

Số: /SGDDĐT- GDMN

Hải Phòng, ngày tháng 3 năm 2023

V/v quản lý công tác  
nuôi dưỡng và đảm bảo vệ sinh  
an toàn thực phẩm tại các cơ sở  
giáo dục mầm non

Kính gửi:

- Ủy ban nhân dân các quận, huyện;
- Phòng Giáo dục và Đào tạo các quận, huyện.

Trong nhiều năm qua, công tác tổ chức nuôi dưỡng, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm trong các cơ sở giáo dục mầm non (GDMN) trên địa bàn thành phố đã được chỉ đạo thực hiện theo đúng quy định. Tuy nhiên, trong tình hình toàn thành phố có 100% cơ sở GDMN tổ chức cho trẻ ăn bán trú, vấn đề đảm bảo an toàn thực phẩm hiện nay đang là vấn đề cấp bách, tiềm ẩn nhiều nguy cơ mất an toàn nên cần được tiếp tục quan tâm.

Căn cứ Công văn số 423/BGDĐT ngày 07/02/2023 của Bộ Giáo dục và Đào tạo (GDĐT) về việc phối hợp chỉ đạo công tác nuôi dưỡng và đảm bảo an toàn cho trẻ em tại các cơ sở GDMN; Công văn số 770/VP-VX ngày 13/02/2023 của Ủy ban nhân dân thành phố về việc chỉ đạo công tác nuôi dưỡng và đảm bảo an toàn cho trẻ em tại các cơ sở GDMN, nhằm nâng cao chất lượng nuôi dưỡng và đảm bảo tuyệt đối vệ sinh an toàn thực phẩm (VSATTP), không để xảy ra ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm trong các cơ sở GDMN, Sở Giáo dục và Đào tạo đề nghị Ủy ban nhân dân các quận, huyện phối hợp, chỉ đạo các đơn vị liên quan, phòng Giáo dục và Đào tạo, các cơ sở GDMN triển khai thực hiện các nội dung sau:

1. Tăng cường các biện pháp bảo đảm an toàn thực phẩm theo hướng dẫn tại Công văn số 6141/BGDĐT-GDTC ngày 21/12/2022 của Bộ GDĐT về việc tăng cường chỉ đạo công tác đảm bảo VSATTP trong các cơ sở giáo dục và các văn bản chỉ đạo của Ủy ban nhân dân thành phố, của Sở Y tế.

2. Thực hiện hợp đồng lao động đối với nhân viên nấu ăn bảo đảm đủ số lượng về Danh mục khung vị trí việc làm và định mức số lượng người làm việc trong các cơ sở GDMN công lập, đúng quy định của Hội đồng nhân dân, Ủy ban nhân dân thành phố về chế độ chi hỗ trợ đối với lao động hợp đồng vị trí nấu ăn trong các cơ sở giáo dục mầm non công lập trên địa bàn thành phố Hải Phòng, thực hiện đầy đủ chế độ chính sách để đội ngũ nhân viên nấu ăn yên tâm làm việc tại các cơ sở GDMN.

3. Tổ chức tập huấn, bồi dưỡng chuyên môn nghiệp vụ cho đội ngũ cán bộ, giáo viên, nhân viên nấu ăn về kỹ thuật chế biến, tổ chức bữa ăn bán trú và thực hiện các quy định đảm bảo VSATTP ít nhất 1 lần/năm. Đội ngũ có xác nhận kết quả tập huấn kiến thức VSATTP, định kỳ khám sức khoẻ.

4. Tăng cường thanh tra, kiểm tra, giám sát về công tác chăm sóc sức khoẻ trẻ em, an toàn thực phẩm trong các cơ sở GDMN; phát hiện và xử lý kịp thời các hành vi vi phạm quy định về VSATTP.

5. Tích cực đầu tư cơ sở vật chất đáp ứng yêu cầu tổ chức ăn bán trú tại các cơ sở GDMN. Đảm bảo nhà bếp độc lập với phòng học và các khối phòng chức năng. Bếp ăn được thiết kế và tổ chức theo tiêu chuẩn bếp một chiều. Có đủ số lượng trang thiết bị, đồ dùng, dụng cụ tổ chức nuôi dưỡng, an toàn về chất liệu, đảm bảo tiêu chuẩn định mức sử dụng quy định tại Quyết định số 31/2020/QĐ-UBND ngày 18/11/2020 Ban hành tiêu chuẩn, định mức sử dụng máy móc, thiết bị chuyên dùng thuộc lĩnh vực Giáo dục và Đào tạo thành phố Hải Phòng; sắp xếp khoa học, hướng tới trang thiết bị nhà bếp đồng bộ, hiện đại. Khuyến khích các cơ sở GDMN đầu tư lắp đặt hệ thống camera giám sát tại khu vực bếp ăn, đặc biệt là khu giao nhận thực phẩm. Đưa vào sử dụng các phần mềm, hồ sơ điện tử, ứng dụng công nghệ trong công tác quản lý nuôi dưỡng.

6. Đẩy mạnh thực hiện công tác tuyên truyền với phụ huynh (cha mẹ, người chăm sóc trẻ) và cộng đồng về kiến thức VSATTP, đảm bảo dinh dưỡng cho trẻ em lứa tuổi mầm non. Tăng cường các giải pháp phối hợp với gia đình, cộng đồng nhằm nâng cao chất lượng bữa ăn cho trẻ em. Tạo điều kiện để phụ huynh tham gia giám sát việc giao nhận thực phẩm, đóng góp ý kiến về chất lượng thực phẩm, chất lượng bữa ăn cho trẻ tại các cơ sở GDMN.

7. Cơ sở GDMN thuộc tất cả các loại hình công lập, dân lập, tư thực tự tổ chức nấu ăn, không thực hiện hợp đồng dịch vụ cung cấp suất ăn cho trẻ em.

8. Các cơ sở GDMN nghiêm túc thực hiện các yêu cầu về quản lý nuôi dưỡng và đảm bảo VSATTP sau:

8.1. Nghiêm cấm vi phạm khẩu phần ăn của trẻ dưới mọi hình thức. Thực hiện số bữa ăn đáp ứng nhu cầu khuyến nghị quy định tại Chương trình GDMN, đảm bảo đủ lượng, đủ chất dinh dưỡng và cân đối dưỡng chất trong khẩu phần ăn của trẻ. Tùy thuộc vào điều kiện của cơ sở GDMN, có thể thay đổi hình thức tổ chức: ăn theo bàn, nhóm, chia sẵn thức ăn; ăn tự chọn; bữa cơm gia đình; ăn bằng khay... kích thích trẻ ăn ngon miệng. Cho trẻ sử dụng các thức ăn đã nấu chín, ăn ngay sau khi chế biến.

8.2. Kiểm soát chặt chẽ nguồn gốc thực phẩm, đảm bảo VSATTP trong các khâu: chế biến, bảo quản, vận chuyển thực phẩm và sử dụng thức ăn; tuân thủ nguyên tắc bếp ăn một chiều, quy trình giao nhận thực phẩm, nguyên tắc vệ sinh nơi chế biến, dụng cụ chế biến, chế độ kiểm thực ba bước, lưu mẫu thực phẩm.

Đảm bảo đủ nguồn nước sạch sử dụng trong chế biến thực phẩm. Định kỳ kiểm định và công bố chất lượng nguồn nước được sử dụng cho trẻ ăn, uống.

8.3. Sử dụng thực phẩm tươi sống để chế biến các món ăn cho trẻ. Chế biến đúng thực đơn, đủ định lượng suất ăn hàng ngày của trẻ. Không để thừa, thiếu quá 1% suất ăn/ngày, cộng dồn không quá 1% suất ăn/tháng. Thực phẩm tươi sống giao nhận thừa so với định mức trong ngày phải trả lại nơi cung ứng, không để lưu giữ và sử dụng lại cho trẻ tại cơ sở GDMN.

8.4. Lưu mẫu tất cả các món ăn cho trẻ sử dụng trong ngày. Đảm bảo đủ dụng cụ, đủ lượng, đủ thời gian lưu mẫu thực phẩm theo đúng quy định. Mẫu thức ăn lưu cần ghi đầy đủ ngày, giờ, tên người lấy mẫu và dán tem niêm phong đúng quy cách. Khi chưa hết thời gian lưu mẫu, không được tự ý mở niêm phong, nếu có nghi ngờ ngộ độc thực phẩm xảy ra vẫn phải giữ niêm phong, chỉ mở khi có sự chứng kiến của các cơ quan chức năng.

8.5. Thực phẩm được các tổ chức, cá nhân cho, tặng hoặc phụ huynh mang đến cơ sở GDMN trong các dịp lễ hội, sinh nhật... hoặc khi tổ chức cho trẻ tham quan, dã ngoại có bữa ăn ở ngoài cơ sở GDMN, phải đảm bảo kiểm soát được mức độ an toàn của thực phẩm, lưu mẫu trước khi cho trẻ sử dụng.

8.6. Tổ chức khảo sát phụ huynh về tình trạng dinh dưỡng của trẻ, xây dựng và thực hiện kế hoạch phục hồi dinh dưỡng cho trẻ suy dinh dưỡng, trẻ thừa cân, béo phì, trẻ dị ứng với một số loại thực phẩm. Xây dựng phương án xử lý khắc phục sự cố ATTP. Bồi dưỡng cho đội ngũ cách xử lý tình huống sơ cứu, cấp cứu, chuyển viện, điều trị, lấy mẫu bệnh phẩm, mẫu thức ăn lưu, mẫu nước uống, khử trùng, tiêu độc, khắc phục hậu quả khi xảy ra ngộ độc thực phẩm.

8.7. Thực hiện công khai công tác nuôi dưỡng gồm: Công khai thực đơn, số lượng, chất lượng thực phẩm, giá tiền, lượng calo đạt trong ngày, tỷ lệ cân đối giữa các chất theo chuẩn và tỷ lệ cân đối các chất đạt trong ngày, số tiền được chi, số tiền đã chi.

8.8. Xây dựng, lưu giữ các dữ liệu về công tác nuôi dưỡng và đảm bảo VSATTP tại cơ sở GDMN như:

Hồ sơ công tác nuôi dưỡng gồm: Kế hoạch chăm sóc nuôi dưỡng, thực đơn, định lượng món ăn, sổ giao nhận thực phẩm, chứng từ hoá đơn, định lượng khẩu phần ăn.

Hồ sơ đảm bảo VSATTP gồm: Hồ sơ mua bán thực phẩm (hợp đồng cung ứng thực phẩm và các tài liệu liên quan); hồ sơ kiểm thực 3 bước, hồ sơ sức khỏe nhân viên nuôi dưỡng, kết quả kiểm tra, giám sát VSATTP.

Hợp đồng cung ứng thực phẩm phải đảm bảo tính pháp lý (rõ nội dung: tên thực phẩm, nguồn gốc, đơn giá phù hợp giá thị trường, số lượng, chất lượng và VSATTP, rõ trách nhiệm 2 bên, rõ thời gian thực hiện, xác nhận 2 bên). Nơi

cung ứng thực phẩm phải cung cấp cho cơ sở GDMN lưu giữ các tài liệu (photo có chứng thực) chứng minh năng lực và việc truy xuất nguồn gốc thực phẩm, cụ thể:

+ Đối với đơn vị trực tiếp sản xuất, chế biến thực phẩm: có giấy đăng ký sản xuất, chế biến; giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện VSATTP; xác nhận công bố phù hợp quy định ATTP.

+ Đối với hộ kinh doanh nhỏ lẻ tại các chợ hoặc hộ gia đình: có bản cam kết ATTP với y tế hoặc UBND xã/phường/thị trấn; căn cước công dân của chủ hộ kinh doanh.

+ Đối với đơn vị kinh doanh, phân phối thực phẩm: có giấy đăng ký kinh doanh về thực phẩm đang cung cấp; giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện VSATTP; hợp đồng mua bán thực phẩm với nhà sản xuất đảm bảo tính pháp lý.

+ Những sản phẩm thực phẩm có đóng gói phải có công bố chất lượng sản phẩm; bao bì, nhãn mác đầy đủ thông tin và hạn sử dụng.

8.9. Không tổ chức hoặc không cho các tổ chức, cá nhân bán hàng quán ăn uống trong khu vực khuôn viên cơ sở GDMN.

Trên đây là một số quy định trong việc quản lý công tác nuôi dưỡng và đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm tại các cơ sở giáo dục mầm non, Sở Giáo dục và Đào tạo đề nghị Ủy ban nhân dân các quận, huyện phối hợp với Sở Giáo dục và Đào tạo triển khai nhiệm vụ theo thẩm quyền và chỉ đạo các đơn vị liên quan, phòng Giáo dục và Đào tạo, các cơ sở GDMN thực hiện nghiêm túc các nội dung trên./.

***Nơi nhận:***

- Như trên;
- UBND thành phố (để b/c);
- Lưu: VT, PMN.

**GIÁM ĐỐC**

**Bùi Văn Kiệm**