附件 2

西湖区校外培训机构复课（复训）自查核验表（面向中小学生类）

校外培训机构（场所） ： 检查时间： 2020 年 月 日

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 核验项目 | 核验内容 | 核验要点 | 核验方式 | 自查情况 | 核验结果 | 备注 |
| 体系建设 | 1.成立疫情防控工作小组 | 明确机构内部职责分工， 专人负责防控工作， 部署防控措施。  | 查阅资料  | 是□ 否□  | 是□ 否□ |  |
| 2.建立防控工作联系网络 | 搭建学员家长、定点医疗机构或属地疾控机构、社区的三方联系网络， 建立联防联控机制。 | 查阅资料、现场连线 | 是□ 否□ | 是□ 否□ |  |
| 方案制定 | 3.复课工作方案  | 制定复课工作方案，报审批（或登记） 部门备案。  | 查阅资料  | 是□ 否□  | 是□ 否□ |  |
| 4.日常防控方案 | 制定包含消毒清洁、体温测量、进出亮码管理、人员摸排等内容的日常防控方案。 | 查阅资料、随机访谈 | 是□ 否□ | 是□ 否□ |  |
| 5.应急预案 | 制定疫情防控应急预案， 教职员工熟悉应急处置流程。 | 查阅资料、随机访谈 | 是□ 否□ | 是□ 否□ |  |
| 制度建立 | 6.疫情报告制度  | 专人专报机构教职员工及学员疫情突发情况。  | 查阅资料  | 是□ 否□  | 是□ 否□ |  |
| 7.应急处置制度  | 教职员工熟悉应急处置具体流程。 | 查阅资料、随机访谈 | 是□ 否□ | 是□ 否□ |  |
| 8.师生体温检测制度  | 教职员工、学员在进入机构和教室前进行体温检测。 | 查阅资料、 随机访谈 | 是□ 否□ | 是□ 否□ |  |
| 9.环境卫生清洁消毒制度 | 保持培训场所环境卫生整洁，定时通风。明确培训场所消毒频次、消毒剂使用。 | 查阅资料、随机访谈 | 是□ 否□ | 是□ 否□ |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 核验项目 | 核验内容 | 核验要点 | 核验方式 | 自查情况 | 核验结果 | 备注 |
|  | 10.缺勤登记追踪制度 | 明确负责人员和登记追踪流程。 | 查阅资料 | 是□ 否□ | 是□ 否□ |  |
| 宣教培训 | 11.疫情防控相关知识宣教培训  | 组织教职员工、学员学习疫情防控相关知识。  | 查阅资料、 随机访谈  | 是□ 否□  | 是□ 否□ |  |
| 12.复课告知书  | 提前向学员、家长发放《复课告知书》，告知培训期间疫情防控有关要求。 | 查阅资料、随机访谈 | 是□ 否□ | 是□ 否□ |  |
| 应急处置 | 13.应急演练  | 复课前组织教职员工进行应急演练， 发现问题进行整改。 | 查阅资料、随机访谈  | 是□ 否□  | 是□ 否□ |  |
| 14.模拟演练  | 复课前组织教职员工进行体温检测、 培训场所卫生管理、疑似患者报告、隔离等日常工作模拟演练。 | 查阅资料、现场演示 | 是□ 否□ | 是□ 否□ |  |
| 全面排查 | 15.师生员工健康状况排摸要求其共同生活的监护人“健康码” | 专人负责对全体学员和教职员工复课前行程动向和身体状况进行全面排摸，做到底数清、 情况明，信息登记全覆盖。 | 查阅资料、随机访谈  | 是□ 否□  | 是□ 否□ |  |
| 16.关注重点人员 | 湖北生源、近期到过（经过）湖北等疫情较重地区的人群、境外来浙人员需提供以下任一证明才可复工复课：到达目的地前 7 天内核酸检测阴性结果证明、既往血清特异性 IgG 抗体检测阳性证明、包含以上检测结果信息之一的健康通行码“绿码”，并对以上人员在学习期间进行重点关注， 一旦出现症状第一时间与所在地疾控机构联系。 | 查阅资料、随机访谈 | 是□ 否□ | 是□ 否□ |  |
| 17.师生健康申报 | 全体教职员工和学员须取得“健康码”（对于无法领取“健康码”的学员，要求其共同生活的监护人“健康码”均为绿码） 或按属地要求进行健康申报才可复工复课。 | 查阅资料、随机访谈 | 是□ 否□ | 是□ 否□ |  |
| 核验项目 | 核验内容 | 核验要点 | 核验方式 | 自查情况 | 核验结果 | 备注 |
| 物资保障 | 18.设置洗手设施、洗手液和干手纸等 | 合理布局洗手设施， 配备充足的洗手液和干手纸。  | 实地查看  | 是□ 否□  | 是□ 否□ |  |
| 19.物资储备落实情况 | 按照当地复工复学要求建立应急处置物品需求清单（包括医用口罩、体温检测设备、各种消毒液（片）、75%酒精等），做好疫情防控日常物品储备情况及登记记录，有出入库及专人保管及相关安全规定。 | 查阅资料、实地查看 | 是□ 否□ | 是□ 否□ |  |
| 清洁消毒  | 20.消毒并记录 | 做好培训场所重点区域与设施（包括教室、卫生间、电梯等）的消毒，记录消毒时间、方式、责任人等。消毒剂选用、作业时间、个人防护、消毒操作必须科学、规范。 | 查阅资料、实地查看、现场抽查演示 | 是□ 否□  | 是□ 否□ |  |
| 临时隔离点 | 21.临时隔离点设置 | 设置临时隔离点，合理规划区域设定、卫生条件、设施配备，有明确负责人。 | 查阅资料、实地查看  | 是□ 否□  | 是□ 否□ |  |
| 餐饮管理 | 22.食品经营许可  | 持有有效《食品经营许可证》，未超范围经营。  | 查阅资料、实地查看  | 是□ 否□  | 是□ 否□ |  |
| 23.食品安全 | 建立以法人为第一责任人的食品安全责任制，有健全的食品安全管理组织机构并运行良好，有专职食品安全管理人员并落实食品安全责任。 | 查阅资料、实地查看 | 是□ 否□ | 是□ 否□ |  |
| 24.餐饮从业人员 | 开展岗前培训和食品安全知识培训，建立从业人员健康管理档案，从业人员持有有效健康证，每日晨检， 做好个人防护，佩戴口罩并保持手部清洁， 做好身份核验、体温检测等。 | 查阅资料、实地查看 | 是□ 否□ | 是□ 否□ |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 核验项目 | 核验内容 | 核验要点 | 核验方式 | 自查情况 | 核验结果 | 备注 |
| 餐饮管理 | 25.食堂进货渠道（含集体配餐） | 食品原材料采购渠道可追溯，索证索票规范、齐全。采购和配送车辆干净卫生、专车专用。 | 查阅资料、实地查看 | 是□ 否□ | 是□ 否□  |  |
| 26.原料贮存 | 原料贮存温度、湿度符合安全要求，离墙离地存放，没有“三无”、过期、变质食品。 | 实地查看 | 是□ 否□ | 是□ 否□  |  |
| 27.食堂环境卫生 | 场所布局合理，保持食品加工区和就餐场所环境整洁卫生和空气流通，及时对地面、墙面、桌椅等进行消毒，有防鼠防蝇防虫防尘措施。 | 实地查看 | 是□ 否□ | 是□ 否□  |  |
| 28.食堂餐具消毒和保管 | 对餐饮具进行规范清洗、消毒、保洁，采用高温蒸煮方式进行充分消毒，并按要求进行保管，避免交叉污染。 | 实地查看 | 是□ 否□ | 是□ 否□  |  |
| 29.生熟分开 | 食品原料、成品、半成品及其加工、盛放器具、冷藏冷冻设施分开，且区分标志明显。禁止生冷、冷荤、凉菜等冷食制作和销售。 | 实地查看 | 是□ 否□ | 是□ 否□  |  |
| 30.食品添加剂 | 食品添加剂管理符合专店采购、专柜存放、专人负责、专用工具、专用台账要求。无非法添加非食用物质和滥用食品添加剂行为，不购买、储存、使用亚硝酸盐。 | 查阅资料、实地查看 | 是□ 否□ | 是□ 否□  |  |
| 31.就餐管理 | 合理安排就餐人数、食堂分布、用餐规模等， 安排错时错峰、单人单桌或单桌同向等就餐管理。 | 实地查看 | 是□ 否□ | 是□ 否□  |  |
| 32.食堂操作规程 | 严格按照规范加工制作食品，做到烧熟煮透、生熟分开、荤素分开，确保熟制食品中心温度达到 70℃以上。物资储备、人员管理、食品安全管理、消毒保洁到位。 | 查阅资料、随机访谈 | 是□ 否□ | 是□ 否□  |  |
| 33.食品留样 | 有专用留样设备并正常运转，有专人管理，按规定进行留样并做好记录。 | 查阅资料、实地查看 | 是□ 否□ | 是□ 否□  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 核验项目 | 核验内容 | 核验要点 | 核验方式 | 自查情况 | 核验结果 | 备注 |
| 饮用水卫生 | 34.饮用水卫生管理 | 有饮用水卫生管理各项制度， 复课前一周内对饮用水设备及涉及的管路进行消毒、检查和维护并检测用水合格。 | 查阅资料、实地查看  | 是□ 否□  | 是□ 否□ |  |
| 培训场所出入管理 | 35.设立体温检测点  | 进出口处有专门的体温检测点， 安排人员进行记录。  | 查阅资料、实地查看  | 是□ 否□  | 是□ 否□ |  |
| 36.外来人员实名登记备案 | 对外来人员实行亮码、测体温、实名登记制度。 | 查阅资料 | 是□ 否□ | 是□ 否□ |  |
| 集体活动 | 37.课堂教学安排  | 严格控制同一班级上课学员人数。  | 查阅资料，现场查看  | 是□ 否□  | 是□ 否□ |  |
| 38.培训课程安排 | 尽量避免或减少不同培训班学员间的接触。 实行错时错峰上下课，避免人流拥堵。 | 查阅资料，现场查看 | 是□ 否□ | 是□ 否□  |  |
| 39.教职工活动 | 停止不必要的教职工集体活动。 | 查阅资料 | 是□ 否□ | 是□ 否□  |  |
| 消防安全 | 40.开展消防自查  | 依法组织开展消防安全自查、巡查。  | 查阅资料，随机访谈  | 是□ 否□  | 是□ 否□ |  |
| 41.保持疏散畅通 | 确保疏散通道、安全出口畅通。  | 实地查看 | 是□ 否□ | 是□ 否□  |  |
| 42.设施器材完好 | 确保设置的建筑消防设施正常运行、灭火器和消火栓配件齐全完好。 | 实地查看 | 是□ 否□ | 是□ 否□  |  |
| 43.全员消防培训  | 组织教职员工进行全员消防安全培训。 | 查阅资料，随机访谈 | 是□ 否□ | 是□ 否□  |  |
| 44.灭火疏散演练  | 组织教职员工开展火灾扑救、组织学生疏散的应急演练。 | 查阅资料，现场演示 | 是□ 否□ | 是□ 否□  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 核验项目 | 核验内容 | 核验要点 | 核验方式 | 自查情况 | 核验结果 | 备注 |
| 提供寄宿的要求 | 45.健全卫生机构及人员 | 是否建成卫生室（或保健室），是否配备校医（未配备校医的，须有明确负责的校领导和专门的卫生保健人员） 。 | 查阅资料、现场查看  | 是□ 否□  | 是□ 否□ |  |
| 46.学生寝室卫生管理 | 是否有学生寝室卫生管理制度，是否定期清洁卫生。 | 查阅资料、 实地查看 | 是□ 否□ | 是□ 否□  |  |
| 47.心理健康干预 | 是否制定心理健康干预方案，是否明确心理健康辅导场所和人员。 | 查阅资料，现场查看 | 是□ 否□ | 是□ 否□  |  |
| 机构自查全部合格（机构主要负责人签字、 机构盖章）： | 核验小组意见：2020 年 月 日 | 核验小组人员签名： |

注： 1.任意一项核验结果为“否”，即核验为不合格。

2.核验不合格的，须立即组织整改，整改不到位的，不得安排线下培训活动。

3.根据防控政策变化，上述清单项目，校外培训机构方面如有调整，须报当地审批或登记部门审核。第 22-33 项“餐饮管理”12 项内容仅针对有食堂的校外培训机构。
 4.专修学院、成人文化教育机构的督查核验可参照此标准。 凡提供寄宿管理的，须按照《浙江省 2020 年春季学期开学学校卫生防疫工作检查清单》（浙教防控办函〔 2020〕 31 号）增加第 45-47 项“健全卫生机构及人员”“学生寝室卫生管理”“心理健康干预”三项内容。

5.技能类培训机构、社区学院、乡镇成人文化技术学校、青少年活动中心、 残疾儿童定点康复机构的核验可参照此表，审批或登记部门另有要求的除外。