

Số: /BC-MNTL

Vĩnh Hải, ngày 12 tháng 05 năm 2025

BÁO CÁO
Kết quả triển khai “Tháng hành động vì an toàn thực phẩm” năm 2025

Căn cứ Công văn số 1941/SGDDĐT-GDMN&GDTH ngày 04/4/2025 của Sở Giáo dục và Đào tạo Hải Phòng (GDĐT) về triển khai "Tháng hành động vì an toàn thực phẩm" năm 2025; Công văn số 222/GDĐT ngày 09/4/2025 của Phòng Giáo dục và Đào tạo huyện Vĩnh Bảo về triển khai "Tháng hành động vì an toàn thực phẩm" năm 2025;

Thực hiện Kế hoạch số 42/KH-MNTL ngày 10/04/2025 của Trường Mầm non Thanh Lương về triển khai “Tháng hành động vì an toàn thực phẩm” năm 2025, Trường mầm non Thanh Lương báo cáo kết quả triển khai “Tháng hành động vì an toàn thực phẩm” năm 2025, cụ thể như sau:

I. Đặc điểm tình hình của trường

Trường Mầm non Thanh Lương có 01 điểm trường. Trong đó: Cán bộ, giáo viên, nhân viên: 29 đồng chí; Lớp học: 09 lớp; Học sinh: 265 trẻ; 100% trẻ ăn bán trú tại trường.

1. Thuận lợi

Trường mầm non Thanh Lương luôn nhận được sự quan tâm chỉ đạo sát sao của Phòng Giáo dục, Trung tâm y tế huyện, UBND xã về công tác ATTP về thực hiện bếp ăn tập thể.

Bếp ăn bán trú của nhà trường được xây dựng theo chuẩn “Bếp ăn một chiều” đảm bảo khâu sơ chế, chế biến và chia ăn thuận tiện cho trẻ.

Các nhà cung cấp thực phẩm đều là người địa phương nên nguồn thực phẩm đảm bảo tươi ngon, có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng.

Nhà trường có vườn rau sạch cung cấp cho học sinh ăn hàng ngày đảm bảo VSATTP tuyệt đối.

Phụ huynh học sinh quan tâm đến chất lượng bữa ăn bán trú tại nhà trường, thường xuyên giám sát khâu tiếp phẩm, sơ chế, chế biến và chia ăn tại bếp ăn của nhà trường nên hoàn toàn tin tưởng vào chất lượng thực phẩm cũng như khâu VSATTP của nhà trường.

Nhân viên nuôi dưỡng nắm vững quy trình bếp ăn một chiều, vệ sinh cá nhân, vệ sinh môi trường sạch sẽ đảm bảo VSATTP tuyệt đối.

Giáo viên nắm vững cách chia ăn, theo dõi, giám sát trẻ ăn đảm bảo an toàn tuyệt đối khi trẻ ăn

2. Khó khăn

Bếp ăn đã xây dựng từ lâu vì vậy đã xuống cấp, diện tích còn chật hẹp.

II. Kết quả thực hiện công tác an toàn thực phẩm trong hoạt động của bếp ăn tập thể.

1. Công tác tuyên truyền

Nhà trường đã tuyên truyền, giáo dục nâng cao nhận thức, trách nhiệm của cán bộ, giáo viên, nhân viên, học sinh và cha mẹ, chủ cơ sở kinh doanh thực phẩm trẻ hiểu tầm quan trọng của công tác VSTTTP, phòng chống ngộ độc thực phẩm trong trường học, các quy định của ngành.

Thực hiện tốt các quy định vệ sinh trang thiết bị, sử dụng dụng cụ chế biến thực phẩm, kiểm tra kiến thức an toàn thực phẩm cho nhân viên nhà bếp

2. Công tác thực hiện công tác an toàn thực phẩm trong hoạt động của bếp ăn.

Nhà trường đã phối hợp với trạm y tế kiểm tra giám sát công tác an toàn thực phẩm định kỳ.

Nhà trường thực hiện đầy đủ hồ sơ vệ sinh an toàn thực phẩm: Giấy khám sức khỏe đối với nhân viên nấu ăn, quản lý phụ trách bán trú; Giấy chứng nhận kiến thức về ATTP của nhân viên nấu ăn; Hợp đồng cung ứng thực phẩm giữa nhà trường và nhà cung ứng thực phẩm; Giấy cam kết vệ sinh ATTP; Bản cam kết của chủ sản xuất kinh doanh với UBND xã; Sổ kiểm thực ba bước.

Hệ thống cống, rãnh, bể chứa nước được khơi thông, cọ rửa thường xuyên; vệ sinh, quét dọn, phát quang bụi rậm trong và ngoài trường. Tổ chức trồng cây, rau, hoa, cây cảnh tạo môi trường xanh, sạch, đẹp, trong lành.

Thường xuyên kiểm tra, chỉ đạo, giám sát chặt chẽ hàng ngày công tác nuôi dưỡng của các giáo viên, cô nuôi về giờ ăn, giờ ngủ, vệ sinh cá nhân trẻ. Phát huy vai trò của Ban đại diện cha mẹ học sinh trong việc phối hợp, giám sát đảm bảo ATTP tại các bếp ăn bán trú.

*** Đối với nhóm, lớp:**

Nhà trường chỉ đạo các nhóm lớp thường xuyên tuyên truyền phụ huynh về kiến thức VSATTP qua các bảng biểu tuyên truyền, hệ thống loa truyền thanh của nhà trường, thực hiện tháng hành động vệ sinh an toàn thực phẩm.

Sắp xếp phòng, nhóm: Các nhóm lớp xếp sắp phòng nhóm gọn gàng, sạch sẽ, phù hợp với độ tuổi của trẻ.

Vệ sinh trong lớp sạch sẽ.

Vệ sinh trẻ sạch sẽ, gọn gàng, móng tay thường xuyên được cắt ngắn. Thao tác rửa tay bằng xà phòng nhanh nhẹn, đúng các bước rửa tay, nề nếp ăn ngủ của trẻ có tiến bộ. Làm tốt công tác tuyên truyền phòng chống dịch bệnh Covid-19.

Chất lượng chăm sóc nuôi dưỡng có nhiều tiến bộ: Trẻ khỏe mạnh, nhanh nhẹn, kênh bình thường cân nặng đạt 97%, trẻ mạnh dạn tự tin trong giao tiếp.

* **Bếp:**

Nhà trường luôn phối kết hợp liên ngành tạo điều kiện cho cô nuôi được khám sức khỏe định kỳ.

Cô nuôi thường xuyên mặc trang phục công tác, đeo tạp dề đội mũ trong khi chế biến, đeo khẩu trang trước chia thức ăn cho trẻ, thường xuyên rửa tay bằng xà phòng diệt trùng. Nội quy nhà bếp quy định cụ thể treo ngoài cửa bếp để mọi người cùng đọc và thực hiện đúng chức năng của mình từ nhiệm vụ, trang phục, giao tiếp, nguyên tắc, vệ sinh... được triển khai và thực hiện nghiêm túc.

Đồ dùng dụng cụ phục vụ trong bếp được sắp xếp tương đối gọn gàng, ngăn nắp, an toàn thuận tiện sử dụng, việc giữ gìn bảo quản và vệ sinh đã chú trọng. Nơi chế biến thực phẩm luôn giữ vệ sinh sạch sẽ có dụng cụ dùng riêng cho thực phẩm sống và chín, bếp đảm bảo đủ ánh sáng và không có mùi hôi. Đối với nhà bếp các cô nuôi đã thực hiện đúng nguyên tắc bếp một chiều, làm đúng chức năng của từng cô. Tổ bếp có lịch phân công cụ thể chức năng vai trò của từng nhân viên, BGH đã kiểm tra sát sao việc thực hiện nghiêm túc quy trình chế biến, việc tiếp phẩm thực phẩm đảm bảo tươi ngon, tiếp phẩm theo đúng thực đơn, đúng hợp đồng thực phẩm, sắp xếp các dụng cụ chế biến thực phẩm sống, chín có ký hiệu rõ ràng, tủ lạnh, tủ đá được vệ sinh sạch 2 – 3 lần /tuần không có mùi, thức ăn lưu trữ đảm bảo đúng, đủ lưu trữ thức ăn đúng thời gian quy định. Đồ dùng dụng cụ mắm muối và các dụng cụ chế biến đều bằng Inox, bằng sành sứ được vệ sinh theo lịch phân công hàng tuần đảm bảo vệ sinh.

Khu bếp nấu ăn, khu chế biến, dụng cụ chế biến sống, chín phân biệt đảm bảo rõ ràng, sạch sẽ, nguồn nước đảm bảo vệ sinh; tổ chức ký hợp đồng cung cấp thực phẩm đảm bảo nguồn gốc rõ ràng; lên thực đơn, thực hiện tốt kiểm thực 3 bước hàng ngày, lưu mẫu thức ăn hàng ngày đảm bảo đủ số lượng và thời gian lưu mẫu thức ăn sống và chín; nhân viên nấu ăn được khám sức khỏe định kỳ, được tập huấn về an toàn thực phẩm theo quy định.

Nhà trường thường xuyên tu sửa, bổ sung đồ dùng cho bếp ăn như máy xay, sửa tủ cơm, bát inox, đồ dùng chế biến sống chín đầy đủ với tổng kinh phí trên 40 triệu đồng. Có hợp đồng thực phẩm với người bán hàng, giá cả thực phẩm, chất lượng thực phẩm đảm bảo an toàn VSTP. Cô nuôi trồng nhiều loại rau cung cấp thực phẩm sạch cho trẻ.

Kiểm tra vệ sinh ATTP thường xuyên, không để xảy ra ngộ độc thực phẩm trong trường học. Tăng cường phối hợp chặt chẽ giữa nhà trường, gia đình trong việc giáo dục trẻ hiểu biết về an toàn thực phẩm, vệ sinh cá nhân, vệ sinh môi trường, rửa tay bằng xà phòng trước và sau khi ăn, đi vệ sinh.

3. Đề xuất, kiến nghị

Cấp trên tiếp tục quan tâm cơ sở vật chất cho nhà trường để có diện tích khuôn viên bếp ăn sử dụng thuận tiện hơn.

Trên đây là báo kết quả triển khai “Tháng hành động vì an toàn thực phẩm” năm 2025 của trường mầm non Thanh Lương./.

Nơi nhận:

- UBND huyện;
- Phòng GD&ĐT;
- Lưu: VT.

PHÓ HIỆU TRƯỞNG

Nguyễn Thị Ngọc Trâm