

Số: 20/TB-THTA

Long Biên, ngày 20 tháng 02 năm 2024

THÔNG BÁO
Kết quả kiểm tra việc thực hiện vệ sinh an toàn thực phẩm tháng 2
Năm học 2023-2024

Căn cứ Quyết định số QĐ số 07/QĐ-THTA ngày 16/01/2024 của Trường Tiểu học Thanh Am về việc kiểm tra công tác nội bộ trường học.

Xét báo cáo kết quả kiểm tra ngày 20/02/2024 của Phó Trưởng ban KTNB, ý kiến giải trình của đối tượng được kiểm tra, Hiệu trưởng thông báo kết luận kiểm tra như sau:

I. Đặc điểm tình hình:

Đoàn kiểm tra đã tiến hành kiểm tra về các nội dung:

- + Nhân viên nhà bếp.
- + Các hoạt động của nhà bếp.
- + Môi trường bên trong và bên ngoài nhà bếp.
- + Công tác quản lý của nhà trường về vệ sinh an toàn thực phẩm.

II. Kết quả kiểm tra:

1. Nhân viên nhà bếp (ưu điểm, tồn tại):

- Số nhân viên: Có 08 nhân viên phục vụ
- Nhân viên có trách nhiệm với công việc được giao- đảm bảo vệ sinh khu vực mình phụ trách.

- Đầy đủ trang phục theo quy định.

- Có kiến thức về ATTP.

2. Các hoạt động của nhà bếp

2.1. Về thực đơn, thực phẩm (ưu điểm, tồn tại):

- Đã công khai thực đơn ở bảng tin, nhà ăn, trang WEB trường, Sổ LLĐT. Thực đơn thay đổi theo ngày, đầy đủ calo, đảm bảo dinh dưỡng gồm đủ các nhóm thực phẩm phù hợp với lứa tuổi tiểu học

- Thực phẩm đúng theo thực đơn, đảm bảo đạt về cảm quan, khối lượng và định lượng theo phiếu xuất kho.

2.2. Quy trình chế biến, lưu mẫu thực phẩm (ưu điểm, tồn tại):

- Chế biến thực phẩm đảm bảo không nhiễm chéo giữa các thực phẩm.
- Thực hiện lưu mẫu theo quy định, có sổ kiểm thực 3 bước ghi chép đầy đủ.

2.3. Dụng cụ, đồ dùng nhà bếp (ưu điểm, tồn tại):

- Sử dụng dụng cụ riêng cho thực phẩm chín và sống.
- Đồ dùng dễ cọ rửa, được vệ sinh ngay sau khi sử dụng.

- Có tủ hấp dụng cụ bát, thìa đảm bảo vệ sinh.

* Tồn tại: Không.

3. Môi trường bên trong, bên ngoài nhà bếp (ưu điểm, tồn tại):

- Đảm bảo vệ sinh về cảm quan

- Test tinh bột:

+ Hộp inox: Đạt 5/5 mẫu

+ Thìa ăn inox của HS: Đạt 5/5 mẫu

+ Khay inox: 10/9 mẫu

4. Công tác quản lý của nhà trường về VSATTP (ưu điểm, tồn tại):

- Đầy đủ hồ sơ về bếp ăn bán trú theo quy định

- Nhà bếp và nhà trường phối hợp tốt trong công tác VSATTP, Ban giám hiệu đã phân công các đồng chí trong tổ hành chính và các nhóm trưởng đảm bảo luôn được giám sát từ khâu nhập thực phẩm đến chia xuất ăn về cho HS và GV.

II. ĐÁNH GIÁ CHUNG

- Công tác VSATTP luôn được nhà trường và nhà bếp phối hợp thực hiện tốt.

- Các bộ phận phụ trách thực hiện giám sát và chế biến luôn cố gắng hoàn thành tốt nhiệm vụ.

- Cần chú ý: lau dọn khu vực nhận thực phẩm và rửa khay ăn sạch sẽ không còn tinh bột dính ở khay

III. KIẾN NGHỊ

Nhà bếp tiếp tục thực hiện Tốt các hoạt động về đảm bảo công tác VSATTP.

Trên đây là Thông báo Kết luận kiểm tra việc thực hiện vệ sinh an toàn thực phẩm tháng 02 trường Tiểu học Thanh Am.

Đề nghị các bộ phận có liên quan khắc phục những tồn tại đã nêu. Thông báo Kết luận và báo cáo kết quả thực hiện Kết luận kiểm tra về cho Trưởng ban KTNB trong thời hạn 20 ngày kể từ ngày Thông báo Kết luận kiểm tra./.

Nơi nhận:

- Ban KTNB;
- CB-GV-NV – để biết;
- Lưu: VT, Hồ sơ KTNB.

HIỆU TRƯỞNG - TRƯỞNG BAN KTNB



Nguyễn Thị Thúy Vân