

Mường Chà, Ngày 28 tháng 10 năm 2025

BÁO CÁO

Về việc thực hiện tổ chức bếp ăn tập thể và công tác đảm bảo minh bạch, an toàn thực phẩm

(Kèm theo Kế hoạch số 3307/KH-ĐKTLN ngày 27/10/2025 của Đoàn kiểm tra)

I. THÔNG TIN CHUNG

1. Thông tin Cơ sở giáo dục:

- Tên trường: PTDTBT THCS Nậm Tin.
- Địa chỉ: Bản Nậm Tin 2, xã Mường Chà, tỉnh Điện Biên.
- Hiệu trưởng: Trần Công Hường.ĐT: 0865607550
- Tổng số học sinh bán trú: 250 học sinh
- Số lượng suất ăn trung bình hàng ngày: 250.
- Hình thức tổ chức bếp ăn: Hợp đồng thuê nhân viên tự nấu tại bếp ăn tập thể của nhà trường.

2. Căn cứ pháp lý triển khai

Luật An toàn thực phẩm năm 2010; văn bản hợp nhất Số: 02/VBHN-VPQH ngày 29 tháng 6 năm 2018 của Văn phòng Quốc Hội về Luật An toàn thực phẩm.

Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 02/02/2018 của Chính phủ về quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật An toàn thực phẩm;

Nghị định số 115/2018/NĐ-CP ngày 05/9/2018 của Chính phủ quy định xử phạt vi phạm hành chính về an toàn thực phẩm;

Nghị định 136/2020/NĐ-CP ngày 24/11/2020 của Chính phủ quy định chi tiết một số điều và biện pháp thi hành Luật Phòng cháy và chữa cháy và Luật sửa đổi, bổ sung một số điều của Luật Phòng cháy và chữa cháy;

Thông tư số 41/2018/TT-BYT ngày 14 tháng 12 năm 2018 của Bộ trưởng Bộ Y tế về việc ban hành Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia và quy định kiểm tra, giám sát chất lượng nước sạch sử dụng cho mục đích sinh hoạt;

Thông tư số 26/2021/TT-BYT ngày 15 tháng 12 năm 2021 sửa đổi, bổ sung và bãi bỏ một số điều của Thông tư số 41/2018/TT-BYT của Bộ trưởng Bộ Y tế ban hành Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia và quy định kiểm tra, giám sát chất lượng nước sạch sử dụng cho mục đích sinh hoạt;

Thông tư liên tịch số 13/2016/TTLT-BYT-BGDĐT ngày 12/5/2016 của Bộ Y tế, Bộ Giáo dục và Đào tạo Quy định về công tác y tế trường học.

Nghị định số 155/2018/NĐ-CP ngày 12/11/2018 của Chính phủ về 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;

Quyết định số 41/QĐ-TTg ngày 08/01/2019 phê duyệt Đề án bảo đảm dinh dưỡng hợp lý kết hợp tăng cường hoạt động thể lực cho trẻ em, học sinh, sinh viên để nâng cao sức khỏe, dự phòng bệnh ung thư, tim mạch, đái tháo đường, bệnh phổi tắc nghẽn mạn tính và hen phế quản giai đoạn 2018-2025;

Quyết định số 3000/QĐ-BGDĐT của Bộ Giáo dục và Đào tạo phê duyệt Mô hình bữa ăn học đường kết hợp tăng cường hoạt động thể lực cho trẻ em, học sinh, sinh viên Việt Nam;

Thông tư số 13/2020/TT-BGDĐT ngày 26/5/2020 của Bộ Giáo dục và Đào tạo ban hành quy định tiêu chuẩn cơ sở vật chất các trường mầm non, tiểu học, trung học cơ sở, trung học phổ thông và trường phổ thông có nhiều cấp học;

Chỉ thị số 4316/CT-BGDĐT ngày 12/10/2018 của Bộ trưởng Bộ GDĐT về tăng cường công tác bảo đảm an toàn thực phẩm trong các cơ sở giáo dục;

Thông tư liên tịch số: 08/2008/TTLT-BYT-BGDĐT ngày 8/7/2008 của liên Bộ Y tế và Bộ GD&ĐT về hướng dẫn công tác đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm trong các cơ sở giáo dục;

Quyết định số 1246/QĐ-BYT ngày 31/3/2017 của Bộ Y tế về việc ban hành “Hướng dẫn thực hiện chế độ kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống”;

Quyết định số 2195/QĐ-BGDĐT ngày 10/8/2022 của Bộ Giáo dục và Đào tạo Hướng dẫn công tác tổ chức bữa ăn học đường kết hợp tăng cường hoạt động thể lực cho trẻ em, học sinh trong các cơ sở giáo dục mầm non và tiểu học;

Thông tư 219/2013/TT-BTC ngày 31/12/2013 của Bộ Tài chính Hướng dẫn thi hành Luật Thuế giá trị gia tăng và Nghị định số 209/2013/NĐ-CP ngày 18/12/2013 của Chính phủ quy định chi tiết và hướng dẫn thi hành một số điều Luật Thuế giá trị gia tăng;

Công văn số 523/CTDBI-TTHT ngày 14/6/2024 của Cục thuế tỉnh Điện Biên về việc trả lời chính sách thuế giá trị gia tăng, hoá đơn mua hàng.

Nghị quyết số 06/2024/QĐ-UBND, ngày 11/07/2024 của Hội đồng nhân dân Tỉnh Điện Biên về quy định danh mục các khoản thu và mức thu, cơ chế quản lý thu, chi đối với các dịch vụ hỗ trợ hoạt động giáo dục của các cơ sở giáo dục công lập trên địa bàn Tỉnh Điện Biên.

Công văn 2188/SGDĐT-KHTC ngày 13/8/2024 của Sở Giáo dục và Đào tạo về triển khai Nghị quyết số 06/2024/NQ-HĐND quy định danh mục các khoản thu và mức thu, cơ chế quản lý thu, chi đối với các dịch vụ hỗ trợ hoạt động giáo dục của các cơ sở giáo dục công lập trên địa bàn tỉnh;

Công văn số: 1702/SGDDĐT-KHTC ngày 19 tháng 06 năm 2024 của Sở Giáo Dục & Đào tạo tỉnh Điện Biên Phủ về việc hướng dẫn tổ chức bếp ăn tập thể trong các cơ sở giáo dục trên địa bàn tỉnh Điện Biên;

Công văn số: 14/TB-BCĐ ngày 15 tháng 08 năm 2025 của Ban chỉ đạo xã Mường Chà về phân công nhiệm vụ các thành viên BCD liên ngành VSAT thực phẩm xã Mường Chà.

Công văn số: 409/UBND-VHXXH ngày 16 tháng 09 năm 2025 của UBND xã Mường Chà về việc tăng cường quản lý học sinh, trẻ em trong trường học.

Công văn số: 418/UBND-VHXXH ngày 16 tháng 09 năm 2025 của UBND xã Mường Chà về việc triển khai nghị quyết của HĐND tỉnh, Quyết định của UBND tỉnh quy định số 66/2025 NĐ-CP của Chính phủ .

Công văn số: 505/UBND-VHXXH ngày 28 tháng 09 năm 2025 của UBND xã Mường Chà về việc tăng cường công tác quản lý tổ chức ăn bán trú, nội trú trong cơ sở giáo dục.

II. TÌNH HÌNH TỔ CHỨC NẤU ĂN TẬP TRUNG

1. Công tác tổ chức nhân sự Ban Quản trị đời sống

Ban Giám hiệu nhà trường xác định công tác bán trú và đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm là một trong những nhiệm vụ quan trọng, góp phần nâng cao chất lượng chăm sóc, giáo dục học sinh, do đó luôn đưa nội dung này vào kế hoạch năm học và chương trình công tác trọng tâm của nhà trường.

Hiệu trưởng trực tiếp chỉ đạo công tác bán trú; thành lập Ban quản trị đời sống và Ban chỉ đạo an toàn thực phẩm gồm đại diện Ban Giám hiệu, tổ nuôi dưỡng, nhân viên y tế, đại diện phụ huynh học sinh và giáo viên chủ nhiệm.

(Có Quyết định thành lập Ban Quản trị đời sống, Danh sách thành viên và bảng phân công nhiệm vụ chi tiết, Kế hoạch hoạt động của Ban quản trị đời sống năm học 2024-2025, Biên bản các cuộc họp của Ban).

2. Nhân viên nấu ăn và vệ sinh cá nhân

Tổng số nhân viên nấu ăn: 06 đồng chí.

Các cá nhân đã được Cơ sở y tế cấp Giấy chứng nhận đủ sức khỏe của Bộ y tế để tham gia việc tổ chức nấu ăn cho học sinh. Được cấp giấy xác nhận tập huấn kiến thức về ATTP theo quy định.

Trong quá trình tổ chức nấu ăn các đồng chí thực hiện nghiêm túc trang phục của đầu bếp: đeo khẩu trang, có mũ đội đầu tóc gọn gàng, đeo tạp dề và sử dụng bao tay khi chế biến thức ăn.

Đầu năm nhà trường xây dựng kế hoạch tuyển người để hợp đồng nhân viên nấu ăn cho HS, lựa chọn, ưu tiên người có trình độ đào tạo về chuyên ngành nấu ăn, tuy nhiên do địa phương xa xôi, giao thông đi lại khó khăn nên không có người đáp ứng nhu cầu về trình độ đào tạo nấu ăn nên nhà trường vẫn phải hợp đồng người địa phương và tổ chức hướng dẫn, tập huấn tại đơn vị trường cho các nhân viên.

(Có hợp đồng, Giấy xác nhận kiến thức VSATTP, Giấy chứng nhận sức khỏe kèm theo)

3. Cơ sở vật chất và trang thiết bị bếp ăn

- Địa điểm, môi trường: Nhà trường có tổng diện tích là: 12.000 m², có 1 bếp nấu ăn tập thể với diện tích là 100 m², bếp được bố trí hợp lý với khuôn viên nhà trường, thuận tiện cho việc vận chuyển thực phẩm, cách biệt khu vực gây ô nhiễm, đảm bảo vệ sinh môi trường, có hệ thống thoát nước tốt. Nhà trường có hệ thống nước sạch (máy lọc) được cung cấp để cho học sinh uống và nấu ăn. Việc sơ chế, chế biến thực phẩm, làm sạch dụng cụ nhà bếp, dụng cụ, bát đĩa... phục vụ công tác bán trú được dùng bằng nguồn nước giếng khoan qua kiểm định.

- Thiết kế, bố trí các khu vực của nhà ăn:

Bếp được thiết kế đảm bảo theo nguyên tắc bếp một chiều. Không gian bếp được phân chia thành 2 khu riêng biệt: Khu sơ chế thực phẩm, khu chế biến thức ăn và khu chia thức ăn, các khu vực được bố trí bảo đảm không lây nhiễm chéo giữa thực phẩm chưa qua chế biến và thực phẩm đã qua chế biến. Khu vực kho nguyên liệu; khu vực sơ chế, chế biến; khu vực bảo quản, vận chuyển, chia thức ăn; khu vực vệ sinh; và các khu vực phụ trợ liên quan khác được thiết kế, tách biệt công rãnh thoát nước thải được che kín và vệ sinh khai thông thường xuyên; nơi tập kết, xử lý chất thải ở ngoài khu vực chế biến thực phẩm.

Bếp được trang bị đủ các phương tiện, dụng cụ, đồ dùng nhà bếp: tủ hơi nấu cơm, bếp ga công nghiệp, máy xay thịt, bàn để - chế biến thực phẩm sống, bàn để chia thức ăn chín, xoong các loại ... các dụng cụ đều đảm bảo sạch sẽ, an toàn.

- Kết cấu khu vực chế biến và nhà ăn:

+ **Vật liệu tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm** được làm bằng inox, gạch men trắng đảm bảo an toàn, dễ vệ sinh, không bị han gỉ, không thôi nhiễm chất độc hại ra thực phẩm.

+ **Tường và nền** phẳng, dễ lau chùi, không bị ẩm mốc, bong tróc. Nền nhà có độ dốc thoát nước tốt, không trơn trượt.

+ **Cửa ra vào rộng rãi, cửa sổ** mở thoáng để đảm bảo lưu thông không khí, có lưới chắn ngăn ruồi muỗi, côn trùng.

+ **Lối đi** rộng rãi, sạch sẽ, không gây cản trở trong quá trình di chuyển, đảm bảo an toàn cho nhân viên khi chế biến và vận chuyển thức ăn.

- Hệ thống thông gió: đảm bảo không khí luôn thông thoáng, giảm nhiệt độ và mùi khi nấu nướng. Các thiết bị nấu được bố trí hợp lý, đảm bảo khoảng cách an toàn.

- Nơi chế biến thức ăn:

Khu chế biến được chia thành các khu riêng biệt: Khu sơ chế thực phẩm sống (rau, thịt, cá, củ quả); Khu nấu chín và khu chia xuất ăn được tách riêng, tránh lây nhiễm chéo giữa thực phẩm sống và chín. Có đủ dụng cụ chế biến, bảo

quản và sử dụng riêng đối với thực phẩm tươi sống và thực phẩm đã qua chế biến; có đủ dụng cụ chia, gấp, chứa đựng thức ăn, dụng cụ ăn uống bảo đảm sạch sẽ, thực hiện chế độ vệ sinh hàng ngày. Dụng cụ sau khi sử dụng được rửa, sấy khô và bảo quản đúng nơi quy định. Trang bị găng tay sạch sử dụng một lần khi tiếp xúc trực tiếp với thức ăn; Nhà bếp có hệ thống nước sạch đạt tiêu chuẩn, có xà phòng và dụng cụ vệ sinh đầy đủ.

- Khu vực ăn uống:

Hiện tại nhà trường có 250 HS đăng ký ăn bán trú được tổ chức ăn, ngủ, nghỉ tại trường. Phòng ăn bán trú thoáng mát, sạch sẽ, đủ ánh sáng tự nhiên, có quạt mát, đảm bảo không khí lưu thông. Bàn ghế ăn được làm bằng inox, chắc chắn, dễ lau chùi, sắp xếp ngay ngắn, khoa học. Khu vực rửa tay được bố trí thuận tiện, có xà phòng, nước sạch, khăn lau tay đầy đủ cho học sinh trước khi ăn. Có giáo viên trực giám sát, hướng dẫn học sinh ăn uống trật tự, giữ gìn vệ sinh.

- Khu bảo quản thức ăn ngay, thực phẩm chín:

Thức ăn sau khi nấu chín được chia vào các xoong, có nắp đậy kín để trên bàn cao, đảm bảo vệ sinh, bảo quản tách biệt với nơi sơ chế thực phẩm sống, tránh nhiễm khuẩn chéo. Có đủ dụng cụ bảo đảm vệ sinh để kẹp, lấy thức ăn.

- Kho chứa thực phẩm:

Kho đảm bảo ánh sáng và lưu thông không khí tốt, không ẩm thấp. Các loại thực phẩm tươi, rau củ quả tươi nhà trường nhập theo thực đơn - sử dụng theo ngày; các loại thực phẩm khô, gia vị (dầu, mắm, xúp, ...) nhập theo tháng. Tất cả các loại lương thực, thực phẩm, chất đốt có chất lượng đảm bảo được nhà trường lựa chọn nhập từ các cơ sở có đủ điều kiện chứng nhận ATTP, chủ cơ sở có kiến thức về ATTP, có giấy phép kinh doanh. Thực phẩm khô được xếp trên giá, kệ cao, có phân khu riêng cho từng loại thực phẩm (gạo, mắm, muối, đồ khô...), đảm bảo chống chuột và côn trùng xâm nhập, thường xuyên được vệ sinh sạch sẽ.

Bếp được bố trí bình cứu hỏa PCCC; nguồn nhiệt, nhiên liệu đun nấu được bố trí tách xa khu vực chứa thực phẩm, đảm bảo an toàn cháy nổ và không gây ô nhiễm.

Hồ sơ, minh chứng kèm theo: Hồ sơ thiết kế hoặc bản vẽ, sơ đồ, hình ảnh/video clip minh họa chi tiết các khu vực của bếp ăn. Hợp đồng cung cấp nước sạch hoặc kết quả xét nghiệm chất lượng nước gần nhất (bản sao). Biên bản kiểm tra PCCC gần nhất hoặc kế hoạch PCCC của đơn vị (Có hồ sơ kèm theo).

4. Quy trình xây dựng và công khai thực đơn

a) Thực đơn được lập cho từng bữa của các ngày trong tuần, cụ thể tên món ăn, không trùng lặp.

b) Quy trình xây dựng thực đơn:

Hàng tháng ban quản trị đời sống tổ chức họp thống nhất việc xây dựng thực đơn dựa trên nguyên tắc: Đảm bảo đầy đủ dinh dưỡng, hợp khẩu vị học

sinh, lựa chọn thực phẩm theo mùa, giá hợp lý, đảm bảo an toàn. Thực đơn được lập cho từng bữa của các ngày trong tuần, có đầy đủ tên món ăn, số lượng, chất lượng, giá thành.

Căn cứ vào nguồn cung cấp thực phẩm trên thị trường và nguyện vọng của học sinh có thể thay đổi thực đơn sao cho phù hợp.

Khi điều chỉnh thực đơn phải được sự nhất trí của các thành viên tham gia xây dựng thực đơn.

Thực đơn được công khai trên bảng tin tại nhà bếp và Website nhà trường.

Hồ sơ, minh chứng kèm theo: Bộ thực đơn theo tuần/tháng đang áp dụng; Biên bản họp của Ban Quản trị đời sống về việc thống nhất/thay đổi thực đơn; Hình ảnh chụp bảng tin công khai thực đơn, ảnh chụp màn hình thực đơn trên website (Có hồ sơ kèm theo)).

5. Quy trình lựa chọn đơn vị cung ứng

Nhà trường đã tổ chức khảo sát thông tin các đơn vị cung ứng, tìm hiểu thông tin các đơn vị cung ứng. Xác định đơn vị có nguồn cung cấp giá cả hợp lý, thực phẩm chất lượng, có đủ giấy phép kinh doanh, giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm và các điều kiện khác theo quy định hiện hành;

Nhà trường đã tổ chức lựa chọn đơn vị cung cấp: Dựa trên các thông tin đã khảo sát. Tổ chức họp công khai và thống nhất lựa chọn các đơn vị cung ứng để ký kết hợp đồng theo quy định (giá hợp đồng phải được điều chỉnh trên cơ sở thực tế thị trường và tham khảo báo cáo tình hình giá cả thị trường hàng tháng của Sở Tài chính tỉnh Điện Biên cung cấp).

Hàng năm, nhà trường tổ chức rà soát, đánh giá lại chất lượng cung ứng để kịp thời thay đổi đơn vị nếu phát hiện những vi phạm hoặc không đảm bảo yêu cầu về chất lượng, an toàn thực phẩm.

Hồ sơ, minh chứng kèm theo: Hồ sơ năng lực của nhà cung cấp (Giấy phép kinh doanh, Giấy chứng nhận/hoặc cam kết cơ sở đủ điều kiện ATTP - bản sao); Biên bản họp lựa chọn nhà cung cấp của Ban Quản trị đời sống kèm theo báo giá hoặc biên bản khảo sát giá. Hợp đồng cung ứng thực phẩm với các nhà cung cấp (bản sao);

6. Quy trình nhập lương thực, thực phẩm, nhiên liệu

Quy trình nhập thực phẩm, nguyên liệu được thực hiện nghiêm túc, có sự phối hợp giữa nhà cung cấp thực phẩm, thủ kho, nhân viên cấp dưỡng.

Mỗi ngày, thực phẩm được giao nhận 1 lần theo thực đơn đã được duyệt. Khi nhập thực phẩm, các bộ phận liên quan tiến hành kiểm tra kỹ về số lượng, chất lượng, hạn sử dụng, cảm quan (màu sắc, mùi vị, độ tươi...) và đối chiếu với hóa đơn, phiếu giao hàng đảm bảo đúng và đủ số lượng.

Những thực phẩm đảm bảo yêu cầu về chất lượng, an toàn và nguồn gốc rõ ràng mới được tiếp nhận. Trường hợp phát hiện thực phẩm không đạt yêu cầu,

nhà trường kiên quyết từ chối nhận và lập biên bản trả lại cho đơn vị cung ứng để xử lý.

Sau khi kiểm tra, thực phẩm được phân loại, lưu mẫu và bảo quản tại khu vực riêng biệt, đảm bảo vệ sinh, đúng quy trình và lưu hồ sơ sổ sách đầy đủ.

Trong quá trình nhập kho, xuất kho đối với lương thực, thực phẩm được thực hiện công khai dưới sự chứng kiến của đại diện các bộ phận: tổ Nuôi dưỡng, nhân viên phụ trách tiếp phẩm, bộ phận giám sát. Ban Giám hiệu thực hiện nhiệm vụ quản lý, chỉ đạo, không trực tiếp tham gia quá trình nhập lương thực, thực phẩm.

Trường hợp vì nguồn cung không đảm bảo phải thay thế thực đơn cho kịp thời gian và số lượng phải báo cáo Hiệu trưởng và công khai thực đơn thay đổi;

Bộ phận giám sát có trách nhiệm kiểm tra lại số lượng, chất lượng, thành phần lương thực, thực phẩm sau khi chế biến thành các món ăn đảm bảo không bị tráo đổi hoặc thất thoát từ khi giao nhận tới khi chế biến theo thực đơn.

Hồ sơ, minh chứng kèm theo: Bản sao sổ theo dõi nhập thực phẩm của các bộ phận liên quan trong 1 tháng gần nhất (Có hồ sơ kèm theo).

7. Kiểm thực 3 bước và lưu mẫu thức ăn

- Kiểm tra trước khi chế biến.

Kiểm tra chủng loại và giấy tờ đi kèm đối với mỗi loại sản phẩm (chứng nhận về nguồn gốc, xuất xứ, hợp đồng mua bán, hóa đơn, giấy chứng nhận đủ điều kiện an toàn thực phẩm hoặc giấy tiếp nhận công bố hợp quy hoặc giấy xác nhận công bố phù hợp quy định an toàn thực phẩm đối với sản phẩm,... và các giấy tờ khác có liên quan);

Kiểm tra, đánh giá tình trạng cảm quan về chất lượng, an toàn thực phẩm của từng loại thực phẩm nhập vào bao gồm màu sắc, mùi vị, tính nguyên vẹn của sản phẩm... và điều kiện bảo quản thực tế;

Trường hợp nguyên liệu, thực phẩm được kiểm tra, đánh giá không đạt yêu cầu về chất lượng, an toàn thực phẩm cần ghi rõ biện pháp xử lý với sản phẩm như: loại bỏ, trả lại, tiêu hủy... Thông tin kiểm tra trước khi chế biến được ghi chép vào Mẫu số 1 trong Phụ lục 1 kèm theo Quyết định số 1246/QĐ-BYT ngày 31/3/2017 của Bộ Y tế.

- Kiểm tra trong quá trình chế biến.

Kiểm tra điều kiện vệ sinh từ thời điểm bắt đầu sơ chế, chế biến cho đến khi thức ăn được chế biến xong: Người tham gia chế biến (trang phục, mũ, găng tay,...); trang thiết bị dụng cụ chế biến (sử dụng dụng cụ chế biến, chứa đựng thực phẩm sống và chín, nơi để thực phẩm chín và sống...); vệ sinh khu vực chế biến và phụ trợ (sàn nhà, thoát nước, thùng rác...);

Đánh giá cảm quan món ăn sau khi chế biến: Trong quá trình sơ chế, chế biến, nếu phát hiện nguyên liệu, thức ăn có biểu hiện khác lạ (màu sắc, mùi vị...) cần được kiểm tra, đánh giá và loại bỏ thực phẩm, thức ăn và ghi rõ biện pháp xử lý;

Ghi chép ngày giờ bắt đầu và kết thúc chế biến của từng món ăn; Các thông tin kiểm tra trong quá trình chế biến thức ăn được ghi vào Mẫu số 2 trong Phụ lục 1 kèm theo Quyết định số 1246/QĐ-BYT ngày 31/3/2017 của Bộ Y tế.

- Kiểm tra trước khi ăn.

Kiểm tra việc chia thức ăn, khu vực bày thức ăn;

Kiểm tra các món ăn đối chiếu với thực đơn bữa ăn;

Kiểm tra vệ sinh bát, đĩa, dụng cụ ăn uống; - Kiểm tra dụng cụ che đậy, trang thiết bị phương tiện bảo quản thức ăn;

Đánh giá cảm quan về các món ăn, trường hợp món ăn có dấu hiệu bất thường hoặc mùi, vị lạ thì phải có biện pháp xử lý kịp thời và ghi chép cụ thể. Các thông tin kiểm tra trước khi ăn được ghi vào Mẫu số 3 trong Phụ lục 1 kèm theo Quyết định số 1246/QĐ-BYT ngày 31/3/2017 của Bộ Y tế.

- Công tác lưu mẫu thức ăn:

Dụng cụ lưu mẫu thức ăn: Nhà trường sử dụng dụng cụ lưu mẫu thức ăn là lọ thủy tinh có nắp đậy kín, chứa được ít nhất 100 gam đối với thức ăn khô, đặc hoặc 150 ml đối với thức ăn lỏng; Dụng cụ lấy mẫu, lưu mẫu thức ăn luôn được rửa sạch và tiệt trùng trước khi sử dụng.

Lấy mẫu thức ăn: Mỗi món ăn được lấy và lưu vào dụng cụ lưu mẫu riêng và được niêm phong hàng ngày. Mẫu thức ăn được lấy trước khi bắt đầu ăn và được lưu ngay sau khi lấy; Các thông tin về mẫu thức ăn lưu được ghi trên nhãn theo Mẫu số 4 trong Phụ lục 2 kèm theo Quyết định số 1246/QĐ-BYT ngày 31/3/2017 của Bộ Y tế.

Bảo quản mẫu thức ăn lưu: Mẫu thức ăn được bảo quản riêng biệt với các thực phẩm khác, nhiệt độ bảo quản mẫu thức ăn lưu 6°C; Thời gian lưu mẫu thức ăn ít nhất là 24 giờ kể từ khi lấy mẫu thức ăn. Theo dõi thời gian lấy và thời gian huỷ mẫu lưu theo Mẫu số 5 trong Phụ lục 2 kèm theo Quyết định số 1246/QĐ-BYT ngày 31/3/2017 của Bộ Y tế.

8. Công tác thanh toán

Những mặt hàng nhập số lượng lớn, thường xuyên: Thuc trường thực hiện thanh toán theo hóa đơn bằng hình thức chuyển khoản theo quy định.

- Kế toán có trách nhiệm kiểm tra, đối chiếu số lượng, đơn giá trong hóa đơn, biên bản bàn giao hàng hóa, bảng kê thu mua hàng hóa, dịch vụ mua vào với sổ theo dõi của các bộ phận trước khi chuyển khoản;

- Trường hợp học sinh báo cắt cơm do ốm đau, giáo viên chủ nhiệm lớp xác nhận và báo trực tiếp cho bộ phận kế toán để cắt cơm; kế toán trừ tiền ăn của học sinh đó và báo với bộ phận nhà bếp giảm suất ăn trong ngày ốm đau, cuối tháng GVCN nộp bảng chấm công ăn của học sinh, kế toán sẽ đối chiếu kiểm tra số ngày ăn của học sinh để thông báo số tiền ăn thừa của 01 tháng của học sinh là bao nhiêu. Để cuối năm học thanh toán tiền thừa của học sinh.

Hồ sơ, minh chứng kèm theo: Một bộ chứng từ thanh toán cho nhà cung cấp (hóa đơn, biên bản giao hàng, bảng kê... - bản sao). Bảng chấm công ăn của một lớp học trong tháng gần nhất (Có hồ sơ kèm theo).

III. CÔNG TÁC KIỂM TRA VÀ GIÁM SÁT AN TOÀN THỰC PHẨM

1. 1. Công tác tự kiểm tra, giám sát

Nhà trường đã chỉ đạo bộ phận y tế, tổng phụ trách đội phối hợp xây dựng kế hoạch và thực hiện công tác tuyên truyền tới CBGVNV và học sinh về hậu quả, tác hại của việc ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm (đặc biệt là tính chất ngộ độc thực phẩm tại bếp ăn tập thể) và cách phòng chống ngộ độc thực phẩm. Đồng thời tổ chức tuyên truyền, giáo dục CB, GV, NV và học sinh nâng cao nhận thức, thực hành an toàn thực phẩm, thực hiện nghiêm túc các quy định về vệ sinh an toàn thực phẩm.

Hàng năm ban quản trị đời sống đã xây dựng kế hoạch đảm bảo vệ sinh ATTP với nội dung và biện pháp cụ thể, thiết thực và triển khai hiệu quả.

Công tác giám sát luôn được coi trọng và tăng cường trong tất cả các khâu, các nội dung. Do đó tại bếp ăn tập thể nhà trường chưa từng xảy ra vụ ngộ độc thực phẩm.

Ngay từ đầu năm học, nhà trường đã ban hành quyết định thành lập ban chỉ đạo công tác vệ sinh an toàn thực phẩm và bộ phận giám sát kiểm tra ATTP chịu trách nhiệm kiểm tra, giám sát việc thực hiện các quy định về vệ sinh an toàn thực phẩm trong toàn bộ quy trình chế biến, bảo quản và phục vụ ăn bán trú.

Công tác tự kiểm tra được thực hiện định kỳ và đột xuất khi cần thiết. Nội dung kiểm tra tập trung vào các nội dung chính: Kiểm tra nguồn gốc, hạn sử dụng, hóa đơn chứng từ của thực phẩm nhập vào bếp ăn; Kiểm tra điều kiện cơ sở vật chất khu vực bếp, khu vực ăn uống, trang thiết bị, dụng cụ chế biến và bảo quản thực phẩm; Kiểm tra việc lưu mẫu thức ăn, ghi chép sổ sách, nhật ký bếp ăn bán trú; Kiểm tra vệ sinh cá nhân của nhân viên cấp dưỡng, việc thực hiện quy trình chế biến một chiều.

Qua các đợt tự kiểm tra, nhà trường luôn đảm bảo đầy đủ hồ sơ, sổ sách, có biên bản kiểm tra lưu trữ theo quy định. Các loại thực phẩm được cung cấp có nguồn gốc rõ ràng, được ký kết hợp đồng với đơn vị uy tín, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm. Khu vực chế biến, bảo quản, khu ăn uống được duy trì sạch sẽ, gọn gàng, đúng quy trình. Nhân viên cấp dưỡng chấp hành tốt quy định về vệ sinh an toàn thực phẩm. Nhà trường chưa xảy ra tình trạng ngộ độc thực phẩm hoặc sự cố mất an toàn thực phẩm trong công tác bán trú.

2. Giám sát độc lập

Vai trò của giám sát độc lập là kiểm tra, đánh giá và đảm bảo tuân thủ quy trình bếp ăn: Rà soát các giấy phép kinh doanh, chứng nhận an toàn thực phẩm, hợp đồng mua bán với nhà cung cấp để đảm bảo tính minh bạch và pháp lý. Đặc biệt là khâu nhập thực phẩm, thông qua việc kiểm tra hồ sơ, nguồn gốc xuất xứ, chất lượng, chứng nhận an toàn thực phẩm, hợp đồng mua bán với nhà cung cấp



để đảm bảo tính minh bạch và pháp lý, đối chiếu số lượng, chất lượng, hạn sử dụng với phiếu giao hàng. Theo dõi việc ghi chép đầy đủ thông tin vào sổ sách. Kiểm tra cơ sở vật chất, trang thiết bị chế biến, dụng cụ, điều kiện vệ sinh của bếp ăn để đảm bảo không có nguy cơ lây nhiễm chéo. Thực hiện kiểm tra chéo, giám sát quá trình chế biến, đặc biệt là phân luồng khu vực sống và chín. Giám sát việc lưu mẫu thực phẩm đúng theo quy định.

Kiểm tra thường xuyên và kiểm tra bất chợt khi có nghi vấn, đảm bảo quy trình được duy trì liên tục. Báo cáo kịp thời các sai sót, kiến nghị giải pháp nhằm nâng cao chất lượng bữa ăn và công tác quản lý.

Kết quả giám sát cho thấy bếp ăn của nhà trường đạt chuẩn, đáp ứng các quy định về an toàn thực phẩm. Hợp đồng với các nhà cung cấp được đảm bảo, các món ăn được chế biến khoa học, đảm bảo dinh dưỡng và an toàn. Từ đó nâng cao chất lượng bữa ăn và củng cố niềm tin của các bên liên quan.

3. Kiểm tra, xác minh thông tin được đăng tải trên báo

Nhà trường không có thông tin phản ánh về việc lựa chọn đơn vị cung ứng không minh bạch bị đăng tải trên báo.

IV. ĐÁNH GIÁ, KHÓ KHĂN VÀ KIẾN NGHỊ

1. Đánh giá chung: Nhà trường tuân thủ nghiêm túc các quy định hiện hành, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm và minh bạch trong việc tổ chức bếp ăn tập thể.

2. Khó khăn, vướng mắc:

Cơ sở vật chất tuy đã được quan tâm đầu tư nhưng vẫn còn hạn chế về diện tích và chưa đồng bộ.

Giá cả thực phẩm không ổn định gây khó khăn trong việc cân đối khẩu phần ăn đảm bảo dinh dưỡng.

Nhân viên chưa được đào tạo bài bản về nghiệp vụ chế biến (Chưa có chứng chỉ nấu ăn).

3. Đề xuất, kiến nghị: Không

Trên đây là Báo cáo Về việc thực hiện tổ chức bếp ăn tập thể và công tác đảm bảo minh bạch, an toàn thực phẩm của Trường PTDTBT THCS Nậm Tin

Nơi nhận:

- Đoàn kiểm tra (b/c)
- Lưu: VT.

P. HIỆU TRƯỞNG



Quảng Văn Quyết