

Số: /BC-BVHXH

Ninh Hòa, ngày tháng 12 năm 2025

BÁO CÁO

Kết quả giám sát chuyên đề của Ban Văn hoá – Xã hội HĐND phường về “Công tác đảm bảo an toàn thực phẩm tại các bếp ăn bán trú ở trường học trên địa bàn phường năm học 2025 - 2026”

Thực hiện Quyết định số 04/QĐ-BVHXH ngày 08/9/2025 của Ban Văn hoá – Xã hội Hội đồng nhân dân phường Ninh Hoà về việc thành lập Đoàn giám sát chuyên đề và Kế hoạch số 28/KH-ĐGS ngày 17/9/2025 của Đoàn giám sát về giám sát chuyên đề của Ban Văn hoá – Xã hội Hội đồng nhân dân phường về “Công tác đảm bảo an toàn thực phẩm tại các bếp ăn bán trú ở trường học trên địa bàn phường năm học 2025 - 2026”.

Qua xem xét Báo cáo của Đoàn giám sát về kết quả giám sát chuyên đề của Ban Văn hoá – xã hội và ý kiến thảo luận, Ban Văn hoá – Xã hội báo cáo kết quả giám sát chuyên đề “Công tác đảm bảo an toàn thực phẩm tại các bếp ăn bán trú ở trường học trên địa bàn phường năm học 2025 - 2026” tại trường Mầm non Ninh Đông, trường Tiểu học số 2 Ninh Hiệp, trường Tiểu học Ninh Đa như sau:

Cơ bản thống nhất với nhận xét và kiến nghị của Đoàn giám sát tại Báo cáo kết quả giám sát số 01/BC-ĐGS ngày 09/12/2025.

I. ĐẶC ĐIỂM TÌNH HÌNH CHUNG

Hiện nay, nhu cầu tổ chức bán trú cho học sinh tiểu học và mầm non ngày càng tăng cao. Trong đó, bếp ăn bán trú ở trường học luôn được các cấp, các ngành, các trường học quan tâm thực hiện; cơ sở hạ tầng, thiết bị, dụng cụ được quan tâm đầu tư, bổ sung kịp thời. Việc đảm bảo an toàn thực phẩm tại trường học có tổ chức bếp ăn bán trú là hết sức quan trọng. Nếu điều kiện chế biến không đảm bảo an toàn sẽ dẫn đến nguy cơ ngộ độc hàng loạt là rất cao, gây ảnh hưởng đến sự phát triển về thể lực, trí tuệ của trẻ em.

Để đảm bảo an toàn thực phẩm tại trường học có tổ chức bếp ăn bán trú, Ban Văn hoá – Xã hội của Hội đồng nhân dân phường đã tổ chức giám sát công tác đảm bảo an toàn thực phẩm tại các bếp ăn bán trú ở các trường: Mầm non Ninh Đông, Tiểu học số 2 Ninh Hiệp, Tiểu học Ninh Đa, thời gian từ ngày 04/12/2025 đến ngày 05/12/2025.

Năm học 2025 – 2026, số lượng học sinh đăng ký bán trú ở các trường học như sau:

- Trường Mầm non Ninh Đông có 211 trẻ/ 07 lớp, trong đó 210 trẻ đăng ký bán trú;

- Trường Tiểu học số 2 Ninh Hiệp có 755 học sinh/ 22 lớp, trong đó 672 học sinh đăng ký bán trú;

- Trường Tiểu học Ninh Đa có 897 học sinh/ 26 lớp, trong đó 685 học sinh đăng ký bán trú.

II. KẾT QUẢ GIÁM SÁT

1. Ưu điểm

1.1. Công tác chỉ đạo và quản lý

- Các trường đã ban hành Kế hoạch tổ chức thực hiện công tác bán trú năm học 2025 – 2026, ban hành Quyết định thành lập Ban quản lý công tác bán trú, Ban giám sát về ATTP.

- Lãnh đạo các trường đã quan tâm chỉ đạo, tổ chức tập huấn kiến thức về ATTP cho cán bộ, giáo viên, nhân viên bếp ăn bán trú; chỉ đạo nhân viên bếp ăn bán trú hằng năm thực hiện khám sức khỏe định kỳ.

- Phối hợp chặt chẽ với các cơ quan chức năng và phụ huynh trong công tác giám sát.

1.2. Cơ sở vật chất và trang thiết bị

- Trường Mầm non Ninh Đông và trường Tiểu học Ninh Đa đã đầu tư xây dựng bếp ăn bán trú theo quy trình một chiều, tương đối đảm bảo sạch sẽ thoáng mát.

- Các thiết bị bếp ăn như: bàn chế biến, máy hấp cơm, nồi nấu, lò nướng, máy cắt thịt, xe đẩy thức ăn, tủ hấp chén, kệ để dụng cụ, bát, đĩa... chủ yếu được làm từ vật liệu an toàn.

- Trường Mầm non Ninh Đông và trường Tiểu học Ninh Đa có kho bảo quản thực phẩm và các phương tiện phòng chống côn trùng.

1.3. Nguồn gốc nguyên liệu và quy trình chế biến

- Các trường đã thực hiện ký kết hợp đồng với các nhà cung cấp thực phẩm, có nguồn gốc thực phẩm rõ ràng và có giấy chứng nhận ATTP, nguồn nước được kiểm định đạt tiêu chuẩn.

- Quy trình tiếp nhận, sơ chế, chế biến thực phẩm được kiểm soát chặt chẽ, tuân thủ nguyên tắc “ba bước”.

1.4. Vệ sinh cá nhân và môi trường

- Nhân viên bếp ăn được trang bị đầy đủ đồng phục, găng tay, mũ, khẩu trang khi chế biến thực phẩm; có tâm huyết, trách nhiệm ATTP tại bếp ăn bán trú.

- Nhân viên bếp được khám sức khỏe định kỳ theo quy định.

- Khu vực bếp, nhà ăn, nhà vệ sinh, môi trường xung quanh khu vực bếp ăn luôn được giữ gìn sạch sẽ, đặc biệt là trường Mầm non Ninh Đông và trường Tiểu học Ninh Đa.

1.5. Hồ sơ, sổ sách

Các trường đã xây dựng và lưu trữ tương đối đầy đủ các loại hồ sơ, sổ sách liên quan đến ATTP tại bếp ăn bán trú như: Sổ nhật ký bếp, sổ lưu mẫu thức ăn, sổ chợ hàng ngày, sổ kiểm tra thực đơn ba bước, hợp đồng cung ứng thực phẩm, giấy chứng nhận nguồn nước, hồ sơ giám sát ATTP, tài liệu truyền thông đảm bảo ATTP trong trường học, sổ quản lý y tế học đường...

1.6. Lưu mẫu thức ăn

Trường Mầm non Ninh Đông và trường Tiểu học Ninh Đa có thực hiện việc lưu mẫu thức ăn hằng ngày theo quy định. (*Trường Tiểu học số 2 Ninh Hiệp, tại thời điểm giám sát chưa tổ chức bếp ăn bán trú trở lại do ảnh hưởng mưa lũ*)

2. Tồn tại, hạn chế

2.1. Công tác chuẩn bị báo cáo, hồ sơ minh chứng làm việc với Đoàn giám sát

Trường Tiểu học số 2 Ninh Hiệp: Báo cáo đánh giá việc triển khai thực hiện còn chung, chưa nêu cụ thể các nội dung theo đề cương của Đoàn giám sát, đặc biệt là phần 2, Mục 2 về kết quả tổ chức thực hiện và chấp hành các quy định về công tác an toàn vệ sinh thực phẩm.

2.2. Cơ sở vật chất và trang thiết bị

- Trường Tiểu học số 2 Ninh Hiệp:

Khu vực bếp ăn còn hẹp, một số vật dụng chưa gọn gàng, ngăn nắp, không gian bếp ẩm thấp, thiếu ánh sáng tự nhiên; khu vực bếp ăn không có hệ thống lưới chắn côn trùng; chưa có nhà ăn.

Do ảnh hưởng mưa lũ vào trung tuần tháng 11/2025 làm cơ sở vật chất bị ảnh hưởng nhiều. Tại thời điểm giám sát, trường Tiểu học số 2 Ninh Hiệp chưa tổ chức bếp ăn bán trú trở lại.

- Trường Tiểu học Ninh Đa:

Tại điểm trường ở Phước Sơn, khu vực bếp nấu không nằm trong khuôn viên trường (*đang tạm sử dụng bên Nhà sinh hoạt cộng đồng Phước Sơn*), cơ sở vật chất còn thiếu thốn hơn so với điểm trường chính.

2.3. Môi trường xung quanh bếp ăn bán trú

Tình trạng khuôn viên trường Tiểu học số 2 Ninh Hiệp bị ngập úng vào mùa mưa do không thoát nước được ảnh hưởng nghiêm trọng đến việc dạy và học, đặc biệt là hoạt động bán trú.

2.4. Hồ sơ, sổ sách

- Trường Tiểu học số 2 Ninh Hiệp:

Việc lưu trữ hồ sơ, sổ sách liên quan đến công tác bán trú chưa khoa học, sắp xếp chưa theo danh mục, nội dung cụ thể.

Tại thời điểm giám sát, nhà trường chưa cung cấp biên bản họp Ban Đại diện, họp phụ huynh học sinh thống nhất chọn đơn vị cung cấp bữa ăn bán trú.

- Trường Mầm non Ninh Đông:

Còn một số sản phẩm (*mắm, muối, đường,...*) chưa được đơn vị cung cấp lương thực, thực phẩm là Hợp tác xã sản xuất rau an toàn Ninh Đông công bố theo quy định.

2.5. Lưu mẫu thức ăn

- Trường Tiểu học Ninh Đa và trường Mầm non Ninh Đông: Niêm phong mẫu thức ăn chưa đảm bảo kỹ thuật (*Tem niêm phong mẫu thức ăn khi mở ra vẫn dán lại được và không để lại dấu hiệu đã bị can thiệp*).

III. ĐỀ XUẤT, KIẾN NGHỊ

1. Đối với các trường học

- Thiết kế, bố trí lại bếp ăn bán trú hợp lý hơn theo nguyên tắc 1 chiều và có hệ thống lưới chắn côn trùng. (*Trường Tiểu học số 2 Ninh Hiệp*)

- Tăng cường kiểm soát nguồn cung cấp thực phẩm: Yêu cầu các nhà cung cấp có đầy đủ giấy tờ pháp lý, chứng nhận ATTP và địa chỉ rõ ràng; ưu tiên các đơn vị có quy trình sản xuất, chế biến khép kín và minh bạch.

- Siết chặt quy trình chế biến và vệ sinh cá nhân: Tổ chức kiểm tra thường xuyên, đột xuất việc tuân thủ các quy định về vệ sinh cá nhân, sử dụng trang thiết bị bảo hộ của nhân viên bếp. Tăng cường giám sát việc kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn.

- Hoàn thiện hồ sơ, sổ sách: Tổ chức tập huấn hoặc cử nhân viên phụ trách tham gia các lớp tập huấn về cách ghi chép, lưu trữ hồ sơ ATTP đảm bảo khoa học, đầy đủ và chính xác.

- Đa dạng hóa thực đơn: Cập nhật và áp dụng các thực đơn khoa học, cân đối dinh dưỡng, phù hợp với lứa tuổi và mùa vụ, tránh lặp lại món ăn.

- Các khoản thu hộ ở trường phải được công khai. Đồng thời, báo cáo gửi UBND phường (*thông qua Phòng Văn hóa – Xã hội*) theo dõi và thực hiện chức năng quản lý nhà nước về giáo dục.

- Làm việc với các đơn vị cung cấp thực hiện công bố các sản phẩm theo quy định.

- Khi lựa chọn đơn vị cung cấp bữa ăn bán trú cho học sinh phải tổ chức công khai, lấy ý kiến thống nhất của phụ huynh học sinh.

- Triển khai sắp xếp, lưu trữ hồ sơ công tác bán trú đảm bảo khoa học, dễ dễ quản lý, tra cứu.

Báo cáo kết quả triển khai khắc phục những tồn tại, hạn chế qua kết quả giám

sát về Ban Văn hoá – Xã hội trước ngày 31/12/2025.

2. Đối với UBND phường

- Quan tâm đầu tư, hỗ trợ sửa chữa, nâng cấp cơ sở vật chất bếp ăn bán trú các trường học để đảm bảo an toàn thực phẩm, vệ sinh nhằm cải thiện chất lượng hoạt động các bếp ăn bán trú, đảm bảo sức khỏe học sinh.

- Tiếp tục tổ chức các lớp tập huấn nâng cao kiến thức và kỹ năng về ATTP cho đội ngũ cán bộ quản lý, giáo viên và nhân viên bếp ăn.

- Tăng cường giám sát chặt chẽ bếp ăn bán trú để kịp thời phát hiện và chấn chỉnh các hạn chế, vi phạm.

Trên đây là Báo cáo kết quả giám sát chuyên đề của Ban Văn hoá – Xã hội HĐND phường về “Công tác đảm bảo an toàn thực phẩm tại các bếp ăn bán trú ở trường học trên địa bàn phường năm học 2025 - 2026”./.

Nơi nhận:

- Thường trực HĐND phường (b/c);
- Lãnh đạo UBND phường;
- Ban Thường trực UBMTTQVN phường;
- Các Ban HĐND phường;
- Đại biểu HĐND phường;
- Các trường: MN Ninh Đông, TH số 2 Ninh Hiệp, TH Ninh Đa;
- Lưu: VT, Ban VHXH.

**TM. BAN VĂN HOÁ - XÃ HỘI
TRƯỞNG BAN**

Nguyễn Thành Nhi