

Số: 52 /BC- MN

Vĩnh Phong , ngày 5 tháng 5 năm 2025

BÁO CÁO
THÁNG HÀNH ĐỘNG VÌ AN TOÀN THỰC PHẨM NĂM 2025

Thực hiện công văn số 222/GDDT ngày 9/04/2025 của Phòng giáo dục & Đào tạo huyện Vĩnh Bảo về việc triển khai tháng hành động vì an toàn thực phẩm năm 2025 . Trường mầm non Vĩnh Phong Báo cáo kết quả triển khai công tác đảm bảo Vệ sinh an toàn thực phẩm năm 2025, cụ thể như sau:

I. Ban hành văn bản, chỉ đạo triển khai

Ngay từ đầu năm học nhà trường đã triển khai nghiêm túc nhiệm vụ năm học 2024 – 2025. Khi nhận được công văn số 222/GDDT ngày 9/04/2025 của Phòng giáo dục & Đào tạo huyện Vĩnh Bảo về việc triển khai tháng hành động vì an toàn thực phẩm năm 2025, nhà trường đã phát động tháng hành động vì an toàn thực phẩm trong nhà trường. Nhà trường đặc biệt chú trọng, quan tâm đến việc đảm bảo chất lượng vệ sinh ATTP tại bếp ăn bán trú trong nhà trường. Kiện toàn Ban an toàn thực phẩm của trường; Xây dựng kế hoạch triển khai công tác ATTP theo tháng, tuần. Phát động viết bài tuyên truyền VSATTP đăng trên trang Website nhà trường, tuyên truyền trên zalo và qua góc tuyên truyền các nhóm lớp. Thường xuyên kiểm tra công tác bán trú và VSATTP bếp ăn, các lớp học đột xuất, có báo trước và định kỳ lưu hồ sơ đầy đủ.

II. Thông tin, truyền thông, giáo dục

Nhà trường thường xuyên tuyên truyền, giáo dục nâng cao nhận thức, trách nhiệm của cán bộ, giáo viên, nhân viên, học sinh và cha mẹ trẻ hiểu tầm quan trọng của công tác VSTTTP, phòng chống ngộ độc thực phẩm trong trường học, các quy định của ngành. Triển khai làm băng zon, khẩu hiệu, áp phích để treo tuyên truyền tại trường để các bậc PHHS phối hợp thực hiện.

TT	Tên hoạt động	Số lượng	Ghi chú
1	Nói chuyện/Hội thảo	01	
2	Tập huấn	01	
3	In tài liệu, sách, sổ tay	01	
4	Băng zon, khẩu hiệu	02	
5	Tranh, áp phích	02	
6	Hoạt động khác (ghi rõ) - Tổ chức chuyên đề dinh dưỡng, vệ sinh ATTP cấp trường, - Dự giờ ăn của trẻ trên lớp để học tập trao đổi kinh nghiệm lẫn nhau.	01	

III. Các hoạt động khác

Tổ chức chuyên đề dinh dưỡng, vệ sinh ATTP cấp trường, dự giờ ăn của trẻ trên lớp để học tập trao đổi kinh nghiệm lẫn nhau.

IV. Đánh giá chung

Trong tháng hành động vì an toàn thực phẩm, nhà trường đã thực hiện tốt kế hoạch tháng vì an toàn thực phẩm của PGD đề ra. Tuyên truyền, quán triệt đầy đủ các văn bản của các cấp chỉ đạo về công tác vệ sinh ATTP; đồng thời nhà trường đã ban hành được 1 sổ văn bản, kế hoạch chỉ đạo trong nhà trường về công tác Vệ sinh ATTP của trường.

Tổ chức 1 lần hội thảo, trao đổi về vệ sinh an toàn thực phẩm tới toàn thể CB, GV, NV nhà trường.

Tổ chức tập huấn cho 100% CB, GV, NV về công tác dinh dưỡng, vệ sinh ATTP.

Gửi các tài liệu kế hoạch của trường tới 100% CB, GV, NV tải về để tuyên truyền tới PHHS của nhóm/lớp mình phụ trách.

Đã quan tâm làm 2 băng zoon, 01 khẩu hiệu, và nhiều bảng tuyên truyền treo ở khuôn viên của trường để PHHS nắm được phối hợp thực hiện.

Đã tổ chức chuyên đề dinh dưỡng, vệ sinh ATTP cấp trường, dự giờ đồng nghiệp cho GV học hỏi trao đổi kinh nghiệm lẫn nhau.

1. Thuận lợi:

Nhà trường luôn được sự quan tâm của UBND Huyện, Phòng GD&ĐT Huyện, Đảng ủy các cấp, chính quyền địa phương.

Đội ngũ giáo viên yêu nghề, mến trẻ, tâm huyết với ngành luôn được phụ huynh học sinh tin tưởng và ủng hộ.

Nhà trường có 3 nhân viên nuôi, 01 kế toán phụ trách bán trú; bếp ăn 1 chiều, đầy đủ trang thiết bị để chế biến, nấu chín thức ăn cho trẻ đảm bảo an toàn vệ sinh.

2. Khó khăn:

Trường có 2 điểm trường, 2 bếp ăn bán trú nên việc quản lý gặp khó khăn hơn các đơn vị có 1 bếp ăn tại trường.

Bếp ăn còn thiếu hệ thống hút mùi nên cũng còn gặp khó khăn trong quá trình chế biến

3. Kết quả đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.

*** Thực trạng vệ sinh an toàn thực phẩm.**

Về tuyên truyền, giáo dục vệ sinh an toàn thực phẩm.

Nhận thức được tính cấp thiết và tầm quan trọng của vấn đề này, ngay từ đầu năm học, nhà trường đã triển khai quyết liệt các nhiệm vụ năm học. Công tác đảm bảo chất lượng an toàn vệ sinh thực phẩm trong trường được đặc biệt chú trọng. Chỉ đạo và làm tốt công tác xã hội hóa giáo dục, tạo điều kiện thuận lợi để gắn kết cơ sở vật chất, các điều kiện đáp ứng nhu cầu ăn bán trú của phụ huynh và học sinh đồng thời nâng cao chất lượng công tác bán trú hàng ngày. Chỉ đạo giáo viên, nhân viên phục vụ bán trú tham gia lớp tập huấn kiến thức ATVSTP do trung tâm y tế tổ chức và khám sức khỏe định kỳ. Kết quả: 100% cán bộ GVNV tham gia đầy đủ lớp tập huấn VSATTP ngày 06/10/2024 do Trung tâm y tế tổ chức.

Chú trọng tuyên truyền, hướng dẫn cán bộ, giáo viên, nhân viên và học sinh, đặc biệt là nhân viên nhà bếp hiểu đúng và thực hiện đúng pháp luật về an toàn thực phẩm.

Thực hiện đúng các quy định về vệ sinh trang thiết bị, dụng cụ chế biến thực phẩm, tuyên truyền, hướng dẫn nâng cao vai trò, trách nhiệm và tầm quan trọng của vệ sinh cá nhân trong phòng ngừa nguy cơ ô nhiễm thực phẩm. Chế biến món ăn, vệ sinh an toàn trong chế biến; Việc bảo quản, sử dụng thực phẩm, phụ gia thực phẩm góp phần hạn chế ngộ độc thực phẩm.

Thông qua các cuộc họp HĐSP nhà trường hàng tháng có đánh giá rút kinh nghiệm công tác tổ chức bán trú VSATTP để thực hiện được tốt hơn.

Có băng zon, khẩu hiệu; Áp phích cổ động về tháng hành động vệ sinh an toàn thực phẩm năm 2025 treo tại khu vực cổng trường, sân trường và bảng tuyên truyền các nhóm lớp.

*** Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm:**

Điều kiện cơ sở: Đảm bảo về vị trí; Thiết kế bố trí và cấu trúc đáp ứng yêu cầu vệ sinh an toàn thực phẩm trong bếp ăn bán trú.

Điều kiện trang thiết bị, dụng cụ: Tất cả các dụng cụ nấu nướng, chế biến, sử dụng, bảo quản, chứa đựng đều đảm bảo tiêu chuẩn quy định.

Người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm: 100% nhân viên bếp ăn bán trú đều có chứng chỉ nấu ăn và được khám sức khỏe định kỳ. Được tham gia các lớp tập huấn về vệ sinh an toàn thực phẩm, thực đơn dinh dưỡng...

*** Các điều kiện thực hiện công tác VSATTP:**

- Bản cam kết bảo đảm ATTP số 01/2020/BCK – ATTP ngày cấp: 26/5/2020. Nơi cấp: Phòng Y tế huyện Vĩnh Bảo.

- Giấy chứng nhận số 22/GCN-TTYT cán bộ nhân viên tham dự lớp tập huấn kiến thức ATTP do TT y tế huyện Vĩnh Bảo tổ chức ngày 16/10/2024, Trung tâm y tế huyện Vĩnh Bảo. Số người được cấp: 04.

- Giấy xác nhận đủ sức khỏe : 4 người trong đó có 1 CBQL và 3 nhân viên nuôi dưỡng.

- Hồ sơ nguồn gốc nguyên liệu: Nhà trường có đầy đủ hồ sơ hợp đồng với các cơ sở cung cấp thực phẩm, phụ gia trong chế biến: Có hợp đồng thực phẩm, có bản cam kết xác nhận của UBND xã, sổ hộ khẩu và CMTND. Trong khi giao thực phẩm có biên nhận, sổ giao nhận thực phẩm.

- Nhà trường có hệ thống kho chứa và hòm, tủ để chứa thực phẩm, gia vị (Sữa, nước mắm, bột canh, dầu ăn...) đảm bảo theo quy định, bảo quản thực phẩm khô không để xảy ra hiện tượng nấm, mốc mất an toàn.

- Hồ sơ kiểm thực ba bước, được nhà trường thực hiện nghiêm túc, đầy đủ, đúng nội dung. Đảm bảo việc lưu mẫu đầy đủ thức ăn hàng ngày của trẻ. Thức ăn được lưu trong hộp thủy tinh có nắp đậy và được để trong tủ lạnh với nhiệt độ 2-8°C. Thời gian lưu đủ 24h. Có sổ ghi rõ tên thức ăn, ngày giờ lưu thức ăn, người lưu mẫu và được gắn tem niêm phong tuyệt đối.

- Điều kiện bảo đảm ATTP về cơ sở, trang thiết bị, dụng cụ, con người: Hệ thống bếp ăn được xây dựng trên diện tích 134m² (trong đó bếp 119 m², phòng nhân viên 15 m²), độc lập, đảm bảo thoáng mát, ô nhiễm. Thiết kế theo quy định

bếp một chiều. Các khu vực như nhà kho, khu chứa gas được bố trí tách biệt không ảnh hưởng tới khu vực chế biến.

Để đảm bảo ATTP, nhà trường đã đầu tư các điều kiện về trang thiết bị, cơ sở vật chất theo hướng dần từng bước hiện đại đạt chuẩn. Có đủ đồ dùng, dụng cụ chế biến phục vụ cho công tác nuôi dưỡng đảm bảo đầy đủ, hợp vệ sinh. Có tủ lạnh lưu mẫu thức ăn, tủ sấy bát, các dụng cụ chế biến và chia ăn theo quy định bằng Inox. Các phương tiện, đồ dùng, dụng cụ chế biến sống- chín được sắp xếp riêng theo từng khu vực phân biệt rõ ràng và vệ sinh sạch sẽ, đảm bảo an toàn.

Trường có 3 nhân viên nuôi dưỡng có sức khỏe tốt, không mắc các bệnh truyền nhiễm. Hàng năm các cô nuôi được khám bệnh kiểm tra sức khỏe một lần.

Nhà trường trang bị đầy đủ cho nhân viên trang phục, gang tay, tạp dề, khẩu trang khi chế biến, đảm bảo gọn gàng, làm đến đâu sạch đến đó.

- Việc đảm bảo ATTP trong chế biến, bảo quản, vận chuyển:

Trường có sử dụng nguồn nước máy sạch phục vụ sinh hoạt và chế biến thức ăn. Nước uống của trẻ được đun sôi đủ nhiệt độ có ủ ấm khi mùa đông đảm bảo hợp vệ sinh.

Cô nuôi thực hiện đúng quy trình 1chiều từ khâu loại bỏ làm sạch, sơ chế đến khi chế biến sống, chế biến chín, chia ăn đảm bảo đúng quy trình hợp vệ sinh. Sử dụng đồ dùng chế biến sống, chín riêng biệt.

Ngay vào đầu năm học nhà trường đã ký hợp đồng mua bán thực phẩm sạch với các nhà cung cấp thực phẩm đảm bảo đúng quy trình. Hàng ngày giao nhận thực phẩm có sự giám sát trực tiếp củ đại diện CMTE các nhóm lớp

Nguyên liệu dùng để chế biến, phụ gia thực phẩm bao gói sẵn có hóa đơn chứng từ chứng minh nguồn gốc, đảm bảo an toàn theo quy định. Chỉ sử dụng phụ gia thực phẩm trong danh mục phụ gia thực phẩm được phép sử dụng do Bộ Y tế ban hành.

Khâu bảo quản, vận chuyển thức ăn khi chế biến xong cũng được nhà trường luôn luôn coi trọng, đảm bảo có nắp đậy thức ăn khi chia xong và đưa lên lớp cho trẻ ăn.

Nhà trường luôn làm tốt công tác vệ sinh môi trường, bếp ăn, công trình vệ sinh, phân loại và xử lý rác thải để phòng, chống ngộ độc thức ăn nên trong thời gian qua không có tình trạng xảy ra ngộ độc thực phẩm.

*** Các nội dung khác:**

Hàng ngày Ban giám hiệu kiểm tra, kiểm soát chặt chẽ chuỗi cung cấp thực phẩm từ khâu kiểm soát nguồn gốc thực phẩm đến khâu chế biến, bảo quản và vận chuyển, xây dựng thực đơn hàng ngày.

Thường xuyên kiểm tra vệ sinh an toàn thực phẩm của bếp ăn bán trú.

Thức ăn sống, chín được để riêng theo quy định.

Thực hiện giảm lượng muối trong khẩu phần ăn hàng ngày của học sinh, giáo viên, nhân viên để phòng, chống tăng huyết áp, đột quỵ và các bệnh không lây nhiễm khác, tai biến mạch máu não, nhồi máu cơ tim, bệnh tim mạch.

Thường xuyên kiểm tra, giám sát bếp ăn bán trú để giảm lượng muối trong quá trình chế biến thức ăn.

Hưởng ứng tháng hành động về an toàn, vệ sinh thực phẩm năm 2025. Nhà trường treo 02 băng zôn, khẩu hiệu tuyên truyền hưởng ứng tháng hành động về vệ sinh an toàn thực phẩm.

Công tác tổ chức bán trú của trường đảm bảo các yêu cầu về phòng, chống dịch bệnh, đặc biệt dịch sởi và các điều kiện về an toàn thực phẩm theo quy định.

Tăng cường kiểm soát chặt chẽ nguồn gốc thực phẩm. Bảo đảm các quy định về vệ sinh, phòng chống dịch đối với cơ sở vật chất, trang thiết bị, dụng cụ sơ chế, chế biến, bảo quản và vận chuyển thực phẩm.

Tuyên truyền, giáo dục kiến thức cho học sinh, CBGV-NV về thực phẩm lành mạnh và an toàn thực phẩm; vệ sinh cá nhân trong việc phòng ngừa ô nhiễm thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm. Triển khai các hoạt động vệ sinh trường học để phòng, chống các bệnh truyền nhiễm, chủ động kiểm soát, ngăn chặn dịch bệnh trong nhà trường.

Huy động sự tham gia của Ban đại diện CMHS trong việc giám sát công tác vệ sinh, an toàn thực phẩm.

*** Chế độ tự kiểm tra, giám sát:**

Nhà trường xây dựng kế hoạch công tác bán trú theo năm, tháng, tuần và thường xuyên kiểm tra bán trú các lớp học đột xuất, có báo trước và định kỳ một năm 3 lần lưu hồ sơ đầy đủ.

Từ đầu năm học nhà trường đã được đón các đoàn kiểm tra của trạm y tế xã Vĩnh Phong, UBND huyện Vĩnh Bảo các lần kiểm tra có lưu biên bản đầy đủ.

Kết quả kiểm tra:

Nhà trường có đầy đủ các loại hồ sơ sổ sách theo quy định.

Bếp ăn 1 chiều đảm bảo các điều kiện VSATTP theo quy định.

Nhà trường không có ngộ độc thực phẩm xảy ra.

4. Đề xuất kiến nghị:

Đề nghị Phòng giáo dục sang năm học tới cung cấp File mp4 nội dung tuyên truyền về công tác VSATTP cho các nhà trường để cho phát thanh trên hệ thống loa truyền thanh của nhà trường vào các giờ đón trả trẻ.

Trên đây là báo cáo kết quả triển khai tháng hành động vì an toàn thực phẩm năm 2025 của Trường Mầm non Vĩnh Phong xin trân trọng báo cáo./.

Nơi nhận:

- Phòng GD&ĐT (B/c);
- Trung tâm y tế huyện VB
- Lưu: VP.

**HIỆU TRƯỞNG
PHỤ TRÁCH NUÔI DƯỠNG**

Ngô Thị Thạo