Ký bởi: Phòng Y tế
Email: pyt_longbien@hanoi.gov.vn
Cơ quan: Quận Long Biên, Thành phố Hà Nội
Ngày ký: 21/06/2021 13:39:50 +07:00

UBND QUẬN LONG BIÊN
PHÒNG Y TẾ

Số: 619 /YT

V/v báo cáo công tác đảm bảo ATTP bếp ăn tập thể trường học năm học 2020-2021

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

Long Biên, ngày 21 tháng 6 năm 2021

Kính gửi:
- Phòng Giáo dục & Đào tạo;
- Các cơ sở giáo dục công lập trên địa bàn quận.

Thực hiện Kế hoạch số 368/KH-UBND ngày 22/10/2020 về công tác đảm bảo an toàn thực phẩm bếp ăn tập thể trường học, căng tin, các đơn vị cung cấp thực phẩm cho trường học và chương trình Sữa học đường trên địa bàn quận Long Biên năm học 2020-2021;

Để có căn cứ đánh giá công tác đảm bảo ATTP bếp ăn tập thể trường học năm học 2020-2021 và tham mưu UBND quận các biện pháp đảm bảo ATTP trong trường học năm học 2021-2022, Phòng Y tế đề nghị Phòng Giáo dục & Đào tạo quận phối hợp chỉ đạo các trường học tổng hợp báo cáo kết quả công tác đảm bảo ATTP bếp ăn tập thể trường học năm học 2020-2021 *(theo mẫu gửi kèm)*; gửi bản scan về email nguyenthimaiquyen_longbien@hanoi.gov.vn, điện thoại liên hệ 0978.609.486 - đồng chí Nguyễn Thị Mai Quyên - Chuyên viên phòng Y tế ***chậm nhất trước 17h00 ngày 23/6/2021.***

Đề nghị các đơn vị nghiêm túc phối hợp thực hiện./.

Nơi nhận:
- Đ/c Đinh Thị Thu Hương-PCT UBND quận(để BC);
- Như kính gửi (để phối hợp);
- Lưu: VP (02).

TRƯỞNG PHÒNG

Lương Thị Minh Nguyệt

UBND QUẬN LONG BIÊN
(TÊN TRƯỜNG)

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

Số: /BC-.....

Long Biên, ngày tháng năm 2021

BÁO CÁO
Công tác ATTP bếp ăn tập thể trường học năm học 2020-2021

Trường.....báo cáo kết quả thực hiện công tác đảm bảo ATTP năm học 2020- 2021, cụ thể như sau:

1. Đặc điểm chung:

- Tổng số giáo viên:.....
- Nhân viên bếp/căng tin:.....
- Tổng số học sinh:.....học sinh
- Tổng số lớp:.....lớp
- Hình thức tổ chức ăn bán trú: Tự nấu/mua suất ăn sẵn nấu tại trường/mua suất ăn sẵn/căng tin ăn uống. Đơn vị cung cấp:.....(tên đơn vị cung cấp).

2. Kết quả công tác đảm bảo ATTP trường học

2.1. Công tác chỉ đạo điều hành, quản lý (ban hành các văn bản, kiểm tra, giám sát)

2.2. Công tác đảm bảo ATTP BATT trường học

- Thiết lập sổ theo dõi việc kiểm tra, giám sát nguồn gốc và chất lượng thực phẩm nhập vào BATT trường học
- Đảm bảo các điều kiện về ATTP tại BATT (vị trí, nơi chế biến, ăn uống, trang thiết bị dụng cụ, nguồn nước, nguồn gốc thực phẩm, theo dõi sữa học đường tại sổ kiểm thực 3 bước, trang phục bảo hộ lao động, lưu mẫu thức ăn, bảo quản thực phẩm, khám sức khỏe…).
- Có xây dựng phương án xử lý ngộ độc thực phẩm và bệnh truyền qua thực phẩm xảy ra.
- Số người tham gia chế biến, nhân viên nuôi dưỡng trong BATT trường học có kiến thức về ATTP, theo dõi sức khỏe sơ bộ bệnh ngoài da, bệnh cấp tính đường hô hấp, số người/tổng số nhân viên:.....người
- Giấy chứng nhận/bản cam kết trách nhiệm đảm bảo ATTP, nguồn gốc, nguyên liệu được niêm yết và công khai tại trường (Bản cam kết ký với phòng Y tế quận ngày...../...../.....).
- Các nội dung khác:

+ Hồ sơ nguồn gốc thực phẩm
+ Công tác lưu mẫu thức ăn theo QĐ số 1246/QĐ-BYT ngày 31/3/2017:
+ Chế độ kiểm thực ba bước
+ Công tác khám sức khỏe và xác nhận kiến thức ATTP theo quy định

2.3. Công tác tuyên truyền, tập huấn khám sức khỏe, bồi dưỡng chuyên môn

- Triển khai phương án xử lý khi ngộ độc thực phẩm và bệnh truyền qua thực phẩm xảy ra.

- Viết ……. tin bài, sưu tầm……..bài truyền thông về ATTP tại BATT trường học.

- Phát thanh ……..lần/tháng,……..về ATTP tại trường học.

- Chụp ……ảnh về thực trạng giám sát ATTP tại BATT trường học.

- Làm …….. băng zôn, khẩu hiệu về ATTP.

3. Những thuận lợi và khó khăn

4. Phương hướng nhiệm vụ thời gian tới

5. Kiến nghị và đề xuất

Nơi nhận:
- Phòng Y tế, phòng GD&ĐT quận (để BC);
- Lưu: VP (02).

HIỆU TRƯỞNG
(Ký, ghi rõ họ tên)

PHỤ LỤC: BÁO CÁO CÔNG TÁC ĐẢM BẢO ATTP BẾP ĂN TẬP THỂ,CĂNG TIN TRƯỜNG HỌC NĂM HỌC 2020-2021

Phụ lục 1: Thông tin chung về trường

Tên trường	Địa chỉ, số ĐT liên hệ, Email	Tổng số lớp	Tổng số giáo viên, nhân viên	Tổng số học sinh	Số học sinh ăn bán trú	Đơn vị cung cấp thực phẩm	Hình thức tổ chức ăn bán trú		
							Tự nấu	Mua suất ăn sẵn nấu tại trường	Mua suất ăn sẵn

Phụ lục 2: Kết quả tự kiểm tra

Thủ tục pháp lý	KẾT QUẢ KIỂM TRA		
	Số lần kiểm tra	Số lầnđạt	Tỷ lệ (%)
Giấy chứng nhận cơ sở đủ ĐKVSATTP/ Bản cam kết ATTP			
Khám sức khỏe (người)			
Xác nhận kiến thức ATTP (người)			
Hợp đồng nguồn gốc nguyên liệu thực phẩm			
Sử dụng nguồn nước sạch			

Điều kiện vệ sinh cơ sở

Các điều kiện ATTP	KẾT QUẢ TỰ KIỂM TRA, GIÁM SÁT		
	Số lần KT	Số lần đạt	Tỷ lệ % đạt
Địa điểm môi trường			
Khu vực ăn uống đảm bảo, cách biệt			
Phân khu riêng biệt			
Sắp xếp theo nguyên tắc 1 chiều			
Tường xung quanh khu vực chế biến đảm bảo sạch			
Sàn nhà sạch, không ứ đọng nước			
Hệ thống cống rãnh đảm bảo			
Xử lý chất thải đảm bảo vệ sinh			
Nhà vệ sinh cách biệt khu vực chế biến			
Có đủ nước sạch			

Điều kiện về dụng cụ

Các điều kiện ATTP	KẾT QUẢ TỰ KIỂM TRA, GIÁM SÁT		
	Số lần KT	Số lần đạt	Tỷ lệ % đạt
Dụng cụ chia gắp thức ăn, trang thiết bị dụng cụ dùng trong sơ chế, chế biến đảm bảo không thôi nhiễm			
Thiết bị phòng chống chuột và côn trùng			
Đủ dụng cụ bảo quản thực phẩm			
Trang thiết bị chuyên dùng trong thực phẩm			
Dụng cụ sống chín riêng biệt			
Phương tiện rửa tay, khử trùng tay			
Phòng chống côn trùng			

Nhân viên tham gia chế biến có đủ trang phục(Mặc đồ bảo hộ lao động, găng tay nilon dùng một lần, khẩu trang, tạp rề)			
Nhân viên tham gia chế biến không đeo đồ trang sức			
Bộ phận phụ trách nắm được nguyên tắc 1 chiều			
Bộ phận phụ trách nắm được kỹ thuật kiểm thực 3 bước và phương pháp lưu mẫu			