

các buổi họp ban chỉ đạo, tiếp thu ý kiến của phụ huynh có phản ánh kịp thời với nhà trường.

1.6. Đ/c Nguyễn Thị Thu Hương - TTCM - Ủy viên

Giám sát việc tổ chức công tác bán trú, tiếp thu ý kiến của đội ngũ GVNV và phản ánh kịp thời với nhà trường.

1.7. Đ/c Nguyễn Thị Thanh Tuyết – CTCĐ - Ủy viên

Chỉ đạo tổ chức bữa ăn công đoàn. Giám sát việc tổ chức công tác bán trú, tiếp thu ý kiến của đội ngũ GVNV và phản ánh kịp thời với nhà trường.

1.8. Đ/c Trương Thị Mai Hương – Bếp trưởng - Ủy viên

Tham gia giao nhận thực phẩm, bao quát chung về hoạt động của bếp ăn hàng ngày, phản ánh kịp thời các yếu tố với ban chỉ đạo. Thực hiện kiểm tra bữa ăn các lớp để nắm bắt chất lượng chế biến và tình hình bữa ăn của trẻ, tham mưu với Ban giám hiệu điều chỉnh thực đơn, tham gia các buổi họp ban chỉ đạo.

1.9. Đ/c Ngô Thị Bích Liên – Trưởng ban PH nhà trường - Ủy viên

Kiểm tra, giám sát công tác tổ chức bán trú trong nhà trường. Tiếp thu các ý kiến của phụ huynh, trao đổi kịp thời với nhà trường và cùng tham gia giải quyết vấn đề, tham gia các buổi họp ban chỉ đạo.

2. Công tác tuyên truyền, bồi dưỡng chuyên môn.

- Làm khẩu hiệu tuyên truyền để mang thông điệp các quy định về ATTP đến với mọi người dễ đọc, dễ hiểu và dễ thực hiện.

- Tổ chức tuyên truyền đến CBGVNV qua họp hội đồng tháng và hướng dẫn GV thực hiện GD trẻ qua lồng ghép vào chương trình giáo dục như vệ sinh cá nhân, vệ sinh ăn uống, hướng dẫn vệ sinh bàn tay luôn sạch sẽ, phòng chống bệnh lây qua đường tiêu hóa.

- Tổ chức phát thanh tuyên truyền vệ sinh an toàn thực phẩm vào giờ trả trẻ chiều thứ 6 hàng tuần nhằm nâng cao nhận thức, trách nhiệm của các bậc phụ huynh trong việc tổ chức bữa ăn đảm bảo chất dinh dưỡng, ATTP cho học sinh tại gia đình và phối hợp với nhà trường tổ chức bữa ăn bán trú cho học sinh đảm bảo ATTP. Đăng tải các hoạt động tuyên truyền về công tác bán trú, ATTP và chương trình sữa học đường.

- Tổ chức tập huấn cho CBGVNV nhà trường về công tác đảm bảo ATTP, phòng chống TNTT trong trường học và chương trình sữa học đường.

- Hướng ứng hiệu quả hoạt động truyền thông về chất lượng ATTP, các đợt cao điểm Tết Nguyễn Đan, Tết Trung Thu vv; Tổ chức Hội thi “Bé với ATGT và ATTP”.

3. Đảm bảo điều kiện chế biến và tổ chức bán trú

3.1. Điều kiện tổ chức bán trú

- Xây dựng bếp ăn bán trú đảm bảo nguyên tắc bếp một chiều.

- Đầu tư đầy đủ các đồ dùng phục vụ công tác chế biến, hệ thống máy sấy bát, các tủ để đồ dùng nấu ăn có lưới chắn côn trùng đảm bảo vệ sinh.

- Nhà trường thực hiện ký các hợp đồng thực phẩm với công ty đã được phòng y tế quận thẩm định công bố. Duy trì kiểm tra chất lượng nguồn gốc thực phẩm của cơ sở cung ứng.