

烹调工艺与营养专业安全保险和督查管理办法

第一章 总则

第一条 为加强烹饪专业现代学徒制试点的安全生产动态监督管理，加大安全保险和督查力度，强化项目执行安全规章制度，及时整改和消除事故隐患，预防各类事故发生，制定本办法。

第二条 安全保险和督查坚持实事求是、注重实效，依法督办的原则，通过检查、反馈、督办等手段，确保项目安全管理工作落到实处。

第三条 本办法适用于试点各生产、教学为主的各部门。

第二章 机构、职责

第四条 按照要求，结合教学实际设立安全生产督查组，督查组由至少一名专职安全督查员组成。

第五条 安全督查组对各项目安全生产第一责任人及安全主管领导负责，业务上接受安全生产监督管理部门的指导。

第六条 督查组工作职责

依据上级要求和安全生产规章制度对教学项目进行安全督查，调查了解项目安全生产情况，敦促项目安全管理人员正确履行安全责任，检查项目有关安全生产管理资料，检查上级安全会议、安全制度的贯彻和执行情况，检查安全专项技术措施的制订及实施情况。进入生产、教学现场，纠正安全生产违章行为，对安全事故隐患提出整改要求及建议。

第七条 专职安全督查员应由具备一定教学经验的管理人员、安全管理人员以及相关专业人员担任。基本要求：

（一）有五年以上的实训教学经验。

（二）熟悉安全保险法律法规和学院安全保险的管理制度。

（三）参加过安全生产管理培训并每年按要求参加安全生产培训和再教育。

（四）工作认真，廉洁自律，敢于碰硬，具有较强的事业心和责任感。

（五）邀请参加专项安全督查的专家不受上述条件限制。

第八条 督查组的日常管理工作由烹饪学院办公室负责。其主要内容为：

（一）制定督查方案，统筹安排督查组日常工作。

（二）组织、协调、指导督查组工作，及时向督查组传达会议精神、领导重要批示、指示等。

（三）掌握督查组的主要活动、工作完成情况。

（四）每次督查结束时，对督查组的督查工作报告、整

改通知单等进行备案。

第三章 督查程序及内容

第九条 督查组制订安全保险督查计划，报主管领导批准后执行。每个督查组不得少于两人。开展安全专项督查时，应邀请有关专家参加。

第十条 督查组开展安全督查应事先拟定督查方案，现场督查方案包括督查依据、时间、事项等内容。

第十一条 被督查项目应当配合督查组的工作。督查人员可以根据需要询问被督查单位的人员，被询问人应当客观地向督查员做出说明，不得隐瞒、捏造事实。

第十二条 督查组采取以下工作方式开展督查工作：

（一）召开座谈会，听取被督查项目有关安全管理情况汇报。

（二）查阅与督查内容相关的文件、资料。

（三）查看现场。

（四）个别交流。

（五）要求被督查项目负责人对有关问题做出说明。

第十三条 督查组重点督查工作：

（一）查看上级安全生产文件、会议精神的贯彻落实情况。

（二）安全生产第一责任人的履职情况。

（三）安全生产责任制及安全管理规章制度、操作规程

的建立与执行情况。

（四）开展安全生产宣传及安全教育、培训活动。

（五）重大危险源及危险因素的辨识与监控情况。

（六）安全事故隐患排查和整改情况。

（七）专项安全技术措施的制订、审批、交底及执行情况。

（八）安全事故应急救援预案的制定和演练及事故处理结案情况。

（九）专业设备的安全管理情况。

第十四条 督查组力争每学期对试点的所有项目进行一次安全生产督查，对安全管理薄弱部门应增加督查次数。

第四章 督查工作要求

第十五条 安全保险督查工作坚持监管与服务相结合的原则，在敦促项目加强安全生产管理工作的同时，为项目规范安全管理、改进工作方法做好服务。

第十六条 督查组发现有违反安全生产管理制度的行为时，应当责令其当场改正或者限期改正，进行详细记录，并下达整改通知书，由督查人员和被督查负责人签字确认。责令限期整改的，被督查负责人应当在规定的期限内提交限期整改的情况报告。

第十七条 督查组在督查中发现的隐患和管理问题，要求被督查项目定责任人、定措施、定时间完成整改，并要求

被督查项目书面反馈整改情况。

第十八条 对督查组提出的重大安全生产问题和建议，项目负责人应予高度重视，积极采纳，认真研究解决。

第十九条 督查结束后，督查人员应及时编写督查报告。督查报告主要内容如下：

（一）项目安全管理工作概况。

（二）违规事实陈述（包括制度缺失、落实不到位、安全隐患等）。

（三）对违规行为的处理、整改建议。

第二十条 督查组应定期向学院汇报安全督查工作，向主要领导报告安全督查情况，分析安全形势，提出改进建议。