

Số: 44 /PGDDĐT-GDTH
Triển khai tổ chức ăn bán trú cho học
sinh, năm học 2019-2020

Thanh Hà, ngày 31 tháng 7 năm 2019

Kính gửi: Các trường Tiểu học trong huyện.

Thực hiện nhiệm vụ trọng tâm năm học 2019-2020 và Công văn số 93/SGDDĐT-GDTH ngày 09/02/2017 của Sở GDĐT Hải Dương về việc chỉ đạo tổ chức ăn bán trú ở Tiểu học; Công tác tổ chức hoạt động ăn bán trú cho học sinh ở các trường Tiểu học là một trong những nhiệm vụ trọng tâm cơ bản. Phòng Giáo dục và Đào tạo đề nghị các trường Tiểu học xây dựng kế hoạch thực hiện tốt một số nhiệm vụ cụ thể như sau:

1. Xây dựng cơ sở vật chất bán trú

Các trường tiếp tục thực hiện tốt công tác tham mưu với cấp ủy Đảng, chính quyền địa phương xây dựng cơ sở vật chất nhằm tăng cường chất lượng phục vụ cho công tác bán trú. Làm tốt công tác tuyên truyền tới giáo viên và đặc biệt là phụ huynh học sinh để huy động số lượng học sinh, số trường tham gia làm công tác bán trú, đặc biệt là những trường chưa tổ chức được bếp ăn bán trú và những trường có tỷ lệ huy động học sinh tham gia bán trú còn thấp.

Làm tốt công tác xã hội hóa giáo dục, tiếp tục sửa chữa và xây dựng mới cơ sở vật chất khu vực bếp ăn, khu vực chế biến thực phẩm tươi, sống; sử dụng bếp đun một chiều đảm bảo công tác an toàn và vệ sinh thực phẩm. Nâng cấp phòng ăn, phòng ngủ cho học sinh như: lắp đặt điều hòa, quạt, giường chiếu, chăn ga, gối đệm, ti vi, bàn ghế bằng inox, không gian đọc,... các phòng ngủ phải đảm bảo thoáng mát về mùa hè và ấm áp về mùa đông, thường xuyên sửa chữa và nâng cấp đường điện bảo đảm an toàn.

Phòng ăn, phòng ngủ phải có tranh ảnh tuyên truyền về giáo dục vệ sinh ăn uống, các bước rửa tay trước và sau khi ăn, biểu đồ tháp dinh dưỡng, cách ăn, ngủ đảm bảo khoa học, cân, bảng đo chiều cao,...

Các đơn vị còn sử dụng khay nhựa dùng đựng thức ăn cho học sinh nên thay thế bằng khay inox để bảo đảm an toàn sức khỏe cho học sinh.

2. Công tác vệ sinh an toàn thực phẩm

Các trường tổ chức ăn bán trú phải đặc biệt chú ý đến công tác vệ sinh an toàn thực phẩm; thực hiện nghiêm túc việc ký kết hợp đồng với đơn vị, cá nhân cung ứng có đủ tư cách pháp nhân, địa chỉ rõ ràng, nguồn cung cấp thực phẩm; đặc biệt là các đơn vị cung ứng thực phẩm phải có Giấy chứng nhận là cơ sở đủ điều kiện an toàn vệ sinh thực phẩm do cơ quan có thẩm quyền cấp, còn hiệu

lực; mua bán thực phẩm rau, củ, quả, sữa, nguồn nước, thịt, cá và các loại thực phẩm liên quan đến chất lượng bữa ăn. Công tác giao, nhận thực phẩm hàng ngày phải có hồ sơ ghi chép đầy đủ, chính xác được lãnh đạo nhà trường theo dõi chặt chẽ.

Cán bộ quản lý bếp ăn, nhân viên phục vụ nấu ăn và nhân viên trực tiếp tham gia làm việc tại khu vực bán trú phải được khám sức khỏe định kỳ hàng năm theo quy định. Nội dung khám bao gồm đầy đủ các yêu cầu đối với ngành nghề sản xuất, chế biến kinh doanh thực phẩm.

Nhân viên trực tiếp chế biến và phục vụ ăn uống phải được trang bị đầy đủ quần áo bảo hộ lao động, gang tay, khẩu trang,... thực hiện tốt chế độ vệ sinh cá nhân theo quy định, người không mắc các bệnh truyền nhiễm. Trang thiết bị phục vụ công tác bán trú cần được đầu tư theo hướng chuẩn hóa, hiện đại hóa, đảm bảo an toàn, hợp vệ sinh.

3. Công tác bảo quản và lưu mẫu thức ăn

Bếp ăn bán trú tổ chức theo quy trình một chiều và bắt buộc phải có tủ lạnh riêng để lưu mẫu thức ăn, nhiệt độ lưu $\leq 5^{\circ}\text{C}$ để bảo quản thức ăn rắn, thức ăn lỏng và lưu giữ mẫu thức hàng ngày theo đúng quy định. Thức ăn sau khi nấu xong (để nguội) lấy mẫu lưu vào lọ thủy tinh có nắp đậy, có tem dán đúng quy định, ghi rõ tên món thức ăn, khối lượng mẫu lưu $\geq 150\text{g}$ cho mẫu thức ăn dạng rắn (cơm, rau, xào, kho, trái cây, bánh,...); $\geq 250\text{ml}$ đối với thức ăn dạng lỏng (canh, súp, đồ uống,...), ghi rõ ngày giờ lưu mẫu. Người chịu trách nhiệm lưu mẫu ký nhận, ghi rõ họ tên.

4. Thực hiện nghiêm túc chế độ tự kiểm tra “Ba bước” tại bếp ăn

Bước 1: Kiểm tra nguồn nguyên liệu thực phẩm nhập vào

- Kiểm tra nhằm đảm bảo nguồn nguyên liệu nhập vào có rõ nguồn gốc, chứng từ rõ ràng; có tên, địa chỉ cụ thể của từng người cung cấp thực phẩm; đã được kiểm tra.

- Chỉ được mua nguyên liệu thực phẩm tại những cơ sở kinh doanh thực phẩm đã được cấp Giấy chứng nhận đủ điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm.

Bước 2: Kiểm tra thực phẩm từ quá trình sơ chế biến cho đến khi ăn

- Bước 2 bao gồm một quá trình kiểm tra vệ sinh an toàn thực phẩm của thực phẩm, từ lúc bắt đầu sơ chế biến, nấu xong, phân phối thức ăn cho đến lúc bắt đầu ăn.

- Thực phẩm trước và sau khi chế biến phải được đánh giá bằng cảm quan, ghi rõ thời gian thực hiện từng công đoạn.

Bước 3: Kiểm tra mẫu thức ăn lưu

- Kiểm tra việc lưu thực phẩm để phục vụ cho quá trình điều tra ngộ độc thực phẩm (nếu xảy ra).

- Cơ sở chế biến suất ăn sẵn phải lưu 2 mẫu (1 mẫu tại đơn vị, 1 mẫu tại nơi cung cấp), bếp ăn tập thể lưu 1 mẫu tại bếp ăn của đơn vị. Nội dung kiểm tra xác định rõ thời điểm lưu và hủy thực phẩm đã lưu.

5. Phân công tổ chức thực hiện

Bếp ăn: Phân công một nhân viên thực hiện tự kiểm tra và ghi chép theo mẫu kiểm tra 3 bước của Bộ Y tế.

Cán bộ kiểm tra: Đơn vị có bếp ăn phân công cán bộ (cán bộ y tế hoặc cán bộ quản lý, không thuộc nhân sự bếp ăn) tiến hành kiểm tra việc thực hiện chế độ tự kiểm tra 3 bước của bếp ăn.

Biên bản kiểm tra của cán bộ kiểm tra phải được sự xác nhận thủ trưởng cơ quan hoặc cán bộ quản lý trực tiếp. Các biên bản phải được lưu giữ một cách đầy đủ và theo thứ tự thời gian.

6. Chất lượng bữa ăn

Đảm bảo mức ăn tối thiểu từ 12.000-15.000đ/HS/ngày.

Số bữa ăn tối thiểu trong ngày tại các đơn vị: 1 bữa chính và 1 bữa phụ (nếu có), nếu phụ huynh có nhu cầu ăn sáng thì nhà trường thỏa thuận với phụ huynh học sinh. Bộ GDĐT quy định đối với những trường Tiểu học không ăn bán trú hoặc ăn bán trú không có bữa phụ: cha mẹ cần đảm bảo cung cấp tối thiểu cho học sinh đủ 3 bữa chính, không để trẻ nhịn ăn sáng đi học.

Thực đơn không lặp lại 4-8 tuần, thực đơn về tiêu chuẩn dinh dưỡng, bữa trưa của học sinh Tiểu học cần có trên 10 loại thực phẩm (không bao gồm gia vị), sử dụng nguồn cung cấp chất đạm từ động vật và thực vật kết hợp nhiều loại rau, củ, quả khác nhau theo tỉ lệ protein-lipid và glucid cân đối; hạn chế sử dụng thực phẩm đóng gói và chế biến sẵn như xúc xích, Lạp sườn, giò, chả, nem,... Trong đó quy định rõ hàm lượng muối $\leq 2\text{g/HS/bữa trưa}$ và đường $\leq 6\text{g/HS/bữa trưa}$. Về bữa phụ thì sữa (ít đường) và các chế phẩm từ sữa cần là thực phẩm chính. Các đơn vị có mức tiền ăn của trẻ thấp, cần tăng cường chất đạm từ sữa đậu nành tự làm, tôm đồng, cua, hến,... để đảm bảo chất lượng bữa ăn.

Nhu cầu năng lượng của trẻ tuổi là 1825 kcal. Nhu cầu năng lượng của trẻ nam 10-12 tuổi là 2110 kcal và của trẻ nữ 10-12 tuổi là 2010 kcal. Tỉ lệ cân đối giữa P:L:G của chế độ ăn cho trẻ từ 6-12 tuổi là 35-50%: 20-25%:60-65%.

Nước uống cho trẻ phải đảm bảo an toàn, có chất lượng và phù hợp với thời tiết.

7. Nguyên tắc quản lý nuôi dưỡng

Các trường tổ chức bán trú phải bố trí người làm nhiệm vụ cấp dưỡng đủ về số lượng và đảm bảo chất lượng; người làm công tác nuôi dưỡng phải đủ sức khỏe và có chứng chỉ bồi dưỡng nghiệp vụ chế biến thực phẩm, nấu ăn.

Thực hiện quản lý tiền ăn theo đúng nguyên tắc thu - chi tài chính (thu đủ bù chi không được thu mang tính chất kinh doanh), quyết toán hàng tháng đảm bảo công khai, minh bạch, kịp thời. Chế độ của lãnh đạo nhà trường, cô nuôi,

người trông giữ trẻ, người tham gia làm công tác bán trú,... phải được thống nhất trong hội đồng nhà trường và phụ huynh học sinh.

Nghiêm túc thực hiện việc công khai thực đơn, thực phẩm, số lượng, đơn giá hàng ngày. Bảng công khai thực đơn, công khai tài chính phải được đặt ở nơi thuận tiện để các phụ huynh có thể giám sát được. Chế biến đúng thực đơn, đủ định lượng theo số suất ăn hàng ngày.

Các đơn vị có tổ chức ăn trưa cho cán bộ quản lý, giáo viên, nhân viên phải có thực đơn riêng không trùng với thực đơn của trẻ, có sổ sách chấm ăn, thanh toán công khai, minh bạch.

Lãnh đạo các nhà trường cần tích cực tuyên truyền để nâng cao tỷ lệ học sinh tham gia ăn bán trú. Đồng thời phối hợp với bảo vệ của trường tăng cường công tác kiểm tra, giám sát đảm bảo an ninh, an toàn cho học sinh; kết hợp hài hòa và khoa học giữa ngủ trưa với các hoạt động giáo dục linh hoạt, đa dạng như xem tivi, đọc truyện, chơi các trò chơi dân gian,... giúp các em phát triển toàn diện về thể chất và năng lực.

Nhà trường làm tốt công tác vệ sinh trường lớp, vệ sinh bếp ăn, phòng ăn, phòng ngủ đảm bảo sức khỏe tốt nhất cho học sinh. Thực hiện tốt chế độ báo cáo, thông tin kịp thời khi có vấn đề xảy ra về vệ sinh an toàn thực phẩm và các thông tin khác có liên quan.

Năm học 2019-2020, Phòng GDĐT đề nghị các trường Tiểu học: Vĩnh Lập, Thanh Cường, Thanh Sơn cần chủ động tích cực tham mưu với Đảng, chính quyền địa phương tăng cường xây dựng cơ sở vật chất bếp ăn bán trú, bảo đảm đủ điều kiện để tổ chức bán trú cho học sinh nhằm nâng cao chất lượng giáo dục toàn diện và đáp ứng nguyện vọng của phụ huynh học sinh. Làm tốt công tác tuyên truyền đến mọi tầng lớp nhân dân, đặc biệt là các phụ huynh học sinh hiểu được tầm quan trọng khi tham gia vào công tác bán trú.

Để bảo đảm an toàn cho công tác tổ chức ăn bán trú tại các trường Tiểu học, Phòng Giáo dục và Đào tạo đề nghị lãnh đạo các nhà trường nghiên cứu, phối hợp với phụ huynh tổ chức triển khai thực hiện đạt hiệu quả./.

Nơi nhận:

- Như trên;
- Lưu: TH.

**KT. TRƯỞNG PHÒNG
PHÓ TRƯỞNG PHÒNG**



Lê Thị Chuyên