

UBND XÃ MƯỜNG PỒN  
TRƯỜNG PTDTBTTH MƯỜNG PỒN

CỘNG HOÀ XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM  
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

Số: /BC-THMP

Mường Pồn, ngày tháng 4 năm 2026

## BÁO CÁO

### Về việc thực hiện tổ chức bếp ăn tập thể và công tác đảm bảo ATTP

Thực hiện Kế hoạch số 2811/KH-UBND ngày 13/4/2026 của UBND tỉnh Điện Biên về triển khai “Tháng hành động vì an toàn thực phẩm” năm 2026, Kế hoạch số 1559/KH-UBND ngày 13/4/2026 của UBND xã Mường Pồn về triển khai “Tháng hành động vì an toàn thực phẩm” năm 2026 trên địa bàn xã Mường Pồn. Trường PTDTBTTH Mường Pồn xin báo cáo việc thực hiện tổ chức bếp ăn tập thể và công tác đảm bảo ATTP như sau:

#### I. THÔNG TIN CHUNG

##### 1. Thông tin cơ sở giáo dục

- Tên trường: Trường PTDTBT TH Mường Pồn
- Địa chỉ: Bản Mường Pồn 2 xã Mường Pồn
- Tên và SĐT của Hiệu trưởng: Ngô Văn Đò: ĐT 0988641558
- Tổng số học sinh bán trú/nội trú: 181 em, ăn trưa theo NĐ 339 là 183 em
- Hình thức tổ chức bếp ăn: (Tự nấu/Hợp đồng với tổ chức ngoài nhà trường cung cấp suất ăn/Phát tiền cho học sinh): Tự nấu ăn
- Nhân sự:
  - + Số lượng người quản lý: 02 người
  - + Số người tham gia chế biến thực phẩm: 06 người

##### 2. Hồ sơ pháp lý (Cung cấp các tài liệu, hồ sơ minh chứng)

- Các văn bản liên quan đến hoạt động của bếp ăn tập thể tại trường học: Nhà trường triển khai đầy đủ các văn bản chỉ đạo của các cấp về chế độ, quy trình tổ chức bếp ăn tập thể, cụ thể:

Luật An toàn thực phẩm năm 2010; Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 02/02/2018 của Chính phủ về quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật An toàn thực phẩm;

Công văn số 3271/SYT-NVYD ngày 26/09/2025 của Sở Y tế về việc tăng cường công tác bảo đảm an toàn thực phẩm, phòng chống ngộ độc thực phẩm trên địa bàn tỉnh Điện Biên;

Quyết định số 2196/QĐ-UBND ngày 26/09/2025 của UBND tỉnh về việc ban hành Quy chế hoạt động của Ban Chỉ đạo liên ngành về an toàn thực phẩm tỉnh Điện Biên;

Công văn số 5135/UBNDKGVX ngày 25/09/2025 của UBND tỉnh về việc tăng cường công tác quản lý, tổ chức ăn bán trú, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm trong các cơ sở giáo dục;

Kế hoạch số 1035/KH-BGDĐT ngày 22/07/2025 của Bộ Giáo dục và Đào tạo về việc tập huấn hướng dẫn xây dựng bữa ăn học đường bảo đảm dinh dưỡng

hợp lý và vệ sinh trường học, an toàn thực phẩm, chăm sóc sức khỏe học sinh và chính lý, bổ sung hoàn thiện tài liệu về phát triển các môn thể thao của đồng bào dân tộc thiểu số trong các trường phổ thông dân tộc nội trú, trường phổ thông dân tộc bán trú, trường phổ thông có học sinh bán trú;

Kế hoạch số 1274/KH-UBND ngày 31/03/2025 của UBND tỉnh về kế hoạch Triển khai “Tháng hành động vì an toàn thực phẩm” năm 2025;

Kế hoạch số 292/KH-UBND ngày 21/01/2025 của UBND tỉnh về kế hoạch Đảm bảo an toàn thực phẩm năm 2025 trên địa bàn tỉnh Điện Biên.

Công văn số 1702/SGDĐT-KHTC ngày 19/6/2024 của Sở giáo dục và Đào tạo Hướng dẫn tổ chức bếp ăn tập thể trong các cơ sở giáo dục trên địa bàn tỉnh Điện Biên

Công văn số 569/SGDĐT-KHTC ngày 24/02/2026 của Sở giáo dục và Đào tạo Hướng dẫn tổ chức bếp ăn tập thể trong các cơ sở giáo dục trên địa bàn tỉnh Điện Biên

Công văn số 715/SGDĐT-KHTC ngày 04/3/2026 của Sở giáo dục và Đào tạo V/v tăng cường đảm bảo an toàn thực phẩm tại các bếp ăn tập thể trong các cơ sở giáo dục.

Kế hoạch số 359/KH-UBND ngày 29/9/2025 của UBND xã Mường Pồn V/v tăng cường công tác bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm, phòng chống ngộ độc thực phẩm trên địa bàn xã Mường Pồn; Công văn số 384/CV-UBND ngày 02/10/2025 của UBND về thực hiện bảo đảm an toàn thực phẩm; ký cam kết về vệ sinh an toàn thực phẩm trên địa bàn xã Mường Pồn; Công văn số 381/CV-UBND ngày 02/10/2025 của UBND xã V/v tăng cường công tác quản lý học sinh đảm bảo An toàn trường học, phòng chống tai nạn thương tích, đuối nước, An toàn giao thông và Vệ sinh ATTP năm học 2025-2026; Công văn số 378/CV-UBND ngày 02/10/2025 của UBND xã tuyên truyền về công tác nhân quyền, thông tin đối ngoại; công tác bảo đảm an toàn thực phẩm, phòng chống ngộ độc thực phẩm trên địa bàn xã Mường Pồn; Kế hoạch số 36/KH-UBND ngày 25/8/2025 của UBND xã về Đảm bảo an toàn thực phẩm năm 2025 trên địa bàn xã Mường Pồn; Kế hoạch số 1559/KH-UBND ngày 13/4/2026 của UBND xã Mường Pồn về triển khai “Tháng hành động vì an toàn thực phẩm” năm 2026 trên địa bàn xã Mường Pồn;

Đầu năm học nhà trường đã thực hiện hướng dẫn tổ chức bếp ăn theo quy định tại công văn số 1702/SGDĐT-KHTC ngày 19/6/2024 của Sở Giáo dục và Đào tạo Hướng dẫn tổ chức bếp ăn tập thể trong các cơ sở giáo dục trên địa bàn tỉnh Điện Biên; Hướng dẫn số 569/SGDĐT-KHTC ngày 24/02/2026 của Sở Giáo dục và Đào tạo, nhà trường đã kịp thời tổ chức quán triệt, triển khai nghiêm túc đến toàn thể cán bộ, giáo viên, nhân viên, cụ thể, nhà trường đã ban hành Quyết định số 56/QĐ-THMP ngày 26/8/2025 thành lập ban quản trị đời sống học sinh bán trú năm học 2025-2026, Quyết định số 23A/QĐ-THMP ngày 26/02/2026 thành lập ban quản trị đời sống học sinh học kỳ II năm học 2025-2026; Kế hoạch số 75/KH-THMP ngày 26/8/2025 Kế hoạch hoạt động của ban quản trị đời sống học sinh bán trú năm học 2025-2026; số 23A/KH-THMP ngày 26/02/2026 Kế hoạch tổ chức bếp ăn tập thể học kỳ II năm học 2025-2026; phân công nhiệm vụ cụ thể cho từng bộ phận, cá nhân phụ trách.

- Số người đã được xác nhận tập huấn kiến thức về ATTP: 06 người
- Số người đã có giấy xác nhận đủ điều kiện sức khỏe: 06 người

- Phiếu kết quả kiểm nghiệm mẫu thực phẩm ăn, uống đối với những bếp ăn tập thể tự sản xuất thực phẩm và nước uống phục vụ cho học sinh (nếu có).

- Kế hoạch/phương án phòng, chống ngộ độc thực phẩm trong trường học. Nhà trường đã chủ động xây dựng Kế hoạch số 78/PA-THMP ngày 09/9/2025 Phương án xử lý Ngộ độc thực phẩm trong nhà trường PTDTBTTH Mường Pồn, hướng dẫn cán bộ quản lý, giáo viên, nhân viên các tình huống khi xảy ra ngộ độc thực phẩm.

- Việc tự kiểm tra, giám sát quá trình chế biến tại bếp ăn tập thể trường học. Nhà trường đã thành lập ban quản trị đời sống học sinh bán trú theo công văn số 1702/SGDDĐT-KHTC ngày 19/6/2024, số 569/SGDDĐT-KHTC ngày 24/02/2026 của Sở Giáo dục và Đào tạo, hàng ngày tổ quản trú, nhân viên y tế thực hiện nghiêm túc công tác kiểm tra thực phẩm, phối hợp với ban đại diện cha mẹ học sinh thực hiện kiểm tra

- Thực đơn bữa ăn của học sinh. Nhà trường công khai bảng thực đơn bán trú tại bảng thực đơn hàng ngày và công khai trên trang website của nhà trường

### **3. Hồ sơ của các Nhà cung ứng thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm cho Bếp ăn tập thể**

Nhà trường có 01 nhà cung ứng thực phẩm bếp ăn cho nhà trường (tên cơ sở, địa chỉ, số điện thoại, thực phẩm cung ứng): Tên Cơ sở : Hộ kinh doanh Nguyễn Xuân Thập, Địa chỉ: Bản Huổi Cánh, xã Thanh An, tỉnh Điện Biên. Nhà trường thực hiện hợp đồng thực phẩm theo tháng, bao gồm thực phẩm tươi sống, thực phẩm khô, phương thức giao nhận vào buổi sáng sớm các ngày trong tuần, số lượng 1 ngày/lần.

## **II. ĐÁNH GIÁ CÁC ĐIỀU KIỆN VÀ QUY TRÌNH XUẤT, NHẬP THỰC PHẨM**

### **1. Cơ sở vật chất và trang thiết bị bếp ăn**

Bố trí khu vực: Nhà trường có 01 bếp ăn, có diện tích khoảng 35 m<sup>2</sup>, được xây dựng từ nhiều năm trước. Mặc dù diện tích còn hạn chế, nhà trường đã bố trí, sắp xếp các khu vực phù hợp theo nguyên tắc bếp ăn một chiều, đảm bảo hạn chế tối đa nguy cơ lây nhiễm chéo giữa thực phẩm sống và thực phẩm chín. Cụ thể: Khu vực tiếp nhận và sơ chế thực phẩm được bố trí đầu vào. Khu chế biến (nấu nướng), khu chia thức ăn và bảo quản thực phẩm chín bố trí cuối quy trình.

Các khu vực như sơ chế, chế biến, bảo quản, vệ sinh dụng cụ được phân chia tương đối rõ ràng, tuy nhiên do diện tích nhỏ nên việc tách biệt chưa hoàn toàn tuyệt đối, vẫn còn có sự giao thoa nhất định.

- Kết cấu: Nền nhà được lát gạch phẳng nhằm đảm bảo thoát nước, trần nhà cơ bản đảm bảo, không dột, tuy nhiên chưa thực sự sáng màu

- Thông gió và khói bếp: Bếp ăn có hệ thống thông gió tự nhiên, đảm bảo không khí lưu thông. Hướng gió cơ bản không thổi từ khu vực nhiễm bẩn sang khu vực sạch. Tuy nhiên, hệ thống xử lý khói bếp còn đơn giản, hiệu quả chưa cao, cần được nâng cấp trong thời gian tới.

- Dụng cụ chế biến: Nhà trường đã trang bị tương đối đầy đủ các dụng cụ chế biến và bảo quản thực phẩm, dụng cụ chế biến thực phẩm sống và thực phẩm chín được sử dụng riêng biệt. Có phân loại thớt, dao theo từng loại thực phẩm.

- Khu vực ăn uống: Nhà trường có 03 khu nhà ăn cho học sinh (02 khu ăn bán trú, 01 khu học sinh ăn trưa theo ND 339) khu vực ăn uống được bố trí tương đối gọn gàng, sạch sẽ, khay ăn có nắp đậy, có các biện pháp phòng chống ruồi, muỗi, côn trùng (lưới chắn, vệ sinh thường xuyên); có bố trí bồn rửa tay cho học sinh, có xà phòng/dung dịch sát khuẩn phục vụ rửa tay trước khi ăn; nhà vệ sinh đảm bảo tách biệt với khu vực ăn uống.

- Khu bảo quản thức ăn chín: Thức ăn sau khi chế biến được bảo quản trong xoong nồi có nắp đậy, đặt tại khu vực riêng, hạn chế tiếp xúc với môi trường bên ngoài.

Kho chứa thực phẩm: Nhà trường có khu vực lưu trữ thực phẩm riêng biệt, đảm bảo khô ráo, thoáng mát. Thực phẩm được sắp xếp theo nguyên tắc nhập trước- xuất trước.

- Nguồn nước: Nhà trường có 02 nguồn nước sử dụng trong chế biến và vệ sinh (nước giếng khoan và đường nước sạch nông thôn do UBND xã cũ cấp). Nước uống của học sinh là trường thực hiện hợp đồng với cơ sở Phúc An có hợp đồng cung cấp nước và điều kiện đảm bảo theo quy định, nhà trường có bản xét nghiệm chất lượng sản phẩm nước theo quy định, việc sử dụng nước cơ bản đảm bảo phục vụ chế biến và vệ sinh dụng cụ.

## **2. Người tham gia chế biến thực phẩm**

- Đầu năm học nhà trường đã tổ chức tập huấn, phổ biến các quy định của pháp luật về ATTP cho nhân viên nấu ăn bằng hình thức trực tiếp, đồng thời nhà trường thường xuyên phổ biến quy định thông qua sinh hoạt chuyên môn, họp định kỳ.

- Thực hiện quy định trong chế biến: Mặc đầy đủ trang phục bảo hộ: quần áo, mũ, khẩu trang, găng tay, không đeo trang sức khi chế biến thực phẩm, thực hiện vệ sinh cá nhân sạch sẽ, thực hiện đúng quy trình rửa tay theo quy định trước khi chế biến và chia thức ăn; nhìn chung, đội ngũ có ý thức trách nhiệm, chấp hành nghiêm quy định về ATTP.

## **3. Quy trình lựa chọn đơn vị cung ứng thực phẩm**

- Nhà trường thực hiện lựa chọn nhà cung cấp theo hướng công khai, minh bạch, tổ chức khảo sát giá cả thị trường, đánh giá lựa chọn đơn vị cung cấp có uy tín, đảm bảo chất lượng, có đầy đủ giấy phép kinh doanh và cam kết/giấy chứng nhận đủ điều kiện ATTP.

- Tính minh bạch: Việc lựa chọn đơn vị cung ứng được thông qua họp hội đồng nhà trường, có biên bản thống nhất; không giao cho cá nhân tự quyết định.

- Giá hợp đồng: Giá thực phẩm được điều chỉnh phù hợp với biến động thị trường, có tham khảo giá tại địa phương.

- Hồ sơ minh chứng: Hồ sơ pháp lý của nhà cung cấp, Biên bản họp lựa chọn nhà cung cấp, Hợp đồng cung ứng thực phẩm.

## **4. Quy trình nhập lương thực, thực phẩm**

Nhà trường thực hiện nghiêm túc quy trình nhập – xuất thực phẩm: Quy trình giao nhận: Thực phẩm được giao nhận ngay trong ngày, kiểm tra trực tiếp trước khi đưa vào chế biến, thành phần tham gia việc nhập/xuất hàng hóa có thực hiện công khai dưới sự chứng kiến của đại diện Tổ nuôi dưỡng và bộ phận giám sát;

Các bộ phận tham gia nhập hàng có sổ theo dõi riêng (có dấu xác nhận của nhà trường) và ký xác nhận sau khi kiểm tra số lượng, chất lượng, thành phần thực hiện.

Xử lý thực phẩm không đạt: Khi phát hiện thực phẩm không đảm bảo chất lượng, nhà trường kiên quyết từ chối nhận, lập biên bản trả lại nhà cung cấp.

Kiểm tra sau chế biến: Bộ phận giám sát kiểm tra lại thực phẩm sau chế biến nhằm đảm bảo chất lượng, tránh thất thoát, không bị tráo đổi hoặc thất thoát từ khi giao nhận tới khi chế biến.

### **5. Báo cáo quy trình thực hiện kiểm thực 3 bước và lưu mẫu thức ăn**

- Kiểm tra trước khi chế biến bao gồm: Kiểm tra nguồn gốc, xuất xứ thực phẩm: hóa đơn, chứng từ, hợp đồng cung cấp, kiểm tra chủng loại, số lượng thực phẩm nhập vào bếp, đánh giá cảm quan nguyên liệu: màu sắc, mùi, độ tươi, tình trạng bao gói, kiểm tra việc phân loại thực phẩm sống- chín riêng biệt, ghi chép đầy đủ vào sổ kiểm thực (Mẫu số 1).

- Kiểm tra trong quá trình chế biến, kiểm tra điều kiện vệ sinh: Nhân viên chế biến (trang phục, găng tay, mũ, vệ sinh cá nhân). Dụng cụ, thiết bị chế biến (riêng sống – chín). Khu vực bếp, thoát nước, thu gom rác thải. Giám sát toàn bộ quá trình sơ chế, chế biến. Đánh giá cảm quan thực phẩm trong quá trình nấu: Nếu có dấu hiệu bất thường (mùi, màu...) phải loại bỏ ngay. Ghi chép vào sổ kiểm thực (Mẫu số 2).

- Kiểm tra trước khi ăn. Kiểm tra việc chia suất ăn, khu vực chia thức ăn. Đối chiếu món ăn thực tế với thực đơn. Kiểm tra vệ sinh dụng cụ ăn uống (khay, bát, thìa...). Kiểm tra che đậy, bảo quản thức ăn (đặc biệt với thức ăn chưa dùng ngay). Đánh giá cảm quan lần cuối (màu, mùi, vị). Nếu phát hiện bất thường → xử lý, không đưa vào sử dụng. Ghi chép vào sổ kiểm thực (Mẫu số 3).

- Công tác lưu mẫu và hủy thức ăn.

Lưu mẫu đối với tất cả các món ăn hàng ngày, Mỗi món ăn lấy mẫu riêng, cho vào dụng cụ sạch, có nắp đậy kín và niêm phong, khối lượng tối thiểu: Thức ăn đặc:  $\geq 100g$ , thức ăn lỏng:  $\geq 150ml$ . Ghi nhãn đầy đủ: Tên món ăn, thời gian lấy mẫu, người lấy mẫu, bảo quản mẫu nhiệt độ:  $2^{\circ}C - 8^{\circ}C$ , thời gian lưu: tối thiểu 24 giờ.

Hủy mẫu thức ăn: Sau thời gian lưu ( $\geq 24$  giờ), nếu không có sự cố: Tiến hành hủy mẫu theo quy định, trường hợp có nghi ngờ ngộ độc, không được hủy mẫu cho đến khi có kết luận của cơ quan chức năng, việc hủy mẫu phải, ghi chép đầy đủ thời gian, người thực hiện, thực hiện đúng quy trình vệ sinh môi trường

*Hồ sơ, minh chứng kèm theo: Sổ kiểm thực 3 bước, sổ lưu và hủy thức ăn trong 1 tháng gần nhất.*

## **III. CÔNG TÁC TỰ KIỂM TRA VÀ GIÁM SÁT ATTP**

**1. Công tác tự kiểm tra, giám sát:** Ngay từ đầu năm học nhà trường đã chủ động xây Kế hoạch hoạt động của Ban quản trị đời sống học sinh bán trú, trong đó đã xây dựng kế hoạch và tổ chức kiểm tra, giám sát công tác ATTP tại bếp ăn tập thể của đơn vị theo định kỳ hoặc đột xuất, đảm bảo theo Luật An toàn thực phẩm; Thông tư 48/2015/TT-BYT, kế hoạch được cụ thể hóa theo: Năm học, học kỳ, tháng; xác định rõ nội dung, đối tượng kiểm tra, thời gian kiểm tra 1

lần/tháng, thành phần kiểm tra. Nội dung kiểm tra bao gồm: Hồ sơ pháp lý, sổ kiểm thực 3 bước, lưu mẫu; Điều kiện cơ sở vật chất, trang thiết bị; Nguồn gốc thực phẩm, hợp đồng cung ứng; Quy trình chế biến, chia ăn, bảo quản.

- Kiểm tra định kỳ: Nhà trường tổ chức kiểm tra nội bộ: 01 lần/tháng; hình thức: thành lập tổ kiểm tra nội bộ do Ban giám hiệu phụ trách. Nội dung thực hiện kiểm tra hồ sơ, sổ sách, kiểm tra thực tế bếp ăn, kiểm tra quy trình chế biến, lưu mẫu, đánh giá việc chấp hành quy định ATTP.

- Nhà trường đã thực hiện kiểm tra đột xuất khi: Có dấu hiệu bất thường về chất lượng bữa ăn, có phản ánh của giáo viên, phụ huynh, theo chỉ đạo của cấp trên. Nội dung kiểm tra: kiểm tra trực tiếp thực phẩm đầu vào, kiểm tra quy trình chế biến, chia ăn, kiểm tra mẫu lưu thức ăn.

**2. Giám sát độc lập:** Nhà trường đã phân công bộ phận giám sát độc lập, gồm: Nhân viên y tế học đường; Đại diện cha mẹ học sinh

Hoạt động giám sát: Không trực tiếp tham gia chế biến, thực hiện kiểm tra độc lập, khách quan. Kiểm soát khách quan toàn bộ quy trình bếp ăn: Từ nhập thực phẩm → chế biến → chia ăn → lưu mẫu. Phát hiện kịp thời: Nguyên liệu không đảm bảo; Sai sót trong quy trình chế biến; Nguy cơ mất ATTP. Đảm bảo tính minh bạch, trách nhiệm giải trình của bộ phận bếp ăn.

Kiểm tra nguồn gốc thực phẩm: Hợp đồng, hóa đơn, chứng từ. Kiểm tra thực tế, chất lượng cảm quan (màu, mùi, độ tươi); Điều kiện vận chuyển, bảo quản; Giám sát quy trình nhập có sổ giao nhận thực phẩm, có người kiểm tra, ký xác nhận đối chiếu, thực phẩm nhập với thực đơn, định lượng.

#### **IV. ĐÁNH GIÁ CHUNG VÀ KIẾN NGHỊ**

##### **1. Đánh giá chung**

Nhà trường đã cơ bản thực hiện đầy đủ các quy định về an toàn thực phẩm trong tổ chức bếp ăn tập thể, từ khâu: Lựa chọn và kiểm soát nguồn thực phẩm đầu vào, tổ chức chế biến theo nguyên tắc một chiều, thực hiện kiểm thực 3 bước và lưu mẫu thức ăn đúng quy định.

- Công tác kiểm tra, giám sát: Được thực hiện thường xuyên, có kế hoạch và có kiểm tra đột xuất, có đầy đủ hồ sơ, biên bản và theo dõi khắc phục sau kiểm tra.

- Điều kiện cơ sở vật chất: Cơ bản đáp ứng yêu cầu về vệ sinh, bố trí bếp ăn hợp lý, có khu vực riêng cho thực phẩm sống- chín, có hệ thống nước sạch, dụng cụ đảm bảo vệ sinh theo quy định.

Công tác đảm bảo dinh dưỡng: Thực đơn được xây dựng phù hợp với lứa tuổi học sinh, đảm bảo cân đối các nhóm chất cơ bản.

Tính minh bạch: Có sổ sách theo dõi nhập thực phẩm, kiểm thực, lưu mẫu; Có sự tham gia giám sát của nhiều bộ phận (y tế, Ban giám hiệu, phụ huynh

##### **2. Khó khăn, vướng mắc**

Cơ sở vật chất diện tích bếp ăn của nhà trường còn hạn chế và xây dựng đã lâu, chưa hoàn toàn đáp ứng chuẩn bếp một chiều hiện đại; các dụng cụ đồ dùng, trang thiết bị nấu ăn cơ bản từ lâu, khu nhà ăn có diện tích chật hẹp. Công tác quy hoạch xây dựng cơ sở vật chất bếp ăn, nhà ăn còn hạn chế, chưa đáp ứng được sự mong đợi của nhà trường.

Nguồn thực phẩm đầu vào: Nhà trường đóng chân trên địa bàn khu vực miền núi, vùng khó khăn nên việc lựa chọn nhà cung cấp có đầy đủ hồ sơ pháp lý còn hạn chế, bên cạnh đó nguồn thực phẩm địa phương chưa đa dạng phong phú, giá cả biến động leo liên tục ảnh hưởng định mức, tiêu chuẩn bữa ăn học sinh.

Nhân lực: Nhân viên nuôi dưỡng trình độ không đồng đều, đôi khi việc cập nhật kiến thức ATTP còn hạn chế.

Kinh phí: Nguồn kinh phí đầu tư cải tạo bếp ăn, nhà ăn, trang bị các dụng cụ đồ dùng hiện đại không có.

### **3. Đề xuất, kiến nghị**

- Quy hoạch tổng thể khu bán trú đảm bảo hiện đại phù hợp với các tiêu chuẩn, tiêu chí của các cấp các ngành đưa ra;

- Cải tạo, nâng cấp bếp ăn theo tiêu chuẩn bếp một chiều; cải tạo sửa chữa nâng cấp nhà ăn bán trú đảm bảo khang trang hiện đại đủ chỗ cho học sinh bán trú, cải tạo khu ở bán trú cho học sinh và các công trình phụ trợ khác.

- Tổ chức: Tập huấn định kỳ về ATTP cho cán bộ quản lý và nhân viên nuôi dưỡng.

- Có cơ chế đặt xuất ăn cho học sinh bán trú, đảm bảo tách việc nấu ăn cho học sinh bán trú riêng với công tác chuyên môn của nhà trường.

Trên đây là báo cáo Về việc thực hiện tổ chức bếp ăn tập thể và công tác đảm bảo ATTP của trường PTDTBTH Mường Pồn, kính mong nhận được sự quan tâm của UBND xã Mường Pồn, Phòng VH-XH./.

#### ***Nơi nhận:***

- UBND xã Mường Pồn (b/c)
- Phòng VH-XH xã (b/c)
- Ban quản trị đời sống, đại diện CMHS;
- Lưu: VT.

**HIỆU TRƯỞNG**

**Ngô Văn Đô**