

Long Biên, ngày 28 tháng 11 năm 2024

THÔNG BÁO KẾT QUẢ KIỂM TRA
Về việc kiểm tra công tác y tế học đường, an toàn trường học
Năm học 2024 - 2025

Thực hiện Quyết định số 213 /QĐ-MNHTN ngày 18/9/2024 của trường
Mầm non Hoa Trang Nguyên về việc kiểm tra nội bộ học kì I.

Ban kiểm tra nội bộ đã tiến hành kiểm tra kiểm tra công tác y tế học đường,
an toàn trường học đối với đồng chí nhân viên y tế trong tháng 11/2024 theo kế
hoạch KTNB.Tiến hành kiểm tra, xác minh trực tiếp các nội dung kiểm tra.

Xét báo cáo kết quả kiểm tra ngày 28/11/2024 của trưởng đoàn kiểm tra, ý
kiến giải trình của đối tượng kiểm tra.

Hiệu trưởng nhà trường thông báo kết quả kiểm tra như sau:

1. Đặc điểm tình hình.

- Chịu trách nhiệm chính công tác y tế học đường, an toàn trường học là
Đ/c Vũ Thị Huệ- nhân viên y tế trường MN Hoa Trang Nguyên.

2. Kết quả kiểm tra, xác minh

- Vệ sinh học đường:

+ Lớp học, phòng ban, phòng chức năng đảm bảo đủ ánh sáng, vệ sinh theo
quy định

+ Bàn ghế theo đúng tiêu chuẩn mầm non

+ Thùng rác ở vị trí phù hợp trong nhà vệ sinh, có nắp đậy

+ Thùng rác công cộng ở vị trí phù hợp , có nắp đậy

- Vệ sinh nước - thực phẩm

+ Nhà trường sử dụng nước sạch 100% cho công tác chăm sóc nuôi dưỡng,
vệ sinh. Thực hiện xét nghiệm nước 1 lần/ năm. Nước uống đóng bình của học
sinh đảm bảo theo tiêu chuẩn, xét nghiệm theo lô.

+ Bếp 1 chiêu đãm bảo đúng quy định, giao nhận thực phẩm và chế biến an
toàn sạch sẽ. Đảm bảo quy trình chia ăn, chăm sóc bán trú

+ Thực đơn phù hợp theo mùa, chế biến theo khoa học.

+ Dụng cụ đồ dùng nhà bếp được trang bị đầy đủ, khai thác sử dụng hiệu
quả, hàng ngày vệ sinh sạch sẽ.

+ Chế biến đảm bảo dây chuyền , quy trình vận hành 1 chiêu

+ Sơ chế, chế biến, chia ăn tổ chức theo quy chế

+ Lưu mẫu thực phẩm 24h theo quy định

+ Nhà trường ký hợp đồng với công ty thực phẩm uy tín, được phòng y tế
quận phê duyệt. Đảm bảo quy định pháp lý và ATTP



+ Hệ thống bếp ga được quản lý chặt chẽ, kho ga riêng. Hợp đồng được ký với công tay ga Quang Tuyên có đầy đủ cơ sở pháp lý và ATCN. Hệ thống ga thường xuyên được kiểm tra, bảo dưỡng.

+ Vệ sinh nhà bếp luôn được đảm bảo sạch sẽ, đồ dùng dụng cụ gọn gàng bếp thông thoáng.

+ Môi trường bên ngoài nhà bếp đảm bảo thông thoáng sạch sẽ

- Phòng chống cháy nổ

+ Có ban PCCC, ban chỉ huy theo quy định, phân công nhiệm vụ rõ ràng

+ Phương án PCCC được xây dựng phù hợp thực tế, đảm bảo ATCN

+ Có kế hoạch tập huấn PCCC cho CBGVNV

+ Có đầy đủ các trang thiết bị PCCC theo quy định và được kiểm tra thường xuyên.

- Công tác phòng chống dịch bệnh

+ Có ban chỉ đạo PCDB, có các kế hoạch, phương án PCDB. Có đầy đủ số theo dõi hàng ngày, dung dịch sát khuẩn, thuốc thiêt yếu phục vụ công tác CSSK ban đầu tại trường

+ Cán bộ y tế thường xuyên kiểm tra VSMT lớp học, phòng ban. Khăn được hấp hàng ngày

- Công tác AN trường học

+ Có kế hoạch đảm bảo AN trường học. Có đủ nhân lực bảo vệ trực 24/24.

An ninh đảm bảo tốt. Có hệ thống camera toàn trường

3. Kết luận (ưu điểm, hạn chế các nội dung đã tiến hành kiểm tra)

- Ưu điểm:

- Vệ sinh học đường:

+ Lớp học, phòng ban, phòng chức năng đảm bảo đủ ánh sáng, vệ sinh theo quy định

+ Bàn ghế theo đúng tiêu chuẩn mầm non

+ Thùng rác ở vị trí phù hợp trong nhà vệ sinh, có nắp đậy

+ Thùng rác công cộng ở vị trí phù hợp, có nắp đậy

- Vệ sinh nước - thực phẩm

+ Nhà trường sử dụng nước sạch 100% cho công tác chăm sóc nuôi dưỡng, vệ sinh. Thực hiện xét nghiệm nước 1 lần/ năm. Nước uống đóng bình của học sinh đảm bảo theo tiêu chuẩn, xét nghiệm theo lô.

+ Bếp 1 chiều đảm bảo đúng quy định, giao nhận thực phẩm và chế biến an toàn sạch sẽ. Đảm bảo quy trình chia ăn, chăm sóc bán trú

+ Thực đơn phù hợp theo mùa, chế biến theo khoa học.

+ Dụng cụ đồ dùng nhà bếp được trang bị đầy đủ, khai thác sử dụng hiệu quả, hàng ngày vệ sinh sạch sẽ.

+ Chế biến đảm bảo dây chuyền, quy trình vận hành 1 chiều

+ Sơ chế, chế biến, chia ăn tổ chức theo quy chế

+ Lưu mẫu thực phẩm 24h theo quy định

+ Nhà trường ký hợp đồng với công ty thực phẩm uy tín, được phòng y tế quận phê duyệt. Đảm bảo quy định pháp lý và ATTP

- + Hệ thống bếp ga được quản lý chặt chẽ, kho ga riêng. Hợp đồng được ký với công tay ga Quang Tuyên có đầy đủ cơ sở pháp lý và ATCN. Hệ thống ga thường xuyên được kiểm tra, bảo dưỡng.
- + Vệ sinh nhà bếp luôn được đảm bảo sạch sẽ, đồ dùng dụng cụ gọn gàng bếp thông thoáng.
- + Môi trường bên ngoài nhà bếp đảm bảo thông thoáng sạch sẽ
- Phòng chống cháy nổ
- + Có ban PCCC, ban chỉ huy theo quy định, phân công nhiệm vụ rõ ràng
- + Phương án PCCC được xây dựng phù hợp thực tế, đảm bảo ATCN
- + Có kế hoạch tập huấn PCCC cho CBGVNV
- + Có đầy đủ các trang thiết bị PCCC theo quy định và được kiểm tra thường xuyên.
- Công tác phòng chống dịch bệnh
- + Có ban chỉ đạo PCDB, có các kế hoạch, phương án PCDB. Có đầy đủ số theo dõi hàng ngày, dung dịch sát khuẩn, thuốc thiết yếu phục vụ công tác CSSK ban đầu tại trường
- + Cán bộ y tế thường xuyên kiểm tra VSMT lớp học, phòng ban. Khăn được hấp hàng ngày
- Công tác AN trường học
- + Có kế hoạch đảm bảo AN trường học. Có đủ nhân lực bảo vệ trực 24/24. An ninh đảm bảo tốt. Có hệ thống camera toàn trường
- Tồn tại:
- + Do trường mới thành lập, tiếp nhận từ môi trường cũ nên 1 số thiết bị PCCC bị hỏng. Máy bơm xăng, hệ thống PCCC chưa hoạt động thường xuyên. Một số lò bồn rửa tay hỏng, vỡ, rỉ nước.

4. Các biện pháp xử lý theo thẩm quyền đã áp dụng (nếu có):

- Không

5. Kiến nghị các biện pháp xử lý (xử lý hành chính, xử lý kinh tế, chuyển hồ sơ vụ việc sai phạm sang cơ quan điều tra (nếu có); thanh tra (nếu có):

Không

Trên đây là Thông báo kết luận kiểm tra về công tác y tế học đường, an toàn trường học tại phòng y tế.

Đề nghị đồng chí Vũ Thị Huệ khắc phục những thiếu sót quản lý đã nêu trong Thông báo và báo cáo kết quả thực hiện về cho Hiệu trưởng trong thời hạn 20 ngày kể từ ngày thông báo kết luận kiểm tra./.

Nơi nhận

- Hiệu trưởng;
- Đối tượng kiểm tra;
- Lưu VT.



Đỗ Thị Loan