

Số: 331/MNSM

Mạo Khê, ngày 12 tháng 12 năm 2022

V/v tăng cường công tác
đảm bảo vệ sinh, an toàn thực phẩm
trong trường và các CSMNTT

Kính gửi:

- Các đồng chí CBGVNVNLD trường Mầm non Sao Mai;
- CSTT Hoàng Anh;
- CSTT Bầu Trời Xanh;
- CSTT Hoa Thủy Tiên;
- CSTT Kitty House;
- Trường MN Huy Hoàng;

Thực hiện Công văn số 3386/SGDĐT-VP ngày 25/11/2022 của Sở Giáo dục và Đào tạo (GD&ĐT); Công văn số 3822/UBND-PYT ngày 30/11/2022 của Ủy ban nhân dân thị xã về việc tăng cường chỉ đạo công tác bảo đảm vệ sinh, an toàn thực phẩm trong các cơ sở giáo dục; nhằm đảm bảo sức khỏe, tính mạng cho trẻ em và học sinh; Công văn số 1440 /PGD&ĐT ngày 08 tháng 12 năm 2022 về việc tăng cường công tác đảm bảo vệ sinh, an toàn thực phẩm trong các cơ sở giáo dục trên địa bàn thị xã.

Trường Mầm non Sao Mai yêu cầu các đồng chí cán bộ, giáo viên, nhân viên, người lao động trường, các cơ sở GDMN tư thục do trường hỗ trợ giúp đỡ, Trường Mầm non Huy Hoàng (sau đây gọi là CSMNTT) phối hợp chặt chẽ với trạm y tế tại địa phương hướng dẫn, tăng cường các biện pháp bảo đảm vệ sinh, an toàn thực phẩm, cụ thể như sau:

1. Thực hiện nghiêm túc các quy định của Luật An toàn thực phẩm, các Nghị định của Chính phủ, Thông tư liên tịch của Bộ GDĐT và Bộ Y tế, Chỉ thị của Bộ GDĐT, Chỉ thị của UBND tỉnh¹ về công tác đảm bảo an toàn thực phẩm, phòng chống ngộ độc thực phẩm.

2. Tiếp tục triển khai nghiêm túc, hiệu quả các văn bản chỉ đạo của Bộ

¹ Luật An toàn thực phẩm số 55/2010/QH12 ngày 17/6/2010, Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 02/02/2018 của Chính phủ về Quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật An toàn thực phẩm, Nghị định số 155/2018/NĐ-CP ngày 12/11/2018 của Bộ Y tế sửa đổi, bổ sung một số quy định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của bộ Y tế (Lĩnh vực an toàn thực phẩm), Thông tư liên tịch số 08/2008/TTLT-BYT-BGDĐT ngày 08/7/2008 của Bộ Y tế và Bộ GDĐT hướng dẫn công tác bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm trong các cơ sở giáo dục, Thông tư liên tịch số 13/2016/TTLT-BYT-BGDĐT ngày 12/5/2016 của Bộ GDĐT và Bộ Y tế quy định về công tác y tế trường học, Căn cứ Chỉ thị số 06/CT-UBND ngày 01/4/2015 của UBND tỉnh về việc tiếp tục đẩy mạnh công tác bảo đảm an toàn thực phẩm và phòng chống ngộ độc thực phẩm trong tình hình mới; Chỉ thị số 13/CT-TTg ngày 09/5/2016 của Thủ tướng Chính phủ về việc tăng cường trách nhiệm quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm, Kế hoạch số 3964/KH-UBND ngày 06/7/2016 của UBND tỉnh về thực hiện Chỉ thị số 13/CT-TTg ngày 09/5/2016 của Thủ tướng Chính phủ, Chỉ thị số 4316/CT-BGDĐT ngày 12/10/2018 của Bộ trưởng Bộ GDĐT về tăng cường công tác bảo đảm an toàn thực phẩm trong các cơ sở giáo dục và các văn bản, tài liệu hướng dẫn hiện hành của Bộ GDĐT, Bộ Y tế về bảo đảm vệ sinh, an toàn thực phẩm.

GD&ĐT, Sở GD&ĐT, UBND thị xã, Phòng GD&ĐT² về công tác đảm bảo an toàn thực phẩm trong các cơ sở MNTT và nhà trường, trong đó tập trung vào các nội dung sau:

2.1. Tăng cường công tác tuyên truyền, nâng cao nhận thức, ý thức trách nhiệm của cán bộ quản lý giáo dục (đặc biệt là vai trò, trách nhiệm Ban giám hiệu, trực tiếp là người phụ trách nuôi dưỡng), giáo viên, nhân viên nhà trường, cha mẹ học sinh, học sinh trong toàn trường, CSMNTT về công tác bảo đảm vệ sinh, an toàn thực phẩm, tuyệt đối không để xảy ra hiện tượng ngộ độc thực phẩm, mất vệ sinh an toàn thực phẩm trong trường học;

2.2. Kiểm soát chặt chẽ nguồn gốc thực phẩm đầu vào và các khâu thực hiện trong nhà trường: Chế biến, bảo quản, tuân thủ quy trình giao nhận, kiểm tra thực ba bước, lưu mẫu thực phẩm theo đúng quy định. Nghiêm cấm các cơ sở sản xuất, cung cấp thực phẩm không đảm bảo đầy đủ các quy định về an toàn thực phẩm, không có Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm cung cấp thực phẩm hoặc suất ăn cho các trường học; đồng thời tăng cường công tác dinh dưỡng hợp lý cho học sinh, cụ thể:

a. Trong công tác quản lý căng tin nhà trường

- Không bán những mặt hàng đồ chơi, kẹo bánh trôi nổi, không rõ nguồn gốc, xuất xứ và không rõ hạn sử dụng hoặc quá hạn sử dụng;
- Không quảng cáo và kinh doanh nước ngọt có ga và các thực phẩm không có lợi cho sức khỏe trong trường học;
- Hạn chế dùng túi nilon và đồ nhựa dùng 1 lần khi bán hàng;
- Chỉ hợp đồng với các đơn vị, cá nhân kinh doanh căng tin trường học khi đơn vị, cá nhân đó cam kết bán hàng hợp vệ sinh, xuất xứ rõ ràng, chất lượng và đạt tiêu chuẩn. Thực phẩm phải có hợp đồng mua bán và hóa đơn tài chính hợp lệ; sản phẩm động vật phải có giấy chứng nhận vệ sinh, an toàn.

b. Trong công tác quản lý bếp ăn tập thể

- Bếp ăn phải có chứng nhận đủ điều kiện an toàn thực phẩm còn hiệu lực; cơ sở vật chất phục vụ bán trú đảm bảo đúng qui định bếp một chiều, địa điểm bếp ăn phải bố trí ở nơi vệ sinh, môi trường thông thoáng, sạch sẽ. Trang thiết bị và dụng cụ chế biến thường xuyên vệ sinh sạch sẽ, dễ chùi rửa và phân biệt dụng cụ sống - chín. Thức ăn nấu chín phải có dụng cụ che đậy.

- Hợp đồng với công ty cung cấp thực phẩm theo đúng quy định chuẩn an toàn thực phẩm và thí điểm chuẩn an toàn thực phẩm, nâng chuẩn an toàn thực phẩm.

- Thực hiện kiểm tra 3 bước theo qui định: Nguồn thực phẩm đầu vào, khi chế biến, lúc thành phẩm trước khi cho học sinh ăn. Tất cả các bước đều phải

² Kế hoạch số 147/KH-UBND ngày 15/5/2020 của UBND thị xã Đông Triều về triển khai thực hiện Chỉ thị số 17/CT-TTg ngày 13/4/2020 của Thủ tướng Chính phủ về việc tăng cường trách nhiệm quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm trong tình hình mới; Công văn số 237/PGD&ĐT ngày 23/3/2020 về việc triển khai thực hiện công tác đảm bảo an toàn thực phẩm trong ngành Giáo dục và Đào tạo từ năm học 2019-2020; Kế hoạch số 1088/KH-PGD&ĐT ngày 26/9/2022 của Phòng GD&ĐT về thực hiện nhiệm vụ Y tế trường học, bảo hiểm y tế và công tác bảo vệ, chăm sóc trẻ em năm học 2022-2023.

người được phân công thực hiện giám sát và nhận xét vào sổ theo dõi hàng ngày. Tất cả nhân viên làm việc ở bếp ăn và căng tin đều phải tham dự lớp tập huấn về An toàn vệ sinh thực phẩm và khám sức khỏe theo qui định.

- Ban Giám hiệu các trường phối hợp với Ban đại diện Cha mẹ học sinh các lớp, Ban đại diện cha mẹ học sinh trường thống nhất lựa chọn để ký hợp đồng và công khai các đơn vị cung cấp nguồn thực phẩm, nguyên liệu cho bếp ăn đến toàn thể cha mẹ học sinh vào đầu năm học, nếu có thay đổi đơn vị cung cấp thì phải cùng bàn bạc, thống nhất và thông báo công khai để cha mẹ học sinh được biết.

- Tùy theo điều kiện thực tế tại địa phương, Nhà trường, CSMNTT có thể linh hoạt tổ chức bữa ăn sáng cho trẻ, việc tổ chức bữa ăn sáng phải đảm bảo các yêu cầu sau: có sự thống nhất về chủ trương từ Ban Giám hiệu, giáo viên, cha mẹ trẻ, có kế hoạch; thời gian, nhân lực tổ chức bữa sáng không được làm ảnh hưởng đến chế độ sinh hoạt của trẻ quy định tại Chương trình giáo dục mầm non. Thực hiện bộ thực đơn cân bằng dinh dưỡng.

2.3. Trong công tác quản lý suất ăn công nghiệp (đối với các trường không có bếp ăn bán trú, ký hợp đồng với các cơ sở chế biến thực phẩm)

- Ban Giám hiệu các trường phối hợp với Ban đại diện cha mẹ học sinh các lớp, Ban đại diện cha mẹ học sinh trường thống nhất lựa chọn để ký hợp đồng với đơn vị cung cấp suất ăn và công khai đơn vị cung cấp suất ăn công nghiệp cho nhà trường và cha mẹ học sinh. Nhà trường phối hợp cha mẹ học sinh thiết lập cơ chế giám sát cơ sở chế biến và bữa ăn được cung cấp hàng ngày để đảm bảo bữa ăn học đường an toàn.

- Chỉ được hợp đồng với những cơ sở cung cấp suất ăn đã được cấp Giấy chứng nhận đủ điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm. Cơ sở chế biến phải bảo đảm vệ sinh, đúng qui trình chế biến thực phẩm một chiều. Xe vận chuyển thực phẩm đến trường phải có thùng kín, dụng cụ đựng thức ăn phải chuyên dụng bảo đảm An toàn vệ sinh thực phẩm.

- Bố trí khu vực đảm bảo vệ sinh để tiếp phẩm, phòng chia thức ăn hợp vệ sinh; nơi ăn uống của học sinh phải được vệ sinh sạch sẽ, ngăn nắp. Khu vực rửa dụng cụ phân chia thức ăn hợp vệ sinh, trang bị tủ bảo quản dụng cụ chia thức ăn.

- Lưu mẫu thực phẩm đúng theo qui định: Mỗi một loại thức ăn lưu trong một vật dụng riêng biệt, vật dụng lưu mẫu nên sử dụng bằng inox. Niêm phong mẫu lưu chặt chẽ, an toàn; Có sổ ghi chép việc thực hiện lưu mẫu đúng theo qui định; thời gian lưu là 24 giờ.

2.4. Quản lý nguồn nước sạch trong các cơ sở giáo dục theo các Thông tư của Bộ Y tế³: đối với nước khoáng thiên nhiên và nước uống đóng chai, đối với nước sạch sử dụng cho mục đích sinh hoạt; Về kiểm định nước, các trường học sử dụng nước tự khai thác (nước giếng khơi, giếng đào, giếng khoan, nước dẫn từ sông, suối, khe núi, moong,...) phục vụ ăn uống, sinh hoạt cho cán bộ, giáo viên,

³ Thông tư số 41/2018/YY-BYT ngày 14/12/2018 của Bộ Y tế ban hành Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia và quy định kiểm tra, giám sát chất lượng nước sạch sử dụng cho mục đích sinh hoạt; Thông tư số 34/2010/TT-BYT ngày 02/6/2010 của Bộ Y tế ban hành Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với nước khoáng thiên nhiên và nước uống đóng chai...

học sinh bắt buộc phải đảm bảo vệ sinh ngoại cảnh; kiểm tra chất lượng nước áp dụng theo quy định tại Điều 2, Thông tư 41/2018/TT-BYT ngày 14/12/2018 của Bộ Y tế: Kiểm tra trước khi đưa vào sử dụng, kiểm tra định kỳ ít nhất 1 năm/lần. Trường học sử dụng nguồn nước máy lưu trữ trong bể, téc, dụng cụ khác để phục vụ cho ăn uống, sinh hoạt phải thực hiện thau rửa, vệ sinh dụng cụ chứa đựng ít nhất 6 tháng/lần, kiểm tra xét nghiệm chất lượng ít nhất 1 lần/năm; Đối với nguồn nước khoáng thiên nhiên và nước đóng chai tại các cơ sở giáo dục kí hợp đồng với các tổ chức, cá nhân bắt buộc phải đảm bảo theo QCVN 6-1: 2010/BYT- Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với nước khoáng thiên nhiên và nước khoáng đóng chai. Theo định kì (mỗi quý, trước ngày 15 các tháng 3, 6, 9, 12), các cơ sở giáo dục kiểm tra xét nghiệm chất lượng nguồn nước của các tổ chức, cá nhân cung cấp nước cho đơn vị.

-Nhân viên cấp dưỡng phải thực hiện chế biến đúng quy trình, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, quy trình chế biến. không đeo đồ trang sức khi chế biến ăn. Chú ý bếp ga, hàng ngày giao cho đồng chí Nguyễn Thị Nga-Phó Hiệu trưởng nhà trường, chủ CSMNTT kiểm tra bếp ăn, kiểm tra an toàn về Phòng cháy nổ, về vệ sinh ATTP, Giao đồng chí Nga báo cáo về Hiệu trưởng khi có vấn đề nghi ngờ mất an toàn. Hiệu trưởng giao đồng chí Nga hoàn toàn quyết định xử lý khi có vấn đề cấp bách không an toàn về bếp ăn, khi Hiệu trưởng vắng mặt ở trường.

3. Tăng cường công tác y tế, vệ sinh môi trường trường học để phòng, chống và ngăn chặn các bệnh lây truyền do nguồn nước không bảo đảm; huy động đội ngũ cán bộ quản lý, giáo viên, học sinh tham gia vệ sinh khuôn viên sân trường, khơi thông cống rãnh, thu gom rác thải xung quanh sân trường, vệ sinh khử khuẩn lớp học. Lập kế hoạch duy trì các hoạt động bảo hành, bảo dưỡng các công trình nước sạch, vệ sinh trong trường, CSMNTT

4. Tăng cường phối hợp chặt chẽ giữa nhà trường, gia đình và chính quyền địa phương trong việc giáo dục, hướng dẫn trẻ em, học sinh thực hiện các quy định về an toàn thực phẩm, vệ sinh cá nhân, vệ sinh môi trường. Bảo đảm dinh dưỡng hợp lý kết hợp với tăng cường hoạt động thể lực phù hợp với độ tuổi, thể trạng của trẻ em, học sinh và điều kiện của gia đình trẻ em, học sinh để nâng cao sức khỏe, phòng, chống dịch bệnh và các bệnh không lây nhiễm.

5. Tăng cường kiểm tra Tuyên truyền, giáo dục nâng cao nhận thức, trách nhiệm của cán bộ quản lý bếp ăn, giáo viên, nhân viên nhà trường, học sinh và cha mẹ học sinh về việc bảo đảm vệ sinh, an toàn thực phẩm, phòng chống các dịch bệnh lây truyền qua thực phẩm và ngộ độc thực phẩm; Huy động sự tham gia của Ban đại diện cha mẹ học sinh nhà trường trong việc giám sát công tác chăm sóc sức khỏe học sinh, an toàn thực phẩm, vệ sinh trường học tại các cơ sở giáo dục; phát hiện và xử lý kịp thời các hành vi vi phạm về an toàn thực phẩm, điều kiện vệ sinh trong trường học nhằm bảo đảm sức khỏe cho trẻ em, học sinh.

- Nhà trường xây dựng kế hoạch phối hợp với Ban đại diện cha mẹ học sinh trong công tác tự kiểm tra, giám sát quá trình chế biến, tiếp phẩm cũng như công khai giá thành của từng bữa ăn của học sinh hằng ngày. Thường xuyên giám sát

cơ sở cung cấp suất ăn công nghiệp (nếu có);

-Nhà trường, CSMNTT tập huấn VSATTP cho nhân viên cấp dưỡng ít nhất 1 năm học/ 1 lần

-Đối với giáo viên, nhân viên: không được đun nấu trên lớp, chú ý ổ cắm sạc điện thoại, ổ điện, chú ý trẻ ăn ngủ, nếu để xảy ra mất an toàn cho trẻ, giáo viên các nhóm lớp chịu trách nhiệm trước trẻ, trước phụ huynh và pháp luật.

6. Công tác báo cáo

- Trường MN Sao Mai giao đồng chí Nguyễn Thị Nga-Phó HT rà soát hoàn thiện nộp báo cáo các nội dung sau về Phòng GD&ĐT trước ngày 15/12/2022:

+ Kế hoạch Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm tại đơn vị;

+ Quyết định thành lập, kiện toàn Ban chăm sóc sức khỏe;

+ Báo cáo thông tin các đơn vị cung cấp thực phẩm vào đơn vị;

- Các cơ sở giáo dục báo cáo công tác đảm bảo an toàn thực phẩm định kỳ 3 tháng, 6 tháng, 9 tháng và tháng 12 hàng tháng (trước ngày 15 tháng cuối quý) gửi về Phòng GD&ĐT qua địa chỉ Email: ltthuanpgd@dongtrieu.edu.vn để tổng hợp báo cáo Sở GD&ĐT và UBND thị xã.

- Báo cáo Tháng hành động vì chất lượng an toàn thực phẩm, Tết trung thu, Tết Nguyên đán theo kế hoạch;

- Thực hiện báo cáo đột xuất khi có các vấn đề an toàn thực phẩm phát sinh tại đơn vị; báo cáo về ngộ độc thực phẩm với cơ quan chức năng tại địa phương và Phòng GD&ĐT ngay khi có sự cố về an toàn thực phẩm;

(Đối với CSMNTT thì chủ CSMNTT có trách nhiệm báo cáo)

Trong quá trình triển khai, có vấn đề vướng mắc, đề nghị các CSMNTT liên hệ đồng chí Lê Thị Thuần - Bộ phận CMTH, Phòng GD&ĐT, đối với trường MN Sao Mai báo cáo về BGH để xin ý kiến chỉ đạo kịp thời.

Trên đây là chỉ đạo tăng cường triển khai thực hiện công tác bảo đảm vệ sinh, an toàn thực phẩm trong các cơ sở giáo dục, Trường MN Sao Mai đề nghị các đồng chí Chủ CSMNTT, CBGVNVNLD trường thực hiện nghiêm túc, hiệu quả./.

Nơi nhận:

- CBGVNVNLD trường(t/h);
- CSTT Hoàng Anh (p/h thực hiện);
- CSTT Bầu Trời Xanh (p/h thực hiện);
- CSTT Hoa Thủy Tiên(p/h thực hiện);
- CSTT Kitty House (p/h thực hiện);
- Trường MN Huy Hoàng(p/h thực hiện);
- Lưu: VT.

HIỆU TRƯỞNG

Lê Thị Lành