

Số: /UBND-GDDT

Thanh Hà, ngày tháng 8 năm 2022

V/v tăng cường quản lý việc tổ
chức bán trú tại các trường học
trên địa bàn huyện

Kính gửi:

- Thủ trưởng các cơ quan: Giáo dục và Đào tạo, phòng Y tế, Trung tâm Y tế huyện;
- Chủ tịch UBND các xã, thị trấn;
- Hiệu trưởng các trường mầm non, tiểu học, THCS trong huyện;
- Chủ các nhóm trẻ độc lập, lớp mầm non độc lập trên địa bàn huyện.

Để tiếp tục tăng cường công tác quản lý bán trú, nâng cao chất lượng, hiệu quả công tác tổ chức bán trú tại các cơ sở giáo dục trên địa bàn huyện Thanh Hà, Chủ tịch UBND huyện yêu cầu:

1. Công tác tuyên truyền

- Tiếp tục tăng cường đẩy mạnh công tác tuyên truyền, giáo dục, nâng cao nhận thức, trách nhiệm của CBGV, NV nhà trường, học sinh và cha mẹ học sinh(CMHS), chủ các cơ sở giáo dục mầm non tư thục về việc đảm bảo vệ sinh trường học, an toàn thực phẩm, phòng chống dịch bệnh lây truyền qua thực phẩm, ngộ độc thực phẩm.

- Khuyến khích các trường tiểu học, THCS tổ chức cho học sinh ăn bán trú tại trường dưới hình thức hợp đồng với đơn vị có đủ điều kiện cung cấp suất ăn chế biến sẵn.

- Quán triệt thực hiện nghiêm túc các văn bản chỉ đạo về công tác bán trú: Luật an toàn thực phẩm số 02/VBHN-VPQH ngày 29/6/2018 (Luật An toàn thực phẩm số 55/2010/QH12 và Luật số 28/2018/QH14); Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 02/02/2018 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật an toàn thực phẩm (ATTP); Văn bản hợp nhất Nghị định số 08/VBHD-BYT ngày 04 tháng 4 năm 2019 quy định về điều kiện sản xuất, kinh doanh thực phẩm thuộc lĩnh vực quản lý chuyên ngành của Bộ Y tế (Nghị định 67/2016/NĐ-CP và Nghị định số 155/2018/NĐ-CP); Thông tư liên tịch số 08/2008/TTLT/BYT-BGDĐT ngày 08/7/2008 của Bộ Y tế và Bộ Giáo dục và Đào tạo về việc Hướng dẫn công tác đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm trong các cơ sở giáo dục; Thông tư số 13/2016/TTLT-BYT-BGDĐT ngày 12/5/2016 của liên Bộ Y tế và Bộ GDĐT quy định về công tác y tế trường học; Quyết định số 1246/QĐ-BYT ngày 31 tháng 3 năm 2017 của Bộ Y tế Quyết định việc ban

hành “Hướng dẫn thực hiện chế độ kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống; Chỉ thị 13/CT-TTg ngày 09/8/2016 của Thủ tướng Chính phủ về tăng cường trách nhiệm quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm; Chỉ thị số 4316/CT-BGDĐT ngày 12/10/2018 của Bộ trưởng Bộ GDĐT về tăng cường công tác đảm bảo an toàn thực phẩm trong các cơ sở giáo dục; Công văn số 5029/BGDĐT-GDTC ngày 23/11/2020 của Bộ Giáo dục và Đào tạo về tăng cường chỉ đạo công tác đảm bảo vệ sinh, an toàn thực phẩm trong các cơ sở giáo dục; các văn bản chỉ đạo của Sở GD&ĐT, UBND huyện.

2. Xây dựng CSVC, trang thiết bị tổ chức bán trú

- 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, theo thông tư số 13/2016/TTLT-BYT- BGDĐT ngày 12/5/2016 của liên Bộ Y tế và Bộ GDĐT.

- Bếp ăn bán trú tổ chức theo quy trình một chiều, phải có tủ lạnh riêng để lưu mẫu thức ăn, có lưới chắn côn trùng tại các cửa sổ, cửa ra vào khu nấu ăn và khu chia ăn. Đối với các trường mầm non chưa có bếp ăn bán trú đạt yêu cầu, các địa phương có kế hoạch xây dựng bếp ăn theo nguyên tắc bếp ăn một chiều.

- Đảm bảo yêu cầu phòng chống cháy nổ, chập điện, vệ sinh nguồn nước...

3. Công tác kiểm tra, giám sát

- Tăng cường kiểm soát chặt chẽ thực phẩm và các khâu: chế biến, bảo quản, vận chuyển thực phẩm trong các cơ sở giáo dục; tuân thủ quy trình giao nhận, kiểm thực ba bước, lưu mẫu thực phẩm theo đúng quy định.

- Thực hiện nghiêm túc việc tuyên truyền, huy động phụ huynh tham gia giám sát công tác bán trú. Phụ huynh tham gia giám sát không mắc các bệnh lây nhiễm, bệnh da liễu; có quy định cụ thể trong việc thực hiện giám sát.

4. Đối với các đơn vị trực tiếp tổ chức bán trú

4.1. Đơn vị tổ chức bếp ăn bán trú tại trường

- Lựa chọn đơn vị có đủ tư cách pháp nhân, có địa chỉ rõ ràng, có giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm do cơ quan có thẩm quyền cấp, còn hiệu lực... để ký hợp đồng thực phẩm.

- Thường xuyên kiểm tra, rà soát chất lượng, nguồn gốc, giá thực phẩm của các nhà cung ứng nhằm đảm bảo chất lượng và vệ sinh an toàn thực phẩm (VSATTP). Chỉ lấy nguồn thực phẩm từ các đơn vị đã ký hợp đồng, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong đơn vị. Tuân thủ tuyệt đối quy định về việc lựa chọn và chế biến thực phẩm an toàn; sử dụng chất tạo màu tự nhiên, tuyệt đối không dùng phẩm công nghiệp trong chế biến. Cùng với nhà cung ứng thực phẩm chịu trách nhiệm toàn diện trước pháp luật về chất lượng thực phẩm và việc đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong đơn vị.

- Công khai nguồn gốc, danh mục thực phẩm tại đơn vị. Quản lý chặt chẽ công tác đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm. Thực hiện tốt các quy định về

phòng, chống sinh vật gây hại; phòng chống lây nhiễm chéo trong quá trình sản xuất chế biến thực phẩm.

- Đảm bảo 100% nhân viên nấu ăn được khám sức khỏe theo quy định tại các trung tâm y tế cấp huyện trở lên. Nội dung khám sức khỏe 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 bảo hộ lao động; phải thực hiện tốt chế độ vệ sinh cá nhân theo quy định.

- Hợp đồng nhân viên nấu ăn phải căn cứ theo quy định và tình hình thực tế của nhà trường, đảm bảo hiệu quả làm việc và giảm mức đóng góp của CMHS. Phân công cán bộ quản lý, giáo viên trực trưa cho phù hợp.

4.2. Đơn vị thực hiện hợp đồng suất ăn đã chế biến sẵn

- Chỉ thực hiện hợp đồng với cơ sở cung cấp suất ăn: Đã được cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm, giấy phép đăng ký kinh doanh theo quy định (sau khi có sự thống nhất với Ban đại diện cha mẹ học sinh); quy trình chế biến thực phẩm đảm bảo một chiều và tuân thủ vệ sinh an toàn thực phẩm; xe vận chuyển thực phẩm đến trường phải có thùng kín với dụng cụ đựng thức ăn chuyên dụng đảm bảo VSATTP.

- Thực phẩm chế biến xong cần đảm bảo thời gian theo quy định, khi học sinh sử dụng vẫn còn ấm, nóng, đảm bảo chất lượng. Bố trí chia ăn và thực hiện lưu mẫu thức ăn như đơn vị có tổ chức bếp ăn bán trú.

4.3. Thực hiện nguyên tắc quản lý nuôi dưỡng

- Thỏa thuận với cha mẹ học sinh xây dựng mức thu bán trú phù hợp, đảm bảo nguyên tắc lấy thu bù chi, không nhằm mục đích kinh doanh, đảm bảo dân chủ, công khai, minh bạch; quyết toán thu - chi tiền bán trú của học sinh theo từng tháng; hồ sơ quản lý kinh phí và tổ chức bán trú phải lưu giữ đầy đủ theo quy định. Các khoản thu thỏa thuận hoặc tài trợ, đóng góp tự nguyện phải được sự đồng tình, tự nguyện của CMHS hoặc tổ chức, cá nhân; nghiêm cấm việc sử dụng danh nghĩa Ban đại diện CMHS để huy động đóng góp trái quy định.

- 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 CMHS có thể giám sát được, xây dựng thực đơn phù hợp theo mùa, hạn chế thực phẩm chế biến sẵn.

- 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.

- 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; lập đủ các loại hồ sơ sổ sách theo quy định.

- Quan tâm tổ chức lồng ghép một số hoạt động giáo dục nhẹ nhàng, phù hợp với đặc điểm tâm sinh lý, lứa tuổi học sinh như: đọc sách, xem phim, nghe nhạc, trò chơi dân gian, rửa tay, gấp chăn,...trước, trong và sau giờ ăn để tăng cường giáo dục toàn diện cho học sinh.

- Tăng cường kiểm tra, giám sát của lãnh đạo nhà trường, của CMHS...về công tác bán trú. Đơn vị nào để xảy ra tình trạng mất vệ sinh ATTP, thu- chi trái quy định thì Hiệu trưởng hoàn toàn chịu trách nhiệm trước cơ quan cấp trên.

- Tích cực đối thoại trực tiếp với CMHS để làm rõ những chủ trương, kế hoạch và các giải pháp cụ thể đang triển khai về công tác bán trú.

5. UBND các xã, thị trấn

- Tiếp tục huy động nguồn lực đầu tư xây dựng CSVC, trang thiết bị bán trú cho các nhà trường (nhất là đối với các trường học chưa có bếp ăn bán trú hoặc bếp ăn chưa đảm bảo quy định), đáp ứng yêu cầu chăm sóc, giáo dục học sinh.

- Tăng cường chỉ đạo công tác quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm. Thường xuyên tổ chức kiểm tra, giám sát công tác đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm tại các cơ sở giáo dục có tổ chức ăn bán trú trên địa bàn.

6. Phòng Giáo dục và Đào tạo, Phòng Y tế huyện, trung tâm Y tế huyện

Căn cứ chức năng, nhiệm vụ, chỉ đạo, hướng dẫn, đôn đốc và tăng cường công tác kiểm tra giám sát các cơ sở giáo dục trên địa bàn huyện thực hiện nghiêm túc việc tổ chức bán trú theo các văn bản quy định của nhà nước và các cấp quản lý.

Nhận được công văn này, yêu cầu phòng Giáo dục và Đào tạo, phòng Y tế, Trung tâm y tế huyện, UBND các xã (thị trấn), các cơ sở giáo dục trên địa bàn huyện nghiêm túc triển khai thực hiện. Hàng năm các cơ sở giáo dục báo cáo đơn vị hợp đồng thực phẩm, hợp đồng cung cấp suất ăn về cơ quan quản lý vào đầu năm học và khi có sự thay đổi; trong quá trình thực hiện, nếu có vướng mắc, báo cáo về UBND huyện (qua Phòng Giáo dục và Đào tạo) để chỉ đạo giải quyết kịp thời./.

Nơi nhận:

- Như trên;
- Thường trực Huyện ủy (để báo cáo);
- Ban Thường vụ Huyện ủy (để báo cáo);
- Chủ tịch, các PCT UBND huyện;
- Lưu: VT, PGDĐT.

**KT. CHỦ TỊCH
PHÓ CHỦ TỊCH**

Ngô Bá Định