

《荆州市学校幼儿园2020年秋季学期疫情防控和开学评估验收清单》任务分解表

被评估单位：长江艺术工程职业学院

评估时间：2020年9月5日

职责部门	评估内容	评估要点	评估方式	责任部门
卫健部门	1. 成立疫情防控和开学工 作领导小组	是否明确职责分工;是否专题研究疫情防控。	查阅资料	院办
	2. 建立联防联控工作联系 网络	学校、社区、定点医院联系网络是否畅通，能否及时收集、报送信息。	查阅资料 现场连线	院办
	3. 应急处置预案	是否具有操作性、可现场测试，现场随机访谈教职员工应急处置流程熟悉情况。	查阅资料 随机访谈	院办
	4. 疫情及突发公共卫生事 件报告制度	是否责任具体到人。是否明确报送途径、流程。	查阅资料 随机访谈	院办
	5. 晨午（晚）检制度	是否明确各环节负责人，相关人员是否熟悉发现异常情况后的处置流程。工作人员现场演示操作、记录是否规范。	查阅资料 随机访谈	院办
	6. 因病缺勤登记、追访制度	是否责任具体到人，是否明确登记追踪流程。	查阅资料 随机访谈	院办
	7. 复课证明查验制度	是否明确各环节负责人，是否熟悉查验和存在争议流程。	查阅资料 随机访谈	院办
	8. 师生员工健康台账	查看开学前14天健康台账信息是否完整，是否责任具体到人，是否明确报送途径、流程，是否落实“日报告”、“零报告”制度。	查阅资料 随机访谈	各部门
	9. 排查五类重点人员及身 处高风险国家、地区师生员 工	是否对教职员工进行核酸检测，是否“一人一档”建立健康监测名册，是否对重点人群进行重点管理。	查阅资料 随机访谈	各部门
	10. 消毒、通风记录	是否做好消毒、通风记录，重点查看消毒通风时间、方式、责任人等。	查阅资料	后勤 各学部
	11. 操作演示	相关人员进行操作演示，操作是否符合规定，消毒剂选用、作业时间、个人防护等是否科学、规范。	查阅资料 实地查看	各学部 各部门
	12. 留观室设置	校内是否有独立的隔离室，卫生条件、设施配备等是否符合规定，是否明确负责人。是否与学校卫生室混用。	查阅资料 实地查看	后勤 护理系
	13. 设立卫生室（保健室）	寄宿制学校必须设立卫生室，非寄宿制学校可视学校规模设立卫生室或保健室。卫生条件、设施配备等是否符合规定，是否明确负责人。	查阅资料 实地查看	后勤
	14. 疾控驻校人员	各校疾控专业技术人员是否驻校到位。	查阅资料 实地查看	后勤 各学部

	15. 饮水设施	校园用水设施、直饮水滤芯、二次供水设备是否检修；是否对学校用水及直饮水进行检测。	查阅资料 实地查看	后勤
	16. 设立体温检测点	地点设置，人员安排，记录的管理等是否完备。	查阅资料 实地查看	各学部
教育部门	17. 疫情防控和开学工作方 案	是否制定工作方案，是否细化开学前、开学后防控任务清单。	查阅资料 （流程图）	院办 各学部
	18. 健康教育和培训制度	查看健康教育的内容是否完备、形式是否灵活多样。	查阅资料 随机访谈	院办 各学部
	19. 环境卫生检查通报制度	是否制定卫生检查标准，检查记录是否完备。	查阅资料 随机访谈	院办
	20. 通风、消毒制度	是否明确各环节负责人，重点消毒场所、频次、消毒剂使用是否科学、准确。厕所消杀和教室通风制度是否落实。	查阅资料 随机访谈	院办
	21. 心理支持和疏导制度	是否建立心理辅导体系；是否建立心理健康重点对象台账；分等级开展心理支持措施是否具体可行。	查阅资料 随机访谈	学工与保卫处 心理健康中心
	22. 教职工全员培训	查看培训记录、视频影像。现场随机询问关键岗位教职员工是否参加培训以及培训次数、培训内容。	查阅资料 随机访谈	人事处
	23. 师生进行相关知识宣传 教育	查看宣教记录，学校是否组织宣教活动。	查阅资料 随机访谈	人事处 各学部
	24. 充足水龙头、肥皂、洗 手液等	查看水龙头数量是否充足（40-45 A设置1个）、布局是否合理，是否配备肥皂、洗手液等。	查阅资料 实地查看	后勤
	25. 物资储备落实情况	查看开学后14天必备防控物品储备情况，防护与消杀物资分室存放。	查阅资料 实地查看	后勤
	26. 宿舍管理	是否对学生宿舍进行合理调配，原则上寄宿制学校是否每间宿舍不超过 6人。住宿环境是否通风换气良好、清扫消毒。宿舍的消防器材、治安 等安全状况是否防范到位。是否落实24小时领导带班制度，每晚宿舍楼 有1名值班人员在岗值守。	查阅资料 实地查看	各学部
	27. 校园厕所	是否清洁消毒。是否配齐配足清洁物品。厕所用水、灯光照明等设施设备是否正常运行。通风换气是否良好。厕所蹲位是否符合有关要求。	实地查看	后勤
	28. 校园垃圾处理	是否执行垃圾分类管理，设立专用的口罩等废弃防护用品收集容器，并指定专人每天负责及时收运和处理；是否对各类垃圾中转设施、末端处理设施进行消毒。	查阅资料 实地查看	后勤
	29. 校车及学生上下学交通	是否落实校车司机核酸检测、心理筛查，校车是否落实常规消杀。	查阅资料 实地查看	各学部
	30. 返校安排	是否有明确清晰的分期分批错峰返校方案。	查阅资料	领导小组 各学部

	31. 学生外出审批	查看审批流程是否完整。	查阅资料	各学部
	32. 校外人员管理	是否严格执行校外人员进校须校内工作人员到校门口对接及实名制登记制度，是否检测体温、查验二维码。	查阅资料 实地查看 调看监控	学工处保卫处
	33. 教学衔接计划	是否制定线上教学和返校开学的教学衔接计划。	查阅资料	教务处
	34. 学业检测计划	是否制定学业检测计划。	查阅资料	教务处
公安部门	35. 校园安全管理制度	校园全封闭、专职保安员、一键式联网报警“三个百分百”、网格化管理、消防安全、校车安全等管理制度是否落实到位，现场测试快速反应	查阅资料 随机访谈	院办
	36. 模拟演练	是否进行开学后多个场景演练，过程是否规范，是否针对每一场景中可能发生的突发情况进行应急演练，是否及时发现问题。	随机抽取 场景进行 现场演示	学工与保卫处
	37. 校园安全隐患排查	是否在开学前全面开展校园安全隐患排查，建立台账并及时整改销号。	查阅资料 实地查看	领导小组
	38. 门房管理	是否严格执行“五个一律”封闭式管理。是否全面落实门岗工作职责。是否组织学校带班领导、值班教师、保安、家长志愿者配合公安部门做好防暴恐、维持上下学交通秩序等工作。	实地查看	学工与保卫处
	39. 校车安全	是否严格开展校车安全检查，开展校车司机资质及背景审查等工作。	实地察看	
市场监管	40. 餐饮从业人员管理	是否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，从业人员是否持有有效健康证。是否每日晨检并做好记录，是否做好个人防护，是否佩戴口罩并保持手部清洁，是否进行身份核验、体温检测等。	查阅资料 实地查看	后勤
	41. 原材料进货、贮存	食品原材料采购渠道是否可追溯，索证索票是否规范、齐全。是否采购、使用野生动物或未按规定检疫检验或检疫检验不合格的肉类及其制品。采购和配送车辆是否干净卫生、专车专用。原材料贮存温度、湿度是否符合安全要求，库存食材是否全部清理，是否有“三无”、过期、变质食品。	查阅资料 实地查看	后勤
	42. 环境卫生	场所、布局是否合理。是否保持食品加工区和就餐场所环境整洁卫生和空气流通，是否及时对地面、墙面、桌椅等进行消毒，是否有防鼠防蝇防虫防尘措施。	查阅资料 实地查看	后勤 各学部
	43. 设施设备管理	是否定期维护食品贮存、加工、清洗消毒等设施、设备，是否实现“明厨亮灶”。	查阅资料 实地查看	后勤
	44. 食堂餐具消毒和保管	是否对餐饮（具）进行规范清洗、消毒、保洁，并按要求进行保管，避免交叉污染。	查阅资料 实地查看	后勤

	45. 食堂操作规范	是否做到烧熟煮透、生熟分开、荤素分开。物资储备、人员管理、食品安全管理、消毒保洁等是否全面。现场询问食堂从业人员了解、掌握情况。	查阅资料 实地查看	后勤
	46. 严格就餐管理	查看就餐人数、食堂分布、用餐规模是否合理。是否安排错时错峰、单桌同向就餐等；是否落实领导陪餐。	实地查看	后勤 学工与保卫处
消防救援	47. 消防设施	教室、寝室、食堂等重点区域火灾自动报警系统、自动喷水灭火系统、室内消火栓、灭火器是否配备到位、检修到位、正常可用。	实地查看	学工与保卫处
	48. 应急通道	学校重点区域疏散应急标志、应急照明灯、防火门是否完好，消防通道畅通。	实地查看	学工与保卫处
应急管理	49. 模拟演练	是否组织开展消防应急演练，是否及时发现问题。	实地检查 现场演示	学工与保卫处 各部门
	50. 电气线路	电气线路完好，是否无私拉乱接、超负荷用电等情况。电路控制室是否规范达标。	实地检查 现场演示	后勤
	51. 用气安全	天然气管道、液化天然气瓶是否定期检查。	实地检查 现场演示	后勤
其他问题				
综合评定 意见	检查人员签字：_____ 学校负责人签字：_____			

注：1. 任意一项评估结果为“否”，即评估验收不合格。

2. 评估验收不合格的，须在5日内完成整改；5日后，整改不到位或不按要求整改的，不得安排开学