

Số: 142/BC-MNTM

Cù Chi, ngày 03 tháng 5 năm 2024

BÁO CÁO
Kết quả thực hiện “Tháng hành động vì an toàn thực phẩm”
Năm 2024

Thực hiện theo Kế hoạch số 3011/KH-UBND ngày 09 tháng 4 năm 2024 của Ủy ban nhân dân huyện Cù Chi về triển khai “Tháng hành động vì an toàn thực phẩm” năm 2024;

Căn cứ Văn bản số 619/GDDT-YT ngày 12 tháng 4 năm 2024 của Phòng Giáo dục và Đào tạo Cù Chi về triển khai “Tháng hành động vì an toàn thực phẩm” năm 2024.

Trường Mầm non Thái Mỹ báo cáo kết quả thực hiện công tác đảm bảo an toàn thực phẩm như sau:

I. ĐẶC ĐIỂM TÌNH HÌNH

1. Học sinh

Tổng số học sinh: 352/12 lớp Trong đó:

- Nhà trẻ 24-36T: 20 cháu /1 lớp
- Mẫu giáo 3 tuổi: 51 cháu/2 lớp
- Mẫu giáo 4 tuổi: 108 cháu/4 lớp
- Mẫu giáo 5 tuổi: 173 cháu/5 lớp

2. Cán bộ quản lý - Giáo viên - Nhân viên

Tổng số cán bộ giáo viên, nhân viên: 33 người. Trong đó:

- + Ban Giám hiệu: 03 người
- + Giáo viên đứng lớp: 24 người
- + Nhân viên: 06 người

3. Thuận lợi, khó khăn tác động đến công tác đảm bảo an toàn thực phẩm của trường

*** Thuận lợi.**

- Được sự quan tâm của các cấp lãnh đạo và chính quyền địa phương trong việc chăm sóc giáo dục trẻ.
- Đội ngũ giáo viên yêu nghề, mến trẻ và tâm huyết với ngành, luôn được phụ huynh học sinh tin tưởng gửi con.

- Nhà trường đã hợp đồng với công ty có uy tín trên thị trường để cung cấp thực phẩm an toàn cho trẻ, thực hiện chế biến thức ăn cho trẻ theo quy trình bếp một chiều, có đầy đủ dụng cụ phục vụ ăn uống đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.

* **Khó khăn:** Một số phụ huynh đề ông, bà nuôi dưỡng cháu việc tuyên truyền an toàn thực phẩm đến phụ huynh còn gặp nhiều khó khăn.

II. KẾT QUẢ THỰC HIỆN

1. Về công tác tuyên truyền về an toàn thực phẩm.

Nhà trường xây dựng kế hoạch số 130/KH-MNTM ngày 15 tháng 4 năm 2024 của Trường Mầm non Thái Mỹ về việc triển khai thực hiện “Kế hoạch Tháng hành động vì an toàn thực phẩm năm 2024” và triển khai đến toàn thể cán bộ, giáo viên, nhân viên, cha mẹ trẻ.

Treo băng rôn, khẩu hiệu tuyên truyền về tháng hành động vì an toàn thực phẩm “Nhiệt liệt hưởng ứng Tháng hành động vì an toàn thực phẩm 2024” (Từ ngày 15/4/2024 đến ngày 15/5/2024) với chủ đề: “Tiếp tục đảm bảo an ninh, an toàn thực phẩm trong tình hình mới”

Thực hiện nghiêm các quy định của Luật An toàn thực phẩm:

Thực hiện nghiêm các quy định của Luật An toàn thực phẩm; Nghị định 124/2021/NĐ-CP ngày 28/12/2021 của Chính phủ về sửa đổi, bổ sung một số điều của Nghị định số 115/2018/NĐ-CP ngày 04/9/2018 của Chính phủ quy định xử phạt vi phạm hành chính về an toàn thực phẩm; Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 02/2/2018 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật An toàn thực phẩm; Nghị định số 155/2018/NĐ-CP ngày 12/11/2018 của Bộ Y tế sửa đổi, bổ sung một số quy định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của bộ Y tế (Lĩnh vực an toàn thực phẩm); Thông tư liên tịch số 08/2008/TTLT-BYT-BGDDT ngày 08/7/2008 của Bộ Y tế và Bộ GDĐT hướng dẫn công tác bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm trong các cơ sở giáo dục; Thông tư liên tịch số 13/2016/TTLT-BYT-BGDDT ngày 12/5/2016 của Bộ GDĐT và Bộ Y tế quy định về công tác y tế trường học; Chỉ thị số 17/CT-TTg ngày 13/4/2020 của Thủ tướng Chính phủ về việc tiếp tục tăng cường trách nhiệm quản lý nhà nước, trách nhiệm quản lý an toàn thực phẩm trong tình hình mới.

Nhận thức được tầm quan trọng của vấn đề này, ngay từ đầu năm học nhà trường đã triển khai nghiêm túc nhiệm vụ năm học 2023-2024 đặc biệt chú trọng đến việc đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm tại bếp ăn bán trú trong nhà trường. Trang bị đầy đủ cơ sở vật chất và các điều kiện đáp ứng nhu cầu gửi con học bán trú của phụ huynh học sinh đồng thời nâng cao chất lượng công tác bán trú trong nhà trường.

Cán bộ, giáo viên, nhân viên được khám sức khỏe định kỳ và tham dự lớp tập huấn về vệ sinh an toàn thực phẩm do nhà trường tổ chức.

Tập trung tuyên truyền, hướng dẫn cho cán bộ, giáo viên, nhân viên và học sinh đặc biệt nhân viên bếp thực hiện đúng luật an toàn thực phẩm.

Tuyên truyền, hướng dẫn nâng cao vai trò, trách nhiệm, tầm quan trọng của việc thực hiện tốt các quy định vệ sinh trang thiết bị, dụng cụ chế biến thực phẩm, vệ sinh cá nhân trong việc phòng ngừa nguy cơ ô nhiễm thực phẩm, tuyên truyền phổ biến việc thực hiện kiến thức và sức khỏe người trực tiếp chế biến thực phẩm, vệ sinh an toàn trong chế biến; bảo quản, sử dụng thực phẩm an toàn góp phần giảm thiểu ngộ độc thực phẩm.

2. Các điều kiện thực hiện công tác an toàn thực phẩm

- Nhân viên được trang bị đầy đủ trang phục bảo hộ lao động khi tham gia chế biến đúng theo quy định.

- Đảm bảo 100% giáo viên, nhân viên có đủ điều kiện, tiêu chuẩn theo pháp lệnh vệ sinh an toàn thực phẩm, cụ thể:

+ Được tập huấn kiến thức về vệ sinh an toàn thực phẩm.

+ Thực hiện đúng quy trình bếp một chiều, sử dụng dụng cụ chế biến sống, chín riêng biệt.

+ Trong chế biến không sử dụng chất phụ gia gây độc hại.

+ Thực hiện lưu mẫu đầy đủ thức ăn trẻ ăn trong ngày đúng quy trình, hủy mẫu đúng thời gian quy định.

+ Cập nhật sổ ba bước thường xuyên, đầy đủ, đúng mẫu theo quyết định số 1246/QĐ-BYT ngày 31 tháng 3 năm 2017.

+ Có đầy đủ dụng cụ bảo hộ lao động: khẩu trang, nón, tạp dề, găng tay trong chế biến và chia thức ăn.

+ Không để móng tay dài, không đeo trang sức khi làm việc; không cười, nói to trong chế biến.

- Thực hiện đúng lịch vệ sinh khu vực trong nhà bếp theo quy định.

- Có dụng cụ thu gom rác thải đảm bảo hợp lý và xử lý hàng ngày.

Sử dụng nguồn nước sạch trong chế biến.

Thực hiện tốt công tác tiếp phẩm hàng ngày.

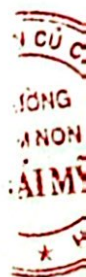
Cán bộ y tế chủ động trong công tác kiểm tra, giám sát việc thực hiện đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm tại đơn vị.

Kiểm tra định kỳ việc chấp hành quy định về vệ sinh an toàn thực phẩm.

Chủ động trong phòng chống ngộ độc thực phẩm, kịp thời phát hiện và báo cáo kết quả cho các cấp thẩm quyền để xử lý, khắc phục hậu quả về ngộ độc thực phẩm (nếu có).

3. Về thiết bị dụng cụ

Có tủ lưu mẫu, hộp lưu mẫu thức ăn đầy đủ.



Có tủ sấy chén, kệ để úp chén bằng Inox.

Có đầy đủ các dụng cụ nấu, chế biến và chia ăn theo quy định bằng Inox.

4. Nguồn cung cấp thực phẩm

Ngay vào đầu năm học nhà trường ký hợp đồng thực phẩm với công ty Trường Thịnh, Công ty TNHH Thực phẩm Ánh Hồng. Hợp đồng sữa với Công ty TNHH SX- TM Thực phẩm ANFA, Công ty TNHH nước Lavle nhằm đảm bảo nguồn thực phẩm có nguồn gốc rõ ràng. Kiên quyết không sử dụng thực phẩm không đảm bảo chất lượng.

Nhà trường tuyệt đối không dùng thực phẩm màu trong việc chế biến thức ăn cho trẻ.

Hàng ngày ký nhập thực phẩm đúng theo quy định.

Ban giám hiệu, y tế nhà trường cùng Ban đại diện cha mẹ học sinh thường xuyên kiểm tra việc nhập, xuất, chế biến thực phẩm, chia thức ăn.

5. Lưu mẫu thức ăn hàng ngày

Nhà trường đã lưu mẫu đầy đủ thức ăn hàng ngày của trẻ.

Thức ăn được lưu trong hộp Inox có nắp đậy và được để ngăn mát tủ lạnh trong vòng 24h, nhiệt độ từ 2°C - 8°C. Ghi rõ tên thức ăn, ngày giờ lưu thức ăn và được đảm bảo tuyệt đối.

Đảm bảo vệ sinh môi trường, bếp ăn, công trình vệ sinh để phòng, chống ngộ độc thức ăn.

Môi trường xung quanh đảm bảo vệ sinh, khu vực chế biến sạch sẽ.

Không có xảy ra ngộ độc thực phẩm trong nhà trường.

6. Về nguồn nước

Trường sử dụng nguồn nước sạch của công ty cấp nước để nấu ăn đảm bảo vệ sinh.

Nước uống của trẻ sử dụng có nguồn gốc rõ ràng.

Y tế thường xuyên kiểm tra từ đầu năm học đã có kế hoạch phòng chống dịch bệnh trong nhà trường. Tuyên truyền phòng chống dịch bệnh cho từng lớp học.

Nhà trường xây dựng kế hoạch công tác bán trú và thường xuyên kiểm tra bán trú các lớp học đột xuất, có báo trước và định kỳ.

III. ĐÁNH GIÁ CHUNG

Cán bộ y tế, người trực tiếp chế biến thực phẩm được tập huấn đầy đủ về kiến thức đảm bảo an toàn thực phẩm và nắm vững kiến thức về an toàn thực phẩm.

Giáo viên, nhân viên cấp dưỡng nắm được cách lựa chọn những sản phẩm, thực phẩm đảm bảo an toàn có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng. Nói không với thực phẩm giả, thực phẩm kém chất lượng.

Nhân viên nấu ăn thực hiện tốt việc chế biến thức ăn theo quy trình bếp một chiều. Lưu mẫu và thực hiện các sổ 3 bước đúng theo quy định.

Nhà trường thực hiện ký hợp đồng với các công ty cung cấp thực phẩm có đủ chức năng nhiệm vụ và đúng mặt hàng đơn vị cung cấp trong giấy phép kinh doanh.

Tạo điều kiện cho Ban Đại diện cha mẹ học sinh thường xuyên kiểm tra chất lượng thực phẩm tại bếp ăn của trường.

Ban giám hiệu nhà trường tăng cường hoạt động kiểm tra, giám sát chặt chẽ nguồn thực phẩm đầu vào, chế biến, lưu mẫu, phân phối, công tác tiếp phẩm bếp ăn và chia thức ăn được đảm bảo an toàn và đạt hiệu quả cao.

Cán bộ quản lý thường xuyên kiểm tra công tác đảm bảo an toàn thực phẩm.

Đảm bảo an toàn thực phẩm 100%.

Không có tình trạng ngộ độc thực phẩm xảy ra trong trường học.

Trên đây là báo cáo “Tháng hành động vì an toàn thực phẩm” năm 2024 của Trường Mầm non Thái Mỹ./.

Nơi nhận :

- Phòng GD-ĐT;
- Lưu: VT.

HIỆU TRƯỞNG



Nguyễn Thị Nữ