

QUYẾT ĐỊNH

**V/v kiện toàn ban chỉ đạo công tác đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm bếp ăn tập thể trường học và chương trình sữa học đường trong trường mầm non
Năm học 2020 - 2021**

HIỆU TRƯỞNG TRƯỜNG MẦM NON PHÚC ĐỒNG

Thực hiện kế hoạch số 368/KH-UBND quận Long Biên ngày 22 tháng 10 năm 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 swuax học đường trên địa bàn quận Long Biên năm học 2020 - 2021

Thực hiện kế hoạch số 251/KH-MNPD về thực hiện công tác chăm sóc nuôi dưỡng và bán trú của trường MN Phúc Đồng ngày 30 tháng 9 năm 2020;

Căn cứ nhiệm vụ năm học 2020 - 2021 và tình hình thực tế tại đơn vị;

Trường MNPD ban hành quyết định về việc kiện toàn ban chỉ đạo công tác đảm bảo vệ sinh ATTP bếp ăn tập thể trường học và chương trình sữa học đường trong trường mầm non, năm học 2020 - 2021:

QUYẾT ĐỊNH:

Điều 1. Thành lập ban chỉ đạo công tác công tác đảm bảo vệ sinh ATTP bếp ăn tập thể trường học và chương trình sữa học đường trong trường mầm non năm học 2020 - 2021 gồm các đồng chí trong ban chỉ đạo chăm sóc sức khỏe ban đầu, có tên sau:

1	Đỗ Thị Thanh Tâm	Hiệu trưởng	Trưởng ban	Ghi chú
2	Đào Thị Quỳnh Trang	Phó hiệu trưởng	Phó ban	
3	Hồ Thị Thu	P. Hiệu trưởng	Phó ban	
4	Dương Thị Xuân Hạnh	NV y tế	Ủy viên - Thư ký	
5	Phạm Thi Hiền	TB thanh tra ND	Ủy viên	
6	Nguyễn Thu Hà	Tổ phó tổ nuôi	Ủy viên	
7	Nguyễn Thị Hà	TTVP - Thủ kho	Ủy viên	
8	Nguyễn Thị Minh chính	BT Chi đoàn	Ủy viên	
9	Trần Thị Thanh Mỹ	Trưởng ban ĐDPH	Ủy viên	

Điều 2. Ban chỉ đạo công tác vệ sinh an toàn thực phẩm có nhiệm vụ xây dựng kế hoạch và phân công nhiệm vụ cho các thành viên trong ban chỉ đạo.

Điều 3. Các đồng chí có tên tại Điều 1 chịu trách nhiệm thi hành quyết định này.

Nơi nhận:

- Như điều 3
- Lưu: VT

HIỆU TRƯỞNG
TRƯỜNG
MẦM NON
PHÚC ĐỒNG
Đỗ Thị Thanh Tâm



PHÂN CÔNG NHIỆM VỤ CỤ THỂ
Ban chỉ đạo công tác đảm bảo vệ sinh ATTP bếp ăn tập thể trường học và
chương trình sữa học đường năm học 2020 - 2021

(Kèm theo Quyết định số 283 /QĐ-MNPĐ ngày 23 tháng 10 năm 2020)

STT	Họ và tên	Chức vụ	Nhiệm vụ
1	Đ/c Đỗ Thị Thanh Tâm Hiệu trưởng	Trưởng ban	- Phụ trách chung công tác đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm, tuyệt đối không xảy ra ngộ độc thực phẩm tại trường và thực hiện đúng các quy định về quản lý bán trú. - Chịu trách nhiệm ký kết hợp đồng thực phẩm với các đơn vị cung cấp thực phẩm đủ điều kiện pháp lý và đủ điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm.
2	Đ/c Đào Thị Quỳnh Trang Phó hiệu trưởng	Phó ban	- Tham mưu cho ban chỉ đạo về các biện pháp chung phòng chống ngộ độc thực phẩm. - Chỉ đạo giáo viên cung cấp kiến thức về vệ sinh an toàn thực phẩm và sữa học đường cho trẻ tại các lớp phù hợp lứa tuổi. - Tham gia kiểm tra công tác VSATTP cùng ban chỉ đạo.
3	Đ/c Hồ Thị Thu HPND	Phó ban	- Phụ trách kiểm tra giám sát công việc của tổ nuôi, đôn đốc giáo viên các khu thực hiện đúng quy chế chăm sóc, tăng cường vệ sinh đảm bảo VS ATTP trên lớp. - Hàng ngày kiểm tra công tác bán trú - vệ sinh an toàn thực phẩm.
4	Đ/c Dương Xuân Hạnh Y tế	Ủy viên	- Kiểm tra chất lượng thực phẩm hàng ngày. - Kiểm tra chất lượng lưu nghiệm thức ăn - Theo dõi và báo cáo các trường hợp ngộ độc thực phẩm (Nếu có) cho cấp trên. - Tham mưu cho ban chỉ đạo về các biện pháp chung phòng chống ngộ độc thực phẩm. - Phối hợp với cán bộ y tế phường xử lý các trường hợp ngộ độc thực phẩm. - Cập nhật các thông tin, quyết định mới của Bộ y tế, trung tâm y tế, UBND Phường.

5	Đ/c Phạm Thị Hiền TBTTND	Ủy viên	- Thay mặt ban thanh tra nhân dân thường xuyên kiểm tra công tác đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm trong trường học
6	Đ/c Nguyễn Thu Hà Tổ trưởng tổ nuôi	Ủy viên	- Kiểm tra chất lượng thực phẩm, quá trình chế biến. - Phụ trách kiểm tra lưu nghiệm thức ăn hàng ngày. - Phụ trách tổ nuôi về mọi mặt, tham gia KT công tác VSATTP
7	Đ/c Nguyễn Thị Hà TTVP - Thủ kho	Ủy viên	Thay mặt hội chữ thập đỏ kiểm tra chất lượng VSATTP bữa ăn.
8	Đ/c Nguyễn T. Minh Chinh BT Chi đoàn	Ủy viên	- Thường xuyên kiểm tra công tác đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm tại lớp học
9	Đ/c Trần Thị Thanh Mỹ Trưởng ban ĐDCMHS	Ủy viên	- Thay mặt BPH nhà trường thường xuyên kiểm tra công tác giao nhận thực phẩm, vệ sinh ATTP để truyền đạt tới BPH của từng lớp.

Số: 284 /KH - MNPD

Long Biên, ngày 23 tháng 10 năm 2020

KẾ HOẠCH

Công tác đảm bảo an toàn thực phẩm bếp ăn tập thể và chương trình sữa học đường trong trường mầm non, năm học 2020 - 2021

Căn cứ công văn 1246/QĐ - BYT về việc ban hành thực hiện chế độ kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn đối với cơ sở kinh doanh và dịch vụ ăn uống.

Căn cứ Số: 1246/QĐ-BYT về việc ban hành hướng dẫn thực hiện chế độ kiểm thực ba bước.

Căn cứ kế hoạch số 3897/KH-SYT của Sở Y tế Hà Nội, ngày 6 tháng 7 năm 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 thành phố Hà Nội năm học 2020 - 2021”;

Thực hiện kế hoạch số 368/KH-UBND quận Long Biên ngày 22 tháng 10 năm 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.

Thực hiện kế hoạch số 251/KH-MNPD về thực hiện công tác chăm sóc nuôi dưỡng và bán trú của trường MN Phúc Đồng ngày 30 tháng 9 năm 2020;

Căn cứ vào tình hình thực tế tại trường;

Trường Mầm non Phúc Đồng xây dựng kế hoạch triển khai công tác đảm bảo an toàn thực phẩm bếp ăn tập thể và chương trình sữa học đường trong trường mầm non, năm học 2020 - 2021 như sau :

I. Mục đích yêu cầu:

1. Mục đích :

- Tăng cường kiểm soát an toàn thực phẩm, sữa học đường trong trường học nhằm chủ động phòng chống ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm, không chế không để ngộ độc thực phẩm đông người mắc và tử vong do ngộ độc thực phẩm.

- Giáo dục tuyên truyền cho học sinh, giáo viên, nhân viên trong trường biết được nguy cơ, nguyên nhân gây ngộ độc thực phẩm.

- Nâng cao trách nhiệm của từng cá nhân trong nhà trường về công tác đảm bảo ATVSTP, thực hiện đúng các quy định về ATTP trong trường học.

Yêu cầu:

- Cán bộ quản lý, nhân viên phụ trách y tế trường học, cán bộ giáo viên, nhân viên thực hiện nghiêm túc luật an toàn thực phẩm và các quy định của nhà nước về an toàn thực phẩm.



- Kiểm tra, giám sát an toàn thực phẩm, sửa học đường trong nhà trường; Đồng thời tuyên truyền, giáo dục kiến thức, các quy định của pháp luật về đảm bảo an toàn thực phẩm. Nghiêm túc xử lý các cá nhân vi phạm quy chế.

- Thực phẩm sử dụng trong nhà trường được cung cấp bởi đơn vị uy tín, có giấy chứng nhận an toàn thực phẩm/bản cam kết ATTP theo quy định, niêm yết công khai tại các khu vực công khai của nhà trường. Kiểm soát nguồn gốc nguyên liệu thực phẩm, sửa học đường đảm bảo chất lượng.

- Ban giám hiệu, người trực tiếp sơ chế, chế biến được bồi dưỡng kiến thức về ATVSTP. Ban kiểm tra nội bộ trường học kiểm tra, giám sát an toàn thực phẩm, kiểm soát sửa học đường.

- Không để xảy ra vụ ngộ độc thực phẩm, bệnh truyền qua thực phẩm từ các bữa ăn được chế biến trong nhà trường.

II/ Mục tiêu:

1. Mục tiêu chung

- Duy trì thường xuyên các điều kiện đảm bảo ATTP tại trường
- Đảm bảo nguồn gốc thực phẩm, chất lượng vệ sinh ATTP của các loại thực phẩm sử dụng tại trường góp phần nâng cao sức khỏe, thể chất cho học sinh.

2. Mục tiêu cụ thể

- Nhà trường tiếp tục triển khai thực hiện phong trào thi đua “Nâng cao năng lực tự quản lý an toàn thực phẩm bếp ăn tập thể trường học” đến 100% CBGVNV.

- Nhà trường ký cam kết thực hiện đảm bảo ATTP, thực hiện đúng luật ATTP và các quy định của nhà nước về ATTP.

- Nhà trường xây dựng và thực hiện quy trình kiểm soát ATTP nội bộ, giám sát kiểm tra hàng ngày có biên bản kiểm tra đột xuất 2 lần/tháng.

- Phấn đấu không để xảy ra ngộ độc thực phẩm và bệnh truyền nhiễm qua thực phẩm trong nhà trường.

- Mời phụ huynh tham gia kiểm tra giao nhận thực phẩm hàng ngày, đột xuất.

III. Nội dung và các giải pháp thực hiện:

1. Công tác chỉ đạo, quản lý, điều hành:

- Xây dựng kế hoạch và triển khai đảm bảo an toàn thực phẩm bếp ăn tập thể trường học và chương trình sửa học đường trong trường học năm học 2020 - 2021.

- Thành lập ban chỉ đạo, tự kiểm tra và giám sát công tác đảm bảo an toàn thực phẩm bếp ăn tập thể trường học và chương trình sửa học đường trong nhà trường năm học 2020 - 2021.

- Duy trì mô hình “Nâng cao năng lực tự quản lý ATTP bếp ăn tập thể trường học”, tiếp tục thực hiện chương trình sữa học đường.

- Tiếp tục thực hiện nghiêm túc các nội dung tại công văn số 1084/UBND-YT ngày 11/6/2020 về việc tổ chức ăn bán trú và lựa chọn cơ sở cung cấp thực phẩm cho các trường học năm học 2020 – 2021.

- Báo cáo kịp thời khi có yêu cầu.

2. Công tác tuyên truyền và bồi dưỡng chuyên môn

- Tổ chức tuyên truyền về sự cần thiết và ý nghĩa của chương trình sữa học đường bằng hình thức trực tiếp, thông báo trên bảng tin, phát thanh, trên công TTĐT và lồng ghép trong các buổi họp của nhà trường.

- Tổ chức các hoạt động tuyên truyền, tập huấn kiến thức về ATTP, các văn bản quản lý an toàn thực phẩm, kiểm soát nguồn gốc nguyên liệu thực phẩm, kiểm soát sữa học đường và kiến thức phòng bệnh, phòng tránh TNTT cho trẻ tới 100% CBGVNV nhà trường. Lồng ghép nội dung giáo dục giữ gìn vệ sinh, thói quen tốt trong ăn uống, sinh hoạt vào chương trình dạy trẻ phù hợp với lứa tuổi.

2.1. Về nhân sự: Hằng năm nhà trường bố trí khám sức khỏe cho cán bộ, nhân viên, giáo viên được khám sức khỏe định kỳ 01 lần/năm, có giấy xác nhận kiến thức ATTP theo quy định; thực hành ATTP đúng khi chế biến, bảo quản thực phẩm, khi phục vụ học sinh ăn.

2.2. Về cơ sở vật chất: Bếp ăn của nhà trường thoáng mát, được sắp xếp theo quy chuẩn bếp ăn một chiều, có đủ bàn ghế và thường xuyên phải bảo đảm sạch sẽ, vệ sinh; có khu vực rửa tay và nhà vệ sinh cách biệt.

- Đồ dùng của trẻ đầy đủ trong công tác bán trú, có tủ sấy.

2.3. Về trang thiết bị, dụng cụ: 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; có đủ trang thiết bị phòng chống ruồi, dán, côn trùng và động vật gây bệnh.

2.4. Về nguồn gốc thực phẩm: chỉ lấy thực phẩm của các cơ sở đã được quận kiểm tra, đánh giá đạt điều kiện cung cấp thực phẩm cho các trường học (Theo công văn số 1084/UBND-YT ngày 11/6/2020 về việc tổ chức ăn bán trú và lựa chọn cơ sở cung cấp thực phẩm cho các trường học năm học 2020 – 2021.); Lưu giữ đầy đủ hợp đồng mua bán thực phẩm; hóa đơn tài chính và các giấy tờ truy xuất nguồn gốc, chất lượng thực phẩm.

2.5. Thực hiện chế độ kiểm thực 3 bước: lưu mẫu thức ăn theo hướng dẫn của Bộ Y tế.

3. Ký cam kết đảm bảo ATTP theo quy định (Có giá trị trong 3 năm)

4. Có đủ nước sạch để ăn uống và sinh hoạt theo quy định.



5. Thông báo và niêm yết công khai về Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP hoặc Bản cam kết ATTP, thực đơn, danh mục nguồn gốc thực phẩm tới phụ huynh học sinh.

D. Giải pháp

I. Giải pháp chung

1. Làm rõ trách nhiệm của người đứng đầu nhà trường trong công tác tổ chức thực hiện các biện pháp đảm bảo ATTP của đơn vị.

2. Tuyên truyền đến CBGVNV, cha mẹ học sinh nhà trường nâng cao nhận thức về nội dung, ý nghĩa thiết thực, sự cần thiết của việc đảm bảo ATTP và tham gia chuowongtrinhf Sữa học đường - nâng cao tâm vóc trẻ em Việt; đồng thời lồng ghép các nội dung này vào chương trình để dạy trẻ phù hợp với lứa tuổi. Tổ chức các buổi tuyên truyền về vấn đề an toàn vệ sinh thực phẩm, phòng tránh ngộ độc thực phẩm cho toàn bộ CBGVNV, phụ huynh trong nhà trường. Tuyên truyền về vai trò trách nhiệm của gia đình trong công tác bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm cho con em mình. Phát huy vai trò giám sát của cha mẹ học sinh trong việc cung ứng thực phẩm.

- Tuyên truyền nâng cao nhận thức, vai trò, trách nhiệm của cán bộ, giáo viên, học sinh và cha mẹ học trong việc đảm bảo ATTP; phổ biến các quy định của pháp luật về ATTP. Hướng dẫn mua, chế biến, bảo quản, tiêu dùng rau, thịt, thủy sản an toàn. Không sử dụng thực phẩm không rõ nguồn gốc, từ chối sử dụng sản phẩm của các cơ sở sản xuất, thực phẩm tươi sống không đảm bảo ATTP, chủ động tố giác các hành vi vi phạm ATTP.

- Thực hiện quy định cấm cán bộ, công chức, viên chức, người lao động, uống rượu, bia và đồ uống có cồn trước trong giờ làm việc, tại nơi làm việc, giữa hai buổi trong ngày làm việc, ngày trực. Không uống rượu bia và đồ uống có cồn trước và trong khi điều khiển phương tiện giao thông.

3. Tổng hợp, báo cáo kết quả thực hiện định kỳ tháng, quý và đột xuất (theo KH chỉ đạo).

- Thực hiện đầy đủ, thường xuyên các quy định về VSATTP ở tất cả các khâu: Kiểm tra chặt chẽ nguồn cung cấp thực phẩm hàng ngày, đánh giá chất lượng thực phẩm khi giao nhận, chế biến, bảo quản và có sổ lưu trữ thức ăn hàng ngày.

- Lưu mẫu thức ăn hàng ngày trong 24 giờ, có sổ ghi chép và theo dõi.

- Cùng với trạm y tế phường Phúc Đồng triển khai công tác thực hiện vệ sinh an toàn thực phẩm để giảm nguy cơ ngộ độc thực phẩm trong nhà trường.

- Thông báo và niêm yết công khai về giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện VSATTP, bản cam kết VSATTP, thực đơn, danh mục nguồn gốc thực phẩm tới phụ huynh học sinh.

- Phối hợp tốt với chính quyền địa phương giải quyết tình trạng quà, hàng rong không đảm bảo ATTP khu vực xung quanh trường học.

- Đẩy mạnh công tác vệ sinh môi trường, vệ sinh cá nhân, hướng dẫn học sinh, CBGV - NV thường xuyên rửa tay đúng quy trình bằng xà phòng.

- Kịp thời báo cáo BCD ATTP của phường, Quận khi phát hiện nguy cơ mất ATTP hoặc trường hợp xảy ra ngộ độc thực phẩm.

- Định kỳ báo cáo công tác ATTP vào một ngày hàng tháng (theo chỉ đạo).

- Bao quát giờ ăn ngủ của trẻ, giáo viên trông trưa quan sát trẻ ngủ. điều chỉnh quạt khi thời tiết chuyển mùa, đắp chăn ấm cho trẻ trong mùa đông.

- Ban chỉ đạo công tác chăm sóc nuôi dưỡng - ban trú chỉ đạo chung kế hoạch vệ sinh ATTP và thực hiện kiểm tra theo biểu tiến độ kế hoạch chăm sóc nuôi dưỡng - ban trú đã xây dựng.

Trên đây là kế hoạch triển khai công tác công tác đảm bảo an toàn thực phẩm bếp ăn tập thể trường học và chương trình sữa học đường năm học 2020 - 2021 của trường mầm non Phúc Đồng, rất mong các ban ngành có liên quan giúp đỡ để công tác ATTP đạt kết quả cao hơn trong năm học 2020 - 2021. Kế hoạch được triển khai tới 100% CBGVNV nhà trường thực hiện. Trong quá trình thực hiện, nếu có khó khăn vướng mắc cần kịp thời phản ánh lại BGH nhà trường để tìm hướng khắc phục và giải quyết.

Nơi nhận:

- Phòng GD&ĐT quận - để b/c
- Các bộ phận - thực hiện
- Lưu: VT, HPND

HIỆU TRƯỞNG



Đỗ Thị Thanh Tâm

Số: 287 /BC-MNPĐ

Long Biên, ngày 30 tháng 10 năm 2020

BÁO CÁO
CÔNG TÁC ĐẢM BẢO ATTP BATT VÀ KIỂM SOÁT SỮA HỌC ĐƯỜNG
ĐẦU NĂM HỌC 2020 -2021

I. Đặc điểm chung:

- Tổng số lớp: 18
- Tổng số học sinh: 610
- + Số học sinh ăn bán trú: 610 Tỷ lệ: 100%
- Tổng số BATT: 01 - Nhà trường tự nấu
- Tổng số căng tin: Không
- Tổng số học sinh uống sữa học đường/ tổng số học sinh toàn trường: $528/537 = 98\%$

II. KẾT QUẢ (KẾT QUẢ TÍNH TỪ ĐẦU NĂM HỌC 2020-2021)

2. Công tác chỉ đạo điều hành, quản lý

- Nhà trường xây dựng kế hoạch triển khai công tác đảm bảo ATTP BATT trường học và kiểm soát sữa học đường số 284 ngày 23 tháng 10 năm 2020, có biểu tiến độ thực hiện.

- Quyết định thành lập BCD công tác ATTP đảm bảo ATTP BATT trường học và kiểm soát sữa học đường số 283 ngày 23/10/ 2020. Có phân công cụ thể nhiệm vụ cho các thành viên trong nhà trường.

- Các công văn, văn bản chỉ đạo thực hiện đảm bảo ATTP BATT trường học và kiểm soát sữa học đường: được cập nhật đầy đủ và đăng tải trên trang Web của nhà trường (Lưu văn bản theo mô hình trường học điện tử).

- Hồ sơ có đủ các quy trình giám sát, xử lý khi xảy ra ngộ độc thực phẩm, ngộ độc thực phẩm do uống sữa theo văn bản chỉ đạo của cấp trên chỉ đạo.

- Các quyết định đoàn kiểm tra giám sát, BATT và kiểm soát sữa học đường của Quận, Huyện.

- Từ đầu năm học, nhà trường ký kết với công ty thực phẩm trong danh mục cho phép của Quận, cung cấp thực phẩm rõ nguồn gốc, đảm bảo VSATTP chế biến bữa ăn cho cô và trẻ trong trường học. Hồ sơ sữa học đường có đủ thông tin, sổ sách nhập xuất sữa học đường, được kiểm tra cảm quan trước khi cho trẻ uống mỗi ngày.

- Nhà trường luôn làm tốt công tác phối hợp với các ban, ngành, đoàn thể trong và ngoài nhà trường, cùng ban phụ huynh học sinh thực hiện các hoạt động về ATTP BATT và sữa học đường trong giờ giao nhận thực phẩm.

- Báo cáo công tác đảm bảo ATTP BATT trường học và kiểm soát sữa học đường hàng tháng theo biểu báo cáo nhanh của Phòng giáo dục, mỗi tháng 1 lần.

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

- Tổ chức truyền thông, bồi dưỡng chuyên môn và lồng ghép tuyên truyền đảm bảo ATTP BATT trường học và kiểm soát sữa học đường nâng cao kiến thức, thực hành cho CBGVNV, người sơ chế chế biến phục vụ tại BATT, hội cha mẹ học sinh, học sinh. Tập huấn công tác phòng chống ngộ độc thực phẩm cho CBGVNV.



- Các phương pháp cảnh báo nhanh nguy cơ gây mất ATTP.
- Số tin bài tự viết về ATTP tại các BATT trường học và kiểm soát sữa học đường: 05 bài.
- Số lần phát thanh về ATTP tại các BATT và kiểm soát sữa học đường trường học trên loa đài: 30 lần (3lần/tuần)
- Số ảnh chụp thực trạng giám sát ATTP tại các BATT trường học và kiểm soát sữa học đường: 10 ảnh
- Số tờ rơi, áp phích, đăng báo ATTP tại các BATT trường học và kiểm soát sữa học đường:
- Số người tham gia chế biến trong BATT trường học có kiến thức về ATTP: 10/10

4. Công tác kiểm tra, giám sát và xử lý vi phạm pháp luật về an toàn thực phẩm BATT trường học và sữa học đường.

- BGH nhà trường thường xuyên kiểm tra hoạt động bếp ăn và việc thực hiện quy chế tại các lớp, chỉ đạo nghiêm GVNV thực hiện tốt công tác đảm bảo chất lượng và phòng chống ngộ độc thực phẩm cho trẻ.
- Tổng số lần các lớp và được kiểm tra: 30 lần (3 lần/ tuần)
- Số lần vi phạm: Không
- Số lần Ban đại diện cha mẹ học sinh phối hợp thực hiện giao nhận TP cùng nhà trường: 10 buổi (1 buổi/tuần, có báo trước hoặc đột xuất kiểm tra cùng BGH)

5. Công tác đảm bảo ATTP BATT trường học và kiểm soát sữa học đường trong nhà trường

- Nhà trường xây dựng kế hoạch triển khai công tác đảm bảo ATTP BATT trường học và kiểm soát sữa học đường số 284 ngày 23 tháng 10 năm 2020, có biểu tiến độ thực hiện kèm theo.
- Quyết định thành lập BCĐ công tác ATTP đảm bảo ATTP BATT trường học và kiểm soát sữa học đường số 283 ngày 23/10/ 2020. Có phân công cụ thể nhiệm vụ cho các thành viên ban chỉ đạo.
- Với bếp ăn tập thể: Nhà trường có 10 nhân viên nuôi dưỡng, thực hiện tự nấu tại trường theo quy định của cấp học mầm non. Bếp ăn một chiều, có đủ sổ sách phục vụ công tác nuôi dưỡng (Của trẻ và công đoàn) như: Sổ kiểm thực 3 bước, sổ lưu hủy thức ăn, sổ chia ăn về các lớp. Việc giao nhận thực phẩm, lưu hủy thức ăn được cập nhật đầy đủ, đúng thời điểm theo quy định. Nhân lưu được ghi theo hướng dẫn, lượng lưu theo quy chuẩn và bảo quản trong tủ lạnh, (lưu 24h).
- Với sữa học đường: Nhà trường có sổ nhập xuất kho sữa, ghi rõ thông tin ngày nhập, số lô, hạn sử dụng, số lượng sữa xuất - tồn hàng ngày. Sữa học đường được lưu tại kho chứa thực phẩm, đúng quy định (Tránh ánh nắng trực tiếp, cách sàn- tường 20cm), được kiểm tra cảm quan trước khi xuất và chia về các lớp. Tại lớp học, giáo viên kiểm tra bước 2 cảm quan quanh hộp trước khi cho trẻ uống.
- Nhà bếp được bố trí theo quy định bếp ăn 1 chiều, đồ dùng chế biến sống – chín được để riêng biệt. có tủ sấy, giá để đồ dùng bán trú. Nhà trường sử dụng nước sạch trong sinh hoạt, bình nước đóng chai, cả 2 đều được xét nghiệm thường xuyên 6 tháng/lần.

- Các phương án xử lý khi ngộ độc thực phẩm và bệnh truyền qua thực phẩm xảy ra và quy trình giám sát sữa học đường: Thực hiện theo tài liệu hướng dẫn của y tế và của chuowngng trình sữa học đường.

- 100% CBGVNV (60/60 người) được khám sức khỏe định kỳ theo quy định, có sức khỏe đảm bảo tham gia vào quá trình chăm sóc giáo dục trẻ tại trường (Không mắc các bệnh lây truyền), có kiến thức về VSATTP.

- Có danh mục các công ty cung ứng thực phẩm cho nhà trường, có giấy chứng nhận/bản cam kết trách nhiệm đảm bảo ATTP được niêm yết và công khai tại trường.

6. Những hàng ăn xung quanh khu vực trường học

Nhà trường tọa lạc vị trí trung tâm của tuyến phố Chu Huy Mân, xung quanh là khu dân cư, đa dạng việc buôn bán kinh doanh các loại hình: Cà phê, hàng ăn sáng (Xôi, bánh mì), một số cửa hàng tạp hóa nhỏ, các cửa hàng kinh doanh dịch vụ ăn uống. Quanh cổng chính (Tiếp giáp với trường THPT Tây Sơn và trường THCS Nguyễn Bình Khiêm vẫn xuất hiện các hàng bán rong, đồ ăn nhanh)

Các biện pháp quản lý hàng ăn đảm bảo xung quanh khu vực trường học:

- BGH nhà trường trực tiếp nhắc nhở, phối hợp cùng Công An phường giám sát các quán hàng ăn vặt, ăn nhanh thường xuất hiện trong giờ đón – trả trẻ.

- Báo cáo tình hình cụ thể với lãnh đạo phường trong các cuộc họp giao ban bí thư, phối hợp với cán bộ tổ dân phố và lực lượng chức năng của phường thực hiện xóa bỏ quán ăn vặt trên vỉa hè.

7. Những thuận lợi và khó khăn:

a. Thuận lợi:

- Được sự chỉ đạo sát sao, quan tâm của lãnh đạo ngành, y tế, phường trong công tác đảm bảo VSATTP - sữa học đường trong trường học. Nhà trường nhận được các văn bản chỉ đạo và hướng dẫn thực hiện công tác đảm bảo VSATTP và sữa học đường, từ đó xây dựng kế hoạch thực hiện cụ thể, áp dụng thực tế trong trường học.

- CBGVNV và phụ huynh học sinh có kiến thức và được tuyên truyền phổ biến kiến thức về công tác đảm bảo ATVSTP- sữa học đường, phối hợp trong chăm sóc giáo dục trẻ.

- CBGVNV có nề nếp và thói quen hàng ngày trong thực hiện bếp ăn tập thể: giao nhận, chế biến, hồ sơ nuôi (có đủ sổ sách theo quy định), ký nhận đầy đủ, đúng thành phần.

- Hiệu trưởng chỉ đạo sát sao 2 mảng phụ trách công tác đảm bảo ATTP và sữa học đường: Tổ nuôi làm tốt công tác đảm bảo ATTP – sữa học đường. Tổ dạy chỉ đạo giáo viên làm tốt công tác tuyên truyền đến phụ huynh học sinh, kết hợp xây dựng nội dung cung cấp kiến thức cho trẻ: chế độ dinh dưỡng, các chất cần thiết, ăn - uống gì để đảm bảo sức khỏe....

- Phụ huynh tin yêu, gửi con theo học tại trường, an tâm với công tác nuôi – dạy của nhà trường.

b. Khó khăn:

- Đôi lúc các hộ dân xung quanh còn xả rác không đúng thùng rác và vị trí quy định (đổ tại hành lang quanh trường hoặc trước cổng trường) gây mất vệ sinh và ảnh hưởng xấu đến cảnh quan trường học.



- Các quán hàng rong còn hoạt động quanh khu vực trường học sau khi lực lượng chức năng của phường đi khỏi.

- Phụ huynh thường chỉ tham gia giao nhận thực phẩm cùng nhà trường, không thu xếp được thời gian tham dự hoạt động tổ chức giờ ăn tại các lớp (ý do: đi làm giờ hành chính).

8. Phương hướng nhiệm vụ thời gian tới.

- Nhà trường thường xuyên cập nhật văn bản hướng dẫn chỉ đạo của cấp trên và thực hiện theo quy định. Phổ biến đến 100% CBGVNV và phụ huynh học sinh trong trường.

- GVNV thực hiện tốt qy chế chuyên môn. Duy trì tốt công tác đảm bảo VSATTP – sữa học đường trong nhà trường.

- Tuyên truyền và vận động sự phối của phụ huynh học sinh hơn nữa trong công tác phối hợp với nhà trường chăm sóc - giáo dục trẻ.

9. Kiến nghị và đề xuất:

- Trang thiết bị phục vụ công tác chăm sóc nuôi dưỡng của đơn vị được cấp từ lâu; Nhà trường đã chủ động bổ sung và thay thế các đồ dùng có giá trị thấp, còn một số đồ dùng kinh phí lớn vẫn mong được sự quan tâm, đầu tư của các cấp lãnh đạo: Tủ cơm hồng nặng thường xuyên thay thế phụ kiện, cơm lâu chín, đôi khi sũng), máy cắt củ quả (chưa có).

Trên đây là báo cáo việc thực hiện công tác đảm bảo ATTP BATT trường học và kiểm soát sữa học đường quý I năm học 2020 - 2021 của trường MN Phúc Đồng gửi tới đoàn kiểm tra. Nhà trường kính mong nhận được sự góp ý chỉ đạo của quý đoàn để công tác công tác đảm bảo ATTP BATT trường học và kiểm soát sữa học đường trong thời gian tới đạt kết quả tốt hơn.

Nơi nhận:

- Đoàn kiểm tra - để BC
- Lưu VT



HIỆU TRƯỞNG

Đỗ Thị Thanh Tâm