

PHIẾU ĐÁNH GIÁ TIÊU CHÍ**Tiêu chuẩn 3: CƠ SỞ VẬT CHẤT VÀ THIẾT BỊ DẠY HỌC****Tiêu chí 3.4: Khôi phòng tổ chức ăn.**

Mức 1:

- a) Bếp ăn được xây dựng kiên cố hoặc bán kiên cố;
- b) Kho thực phẩm được phân chia thành khu vực để các loại thực phẩm riêng biệt, đảm bảo các quy định về vệ sinh an toàn thực phẩm;
- c) Có tủ lạnh lưu mẫu thức ăn

Mức 2:

Bếp ăn đảm bảo theo quy định tại Điều lệ trường mầm non.

1. Mô tả hiện trạng:**Mức 1:**

Nhà trường xây dựng 02 bếp ăn kiên cố với kết cấu đảm bảo tiêu chuẩn kỹ thuật: Bếp Đồng Xuân có diện tích 120m² móng cọc tre, đổ giằng bê tông cốt thép, chông cốt xây tường, mái nhà đổ bê tông; tường dày 20 cm, sàn nhà được lát gạch men trắng; các cửa sổ, cửa chính bằng nhựa lõi thép, các bức tường ngăn trong bếp xây dựng chắc chắn, kiên cố, các cửa sổ của chính có cửa chống côn trùng, đảm bảo cho công tác nuôi dưỡng cho trẻ. Bếp Ngọc Chử có diện tích 60m², đổ giằng bê tông cốt thép, có cửa sổ chia ăn, cửa chính nhận thực phẩm, một cửa phụ ra ngoài sân rửa, các cửa đều được làm bằng sắt có hệ thống rèm chống côn trùng [3.1-06].

Kho thực phẩm (bếp Đồng Xuân) được phân chia thành hai khu thực phẩm riêng biệt, có các tủ để thực phẩm riêng biệt, một khu để thực phẩm khô như gạo, đường, sữa, bột canh; một khu để dầu ăn, mắm, muối đảm bảo các quy định về an toàn thực phẩm. Đồ dùng trong kho được sắp xếp ngăn nắp, gọn gàng an toàn, tiện lợi cho việc sử dụng và kiểm kê [3.1-06];[H18-3.1-09];[H21-3.4-05].

Để phục vụ cho việc lưu trữ và bảo quản thức ăn, nhà trường trang bị 02 tủ lạnh 2 cánh dung tích 125L [H21-3.4-02]. Các mẫu thức ăn được lưu mẫu 24h, mẫu thức ăn có tem dán niêm phong đảm bảo để thực hiện công tác vệ sinh an toàn thực phẩm trường học [H21-3.4-07].

Mức 2:

Tổng diện tích 2 bếp ăn là 180m² (Bếp Đồng Xuân 120m², bếp Ngọc Chử 60m²) được xây dựng kiên cố, đảm bảo diện tích theo quy định tại điều 29 Điều lệ trường mầm non, diện tích bình quân sấp xỉ 0.4m²/1 trẻ đạt yêu cầu so với quy định [3.1-06]. Trong

bếp có đủ đồ dùng phục vụ trẻ em ăn bán trú tại trường, đảm bảo tính an toàn, vệ sinh, thẩm mỹ (chất liệu inox dễ vệ sinh tiệt trùng và không thôi nhiễm độc hại, dùng riêng biệt, không gờ rãnh bám cáu bẩn, không sắc nhọn và hạn chế gãy vỡ khi va đập). Dụng cụ chế biến đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, 2 bộ dụng cụ chế biến sống - chín riêng biệt. Trong đó bếp điểm Đồng Xuân bao gồm: 5 bàn inox, 1 bình đựng nước inox cho trẻ, 1 bình pha sữa, 1 tủ đun nước công nghiệp, 1 tủ xấy bát, 1 tủ nấu cơm, 2 bếp ga công nghiệp, 1 máy xay thịt, máy xay sinh tố, dao (1 dao chặt, 5 dao thái), thớt (3 thớt bé, 1 thớt to) rổ (2 rổ đại, 4 rổ nhỏ, 3 giá vo gạo), bếp điểm Ngọc Chử bao gồm: 1 máy lọc nước công suất lớn, 1 bàn inox, 1 bình đựng nước inox cho trẻ, 1 bình pha sữa, 1 tủ đun nước công nghiệp, 1 tủ xấy bát, 1 tủ nấu cơm, 2 bếp ga công nghiệp, dao (1 dao chặt, 3 dao thái), thớt (1 thớt bé) rổ (2 rổ đại, 4 rổ nhỏ, 1 giá vo gạo), 1 giá inox to [H21-3.4-02]. Nhà trường đã trang bị những dụng cụ thiết bị hiện đại để tăng năng suất, chất lượng và hạn chế sức lao động như: Các đồ dùng phục vụ giao nhận thực phẩm: Bàn giao - nhận thực phẩm, cân bàn, rổ, giá, khay, chậu. Các đồ dùng phục vụ sơ chế thực phẩm: Bàn sơ chế, bộ dao thớt chế biến thực phẩm sống, bồn ngâm rửa thực phẩm. Các đồ dùng phục vụ chế biến: Bàn chế biến, máy xay thịt, máy xay giò, máy cắt rau củ, máy xay đa năng, hệ thống máy lọc nước [H21-3.4-02]; Đồ dùng phục vụ nấu ăn: Bếp gas công nghiệp, vòi nước dẫn tới gần vị trí nấu, tủ hấp cơm, hệ thống hút mùi, quạt thông gió, xoong to, chảo rán, giá để gia vị, bình xịt cứu hỏa... Đồ dùng phục vụ chia thức ăn: Máy sấy bát, rổ inox úp bát, thùng inox đựng nước đã đun, xoong inox đựng thức ăn chín của các lớp, bát inox đựng canh, bát thìa cho trẻ, lọ lưu mẫu thức ăn, nhà trường đã trang bị xe lôi phục vụ công tác chuyên cơm cho các lớp rất tiện lợi [H21-3.4-02]. Có kho chứa ga riêng biệt bếp Đồng Xuân diện tích 12m², bếp Ngọc Chử 5m² đảm bảo các yêu cầu phòng chống cháy nổ. Có có sàn thoát nước inox. Các hệ thống bảng biểu của bếp như: Bảng thực đơn, bảng chia định lượng thức ăn của trẻ, bảng tài chính công khai, 10 nguyên tắc vàng ... Hệ thống bảng biểu được sắp xếp phù hợp đảm bảo thẩm mỹ, được cập nhật thông tin đầy đủ, thường xuyên theo ngày. Bếp ăn có đầy đủ các hợp đồng để thực hiện việc chăm sóc, nuôi dưỡng trẻ [3.4-03]; [H21-3.4-04]. Bếp ăn có giấy chứng nhận bếp ăn tập thể đủ điều kiện VSATTP của cơ quan y tế [3.4-06]. Nhân viên nuôi dưỡng được kiểm tra khám sức khỏe định kỳ để xác định bệnh truyền nhiễm và được tham gia bồi dưỡng cấp chứng nhận kiến thức an toàn thực phẩm [H17-2.3-01]. Tháng 9 năm 2023 nhà trường đã được UBND huyện cấp giấy cam kết đảm bảo an toàn thực phẩm đối với cơ sở chế biến ngày [3.4-01];

2. Điểm mạnh:

Bếp ăn của trường được trang bị đầy đủ đồ dùng hiện đại, an toàn, thuận tiện cho nhân viên nấu ăn thực hiện quy trình nuôi dưỡng. Và có cửa chống côn trùng đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm

3. Điểm yếu:

Còn thiếu một số thiết bị hiện đại như tủ sấy khăn công nghiệp, máy say sinh tố công suất lớn, máy rửa bát, chưa có cửa ngăn cách giữa khu vực bếp ăn với khu vực hoạt động của trẻ. Bếp Ngọc Chử còn nhỏ, xuống cấp.

4. Kế hoạch cải tiến chất lượng:

Năm học 2024- 2025 Nhà trường xây dựng kế hoạch bổ sung thêm một số trang thiết bị hiện đại, tham mưu với UBND xã Trường Thọ xây mới bếp điểm học Ngọc Chử cụ thể:

Công việc thực hiện.	Người thực hiện (người chủ trì-người phối hợp)	Thời gian thực hiện Thời gian hoàn thành	Dự kiến kinh phí-Nguồn kinh phí.
Cửa ngăn cách giữa bếp và khu vực vui chơi của trẻ.	Nhà trường	Tháng 1/2024	20.000.000đ (Nguồn ngân sách KTX năm 2024)
Tủ sấy khăn công nghiệp 400 khăn	Nhà trường	Tháng 9/2025	25.310.000đ (Nguồn VNĐ tài trợ năm 2025)
Máy say sinh tố công suất lớn	Nhà trường	Tháng 9/2026	18.500.000đ (Nguồn VNĐ tài trợ năm 2025)
Xây dựng 1 một bếp ăn điểm học Ngọc Chử	UBND xã Trường Thọ	Năm học 2024-2025	350.000.000 (Nguồn xây dựng nông thôn mới kiểu mẫu)

5. Tự đánh giá:

Mức 1		Mức 2	
Chỉ báo	Đạt/ Không đạt	Chỉ báo (nếu có)	Đạt/ Không đạt
a	Đạt	a	Đạt
b	Đạt		
c	Đạt		
Đạt/ Không đạt: Đạt		Đạt/ Không đạt: Đạt	

Đạt: Mức 2.

**Xác nhận
của trưởng nhóm công tác**

Trường Thọ, ngày 12 tháng 8 năm 2023

Người viết

Nguyễn Thị Tuyên

Trịnh Ánh Tuyết

