

Số: 100/BC-MNTH

Tân Hiệp, ngày 22 tháng 5 năm 2023

## **BÁO CÁO**

### **Công tác quản lý an toàn thực phẩm trong trường mầm non Năm học 2022-2023**

Căn cứ vào kế hoạch số 155/PGDĐT-BT ngày ngày 17 tháng 5 năm 2023 về việc báo cáo công tác quản lý an toàn thực phẩm ở cơ sở trường học bán trú năm học 2022-2023;

Căn cứ vào tình hình thực tế đơn vị. Trường MN Tân Hiệp báo cáo công tác quản lý an toàn thực phẩm tại cơ sở trường học năm học 2022-2023 như sau:

#### **I/ Đặc điểm tình hình**

- Tổng số lớp: 10 lớp.
- Tổng số học sinh: 320/156 nữ
- Tổng số lớp bán trú: 10 lớp, TS học sinh ăn trú 320/156 nữ
- Tổng số CBGVNV tham gia bán trú: 35/32 nữ
- Tổng số mức thu bán trú:
  - + Đồ dùng vệ sinh bán trú: 120.000đ/năm/trẻ
  - + Tiền ăn: 32.000/ngày/trẻ
  - + Tiền chất đốt: 2.000/ngày/trẻ
  - + Tiền nước rửa chén: 500/ngày/trẻ
  - + Tiền thù lao hỗ trợ nấu sáng: 2.000 ngày/trẻ

#### **II/ Kết quả đạt được**

##### **1/ Công tác chỉ đạo và tuyên truyền**

- Tuyên truyền các văn bản chỉ đạo về ATTP của các cấp đến CBGVNV trong đơn vị:
  - Luật ATTP số 55/2010/QH 12 ngày 17/6/2010 của Quốc Hội khóa 12.
  - Nghị định 15/2018/NĐ-CP ngày 02/02/2018 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật an toàn thực phẩm.
  - Thông tư liên tịch số 08/2008/TTLT/BYT/BGDĐT ngày 8/7/2008 của BHYT và BGDĐT hướng dẫn công tác đảm bảo vệ sinh trong các cơ ở giáo dục.
  - Thông tư liên tịch số 13/2016/TTLT/BYT/BGDĐT ngày ngày 12/5/2016 của Bộ y tế và Bộ GDĐT quy định về công tác y tế trường học.
  - Quyết định 1246/ QĐ-BYT ngày 31/3/2017 Quyết định về việc ban hành hướng dẫn thực hiện chế độ kiểm thực 3 bước và lưu mẫu thức ăn đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống.
  - Hướng dẫn số 292/PGDĐT –BT ngày 31/8/2022 của PGD về việc hướng dẫn thực hiện công tác bán trú căn tin năm học 2022-2023.

- Chỉ đạo Phó hiệu trưởng phụ trách bán trú tuyên truyền nâng cao nhận thức trách nhiệm của các bậc phụ huynh trong việc tổ chức bữa ăn đảm bảo dinh dưỡng, đảm bảo ATTP cho trẻ tại gia đình và phối hợp với nhà trường tổ chức bữa ăn bán trú cho học sinh đảm bảo ATTP.

- Kết quả trong năm nhà trường đã chỉ đạo đội ngũ giáo viên, nhân viên tuyên truyền các nội dung liên quan đến chăm sóc, nuôi dưỡng được 90 bài. Các bài tuyên truyền được chia sẻ trên nhóm zalo và bảng tuyên truyền của trường, lớp.

## **2/ Công tác quản lý và thực hiện vệ sinh an toàn thực phẩm**

- Ngay từ đầu năm học Hiệu trưởng đã phân công CBQL (PHT) phụ trách công tác chăm sóc nuôi dưỡng giáo dục trẻ, vệ sinh an toàn thực phẩm tại đơn vị.

- Nhà trường ra Quyết định thành lập các Ban, tổ như: Ban chăm sóc sức khỏe trẻ, tổ tự quản vệ sinh an toàn thực phẩm. Sau khi ra quyết định thành lập, các đồng chí trưởng ban đã xây dựng quy chế hoạt động và kế hoạch hoạt động năm tháng của các bộ phận đầy đủ.

- Các thành viên trong tổ tự quản thường xuyên kiểm tra giám sát hàng ngày (đột xuất) về công tác tiếp phẩm của cấp dưỡng, việc thực hiện hồ sơ kiểm thực 3 bước và lưu mẫu thức ăn hàng ngày theo quyết định 1246 /BYT-BGDĐT. Sau mỗi lần kiểm tra đều có bảng kiểm giám sát và biên bản kiểm tra đầy đủ, có ghi nhận kết quả sau mỗi lần kiểm tra.

- Ban chăm sóc sức khỏe học sinh đã phối hợp kiểm tra vệ sinh an toàn thực phẩm, chất lượng bữa ăn hàng ngày của trẻ. Kiểm tra đánh giá môi trường hoạt động trong, ngoài lớp học của trẻ. Trong đó, y tế trường học thường xuyên quan tâm kiểm tra giám sát đảm bảo chất lượng và số lượng. Thực hiện nghiêm túc theo TT13/2016 của BYT về y tế học đường, cân đo chắt biểu đồ tăng trưởng cho trẻ đúng quy định, khám sức khỏe định kỳ 2 lần/năm học cho trẻ. Rà soát bảng kiểm đánh giá công tác y tế trường học 2 lần/năm theo đúng quy định. Bên cạnh đó, Ban chăm sóc sức khỏe đã rà soát các tiêu chí bảng kiểm đánh giá “Trường học an toàn, lành mạnh, thân thiện, phòng chống bạo lực học đường” và “Xây dựng trường học an toàn phòng chống tai nạn thương tích cho trẻ” đầy đủ.

- Để thực hiện tốt công tác ATTP ngay từ đầu năm nhà trường xây dựng kế hoạch kiểm tra nội bộ, kiểm tra các nội dung điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm bếp ăn, kiểm tra cấp dưỡng cách vận hành chế biến theo nguyên tắc bếp một chiều, dự giờ chế biến món ăn của cấp dưỡng cũng như khâu thành phẩm chia thực phẩm đảm bảo đủ lượng, chất dinh dưỡng cho từng trẻ theo sĩ số lớp hàng ngày. Bên cạnh đó, Ban thanh tra nhân dân trường học cùng với tổ tự quản cũng phát huy vai trò của mình thường xuyên kiểm tra giám sát công tác ATTP bếp ăn và tổ chức ăn cho trẻ ở các lớp có biên bản đánh giá kèm theo.

Đã chỉ đạo thường xuyên các tổ, ban, bộ phận có liên quan kiểm tra thường xuyên, đột xuất ATTP ở bếp ăn, lớp học, sau mỗi lần kiểm tra có ghi nhận đánh giá ưu, khuyết điểm để khắc phục. Các lần kiểm tra đều xếp loại tốt.

+ Kết quả: Kiểm tra công tác tiếp phẩm, chế biến, kiểm thực ba bước: 13 lần đạt tốt 11, khá 2.

+ Kiểm tra việc lưu mẫu 5 lần, xếp loại tốt 4, khá 1.

+ Giám sát ATVSTP bếp ăn ( Phối hợp ban đại diện phụ huynh học sinh) 12 lần, xếp loại tốt 10, khá 2.

Kiểm tra chuyên môn cấp dưỡng: 04 xếp loại tốt.

### **3. Công tác phối hợp giữa gia đình, nhà trường và cộng đồng**

- Phối hợp với trạm y tế xã Tân Hiệp xây dựng kế hoạch triển khai và thực hiện công tác an toàn thực phẩm tại trường. Giám sát chặt chẽ việc thực hiện ATTP trong công tác tổ chức ăn cho trẻ. Giám sát và thực hiện công tác kiểm thực 3 bước lưu mẫu thức ăn hàng ngày theo đúng quy định. Hỗ trợ tư vấn giúp đến phụ huynh về cách nuôi dạy con theo khoa học, hỗ trợ trong công tác phòng , chống dịch bệnh, khử khuẩn, tiêm chủng....

- Nhà trường đã xây dựng kế hoạch phối hợp với Ban cha mẹ phụ huynh học sinh trong việc giám sát nhà trường thực hiện ATTP. Kiểm tra giám sát 2 lần/tháng về tiếp phẩm, chế biến món ăn của cấp dưỡng và tham quan dự giờ ăn của lớp và có biên bản kèm theo ghi nhận đánh giá công thực hiện của nhà trường. Bên cạnh đó nhà trường phối hợp ban đại diện phụ huynh học sinh thực hiện giám sát ATVSTP bếp ăn ( 12 lần, xếp loại tốt 10, khá 2). Bên cạnh đó Ban đại diện phụ huynh còn tham mưu kịp thời nhà trường một số giải pháp nâng cao chất lượng bữa ăn cho trẻ.

### **4. Công tác mua sắm trang thiết bị bán trú**

- Nhà trường luôn quan tâm đến việc mua sắm các trang thiết bị, dụng cụ phục vụ bán trú cho trẻ đảm bảo đầy đủ phương tiện để phục vụ bán trú hàng ngày cho trẻ có chất lượng cụ thể:

+ Trang bị đầy đủ đồ dùng bảo hộ lao động cho đội ngũ cấp dưỡng

+ Trang bị đầy đủ đồ dùng, dụng cụ sơ chế, chế biến (có đầy đủ đồ dùng dụng cụ sòng, chín).

Đồ dùng, dụng cụ nhà bếp được nhà trường kiểm tra thường xuyên và mua sắm bổ sung kịp thời thay thế đồ dùng, dụng cụ hư hỏng để đảm bảo công tác bán trú được thực hiện tốt.

Hệ thống bếp nấu được vận hành theo quy trình bếp một chiều (Sử dụng bếp gas công nghiệp và tủ hấp cơm).

Kết quả trong năm đã mua sắm bổ sung đồ dùng, dụng cụ phục vụ công tác bán trú với tổng số tiền. 15.756.000 đồng.

### **5. Công tác ba công khai**

- Nhà trường thực hiện công khai kịp thời các khoản thu hộ, chi hộ phục vụ công tác bán trú: cụ thể công khai tiền ăn, chất đốt, tiền nước rửa chén, tiền vệ sinh bán trú hàng tháng; công khai bảng giá chợ hàng tháng, công khai hóa đơn chợ hàng ngày; công khai bảng thực đơn ăn hàng tuần của trẻ. Các nội dung công

khai được nhà trường tuyên truyền phụ huynh trước công trường trang wsbiet của đơn vị và nhóm zalo của lớp.

## **6. Công tác ký kết hợp đồng thực phẩm**

- Nhà trường ký kết hợp đồng với công ty có chất lượng và uy tín như: Cơ sở cung cấp hàng nông sản Nguyên Thành Đạt, địa chỉ: 37/19 khu phố 6, phường Phú Mỹ, TDM, Bình Dương. Công ty sữa Sữa Meta care, đại diện hộ kinh doanh Lê Hương, địa chỉ 549/58/7 Lê Văn Thị, Phường 14, quận Gò Vấp, TPHCM. Các cơ sở cung cấp có đầy đủ hồ sơ pháp lý, hồ sơ năng lực kèm theo.

- Nguồn cung cấp thực phẩm đa dạng, tươi ngon đảm bảo chất lượng, đối với thịt heo, trứng có giấy chứng nhận đủ điều kiện VSATTP kèm theo hàng ngày. Nhà trường thực hiện điều tra dinh dưỡng cho trẻ hàng ngày bằng phần mềm dinh dưỡng PMS cân đối đầy đủ các chất dinh dưỡng cho trẻ hàng ngày đảm bảo đủ 3 bữa chính cho trẻ với năng lượng cần đạt (đối với NT đạt từ 600-801 Kcalo/ngày, MG đạt từ 615 đến 865 Kcalo/ngày)

## **7. Công tác đào tạo bồi dưỡng và chế độ phụ cấp cho đội ngũ bán trú**

- Trường có 6/6 cấp dưỡng đều có giấy chứng nhận nấu ăn đãi tiệc, chứng chỉ kiến thức dinh dưỡng; 6/6 cấp dưỡng được TTYT huyện Phú Giáo tập huấn kiến thức vệ sinh an toàn thực phẩm và có giấy chứng nhận đầy đủ. Hàng tháng trong sinh hoạt chuyên môn đều có lồng ghép để bồi dưỡng các kiến thức về ATTP, kỹ năng thực hành chế biến cho cấp dưỡng.

- Nhà trường thực hiện đầy đủ các chế độ cho CB-GV-NV thực hiện công tác bán trú: Cụ thể CBGV trực sáng, trưa đầy đủ được hưởng 2 ngày/ tháng đối với BGH, 4 ngày /tháng đối với GV; CB-GV-NV được hỗ trợ bán trú 200.000đ/ tháng (tính theo học kỳ). Bên cạnh đó CD và nhân viên được hỗ trợ bồi dưỡng nấu ăn sáng cấp dưỡng được khoảng 1.200.000 đồng/ tháng, nhân viên bảo vệ, phục vụ, y tế, kế toán được khoảng 300.000đ/ tháng.

## **III. Nhận xét, đánh giá việc chấp hành các quy định của pháp luật về đảm bảo ATTP của các trường có bếp ăn tập thể.**

- Nhà trường luôn chấp hành và thực hiện đúng các quy định của pháp luật về đảm bảo ATTP khi tổ chức ăn bán trú tại đơn vị.

Trong năm học nhà trường có đoàn đoàn kiểm tra chuyên ngành của PGD và đoàn kiểm tra liên ngành vệ sinh ATTP kết luận đơn vị thực hiện tốt công tác VSATTP.

## **IV. Nhận xét - đánh giá chung**

### **1 Thuận lợi.**

- Nhà trường trang bị tương đối đầy đủ các trang thiết bị để phục vụ công tác chăm sóc, nuôi dưỡng bán trú cho trẻ.

- Bộ phận chuyên môn thường xuyên triển khai các văn bản hướng dẫn, quy định về VSATTP của cấp trên đến toàn thể CBGVNV thực hiện.

- Mỗi CBGVNV luôn nêu cao tinh thần tự giác thực hiện tốt ATTP tại đơn vị.

- Các ban, tổ, bộ phận có liên quan thường xuyên kiểm tra giám sát ATTP ghi nhận kết quả kiểm tra đầy đủ.

- Có sự phối hợp tốt với Ban đại diện phụ huynh và y tế địa phương trong việc kiểm tra giám sát bếp ăn của trường. Qua mỗi lần kiểm tra giám sát đều được ban phụ huynh và y tế địa phương đánh giá trường thực hiện tốt ATTP.

## **2. Khó khăn, hạn chế; nguyên nhân:**

**Không**

## **3. Giải pháp thực hiện cho những năm tiếp theo.**

- Tiếp tục thực hiện tốt các văn bản hướng dẫn, quy định về ATTP đến CBGVNV trong tổ chức ăn bán trú cho trẻ tại đơn vị.

- Thường xuyên tập huấn triển khai các nội dung văn bản hướng dẫn, quy định về ATTP cho đội ngũ.

- Tăng cường công tác kiểm tra giám sát ATTP tại bếp ăn và lớp học. (tần suất kiểm tra định kỳ/ đột xuất)

- Chỉ đạo cấp dưỡng thực hiện đúng hồ sơ kiểm thực 3 bước và lưu mẫu thức ăn hàng ngày theo quy định.

- Tiếp tục phối hợp với Ban phụ huynh học sinh và y tế địa phương trong việc giám sát nhà trường thực hiện ATTP cho trẻ.

Trên đây là báo cáo công tác quản lý an toàn thực phẩm trong tổ chức ăn bán trú cho trẻ năm học 2022-2023 của trường Mầm non Tân Hiệp./.

### ***Nơi nhận:***

- PGD&ĐT Phú Giáo;
- Bộ phận MN-PGD (báo cáo);
- Lưu VT.

**HIỆU TRƯỞNG**

**Phạm Thị Mỹ**