

Số: 1118/SGDĐT- CTTT
V/v hướng dẫn công tác tổ chức
ăn bán trú trong các cơ sở giáo dục

Hải Dương, ngày 06 tháng 9 năm 2017

Kính gửi:

- Phòng Giáo dục và Đào tạo huyện, thị xã, thành phố;
- Các trường THPT có tổ chức căng tin.

Trong những năm qua, ngành giáo dục đã thực hiện nhiều giải pháp nâng cao chất lượng nuôi dưỡng, chăm sóc, giáo dục học sinh trong các nhà trường, các cơ sở giáo dục (sau đây gọi tắt là cơ sở giáo dục), Đặc biệt công tác tổ chức ăn bán trú, khám sức khỏe định kỳ, theo dõi sức khỏe cho học sinh đã được các đơn vị thực hiện có hiệu quả, giảm tỉ lệ suy dinh dưỡng, duy trì tỉ lệ chuyên cần học 2 buổi/ngày, góp phần nâng cao chất lượng giáo dục.

Về công tác quản lý ăn bán trú trong các cơ sở giáo dục đã được các phòng GD&ĐT, các cơ sở giáo dục quan tâm triển khai, chỉ đạo thực hiện. Tuy nhiên, qua kiểm tra một số cơ sở vẫn còn bộc lộ hạn chế trong công tác quản lý, triển khai thực hiện. Để thực hiện tốt nhiệm vụ năm học 2017 - 2018, với mục tiêu nâng cao chất lượng bữa ăn, đảm bảo an toàn thực phẩm (ATTP) cho học sinh tại các cơ sở giáo dục có tổ chức bếp ăn bán trú trên địa bàn, nhằm cải thiện tình trạng dinh dưỡng, nâng cao chất lượng chăm sóc, giáo dục cho học sinh, Sở GD&ĐT yêu cầu các Phòng GD&ĐT, các cơ sở giáo dục nghiêm túc triển khai thực hiện một số nội dung sau:

I. Về cơ sở vật chất

1. Đối với bếp ăn, nhà ăn

- Bếp ăn phải thực hiện mô hình “*Bếp ăn 1 chiều*” đảm bảo an toàn thực phẩm.
- Bếp ăn, nhà ăn phải thông thoáng, đủ ánh sáng, cửa sổ phải có lưới để chống chuột, ruồi nhặng, gián và các côn trùng có hại khác.
- Tường, trần và sàn của bếp ăn, nhà ăn phải nhẵn, bằng phẳng, ốp lát gạch, hạn chế các khe rãnh, góc cạnh, gờ dễ bám bụi, chất bẩn, thuận tiện cho việc làm vệ sinh và khử trùng.
- Bàn ghế, dụng cụ, phương tiện phải được làm bằng vật liệu dễ cọ rửa. Có các phương tiện, trang thiết bị phục vụ cho việc làm vệ sinh và khử trùng.
- Sử dụng bát đĩa, dụng cụ chứa thức ăn bằng vật liệu dễ làm vệ sinh, có tủ kín để đựng và không nhiễm yếu tố độc hại.
- Có phương tiện bảo quản lạnh để lưu mẫu thức ăn, việc lưu mẫu thức

ăn phải đảm bảo đúng quy định, được niêm phong (thời gian tối thiểu 24 giờ) và cập nhật vào sổ lưu mẫu. Dụng cụ lưu mẫu thức ăn phải có nắp đậy kín, chứa được ít nhất 100 gam đối với thức ăn khô, đặc hoặc 150 ml đối với thức ăn lỏng.

- Phải sử dụng nguồn nước sạch, nước đã được đun sôi, nước uống đóng chai, bình đảm bảo chất lượng cho học sinh uống. Bố trí vòi nước rửa tay, có xà phòng để các em rửa tay trước khi ăn; tạo thói quen và nền nếp trong việc giữ gìn vệ sinh cá nhân.

- Hệ thống xử lý nước thải phải khép kín, không để nước thải rò rỉ ra ngoài. Công rãnh khu vực chế biến, nhà bếp phải thông thoát, không ú đọng, cống phải có nắp đậy, không bốc mùi gây ô nhiễm môi trường.

- Có phương tiện thu gom và xử lý chất thải theo quy định, thùng chứa rác phải có nắp đậy và đặt xa nơi chế biến, rác thải phải chuyển đi hàng ngày.

- Có hệ thống phòng cháy chữa cháy (PCCC); đảm bảo tuyệt đối an toàn PCCC, lưu ý cách sử dụng bếp gas; khoá gas khi không sử dụng.

- Có nội quy, quy định về chế độ vệ sinh và đảm bảo ATTP.

2. Đối với kho chứa thực phẩm

- Kho chứa thực phẩm phải đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm. Bố trí gần nơi chế biến thực phẩm, có hệ thống thông gió, đủ dụng cụ, thiết bị để chứa và bảo quản thực phẩm; cửa sổ, cửa ra vào phải đảm bảo kín khi đóng.

- Nền, tường nhà kho được làm bằng vật liệu không thấm nước và dễ cọ rửa.

II. Về công tác chế biến thực phẩm

1. Đảm bảo an toàn thực phẩm

- Bếp ăn bán trú được kiểm tra, giám sát định kỳ. Đảm bảo 100% bếp ăn bán trú đủ điều kiện và được cấp giấy chứng nhận bếp ăn đủ điều kiện ATTP theo đúng phân cấp.

* **Lưu ý:** Đối với các bếp ăn dưới 50 suất ăn do phường, xã quản lý; các bếp ăn từ 50- 200 suất ăn do huyện, thị xã, thành phố quản lý; các bếp ăn từ 200 suất ăn do Chi cục ATVSTP tỉnh quản lý (theo quy định tại Điều 8, chương II - thông tư số 47/2014/TT- BYT ngày 11/12/2014).

- Việc ký kết hợp đồng mua thực phẩm: Yêu cầu các trường tổ chức nấu ăn ký kết hợp đồng với các cơ sở, cá nhân cung ứng thực phẩm có giấy chứng nhận đảm bảo ATTP, có ký kết thoả thuận chặt chẽ với người cung ứng, có xác nhận của địa phương trong bản hợp đồng.

- Thường xuyên kiểm tra, rà soát chất lượng, nguồn gốc, giá cả thực phẩm của các nhà cung ứng nhằm đảm bảo chất lượng và vệ sinh an toàn thực phẩm.

- Tăng cường đầu tư trang thiết bị phục vụ công tác nuôi dưỡng theo hướng chuẩn hóa, hiện đại hóa, đảm bảo an toàn, hợp vệ sinh.

2. Đảm bảo chất lượng bữa ăn

- Các cơ sở giáo dục tổ chức ăn bán trú phải xây dựng thực đơn hàng ngày phù hợp với học sinh từng độ tuổi, thường xuyên thay đổi thực đơn, tăng cường phối hợp nhiều loại thực phẩm trên bữa ăn của học sinh. Đối với các trường tiểu học, có thể tham khảo áp dụng thực đơn bữa ăn bán trú theo phần mềm “Xây dựng thực đơn cân bằng dinh dưỡng” do Công ty Ajinomoto Việt Nam phát triển với sự tư vấn chuyên môn của Viện Dinh dưỡng Quốc gia - Bộ Y tế và sự phối hợp triển khai của Bộ GD&ĐT.

- Thường xuyên tổ chức các hoạt động tuyên truyền về dinh dưỡng. Đối với các cơ sở giáo dục mầm non, cần tăng cường tổ chức các hoạt động tuyên truyền về dinh dưỡng như: tổ chức hoạt động Bé tập làm nội trợ...giúp trẻ thích tham gia vào hoạt động ăn uống.

- Đảm bảo đủ nước sạch cho học sinh uống hàng ngày. Chuẩn bị đủ cho mỗi em có một ca hoặc cốc riêng, thường xuyên cọ rửa, vệ sinh bình, ấm đựng nước uống, ca, cốc... để đảm bảo vệ sinh.

- Các cơ sở giáo dục thường xuyên kiểm tra, rà soát chất lượng, nguồn gốc, giá cả thực phẩm của các nhà cung ứng nhằm đảm bảo chất lượng và ATTP

3. Thực hiện nguyên tắc quản lý

- Thực hiện đúng các nguyên tắc quản lý nấu ăn. Đảm bảo quản lý chặt chẽ khẩu phần ăn của học sinh.

- Các đơn vị nấu ăn cần lập đủ các loại hồ sơ sổ sách theo quy định như: Sổ kiểm thực ba bước, sổ lưu mẫu...

- Chế biến đúng thực đơn, đủ định lượng theo suất ăn hàng ngày của học sinh.

4. Đối với nhân viên nấu ăn

- Người trực tiếp chế biến thực phẩm, phục vụ ăn uống phải được tập huấn kiến thức về VSATTP theo đúng phân cấp quản lý.

* **Lưu ý:** Tất cả các lớp tập huấn ATVSTP do cấp huyện, thành phố, thị xã và tỉnh tổ chức phải thông qua phòng GD&ĐT (đối với các bếp ăn dưới 200 suất ăn), Sở GD&ĐT (đối với các bếp ăn trên 200 suất ăn), vì vậy khi các cơ sở giáo dục nhận được Công văn triệu tập tập huấn ATVSTP mà không có sự phối hợp chỉ đạo của phòng GD&ĐT, Sở GD&ĐT cần thông báo ngay về Sở GD&ĐT để kịp thời xử lý (theo quy định tại Điều 8, chương II - thông tư số 47/2014/TT- BYT ngày 11/12/2014).

- Nhân viên nhà bếp phải được khám sức khỏe định kỳ hàng năm theo đúng quy định.

- Nhân viên phải tự giữ vệ sinh cá nhân sạch sẽ, cắt ngắn và giữ sạch móng tay; rửa tay bằng xà phòng trước khi chế biến, phục vụ.

- Khi chia thức ăn nhân viên nhà bếp phải đeo khẩu trang và dùng dụng cụ để chia thức ăn.

III. Chăm sóc sức khoẻ học sinh

- Nhà trường chủ động liên hệ với các cơ sở y tế đủ điều kiện khám sức khoẻ cho học sinh.

- Những học sinh sức khoẻ yếu, chậm phát triển về thể chất cần được chăm sóc ưu tiên (khi ăn, ngủ). Đối với các trường hợp này, cần lập danh sách và có kế hoạch cụ thể để theo dõi tình trạng sức khoẻ.

- Đồ dùng cá nhân của học sinh như: bàn chải, khăn mặt, gối, chăn phải có ký hiệu và được sử dụng đúng theo quy định. Giáo dục học sinh có ý thức sử dụng đồ dùng của chính mình, giữ gìn vệ sinh cá nhân và vệ sinh chung. Dụng cụ cá nhân của học sinh phải được vệ sinh hằng ngày, hàng tuần.

- Giáo viên phục vụ ăn trưa phải đeo khẩu trang. Giáo viên phải trực trưa, theo dõi, quản lý học sinh trong mọi trường hợp.

IV. Công tác quản lý chỉ đạo

- Các trường tổ chức ăn bán trú phải có kế hoạch, giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP theo đúng phân cấp quản lý.

- Tăng cường quản lý, giám sát công tác đảm bảo chất lượng ATTP.

- Phối hợp với cơ quan y tế tăng cường công tác kiểm tra: nguồn nước uống, vệ sinh phòng dịch, vệ sinh môi trường.

- Thành lập Ban chỉ đạo bán trú; quy định trách nhiệm, phân công nhiệm vụ cụ thể cho các thành viên. Hằng ngày, Ban chỉ đạo bán trú phải phân công người tiếp quản thực phẩm, kiểm tra chất lượng, định lượng thực phẩm tươi sống, giám sát khâu chế biến thức ăn, ghi rõ nhận xét về chất lượng, định lượng hàng nhập và ký vào sổ kê khai hàng hoá, thực phẩm cung cấp.

- Lập đầy đủ các loại hồ sơ sổ sách theo quy định. Thực hiện tốt kế hoạch, cập nhật sổ sách, công khai việc thu chi tài chính.

- Hồ sơ liên quan đến tổ chức bán trú phải được theo dõi, ghi chép, cập nhật hằng ngày, thể hiện các nội dung sau:

+ Số lượng, nguồn gốc, xuất xứ của các thực phẩm mua vào.

+ Mẫu lưu thức ăn đã chế biến.

+ Thực đơn.

+ Các loại biên bản giao nhận, phiếu xuất - nhập, hoá đơn...

+ Các hợp đồng thực phẩm, lương thực, chất đốt...

- Chỉ đạo tốt việc thực hiện vệ sinh phòng chống bệnh theo mùa, bệnh sốt xuất huyết....

- Các trường tiểu học cần quan tâm tổ chức các hoạt động thư giãn, giải trí cho học sinh bán trú trước và sau thời gian ngủ trưa như đọc sách báo, xem chương trình dành cho thiếu nhi...

- Thực hiện công tác xã hội hoá trong việc cải tạo cơ sở vật chất phục vụ tổ chức bán trú.

Để nắm bắt tình hình tổ chức bữa ăn bán trú tại các nhà trường năm học 2017- 2018, Sở GD&ĐT yêu cầu Phòng GD&ĐT, các trường THPT gửi báo cáo về Sở trước ngày **20/9/2017** (có mẫu báo cáo kèm theo).

Trên đây là hướng dẫn về công tác tổ chức ăn bán trú trong các cơ sở giáo dục. Sở GD&ĐT yêu cầu các đơn vị nghiên cứu văn bản và tổ chức thực hiện theo đúng hướng dẫn. Trong quá trình thực hiện, có những vấn đề vướng mắc cần báo cáo ngay về Phòng Chính trị, tư tưởng - Sở Giáo dục và Đào tạo, số điện thoại: 02203.838.533 hoặc 0982.730.088./

Nơi nhận:

- Như trên;
- Lãnh đạo Sở;
- Các phòng chuyên môn Sở;
- Website Sở GD&ĐT;
- Lưu: VT, CTTT.

**KT. GIÁM ĐỐC
PHÓ GIÁM ĐỐC**



Lương Văn Việt

PHÒNG GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO

Huyện, Thị xã, Thành phố:.....

MẪU BÁO CÁO TÌNH HÌNH TỔ CHỨC BẾP ĂN BÁN TRÚ TRONG CÁC NHÀ TRƯỜNG

(Kèm theo Công văn số: 1118 /SGDDT- CTTT ngày 6 tháng 9 năm 2017)

STT	Tên trường	Cấp/ bậc học	Số lượng học sinh ăn bán trú	Số lượng nhân viên nấu ăn