根据《学校食品安全与营养健康管理规定》《关于加强中小学校园食品安全和膳食经费管理监督的指导意见》等文件要求，育行政部门对校园餐饮的检查标准主要包括：

1.膳食经费管理：学校需健全膳食经费管理制度，每学期至少一次公开食堂收支情况，实施营养改善计划的学校要设立营养膳食补助资金专门台账，确保资金全额用于学生营养膳食。

2.供餐运营管理：实行承包经营的学校，要严格按招标程序组织招标，建立食堂承包经营管理制度；校外供餐的学校，要选择有资质的供餐单位，及时公布名单，严格实行评价和退出机制；实施营养改善计划的学校食堂应自主经营，大米等大宗食材要实施统一采购制度。

3.校长负责制落实：学校要严格落实相关负责人陪餐制度，校长在每学期开学第一周内要陪好开学第一餐，开学一个月内至少在食堂召开一次现场办公会。

4.进货查验制度落实：学校食堂和校外供餐单位要严格执行食品及原料进货查验制度，按要求索取进货查验证明文件，指定专人对配送餐食进行验收，做好餐食接收记录和留样工作。

5.加工制作过程控制：严格按照《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》《餐饮服务食品安全操作规范》有关要求进行原料贮存、病媒生物防制、加工制作、食品留样、设备清洁维护、餐饮具清洗消毒、供餐与配送等关键环节过程控制。

6.营养配餐：学校要在食堂或其他醒目位置公示学生餐的带量食谱，学生餐要符合当地学生营养状况和饮食习惯，每餐供应的食物达到3大类，每周为学生提供2次以上奶制品、大豆制品，午（晚）餐食物种类达到6种。

7.社会共治：学校每学期开学一个月内至少邀请师生和家长分别开展一次食品安全满意度测评，建立健全校园膳食监督家长委员会，邀请“两代表一委员”、新闻媒体作为社会监督员，建立“校园餐”举报奖励机制，在校园设有固定宣传阵地。