

DB43

湖 南 省 地 方 标 准

DB 43/ XXXXX—XXXX

课后服务机构通用要求

General requirements for after-school services

征求意见稿

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

发 布

目 次

前 言..... II

1 范围..... 1

2 规范性引用文件..... 1

3 术语和定义..... 1

4 基本要求..... 1

 4.1 机构要求..... 1

 4.2 人员要求..... 2

5 运营管理要求..... 3

 5.1 教务管理..... 3

 5.2 行政管理..... 3

6 环境与设施要求..... 3

 6.1 整体要求..... 3

 6.2 接待区要求..... 3

 6.3 教学区要求..... 4

 6.4 生活区要求..... 4

7 安全..... 4

 7.1 食品与公共卫生安全..... 4

 7.2 治安消防安全..... 5

8 服务内容及要求..... 5

 8.1 生活照顾..... 5

 8.2 作业辅导..... 6

 8.3 其他特色服务..... 6

参考文献..... 7

前 言

本标准按照GB/T 1.1—2009给出的规则起草。

本标准由*****提出。

本标准由*****归口。

本标准起草单位：。

本标准起草人：。

本标准为首次发布。

课后服务机构通用要求

1 范围

本标准规定了课后服务机构的基本要求、运营管理要求、环境与设施设备要求、安全要求、服务内容及要求。

本标准适用于湖南省小学生校外课后服务机构的成立、运行和管理。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GBZ 1-2010 工业企业卫生设计标准

GB 2894 安全标志及其使用导则

GB 3096 声环境质量标准

GB 5749 生活饮用水标准

GB 14934 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具

GB 14930.1 食品安全国家标准 洗涤剂

GB 14930.2 食品安全国家标准 消毒剂

GB 50016 建筑设计防火规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

课后服务

受小学生监护人的委托，在非教学时间段，专门为小学生提供接送、午休、用餐、作业辅导、习惯培养及素质拓展等方面的服务。

3.2

课后服务机构

指提供课后服务的组织或个体。

4 基本要求

4.1 机构要求

4.1.1 资质

- 4.1.1.1 机构应取得营业执照或民办非企业单位登记证书，且经营范围应至少体现教育类或者家政类服务或者家庭类服务。
- 4.1.1.2 机构若提供自制餐食，应当根据国家食品安全法的规定取得餐饮、食品相关许可。
- 4.1.1.3 机构若使用校车接送，应取得校车驾驶资格许可。
- 4.1.1.4 机构还应取得经营范围内，国家规定的其他相关资质。
- 4.1.1.5 证照或资质应为国家认可的部门发放，且齐全有效，名称、地址、经营范围与实际一致。

4.1.2 场地

- 4.1.2.1 机构应具备独立、固定、专用的场所。
- 4.1.2.2 场所应设置于依法办理了消防许可手续的建筑内。
- 4.1.2.3 机构应设在3楼及以下，宜距离学校1000 m以内，以不过马路为最佳。
- 4.1.2.4 场所应远离辐射、噪声、粉尘、强光等污染源，不应属于地下室、仓库、危房等违法或危险建筑。
- 4.1.2.5 场所租赁期或使用期不少于3年。
- 4.1.2.6 场所建筑面积大于100 m²，且学生人均建筑面积不低于3 m²/人。

4.1.3 服务内容

课后服务内容主要是提供学生接送、餐食、午休，安排学生做作业、自主阅读、体育、艺术、科普活动，以及娱乐游戏、拓展训练、开展社团及兴趣小组活动、观看适宜儿童的影片等。不包含集体教学或“补课”。

4.2 人员要求

4.2.1 人员配备

- 4.2.1.1 机构应设置专门的教学岗位、生活照顾岗位及管理岗位，并配备符合岗位要求的专职从业人员。
- 4.2.1.2 所有从业人员年龄不宜超过60岁，无违法犯罪记录，身体健康，没有精神性疾病、传染性疾病或其他可能影响学生健康与安全的疾病，并应体检上岗，持有效的健康证明。
- 4.2.1.3 从业人员数量与学生人数应当相匹配。规模在30人以下的，应配备3名以上从业人员，每增加20人，至少应增加1名从业人员。其中教学人员与学生配比不宜超过1:25。

4.2.2 资质与技能

- 4.2.2.1 所有从业人员应接受岗前入职培训，培训内容包括但不限于专业技能、服务礼仪、沟通技巧、职业道德、管理制度、安全知识、卫生知识等。
- 4.2.2.2 教学人员应具有大专及以上学历，岗前应参加行业相关培训获得行业相关认证，并具备以下基本素养与能力：

- 具有较高的思想品德，热爱教育事业；
- 了解教育科学理论和教育心理学理论，掌握一定的教育规律；
- 具有良好的仪容、仪表、仪态；
- 具有良好的普通话水平与沟通表达能力；
- 具备良好的服务意识。

- 4.2.2.3 其他工作人员应具备支撑课后服务顺利实施的工作能力。

4.2.2.4 凡国家有相关持证要求的其他服务岗位，应持有国家统一颁发的相关岗位技能或职业资格证书。

5 运营管理要求

5.1 教务管理

5.1.1 教学人员应提前熟悉了解所负责年级的教材教辅资料，并按照国家规定的教学大纲和课程标准进行作业辅导前的准备。

5.1.2 机构应建立招生管理制度，明确招生对象、服务范围、收费标准及收退费方式等，收费时长不超过3个月。

5.2 行政管理

5.2.1 机构应建立信息管理制度，明确信息公开及信息保密要求。信息公开包括但不限于以下内容：机构名称及标志、营业执照或法人登记证、服务项目及服务流程信息、教学人员基本信息、招生对象、收费标准及方式、消防设施分布图、火灾疏散图、应急预案等信息。明确信息保密管理责任，保护学生及员工信息安全，未经当事人同意，不得泄露当事人信息。

5.2.2 机构应建立人力资源管理制度，包括但不限于考勤、交接班、培训等内容，规范员工管理。

5.2.3 机构应建立工作标准，包括但不限于工作岗位与考核要求。

5.2.4 机构应建立档案管理制度，规范学生档案、合同、重要文件等文档管理。

5.2.5 机构应建立财务管理制度，明确收退费及票据等管理要求。

5.2.6 机构应制定物资管理制度，包括但不限于设施、设备及用品的购置、使用维保、报废等。

5.2.7 机构应建立服务质量监督与考核机制，对关键环节进行重点管控，实行定期或不定期监督检查，列入考核。

5.2.8 机构应建立学生和家长抱怨、投诉受理与处理机制，及时处理学生 and 家长的抱怨、投诉，并适时开展满意度测评，持续改进服务质量。

5.2.9 机构应建立内部管理评价与改进机制，适时对内部管理机制运行情况进行总结、评价并改进。

6 环境与设施要求

6.1 整体要求

6.1.1 场所宜设置接待区、独立教学区、配餐区、休息区、男女独立卫生间等区域，且各区域具有安全防护措施。

6.1.2 场所内应设置易辨识的标识、标牌，安全标识、标牌应符合 GB 2894 的要求。

6.1.3 场所应远离噪声干扰，噪声限值应符合 GB 3096 的要求。

6.1.4 室内应采光充足、通风良好。

6.1.5 各区域宜有专人管理、打扫，保持整体干净、卫生、整洁。配餐区、卫生间、教学区的清洁用具，包括但不限于抹布、扫把、拖布，应分开使用、存放。

6.2 接待区要求

接待区一般设置于前厅内，应配备满足接待需要的设施设备及用品，包括但不限于：前台桌椅、接待桌椅、机构标识、饮水设施等。

6.3 教学区要求

- 6.3.1 教学区应设窗户，环境氛围应符合学生年龄发育特点。
- 6.3.2 教学区应配备符合教学需要的设备和教学工具，包含但不限于照明灯具、课桌椅、书写板、空调等。
- 6.3.3 照明灯光应明亮柔和、不刺眼。
- 6.3.4 桌椅应满足学生的基本安全需求和身体健康发展需求。

6.4 生活区要求

6.4.1 休息区

- 6.4.1.1 休息区应配备提供学生午休服务的基本床具，寝具定期清洁，保持干净。
- 6.4.1.2 休息区不应摆放任何影响孩子安全和健康的物品。

6.4.2 配餐区

- 6.4.2.1 配餐区应配置基本厨具及消毒、储藏与餐具收纳设备。自制餐食还应按需配备炊具、去油烟机厨房设施。餐具应按学生人数配置，保证一人一套餐具。
- 6.4.2.2 消毒及储藏设备应能正常使用，并保留相关使用记录（如：时间、责任人），达到相关部门的有关要求。
- 6.4.2.3 厨房台面、厨柜应及时清理干净，保持台面干净、整洁，无明显油污。
- 6.4.2.4 刀具、砧板、抹布等使用频率高的物品，应及时清洗，并定期煮沸消毒，抹布应定期更换。各种炊事机械、厨房用具使用后应彻底清洗干净，无油污，物品分类布置、有序摆放，并按生、熟食进行分开单独使用。洗涤剂、消毒剂类等不得与食品和炊具摆放在一起。
- 6.4.2.5 冰箱内无异味、无血水，生、熟食分开摆放，工作人员应定时清理冰箱。
- 6.4.2.6 厨房应有专用厨余回收设备，厨余及垃圾应每日及时倾倒，不得过夜。
- 6.4.2.7 非配餐区工作人员不得随意进出，进入配餐区应佩戴口罩等卫生护具。

6.4.3 卫生间

- 6.4.3.1 冲水设备、照明、洗手设备完好，可正常使用。
- 6.4.3.2 便池洁净、无黄渍、无异味、臭味，地面无积水。

7 安全

7.1 食品与公共卫生安全

- 7.1.1 机构应建立食品安全管控制度，规范食材的购买、存储、食品的烹制及留样等。工作人员应根据小学生营养需求和当季粮食、蔬菜、肉类等供求情况配餐，对于自制餐食的机构，采购的鲜肉、禽类应经过检疫，蔬菜新鲜、无烂叶，不得采购和使用逾保质期的食材，并保留食材采购单及食材使用台账。确保食材分类并离地储存，按先进先出的原则出库，并定期检查储存区是否有不洁物体（如：污水滴入）或防护不当（如：昆虫、鼠类侵入污染）的现象。
- 7.1.2 机构应建立消毒安全责任制度，并对配餐区应定期消毒。
- 7.1.3 机构应建立饮用水管控制度，并应定期检测，饮用水应达到 GB 5749 的要求，饮用热水应有防烫措施，避免发生烫伤事件。

7.1.4 机构应为学生购买保险、配置医药箱, 根据实际需要参照 GBZ 1-2010 附录 A.4 配备医药用品, 了解就近医疗机构信息, 用于预防突发疾病或安全意外事故的发生, 保证在发生疾病或意外时能第一时间进行急救处理或选择最近就医机构。

7.2 治安消防安全

7.2.1 机构应建立学生出入管控制度, 防止学生及外来人员随意出入。

7.2.2 机构应建立安全管理机制, 明确安全管理责任, 机构应当封闭管理, 在机构门外一定区域、机构大门口、接待区、教学区、休息区、配餐区、主要通道等区域安装视频监控设备且录像保存期不低于 30 天。

7.2.3 机构应按下列要求配置消防设施、器材:

——机构所在建筑按照相关消防规范不需设置室内消火栓系统的, 每层应设置不少于 1 个消防软管卷盘;

——机构应按照每 100 m²配置 2 具 3 公斤以上 ABC 类干粉灭火器。

7.2.4 机构消防通道及标志应符合下列要求:

——机构各房间的疏散门不少于 2 个。位于两个安全出口之间或袋形走道两侧的房间, 当其建筑面积不超过 50 m²时, 可设置 1 个疏散门;

——疏散门的净宽不应小于 0.9 m。疏散走道的净宽度不应小于 1.1 m;

——机构的疏散通道及其转角处距地面高度 1.0 m 以下的墙面或地面上应当配置灯光疏散指示标志; 安全出口、疏散门的正上方应当设置“安全出口”标志, 疏散走道、楼梯间应设置消防应急照明灯。

7.2.5 机构内配备的设施设备应避免尖锐部分或安全隐患, 电线、电路、插座无裸露、老化。

7.2.6 机构应制定相关突发应急预案, 突发事件类型包括但不限于: 意外伤害事故、突发性停水停电、火灾事故、食品安全事故、交通安全事故、突发性疾病、自然灾害、人员拥挤与踩踏等。

7.2.7 机构应定期开展安全教育培训和应急预案演练。

8 服务内容及要求

8.1 生活照顾

8.1.1 学生接送

8.1.1.1 接送服务包括将学生从学校接到机构和从机构送回学校。

8.1.1.2 机构应至少安排 1 名专职工作人员接送学生。

8.1.1.3 工作人员应提前了解学生基本情况, 熟悉学生名字、相貌。

8.1.1.4 工作人员应强调纪律, 制止学生间打闹, 避免发生交通事故、意外伤害事件。

8.1.2 学生用餐

8.1.2.1 用餐服务包括配餐、用餐、餐后整理等。

8.1.2.2 工作人员应按照 GB 14934 的要求提前对用餐工具、分餐工具消毒。

8.1.2.3 工作人员应着厨师服、佩戴口罩、手套等, 严禁身体直接接触食物。

8.1.2.4 工作人员应在就餐前对食品留样, 并存入专用的冰箱, 温度过高的餐食、例汤, 应冷却到合适温度发放, 避免发生食物烫伤事件。

8.1.2.5 工作人员应组织学生有序领餐, 陪同学生用餐并维护用餐纪律, 及时制止学生间打闹。

8.1.2.6 学生用餐完毕后，工作人员应及时清理餐具和厨余，餐具洗涤剂、消毒剂的使用应符合 GB 14930.1、GB 14930.2 的要求。

8.1.3 学生午休

8.1.3.1 午休服务包括组织就寝、睡中服务、起床管理等。

8.1.3.2 工作人员应安排合适时间午休，避免饭后直接入睡发生噎食事件。

8.1.3.3 工作人员应定时巡视，避免学生睡中摔落或其他安全事件；并检查环境情况，保证室内通风良好。

8.1.3.4 工作人员应引导学生起床，避免学生摔落。

8.2 作业辅导

8.2.1 作业辅导服务包括作业检查、作业完成情况反馈等。

8.2.2 机构应安排专职教学人员，避免教学区出现无教学人员现象。

8.2.3 教学人员应维持课堂秩序，避免嬉戏打闹。

8.2.4 教学人员应安排、引导学生完成作业，必要时进行答疑。

8.2.5 教学人员应及时将学生的作业完成情况反馈给家长。

8.3 其他特色服务

8.3.1 机构宜在学生闲暇时间，适时组织开展提高学生人际交往能力、提高综合素质能力、挖掘培养兴趣爱好、培养团队能力、增进亲子关系等角度出发的特色活动。

8.3.2 特色活动应以家长和学生的人身安全为首要原则，以自愿参与为前提。

8.3.3 活动结束后应有工作人员引导人群有序离开。

参 考 文 献

- [1] GB/T 31725-2015 早期教育服务规范
 - [2] GB/T 29315-2012 中小学、幼儿园安全技术防范系统要求
 - [3] 中华人民共和国消防法. 中华人民共和国主席令第六号
 - [4] 教育部办公厅关于做好中小学生课后服务工作的指导意见. 教基一厅[2017]2号
 - [5] 湖南省教育厅关于做好中小学生校内课后服务工作的指导意见. 湘教发[2019]4号
 - [6] 湖南省教育厅关于制订校外培训机构设置标准的意见. 湘教通[2018]404号
 - [7] 长沙市民办非学历教育培训机构设置标准
 - [8] 长沙市民办学前教育、初等教育、中等教育、非学历教育培训机构设置标准
 - [9] 南昌市人民政府办公厅关于规范我市中小学生校外托管机构管理工作的通知. 洪府厅字(2017) 517号
-