

ỦY BAN NHÂN DÂN
THÀNH PHỐ THỦ DẦU MỘT
PHÒNG GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO

Số: **370** /PGDDĐT

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

Thủ Dầu Một, ngày **03** tháng 4 năm 2019

V/v tăng cường công tác đảm bảo
an toàn vệ sinh thực phẩm, công trình nhà vệ
sinh trường học năm học 2018-2019 và các
năm tiếp theo

Kính gửi:

- Hiệu trưởng trường mầm non, mẫu giáo;
- Hiệu trưởng trường tiểu học;
- Hiệu trưởng trường trung học cơ sở;
- Hiệu trưởng (chủ cơ sở giáo dục) ngoài công lập.

Căn cứ công văn số 1074/BGDĐT-GDTC ngày 19 tháng 3 năm 2019 của Bộ Giáo dục và Đào tạo về việc tăng cường chỉ đạo công tác đảm bảo vệ sinh, an toàn thực phẩm trong các cơ sở giáo dục;

Căn cứ tình hình thực tế hiện nay về an toàn vệ sinh thực phẩm, công trình nhà vệ sinh trường học trên địa bàn thành phố Thủ Dầu Một.

Nhằm đảm bảo an toàn thực phẩm trong các trường học, các cơ sở giáo dục (viết tắt đơn vị) trên địa bàn thành phố, Phòng Giáo dục và Đào tạo đề nghị Hiệu trưởng, chủ cơ sở giáo dục trực thuộc (viết tắt Hiệu trưởng) có bếp ăn tập thể, suất ăn công nghiệp, căn tin trường học đảm bảo an toàn thực phẩm; nhà vệ sinh trường học trong ngành Giáo dục và Đào tạo như sau:

I. CÔNG TÁC ĐẢM BẢO AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM

1. Tăng cường công tác kiểm tra, giám sát an toàn thực phẩm trong trường học

a) Công tác kiểm tra

- Kiểm tra định kỳ: Phòng Giáo dục và Đào tạo phối hợp với ngành Y tế, Ban Quản lý An toàn thực phẩm tăng cường kiểm tra định kỳ về công tác y tế trường học, công tác đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm; Kiểm tra hồ sơ các cơ sở cung cấp thực phẩm cũng như vệ sinh an toàn thực phẩm trong các bếp ăn bán trú, căn tin, cơ sở cung cấp suất ăn công nghiệp cho nhà trường để phòng chống ngộ độc thực phẩm xảy ra.

- Kiểm tra đột xuất: Trong những trường hợp cần thiết, Phòng Giáo dục và Đào tạo kiểm tra đột xuất các đơn vị trường học có những vấn đề cần chấn chỉnh, nhắc nhở công tác đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.

- Hiệu trưởng đơn vị phân công Ban giám hiệu thực hiện nghiêm túc việc kiểm phẩm hàng ngày.

b) Công tác triển khai thực hiện

- Hiệu trưởng đơn vị thực hiện nghiêm túc các quy định của Luật an toàn thực phẩm, 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, Thông tư liên tịch số 13/2016/TTLT-BYT-BGDĐT ngày 12/5/2016 của Bộ Giáo dục và Đào tạo và Bộ Y tế quy định về công tác y tế trường học, Chỉ thị số 4316/CT-BGDĐT ngày 12/10/2018 của Bộ Giáo dục và Đào tạo về tăng cường công tác đảm bảo an toàn thực phẩm trong các cơ sở giáo dục và các văn bản hiện hành của Sở Giáo dục và Đào tạo về đảm bảo vệ sinh, an toàn thực phẩm, phòng, chống ngộ độc thực phẩm.

- Khuyến khích các cơ sở giáo dục, đơn vị trường học chủ động phối hợp với các đơn vị chức năng tổ chức xét nghiệm để kiểm tra nguồn gốc nguyên liệu và sản phẩm chế biến tại các bếp ăn, căn tin, suất ăn công nghiệp...

- Phối hợp với Ban đại diện cha mẹ học sinh tham gia giám sát các bếp ăn tập thể và suất ăn công nghiệp, căn tin tại các trường học.

- Hiệu trưởng các đơn vị phải hoàn toàn chịu trách nhiệm về các trường hợp ngộ độc thực phẩm xảy ra trong trường học; có nhiệm vụ báo cáo về Phòng Giáo dục và Đào tạo, ngành Y tế kịp thời để cùng phối hợp giải quyết nhanh chóng nhằm đảm bảo an toàn tuyệt đối về sức khỏe của học sinh, không để xảy ra ngộ độc tập thể.

2. Sử dụng nguồn thực phẩm

Chỉ lấy nguồn thực phẩm từ các đơn vị được cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm.

3. Đối với trường tổ chức bếp ăn bán trú tại trường

- 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.

- 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 do Ban giám hiệu, bếp trưởng hoặc nhân viên y tế giám sát nhận xét vào sổ theo dõi hàng ngày. Tất cả nhân viên làm việc ở bếp ăn và căn tin đều phải tham dự lớp tập huấn về an toàn vệ sinh thực phẩm (ATVSTP) và khám sức khỏe theo qui định.

- Thực hiện bộ thực đơn cân bằng dinh dưỡng: Nhằm từng bước kéo giảm tình trạng thừa cân béo phì trong học sinh thành phố, các trường tiểu học có bếp ăn bán trú, suất ăn công nghiệp thực hiện nghiêm túc về áp dụng phần mềm “Xây dựng thực đơn cân bằng dinh dưỡng” tại các đơn vị trường tiểu học trên địa bàn thành phố.

4. Đối với trường tổ chức căn tin

- Tăng cường công tác tự kiểm tra vệ sinh an toàn thực phẩm đối với căn tin trong trường học trong việc đảm bảo ATVSTP. Căn tin đảm bảo luôn sạch sẽ, cách xa nguồn ô nhiễm, thực phẩm phải có đồ che đậy. Có tủ kính đựng thực phẩm để trên kệ cao.

- Không bán những mặt hàng đồ chơi, kẹo bánh trôi nổi, không rõ nguồn gốc, không xuất xứ và không rõ hạn sử dụng.

- Không bán nước ngọt có ga và thức uống có cồn trong trường học.

- Chỉ hợp đồng với các đơn vị, cá nhân kinh doanh căn 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.

5. Đối với trường hợp đồng với các đơn vị cung cấp suất ăn từ bên ngoài

- 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 ATVSTP.

- Không chọn những cơ sở cung cấp suất ăn quá xa trường. Bảo đảm thời gian từ khi chế biến xong cho đến khi cho học sinh ăn không được quá 2 giờ.

- 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 ý: 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.

II. CÔNG TÁC QUẢN LÝ VÀ SỬ DỤNG CÁC CÔNG TRÌNH VỆ SINH, CẤP NƯỚC SẠCH TRƯỜNG HỌC

- Tăng cường phổ biến, quán triệt thông tin, tuyên truyền nâng cao nhận thức, trách nhiệm của giáo viên, học sinh về công tác đảm bảo nước sạch, vệ sinh môi trường, vệ sinh cá nhân, vệ sinh công cộng.

- Khẩn trương rà soát, đánh giá thực trạng các công trình vệ sinh, cung cấp nước sạch của trường; thường xuyên duy tu, bảo dưỡng, sửa chữa các dụng cụ, công trình vệ sinh, cung cấp nước sạch trong nhà trường; mua sắm, trang bị đầy đủ dụng cụ lao động vệ sinh, chất tẩy rửa, phục vụ cho công tác vệ sinh hàng ngày, hàng tuần, đảm bảo trường, lớp học và các công trình vệ sinh, cấp nước sạch luôn sạch sẽ, đạt tiêu chuẩn theo quy định, góp phần tạo nên môi trường giáo dục văn minh và thân thiện.

- Khẩn trương xây dựng quy chế quản lý, sử dụng các công trình vệ sinh, cung cấp nước sạch và phân công trách nhiệm cụ thể cho học sinh theo từng khối, từng lớp học. Chỉ đạo giáo viên chủ nhiệm lớp hướng dẫn cho học sinh kỹ năng sử dụng các thiết bị vệ sinh đúng cách, quét dọn, bảo quản các công trình vệ sinh, cung cấp nước sạch, đảm bảo sạch sẽ, gọn gàng; hướng dẫn kỹ năng thực hành vệ sinh cá nhân, vệ sinh công cộng cho học sinh, tạo điều kiện hình thành ý thức, trách nhiệm đối với công tác đảm bảo vệ sinh công cộng và kỹ năng sống, góp phần tích cực xây dựng môi trường công cộng văn minh, sạch đẹp; đồng thời, đưa công tác đảm bảo vệ sinh, cung cấp nước sạch làm tiêu chí đánh giá, xếp loại hàng tuần, hàng tháng, học kỳ của các lớp học, học sinh và đánh giá mức độ hoàn thành nhiệm vụ của giáo viên chủ nhiệm trong từng học kỳ, năm học.

- Tổ chức cho học sinh các lớp học tham gia lao động, dọn dẹp vệ sinh trường lớp hàng tuần và tổ chức trực nhật, dọn dẹp vệ sinh hàng ngày theo quy định.

- Tăng cường công tác quản lý, kiểm tra, giám sát việc bảo vệ, sử dụng các công trình vệ sinh, cung cấp nước sạch trong trường học gắn với việc xây

dựng trường lớp xanh, sạch, đẹp theo phong trào thi đua “Xây dựng trường học thân thiện, học sinh tích cực”.

Phòng Giáo dục và Đào tạo đề nghị Hiệu trưởng các đơn vị thực hiện nghiêm túc các nội dung nêu trên./.

Nơi nhận:

- Như trên;
- Sở GDĐT Bình Dương;
- UBND TP Thủ Dầu Một;
- Ban ATTP TP Thủ Dầu Một;
- LĐ, Chuyên viên Phòng GDĐT;
- Lưu: VT.

TRƯỞNG PHÒNG



Nguyễn Văn Chật

