

BÁO CÁO

Kết quả thực hiện công tác tự kiểm tra, giám sát đảm bảo vệ sinh ATTP Tại bếp ăn trường mầm non Tam Hưng A Năm học 2025 - 2026

Căn cứ theo Biên bản Tự kiểm tra giám Bếp ăn của nhà trường ngày 29/10/2025. Trường mầm non Tam Hưng A xin báo cáo kết quả thực hiện công tác tự kiểm tra giám sát, đảm bảo vệ sinh ATTP tại trường bếp ăn trường MN Tam Hưng A năm học 2025 - 2026, cụ thể như sau:

I. ĐẶC ĐIỂM TÌNH HÌNH:

- Tổng số học sinh toàn trường: 346 (Trẻ NT: 97; Trẻ mẫu giáo: 249).
- Tổng số nhóm, lớp: 15 (Nhà trẻ: 04 nhóm; mẫu giáo: 11 lớp)
- Tổng số học sinh ăn bán trú: 346 đạt tỷ lệ 100%.
- Tổng số giáo viên: 40 đ/c; Tổng số nhân viên nuôi dưỡng: 08 đ/c, đảm bảo đủ số lượng giáo viên, nhân viên nuôi dưỡng theo quy định.

1. Thuận lợi:

Trường mầm non Tam Hưng A luôn nhận được sự quan tâm, giúp đỡ của Đảng ủy, HĐND, UBND xã, các ban ngành đoàn thể trong xã, đặc biệt là sự quan tâm, chỉ đạo sát sao của Lãnh đạo Phòng Văn hoá-Xã hội xã Tam Hưng và sự giúp đỡ nhiệt tình của Lãnh đạo 04 thôn: Tê Quả, Đại Định, Hưng Giáo và Song Khê.

Đội ngũ cán bộ quản lý, giáo viên, nhân viên nuôi dưỡng đảm bảo về số lượng và được nâng cao dần lên về chất lượng, luôn nhiệt tình, đoàn kết và 100% được chuẩn hóa, số giáo viên đạt trên chuẩn tăng so với năm học trước.

Cơ sở vật chất của nhà trường từng bước được cải tạo nâng cấp, các phòng học của trẻ đều sạch sẽ, thoáng mát về mùa hè, ấm về mùa đông. Nhà trường được trang bị đầy đủ các trang thiết bị, đồ dùng phục vụ công tác tổ chức ăn bán trú cho học sinh toàn trường, đảm bảo tuyệt đối về công tác VSDD và ATTP cho trẻ theo quy định:

Nhà bếp có đầy đủ các loại đồ dùng, trang thiết bị hiện đại phục vụ cho công tác tự nấu ăn như: Tủ cơm ga, Bếp ga công nghiệp, tủ sấy bát, tủ lạnh để lưu mẫu thức ăn, tủ bảo quản, xoong, nồi, xe chở thức ăn, bàn chia ăn, bát, thìa... đều bằng Inox, được sắp xếp gọn gàng, ngăn nắp theo từng khu vực và được thực hiện quy trình chế biến thức ăn theo nguyên tắc một chiều đảm bảo tuyệt đối về VSDD&ATTP. Nhận thức của phụ huynh trong trường về công tác phối kết hợp cùng nhà trường trong việc CS,ND và GD trẻ ngày càng được nâng lên, 100% phụ huynh của trường đều có nhu cầu mong muốn cho trẻ được ăn bán trú ở trường.

2. Khó khăn:

- Về cơ sở vật chất: Do khu Song Khê mới vẫn đang trong thời gian hoàn thiện công trình, nên hiện tại Nhà trường vẫn còn có 03 điểm trường nằm cách xa nhau, điểm trường khu Đại Thanh và khu Song Khê diện tích đất chật chội, các phòng học diện tích hẹp, việc chở thức ăn về 02 khu lẻ đối với đội ngũ nhân viên trong trường rất vất vả và khó khăn do đường xa.

II. KẾT QUẢ THỰC HIỆN:

1. Công tác lãnh đạo, chỉ đạo:

- Công tác quán triệt văn bản: Nhà trường đã triển khai đến các văn bản, Luật, nghị định về an toàn thực phẩm đến 100% CBGV, NV nhà trường:

Luật an toàn thực phẩm số 55/2010/QH12 được Quốc hội khóa XII thông qua ngày 17/06/2010 có hiệu lực từ 01/07/2011; Nghị định số 15/2018/NĐ: Quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật an toàn thực phẩm; Thông tư số 08/2008 TT-LT-BYT-BGDĐT HD tổng quát công tác VSAT thực phẩm 13/2016/TTLT-BYT-BGDĐT Quy định về công tác y tế trường học ; (Quyết định số 1246/QĐ-BYT ngày 31/3/2017 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”; Văn bản của Sở GDĐT Số 3471/SGDĐT-GDMN ngày 03/09/2025 về HD Thực hiện quy chế chuyên môn GD mầm non năm học 2025-2026;

- Nhà trường đã ban hành Kế hoạch đảm bảo ATTP năm học 2025 - 2026; Quyết định thành lập Ban giám sát về VSDD và ATTP, có sự tham gia của BGH nhà trường, đại diện các Tổ CM và đại diện hội CMHS của trường, để thực hiện việc kiểm tra giám sát, lưu mẫu thực phẩm theo quy định; Kế hoạch số 253/KH-YTMNTHA ngày 11/08/2025 về công tác Tăng cường quản lý VSDD & ATTP năm học 2025-2026; KH số 355 ngày 24/09/2025 về Công tác CSSK và nuôi dưỡng ; KH số 356/KH-MNTHA ngày 24/09/2025 của Trường MN Tam Hưng A Công tác Phòng chống suy dinh dưỡng, thừa cân béo phì.

- Phân công nhiệm vụ để thực hiện kiểm thực 3 bước: Nhà trường đã ban hành QĐ số 252 /PCNV- YT-MNTHA ngày 11/08/2025 Phân công nhiệm vụ các thành viên BCD công tác VSDD&ATTP Năm học 2025-2026. Có bảng phân công nhận, giám sát thực phẩm hàng ngày, có đủ thành phần Ban giám hiệu, Kế toán, Giáo viên, nhân viên. Có sự tham gia của Ban đại diện Phụ huynh.

- Phân công BGH phụ trách: Đ/c Nguyễn Thị Liên Phó Hiệu trưởng PT công tác nuôi dưỡng.

2. Công tác truyền thông, phổ biến kiến thức

- Tổng số buổi tuyên truyền 05 buổi; số người tham dự 385 người.

-Nội dung truyền thông chủ yếu: Các phương pháp, hình thức truyền thông phù hợp với điều kiện thực tế của nhà trường. Nhà trường đã tuyên truyền trên loa truyền thanh, cổng thông tin điện tử, nhóm Zalo các lớp, bảng tuyên truyền, bản tin của nhà trường; các buổi họp phụ huynh, giờ đón trả trẻ về công tác VSATTP; nuôi con theo khoa học; VS DD cho trẻ, các bệnh dịch theo mùa, sốt xuất huyết, cúm A,B,C.....

3 Điều kiện đảm bảo vệ sinh ATTP:

BGH nhà trường đã tập trung kiểm tra, rà soát toàn bộ CSVC của nhà trường tại 03 khu để có kế hoạch sửa chữa, mua sắm bổ sung đồ dùng trang thiết bị phục vụ cho công tác CS,ND và GD trẻ.

-Về cơ sở vật chất: Địa điểm môi trường; thiết kế bố trí cơ sở, kết cấu nơi sơ chế, chế biến, ăn uống.

+Nhà bếp được xây dựng khu tách riêng với lớp học, bếp ăn được thiết kế kiên cố, đúng theo quy chuẩn, có nhà kho chứa thực phẩm, kho chứa ga nằm bên ngoài, chia các khu vực nấu ăn theo quy trình một chiều: Giao nhận thực phẩm sống – sơ chế - chế biến – nấu chín – chia ăn, chuyển thức ăn lên các lớp cho trẻ.

+Khu sơ chế và chế biến, nấu chín có khoảng cách tường ngăn, không để thực phẩm sống chung với thức ăn chín. Trẻ ăn uống tại lớp, có đầy đủ đồ dùng trang bị phục vụ cho trẻ ăn ngủ, sạch sẽ, phòng có điều hòa mát về mùa hè, ấm về mùa đông, đảm bảo tốt sức khỏe cho trẻ.

- Về trang thiết bị dụng cụ: Nhà bếp có đầy đủ các loại đồ dùng, trang thiết bị hiện đại phục vụ cho công tác tự nấu ăn như: Bàn sơ chế, chế biến, tủ cơm ga, Bếp ga công nghiệp, tủ sấy bát, tủ lạnh để lưu mẫu thức ăn, tủ bảo quản, xoong, nồi, xe chở thức ăn, bàn chia ăn, bát, thìa... đều bằng Inox, được sắp xếp gọn gàng, ngăn nắp theo từng khu vực và được thực hiện quy trình chế biến thức ăn theo nguyên tắc một chiều đảm bảo tuyệt đối về VSDD&ATTP thiết bị, dụng cụ bảo quản nguyên liệu thực phẩm, dụng cụ chế biến thức ăn sống/chín; dụng cụ ăn uống; dụng cụ chứa đựng, thiết bị vận chuyển thức ăn, thiết bị phòng chống côn trùng và động vật gây hại...

-Nguồn nước dùng cho nấu ăn, vệ sinh cơ sở: Nhà trường nấu ăn cho trẻ bằng nguồn nước giếng khoan, có hệ thống máy lọc, định kì kiểm tra 2 lần /năm. Trẻ uống nước đóng bình Lavie.

- Nguồn gốc nguyên liệu/phụ gia thực phẩm: Nhà trường thực hiện hợp đồng nhập thực phẩm chưa chế biến của các đơn vị cung ứng có đủ cơ sở pháp lí, để nấu ăn trực tiếp cho học sinh tại nhà bếp của trường. Có hợp đồng cung cấp, cam kết ATTP, thực đơn rõ ràng.

Thực phẩm tươi sống, hàng kho: Công ty DHL

Sữa các loại: Hãng sữa Vinamik

Gạo: HTX Tam Hưng

- Điều kiện về con người: số lượng nhân viên nấu ăn: 08 Trong đó: Trực tiếp 07, gián tiếp 01; Thực hiện khám sức khoẻ định kỳ: 01 lần/năm, thực hiện tự tập huấn kiến thức về ATTP 01 lần/năm. Thực hành vệ sinh cá nhân thường xuyên, hàng ngày.

4. Thực hiện chế độ kiểm thực 3 bước và lưu mẫu thực phẩm

- Tổng số suất ăn: 346 Suất ăn; tổng lưu mẫu : 01 suất ăn/ngày; tổng số mẫu huỷ: 01 suất ăn/ngày

- Đánh giá việc thực hiện chế độ kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn theo hướng dẫn tại Quyết định số 1246/QĐ-BYT ngày 31/3/2017 của Bộ Y tế.

Nhà trường thực hiện kiểm tra thực tế và ghi sổ kiểm thực ba bước đúng theo quy định, cập nhật đúng giờ, đủ số lượng theo hóa đơn và thực tế, có đủ các thành phần tham gia nhận thực phẩm, kiểm tra chất lượng thực phẩm chế biến và nấu chín. Lưu mẫu đầy đủ thức ăn loãng 200 g, thức ăn đặc 150 g; lưu mẫu bảo quản trong tủ lạnh có dán tem nhãn niêm phong, ghi thông tin người lưu, tên thực phẩm, số lượng, thời gian lưu, thời gian hủy, mẫu lưu đủ thời gian 24 h.

5. Công tác kiểm tra, giám sát

Ban ATTP của nhà trường, phân công thành viên giám sát, thường xuyên kiểm tra việc giao nhận số lượng, chất lượng thực phẩm, giám sát việc chế biến, nấu chín, chia ăn cho trẻ, kiểm tra nguồn nước nguồn nước ăn uống, nước sinh hoạt, định kì 6 tháng/ lần. Kiểm tra việc vệ sinh cá nhân của nhân viên, trang phục, trang bị cho công tác nấu ăn. Nhân viên nuôi dưỡng chấp hành đúng theo quy định, trang phục gọn gàng, có đeo tạp dề, gang tay, khẩu trang. Nhà bếp thường xuyên được lau dọn, sắp xếp đồ dùng ngăn nắp, thu gom rác thải trong ngày. Trẻ ăn tại các lớp, phòng lớp sạch sẽ, đảm bảo vệ sinh ATTP.

Tình hình ngộ độc thực phẩm

Số ca, số vụ ngộ độc thực phẩm được báo cáo tính đến thời điểm kiểm tra.

TT	Nội dung	Kết quả		So sánh năm nay/năm trước
		Năm nay	Năm trước	
1	Số vụ	0	0	0
2	Số mắc (người)	0	0	0
3	Số tử vong (người)	0	0	0
Cộng				

- Nếu có ngộ độc thực phẩm thì ngộ độc do nguyên nhân chủ yếu là:

Nguyên nhân ngộ độc chủ yếu là do thực phẩm bị nhiễm khuẩn, nhiễm độc hoặc chứa chất phụ gia, chất bảo quản. Chế biến thực phẩm không đảm bảo vệ sinh. Nấu chưa chín kĩ. Việc trên đường vận chuyển thức ăn bảo quản chưa được tốt, ô nhiễm từ môi trường bên ngoài. Từ những nguyên nhân đó dẫn đến ngộ độc thực phẩm.

- Nếu có ngộ độc thực phẩm thì ban giám hiệu đã có biện pháp xử lý các vụ ngộ độc và chỉ đạo xử lý như sau:

+ Sơ cứu ban đầu: Ngừng cho học sinh sử dụng thực phẩm khi có nghi ngờ. Nếu trẻ có dấu hiệu buồn nôn, có thể gây nôn để loại bỏ bớt thức ăn nhiễm độc ra khỏi cơ thể; cho trẻ uống bù nước, điện giải, quan sát theo dõi sức khỏe trẻ.

+ Thông báo cho trạm y tế để được hỗ trợ và tư vấn cách xử lý.

+ Thông báo cho phụ huynh để họ phối hợp thực hiện chăm sóc trẻ.

+ Chuyển trẻ đi cấp cứu nếu có dấu hiệu co giật, khó thở.

+ Lưu giữ mẫu thức ăn để phục vụ cho việc xét nghiệm, xác định nguyên nhân ngộ độc xảy ra.

-Thực hiện các biện pháp phòng ngừa:

+ Hợp đồng với nhà cung cấp thực phẩm có đủ cơ sở pháp lý, đảm bảo vệ sinh, kiểm tra thực phẩm khi nhận, giám sát chặt chẽ quy trình chế biến, đảm bảo VSATTP trong quá trình nấu chín và chia ăn. Bảo quản bằng thùng I nóc có nắp đậy kín khi vận chuyển đến các khu lẻ.

+ Trang bị cho nhà bếp, nhân viên, giáo viên trên lớp và trẻ đủ trang thiết bị đồ dùng phục vụ ăn uống, ngủ nghỉ. Bếp ăn thường xuyên lau dọn sạch sẽ, sắp xếp đồ dùng ngăn nắp. Thường xuyên VS nhà bếp, dụng cụ chế biến, nấu chín, đồ dùng bảo quản.

+ Tập huấn cho nhân viên bếp về vệ sinh ATTP, giúp họ nắm vững kiến thức và kỹ năng cần thiết. Nhân viên mang trang phục đầy đủ khi tham gia nấu ăn, không đeo nhẫn, móng tay cắt ngắn, đầu tóc gọn gàng khi thực hiện nhiệm vụ chuyên môn.

Tổ chức khám sức khỏe cho nhân viên 1 lần/năm

+ Tuyên truyền vệ sinh ATTP cho GV và trẻ, thực hiện thao tác VSCN cho trẻ trước khi ăn và sau khi đi vệ sinh.

4. Công tác phối hợp:

- Phối hợp chặt chẽ giữa các thành viên ban Chăm sóc sức khỏe học sinh, Ban ATTP, Tổ kiểm thực 3 bước, phối hợp chính quyền địa phương, Trạm y tế xã tuyên truyền, kiểm tra giám sát.

-Phối hợp với Ban đại diện cha mẹ học sinh định kỳ (đợt xuất) kiểm tra, giám sát chế độ ăn của trẻ.

I. ĐÁNH GIÁ CHUNG

1. Ưu điểm:

- Đội ngũ nhân viên có trình độ nấu ăn đáp ứng với công việc được phân công, có kỹ năng, nhiệt tình chế biến các món ăn cho trẻ. Đảm bảo tốt công tác vệ sinh an toàn thực phẩm.

- Bếp ăn có đầy đủ trang thiết bị đồ dùng phục vụ cho việc chế biến, theo

hướng hiện đại, đảm bảo tuyệt đối về VSDD và ATTP, được sắp xếp gọn gàng theo quy trình bếp một chiều. Trong nhà bếp có đầy đủ các khẩu hiệu, biểu bảng và biển chỉ dẫn theo quy định.

- Có tủ lưu mẫu thực phẩm hàng ngày theo quy định. Nhà trường thực hiện lưu mẫu thức ăn của trẻ trong 24h hàng ngày.

- Có kho chứa thực phẩm hàng khô, sắp xếp gọn gàng, ngăn nắp.

- Kho chứa ga nằm bên ngoài bếp ăn.

- Thực hiện ký hợp đồng mua bán rõ ràng với các đơn vị cung cấp thực phẩm có uy tín, có đầy đủ tư cách pháp nhân, hàng ngày đều thực hiện xuất hóa đơn giá trị gia tăng khi nhập thực phẩm hàng ngày theo quy định.

- Tổ nuôi dưỡng thực hiện nghiêm túc sổ kiểm thực 3 bước, giao nhận thực phẩm đúng tên hàng, đủ số lượng, tươi ngon đảm, túi chứa thực phẩm có tem mác nhà cung cấp.

- Có bảng phân công lịch vệ sinh hàng ngày đối với nhân viên trong Tổ nuôi.

- Có lịch phân công thực hiện dây chuyền đối với nhân viên trong Tổ nuôi.

- VSMT bên trong, ngoài bếp sạch sẽ, hệ thống cống rãnh thông thoát, thu gom rác thải trong ngày.

2.Tồn tại, hạn chế:

- Nhà trường có nhiều điểm lẻ ở cách xa khu trung tâm, nên vận chuyển thức ăn cho trẻ đến các khu rất khó khăn, ảnh hưởng đến việc đảm bảo VSATTP.

- Diện tích bếp ăn còn hạn chế.

- Một số đồ dùng đã xuống cấp cần phải sửa chữa thay thế (Tủ cơm ga, hệ thống hút mùi, tủ lạnh.....)

- Mức tiền ăn của trẻ thấp.

3.Nguyên nhân tồn tại, hạn chế

- Do các điểm trường được xây dựng ở các thôn xóm ở cách xa nhau không tập trung, việc vận chuyển thức ăn đi trên đường dễ gây ô nhiễm thực phẩm.

- Trường đã xây dựng được nhiều năm nên bếp ăn bị xuống cấp.

- Các đồ dùng trang thiết bị đã được sử dụng thời gian dài, nhưng giá trị lớn nên ngân sách nhà trường không đáp ứng được nhu cầu thay thế mới .

- Điều kiện kinh tế của phụ huynh còn hạn chế , nên chưa nâng được mức ăn cho trẻ.

4. Giải pháp khắc phục

- Nhà trường đã tham mưu các cấp xây dựng khu tập trung ở Song Khê có diện tích bếp ăn đáp ứng được công tác tổ chức cho trẻ ăn bán trú hiện nay.

- Được các cấp lãnh đạo quan tâm cấp cho một số trang thiết bị thay thế (Hệ thống Bếp từ, tủ cơm điện...) khi khu mới Song Khê đi vào hoạt động.

- Tích cực tuyên truyền để nâng cao mức ăn cho trẻ, đảm bảo tốt cho công tác nuôi dưỡng.

III. KIẾN NGHỊ, ĐỀ XUẤT:

Để tạo điều kiện cho nhà trường thực hiện tốt công tác bán trú đảm bảo tuyệt đối về ATTP trong năm học 2025 - 2026, nhà trường có ý kiến đề xuất với Lãnh đạo UBND xã, Phòng Văn hoá-Xã hội xã cần có thêm các văn bản chỉ đạo hướng dẫn các nhà trường thực hiện công tác CS&ND trẻ cụ thể hơn. Đồng thời bố trí nguồn ngân sách, để cấp thêm cho các trường MN trong xã, mua sắm các trang thiết bị hiện đại phục vụ cho công tác chăm sóc, nuôi dưỡng trẻ. Ngoài ra cần tổ chức thêm các buổi bồi dưỡng chuyên đề về công tác đảm bảo VSATTP cho đội ngũ CBQL và NVND trong xã, nhằm trang bị thêm cho đội ngũ về kiến thức và kinh nghiệm trong công tác đảm bảo VSATTP để thực hiện tốt nhiệm vụ chăm sóc và nuôi dưỡng trẻ.

Trên đây là báo cáo kết quả thực hiện công tác Kiểm tra giám sát bếp ăn Trường MN Tam Hưng A năm học 2025 - 2026, Nhà trường rất mong được đón nhận sự chỉ đạo, giúp đỡ của Lãnh đạo UBND xã và bộ phận chuyên môn Phòng Văn hoá-Xã hội xã, nhằm thực hiện tốt nhiệm vụ CS&ND trẻ trong năm học đã đề ra./.

Trân trọng cảm ơn!

Nơi nhận:

- Phòng VH-XH xã Tam Hưng (để b/c);
- Trường MNTHA (để t/h);
- Lưu VT./.

HIỆU TRƯỞNG

Nhữ Thị Thuỷ