

Số: 44 /SGD&ĐT-GDMN-TH
V/v: Năm tình hình bếp ăn tập thể bán trú.

Bến Tre, ngày 25 tháng 01 năm 2008

Kính gửi: Các Phòng Giáo dục và Đào tạo huyện, thị xã.

Căn cứ kế hoạch đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm từ 2006 đến 2010, hướng dẫn nhiệm vụ năm học 2007 – 2008 của Sở Giáo dục và Đào tạo và qua các thông tin về vấn đề an toàn vệ sinh thực phẩm, Sở Giáo dục và Đào tạo phối hợp với các Phòng Giáo dục và Đào tạo huyện, thị năm tình hình thực hiện công tác bán trú từ 24/10/2007 đến 09/01/2008, kết quả như sau:

1- Số lượng bếp ăn được kiểm tra: 29 bếp ăn. Trong đó:

- Thị xã: 8 bếp ăn
 - + Mầm non: 5 bếp (Nhóm trẻ tư thực Hoa Sen, Phường 3, Trúc Xanh, trường MN TT Khai trí, MG Bình Minh)
 - + Tiểu học: 3 bếp (TH Bến Tre, Phú Thọ, Phổ thông Hermann Gmeiner).
- Châu Thành: 2 bếp (Tiểu học Tân Thạch A, Thị trấn).
- Chợ Lách: 6 bếp ăn
 - + Mầm non: 2 bếp (Nhóm trẻ tư thực Hoa Hồng – Long Thới, trường MG Măng Non - Vĩnh Bình)
 - + Tiểu học: 4 bếp (TH Long Thới A, Vĩnh Bình , Sơn Định, Thị Trấn)
- Bình Đại: 7 bếp ăn
 - + Mầm non: 6 bếp (MG Long Hòa, Bình Thới, Định Trung, Phú Long, Bình Đông - Thừa Đức, MN Thị trấn)
 - + Tiểu học: Huỳnh Tấn Phát.
- Ba Tri: 6 bếp ăn
 - + Mầm non: 5 bếp (MN BC Thị trấn, MGBC Thị trấn, MG Tân Thủy, An Thủy, nhóm trẻ tư thực 1/6 – An Thủy)
 - + Tiểu học: Nguyễn Đình Chiểu.

2- Đánh giá chung:

Mỗi đơn vị được xem xét hồ sơ sổ sách bán trú, trao đổi rút kinh nghiệm và lưu lại biên bản chi tiết nội dung kiểm tra. Qua năm tình hình, Sở có một số nhận xét:

* Ưu điểm:

- Các đơn vị có nhiều cố gắng khắc phục góp ý của đoàn kiểm tra liên ngành: cải tạo, sắp xếp bếp 1 chiều, lưu mẫu thực phẩm; khám sức khoẻ cho giáo viên và nhân viên; tính và cân đối khẩu phần; xây dựng thực đơn tận dụng được nguồn thực phẩm của địa phương, có hợp đồng mua thực phẩm...
- Số học sinh bán trú tăng so với năm học trước là 1436 học sinh.
- Hiện có 6 đơn vị được Trung tâm Y tế Dự phòng huyện, thị xã cấp giấy chứng nhận “Đủ điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định”: MN Thị trấn, MG Định

Trung (Bình Đại), MN tư thực Khai Trí, nhóm trẻ tư thực Trúc xinh (Thị xã), nhóm trẻ tư thực 1/6 – An Thủy (Ba Tri), Tiểu học Thị trấn (Chợ Lách)

* **Hạn chế:**

- Một số đơn vị mới mở bán trú chưa có kinh nghiệm nên chưa thiết lập đủ các loại hồ sơ sổ sách đúng theo quy định, chưa cập nhật thông tin thường xuyên.
- Sử dụng chưa đúng quy trình bếp một chiều.
- Đa số đơn vị chưa có sổ lưu mẫu thực phẩm, số ít đơn vị lưu mẫu không đủ các thức ăn cho trẻ ăn trong ngày, lưu không đủ 24 giờ.
- Cá biệt có đơn vị tổ chức cho trẻ ăn chưa hết khẩu phần, thực hiện rửa tay trước khi ăn chưa tốt.
- Một số trường có căn tin nên học sinh vừa ăn thức ăn nhà bếp nấu vừa ăn thức ăn căn tin (thực phẩm căn tin có một số loại không nhãn mác, không rõ nguồn gốc, ...)
- Công trình vệ sinh ở một vài đơn vị hư hỏng nặng (hoặc xây dựng không đúng quy cách) không sử dụng được làm ảnh hưởng đến môi trường sinh hoạt của trẻ.
- Đa số các đơn vị chưa cân đối được khẩu phần.

3- Để khắc phục hạn chế nêu trên, đề nghị Phòng Giáo dục và Đào tạo cần tập trung chỉ đạo các cơ sở giáo dục có tổ chức bán trú thực hiện tốt một số nội dung sau đây:

- Tổ chức rút kinh nghiệm, nghiên cứu góp ý của đoàn kiểm tra (có biên bản lưu lại trường) sớm khắc phục hạn chế, khuyết điểm
- Tiếp tục triển khai, học tập Chỉ thị số 33/2006/CT-TTg ngày 08/9/2006 của Thủ tướng Chính phủ “Về chống tiêu cực và khắc phục bệnh thành tích trong giáo dục” và Chỉ thị số 8077/CT-BGDĐT ngày 21/12/2007 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo “Về tập trung kiểm tra, chấn chỉnh vi phạm đạo đức nhà giáo” trên lĩnh vực chăm sóc nuôi dưỡng trong các trường mầm non, tiểu học bán trú ; Quy chế nuôi dạy trẻ, Quyết định số 31/2005/QĐ-BGDĐT ngày 20/10/2005 Quy định điều kiện tối thiểu các lớp mầm non, mẫu giáo và nhóm trẻ độc lập không đủ điều kiện thành lập trường mầm non.
- Thiết lập đầy đủ các loại hồ sơ sổ sách theo quy định để quản lý bán trú và cập nhật thường xuyên.
- Cải tạo, sắp xếp, sử dụng bếp đúng theo quy trình bếp 1 chiều.
- Tính và điều chỉnh khẩu phần ăn đảm bảo đủ năng lượng (theo nhu cầu đề nghị tại trường), cân đối giữa các chất dinh dưỡng, phù hợp với khả năng đóng góp của phụ huynh; không để trẻ bị đói khi ở trường, lớp bán trú.
- Các trường nếu có căn tin yêu cầu người bán phải làm cam kết đảm bảo bán thức ăn sạch, có nguồn gốc xuất xứ, nhãn mác rõ ràng; khám sức khoẻ đầy đủ theo quy định.
- Tăng cường kiểm tra, giám sát việc thực hiện chăm sóc, nuôi dưỡng tại các cơ sở bán trú kể cả ngoài công lập, tuyệt đối không để xảy ra ngộ độc thực phẩm.

Đề nghị các Phòng Giáo dục và Đào tạo huyện, thị tạo điều kiện để trường khắc phục hạn chế trong học kỳ II, năm học 2007 – 2008. Quá trình thực hiện có khó khăn vướng mắc cần báo cáo về Sở Giáo dục và Đào tạo để có chỉ đạo kịp thời. *ly*

Nơi nhận: *ly*

- Như trên;
- Lưu: VP, GDMN&TH.

