

Số: *1551* /SGDĐT-GDMN

Hải Dương, ngày *12* tháng 12 năm 2017

HƯỚNG DẪN

“Xây dựng bếp bán trú đảm bảo chất lượng trong trường mầm non”

Thực hiện nhiệm vụ năm học 2017- 2018 về lĩnh vực giáo dục mầm non (GDMN), căn cứ kết quả tại Hội thảo cấp tỉnh về “Xây dựng bếp bán trú đảm bảo chất lượng trong trường mầm non” tổ chức ngày 08/12/2017 tại trường mầm non Sao Đỏ, thị xã Chí Linh, Sở Giáo dục và Đào tạo (GD&ĐT) xây dựng tiêu chí “Bếp bán trú đảm bảo chất lượng trong trường mầm non” cụ thể như sau:

I. Căn cứ pháp lý để xây dựng tiêu chí

- Điều lệ Trường mầm non (Ban hành theo văn bản hợp nhất số 04/VBHN-BGDĐT ngày 24/12/2015 của Bộ GD&ĐT).

- Chương trình GDMN (Ban hành kèm theo Thông tư số 17/2009/TT-BGDĐT ngày 25/7/2009 và Thông tư số 28/2016/TT-BGDĐT ngày 30/12/2016 sửa đổi, bổ sung một số nội dung của Chương trình GDMN ban hành kèm theo Thông tư số 17/2009/TT-BGDĐT ngày 25/7/2009 của Bộ trưởng Bộ GD&ĐT).

- Quy định về xây dựng trường học an toàn phòng chống tai nạn, thương tích trong cơ sở GDMN (Ban hành theo Thông tư số 13/2010/TT-BGDĐT ngày 11/2/2010 của Bộ GD&ĐT).

- Quy định về công tác y tế trường học (Ban hành theo Thông tư số 13/2016/TTLT- BYT-BGDĐT ngày 12/5/2016 của liên Bộ Y tế, Bộ GD&ĐT).

- Quy chế công nhận trường mầm non đạt chuẩn quốc gia (Ban hành theo thông tư số 02/2014/TT-BGDĐT ngày 8/02/2014 của Bộ GD&ĐT).

- Tiêu chuẩn Việt Nam (TCVN 3907:2011) Trường mầm non - Yêu cầu thiết kế (Ban hành theo Quyết định 2585/QĐ- BKHHCN ngày 23/8/2011 của Bộ Khoa học và Công nghệ).

- Thông tư số 46/2010/TT-BYT ngày 29/12/2010 của Bộ Y tế về việc Ban hành Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về vệ sinh phòng bệnh truyền nhiễm trong các cơ sở giáo dục thuộc hệ thống giáo dục quốc dân.

- Thông tư số 15/2012/TT-BYT ngày 12/9/2012 của Bộ Y tế Quy định về điều kiện chung đảm bảo an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm.

- Thông tư số 30/2012/TT-BYT ngày 5/12/2012 của Bộ Y tế Quy định về điều kiện an toàn thực phẩm đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, kinh doanh thức ăn đường phố.

II. Tiêu chí “Bếp bán trú đảm bảo chất lượng trong trường mầm non”

1. Tiêu chí về thiết kế

1.1. Diện tích

- Bếp bán trú phải đảm bảo từ $0.3 - 0.35\text{m}^2/\text{trẻ}$ (đối với các trường có số trẻ bán trú dưới 60 cháu thì diện tích tối thiểu phải đảm bảo 20m^2);

- Kho chứa thực phẩm có diện tích từ $12\text{m}^2 - 15\text{m}^2$.

1.2. Kết cấu và bố trí nhà bếp

- Bếp bán trú được bố trí theo nguyên lý một chiều, gồm: khu giao nhận thực phẩm, khu sơ chế, khu chế biến thực phẩm, khu nấu ăn, khu chia thức ăn.

- Bếp được thiết kế độc lập với khối phòng nhóm trẻ, lớp mẫu giáo và sân chơi; phải có đường dẫn có mái che để đưa thức ăn tới các nhóm, lớp, nên bố trí đường dốc để thuận lợi cho việc vận chuyển thức ăn bằng xe đẩy.

- Tường, trần nhà và sàn nhà phải nhẵn, bằng phẳng, hạn chế các khe rãnh, góc cạnh, gờ dễ bám bụi, chất bẩn, thuận tiện cho việc làm vệ sinh và khử trùng.

- Có hệ thống cung cấp nước sạch, đồ dùng chứa nước phải được thiết kế phù hợp cho việc dự trữ và sử dụng; có chỗ rửa tay và có nhà vệ sinh dành riêng cho khu vực nhà bếp.

- Bếp phải lắp đặt hệ thống báo cháy, bình cứu hoả.

- Trong bếp phải thông thoáng, đủ ánh sáng; có hệ thống thông gió, thoát mùi hiệu quả; cửa sổ, cửa chính phải có lưới ngăn côn trùng. Bếp đun than phải thiết kế hệ thống ống khói hợp lý, cửa lấy xỉ than ở phía bên ngoài bếp để đảm bảo vệ sinh. Bếp đun ga phải thiết kế kho chứa ga bên ngoài bếp để đảm bảo an toàn cho người làm việc tại bếp.

- Khu sơ chế và chế biến thực phẩm phải đủ ánh sáng, thông thoáng, ngăn cách với khu nấu ăn và khu chia thức ăn; các bề mặt tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm phải có kết cấu bền vững, dễ lau rửa và tẩy trùng.

- Bệ bếp, bàn sơ chế, bàn chia ăn, bồn rửa thực phẩm, bồn rửa bát... phải có thiết kế vừa tầm, an toàn, thuận tiện cho người sử dụng. Những nơi không thiết kế các bồn rửa thì chỗ rửa phải được thiết kế thấp hơn so với mặt sàn khoảng 15cm để tránh tràn nước.

1.3. Nhà kho

- Nhà kho phải bố trí gần nơi chế biến, được xây dựng chắc chắn, cửa có khoá đảm bảo an toàn.

- Bảo đảm lưu thông không khí, đủ ánh sáng; cửa sổ phải có lưới chống chuột, ruồi, nhặng, gián và các côn trùng có hại khác.

- Nhà kho phải được sắp xếp ngăn nắp, vệ sinh sạch sẽ, thoáng khí, có phương tiện, dụng cụ để phân loại, bảo quản, lưu giữ riêng từng loại lương thực, thực phẩm, thuận tiện cho việc nhập và xuất hàng.

2. Thiết bị, dụng cụ chế biến và phục vụ bữa ăn của trẻ

2.1. Yêu cầu

- Đồ dùng, dụng cụ, thiết bị trong nhà bếp phải có bề mặt nhẵn, được làm bằng chất liệu không độc hại, không có mùi lạ, không thôi nhiễm ra thực phẩm; dễ làm sạch và tẩy trùng; khuyến khích sử dụng các dụng cụ bằng i-nốc.

- Một số dụng cụ phải sử dụng riêng cho chế biến thực phẩm sống và thực phẩm chín, như: dao; thớt;...

- Trang bị đủ các vật dụng để phòng, chống bụi bẩn, ruồi, gián và côn trùng gây bệnh.

- Có đủ nước sạch cho chế biến thực phẩm và phục vụ vệ sinh.

- Đồ dùng, thiết bị nhà bếp phải đảm bảo đủ về số lượng, kích cỡ phù hợp, sắp xếp gọn gàng, khoa học, đảm bảo vệ sinh, an toàn, thuận tiện cho việc sử dụng.

- Các chất tẩy rửa phải đựng trong bao bì dễ nhận biết, có hướng dẫn sử dụng; phải để cách biệt với nơi chế biến, bảo quản thực phẩm; chỉ sử dụng chất tẩy rửa, khử trùng được Bộ Y tế cho phép.

2.2. Các dụng cụ, thiết bị chủ yếu

- Các đồ dùng phục vụ cho việc tổ chức bán trú, từ khâu sơ chế đến khâu chia ăn, tổ chức ăn như: chậu rửa, thớt, dao, rổ, rá, bàn sơ chế, nồi nấu, chảo, bếp, bàn chia ăn, dụng cụ đựng thức ăn, dụng cụ chia thức ăn, bát, thìa của trẻ...

- Cân thực phẩm, cân chia thức ăn.

- Tủ lạnh, dụng cụ lưu mẫu thức ăn.

- Giá đựng đồ để gia vị; giá treo dao, thớt, rổ, rá...

- Dụng cụ lau rửa bếp; khăn lau tay của nhân viên, nước rửa tay, rửa bát...

- Các đồ dùng, trang thiết bị hiện đại để phục vụ cho việc chế biến thức ăn của trẻ như: tủ hấp cơm, tủ sấy bát, nồi hầm, các loại máy xay, tủ bảo quản thực phẩm sau khi sơ chế, tủ đựng thức ăn của trẻ sau khi chia, xe chuyển thức ăn đến các nhóm lớp...

- Dụng cụ chứa đựng chất thải, rác thải.

3. Trang trí, sắp xếp và đảm bảo vệ sinh nhà bếp

- Có biển chỉ dẫn các khu vực trong nhà bếp.

- Có bảng nội quy nhà bếp, phân công làm việc, thực đơn, tài chính công khai, các bảng biểu tuyên truyền...được thiết kế đẹp, sắp xếp hợp lý, dễ quan sát.

- Khu trưng bày, bảo quản thức ăn, thực phẩm chín phải đảm bảo vệ sinh; thức ăn ngay, thực phẩm chín phải bày trên bàn hoặc giá cao cách mặt đất ít nhất 60cm; được che chắn tránh ruồi, nhặng, gián, chuột và sự xâm nhập của các động vật khác.

- Sàn bếp phải được lau, rửa hàng ngày bằng chất tẩy rửa và nước sạch; dụng cụ chế biến thức ăn và sử dụng trong ăn uống phải được rửa sạch, cất giữ ở tủ kín, tránh chuột, gián và các côn trùng có hại khác; hàng tuần thực hiện tổng vệ sinh và khử trùng nhà bếp.

- Chất thải, rác thải phải được thu dọn, xử lý hàng ngày theo quy định; nước thải được thu gom trong hệ thống kín, đảm bảo không gây ô nhiễm môi trường.

4. Nhân viên nuôi dưỡng

- Đảm bảo đủ số lượng theo quy định (đối với những bếp có số lượng trẻ ăn bán trú đông, có đồ dùng trang thiết bị nhà bếp hiện đại thì có thể bố trí số lượng nhân viên nuôi dưỡng thấp hơn quy định nhưng không quá 100 cháu trên một nhân viên).

- Có chứng chỉ nghề nấu ăn trở lên, có giấy chứng nhận đã được tập huấn kiến thức về vệ sinh an toàn thực phẩm.

- Được cơ cấu vào tổ chuyên môn phù hợp và được tham gia sinh hoạt chuyên môn định kỳ.

- Được khám sức khỏe định kỳ ít nhất một lần một năm.

- Được trang bị và sử dụng đầy đủ các trang bị bảo hộ trong quá trình chế biến thực phẩm, như: quần áo bảo hộ; khẩu trang; găng tay; mũ trùm tóc...

- Phải thường xuyên vệ sinh cá nhân sạch sẽ; không mắc các tổn thương ngoài da, bệnh ngoài da hoặc bệnh truyền nhiễm trong thời kỳ lây nhiễm có khả năng lây truyền qua thực phẩm hoặc mắc các chứng bệnh như dò hậu môn, són phân.

- Phải để móng tay ngắn, sạch sẽ, không đeo nhẫn, đồng hồ khi tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm ăn ngay; không hút thuốc, khạc nhổ trong khi làm việc; không ăn uống trong khu vực chế biến thực phẩm; thực hiện quy trình vệ sinh cá nhân trước khi bảo quản, chế biến thực phẩm.

5. Quản lý bán trú

5.1. Hồ sơ quản lý bán trú

Gồm: giấy chứng nhận bếp ăn đủ điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm; sổ báo ăn; sổ chợ (sổ mua thực phẩm); sổ tính ăn, quyết toán ăn cuối tháng; thực đơn hàng tháng; tính khẩu phần ăn hàng tháng; sổ nhập kho, xuất kho; sổ lưu mẫu thức ăn; hợp đồng mua bán thực phẩm.

5.2. Nguyên tắc quản lý bán trú

- Tổ chức bán trú trong trường mầm non mang tính phục vụ, tiết kiệm, hiệu quả, thu đủ chi không mang tính chất kinh doanh.

- Việc giao, nhận thực phẩm phải đảm bảo nguyên tắc “tay ba” giữa người giao – người nhận – người quản lý.

- Hồ sơ quản lý bán trú phải đảm bảo tính pháp lý, được ghi chép, cập nhật kịp thời đầy đủ, chính xác, trình bày rõ ràng, khoa học, thuận tiện cho việc theo dõi, kiểm tra.

III. Tổ chức thực hiện

1. Đối với Sở GD&ĐT

- Tham mưu cho UBND tỉnh ưu tiên đầu tư kinh phí và chỉ đạo các địa phương huy động mọi nguồn lực để xây mới, cải tạo bếp ăn bán trú trong trường mầm non đảm bảo chất lượng.

- Hàng năm tổ chức tập huấn về công tác bán trú trong trường mầm non, trong đó có việc chỉ đạo xây dựng bếp bán trú đảm bảo chất lượng.

- Phối hợp cùng Trung tâm y tế dự phòng, Chi cục An toàn Vệ sinh thực phẩm tổ chức tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm cho cán bộ quản lý, nhân viên nuôi dưỡng trong trường mầm non.

- Đưa nội dung về bếp ăn bán trú vào nhiệm vụ trọng tâm và tiêu chí đánh giá thi đua đối với GDMN hàng năm.

2. Đối với Phòng GD&ĐT

- Tham mưu với UBND huyện dành nguồn kinh phí để hỗ trợ các trường mầm non khó khăn xây mới hoặc cải tạo lại bếp ăn bán trú đảm bảo chất lượng. Chỉ đạo các nhà trường khi xây mới hoặc cải tạo bếp ăn phải đảm bảo theo quy định, nâng cao hiệu quả sử dụng.

- Tiếp tục nhân rộng mô hình điểm bếp ăn bán trú đảm bảo chất lượng cho các trường mầm non trên địa bàn.

- Tư vấn cho các nhà trường trong việc mua sắm trang thiết bị nhà bếp đảm bảo an toàn, hiện đại, đồng bộ, nâng cao hiệu quả sử dụng.

- Bồi dưỡng cho nhân viên nấu ăn trong trường mầm non về công tác đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, cách tính khẩu phần ăn, lên thực đơn và cách chế biến món ăn phù hợp với trẻ mầm non.

- Phối hợp với đơn vị có chức năng để tổ chức bồi dưỡng kỹ thuật nấu ăn cho những nhân viên nấu ăn chưa có trình độ chuyên môn.

- Tăng cường công tác kiểm tra, giám sát các bếp ăn bán trú trong trường mầm non phát hiện những vấn đề bất cập, mất an toàn để có biện pháp xử lý, tu sửa kịp thời.

3. Đối với các cơ sở GDMN

- Tham mưu cho địa phương xây mới hoặc cải tạo, sửa chữa bếp ăn bán trú theo đúng quy định, nâng cao hiệu quả sử dụng. Huy động mọi nguồn lực để xây mới, sửa chữa bếp ăn bán trú; tăng cường bổ sung, thay thế các đồ dùng đã cũ, hỏng, mua sắm bổ sung các trang thiết bị hiện đại, đồng bộ.

- Hợp đồng lao động, tổ chức khám sức khỏe định kỳ cho nhân viên nuôi dưỡng đúng quy định.

- Thiết lập hệ thống hồ sơ quản lý bán trú đầy đủ, đảm bảo tính pháp lý.

- Sắp xếp, trang trí nhà bếp phù hợp, gọn gàng, sạch sẽ, an toàn, tiện lợi; nâng cao hiệu quả sử dụng đồ dùng, thiết bị nhà bếp.

- Tổ chức chế biến món ăn cho trẻ đủ định lượng, đảm bảo vệ sinh an toàn và phù hợp với trẻ mầm non.

- Thường xuyên kiểm tra nhà bếp để phát hiện những điểm mất an toàn trong đồ dùng, trang thiết bị, chế biến món ăn và có biện pháp xử lý kịp thời.

Nhận được Hướng dẫn yêu cầu phòng GD&ĐT các huyện, thị xã, thành phố tổ chức triển khai thực hiện kịp thời, hiệu quả. /.

Nơi nhận:

- Lãnh đạo Sở GD&ĐT (để b/c);
- Phòng GD&ĐT các huyện, TP, TX;
- LĐ-CV Phòng GDMN;
- Website Sở GD&ĐT;
- Lưu: VT, GDMN.

**KT. GIÁM ĐỐC
PHÓ GIÁM ĐỐC**



Nguyễn Thị Tiến