

淄博市学生校外托管场所开办指导规范

一、食品安全基本要求

1. 安全承诺。签订《食品安全承诺书》，并悬挂在经营场所醒目位置。

2. 原料公示。采购的食品原料要符合食品安全标准，原料、添加剂的名称和生产厂家要在《食品加工原料、添加剂名目公示》上如实登记，并悬挂在经营场所醒目位置。严禁违法添加非食用物质和滥用食品添加剂。

3. 单据留存。查验食品原料、食品添加剂以及食品相关产品供货者的许可证或者登记证、产品合格证明，留存进货票据。进货票据留存期限不得少于六个月，并放置于经营场所，以证明进货渠道合法。严禁采购供应生食海产品、散装馅料、肉串及散装熟肉制品等。

4. 有独立的食品加工制作场所和用餐场所，场所面积与就餐人数相适应，人均就餐面积不得少于 1.5 m²。

5. 具备自来水，冰箱、冰柜，消毒柜、池、盆等设施设备。场所卫生整洁，上下水设施齐全，油污、垃圾及时清理，物料整齐摆放，无苍蝇蚊虫、无异味。

6. 严禁加工制作冷荤凉菜、豆角(四季豆)等易导致食物中毒的食物,不得使用隔餐的剩余食品,避免生熟交叉污染。

7. 餐用具应按规定进行清洗、消毒,消毒后的餐具应储存在专用的保洁设施内备用。

8. 每餐次的食品成品必须留样,按品种盛放于清洗消毒后的密闭专用容器内,在专用冷藏设施中存放 48 小时以上。每个品种留样量不得少于 100g,并记录食品名称、留样量、留样时间、留样人员等。

9. 从业人员必须取得健康合格证明和食品安全培训合格证,并在显著位置悬挂。

二、公共卫生安全基本要求

1. 午休场所面积应与午休学生人数相适应,并实行男女分设,不得设置通铺。

2. 加强环境卫生管理,采光通风良好,室内及时通风换气,确保空气清新。午休场所配备必要的消毒用品,定期对公共用具进行清洗消毒。

3. 配备安全有效的防控蚊、蝇、蟑螂、鼠和其他病媒生物的设施设备。

4. 建立午休学生因病缺勤登记制度,及时观察学生健康状况,做到传染病早发现、早隔离、早报告。

5. 应有充足的生活饮用水水源,供水应保证校外托管场所学生的生活需要,水质应符合国家《生活饮用水卫生标准》的要求。

6. 发生传染病疫情处置不力的, 卫生部门依据《传染病防治法》等有关法律法规进行处理, 经营场所环境卫生不达标的, 卫生部门依据《公共场所卫生管理条例》的有关规定进行处理。

三、治安消防安全基本要求

1. 场所安装每 100m^2 (面积不足的, 按 100m^2 配备) 应配备不少于 2 具干粉灭火器(4kg 以上)、应急照明灯、疏散指示标志等设施器材, 场所房间内应设置独立式感烟探测器, 配备足够的逃生辅助设施(逃生面罩), 设置在三层的场所至少配备 1 个缓降器。

2. 场所安全出口的门应向疏散方向开启, 严禁在门、窗、走廊设置或堆积影响逃生、灭火、救援的障碍物。

3. 场所内不得使用可燃材料装修。

4. 严禁使用液化石油气, 如受条件限制不得不使用时, 应在室外设置独立的气瓶间, 气瓶间的设置应符合相关规定; 厨房应设置可燃气体探测器, 并应能自动切断气源。

5. 厨房应采用耐火极限不低于 2.00h 的不燃烧体隔墙和乙级防火门窗与其他部位分隔, 并应配置灭火毯等消防器材。

6. 应建立健全各类安全管理规章制度, 配备专职或兼职治安保卫人员, 配齐必要的安全防范器材和设施。

7. 应在学生就餐、午休场所安装监控设备, 视频录像资料保存至少 30 天以上。

8. 经营者应学会使用灭火器、逃生面罩、逃生滑道等消防设施, 并能引导学生安全疏散。每季度至少组织开展一次应急疏散

演练并对演练内容、情况进行记录。

四、建筑安全基本要求

1. 应使用建筑质量符合国家相关法律法规要求的房屋。

2. 经营场所固定且应设置在符合消防安全要求建筑物的首层、二层、三层靠外窗位置,严禁设在建筑物的四层及以上楼层和地下、半地下建筑内。

3. 有与服务学生数量相适应的场所和设施,不得超能力接待。

五、安全管理基本要求

1. 开办者必须与学生家长签订学生安全责任协议,明确安全保障和学生管理措施。

2. 建立健全并严格执行食品、卫生、消防、治安等安全管理规章制度及岗位责任制,并在用餐场所和休息场所公示。

3. 每学期组织学生进行一次相关紧急情况下的疏散、自救、互救知识教育活动。

4. 确保学生就餐、午休期间有人值守,建立学生、外来人员进出台账。

5. 建立学生信息通报制度,将学生非正常或擅自离开校外托管场所情况以及学生身体和心理的异常状况等关系学生安全的信息,及时告知其监护人,并做好记录。

6. 建立学生交接制度,不得将晚离校外托管场所的学生交予无关人员,学生离开校外托管场所之前,应有负责人和从业人员值班、巡查。