

新 郑 市 教 育 局

新郑市教育局 关于深入推进学校食堂专项治理工作的通知

各乡镇中心学校，局直各学校幼儿园，各民办高中和中职学校：

为深入推进群众身边不正之风和腐败问题集中整治工作取得明显成效，根据全省中小学校园食品安全和膳食经费突出问题专项整治行动推进会议及郑州市学校食品安全领域师生身边不正之风和腐败问题集中整治工作推进会要求，切实抓好6月份集中整治关键期，根据目前的实际情况，现将推进学校食堂专项治理工作安排如下：

一、工作目标

通过开展学校食堂专项治理工作，进一步压实学校食品安全主体责任和校（园）长第一责任人责任，坚持一手抓治理，一手抓指导，以“源头严防、过程严管、风险严控”为准则，构建校园食品安全管理“学校主体、部门联动、协同监管”工作机制，集中治理学校食品卫生安全重点隐患和膳食经费管理突出问题，有效实现供餐环境、供餐管理、供餐质量得到明显提升。

二、专项治理时间

2024年6月14日-6月30日。

三、检查对象

全市所有有食堂的中小学幼儿园和中职学校。

四、检查内容

按照《新郑市学校食品安全领域师生身边不正之风和腐败问题集中整治工作方案》中整治工作重点，聚焦食品安全管理制度不健全问题，从源头上整治腐败问题滋生的土壤；聚焦食堂管理混乱、有章不循问题，加大食堂管理治本力度；聚焦资金管理不规范，着力解决资金管理和使用乱象问题；聚焦校园食品安全，全力解决安全风险隐患和问题，开展全面治理和自查督查工作。

（一）学校食品安全管理工作落实情况。对照《新郑市学校食品安全领域师生身边不正之风和腐败问题集中整治食品安全方面督查表》（见附件 1），重点检查学校食堂主体责任落实情况，包括“三防”措施完善情况、“互联网+明厨亮灶”覆盖情况、食堂委托经营企业食品安全管理情况、食品原料的采购查验机制运行情况、饮用水的日常管理情况、制止餐饮浪费工作情况等是否存在突出问题，以及属地监管部门下达的监督检查意见是否整改到位。

（二）学校食堂膳食经费管理工作落实情况。对照《新郑市学校食品安全领域师生身边不正之风和腐败问题集中整治学校食堂财务方面督查表》（见附件 2）检查有章不循问题，加大食堂管理治本力度。深入排查学校食堂经营资质、规章制度、运营管理、监督监管、食品原材料采购等方面存在的隐患，严肃查处在学校食堂经营服务中应招标未招标、违规转包、拆解分包等问题，

压实学校对食堂承包经营单位的监督管理责任，坚决杜绝把学校食堂当成逐利场、侵占学生权益的行为，从根本上解决学校食堂管理不到位的问题。特别是大宗食品采购要严格落实招标、询价等管理要求，确定食材供应商。聚焦资金管理不规范，着力解决资金管理和使用乱象问题。深入排查学校食堂资金管理和使用方面收受回扣、利用采买业务虚报和套取资金、挤占学生餐费；学校未对学生食堂承包经营单位实行“零租赁”、违规收取管理费；对“建档立卡”学生膳食补助资金和中小学午餐供餐膳食资金拨付不到位、监管不力等问题，强化规矩意识，避免“灯下黑”现象的发生。

五、具体安排

1. 深入开展自查。各级各类学校要按照四个聚焦内容，进一步明确校长、食品安全总监、食品安全员的岗位职责，对照《新郑市学校食品安全领域师生身边不正之风和腐败问题集中整治食品安全督查表》（见附件1）和《新郑市学校食品安全领域师生身边不正之风和腐败问题集中整治学校食堂财务督查表》（见附件2），深入开展学校食堂食品卫生安全和膳食经费突出问题自查，于6月18日前完成自查工作任务。

2. 做好复查工作。各乡镇中心学校要于6月20日前，对所属学校的集中整治工作全面进行复查，做到全覆盖、无遗漏、无死角。各分包科室要对分包的局直学校幼儿园进行全面复查。复查完成后下发《新郑市学校食品安全领域师生身边不正之风和腐败问题集中整治专项监督检查整改通知书》（附件4）。教育局

党风行风室、计财科和体卫艺科联合相关部门将对所有公办中小学校食堂进行联合检查，对发现的问题予以通报并问责。

3. 强化督导抽查。各乡镇中心学校和各分包科室要采取有效措施，于6月30日前对辖区学校和分包学校的集中整治工作进行督导抽查，加大督导抽查频次，持续督促学校做好集中整治工作。教育局分包领导将采取“四不两直”方式对学校整改落实情况进行督查。

六、工作要求

（一）高度重视，提升认识。全市食品安全领域师生身边不正之风和腐败问题，不仅侵害师生的切身利益，更损害党和政府的形象，开展集中整治是推进全面从严治党向基层延伸的客观要求。各单位要切实增强开展集中整治的责任感、紧迫感，要切实加强领导，强化组织协调，各中心学校要安排熟悉食品卫生安全和膳食经费管理业务的专业人员开展辖区学校专项监督检查工作。要坚持问题导向，深入了解，全面摸排，提升发现问题的精准度。

（二）全面排查，消除隐患。要严格按照集中整治工作两个督查表内容要求，全面排查学校食品安全风险隐患和学校食堂膳食经费管理问题，特别是对于食材采购未落实招标询价要求、食堂经费管理不规范等突出问题的，要建立台账，明确整改时限，限期落实整改责任。对于食品卫生安全和膳食经费管理标准把握不准确的，要及时与局体卫艺科、计财科等科室联系沟通，切实增强隐患排查整改的有效性。

（三）强化监督，严肃问责。凡是对学校食品安全领域师生身边不正之风和腐败问题集中整治工作反应缓慢，不重视学校食品安全工作、不能有效履行学校食品卫生安全主体责任，发现不了问题，有问题没有查到位，对存在问题没有建立台账，将从严肃处理责任单位和责任人。

（四）总结提升，上报信息。各学校要扛牢政治责任，持续做好学校食堂食品卫生安全和膳食经费突出问题治理工作，切实取得明显成效。各单位将新郑市学校食品安全领域师生身边不正之风和腐败问题集中整治学校食品安全督查表和财务管理督查表（附件1和附件2）纸质材料、复查整改通知书纸质材料及自查问题台账（附件3）电子版于6月20日前上报新郑市学校食品安全领域师生身边不正之风和腐败问题集中整治工作专班（教育局体卫艺科338室），对于未按时上报、填写不规范的单位将进行通报。

- 附件：1. 新郑市学校食品安全领域师生身边不正之风和腐败问题集中整治学校食品安全督查表
2. 新郑市学校食品安全领域师生身边不正之风和腐败问题集中整治学校食堂财务督查表
3. 新郑市学校食品安全领域师生身边不正之风和腐败问题集中整治自查问题台账
4. 新郑市学校食品安全领域师生身边不正之风和腐败问题集中整治专项监督检查整改通知书

2024年6月16日

附件 1

新郑市学校食品安全领域师生身边不正之风和腐败 问题集中整治学校食品安全督查表

单位（盖章）：

学校负责人签字：

项目	序号	检查内容	评价	不符合项说明	整改情况(包括整改时间、措施、完成情况等)
信息公示区	1	在固定区域醒目位置公示食品经营许可证,许可证在有效期内,实际经营地址、许可项目等事项与经营许可证一致;	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 有待完善		
	2	公示从业人员健康证明,从业人员与健康证数量、人员相符,且在有效期内。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 有待完善		
	3	公示食品原料进货来源、托管单位等信息。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 有待完善		
食品安全管理	4	按要求设立食品安全管理机构	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 有待完善		
	5	按要求配备两方(校方、托管企业方)专职食品安全管理人员	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 有待完善		
	6	建立食品安全管理制度,包括从业人员健康管理制度、食品安全自查制度、食品进货查验记录制度、原料控制要求、过程控制要求、食品安全事故处置方案、校领导、餐厅法人及经理陪餐制度,上墙公示并落实	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 有待完善		
	7	建立食品安全管理人员制度、从业人员培训考核制度、场所及设施设备定期清洗消毒、维护、校验制度、食品添加剂使用制度、餐厨废弃物处置制度、有害生物防制制度,上墙公示并落实	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 有待完善		
	8	制订食品安全自查计划并落实	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 有待完善		
人员要求	9	制订食品安全培训考核计划并落实,食堂管理人员和从业人员每人每年接受食品安全法律法规、科学知识、营养健康知识和行业道德伦理的集中培训不少于40小时。每月组织一次考核	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 有待完善		
	10	从事接触直接入口食品工作的从业人员按要求进行健康体检,取得健康证明后方可上岗	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 有待完善		
	11	制订从业人员健康检查计划(如每日晨检制度)并落实	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 有待完善		
	12	从业人员保持良好的个人卫生,工作时穿戴清洁的工作服帽,不得留长指甲、涂指甲油,不得披散头发,佩戴的饰物不得外露	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 有待完善		
	13	加工食品处理区无私人物品,无吸烟、饮食等不规范行为	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 有待完善		
原料	14	采购食品、食品添加剂、食品相关产品的,应按要求查验并留存每笔购物或送货凭证	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 有待完善		

管理	15	进行进货查验并做好记录	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 有待完善		
	16	未采购不符合食品安全标准的食品、食品添加剂及食品相关产品	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 有待完善		
	17	同一库房内贮存不同类别食品和非食品(如食品包装材料等),应分设存放区域,不同区域有明显的区分标识	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 有待完善		
	18	分区、分架、分类、离墙、离地存放食品,距离地面应在10cm以上,距离墙壁宜在10cm以上	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 有待完善		
	19	清洗消毒工具和洗涤剂、消毒剂等物品设立独立隔间或区域存放	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 有待完善		
	20	散装食品(食用农产品除外)贮存位置,应标明食品的名称、生产日期或者生产批号、使用期限等内容,宜使用密闭容器贮存	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 有待完善		
	21	食品原料、食品添加剂、食品相关产品使用遵循先进、先出、先用原则	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 有待完善		
	22	定期检查库存食品,及时清理腐败变质等感官性状异常、超过保质期等的食品原料、食品添加剂、食品相关产品	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 有待完善		
加工场所	23	按原料进入、原料处理、烹调加工、成品供应的流程合理布局,未擅自改变	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 有待完善		
	24	食品处理区墙壁的涂覆或铺设材料无毒、无异味、不透水。墙壁平滑、无裂缝、无破损,无霉斑、无积垢	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 有待完善		
	25	食品处理区地面的铺设材料应无毒、无异味、不透水、耐腐蚀。地面平整、无裂缝、无破损、无积水积垢	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 有待完善		
	26	设置独立隔间、区域或设施,存放清洁工具。专用于清洗清洁工具的区域或设施,其位置不会污染食品,并有明显的区分标识	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 有待完善		
	27	场所环境干净、整洁、无积水,物品摆放整齐	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 有待完善		
设施设备	28	有与经营的食品品种、数量相适应的消毒、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	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 有待完善		
	29	通风排烟设施有效运转,无明显污垢	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 有待完善		
	30	定期维护食品加工、贮存等设施、设备;定期清洗、校验保温设施及冷藏、冷冻设施	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 有待完善		
	31	食品工用具的清洗水池应与食品原料、清洁用具的清洗水池分开	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 有待完善		
加工制作	32	食品原料应洗净后使用。盛放或加工制作不同类型食品原料的工具和容器应分开使用	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 有待完善		
	33	各类工具和容器应有明显的区分标识,可使用颜色、材料、形状、文字等方式进行区分	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 有待完善		

过程控制	34	不同类型（蔬菜、肉类、水产类）的食品原料、不同存在形式的食品（原料、半成品、成品）分开存放，其盛放容器和加工制作工具分类管理、分开使用，定位存放	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 有待完善		
	35	地沟彻底清洗，无残渣和异味	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 有待完善		
	36	冰箱内生熟食品分开存放	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 有待完善		
	37	食品处理区内应设置废弃物存放容器，与食品加工制作容器应有明显的区分标识。配有盖子，内壁光滑，易于清洁。及时清洁，必要时进行消毒	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 有待完善		
	38	和面机、绞肉机、切菜机无残渣、发霉，无异味	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 有待完善		
	39	不存在加工或使用腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、混有异物、掺假掺杂或者感官性状异常的食品、食品添加剂等情形	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 有待完善		
	40	需要烧熟煮透的食品，中心温度应达到70℃以上	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 有待完善		
	41	配备食品留样专用冷藏设备，按要求规范留样，留样柜要双把锁，双人保管钥匙。并做好记录	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 有待完善		
	42	不存在违规加工制作四季豆、生鲜黄花菜、发芽青土豆、霉变红薯、野生菌、来历不明的野菜等高风险食品	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 有待完善		
	43	不得制售生食类食品、冷食类食品（生食瓜果蔬菜、腌菜除外），不得制作裱花蛋糕。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 有待完善		
	44	专间的墙裙铺设到墙顶，门能自动关闭；不得设置明沟，地漏应能防止废弃物流入及浊气逸出	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 有待完善		
	45	专间的窗户为封闭式（用于传递食品的除外），内外运送食品窗口应专用，可开闭	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 有待完善		
	46	紫外线灯安装数量、安装位置及使用应遵循说明书要求，并做好消毒记录	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 有待完善		
	47	进入专间前，加工制作人员应更换专用的工作衣帽并佩戴口罩。加工制作人员在加工制作前应严格清洗消毒手部，加工制作过程中适时清洗消毒手部	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 有待完善		
	48	废弃物容器上盖密闭，为非手动开启式，垃圾及时清理	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 有待完善		
	49	蔬菜、水果、等食品原料应清洗处理干净后，方可传递进专间。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 有待完善		
	50	备餐间或供餐间内无明沟，地漏带水封	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 有待完善		
	51	备餐间或供餐间紫外灯数量、位置符合要求	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 有待完善		
52	备餐间或供餐间入口处设置洗手、消毒设施	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 有待完善			
食品添加	53	按照GB2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》规定的食品添加剂品种、使用范围、使用量，使用食品添加剂	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 有待完善		
	54	专柜（位）存放食品添加剂，并标注“食品添加剂”字样。使用容器盛放拆包后的食品添加剂的，应在盛放容器上标明食品添加剂名称，并保留原包装	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 有待完善		

剂	55	专册记录使用的食品添加剂名称、生产日期或批号、添加的食品品种、添加量、添加时间、操作人员等信息	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 有待完善		
	56	无采购、贮存、使用亚硝酸盐等禁用物质行为	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 有待完善		
餐具清洗消毒	57	清洗、消毒、保洁设施设备应放置在专用区域，容量和数量应能满足加工制作和供餐需要	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 有待完善		
	58	消毒保洁设施是否正常运转，有明显的区分标识	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 有待完善		
	59	消毒后的餐饮具、盛放或接触直接入口食品的容器和工具，应定位存放在专用的密闭保洁设施内，保持清洁	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 有待完善		
环境卫生	60	学生就餐时，就餐区应避免从事引起扬尘的活动。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 有待完善		
	61	就餐区域内无苍蝇、蟑螂、老鼠等病媒生物出现	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 有待完善		
	62	就餐区域餐厨废弃物分类放置，不得外溢存放容器，并及时清理	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 有待完善		
	63	卫生间设置洗手设备，并配备洗手液（皂）、消毒液、擦手纸、干手器等。保持良好通风，卫生间内无异味，定时清洁卫生间的设施、设备，并做好记录和展示	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 有待完善		
其他事项	64	卫生间清洁工具专用	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 有待完善		
	65	未制售禁止制售的高风险食品品种	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 有待完善		
	66	有无其它有碍食品安全的行为	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 有待完善		
督查结论					

督查人员签名:

检查时间: 年 月 日

附件 2

新郑市学校食品安全领域师生身边不正之风和腐败问题集中整治 学校食堂财务督查表

单位（盖章）：

学校负责人签字：

序号	督查项目	具体内容	督查情况（详细描述）	备注
1	食堂经营管理情况	食堂招标时对第三方和投标方资质审核情况。		
2		食堂招标程序规范情况（发标、投标、评标、中标及公示公告）。		
3		食堂是否存在应招未招标、虚假招标、量身定制、串标泄密、暗箱操作等情况。		
4		食堂协议签订、履行及时、全面情况，协议内容的合法性、完整性、公平性情况。		
5		食堂经营管理中是否存在事实或变相转包、分包，以租牟利，增加成本现象，是否存在营利过高，损害师生利益现象。		
6		学校建章立制，对食堂经营实施全过程监督和管理情况。		
7		餐饮企业完善食堂经营管理体系，建立健全财务管理等制度，增强内控机制功能，提升服务质效情况。		
8		家委会、学代会、教代会等在餐饮企业选择和退出、食品采购、成本核算、餐食定价、突出问题整改等重大事项方面的知情权、参与权、监督权保障及作用发挥情况，学校食堂问题反映和投诉渠道高效反馈机制建设情况。		

9		餐饮企业退出学校食堂经营机制建立情况。		
10	食堂资金 监管情况	学校食堂资金监管机制建设情况,经营方专账管理、独立核算、定期公开食堂收支情况。		
11		食堂是否存在坐收坐支,收受回扣,利用采买业务虚列套取资金、挤占学生餐费现象。		
12		学校监控食堂成本核算情况,是否存在食堂成本开支范围随意扩大、开支标准不当提高问题。		
13		食堂饭菜明码标价情况,动态餐饮定价机制建立情况,饭菜价格公示情况。		
14		学校对经营方是否实行“零租赁”,免收管理费、保证金等情况。		
15		学校是否向经营方转嫁食堂建设、设备购置、修缮等费用,增加企业运营成本。		
16		食堂固定 资产管理 情况(财 政资金购 置的固定 资产)	学校食堂固定资产监管情况。	
17	学校食堂固定资产应入尽入固定资产账情况。			
18	学校食堂固定资产定期开展资产清查和提取折旧情况,及时更新年报数据情况。			
19	学校食堂固定资产按规定标准和规范程序进行资产处置情况。			

督查人员签名:

检查时间: 年 月 日

附件 3

新郑市学校食品安全领域师生身边不正之风和腐败问题 集中整治自查问题台账

序号	单位名称	自查问题情况	整改措施	整改时限	整改进度及成效	责任单位	责任领导
		1.					
		2.					
		3.					
		1.					
		2.					
		3.					

附件 4

新郑市学校食品安全领域师生身边不正之风和 腐败问题集中整治专项监督检查整改通知书

学校：_____

经督查，你学校存在以下问题：

督查人员签字：_____

主要负责人签字：_____

_____年____月____日

注：通知书原件由督查组带回，交至体卫艺科，复印件由责任学校留存；责任学校根据排查发现问题，建立整改台账，逐条逐项制定整改措施，明确整改时限和整改专人，乡镇辖区学校整改完成后整改报告交由中心学校留存，局直学校整改完成后电子版发送至体卫艺科邮箱 twy62694025@163.com。