

Phúc Lợi, ngày 16 tháng 10 năm 2025

THÔNG BÁO KẾT QUẢ KIỂM TRA
Về Công tác bán trú, an toàn thực phẩm, phòng chống dịch bệnh

Thực hiện Quyết định số 112/QĐ-THVXT ngày 19/9/2025 của Hiệu trưởng Trường Tiểu học Vũ Xuân Thiều về việc ban hành kế hoạch kiểm tra nội bộ năm học 2025 -2026, từ ngày 14/10 đến ngày 15/10, Tổ kiểm tra đã làm việc với Cán bộ, giáo viên, nhân viên phụ trách bán trú; Nhân viên nhà bếp; Nhân viên y tế để tiến hành kiểm tra về Công tác bán trú, an toàn thực phẩm, phòng chống dịch bệnh.

Xét báo cáo kết quả kiểm tra ngày 15/10/2025 của Tổ kiểm tra, ý kiến giải trình của đối tượng kiểm tra,

Hiệu trưởng trường Tiểu học Vũ Xuân Thiều thông báo kết quả kiểm tra như sau:

I. Khái quát chung

- Trường Tiểu học Vũ Xuân Thiều hiện tổ chức bán trú cho học sinh toàn trường, với 27 lớp tham gia, tổng số 851 học sinh.

- Công tác tổ chức bán trú được nhà trường quan tâm chỉ đạo thường xuyên, có phân công cụ thể cho từng bộ phận: Ban bán trú, nhân viên cấp dưỡng, nhân viên y tế, giáo viên chủ nhiệm, giáo viên phụ trách phòng ăn, phòng ngủ.

- Cơ sở vật chất khu bán trú (bếp ăn, nhà ăn, phòng ngủ, khu vệ sinh) cơ bản đáp ứng nhu cầu phục vụ học sinh, được vệ sinh thường xuyên.

- Nhà trường đã xây dựng kế hoạch đảm bảo an toàn thực phẩm và phòng, chống dịch bệnh theo hướng dẫn của các cơ quan chuyên môn.

II. Kết quả kiểm tra, xác minh

1. Nội dung, kết quả kiểm tra, xác minh

1.1. Nội dung Công tác tổ chức bán trú

- Hồ sơ, sổ sách được ghi chép, lưu đầy đủ (kế hoạch bán trú, danh sách học sinh, thực đơn, nhật ký giao nhận thực phẩm, lưu mẫu thức ăn,...).

- Thực đơn được công khai hàng ngày tại bảng tin. Thực đơn thay đổi theo ngày, gồm đủ các nhóm thực phẩm phù hợp với lứa tuổi tiểu học.



- Nhân viên nhà bếp có trách nhiệm với công việc được giao, thực hiện nghiêm túc quy trình chế biến thức ăn. Chế biến, sắp xếp thực phẩm đảm bảo không nhiễm chéo giữa các thực phẩm.

- Thực hiện lưu mẫu theo quy định, có sổ ghi chép đầy đủ.
- Khu vực ăn, ngủ được bố trí khoa học, đảm bảo vệ sinh, an toàn.
- Công tác phân công trực bán trú, quản lý học sinh trong giờ ăn, giờ ngủ được thực hiện nghiêm túc.

1.2. Nội dung An toàn thực phẩm và phòng chống dịch bệnh

- Thực phẩm theo đúng thực đơn, có nguồn gốc rõ ràng, hợp đồng và hóa đơn chứng từ được lưu giữ đầy đủ, đảm bảo đạt về cảm quan, khối lượng và định lượng theo phiếu xuất kho.

- Nhân viên cấp dưỡng có trang phục bảo hộ, giấy khám sức khỏe định kỳ, giấy xác nhận tập huấn ATTP.

- Khu vực bếp ăn được duy trì vệ sinh sạch sẽ.
- Sử dụng dụng cụ riêng cho thực phẩm chín và sống. Đồ dùng dễ cọ rửa, được vệ sinh ngay sau khi sử dụng.
- Nhà bếp và nhà trường phối hợp tốt trong công tác vệ sinh ATTP, đảm bảo luôn giám sát từ khâu nhập thực phẩm, đến chia suất ăn cho HS và GV.
- Công tác phòng chống dịch bệnh được chú trọng: tổ chức tuyên truyền thường xuyên, có dung dịch sát khuẩn, khẩu trang dự phòng; theo dõi sức khỏe học sinh thường xuyên; phối hợp tốt với trạm y tế phường.

2. Ý kiến của bộ phận (cá nhân) được kiểm tra:

Nhất trí với các nội dung đánh giá tổ kiểm tra.

III. Kết luận về những nội dung đã tiến hành kiểm tra

1. Ưu điểm:

- Nhà trường thực hiện nghiêm túc quy định về tổ chức bán trú, đảm bảo an toàn tuyệt đối cho học sinh.
- Các quy trình giao nhận, chế biến thực phẩm được thực hiện đúng quy định, có lưu mẫu, nhật ký rõ ràng.
- Nhân viên, giáo viên thực hiện nghiêm túc công tác ATTP, giữ gìn vệ sinh, phòng chống dịch bệnh.
- Hồ sơ, sổ sách được lưu trữ khoa học, cập nhật đầy đủ.

2. Tồn tại: Không

IV. Các biện pháp xử lý theo thẩm quyền đã áp dụng: Không

V. Kiến nghị và biện pháp xử lý: Không

Nơi nhận:

- Đ/c CBGVNV, NV nhà bếp (để biết);
- Lưu: VP

HIỆU TRƯỞNG

Hoàng Thị Thu Hiền


LỢI T. P. HÀ
Đ. C. THIẾU