

**BÁO CÁO TỰ KIỂM TRA, ĐÁNH GIÁ THI ĐUA**  
**“Trường học an toàn thực phẩm”**  
**Tháng 9/ 2016**

| STT | Tiêu chí                                                                                                                                                                                  | Điểm tối đa | Trường đánh giá | Nêu các việc đã thực hiện và kết quả (số liệu cụ thể)                                         | Nêu các việc chưa thực hiện và lí do (giải pháp cụ thể)                                       |
|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1   | <b>Tổ chức các hoạt động tuyên truyền về ATTP tới cán bộ, giáo viên, học sinh; nội dung phong phú, dễ hiểu; phương pháp đa dạng và sáng tạo,...</b>                                       | 5           | 5               | - Thường xuyên tuyên truyền về ATTP tới GV, HS trên các phương tiện TT đại chúng              |                                                                                               |
| 2   | <b>Trường học tổ chức ăn bán trú, căng tin có GCN cơ sở đủ điều kiện ATTP (còn giá trị) hoặc ký cam kết đảm bảo ATTP theo quy định</b>                                                    | 3           | 3               | - Ký cam kết theo quy định                                                                    |                                                                                               |
| 3   | <b>Trường học ký cam kết thực hiện phong trào thi đua “An toàn thực phẩm” năm học 2016 – 2017</b>                                                                                         | 3           | 3               | - Nhà trường đã tổ chức phát động và có ký cam kết ( lưu)                                     |                                                                                               |
| 4   | <b>Về nhân sự</b>                                                                                                                                                                         | 5           | 4               |                                                                                               |                                                                                               |
| 4.1 | Hiệu trưởng, nhân viên trực tiếp chế biến, nhân viên thường xuyên tham gia phục vụ học sinh ăn phải được khám sức khỏe định kỳ 01 lần/năm, có Giấy xác nhận kiến thức ATTP theo quy định. | 2           | 1               | - Có xác nhận KT ATTP                                                                         | - Chưa lưu giấy khám sức khỏe của GV<br>- Tổ chức khám sức khỏe cho GV trong tháng tiếp theo. |
| 4.2 | Nhân viên thực hành ATTP đúng khi chế biến, bảo quản thực phẩm, khi phục vụ học sinh ăn.                                                                                                  | 3           | 3               | - 100% GV nhà trường có giấy chứng nhận                                                       |                                                                                               |
| 5   | <b>Về cơ sở vật chất</b>                                                                                                                                                                  | 10          | 7               |                                                                                               |                                                                                               |
| 5.1 | Đảm bảo cách xa nguồn gây ô nhiễm                                                                                                                                                         | 1           | 1               | - Đảm bảo                                                                                     |                                                                                               |
| 5.2 | Bố trí đủ các khu vực theo quy định (sơ chế, chế biến nấu nướng, bảo quản thức ăn, ăn uống, bảo quản nguyên liệu thực phẩm, ...)                                                          | 3           | 3               | - Nhà trường không tổ chức bếp ăn nên không có khu vực sơ chế, chế biến, bảo quản nguyên liệu |                                                                                               |
| 5.3 | Nơi chế biến phải được thiết kế theo nguyên tắc một chiều                                                                                                                                 |             |                 | <b>Không có bếp ăn BT</b>                                                                     |                                                                                               |
| 5.4 | Khu vực ăn uống phải thoáng mát, có đủ bàn ghế và thường xuyên phải bảo đảm sạch sẽ, vệ sinh                                                                                              | 1           | 1               | - Phòng học đủ điều kiện theo yêu cầu                                                         |                                                                                               |

|           |                                                                                                                                  |           |    |                                                                                    |  |
|-----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|----|------------------------------------------------------------------------------------|--|
| 5.5       | Có khu vực rửa tay, có đủ xà phòng và nước sạch.                                                                                 | 1         | 1  | - Có đủ các điều kiện                                                              |  |
| 5.6       | Nhà vệ sinh cách biệt.                                                                                                           | 1         | 1  | - Đảm bảo y/cầu                                                                    |  |
| <b>6</b>  | <b>Về trang thiết bị, dụng cụ</b>                                                                                                | <b>10</b> | 10 |                                                                                    |  |
| 6.1       | Có đủ dụng cụ chế biến, bảo quản, chia, gói, chứa đựng thức ăn, dụng cụ ăn uống, dụng cụ chứa đựng rác thải,... bảo đảm vệ sinh. | 5         | 5  | - Có đủ các điều kiện                                                              |  |
| 6.2       | Có đủ trang thiết bị phòng, chống ruồi, dán, côn trùng và động vật gây bệnh.                                                     | 5         | 5  | - Có đủ các điều kiện                                                              |  |
| <b>7</b>  | <b>Về nguồn gốc thực phẩm</b>                                                                                                    | <b>30</b> | 30 |                                                                                    |  |
| 7.1       | Lấy thực phẩm của các cơ sở có đủ điều kiện ATTP theo quy định; theo đúng chỉ đạo của Thành phố và quận                          | 12        | 12 | Kí hợp đồng với đơn vị cung cấp xuất ăn 5S đã được UBND quận kiểm tra đủ điều kiện |  |
| 7.2       | Lưu giữ đầy đủ hợp đồng mua bán thực phẩm.                                                                                       | 3         | 3  | - Thực hiện đầy đủ                                                                 |  |
| 7.3       | Lưu giữ đầy đủ hóa đơn tài chính.                                                                                                | 5         | 5  | - Đơn vị cung cấp thực hiện                                                        |  |
| 7.4       | Lưu giữ đầy đủ các giấy tờ truy xuất nguồn gốc, chất lượng thực phẩm.                                                            | 5         | 5  | - Đơn vị cung cấp thực hiện                                                        |  |
| 7.5       | Sử dụng thực phẩm còn hạn sử dụng, đảm bảo ATTP.                                                                                 | 5         | 5  | - Đơn vị cung cấp thực hiện                                                        |  |
| <b>8</b>  | <b>Có khu vực, trang thiết bị bảo quản; thực hiện bảo quản thực phẩm theo đúng quy định</b>                                      | <b>4</b>  | 4  | - Thực hiện đầy đủ                                                                 |  |
| <b>9</b>  | <b>Thực hiện chế độ kiểm thực 3 bước</b>                                                                                         | <b>10</b> | 5  | - Thực hiện đầy đủ                                                                 |  |
| 9.1       | Thực hiện chế độ kiểm thực 3 bước theo hướng dẫn của Bộ Y tế.                                                                    |           |    | <b>Trường không có bếp ăn</b>                                                      |  |
| 9.2       | Lưu mẫu thức ăn theo hướng dẫn của Bộ Y tế.                                                                                      | 5         | 5  | - Thực hiện đầy đủ                                                                 |  |
| <b>10</b> | <b>Thực hiện mô hình điểm về bếp ăn tập thể tại trường học</b>                                                                   | <b>10</b> | 10 | - Đăng kí thực hiện                                                                |  |
| <b>11</b> | <b>Các nội dung khác</b>                                                                                                         | <b>10</b> | 10 |                                                                                    |  |
| 11.1      | Có đủ nước sạch để ăn uống và sinh hoạt theo quy định.                                                                           | 2         | 2  | - Đảm bảo theo quy định                                                            |  |
| 11.2      | Thông báo và niêm yết công khai về Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP hoặc Bản                                              | 1         | 1  | - Công khai trên web                                                               |  |

|      |                                                                                                                                                                      |            |           |                                                     |  |
|------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-----------|-----------------------------------------------------|--|
|      | cam kết ATTP                                                                                                                                                         |            |           |                                                     |  |
| 11.3 | Thông báo và niêm yết công khai thực đơn                                                                                                                             | 1          | 1         | - Công khai trên web                                |  |
| 11.4 | Thông báo và niêm yết công khai danh mục nguồn gốc thực phẩm tới phụ huynh học sinh.                                                                                 | 2          | 2         | - Công khai trên web                                |  |
| 11.5 | Hàng ngày, nhà trường phân công người giám sát công tác tiếp nhận nguyên liệu thực phẩm, quá trình sơ chế biến thực phẩm và cho học sinh ăn,...                      | 3          | 3         | - Thực hiện theo quy định                           |  |
| 11.6 | Kịp thời xử lý theo đúng quy định khi có trường hợp ngộ độc thực phẩm, bệnh lây truyền qua thực phẩm (thông tin, báo cáo, xác định nguyên nhân, khắc phục sự cố,...) | 1          | 1         | - Tính đến thời điểm b/c không để xảy ra ngộ độc TP |  |
|      | <b>Tổng</b>                                                                                                                                                          | <b>100</b> | <b>91</b> |                                                     |  |

**Nơi nhận:**

- Phòng GD&ĐT quận Long Biên;
- Lưu: VP, ( ).

**HIỆU TRƯỞNG**

Nguyễn Thị Bích Huyền