等进行评价，随同学生一起就餐，征求就餐学生的意见建议，做好陪餐记录。常态化落实“师生同餐”“家长进校陪餐”制度，陪餐人员餐费应与学生餐费标准一致，据实缴纳。

**第十三条** 学校食堂要坚持公益性原则，不以营利为目的。自主经营食堂历年累计结余应控制在年度收入的3%以内，委托经营食堂受托经营方营业利润率应控制在5%以内。

### **第三章 安全管理**

**第十四条** 学校食堂应当依法取得食品经营许可证，在食堂显著位置悬挂或摆放，公示食品经营许可证资质、市场监管部门监督检查记录以及食堂从业人员健康证明等应公开的信息，严格按照食品经营许可证载明的经营项目进行经营。

**第十五条** 学校应当依法配备食品安全员和食品安全总监，

并将食品安全员和食品安全总监的任命书与健康证明上传至威海市中小学食堂智慧管理平台进行监管。原则上由负责食品安全工作的副校长或同等职位的领导担任食品安全总监，负责食堂具体食品安全工作的管理人员担任食品安全员。

**第十六条** 落实“日管控、周排查、月调度”制度。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》，对发现的食品安全风险隐患，应当立即采取防范措施，按照程序及时上报食品安全总监或者校长。未发现问题的，也应当予以记录，实行零风险报告。食品安全总监或者食品安全员每周至少组织 1 次风险隐患排查，分析研判食品安全管理情况，研究解决日管控中发现的问题，形成《每周食品安全排查治理报告》。校长每月至少听取 1 次食品安全总监管理工作情况汇报（未配备食品安全总监的学校，由食品安全员负责汇报），对当月食品安全日常管理、风险隐患排查治理等情况进行工作总结，对下个月重点工作作出调度安排，形成《每月食品安全调度会议纪要》。

**第十七条** 落实食品留样制度。每餐次的食品成品必须留样，按品种分别盛放于清洗消毒后的密闭专用容器内，在冷藏条件（0℃～8℃）下保存 48 小时以上，每个品种留样量不少于 125 克，并记录留样食品名称（必须与公示食谱一致）、留样时间（月、日、时）、留样人员等，留样冰箱应“双人双锁”，由专人负责。

**第十八条** 加强有害生物防制。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；餐饮服务场所内应使用粘鼠板、捕鼠笼、机械式捕鼠器等装置，不得使用杀鼠剂，食堂外部可使用抗干预型鼠饵站，鼠饵站和鼠饵必须固定安装；食堂直通室外的排水管口应设置网眼小于 10mm 的金属网；食品处理区、就餐区建议安装粘捕式灭蝇灯，使用电击式灭蝇灯的，灭蝇灯不得悬挂在食品加工制作或贮存区域的上方；防蝇胶帘应覆盖整个门框，底部离地距离小于 2cm，相邻胶帘条的重叠部分不少于 2cm；风幕机应完整覆盖通道出入口，风速不低于 7.6m/s，导风板外倾 30°；排水管道出水口需安装篦子（金属材料制成），篦子缝隙间距或网眼应小于 10mm；与外界直接相通的通风口、换气窗外应加装不小于 16 目的防虫筛网。

**第十九条** 加强饮用水安全管理。学校应建立饮用水卫生管理规章制度，配备专职或兼职饮用水卫生安全管理员，制定生活饮用水卫生安全应急处置预案，建立健全饮用水卫生安全管理档案，确保为师生提供符合国家卫生标准的生活饮用水。采用自建设施集中式供水、管道分质饮水、二次供水的学校应取得卫生许可证后方可供水，每学期开学前，请具有检验资质的第三方机构对水质进行检测，符合国家卫生标准后方可供水。直接从事供、管水的人员必须取得有效健康合格证明后方可上岗工作。学校采购饮水机、管材管件、饮用水消毒剂、净水剂、水处理材料、防护涂料、水处理设备等涉水产品时，应索取有效的卫生许可批件或产品卫生检验合格报告等卫生安全证明材料，不得使用无有效

卫生许可批件或产品卫生检验不合格的涉水产品。

**第二十条** 加强消防安全管理。学校食堂应建立完善消防安全制度、消防安全操作规程和灭火及应急疏散预案等；每年至少2次对消防设施、消防器材、消防标识等全面检查，检查记录存档备查；厨房灶台明火区必须按规定的位置、高度配备灭火毯。厨房应当规范配备工业级可燃气体报警装置，并按规定周期进行检定和更换；每季度至少进行1次油烟管道清洗，避免引发火灾；保持食堂消防通道及楼梯口环境清洁畅通，在楼梯和各类出口设置消防应急灯及灯光疏散指示标识，应急标识及照明在断电后备用电源不低于30分钟；食堂安全管理人员应在每日班后进行安全巡检，对检查发现问题应及时整改。

**第二十一条** 定期开展宣传教育及实践演练。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；每学期对食堂从业人员和师生至少进行1次消防安全培训和应急演练，并有完整记录。

## **第四章 从业人员管理**

**第二十二条** 食堂从业人员须取得有效的健康证明和无犯罪记录证明后方可上岗。学校须及时将从业人员的基础信息、健康证明和无犯罪记录证明上传至威海市中小学食堂智慧管理平台进行监管。

**第二十三条** 学校应加强食堂从业人员队伍建设。建立从业



人员管理档案，制定聘用、培训、考核等制度，建立科学合理的用人机制，促进食堂健康发展。根据不同岗位的实际需求，制定和实施食品安全年度培训计划；每半年开展从业人员食品安全知识培训和考核，并做好培训记录。

**第二十四条** 落实岗前检查制度。食堂从业人员每天上岗前应进行健康状况检查，发现患有发热、呕吐、腹泻、咽部严重炎症等病症及皮肤有伤口或者感染的从业人员，应暂停从事接触直接入口食品的工作，待查明原因并排除有碍食品安全的疾病后方可重新上岗；有不良思想倾向及行为、精神异常等现象的，应立即调离工作岗位。

**第二十五条** 食堂从业人员工作时应保持良好的个人卫生。穿清洁的工作服，戴清洁的工作帽，工作帽应全部包住头发。不得留长指甲、涂指甲油，不应化妆，佩戴的饰物不应外露。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，口罩应遮住口鼻。从业人员个人用品应集中存放，存放位置应不影响食品安全。

**第二十六条** 建立从业人员“好差评”评价与奖优罚劣机制。制定从业人员管理细则，建立“好差评”评价体系，评价主体包括学校管理人员、师生、家长膳食监督委员会等。规范挂牌上岗行为，与学生直接接触的食堂从业人员要统一固定编号，便于接受师生监督。将从业人员的薪酬、续聘等工作与学校反馈的评价结果直接挂钩，对评价优秀的员工积极采取奖励措施，对评价不

合格的员工要采取培训整改、岗位调整或解聘等措施，全面规范从业人员履职行为，提升从业人员服务质量。

## **第五章 采购与验收管理**

**第二十七条** 市教育局统一公开招标选定威海市学校食堂大宗食品原材料品牌。县级教育行政部门负责公开遴选大宗食材供货企业，并与入围供货企业订立采购框架协议，不得将采购责任交由第三方机构承接。

**第二十八条** 学校在县级教育行政部门公开遴选的大宗食材供货企业中，按照框架协议约定规则，在听取学校膳食委员会、中小校园膳食监督家长委员会或家长委员会、教职工代表大会意见的基础上，按照“三重一大”要求，通过比价格、比质量等方式选定具体食材的具体供货企业。

**第二十九条** 学校与供货企业及时签订供货合同，合同期限不得超过1年，合同内容须明确考核评价和退出机制、质量标准、供货具体流程、价格及调整方式、供货时间和配送方式、验收标准和方法、付款方式和时间、违约责任等。合同签订后7个工作日内将合同材料上传至威海市中小学食堂智慧管理平台备案。

**第三十条** 学校食堂要建立价格比选机制，对于蔬菜等价格波动大的食材，定期与大型农贸市场或主流电子商务平台价格进行比对，及时督促供货商调整采购价格。同类、同品质食材要重点考虑价格因素，必要时可更换供货商。

**第三十一条** 严格落实“双人或多人联检”查验并定期轮换制度。食材查验人员至少包含学校食品安全员和食堂管理人员且不相相互兼任；有条件的学校应通过智能电子秤等智能物联网设备保留影像资料，清晰详实记录进货查验情况。

**第三十二条** 严格执行索证索票制度，查验、索取并留存检疫检验证明等材料 and 购物凭证，并确保票据合法合规、来源可溯，记录和凭证保存期限不得少于 2 年。

## **第六章 库存物资管理**

**第三十三条** 学校食堂库存物资管理应设置验收和库存物资管理岗位。验收岗位与库存管理岗位为不相容岗位，不得相互兼任。验收岗位至少 2 名人员，库存管理岗位至少 1 名人员。

**第三十四条** 物资入库应遵循及时性原则，验收合格的物资当即入库，并填制入库单。大宗食材以及当日进当日出的新鲜蔬菜、水果等所有物资，都要登记入库。严禁拖延入库或拖延填制入库单，切实防范账实不符风险。

**第三十五条** 库存物资应严格执行出库审批制度，学校食堂工作人员应根据每日食谱及实际需求领用物资，并经食堂负责人审核批准。严禁超日用量领取食材，未经食堂负责人审批不得发出物资。库房管理员按照先进先出原则发放物资，填制出库单，并做好物资出库记录，登记领用人员、领用时间、领用物资品种及数量等信息。

**第三十六条** 学校食堂应落实期末盘点制度，月末、年末要对库存物资进行实地盘点，确保账实相符。盘点工作应由库房管理员、食堂负责人及财务人员（或监盘人）和学校规定的其他人员共同参与。盘点时应按照物资类别逐一进行清查，逐项清点核对品名、规格、单位、数量及状态（含保质期）等，编制库存物资盘点表，详细记录盘盈、盘亏及变质、过期的物资情况，参与人员现场签字确认。期末盘点发现账实不符的，须立即查明原因，书面说明并报批处理意见。盘点结束后，及时出具盘点报告，连同签字确认的盘点表交财务部门。根据审批结果及时调整库存物资账务信息，同时进行会计处理。

**第三十七条** 食堂应设置物资贮存库房及相应的设施设备，贮存时应分类贮存，并符合《餐饮服务食品安全操作规范》、山东省教育厅关于印发《中小学校食堂库存物资管理指南》的通知（鲁教财函〔2025〕23号）、《山东省教育厅关于印发〈山东省中小学校规范化食堂建设实施方案〉的通知》（鲁教后勤字〔2021〕2号）等文件要求。

## **第七章 加工制作与供餐管理**

**第三十八条** 食品加工制作过程和工作人员操作行为应严格执行GB 31654—2021《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》、《关于发布餐饮服务食品安全操作规范的公告》（国家市

场监督管理总局公告 2018年 第12号 ), 严格加工制作过程控制, 实施色标管理。

**第三十九条** 严格控制高风险食品加工与制售。中小学、幼儿园食堂禁止制售冷荤类食品、生食类食品、裱花蛋糕, 加工制作四季豆、鲜黄花菜、野生蘑菇、发芽土豆、豆浆、汉堡、肉夹馍、三明治、自制冷饮品、寿司等高风险食品, 不得外购散装熟肉制品, 不得使用沙拉酱等易腐食品。

**第四十条** 严格落实尝餐制度。学校应当安排专人每日轮值, 每餐开餐前, 提前尝试每种菜品并做好记录, 发现问题立即撤餐换菜, 做好记录, 当好学生食品安全的“守门员”。

**第四十一条** 加强餐食保温保障。学校应为食堂增配保温餐车、保温盒、保温桶等保温设施, 优化分餐、送餐管理流程, 建立餐食温度抽检制度, 每日安排专人抽检并记录, 确保学生能够吃到温度适宜的饭菜。

**第四十二条** 建立餐厨废弃物处理制度。食堂应配备专用的废弃物收集设施, 并与食品加工容器设置明显区分标识; 建立餐厨废弃物处置台账, 完整记录废弃物的处置时间、种类、数量、收运单位等相关信息。餐厨废弃物需分类投放、日产日清, 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。

**第四十三条** 加强食堂文化建设。师生就餐场所应张贴厉行节约、食品安全、合理膳食、健康饮食、文明用餐、爱惜粮食等宣传海报; 持续推进“光盘行动”和“节粮行动”, 通过采取小

份菜、半份菜、自助餐等方式，制止餐饮浪费；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，努力打造健康向上的饮食文化，营造文明、卫生、温馨、舒适的就餐环境。

## **第八章 营养健康管理**

**第四十四条** 学校应配备专（兼）职营养健康管理人員，每周制定带量食谱并通过威海市中小学食堂智慧管理平台向师生家长公示，定期进行优化更新，确保每餐供应的食物不少于谷薯类、蔬菜水果、畜禽鱼蛋奶类、大豆和坚果类等食物中的3大类，每周为学生提供2次以上奶制品、大豆制品，午、晚餐食物种类不少于6种，确保膳食均衡、营养健康。

**第四十五条** 学校应实施校园膳食“控油减油”健康计划，完善控油减油管理制度及操作规范，严控高盐、高糖食品供应，杜绝使用含有大量食品添加剂、缺乏营养的“加热即食”等预包装食品。

**第四十六条** 学校应培养学生健康的饮食习惯，加强对学生营养不良与超重、肥胖的监测、评价和干预，对学生与家长进行食品安全与营养健康的宣传教育。

## **第九章 财务管理**

**第四十七条** 学校食堂财务纳入学校财务统一管理，按照《山东省教育厅关于印发〈中小学校食堂会计核算指南〉的通知》（鲁

教财函〔2025〕21号）单独开展会计核算。

**第四十八条** 学校食堂财务管理按照《教育部办公厅关于印发〈中小校园食品安全和膳食经费管理指引〉的通知》（教体艺厅函〔2024〕39号）、《山东省教育厅 山东省财政厅关于进一步加强中小学校食堂财务管理的通知》（鲁教财字〔2024〕4号）执行。

**第四十九条** 学校食堂应开设独立银行账户，所有收支纳入食堂账户，按照权责发生制原则，对食堂收入、成本、利润（结余）等进行明细核算，真实独立反映学校食堂的盈余情况。教师伙食费实行明细核算。

**第五十条** 食堂财务管理应分别设置专（兼）职会计、出纳、物资保管员等工作岗位，出纳人员不得兼任稽核、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。

**第五十一条** 食堂的结余款要专项用于平抑原材料价格、改善伙食质量、为家庭经济困难学生提供伙食费补助和食堂设施、设备更新及维修等；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。

**第五十二条** 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，金额较大的要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。

## **第十章 食品安全事故应急处置**

**第五十三条** 学校食堂应当建立集中用餐食品安全应急管理和突发事件报告制度。制定食品安全事故处置方案，成立以学校主要负责人为组长，以其他相关人员为成员的食品安全事故应急处置小组。并分成现场处理、协助救护、善后处置等分组，明确岗位职责。制定处置程序，包含报告、处置、配合调查、现场处理、善后处理、事故总结、涉及的主要人员和部门的联系电话等相关内容。

**第五十四条** 学校食堂发现疑似食品安全事故应当在2小时内向所在地教育部门、市场监督管理部门、卫生健康部门等报告疑似食品安全事故信息，报告内容包括事故发生时间、地点和人数等基本情况。同时，立即停止供餐，封存导致或者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，并按照食品安全监督管理部门要求采取控制措施；配合食品安全监管部门进行现场调查处理；配合相关部门对用餐师生进行调查，加强与师生家长联系，通报情况，有效做好沟通引导和舆情管控工作。

## **第十一章 监督检查与考核**



**第五十五条** 按照“政府负责、部门协同、分级管理”的原则，各级教育主管部门应加强与各级市场监管、卫生健康等部门的沟通协调，定期开展联合工作检查，形成工作合力，强化风险管控；对检查中发现的问题及时督促整改，并强化检查结果应用，建立情况通报、问题会商、线索移送等工作机制。学校应自觉接受教育主管部门及各级市场监管、卫生健康等部门对食堂建设、食品安全、膳食营养的监督检查和指导，对检查中指出的问题必须立即整改。

**第五十六条** 各级教育主管部门应建立工作考核体系，将学校食堂日常管理工作作为对学校年度考核的重要内容。实行机关干部包保制度，采取“四不两直”方式到学校陪餐并做好记录。

**第五十七条** 学校每学期应面向师生和家长分别组织开展 1 次满意度调查，对供餐质量、数量、价格、卫生、服务态度等方面进行评价，满意度应达到 80% 以上，调查结果及问题整改情况要及时向家长公开，并主动报送教育主管部门。

**第五十八条** 学校须组建由学校食堂分管校长、总务主任、采购人员、验收人员、食堂经理（采取购买劳务服务的学校）、教师代表、膳食监督家长委员会代表等组成的评议小组，按照《威海市教育局关于做好中小学校食堂供货商评价工作的通知》，对供货企业服务开展量化评价。

**第五十九条** 学校应综合学校管理人员、学生和家长意见建议，以及相关部门开展的评价与检查情况等，每学期对劳务服务企业开展 1 次量化评价。对发生重大食品卫生安全事故、满意度测评低等情形的，学校要及时解除合同，纳入“黑名单”管理。

**第六十条** 加强食堂信息公示管理。中小学校应当在食堂显著位置张贴或者悬挂伙食费收费标准；食堂每月收支、结余情况；每周带量食谱；大宗食材供货企业信息；食材采购的品种、数量、金额；食堂满意度调查结果等。

**第六十一条** 畅通群众监督举报渠道。教育主管部门和学校应当建立投诉受理制度，设立电话、邮箱、信箱、网络留言等投诉受理渠道，明确分管领导和责任科室、责任人，通过门户网站、公众号、家长群、校内公示栏等方式公布；对于群众反映的问题以及各级交办的投诉事项要实施台账式动态管理，对群众合理诉求和反映强烈问题要及时调查处理，原则上 5 个工作日内办结。

**第六十二条** 建立健全责任追究制度，对违反食品安全和膳食经费管理有关规定的，按照《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指引〉的通知》有关要求追究纪法责任。

## **第十二章 附 则**

**第六十三条** 本办法由威海市教育局、威海市卫生健康委员会、威海市市场监督管理局负责解释。

**第六十四条** 本办法自发布之日起施行，本办法施行后，《威海市中小学校食堂管理办法（试行）》（威教财字〔2024〕4号）同时废止。

**第六十五条** 本办法未尽事宜，按照国家、省、市相关规定执行。若上级部门后续出台的新文件与本办法不一致的，按其新规定执行。