

附件3

海南州农村义务教育学生营养改善计划实施情况自查自纠工作督导检查标准

填表工作组：

序号	检查项目	检查标准	整改清单	备注
1	职责履行情况	1. 县政府是否对营改计划实施范围进行研究，是否研究地方配套措施并有结论。查阅2021、2022、2023年会议 纪要及工作安排。是否以营改领导小组名义印发文件，印发_ _____ 份文件，文号分别是_____。		
2		2. 县政府是否将营改计划纳入政府绩效考核内容， 查阅2021、2022、2023年考核情况。是否组织开展资金审计 工作，提供2021、2022、2023年审计报告。		
3		3. 县政府是否督导建立完善工作制度和规范，明确责任体系，及时调整成员。查看各项营改制度(管理制度、 资金安全制度、食品安全制度、应急处置制度、营改监管办法、绩效考评制度、公示公开制度、配送企业管理 办法等)是否完整。		
4		4. 县政府是否开展联合督导检查，督导检查 _____次。查阅督导检查文件、记录、整改通知单等。是否接受市州督 导检查，市州每年督导检查_____次。		
5		5. 是否参与营改计划采购和招投标， 参与人姓名： _____职务： _____联系电话： _____		
6		6. 是否指导开展县级营养监测情况， 查阅2021、2022、2023监测报告，并对监测问题采取干预措施。		
7		7. 2021、2022、2023年下达营改资金使用情况。2021年下达 _____万元，使用 _____万元，实施学校 _____所， 供餐人数：_____供餐天数_____； 2022下达_____万元，使用_____万元，实施学校_____ 所，供餐人数：_____供餐天数 _____； 2023下达_____万元 ， 使用_____ 万元，实施学校_____		
8		8. 是否履行相关部门职责，核查相关部门开展工作资料。		
9		9. 是否履行学校职责，学校营养改善计划管理制度是否健全，是否研究部署学期工作。		
序号	检查项目	检查标准	整改清单	备注

10	供餐管理与食品安全情况	1. 是否建立以校长为第一责任人的学校食堂食品安全责任制，是否食堂供餐，食堂供餐比例__；食堂供餐是否 为完整正餐(午餐)，是否配备营养膳食指导人员，制定营养食谱，供餐种类是否达到标准。		
11		2. 是否建立食品安全管理机构，配备食品安全总监、食品安全管理人员		
12		3. 是否建立并落实“日管控、周排查、月调度”机制		
13		4. 是否建立健全并落实食品安全责任制度，明确各岗位、各环节从业人员的责任		
14		5. 每学期是否研究食品安全工作，是否开展食品安全自查并有记录		
15		6. 是否落实校长陪餐、信息公示等制度并有记录		
16		7. 是否整改食品安全问题或隐患		
17		8. 是否建立健全食品安全事故处置预案		
18		9. 是否取得食品经营许可证并在醒目位置公示		
19		10. 实际经营项目是否与许可范围相符		
20		11. 是否定期清洁和保持良好食堂环境		
21		12. 是否具有消除鼠、蟑螂、苍蝇和其他有害昆虫及孳生条件的防护措施		
22		13. 通风和排烟装置是否有效运转		
23		14. 是否建立从业人员健康管理制度和健康档案并组织从业人员培训		
24		15. 从业人员是否取得健康合格证明，健康证是否在有效期内		
25		16. 从业人员是否穿戴清洁的工作衣帽、口罩，双手清洁，保持个人卫生，无留指甲、佩戴首饰现象		
26		17. 是否将有碍食品安全的从业人员调离直接从事入口食品岗位		
27		18. 学校食堂采购食品及原料、食品添加剂及食品相关产品是否验收并有进货台账，台账记录是否规范、真实，是否严格落实索证索票制度		
序号	检查项目	检查标准	整改清单	备注
28		19. 库存食品是否在保质期内，原料贮存是否符合管理要求		

29		20. 是否按照规定禁止使用来源不明的食品及原料、食品添加剂及食品相关产品		
30		21. 食堂是否配备有效洗涤消毒设施，且数量满足实际供餐需要		
31		22. 餐饮具、炊具清洗消毒是否符合规范		
32		23. 消毒人员是否掌握基本消毒知识		
33		24. 是否设立专用餐具保洁设施		
34		25. 贮存食品原料的场所、设备是否保持清洁		
35		26. 盛放食品及原料的用具与设备设施是否保持清洁		
36		27. 是否采购、加工、储存禁止使用和超期变质等影响食品安全的可疑食品		
37		28. 食品原料清洗是否彻底，生熟是否分开，是否存在交叉污染，饭菜是否烧熟煮透		
38		29. 食材清洗(动物、水产品、植物性食品)水池是否分开并有标识，切配工具容器是否交叉使用		
39		30. 餐厨废弃物、废弃油脂等是否有专门存放设施、场所，经营场所垃圾是否能够及时进行清理，处置记录完整。		
40		31. 清洗、消毒、保洁设施设备是否放置在专用区域，容量和数量应能满足加工制作和供餐需要		
41		32. 是否具有与生产经营的食品品种、数量相适应的食品原料处理和食品加工、包装、贮存等场所，保持该场所环境整洁，并与有毒、有害场所以及其他污染源保持规定的距离		
42		33. 具有与生产经营的食品品种、数量相适应的生产经营设备或者设施，有相应的消毒、更衣、盥洗、采光、照明、通风、防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫、洗涤以及处理废水、存放垃圾和废弃物的设备或者设施		
43		34. 是否按规定留样(不得少于125克，48小时),留样设备是否正常运转，温控是否在0-8°		
44		35. 留样记录是否真实规范		
45		36. 食品添加剂是否存放于专柜并标识“食品添加剂”字样，盛装容器上标明食品添加剂名称，		
序号	检查项目	检查标准	整改清单	备注
46		37. 食品添加剂是否有购进记录，专人保管、领用、登记，并如实进行记录		
47		38. 农村牧区义务教育学校食堂是否对外承包		

48		39. 是否从获证企业定点采购食品原辅料		
49		36、学校和供货商是否签订食品安全协议书，明确食品安全责任		
50		40. 专间内空气消毒、餐饮具、冷(冻)藏设施等是否正常运转		
51		41. 专间内是否由明确的专人进行操作，并使用专用的加工工具		
52		42. 是否定期检查房屋质量安全、水电安全、防火等安全措施等落实情况		
53		43. 市场监管部门和教育行政管理部门是否按照本地区食品安全应急预案全面开展应急培训并开展演练		
54		44. 是否开展“互联网+明厨亮灶”建设		
55		45. 是否开展量化分级、风险分级管理		
56		46. 是否开展制止餐饮浪费活动并取得实效，宣传活动形式多样		
57		47. 是否开展营养健康、合理膳食活动		
58	资金使用与管理情况	1. 是否设立专门台账，是否做到明细核算，是否校财县管。		
59		2. 是否建立财务管理制度，实行分账核算。		
60		3. 是否收取伙食费，伙食费用于支付人工成本占比_%。		
61		4. 是否直接发放学生个人和家长。		
62		5. 是否存在克扣营改资金情况，克扣金额_ 万元。		
63		6. 是否存在截留营改资金情况，截留金额 万元。		
64		7. 是否存在挤占营改资金情况，挤占金额 ____ 万元。		
65		8. 是否存在挪用营改资金情况，挪用金额 万元。		
序号	检查项目	检查标准	整改清单	备注
66		1. 是否将营改计划采购工作纳入政府采购，不属于政府采购事项是否确定其他竞争性采购方式。		
67		2. 是否合力确定采购需求，编制采购计划，是否建立采购需求管理制度，采购意向(需求)是否公开。		

68	采购管理情况	3. 是否执行竞争性采购模式，采购程序是否规范，合力确定采购人和采购方式，并面向社会公告，是否做到匹 统一采购要求。		
69		4. 是否规范合同管理，财政部门是否履行采购监督管理职责，是否分类对属于政府采购范围和不属于政府采购 范围事项做好管理。		
70		5. 是否依法执行履约验收制度。		
71		6. 是否完善食品采购索证索票制度。		
72		7. 采购档案管理是否完整保存(设定保存期限15年)		
73	其他事项	1. 是否按时报送核查营养监测数据，是否执行监测结果反馈制度。		
74		2. 是否开展营养健康教育、劳动教育、感恩教育、制止餐饮浪费教育和营养膳食指导。		
75		3. 是否建立应急事件处置制度，是否制定预案，是否发生食品安全事件，具体负责人是否清晰应急处置工作流 程。		
76		4. 是否查处、扣押不符合食品安全标准的食品、违法使用的食品和原料、食品添加剂、食品相关产品以及用于 违法生产经营或者被污染的工具、设备。		
77		5. 是否存在违纪违规个人和集体，是否移交纪检监察部门。		
78		6. 是否对学生经营场所食材、餐饮具和供餐企业食材进行抽检，食材抽检合格率__%, 餐饮具抽检合格率_____ %，农残超标率____%		

督导检查组成员签字：