

Số 2166 /SGDDĐT-CTTT  
V/v chấn chỉnh công tác y tế trường học,  
ATTP tại các bếp ăn tập thể trường học

Đắk Nông, ngày 27 tháng 11 năm 2017

Kính gửi: - Trưởng phòng Giáo dục và Đào tạo các huyện, thị xã,  
- Hiệu trưởng, giám đốc các đơn vị trực thuộc Sở.

Trong tháng 10 năm 2017, Trung tâm Y tế Dự phòng tỉnh, Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm tỉnh đã tiến hành kiểm tra chuyên ngành về y tế trường học và an toàn thực phẩm tại các bếp ăn tập thể trường học.

Các đoàn kiểm tra đã có báo cáo kết quả kiểm tra gửi các Phòng Giáo dục và Đào tạo các huyện, thị xã.

Trên cơ sở kết quả đợt kiểm tra, để tiếp tục chấn chỉnh công tác y tế trường học và ATTP tại các bếp ăn tập thể trường học, Sở Giáo dục và Đào tạo đề nghị các đơn vị khẩn trương triển khai các nội dung sau đây:

## **1. Công tác y tế trường học**

### **1.1. Ưu điểm**

- Các trường đã chủ động xây dựng kế hoạch hoạt động y tế trường học; triển khai truyền thông giáo dục sức khỏe, thực hiện việc sơ cấp cứu, chăm sóc sức khỏe ban đầu cho học sinh;
- Một số trường đã tổ chức liên kết cán bộ y tế trường học theo nhóm trường lân cận để phối hợp kiểm tra thể lực (đo chiều cao, cân nặng), đo mắt, đo huyết áp, khám phát hiện sâu răng, cong vẹo cột sống cho các em học sinh;
- Rác thải được thu gom và xử lý tốt, không gây ô nhiễm trong trường và khu vực xung quanh;
- Đa số các trường đều có đủ nước sinh hoạt và đáp ứng đủ nước cho uống cho học sinh.

### **1.2. Tồn tại**

- Một số cán bộ y tế chưa nắm rõ được các loại sổ liên quan đến hoạt động y tế trường học; Chưa có báo cáo phụ lục 02 theo quy định của Thông tư 13/2016/TTLT-BYT-BGDĐT;
- Trang thiết bị y tế cơ bản còn sơ sài (thiếu cân nặng, thước đo chiều cao, nẹp cố định khi gãy xương...);
- Một số phòng học, phòng làm việc chưa đủ cường độ sáng; trang bị bàn ghế chưa phù hợp.

## **2. Công tác an toàn thực phẩm tại các bếp ăn tập thể trường học**

## **Những ưu điểm, tồn tại**

### **2.1. Ưu điểm**

- Đa số các trường có tổ chức bếp ăn tập thể đều có nhiều cố gắng trong việc triển khai các thủ tục, hướng dẫn và chấp hành nghiêm túc quy định pháp luật của Bộ Y tế về công tác bảo đảm vệ sinh ATTP.

- Tuy cơ sở vật chất còn khó khăn, nhưng các trường đã cố gắng sắp xếp, bố trí gọn gàng các trang thiết bị, nhân lực bằng nguồn kinh phí xã hội hóa để đáp ứng nhu cầu tổ chức ăn trưa tại trường cho học sinh.

- Các trường có tổ chức bếp ăn tập thể đều tổ chức cho các thành viên có liên quan học tập các nội dung, văn bản của nhà nước về vệ sinh ATTP. Triển khai đúng và đủ các bước và quy trình về quản lý bếp ăn tập thể trong nhà trường. Các cá nhân tham gia bếp ăn tập thể để có đầy đủ Giấy chứng nhận sức khỏe, Giấy chứng nhận có kiến thức ATTP.

- Trường có tổ chức bếp ăn đều được cơ quan y tế cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP hoặc bản cam kết về ATTP.

### **2.2. Tồn tại**

Qua kiểm tra, có 06/36 cơ sở vi phạm điều kiện ATTP bị xử phạt vi phạm hành chính. Các lỗi chủ yếu là:

- Không thu dọn chất thải, rác thải hàng ngày; kho chứa, nơi bảo quản thực phẩm không đảm bảo an toàn, vệ sinh; ghi chép việc kiểm thực 3 bước không đầy đủ; không trang bị bàn chế biến thực phẩm theo quy định.

- Vẫn còn một số trường chưa thực hiện đúng thiết kế bếp ăn một chiều. Chưa tổ chức vệ sinh định kỳ khu vực bếp ăn, kho chứa thực phẩm. Các bếp ăn đều được trang bị bảo hộ lao động nhưng một số cấp dưỡng không sử dụng.

- Lưu mẫu thức ăn chưa đúng quy định của ngành Y tế.

- Một số bếp ăn tập thể chưa quan tâm đến vệ sinh môi trường xung quanh.

- Vẫn còn tình trạng một số bếp ăn chưa công khai thực đơn, tài chính hàng ngày hoặc công khai không đầy đủ.

## **3. Những công việc cần làm trong thời gian tới:**

### **3.1 Về công tác y tế trường học:**

- Các trường học trong toàn tỉnh cần quán triệt mạnh mẽ các văn bản pháp lý về y tế học đường thông qua các đợt sinh hoạt chính khóa và ngoài giờ lên lớp. Quan tâm hơn nữa đến công tác chăm sóc sức khỏe cho học sinh và điều kiện vệ sinh môi trường trong nhà trường.

- Tu sửa các nhà vệ sinh, thuê lao công để thường xuyên dọn vệ sinh các nhà vệ sinh. Không để tình trạng trường có nhà vệ sinh nhưng thường đóng cửa do không có nước hoặc hư hỏng nhỏ nhưng không tu sửa để đưa vào sử dụng.

- Sắp xếp các lớp học hợp lý để hạn chế tối đa việc bàn ghế không phù hợp với tầm vóc học sinh. Lập kế hoạch để tham mưu với các cấp, chính quyền địa phương để thay thế bàn ghế cho phù hợp.

- Rà soát các nội dung theo Thông tư số 13 để tiếp tục từng bước hoàn thiện nhà trường theo các chỉ tiêu đánh giá.

### **3.2. Về công tác ATTP tại các bếp ăn tập thể trường học**

- Nhà trường cần tổ chức quán triệt thường xuyên, mạnh mẽ cho các thành viên có liên quan đến bếp ăn tập thể về các nội dung, văn bản của nhà nước về vệ sinh ATTP. Tổ chức họp định kỳ để đánh giá chất lượng bữa ăn, công tác vệ sinh định kỳ thiết bị nhà bếp; Triển khai đúng, đủ các bước theo quy trình về quản lý bếp ăn tập thể trong nhà trường.

- Vận động các nguồn vốn hợp pháp để khắc phục những tồn tại về cơ sở vật chất phục vụ bếp ăn tập thể;

- Đối với các trường có tổ chức bếp ăn tập thể, khẩn trương hoàn thiện các quy định về thủ tục pháp lý của bếp ăn tập thể. Nâng cao ý thức trách nhiệm của cô nuôi, cấp dưỡng. Lãnh đạo nhà trường phải lập kế hoạch kiểm tra khu vực bếp ăn tập thể. Thường xuyên dọn vệ sinh bếp ăn, nhà ăn. Khơi thông cống rãnh, tạo cảnh quan, môi trường an toàn.

### **3.3. Tăng cường công tác giám sát:**

Trong điều kiện hiện nay, các trường cần tập trung hơn nữa vào chế độ dinh dưỡng, định lượng khẩu phần ăn để nâng cao hơn nữa chất lượng bữa ăn cho học sinh. Các trường cần phối hợp với Ban đại diện cha mẹ học sinh có kế hoạch tổ chức giám sát chất lượng và định lượng thực phẩm đầu vào, giá thực phẩm và chất lượng các bữa ăn; công tác ATTP tại bếp ăn.

Nhận được công văn, đề nghị các đơn vị khẩn trương thực hiện. *tu*

*Nơi nhận:*

- Như trên;
- Lưu VT, CTTT

**KT. GIÁM ĐỐC  
PHÓ GIÁM ĐỐC**

  
*Đỗ Thị Việt Hà*

