

Số: /TB-BVHXH

Kiến Hưng, ngày 09 tháng 10 năm 2025

THÔNG BÁO

Kết quả giám sát của Ban Văn hóa - Xã hội HĐND phường Kiến Hưng tại Trường Tiểu học Phú La

Thực hiện Luật Tổ chức chính quyền địa phương ngày 16/6/2025; Luật Hoạt động giám sát của Quốc hội và HĐND năm 2015; Chương trình số 01/CTr-TTHĐND ngày 09/7/2025 của Thường trực HĐND phường về công tác 6 tháng cuối năm 2025 của Thường trực HĐND, các Ban HĐND, các Tổ đại biểu HĐND phường Kiến Hưng, nhiệm kỳ 2021 - 2026; Quyết định số 08/QĐ-BVHXH ngày 12/9/2025 của HĐND phường về việc Thành lập Đoàn giám sát của Ban Văn hóa - Xã hội HĐND phường về việc giám sát công tác đảm bảo an toàn thực phẩm đối với một số Trường học trên địa bàn phường. Đoàn đã tổ chức giám sát đối với Trường Tiểu học Phú La.

Trên cơ sở báo cáo kết quả của Đoàn giám sát, Ban Văn hóa - Xã hội HĐND phường thông báo kết quả giám sát như sau:

I. VỀ CÔNG TÁC CHUẨN BỊ

Trường Tiểu học Phú la đã nghiêm túc, trách nhiệm chuẩn bị báo cáo bằng văn bản đúng đề cương yêu cầu; chuẩn bị đầy đủ các tài liệu liên quan phục vụ công tác giám sát.

II. KẾT QUẢ THỰC HIỆN

1. Công tác lãnh đạo, chỉ đạo trong việc xây dựng và triển khai thực hiện Kế hoạch, các quy định về công tác công tác đảm bảo an toàn thực phẩm trong Nhà trường

- Nhà trường đã cập nhật kịp thời và triển khai nghiêm túc đến 100% cán bộ, giáo viên, nhân viên các văn bản quy phạm pháp luật của Chính phủ, các Bộ ngành, địa phương về công tác ATTP. Cụ thể đã ban hành 03 kế hoạch và 06 quyết định liên quan đến nội dung thực hiện đảm bảo công tác vệ sinh ATTP của trường.

- Nhà trường đã thực hiện phân công nhiệm vụ liên quan đến công tác ATTP đến từng lãnh đạo, cán bộ, giáo viên thuộc trường (tổng số 11 người thuộc nhà trường và ban phụ huynh, 28 nhân viên tại tổ bếp ăn của đơn vị cung cấp suất ăn, 100% lực lượng được tổ chức khám sức khỏe định kỳ và tham gia các lớp tập huấn về vệ sinh ATTP...).

2. Về công tác tuyên truyền: Nhà trường thực hiện tốt việc tuyên truyền tới cán bộ, giáo viên, học sinh và phụ huynh học sinh công tác vệ sinh phòng bệnh, vệ sinh môi trường, vệ sinh thực phẩm. Các hình thức tuyên truyền phong phú như họp phụ huynh, zalo, wbsite, facebook, hệ thống phát thanh của nhà trường, qua các buổi sinh hoạt dưới cờ, các hoạt động ngoại khóa,...

3. Về công tác tập huấn, bồi dưỡng kiến thức ATTP: 100% nhân viên bếp ăn bán trú đều được khám sức khỏe định kỳ, được tham gia các lớp tập huấn về vệ sinh an toàn thực phẩm, thực đơn dinh dưỡng,.. và có giấy xác nhận kiến thức về ATTP. Nhân viên tổ bếp bán trú mặc trang phục bảo hộ riêng, đội mũ, đi găng tay chuyên dùng, đeo khẩu trang, luôn tuân thủ các quy định về thực hành đảm bảo vệ sinh đảm bảo quy định của Bộ Y tế tại Thông tư số 15/2012/TT-BYT.

4. Về công tác kiểm tra, giám sát ATTP: Nhà trường đã thực hiện nghiêm túc công tác kiểm tra giám sát về ATTP tại bếp ăn theo quy định.

- Nhà trường đã thành lập Tổ giám sát gồm đại diện BGH, giáo viên, nhân viên y tế, nhân viên bếp ăn và đại diện phụ huynh học sinh trong việc kiểm tra, giám sát vệ sinh an toàn thực phẩm trong quá trình chế biến; kiểm tra nguồn gốc thực phẩm, giao nhận thực phẩm hàng ngày.

- Công tác kiểm tra giám sát ATTP tại bếp ăn được thực hiện hàng ngày. Nhà trường bố trí 01 nhân viên giám sát quá trình chế biến và chia thức ăn. Kiểm thực ba bước và lưu mẫu được thực hiện đúng theo Quyết định 1246/QĐ-BYT của Bộ Y tế (có sổ kiểm thực ba bước).

- Nhà trường đã xây dựng kế hoạch khảo sát điều kiện của các cơ sở cung cấp nguyên liệu chế biến thực phẩm cho đơn vị cung cấp suất ăn cho nhà trường về vệ sinh an toàn thực phẩm, nguồn gốc xuất xứ, chế độ bảo quản...

- Thường xuyên phối hợp với chính quyền địa phương, công an phường ngăn chặn tình trạng bán hàng rong, buôn bán thực phẩm, hàng ăn trước cổng trường và xung quanh trường.

- Kết quả từ tháng 01/2025 đến nay, nhà trường không có trường hợp ngộ độc thực phẩm xảy ra tại trường.

5. Về cơ sở vật chất, trang thiết bị phục vụ ăn bán trú: Khu bếp của nhà trường có diện tích 527 m², đảm bảo bếp ăn theo nguyên tắc một chiều; có đầy đủ lưới chắn côn trùng tại các cửa; có đầy đủ trang thiết bị cơ sở vật chất phục vụ công tác ATTP.

- Nhà trường duy trì việc kiểm tra, xét nghiệm nguồn nước ăn, uống cho học sinh định kỳ 2 lần/năm theo đúng quy định.

6. Về quy trình xử lý sự cố về ATTP tại trường và công tác phòng, chống ngộ độc thực phẩm: Nhà trường xây dựng phương án xử lý phòng chống ngộ độc thực phẩm cho học sinh: Phương án được xây dựng trên tinh hướng giả định giúp cụ thể hóa các bước xử trí khi xảy ra sự cố. Năm học 2024 - 2025 và những tháng đầu năm học 2025 - 2026, nhà trường chưa ghi nhận sự cố ATTP xảy ra.

7. Về công tác lựa chọn các đơn vị cung cấp suất ăn bán trú: Nhà trường bám sát văn bản chỉ đạo của các cấp để tiến hành theo đúng quy trình lựa chọn đơn vị cung cấp suất ăn đủ điều kiện và được cấp trên phê duyệt.

III. KHÓ KHĂN, TỒN TẠI

1. Khó khăn

- Hiện nay nhà trường đang sử dụng bếp gas trong quá trình chế biến thực phẩm, tính an toàn không cao trong đảm bảo an toàn phòng chống cháy, nổ; hệ thống điện chưa đảm bảo để thay thế bếp từ.

- Sân trường được làm bằng bê tông đã nhiều năm, do vậy có nhiều chỗ lồi lõm, đọng nước khi trời mưa, gây rêu xanh, trơn trượt ảnh hưởng đến an toàn cho học sinh khi tham các hoạt động tập thể, vui chơi giờ giải lao.

2. Tồn tại

- Hồ sơ lựa chọn đơn vị cung cấp suất ăn có một số nội dung tồn tại như:

+ Trong Tờ trình của ban mua sắm, phê duyệt danh mục suất ăn bán trú thiếu giá trị bằng tiền.

+ Trong Quyết định phê duyệt dự toán chưa có bảng tổng hợp số học sinh theo lớp, số học sinh ăn bán trú, số học sinh toàn trường, giá trị suất ăn, nguồn chi trả.

+ Trong hợp đồng với đơn vị cung cấp suất ăn bán trú chỉ ghi tổng giá trị hợp đồng, chưa ghi rõ các nguồn kinh phí như nguồn kinh phí Nhà nước hỗ trợ, nguồn thu của phụ huynh học sinh và không quy định phương thức, thời gian đăng ký, xác nhận số lượng suất ăn cung cấp hàng ngày.

- Mặc dù, nhà trường đã phối hợp với các lực lượng trong việc ngăn chặn tình trạng bán hàng rong, buôn bán thực phẩm, hàng ăn trước cổng trường và xung quanh trường; tuy nhiên vẫn tồn tại tình trạng trên.

IV. KIẾN NGHỊ CỦA ĐOÀN GIÁM SÁT

1. Đối với Trường tiểu học Phú La

- Phát huy những kết quả đã đạt được trong công tác vệ sinh ATTP, tiếp tục thực hiện nghiêm các quy định về bếp ăn tập thể theo hướng dẫn của các cấp.

- Thực hiện, yêu cầu, thường xuyên kiểm tra, giám sát đảm bảo đơn vị cung cấp suất ăn cho Nhà trường thực hiện đầy đủ các quy định, điều kiện về ATTP tại bếp ăn của Nhà trường, duy trì thực hiện quy trình kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn và các quy định khác theo đúng quy định pháp luật; tăng cường công tác kiểm tra giám sát ATTP, truy xuất nguồn gốc thực phẩm, chất lượng xuất ăn của các đơn vị cung cấp suất ăn cho Nhà trường đảm bảo đúng quy định.

- Khắc phục các tồn tại đoàn giám sát đã chỉ ra sau quá trình kiểm tra hồ sơ liên quan công tác vệ sinh ATTP.

- Tăng cường công tác tuyên truyền, giáo dục kiến thức ATTP trong trường học, huy động giáo viên, nhân viên và phụ huynh tham gia tích cực vào công tác tuyên truyền đảm bảo ATTP. Thường xuyên cập nhật, tổ chức tập huấn cho cán bộ giáo viên và nhân viên về kiến thức ATTP.

- Thực hiện nghiêm quy định pháp luật trong việc sử dụng nguồn ngân sách nhà nước theo Nghị quyết 18/2025/NQ-HĐND ngày 09/7/2025 về việc quy định cơ chế hỗ trợ bữa ăn bán trú cho học sinh Tiểu học trên địa bàn thành phố Hà Nội năm học 2025-2026 (chú trọng vào đối tượng áp dụng và cơ chế thực hiện,... đảm bảo đúng đối tượng, chất lượng thực phẩm, dinh dưỡng, giá trị, minh bạch).

- Lưu trữ đầy đủ hồ sơ pháp lý liên quan đến nội dung ATTP đảm bảo theo quy định pháp luật.

- Tăng cường tự giám sát nội bộ, chịu trách nhiệm về công tác ATTP tại Nhà trường. Kiểm soát ATTP thức ăn đường phố xung quanh cổng trường học.

2. Đối với UBND phường

- Chỉ đạo các phòng ban có liên quan tổ chức các lớp tập huấn bồi dưỡng kiến thức ATTP cho các trường học trên địa bàn phường; đặc biệt là kiến thức, thực hành của người lãnh đạo quản lý, người tham gia chế biến thực phẩm, điều kiện ATTP tại bếp ăn của các trường học trên địa bàn; hướng dẫn thực hiện bếp ăn bán trú

- Chỉ đạo các phòng ban có liên quan tăng cường công tác kiểm tra việc chấp hành các quy định của pháp luật về ATTP tại bếp ăn của nhà trường; kiểm tra việc thực hiện các quy định về lựa chọn đơn cung cấp thực phẩm theo đúng Luật đấu thầu và các quy định liên quan; kiểm tra việc quản lý, sử dụng nguồn ngân sách nhà nước theo Nghị quyết 18/2025/NQ-HĐND ngày 09/7/2025 về việc quy định cơ chế hỗ trợ bữa ăn bán trú cho học sinh Tiểu học trên địa bàn thành phố Hà Nội năm học 2025-2026 đảm bảo chi đúng đối tượng, chất lượng thực phẩm, dinh dưỡng, giá trị, minh bạch, đúng quy định.

- Chỉ đạo các lực lượng chức năng kiểm tra, phối hợp với nhà trường trong ngăn chặn tình trạng bán hàng rong, buôn bán thực phẩm không đúng quy định xung quanh khu vực trường học.

- Đối với nội dung đề xuất cải tạo, lát lại gạch ở sân trường: Đề nghị UBND phường chỉ đạo đơn vị liên quan nghiên cứu, rà soát, quan tâm đầu tư, sửa chữa, cải tạo cơ sở vật chất cho nhà trường theo đúng quy định pháp luật hoặc đề xuất cấp có thẩm quyền đối với các nội dung không thuộc thẩm quyền.

Trên đây là thông báo kết quả giám sát của Ban Văn hóa - Xã hội HĐND phường về công tác đảm bảo an toàn thực phẩm tại Trường tiểu học Phú La, phường Kiến Hưng./.

Nơi nhận:

- TT HĐND, UBND, UBMTTQ phường;
- Thành viên Ban VHXH HĐND phường;
- Phòng VHXH, KTHTĐT;
- Công an phường;
- BGH Trường tiểu học Phú La;
- Lưu: VT.

**TM. BAN VĂN HÓA-XÃ HỘI
TRƯỞNG BAN**

Trần Thị Ngoan

