

岳 岳 岳 阳 阳 阳 市 市 市 教 场 生 育 监 健 体 督 康 育 管 委 局 局 局 会

岳教体通〔2023〕20号

关于印发2023年岳阳市学校食品和饮用水安全 及传染病防控监督检查工作方案的通知

各县市区教育（体）局、市场监督管理局、卫生健康局，岳阳经济技术开发区、南湖新区、屈原管理区各有关单位，驻岳各高等院校，市直各教育单位（学校），相关民办学校：

现将《2023年岳阳市学校食品和饮用水安全及传染病防控监督检查工作方案》印发给你们，请认真组织实施。



2023年岳阳市学校食品和饮用水安全及传染病防控监督检查工作方案

为进一步加强2023年我市学校食品和饮用水安全及传染病防控工作，全力保障广大师生“舌尖上的安全”，防范校园发生传染病疫情及突发公共卫生事件，特制定本方案。

一、组织领导

成立2023年岳阳市学校食品和饮用水安全及传染病防控工作领导小组，负责对学校食品和饮用水安全及传染病防控工作的领导。市教育体育局党组书记、局长尤庆学任组长，市教育体育局副局长陈育文、市市场监督管理局副局长李岳玲、市卫生健康委员会副主任任浩波任副组长，李嘉谊、万鸿飞、姚七明、陈青山、胡岳军、殷勤、李凤玲等同志为成员。领导小组下设办公室，李嘉谊同志兼任办公室主任，负责具体日常工作。

二、工作内容

(一) 压实落细“两个责任”。督促各级学校食堂和校外供餐单位切实履行食品安全主体责任，严格按照《学校食品安全与营养健康管理规定》和《市场监管总局办公厅等四部门关于做好2023年春季学校食品安全工作的通知》要求，依职责强化学校食品安全管理，持续推进校园食品安全守护行动，压紧压实属地监管责任，完善末端发力、终端见效的制度机制。各地各学校和幼儿园要落实食品安全校长（园长）负责制和相关

责任人陪餐制度，扎实开展校园食品安全自查自纠工作，排查风险隐患，堵塞食品安全管理漏洞。

(二) 开展食品安全专项检查。市场监管、教育和卫健部门要加强学校食品经营许可证、卫生许可证核发的监督管理。新建、改建学校食堂的食品处理流程布局、就餐环境等要符合湖南省《学校食堂建设和食品安全管理规范》要求。对各级各类学校食堂及其周边餐饮单位进行专项检查，重点检查从业人员管理与学校食堂环境卫生、查加工制作过程、查设施设备与清洗消毒、查饮用水源管理等是否符合有关要求。对存在食品安全隐患的，要责令限期整改。坚决查处取缔无证食品经营户，清理或规范不符合食品经营条件标准和相关要求的食品经营者。

(三) 严防食品安全事件发生。督促各级各类学校食堂及其周边餐饮单位严格落实餐饮服务食品安全操作规范。严禁学校食堂制售冷食类、生食类食品和四季豆等高风险食品；严禁学校食堂采购、贮存、使用亚硝酸盐；严禁学校食堂采购散装、无标签标识的腐竹、干米粉等小作坊加工的食品；严禁学校食堂从外采购包子、馒头、糕点等不经加工直接入口的餐饮食品（有生产许可证号的除外）；严禁学校食堂加工使用劣质奶、霉变大米、发芽土豆、腐败变质肉类等有食品安全隐患的食品；严禁学校食堂将不按规范存放剩饭剩菜加热后给学生食用。中小学校、幼儿园原则上不在校内设置小卖部、超市，确需设置

的，不宜售卖高盐、高糖及高脂食品。

各地各学校在每学期开学之前组织师生员工开展一轮学校食品安全风险隐患排查和校园环境“消杀灭”工作，并对学校食堂食品库和各种食品加工设备、餐具消毒、保鲜设备等进行全面清洗和消毒；对库存的冰鲜肉类、半成品、蔬菜瓜果及开封过的调味品进行全面清理，并进行无害化处理。

（四）制止餐饮浪费行为。督促各级各类学校食堂和校外供餐单位对照《中华人民共和国反食品浪费法》开展自查自纠，建立并实施反食品浪费管理制度，将防止食品浪费理念纳入供餐食谱设计，按照用餐人数和营养均衡的原则配置菜品、主食，加强食品在采购、储存、加工、发放等环节的减损管理。指导学校深入开展反食品浪费宣传教育，培养学生养成勤俭节约、珍惜粮食的文明用餐习惯，践行“光盘行动”；指导学校建立防止食品浪费的监督检查机制。

（五）督促指导学校加强饮用水卫生管理。查看使用自备水源的农村学校是否保证水源周围30米范围内无污染，消毒和其他安全设施是否到位，水质是否达到国家生活饮用水的标准，水质至少半年检测一次。使用二次供水的学校是否落实管理制度，加强蓄水池的清洗消毒。使用桶装水或其他供水方式的学校使用的饮水机、净水设备等涉水产品是否取得卫生许可批件，饮水机是否经清洗消毒后重新投入使用，采购的桶装水是否严格索证索票，是否索取了近期水质检测报告。

(六) 督促学校强化传染病防控措施。查看学校是否落实建立健全传染病报告制度、落实晨午检、因病缺勤缺课追踪登记制度、是否完善发热登记、传染病病例登记、疫情报告登记等。查看学校紫外线灯等消毒设备和消毒剂等消毒用品使用管理情况，是否做好校园“消杀灭”工作。查看小学和幼儿园是否开展查验预防接种证工作。查看学校是否严格实行校园封闭式管理，加强值守巡查，严格校园进出人员管理。查看学校是否在天气情况允许、保障安全的前提下，教室、寝室、阅览室、食堂、体育馆、卫生间、浴室等学校室内公共场所保持开窗开门通风透气状态。

三、工作开展方式

(一) 学校自查。各级各类学校应每个月对照检查标准对本单位的食堂食品、饮用水、传染病防控等工作进行自查，并填报自评表备查。

(二) 县市区级检查。各县市区教育、市场监管、卫健等部门按各自的职责联合对辖区学校食品、饮水安全和传染病防控等工作进行全面覆盖的检查和业务指导，全年不少于3次。

(三) 市级联合督查。市教育体育局、市市场监管局和市卫健委组成联合检查组，按“双随机、一公开”工作要求随机抽取监管对象，采取“四不两直”方式，对全市学校食品、饮水安全和传染病防控等工作情况进行督查和业务指导。督查时间分别为2023年4月至5月中旬，9月至10月中旬。

四、工作要求

(一) 切实加强组织领导。各县市区教育、市场监管、卫健等部门要建立工作协作机制，根据当地实际研究制定本辖区、本系统的检查工作实施方案，提出具体的工作任务和措施，全面动员部署，层层分解落实。坚持标本兼治、着力治本，努力做到全面推进与重点突破有机结合，落实责任贯穿始终，检查指导贯穿始终，确保工作取得实效。

(二) 落实传染病疫情及突发公共卫生事件防控责任。各县市区教育、市场监管、卫健等部门要将学校（幼儿园）作为传染病疫情及突发公共卫生事件防控的重点，采取有效措施，落实防控责任；指导学校制定具有可操作性的事故应急预案，提高防控水平和应对能力。

(三) 加大监督执法力度。各县市区市场监管局要依法严厉查处学校及周边餐饮服务单位无证无照经营等违法违规行为，对性质恶劣、造成严重后果的餐饮单位，要严格依法处罚；涉嫌犯罪的，要及时移送司法机关。

(四) 重视新闻宣传报道。要组织新闻媒体开展专题报道，坚持以正面宣传为主，重点报道学校食堂在基础设施改造、制度建设、食品安全责任落实和学校周边小餐饮整治方面取得的成绩，集中报道一批好典型、好经验、好做法，增强公众对学校食品安全的信心。

五、加强信息报送

请各县市区教育（体）局、市场监管局和卫健委等相关部门按要求开展检查工作，认真做好信息报送和工作总结，总结电子版及整治相关图片资料，于6月3日和12月2日前分别对应上报市教体局、市市场监管局、市卫健委。

市教体局联系人：陈青山，联系电话：8805517，电子邮箱：
1979695860@qq.com；

市场监管局联系人：殷勤，联系电话：8258961，电子邮箱：
703404558@qq.com；

市卫生健康委员会联系人：高俐慧，联系电话：18973003856，
电子邮箱：3360747547@qq.com。

- 附件：
1. 岳阳市学校食堂食品安全检查表
 2. 岳阳市校园及周边餐饮店和食品店检查表
 3. 岳阳市学校饮用水卫生安全检查表
 4. 2023年春季学校传染病防控工作检查表
 5. 2023年岳阳市校园食品安全检查结果记录表
 6. 2023年春季岳阳市学校食品安全联合检查情况
汇总表

附件 1

岳阳市学校食堂食品安全检查表

学校名称:

地址:

法定代表人:

检查项目	检查内容	是	否	问题描述
落实食品安全“两个责任”机制工作情况	是否按规定要求配备包保干部，包保干部是: _____。包保干部是否每季度对包保主体开展一次督导。			
	是否按规定要求建立健全食品安全责任制，配备食品安全总监和食品安全员。			
	是否按规定要求建立健全《食品安全总监职责》和《食品安全员守则》。			
	是否建立食品安全自查制度，并按要求开展日管控、周排查、月调度，且有记录。			
	是否建立大宗食品公开招标、集中定点采购制度。			
学校食堂	市场监管部门上一年的监督检查记录表是否达到食品安全风险分级的监督频次要求；是否建立风险清单。			
	市场监管部门等是否按照经营场所的条件进行许可。			
	是否落实《湖南省市场监督管理局、湖南省教育厅关于大力推进学校食堂标准化建设的通知》文件要求。			
	教育行政部门是否督促辖区内学校落实食品安全主体责任。			
	教育行政部门是否组织对辖区内的学校进行检查和培训。			
食堂选址	是否远离污染源(2米内无暴露垃圾堆、污水池、粪坑、旱厕等)。			

检查项目	检查内容	是	否	问题描述
学校食堂	资格和健康管理培训	是否持有效许可证和营业执照且未超许可范围经营。		
		是否建立从业人员健康管理档案，从业人员持有效健康证明。		
		是否开展食品从业人员法律法规、食品安全知识、食品安全管理制度和岗位技能等培训，并掌握基本食品安全知识。		
		是否将食品安全和营养健康知识纳入健康教育教学内容。		
	信息公示	是否在醒目位置公示食品经营许可证、食品经营监督检查结果记录表（市场总局49号令记录表）。		
		是否公示主要食品原料及来源信息。		
		是否公示从事接触直接入口食品工作的从业人员的有效健康证明。		
	功能用房和设施设备	是否具备基本的功能用房或操作场所，包括食品初处理、烹饪、餐具清洗消毒、备餐、食品库房等，且设置在室内。		
		是否分别设有荤、素、水产品食品原料清洗池，以及清洁工具用具专用清洗池，不同类别清洗池保持1米以上安全距离或挡隔板，水池大小符合DB43/T2142要求。		
		冷藏冰箱(柜)是否满足加工制作需要，能确保生熟、荤素分开存放。		
		食品加工、贮存、陈列等设施设备是否运转正常，并保持清洁。		
		食品处理区是否配备带盖的餐厨废弃物存放容器，并有明显标识。		

检查项目	检查内容	是	否	问题描述
学校食堂	是否建立以校长(园长)为第一责任人的食品安全责任制;按要求配备食品安全总监和食品安全部员。			
	中小学、幼儿园是否实行校领导陪餐制,且有记录。			
	中小学校、幼儿园是否在校内设置小卖部、超市。			
	是否建立健全食品安全制度,制度内容是否符合现行法律法规要求,并落实到位。			
	是否制定食品安全事故应急处置预案,预案有可操作性。			
	是否明确各岗位从业人员的责任,食品加工制作中从业人员无违规操作行为。			
	是否按要求开展从业人员晨检工作,并有记录。			
	从业人员是否穿戴清洁的工作衣帽上岗,离岗是否脱换,备餐区从业人员工作服与其他操作区的工作服是否有明显区分;从业人员是否保持个人卫生,手部清洁,无留长指甲、涂指甲油、饰物外露等情形。			
	是否建立食品安全档案并按要求落实监管部门的整改意见。			
内外环境卫生	是否定期清洁,保持室内外环境干净整洁。			
	是否有消除老鼠、蟑螂、苍蝇和其他有害昆虫及孳生条件的防护措施。			
	食品处理区墙裙是否达到DB43/T2142-2021要求(除食品库房外墙裙全部到顶);室内无积水,具有足够的通风和排烟装置,定期清洁。			

检查项目	检查内容	是	否	问题描述
学校食堂	内外环境卫生	食品加工用水是否符合生活饮用水卫生标准，加工制作现榨果蔬汁和食用冰等直接入口食品的用水是否通过净水设施处理，或使用预包装饮用水、煮沸冷却后的饮用水。		
		卫生间是否保持清洁、卫生，定期清理。		
	原料控制	是否有采购食品及原料、食品添加剂、食品相关产品的验收和进货台账。		
		采购的食品及原料是否均索取了产品的合格证明文件，保存相关凭证。		
		是否采购使用禁止生产经营或来源不明的食品原料和食品添加剂。		
		食品贮存区是否存在食品与非食品混放情形，是否存放有毒有害物质；食品贮存是否符合分类、分架、离墙、离地、有标识等要求；散装食品贮存容器是否为食品级容器。		
		是否对变质、超过保质期或者回收的食品进行显著标示或者单独存放在有明确标志的场所，及时进行无害化处理、销毁等，并如实记录。		
		一次性餐盒和筷子从有资质的单位进货并符合规定要求。		
	清洗消毒保洁	是否配备了能正常运转的清洗、消毒、保洁设备设施。		
		餐用具清洗水池是否专用，标有明显标识，且满足清洗需要，使用的洗涤剂、消毒剂是否符合食品安全国家标准，包装标识齐全。		
		消毒人员是否掌握基本消毒知识。		
		保洁设施是否为专用，保洁设施内存放的餐饮具是否保持清洁。		

检查项目		检查内容	是	否	问题描述
学校食堂	加工过程控制	是否存在使用过期、变质食品原料。			
		原料、半成品、成品及其盛放容器和加工制作工具是否有明显区分标识、分开放置和使用；是否有防止食品交叉污染的措施，且有效。			
		各类水池是否有明显标识标明用途，是否分类清洗动物性食品、植物性食品和水产品。食品原料是否洗净后使用。禽蛋使用前是否清洁外壳。			
		盛放调味料的容器是否保持清洁，加盖存放。			
		加工制作食品是否做到烧熟煮透。			
	留样	无适当保存条件，存放时间超过2小时需再次利用的是否先确认未变质并再经过充分加热。			
		是否有专用留样设备，留样设备正常运转，按规定留样，并做好记录。			
	食品添加剂	食品添加剂使用是否符合GB2760《食品添加剂使用标准》规定。			
		是否符合专人采购、专人保管、专人领用、专人登记、专柜保存的要求。			
	明厨亮灶	是否实施“明厨亮灶”工程。			
		是否实现“互联网+明厨亮灶”，教育部门是否对其进行监督。			
	餐厨垃圾处理	是否建立餐厨废弃物处置管理制度，将餐厨废弃物分类放置，做到日产日清。			
		是否与处置单位或个人签订合同，索取其经营资质证明文件复印件。			
		是否详细记录餐厨废弃物的种类、数量、去向、用途等情况。			
	制止餐饮浪费	在餐厅醒目位置是否有防止食品浪费提示。			
		未发现经营过程中是否存在严重浪费。			

附件 2

岳阳市校园及周边餐饮店和食品店检查表

店铺名称:

地点: 校内/校外

检查项目	检 查 内 容	是	否	备注
餐饮店	食品经营许可资质合法有效，经营场所、主体业态、经营项目与食品经营许可一致；亮证经营；张贴监督检查结果记录。			
	经营场所保持环境卫生和整洁，就餐场所保持通风，从事接触直接入口食品工作的从业人员持健康证明，落实健康管理制度要求，保持个人卫生。			
	采购的食品和食品原料落实进货查验和查验记录制度，保留采购票据；不采购野生动物制品和来源不明食品。			
	有必要的冷藏冷冻设施设备，消毒柜正常运行，原料、半成品、成品分开存放，有防鼠防蝇虫防尘等防护设施。			
	食品贮存分区分类分架，离地隔墙，保持场所通风，仓库内无“三无”食品和过期变质食品。			
	经营过程中存在严重食品浪费			
	落实《未成年人保护法》规定，不向未成年人出售酒类，在显著位置设置不向未成年人出售酒类的标志。			
食品店	食品经营许可（备案）资质合法有效，经营场所、主体业态、经营项目与食品经营许可一致；亮证经营；张贴监督检查结果记录。			
	中小学校、幼儿园校内小卖部、超市不宜售卖高盐、高糖、高脂食品。			
	经营场所保持环境卫生和整洁，经营场所保持通风，从事接触直接入口食品工作的从业人员持健康证明，落实健康管理制度要求，保持个人卫生。			
	有必要的冷藏冷冻设施设备，有防鼠防蝇虫防尘设施。食品与非食品分区销售。			
食品店	采购食品落实进货查验安全要求，保留采购票据；无“三无”食品和过期变质食品。			
	食品贮存分区分类分架，离地隔墙，保持场所通风。			
	落实《未成年人保护法》规定，不向未成年人出售酒类，在显著位置设置不向未成年人出售酒类的标志。			

附件 3

岳阳市学校饮用水卫生安全检查表

学校名称:

地址:

法定代表人:

检查项目	检查内容	检查情况	备注
一般情况	学校供水类别	<input type="checkbox"/> 集中式供水 (<input type="radio"/> 市政供水 <input type="radio"/> 乡镇水厂供水 <input type="radio"/> 村级水站供水) <input type="checkbox"/> 自建设施集中式供水 <input type="checkbox"/> 二次供水 <input type="checkbox"/> 分散式供水 <input type="checkbox"/> 其他	
	学校饮水类别	<input type="checkbox"/> 开水 <input type="checkbox"/> 桶装水 <input type="checkbox"/> 现制现售水 <input type="checkbox"/> 分质供水 <input type="checkbox"/> 其它	
	为学生提供充足的符合标准的饮用水	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	供水单位依法取得卫生许可证	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	建立健全饮用水卫生管理制度，配备专（兼）职饮用水卫生管理人员。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	有专门的饮用水卫生管理档案	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	供水单位直接从事供、管水人员经卫生知识培训合格，取得“健康合格证明”后上岗	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
开水供应点	涉水产品、消毒产品有卫生许可批件或产品安全评价报告等索证资料	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	开水贮水容器加盖上锁，定期清洗消毒并有记录	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	桶装饮用水	有桶装水生产单位索证资料（生产许可证、工商营业执照）	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
有桶装水批次检验合格报告		<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
定期对饮水设施进行清洗消毒并有记录		<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	

检查项目	检查内容	检查情况	备注
现制现售 饮用水	现制现售水质处理器是否有产品铭牌，标识内容是否与许可批件相一致	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	定期更换过滤、吸附材料并有记录	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	有定期水质检测报告且合格	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	水质检测报告是否公示	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
管道分质 供水	定期更换过滤、吸附材料并有记录	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	有专用制水间并上锁，有洗手和空气消毒设施、通风换气设施等相关设施设备	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	有水质检测检验能力或委托检测合同，定期对水质检测并有水质检验合格报告	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
二次供水	二次供水设备周围无污染物	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	二次供水储水设备有卫生安全防护设施	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	每6个月内对蓄水设施进行清洗消毒一次并有记录	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	每次清洗消毒后进行水质检测并有水质检验合格报告	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
自建设施 供水	自备水水源卫生防护好，周围30米内没有污染源	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	应有水质消毒设施，并运转正常	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	设施设备定期清洗消毒并有记录	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	有定期原水和末梢水水质检测报告，并合格	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	

注：供水单位是指二次供水、分质供水、自建设施集中式供水的学校。

附件 4

2023 年春季学校传染病防控工作检查表

检查学校: _____ 检查时间: _____ 是否常见病监测学校: _____

序号	检查要点	检查情况
1	卫生室或保健室设置符合要求: 寄宿制学校设卫生室, 非寄宿制学校视规模设卫生室或保健室。	
2	学校卫生室或医务室持有效执业许可证。	
3	卫生专业技术人员或保健教师配备符合要求: 寄宿制或 600 名学生以上非寄宿制学校配备卫生专业技术人员, 600 名学生以下非寄宿制学校配备保健教师或卫生专业技术人员。	
4	成立以校长为第一责任人的学校传染病防治管理部门或机构。	
5	师生入校时测量体温, 外来无关人员非必要不进入学校。	
6	有传染病预防控制的工作方案及传染病疫情应急处置预案(二案), 有学校传染病疫情报告制度、晨午检制度、因病缺勤追踪登记制度、复课证明查验制度、健康管理制度、传染病防控健康教育制度、通风消毒制度、环境卫生检查制度和免疫预防接种查验制度等(九制)。	
7	组织开展春季常见传染病疫情防控应急演练。	
8	有专人负责疫情报告, 按要求报告传染病或突发公共卫生事件并有记录。	
9	加强师生健康监测, 有晨午(晚)检记录。	
10	有因病缺勤追踪记录。	
11	有复课证明查验记录。	
12	有新生入校入托免疫接种证查验资料。中小学校及幼儿园要提醒和督促学生按期接种和补种疫苗。	

序号	检查要点	检查情况
13	校园环境卫生清洁。保持教学区域、公共生活区域等场所日常通风换气和清洁消毒，并做好记录，定期对空调等通风系统清洗消毒并记录。	
14	将健康教育纳入年度教学计划。定期开展健康生活方式、营养、急慢性传染病、地方病防治宣传活动（每学期至少1次）。	
15	组织开展教职员员工传染病防控工作会议及培训。（培训内容包括常见传染病相关知识，消毒剂使用配比，呕吐物、排泄物等污染物的消毒处置等传染病防控知识。）	
16	针对春季高发传染病家校联动，发放家长告知书。	
17	每年按要求实施学生健康体检并且建立健康体检档案。	
18	储备2周以上的口罩、消毒用品、安全测温设备等常用防疫物资。物资在有效期内。	
检查发现的问题及整改要求：		

附件 5

2023 年岳阳市校园食品安全检查结果记录表

学校名称	
食堂许可证号	
学校性质	<input type="checkbox"/> 高职院校 <input type="checkbox"/> 高中或职高 <input type="checkbox"/> 初中 <input type="checkbox"/> 小学 <input type="checkbox"/> 幼儿园 <input type="checkbox"/> 校外托管机构
学校区域	<input type="checkbox"/> 城镇 <input type="checkbox"/> 农村
明厨亮灶	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 是否实现“互联网+明厨亮灶”
食堂 检查 发现 问题	

校园及周边餐饮店和食品店检查发现的问题	
饮用水发现的问题	
整改要求	
检查人员签名:	学校负责人签名（盖章）
年 月 日	年 月 日

附件 6

2023 年春季岳阳市学校食品安全联合检查情况 汇 总 表

检查地区	
检查学校数量	1. 检查学校____所；其中：职专____所，高中或职高____所，初中____所，小学____所，幼儿园____所，校外托管机构____所； 2. 检查校内/校外小餐饮店小食品店_____个。
县（市、区）学校食品安全重点工作	
检查发现的较大食品安全隐患	
建议通报表扬的学校及主要重点工作	
建议通报批评的学校及存在主要问题	

检查人员签名：

组长签名：