

Mỹ Lộc, ngày 03 tháng 10 năm 2025

BÁO CÁO
CÔNG TÁC VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM
TRONG TRƯỜNG MẦM NON

Thực hiện Quyết định số: 1613/QĐ-UBND ngày 26/09/2025 của ủy ban nhân dân Phường Mỹ Lộc về việc thành lập đoàn kiểm tra liên ngành VSATTP trong tháng hành động vì an toàn thực phẩm trong dịp tết trung thu năm 2025 trên địa bàn phường Mỹ Lộc; Trường mầm non Mỹ Hưng trân trọng báo cáo như sau:

I. Đặc điểm tình hình nhà trường.

1. Cơ sở vật chất.

Trường mầm non Mỹ Hưng gồm có 2 khu: Nam Hưng và Bắc Hưng

- Tổng số nhóm, lớp: 16 nhóm, lớp trong đó:

Nhà trẻ: 4 nhóm

Mẫu Giáo: 12 lớp

- Tổng số bếp ăn: 2 bếp trong đó:

Bắc Hưng: 1 bếp diện tích 100 m² trong đó: kho: 15m².

Nam Hưng: 1 bếp diện tích 50 m², kho: 10m², phòng nhân viên 10m².

- Hệ thống cửa đi, cửa sổ của Bắc Hưng, Nam Hưng có đầy đủ cửa lưới để ngăn chặn các loại côn trùng.

- 16/16 nhóm/lớp có điều hòa, quạt mát về mùa hè.

- 100% các lớp có phản ngủ, đệm, chăn, chiếu cho trẻ ngủ mát về mùa hè, ấm áp về mùa đông.

2. Số học sinh.

Tổng số học sinh: 336 cháu, Trong đó:

Khu Bắc Hưng: 185 cháu

Khu Nam Hưng: 151 cháu

Số học sinh ăn bán trú: 336 cháu.

3. Đội ngũ giáo viên.

- Tổng số cán bộ giáo viên, nhân viên: 39 người. Trong đó:

+ CBQL: 3 người (03 người có GCN bồi dưỡng kiến thức VSATTP).

+ Giáo viên đứng lớp: 27 người.

- + Kế toán: 01 người
- + Nhân viên nuôi dưỡng: 6 người, nhân viên bảo vệ 2 người
- Giấy xác nhận kiến thức về an toàn thực phẩm của chi cụ VSATTP tỉnh tập huấn cho CBQL, NV trực tiếp tham gia chế biến thực phẩm: 6/6 đồng chí
- Giấy xác nhận đủ sức khỏe của chủ cơ sở và của người trực tiếp tham gia chế biến thực phẩm: 6/6 đồng chí
- + Nhân viên bảo vệ: 2 người
- Điều kiện về nhân viên
- Nhân viên nuôi dưỡng hàng năm được nhà trường tập huấn công tác vệ sinh an toàn thực phẩm được xác nhận kiến thức an toàn thực phẩm và khám sức khỏe định kỳ của trung tâm y tế dự phòng phường.
- Nhân viên nuôi dưỡng trang phục gọn gàng sạch sẽ, đội mũ khẩu trang trong quá trình chế biến thức ăn. Đảm bảo đủ điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm.

II. Kết quả triển khai thực hiện.

1. Bếp ăn.

1.1. Nhà trường ký hợp đồng cam kết tới nhà cung cấp thực phẩm với công ty TNHH phát triển thương mại Quang Nam 2; Địa chỉ xã Vụ Bản, tỉnh Ninh Bình có đầy đủ tư cách pháp nhân như:

- + Giấy chứng nhận đăng ký doanh nghiệp công ty trách nhiệm hữu hạn hai thành viên trở lên.
- + Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện về an toàn thực phẩm của công ty.
- + Giấy xác nhận tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm
- + Hợp đồng thực phẩm của công ty.
- + Hồ sơ chỉ định thầu
- Thực phẩm sữa bột “Nuvigrow School của Công ty cổ phần thực phẩm dinh dưỡng NutiFood. Sản phẩm đáp ứng được các tiêu chí do Bộ Y Tế quy định và được Cục ATTP cấp giấy phép chứng nhận.

1.2. Thực hiện tốt khâu tiếp nhận thực: 04 người gồm có; người giao hàng, kế toán, nhân viên nấu ăn và cán bộ quản lý...

1.3. 2/2 bếp ăn xây dựng thực đơn theo tháng.

1.4. 2/2 bếp ăn thực hiện lưu, hủy mẫu thức ăn đúng định lượng, đúng quy định.

1.5 Điều kiện về an toàn thực phẩm

- CSVC của 2 bếp ăn:
- + Nhà trường đảm bảo 100% inox hóa toàn bộ đồ dùng, dụng cụ sơ chế, chế biến, không sử dụng đồ nhựa.

+ Tăng cường đầu tư, thay thế, bổ sung trang thiết bị phục vụ công tác nuôi dưỡng trẻ theo hướng chuẩn hóa, hiện đại hóa, đảm bảo công tác vệ sinh an toàn thực phẩm. Nhà trường sử dụng hệ thống bếp điện và gas

- Quy trình sản xuất, chế biến: Bếp ăn thực hiện nghiêm túc nguyên tắc bếp 1 chiều, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.

+ Toàn bộ các cửa sổ và cửa ra vào khu vực bếp đều có cửa lưới chắn côn trùng.

+ Bếp có tủ sấy bát hàng ngày, ca uống sữa riêng

- Vận chuyển và bảo quản thực phẩm: Kho thực phẩm rộng rãi, khô ráo, có tủ, thùng đựng thực phẩm đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, đảm bảo đủ 3 cách: cách trần, cách tường và cách nền.

- Nguồn gốc, xuất xứ, hạn sử dụng của nguyên liệu, phụ gia và thành phẩm thực phẩm:

+ Các nguyên liệu thực phẩm đều có nguồn gốc, tem mác, hạn sử dụng đầy đủ, rõ ràng

1.6. Hồ sơ nuôi dưỡng: Có đủ số lượng hồ sơ nuôi dưỡng theo quy định, cập nhật đầy đủ thường xuyên.

- Các loại hồ sơ gồm:

+ Sổ kiểm thực ba bước.

+ Sổ nhập xuất kho

+ Sổ báo ăn

+ Sổ tính khẩu phần ăn

+ Sổ tính ăn

+ Sổ quỹ tiền mặt

+ Tổng hợp thu chi

- Bản cam kết cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm của nhà cung cấp thực phẩm với chính quyền địa phương.

- Bản cam kết của cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm của cơ sở với chính quyền địa phương.

2. Công tác bồi dưỡng giáo viên nuôi dưỡng.

- 100% nhân viên nuôi dưỡng được tập huấn kiến thức vệ sinh toàn thực phẩm và được tập huấn chuyên môn về xây dựng thực đơn, định lượng lương thực thực phẩm và tính khẩu phần ăn.

- Hàng tháng tổ chức sinh hoạt chuyên môn để thực hiện tốt khâu sơ chế, chế biến thức ăn đến chia ăn đảm bảo theo đúng qui định. Tự tham khảo tài liệu hướng dẫn chế biến món ăn, chọn thực phẩm để nâng cao chất lượng bữa ăn của trẻ.

- 100% giáo viên nuôi dưỡng được khám sức khỏe đúng thời gian quy định.

2. Công tác vệ sinh.

- 2/2 bếp ăn thực hiện tốt nền nếp vệ sinh nơi sơ chế, chế biến hàng ngày.
- 100% nhóm lớp luộc bát, thìa, cốc, khăn mặt, rửa đồ dùng đồ chơi...vào cuối mỗi tuần.
- Phân công giáo viên vệ sinh sân trường, vệ sinh khu vệ sinh của học sinh sạch sẽ hàng ngày.
- Phun thuốc diệt côn trùng cho cây và khu vệ sinh của học sinh 2 khu.
- 100% bếp ăn và các nhóm lớp có đủ thùng chứa rác có nắp đậy và phân loại rác.
- Nhà trường triển khai tới 100% nhóm lớp hướng dẫn học sinh thực hiện tốt công tác vệ sinh môi trường.

3. Xử lý rác thải, cống rãnh, nguồn nước.

- Nguồn rác thải được xử lý kịp thời mỗi ngày; hệ thống cống rãnh thoát nước không bị tồn đọng.
- Nhà trường sử dụng nguồn nước máy và có đủ nước sạch phục vụ cho sinh hoạt hàng ngày.

III. Hạn chế

Nguồn thuê nhân lực đối với nhân viên nhà bếp gặp nhiều khó khăn.

Trên đây là kết quả báo cáo thực hiện công tác vệ sinh an toàn thực phẩm năm 2025 của trường mầm non Mỹ Hưng./.

Nơi nhận:

- ĐKT VSATTP phường Mỹ Lộc;
- Lưu: VP./.

