

Số: /PGDDĐT

Hà Đông, ngày tháng năm 2024

V/v thông báo lịch kiểm tra kiểm tra giám sát, truy xuất nguồn gốc thực phẩm, lấy mẫu giám sát nguy cơ ô nhiễm thực phẩm trong và xung quanh công trường học.

Kính gửi: Hiệu trưởng các trường mầm non, tiểu học, THCS

Thực hiện công văn số 355/CCATVSTP ngày 14/10/2024 của Chi cục an toàn vệ sinh thực phẩm Hà Nội v/v kiểm tra giám sát, truy xuất nguồn gốc thực phẩm, lấy mẫu giám sát nguy cơ ô nhiễm thực phẩm trong và xung quanh công trường học.

Để buổi làm việc diễn ra hiệu quả, Phòng Giáo dục và Đào tạo đề nghị Hiệu trưởng các trường mầm non, tiểu học, THCS nghiêm túc triển khai tốt các nội dung cụ thể như sau:

1/ Thời gian kiểm tra: Dự kiến ngày 22/10/2024

2/ Địa điểm:

- Kiểm tra giám sát điều kiện ATTP tại bếp ăn tập thể tại trường học (Đoàn chọn ngẫu nhiên 02 trường học thuộc 2 cấp học khác nhau).

- Truy xuất nguồn gốc thực phẩm tại các cơ sở sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm cung cấp nguyên liệu cho bếp ăn tập thể trường học.

3/ Nội dung:

- Kiểm tra giám sát công tác tổ chức triển khai thực hiện của tuyến Quận theo Kế hoạch số 210/KH-UBND ngày 11/7/2024 của UBND thành phố Hà Nội về “Chuyên đề tăng cường kiểm soát ATTP trong và xung quanh công trường học trên địa bàn quận Hà Đông”.

- Kiểm tra giám sát việc chấp hành các quy định về ATTP của các bếp ăn tập thể, căng tin trường học và các cơ sở sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm cung cấp nguyên liệu chế biến thực phẩm cho các cơ sở giáo dục và các cơ sở sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm, dịch vụ ăn uống, thức ăn đường phố xung quanh công trường học.

- Lấy mẫu giám sát nguy cơ ô nhiễm thực phẩm một số sản phẩm thực phẩm nguyên liệu đầu vào, dụng cụ chế biến thực phẩm, bàn tay người tham gia chế biến thực phẩm.

4/ Công tác chuẩn bị đối với các trường:

- Hoàn thiện báo cáo các nội dung kiểm tra giám sát và chuẩn bị đầy đủ hồ sơ bán trú, hồ sơ năng lực thủ tục pháp lý liên quan đến ATTP, các đơn vị cung cấp lương thực, thực phẩm, nước uống, suất ăn tập thể cho các trường học.

- Tăng cường vệ sinh trường lớp, đặc biệt là khu vực tổ chức bếp ăn.

- Rà soát lại các điều kiện tổ chức bếp ăn tập thể trường học: Sắp xếp bếp phân khu sống, chín; có hệ thống thông khói, bố trí đủ kệ, giá, bàn để thức ăn cao ráo. Tăng cường đầu tư trang thiết bị, cơ sở vật chất như: xô, thùng, chậu, bát đĩa, đồ dùng đựng thức ăn cho học sinh, quần áo, khẩu trang, tạp dề, găng tay ni lon... cho nhân viên phục vụ trong các bếp ăn tập thể đảm bảo yêu cầu sạch, vệ sinh, an toàn và phòng chống cháy nổ.

- Thông báo thời gian, nội dung kiểm tra tới các đơn vị cung cấp lương thực, thực phẩm, nước uống, suất ăn tập thể cho các trường để chuẩn bị các điều kiện đón đoàn.

- Chuẩn bị các điều kiện đón đoàn.

Yêu cầu Hiệu trưởng các trường nghiêm túc triển khai thực hiện./.

Nơi nhận:

- Như trên;
- Lưu VT.

TRƯỞNG PHÒNG

Phạm Thị Lệ Hằng