

Số: 373/BC-THLB

Long Biên, ngày 03 tháng 11 năm 2025

BÁO CÁO

Công tác tổ chức bữa ăn bán trú tháng 10/2025

I. Thực đơn áp dụng trong kỳ báo cáo

- Thực đơn bán trú được xây dựng hàng tuần, đảm bảo cân đối các nhóm chất dinh dưỡng theo khuyến nghị của ngành y tế, hợp lứa tuổi học sinh tiểu học. Tất cả nguyên liệu đều có nguồn gốc rõ ràng, được CBGVNV và PHHS kiểm tra trước khi nhập vào bếp.

- Thực đơn được lấy ý kiến Ban đại diện cha mẹ học sinh (CMHS) và niêm yết công khai tại trường.

II. Công tác tự kiểm tra, giám sát của nhà trường

- Nhà trường ban hành quyết định số 280/QĐ-THLB ngày 05/9/2025 của Trường Tiểu học Long Biên về thành lập tổ tự kiểm tra, giám sát bếp ăn bán trú, công tác đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm năm học 2025-2026.

- Công tác kiểm tra, giám sát ATTP tại nhà trường bao gồm việc kiểm tra nguồn gốc nguyên liệu, quy trình chế biến, điều kiện vệ sinh cơ sở vật chất và hồ sơ liên quan. Mục tiêu là đảm bảo ATTP thông qua việc kiểm tra, giám sát chặt chẽ và tăng cường tuyên truyền để nâng cao nhận thức cho cán bộ, giáo viên, nhân viên, CMHS và học sinh.

- Nội dung kiểm tra, giám sát:

+ Phối hợp với CMHS các lớp giám sát bếp ăn thực hiện quy trình “Kiểm thực ba bước” (kiểm tra nguyên liệu đầu vào, kiểm tra trong quá trình chế biến, kiểm tra trước khi sử dụng) hàng ngày và thực hiện lưu mẫu thức ăn.

- Thực hiện ghi nhận hình ảnh bữa ăn bán trú hàng ngày tối thiểu 3 mốc thời điểm và gửi vào nhóm Zalo giám sát bán trú (do UBND phường quản lý): Trước bữa ăn: ảnh suất ăn mẫu, ảnh khay ăn đã chia; Trong bữa ăn: ảnh học sinh đang ăn và sau bữa ăn: ảnh suất ăn thừa (nếu có), ảnh khu vực vệ sinh, thu gom. Nhà trường lưu File ảnh theo ngày.

- Thực hiện nghiêm túc việc công khai tài chính hàng ngày (tổng số suất ăn, số tiền thu - chi, chênh lệch trong ngày) và công khai thực đơn, nguồn gốc thực phẩm sử dụng trong bếp ăn, cụ thể:

+ Hình thức công khai: niêm yết tại bảng tin của nhà trường, cập nhật trên cổng thông tin điện tử, trang fanpage của nhà trường, công khai thực đơn hàng tuần trên phần mềm EnetViet để CMHS tiện theo dõi.

+ Nội dung công khai: danh mục nhà cung cấp thực phẩm, hợp đồng, giấy chứng nhận đủ điều kiện ATTP; thực đơn hàng ngày, lưu mẫu thức ăn theo quy định; kết quả kiểm thực ba bước, biên bản giao nhận thực phẩm.

III. Ý kiến phản ánh của cha mẹ học sinh

- Đa số phụ huynh đánh giá tốt chất lượng bữa ăn, khẩu phần phù hợp, HS ăn ngon miệng, sức khỏe ổn định.

- Ý kiến đề nghị: Cơm có bữa hơi khô, đề nghị bếp ăn đôi gạo dẻo hơn

IV. Các tồn tại hoặc vấn đề phát sinh

- Cơ sở vật chất còn một số hạng mục xuống cấp, chưa đáp ứng thực tế sử dụng (bàn ghế bán trú, hệ thống thoát nước).

- Việc phối hợp giám sát thực phẩm ngoài giờ hành chính có lúc còn hạn chế do cha mẹ học sinh khó bố trí thời gian.

V. Nhận xét và kiến nghị

1. Nhận xét chung

- Nhà trường đã tổ chức tốt công tác bán trú, đảm bảo Vệ sinh ATTP theo đúng quy định và được cha mẹ học sinh, học sinh tin tưởng, đồng thuận với tỉ lệ học sinh tham gia bán trú cao (97,6%).

- CMHS đánh giá tích cực, tin tưởng vào chất lượng bữa ăn bán trú được tổ chức tại trường. Học sinh được tăng cường sức khỏe, cải thiện thể lực, đảm bảo thời gian học tập 2 buổi/ngày hiệu quả.

- Chủ trương của Thành phố phát huy hiệu quả, giảm bớt gánh nặng tài chính cho cha mẹ học sinh, tạo điều kiện cho học sinh học 2 buổi/ngày hiệu quả.

2. Kiến nghị

- Đối với bếp ăn công ty Hoa Sữa: Thay gạo dẻo hơn, chú ý khâu nấu cơm để tránh cơm bị khô, nát.

- Đối với Ban đại diện CMHS: Phối hợp tăng cường công tác giám sát, chia sẻ thông tin kịp thời với nhà trường.

Trên đây là báo cáo Công tác tổ chức bữa ăn bán trú tháng 10/2025 của Trường Tiểu học Long Biên./.

Nơi nhận:

- UBND phường;
- Ban đại diện CMHS nhà trường;
- Lưu: VT (03).



Nguyễn Thị Hằng