

**ỦY BAN NHÂN DÂN  
HUYỆN TỨ KỲ**

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

Số: 1327 /UBND-YT

Tứ Kỳ, ngày 09 tháng 11 năm 2020

Về việc thực hiện nghiêm các  
quy định trong công tác tổ chức bếp  
ăn bán trú

Kính gửi: Các trường học có tổ chức bếp ăn bán trú trên địa bàn huyện

Căn cứ Hướng dẫn số 1118/SGDDĐT-CTTT, ngày 06/9/2017 của Sở Giáo dục và Đào tạo tỉnh Hải Dương về việc hướng dẫn công tác tổ chức ăn bán trú trong các cơ sở giáo dục; Hướng dẫn số 1551/SGDDĐT-GDMN, ngày 12/12/2017 của Sở Giáo dục và Đào tạo tỉnh Hải Dương hướng dẫn “Xây dựng bếp ăn bán trú đảm bảo chất lượng trong trường mầm non”;

Căn cứ Công văn số 1236/SGDDĐT-GDMN, ngày 29/9/2017 của Sở Giáo dục và Đào tạo tỉnh Hải Dương về việc qui định hồ sơ, sổ sách phục vụ hoạt động chăm sóc nuôi dưỡng giáo dục trẻ em trong các trường mầm non; Công văn số 236/SGDDĐT-GDMN, ngày 16/3/2018 của Sở Giáo dục và Đào tạo tỉnh Hải Dương về việc tăng cường chỉ đạo, quản lý công tác bán trú trong các cơ sở giáo dục mầm non (GDMN);

Sau khi xem xét Báo cáo số 41/BC-YT ngày 02/11/2020 của Phòng Y tế huyện Tứ Kỳ về việc kiểm tra rà soát hồ sơ công tác tổ chức bếp ăn bán trú của các trường học có tổ chức bếp ăn bán trú trên địa bàn huyện Tứ Kỳ;

Trước thực trạng khó kiểm soát nguồn thực phẩm bản, thực phẩm không rõ nguồn gốc, thực phẩm không truy xuất được nguồn gốc đã và đang được cung cấp vào các trường học gây ảnh hưởng trực tiếp và lâu dài đến sức khỏe của học sinh; nhằm đạt hiệu quả an toàn sức khỏe cho học sinh trên địa bàn huyện tại các trường học có tổ chức bếp ăn bán trú, Chủ tịch Ủy ban nhân dân huyện Tứ Kỳ yêu cầu các trường học có tổ chức bếp ăn bán trú trên địa bàn huyện tổ chức thực hiện nghiêm một số nội dung sau:

**1. Cơ sở vật chất phục vụ công tác bán trú**

**1.1. Bếp ăn**

**1.1.1. Thiết kế**

- Bếp ăn phải thực hiện mô hình “bếp ăn một chiều” gồm: khu giao nhận thực phẩm, khu sơ chế, khu chế biến thực phẩm, khu nấu ăn, khu chia thức ăn.



- Bếp được thiết kế độc lập với khối phòng nhóm trẻ, lớp mẫu giáo và sân chơi; phải có đường dẫn có mái che để đưa thức ăn tới các nhóm, lớp.

- Bếp ăn có nhà kho bố trí gần nơi sơ chế thuận tiện cho việc nhập và xuất hàng, có phương tiện, dụng cụ lưu giữ riêng từng loại lương thực, thực phẩm, có cửa khóa đảm bảo an toàn.

- Có hệ thống cung cấp nước sạch.

- Bếp phải có hệ thống phòng cháy, chữa cháy, bình cứu hỏa.

- Khu vực nấu ăn: hệ thống điện, kho chứa ga phải được thiết kế đảm bảo an toàn; bộ bếp phải thiết kế vừa tầm, tiện cho người sử dụng.

### **1.1.2. Diện tích**

- Bếp bán trú phải đảm bảo từ  $0,3 - 0,35m^2/trẻ$  (đối với trường có số trẻ dưới 60 cháu thì diện tích tối thiểu phải đảm bảo  $20m^2$ ).

- Kho chứa thực phẩm có diện tích từ  $12m^2 - 15m^2$ .

### **1.2. Dụng cụ, thiết bị phục vụ nấu ăn**

- Các đồ dùng phục vụ cho việc tổ chức bán trú, từ khâu sơ chế đến khâu chia ăn, tổ chức ăn như: chậu rửa, thớt, dao, rổ, rá, bàn sơ chế, nồi nấu, chảo, bếp, bàn chia ăn, dụng cụ đựng thức ăn, bát, thìa của trẻ (phải đủ theo số trẻ)...

- Cân thực phẩm, cân chia thức ăn.

- Tủ lạnh, dụng cụ lưu mẫu thức ăn, tem niêm phong mẫu thức ăn.

- Giá đựng đồ để gia vị; giá treo dao, thớt, rổ, rá...

- Dụng cụ lau rửa bếp; khăn lau tay của nhân viên, nước rửa tay, rửa bát...

- Các đồ dùng, trang thiết bị hiện đại để phục vụ cho việc chế biến thức ăn của trẻ như: tủ hấp cơm, tủ sấy bát, nồi hầm, các loại máy xay, tủ bảo quản thực phẩm sau khi sơ chế, tủ đựng thức ăn của trẻ sau khi chia, xe chuyên thức ăn đến các nhóm, lớp...

- Hệ thống báo cháy, bình cứu hỏa.

- Dụng cụ chứa đựng chất thải, rác thải.

### **1.3. Nguồn nước**

Đảm bảo đủ nước sạch phục vụ cho việc nấu ăn và sinh hoạt hàng ngày của trẻ. Chuẩn bị cho mỗi trẻ một ca hoặc cốc có kí hiệu riêng, thường xuyên được cọ rửa sạch sẽ. Có bình đựng nước, ủ nước ấm về mùa đông cho trẻ.

### **1.4. Trang trí, sắp xếp và đảm bảo vệ sinh nhà bếp**

- Có biển chỉ dẫn các khu vực trong nhà bếp.

- Có các bảng biểu về bếp ăn bán trú gồm: nội qui nhà bếp, phân công làm việc, thực đơn, công khai tài chính, tháp dinh dưỡng, nhu cầu năng lượng từng độ tuổi, qui định đối với nhân viên nuôi dưỡng... Các bảng biểu được thiết kế đẹp, sắp xếp hợp lí, dễ quan sát.



- Khu bảo quản thức ăn, thực phẩm chín phải đảm bảo vệ sinh; thức ăn và thực phẩm chín phải bày trên bàn hoặc giá cao cách mặt đất ít nhất 60cm được che chắn tránh ruồi, nhặng, gián, chuột và sự xâm nhập của các động vật khác.

- Vệ sinh bếp ăn luôn sạch sẽ. Chất thải, rác thải được thu dọn, xử lý hàng ngày theo qui định. Hàng tuần, thực hiện tổng vệ sinh và khử trùng nhà bếp.

## **2. Công tác chỉ đạo, quản lý tổ chức ăn bán trú**

### **2.1. Công tác chỉ đạo, quản lý của nhà trường:**

- Các trường tổ chức ăn bán trú phải có sự thống nhất với phụ huynh ngay từ đầu năm học, báo cáo địa phương và Phòng Y tế huyện (*Cơ quan Thường trực Ban chỉ đạo An toàn vệ sinh thực phẩm huyện*) và Phòng Giáo dục & Đào tạo huyện. Có kế hoạch tổ chức ăn bán trú, giấy chứng nhận bếp ăn đủ điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm.

- Hồ sơ về công tác chỉ đạo, quản lý gồm: Quyết định thành lập Ban chỉ đạo bán trú; Kế hoạch tổ chức ăn bán trú; Bản thỏa thuận về tổ chức ăn bán trú cho trẻ trong trường mầm non (do nhà trường và phụ huynh thỏa thuận cùng kí) kèm theo biên bản họp phụ huynh; Nội dung công khai: thực đơn, tài chính hàng ngày.

- Thường xuyên kiểm tra, giám sát công tác đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm và tổ chức ăn cho trẻ. Phối hợp với ngành y tế và các cơ quan liên quan tăng cường công tác kiểm tra: nguồn nước, vệ sinh phòng dịch, vệ sinh môi trường.

- Thực hiện tốt công tác tuyên truyền để nâng cao chất lượng tổ chức bếp ăn bán trú; làm tốt công tác xã hội hóa và công tác tham mưu với địa phương để tăng cường thiết bị, đồ dùng bán trú theo hướng đồng bộ, hiện đại, cải tạo, xây dựng bếp ăn theo mô hình “bếp ăn một chiều”.

### **2.2. Nguyên tắc quản lý bán trú**

- Tổ chức ăn bán trú theo nguyên tắc lấy thu bù chi không mang tính kinh doanh. Việc thực hiện ăn bán trú phải công khai, tổng hợp thu, chi theo từng tháng và quyết toán với phụ huynh khi kết thúc năm học.

- Quản lý, sử dụng tiền bán trú theo đúng qui định về chuyên môn và qui định tài chính. Đối với giáo viên ăn trưa tại trường phải có bộ hồ sơ riêng gồm: thực đơn, sổ chấm ăn, danh sách thu tiền ăn, danh sách thu gạo (nếu có), sổ tổng hợp hàng tháng và quyết toán cuối năm học.

- Có đủ hồ sơ bán trú theo qui định (ở mục 2, phần 2.3).

- Công khai, chế biến đúng thực đơn, đủ định lượng theo suất ăn hàng ngày của trẻ.

### **2.3. Hồ sơ sổ sách bán trú**

- Thực hiện thống nhất hồ sơ tổ chức ăn bán trú trong các trường học gồm: Sổ báo ăn, sổ chợ, sổ tính ăn, thực đơn hàng tuần, sổ kiểm thực 3 bước và lưu hủy mẫu thức ăn, sổ nhập kho, xuất kho, sổ tính khẩu phần ăn hàng tháng, sổ quyết toán





ăn cuối tháng, sổ tổng hợp xuất ăn, hợp đồng mua bán thực phẩm với cơ sở thuộc chuỗi cung cấp thực phẩm truy xuất được nguồn gốc.

- Yêu cầu về hồ sơ: Hồ sơ đảm bảo tính pháp lí, chính xác, minh bạch, hiệu quả; được ghi chép cập nhật kịp thời đầy đủ, chính xác, trình bày rõ ràng, khoa học, thuận tiện cho việc theo dõi, kiểm tra.

### **3. Đảm bảo chất lượng ăn bán trú**

#### **3.1. Đảm bảo an toàn thực phẩm**

- Việc kí hợp đồng mua thực phẩm: Các trường kí hợp đồng với các công ty, đơn vị cung ứng thực phẩm, lương thực có giấy chứng nhận đảm bảo an toàn thực phẩm thuộc chuỗi cung cấp sản phẩm truy xuất được nguồn gốc (có dán tem đảm bảo chất lượng và mã truy xuất), có kí kết thỏa thuận chặt chẽ với công ty, đơn vị cung ứng. Không kí hợp đồng với các cơ sở, cá nhân cung ứng nhỏ lẻ, không có giấy chứng nhận đảm bảo an toàn thực phẩm, cung cấp các sản phẩm thực phẩm không rõ nguồn gốc, không truy xuất được nguồn gốc.

- Thực phẩm cung cấp cho nhà trường theo ngày, đảm bảo tươi ngon, rõ nguồn gốc, sản phẩm thấp nhất phải đạt tiêu chuẩn VietGAP..., không dùng thực phẩm đông lạnh.

- Thường xuyên kiểm tra, rà soát chất lượng, nguồn gốc thực phẩm, giá cả thực phẩm của các nhà cung ứng nhằm đảm bảo chất lượng và an toàn vệ sinh thực phẩm.

#### **3.2. Đảm bảo chất lượng bữa ăn**

##### **\* Xây dựng thực đơn:**

- Xây dựng thực đơn theo tuần phù hợp với từng độ tuổi, phải đảm bảo cân đối các chất dinh dưỡng, đảm bảo khẩu phần ăn của trẻ theo qui định tại Thông tư số 28/2016/TT-BGDĐT ngày 30/12/2016 của Bộ Giáo dục và Đào tạo. Số bữa ăn của trẻ tại trường phải đảm bảo trẻ nhà trẻ ăn 2 bữa chính và 1 bữa phụ, trẻ mẫu giáo ăn một bữa chính và 1 bữa phụ. Thực đơn trong ngày giữa bữa chính và bữa phụ cần xây dựng phù hợp để đảm bảo năng lượng và khẩu vị cho trẻ.

- Thực hiện chương trình sữa học đường theo Quyết định số 1340/QĐ-TTg ngày 08/7/2016 của Thủ tướng Chính phủ phê duyệt Chương trình Sữa học đường cải thiện tình trạng dinh dưỡng góp phần nâng cao tầm vóc trẻ em mẫu giáo và học sinh tiểu học đến năm 2020. Không sử dụng những thực phẩm chế biến sẵn thay cho việc chế biến nấu ăn như mì tôm, xúc xích, bim bim, bánh ngọt, bánh mì, giò, chả... . Không sử dụng sữa đậu nành thay cho uống sữa dinh dưỡng trong các bữa phụ. Khuyến khích các trường phối hợp với các đơn vị cung ứng có chuyên gia dinh dưỡng, chuyên gia về an toàn vệ sinh thực phẩm thực hiện khảo sát, đánh giá nhằm có những giải pháp tích cực nhằm cải thiện đa



dạng bữa ăn cho trẻ, cung cấp khẩu phần ăn phù hợp đảm bảo giàu dinh dưỡng tạo hứng thú giúp trẻ ăn ngon, phát triển khỏe mạnh.

**\* Tính khẩu phần ăn:** Thực hiện đủ 4 bước tính khẩu phần ăn:

- Bước 1: Lựa chọn mức năng lượng phù hợp
- Bước 2: Lựa chọn tỉ lệ cân đối, hợp lí của các chất cung cấp năng lượng P-L-G.
- Bước 3: Lên thực đơn theo tuần.
- Bước 4: Dựa vào bảng thành phần dinh dưỡng của thực phẩm để tính lượng thực phẩm cần có cho khẩu phần ăn.

**\* Chế biến món ăn:**

- Nhân viên nuôi dưỡng trực tiếp (cô nuôi) là người chế biến món ăn phải được tập huấn kiến thức về vệ sinh an toàn thực phẩm (VSATTP), có chứng chỉ nghề nấu ăn trở lên, giữ vệ sinh cá nhân sạch sẽ, rửa tay bằng xà phòng trước khi chế biến thực phẩm, không mắc bệnh truyền nhiễm và được khám sức khỏe định kì hàng năm theo đúng qui định.

- Thực hiện chế biến món ăn đúng theo qui định:

+ Rau, củ, quả phải ngâm ngập trong nước sạch rồi rửa kĩ dưới vòi nước chảy hoặc rửa trong chậu, thay nước 3-4 lần.

+ Các loại thực phẩm phải rửa sạch trước khi chế biến, tùy theo thực đơn mà cắt, thái, xay... chế biến từng loại thực phẩm cho phù hợp.

+ Thực hiện nấu ăn: Các loại món ăn phải được nấu chín, đảm bảo giữ được các chất dinh dưỡng, thơm, ngon.

+ Đối với các thực phẩm không cần nấu chín như chuối, cam, dưa và các loại quả khác thì cần ăn ngay sau khi vừa bóc hay vừa cắt ra.

- Chế biến món ăn đảm bảo đúng thực đơn, đủ số lượng, đủ suất ăn, phù hợp với từng độ tuổi của trẻ. Đa dạng trong cách chế biến để trẻ ăn ngon miệng.

**\* Lưu mẫu thức ăn:**

- Lưu mẫu thức ăn phải đảm bảo đúng qui định. Lượng thức ăn lưu tối thiểu: thức ăn đặc: 150 gam; thức ăn lỏng: 250 ml. Hàng ngày, sau khi lưu mẫu, người làm nhiệm vụ lưu mẫu thức ăn phải ghi vào sổ tên thức ăn, ngày giờ lưu và kí sổ. Sau 24h, những thức ăn này được phép hủy và phải ghi vào sổ giờ hủy, người hủy. Khi lưu, hủy mẫu thức ăn phải có chữ kí của người giám sát.

- Dụng cụ lưu mẫu thức ăn phải có nắp đậy kín, dán tem niêm phong ghi rõ ngày, giờ lưu mẫu.

**3.3. Tổ chức bữa ăn cho trẻ:** Thực hiện theo đúng qui trình:

**- Chuẩn bị trước khi ăn:**

+ Chuẩn bị đầy đủ đồ dùng phục vụ cho giờ ăn của trẻ, đảm bảo vệ sinh, an toàn phù hợp với lứa tuổi như: bàn, ghế ngồi ăn, dụng cụ chia ăn, đựng thức ăn, bát,



thìa, đĩa, khăn lau, khăn ăn.... Cần chuẩn bị dư số bát, thìa so với số trẻ để phòng trẻ làm rơi, đổ.

+ Lựa chọn vị trí cho trẻ ngồi ăn phải đảm bảo thoáng mát, thuận tiện cho cô và trẻ đi lại khi chia ăn. Tránh tổ chức ăn tại khu vực gần nhà vệ sinh. Có đủ bàn ăn, khăn phủ và được vệ sinh sạch sẽ trước khi ăn. Không để trẻ đứng hoặc ngồi ăn ở dưới đất. Hướng dẫn cho trẻ rửa tay sạch sẽ trước khi ăn. Bàn chia ăn của giáo viên đủ để được xoong cơm, canh, thức ăn mặn, số bát ăn của cả lớp và ở vị trí cô có thể vừa chia ăn vừa bao quát được mọi trẻ.

#### **- Chia ăn:**

+ Giáo viên chia cơm và thức ăn vào tất cả các bát ăn của trẻ (tùy theo từng đối tượng trẻ mà giáo viên chia hết thức ăn mặn ở bát đầu tiên hoặc để lại cho trẻ ăn bát thứ 2, 3) và chuyển đến cho từng trẻ. Đối với trẻ lớn, có thể hướng dẫn trẻ giúp cô bê cơm cho bạn hoặc trẻ tự nhận suất cơm của mình. Tùy theo nhu cầu của trẻ, cô có thể cho trẻ ăn cơm trộn với canh hoặc ăn riêng. Cho trẻ ăn ngay khi thức ăn còn nóng không để trẻ chờ lâu. Khi chia ăn để dư lại 02 suất ăn để phòng trẻ làm đổ hoặc nôn trớ. Đến cuối bữa chia nốt 02 suất cơm còn lại cho trẻ ăn hết.

+ Khi chia ăn giáo viên phải đảm bảo vệ sinh và phải đeo khẩu trang.

+ Sau khi chia ăn, giáo viên giới thiệu ngắn gọn về các món ăn, chất dinh dưỡng của các món ăn đó, giáo dục cho trẻ hành vi văn minh trong khi ăn như: không nói chuyện, đùa nghịch khi ăn; khi ho hoặc hắt hơi phải lấy tay che miệng; khi làm rơi cơm, thức ăn ra bàn phải nhặt vào khay...

#### **- Khi trẻ ăn:**

+ Cô hướng dẫn cho trẻ biết mời cô, mời bạn trước khi ăn. Tạo không khí vui vẻ, thoải mái cho trẻ trong khi ăn, động viên, khuyến khích trẻ ăn hết suất ăn.

+ Cô cần quan tâm đến trẻ mới đến lớp, trẻ yếu hoặc mới ốm dậy. Bao quát hoạt động của tất cả trẻ trong giờ ăn, kịp thời phát hiện các nguy cơ không an toàn đối với trẻ.

#### **- Khi trẻ ăn xong:**

+ Hướng dẫn trẻ xếp bát, thìa, ghế vào nơi qui định, uống nước (hoặc đánh răng đối với trẻ 5 tuổi), lau miệng, rửa tay sau khi ăn. Động viên, khích lệ trẻ làm các công việc nhẹ nhàng, vừa sức, phù hợp với độ tuổi của trẻ. Khen ngợi khi trẻ hoàn thành công việc.

+ Cho trẻ đi lại nhẹ nhàng sau khi ăn, không cho trẻ nằm ngủ ngay sau khi ăn xong.

### **4. Công tác tuyên truyền về bán trú**

- Tăng cường tổ chức các hoạt động tuyên truyền về dinh dưỡng như: tổ chức các hoạt động bé tập làm nội trợ, tổ chức ăn tự chọn (buffet)...giúp trẻ tham gia vào các hoạt động ăn uống.



- Thực hiện công khai trong tổ chức bán trú: Công khai thực đơn, tài chính trên bảng tin ở sân trường, ở khu vực nhà bếp; công khai thực đơn ở các nhóm lớp để phụ huynh dễ theo dõi và giám sát việc tổ chức ăn bán trú của trẻ tại trường.

- Phổ biến kiến thức chăm sóc dinh dưỡng và phòng tránh một số loại bệnh thường gặp ở trẻ cho phụ huynh. Làm tốt công tác xã hội hóa để tăng cường thiết bị, đồ dùng bán trú theo hướng đồng bộ, hiện đại.

### **5. Nhân viên nuôi dưỡng (cô nuôi)**

- Đảm bảo đủ số lượng theo qui định (đối với những bếp có số lượng trẻ ăn bán trú đông, có đồ dùng thiết bị nhà bếp hiện đại thì có thể bố trí nhân viên nuôi dưỡng thấp hơn qui định nhưng không quá 100 cháu trên một nhân viên).

- Có chứng chỉ nghề nấu ăn trở lên, có giấy chứng nhận đã được tập huấn kiến thức về vệ sinh an toàn thực phẩm và được khám sức khỏe định kì ít nhất một lần/năm. Nhân viên nuôi dưỡng không mắc các bệnh ngoài da, các tổn thương ngoài da, bệnh truyền nhiễm trong thời kì lây nhiễm có khả năng lây truyền qua thực phẩm hoặc các bệnh lây truyền khác.

- Nhân viên nuôi dưỡng được cơ cấu vào tổ chuyên môn Nhà trẻ và được sinh hoạt chuyên môn định kì theo qui định. Được trang bị và sử dụng đầy đủ các trang bị bảo hộ trong quá trình chế biến thực phẩm như: quần áo bảo hộ, khẩu trang, găng tay, mũ trùm tóc...

- Phải cắt móng tay ngắn, sạch sẽ, không đeo nhẫn, đồng hồ khi tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm; không hút thuốc, khạc nhổ khi làm việc; không ăn uống trong khu chế biến thực phẩm; thực hiện qui trình vệ sinh cá nhân trước khi chế biến thực phẩm.

Trên đây là hướng dẫn về công tác tổ chức ăn bán trú trong trường học trên địa bàn huyện, yêu cầu các trường có tổ chức bếp ăn bán trú triển khai, tổ chức thực hiện nghiêm túc, hiệu quả. /-/-

#### **Nơi nhận:**

- Sở Y tế;
  - Sở GD&ĐT;
  - Thường trực Huyện ủy;
  - Thường trực HĐND huyện;
  - Lãnh đạo UBND huyện;
  - Phòng Y tế huyện;
  - Phòng GD&ĐT huyện;
  - Các trường tổ chức bếp ăn bán trú trên địa bàn huyện (để thực hiện);
  - Lưu: VT.
- } (để báo cáo)

**CHỦ TỊCH**



**Nguyễn Ngọc Sầm**

