

Số: 76/BC-MNTT

Hoa Lư, ngày 11 tháng 5 năm 2026

BÁO CÁO

Kết quả việc thực hiện các điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm bếp ăn năm học 2025 -2026

I. ĐẶC ĐIỂM TÌNH HÌNH.

1. Đội ngũ cán bộ, giáo viên, nhân viên:

Tổng số là 35 cán bộ, giáo viên, nhân viên

2. Tổng số trẻ đến trường

Khối lớp	Số HS tính đến tháng 5/2026	Nữ	Số lớp	Số HS bán trú	Số lớp bán trú	Ghi chú
Trẻ 2 tuổi	52	30	2	52	2	
Trẻ 3 tuổi	47	24	3	47	3	
Trẻ 4 tuổi	86	40	3	86	3	
Trẻ 5 tuổi	108	52	3	108	3	
Tổng số	293	144	11	293	11	

3. Tình hình tổ chức, bộ máy, nhân sự được phân công trách nhiệm tổ chức thực hiện trong công tác bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm của trường:

Cụ thể trách nhiệm của các thành viên như sau:

- Đ/c Trần Thị Hương Mai: Hiệu trưởng – Phụ trách chung toàn trường về công tác chăm sóc nuôi dưỡng và VSATTP trong toàn trường

- Đ/c Tống Thị Đào: Phó hiệu trưởng chỉ đạo về hồ sơ nuôi dưỡng, kiểm tra công tác đăng ký thực phẩm sạch, kiểm tra số lượng, chất lượng và công tác VSATTP cho trẻ

- Đ/c Lê Thị Luyện: nhân viên y tế - chịu trách nhiệm chăm sóc sức khỏe ban đầu cho trẻ, kiểm tra việc lưu mẫu thức ăn và hủy thức ăn

- Bà Nguyễn Thị Thanh Nhân: Hội trưởng HPH toàn trường cùng với ban giám hiệu kiểm tra đột xuất thực phẩm nhập về, kiểm tra chất lượng bữa ăn và công tác VSATTP trong các bếp nuôi

- Đ/c Đỗ Thu Hương – Chịu trách nhiệm làm hồ sơ nuôi dưỡng của toàn trường, sổ kiểm thực 3 bước.

- Đ/c Trần Thị Kim Ngân – Nhân viên nuôi dưỡng lấy đủ lượng thức ăn theo quy định để vào hộp niêm phong cho các thành viên ký vào chỗ dán tem trên hộp lưu và sau 24 giờ kiểm tra niêm phong để hủy thức ăn tại bếp nuôi Thiên Tôn

- Các đồng chí Nguyễn Thị Giang Thanh, đồng chí Lê Thị Tuyết, đồng chí Nguyễn Thị Đà, đồng chí Lê Thị Thúy Vân nhân viên nuôi dưỡng chịu trách nhiệm sơ chế, chế biến món ăn hàng ngày theo thực đơn và thực phẩm được nhận đảm bảo VSATTP cho các cháu trong trường mầm non.

II. KẾT QUẢ THỰC HIỆN

1. Hồ sơ hành chính, pháp lý về an toàn thực phẩm

Nhà trường đã cập nhật và lưu trữ đầy đủ các văn bản thực hiện quy định pháp lý về ATTP trong trường Mầm non:

- + Có giấy chứng nhận đủ điều kiện ATTP
- + Có giấy xác nhận kiến thức về ATTP
- + Có giấy xác nhận đủ sức khỏe của hiệu trưởng

2. Điều kiện đảm bảo ATTP

2.1. Cơ sở vật chất, trang thiết bị, dụng cụ:

- Nhà trường có đủ đồ dùng trang thiết bị để nhân viên nuôi dưỡng phục vụ cho trẻ như: xoong các loại phục vụ cho nấu ăn và chia lên các nhóm lớp tổng toàn trường có: 50 chiếc đủ các cỡ

- Dụng cụ sơ chế và chế biến đầy đủ như dao, thớt, rổ, rá.....
- Có đủ bát, thìa phục vụ cho các cháu đảm bảo vệ sinh sạch sẽ hàng ngày

2.2. Quy trình tiếp nhận, chế biến, bảo quản, vận chuyển thực phẩm:

- Nhà trường có kho để bảo quản gạo, dầu ăn, mắm, muối..... đảm bảo khô ráo sạch sẽ không có côn trùng vào kho

- Hàng ngày nhà trường nhập thực phẩm từ các nhà hợp đồng thực phẩm sạch bảo đảm an toàn sạch sẽ, khi tiếp nhận thực phẩm từ nhà cung ứng có Ban giám hiệu nhà trường, phụ huynh, giáo viên và nhân viên nhà bếp kiểm tra về số lượng và chất lượng thực phẩm.

- Nhà trường thực hiện sơ chế thực phẩm theo bếp 1 chiều, thực phẩm sống, chín không chòng chéo, thực phẩm sơ chế xong được đưa vào nấu ăn cho trẻ, đảm bảo khi nấu xong lấy mẫu lưu chia và cho trẻ ăn ngay khi còn nóng sốt, nếu thức ăn để quá 2 giờ thì phải bảo quản ở nhiệt độ mát trong tủ lạnh.

2.3. Điều kiện về con người:

- Các đồng chí nhân viên nuôi dưỡng đều có trình độ chuyên môn nghiệp nấu ăn

- 100% các đồng chí phục vụ nấu ăn cho trẻ đều được trang bị đầy đủ bảo hộ cá nhân như: quần áo, mũ, tạp dề, gang tay, khẩu trang, trong khi sơ chế và chế biến; thường xuyên ăn mặc, đầu tóc gọn gàng móng tay cắt ngắn

2.4. Thực hiện lưu mẫu thức ăn, kiểm thực 3 bước tại trường mầm non

- Nhà trường chỉ đạo bếp nuôi lấy mẫu thức ăn trước khi chia cho các nhóm lớp

+ Thời điểm lấy mẫu bữa trưa vào 10h15 phút hôm nay, hủy vào 10h 15 phút ngày hôm sau

+ Lưu bữa phụ sữa vào 14 h hôm nay, hủy vào 14 h hôm sau

+ Lưu bữa chiều vào 15h 15 phút hôm nay và hủy hủy vào 15h 15 phút hôm sau, nhân viên y tế lấy mẫu thức sau đó niêm phong bếp trưởng và nhân viên y tế ký vào chỗ niêm phong

- Lượng thức ăn 100g với thức ăn rắn, lỏng là 150ml thức ăn bảo quản ở nhiệt độ 2 – 8⁰C lưu trong 24 h đến 48 h sau đó hủy và ghi chép vào sổ sách có chữ ký người lưu, người hủy

- Nhà trường thường xuyên kiểm tra trước khi chế biến, trong quá trình chế biến và chia ăn cho trẻ

2.5. Nguồn gốc nguyên liệu, phụ gia thực phẩm:

Khi mua đều có hóa đơn của bên cung cấp nằm trong danh mục của Bộ Y tế quy định dùng để chế biến món ăn, có giấy biên nhận, hóa đơn chữ ký của hai bên mua và bán, nguyên liệu phụ gia mua đều có tên cơ sở sản xuất, ngày tháng năm sản xuất và hạn sử dụng ghi trên bao bì

2.6. Yếu tố môi trường, nguồn nước, vệ sinh ảnh hưởng đến công tác đảm bảo an toàn thực phẩm

- Môi trường bếp nuôi luôn sạch sẽ xa nơi vệ sinh, nhà trường dùng nấu ăn và sơ chế bằng nguồn nước máy do nhà máy nước Ninh Bình cung cấp

3. Lưu trữ sổ sách:

- Việc lưu trữ hồ sơ sổ sách đảm bảo khoa học, chính xác lưu vào hồ sơ nuôi dưỡng

- Sổ kiểm thực 3 bước được làm thường xuyên hàng ngày có sự tham gia của các thành viên ký xác nhận.

III. ĐÁNH GIÁ CHUNG;

1. Thuận lợi:

- Nhà trường luôn được sự chỉ đạo của SGD tỉnh Ninh Bình, Đảng Ủy, HĐND, UBND, các ban ngành đoàn thể phường Hoa Lư chỉ đạo nhà trường trong công tác đảm bảo VSATTP.

- Ban giám hiệu đã nhiệt tình năng động quản lý điều hành tốt công tác nuôi dưỡng và bảo đảm VSATTP cho trẻ trong năm học

- Đội ngũ nhân viên nuôi dưỡng khỏe, có trình độ, phục vụ tốt cho công tác nuôi dưỡng và đảm bảo VSATTP trong nhà trường, hàng năm không có vụ dịch nào xảy ra

- Nhà trường có đủ đồ dùng trang thiết bị để sơ chế và chế biến món ăn cho trẻ

- Nhà trường đã đăng ký thực phẩm của những người có địa chỉ tin cậy

2. Những tồn tại:

Bên cạnh những thuận lợi trên nhà trường còn gặp không ít khó khăn như chưa có kho bếp

IV. KIẾN NGHỊ, ĐỀ XUẤT

- Đề nghị UBND và các ban ngành đoàn thể phường Hoa Lư quan tâm nhiều hơn nữa về cơ sở vật chất, xây thêm kho bếp để đảm bảo yêu cầu về ATTP.

- Tham mưu với cấp trên biên chế cho đội ngũ nuôi dưỡng và nhân viên Y tế trong các trường mầm non

Trên đây là báo cáo kết quả thực hiện các điều kiện an toàn thực phẩm tại bếp ăn trường mầm non Thiên Tôn

Nơi nhận:

- Phòng VH-XH (Báo cáo);
- Lưu VT; HSATTP.

TM. NHÀ TRƯỜNG



PHÓ HIỆU TRƯỞNG

Lương Thị Đào