

**ỦY BAN NHÂN DÂN
XÃ PHÚC KHÁNH**

Số: /BC- UBND

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

Phúc Khánh, ngày tháng 11 năm 2025

BÁO CÁO

Kết quả kiểm tra các trường học có bếp ăn tập thể trên địa bàn xã Phúc Khánh năm 2025

Kính gửi:

- Sở Y tế tỉnh Lào Cai;
- Trung tâm Y tế khu vực huyện Bảo Yên;

Thực hiện Kế hoạch số 59/KH-UBND ngày 25/08/2025 của Ủy ban nhân dân xã Phúc Khánh về việc triển khai công tác đảm bảo an toàn thực phẩm năm tháng cuối năm 2025; Kế hoạch số 122/KH-UBND ngày 21/10/2025 của UBND xã Phúc Khánh về kế hoạch kiểm tra chuyên ngành đảm bảo ATTP trên địa bàn xã Phúc Khánh năm 2025. Ủy ban nhân dân xã đã thành lập và ban hành Quyết định số 328/QĐ- UBND ngày 22 tháng 10 năm 2025 của UBND xã Phúc Khánh về việc kiểm tra chuyên ngành ATTP trên địa bàn xã Phúc Khánh. Thời điểm kiểm tra từ ngày 30- 31/10/2025, đoàn công tác đã thực hiện kiểm tra An toàn thực phẩm đối với các cơ sở do ngành Y tế quản lý trên địa bàn xã năm 2025. Kết thúc đợt kiểm tra, Ủy ban nhân dân xã báo cáo kết quả kiểm tra các trường học có bếp ăn tập thể trên địa bàn xã Phúc Khánh năm 2025, cụ thể như sau:

I. Công tác tổ chức thực hiện:

1. Đối tượng kiểm tra: Các Bếp ăn tập thể trường học trên địa bàn xã

2. Địa bàn và cơ sở kiểm tra:

- Địa bàn kiểm tra: Trên địa bàn xã Phúc Khánh.
- Đoàn kiểm tra đã kiểm tra 4 trường chính và 3 điểm trường học có bếp ăn tập thể trên địa bàn xã

(Theo phụ lục đính kèm).

3. Thời gian và nội dung kiểm tra:

- Thời gian thực kiểm tra: Ngày 30-31/10/2025.
- Đoàn kiểm tra đã tiến hành kiểm tra các nội dung như: Hồ sơ hành chính, pháp lý; các điều kiện đảm bảo ATTP; kiểm tra chất lượng thực phẩm bằng phương pháp test nhanh.

II. Kết quả kiểm tra:

1. Về hồ sơ pháp lý

Đoàn đã tiến hành kiểm tra hồ sơ hành chính, pháp lý của cơ sở: 4/4 trường + 3 điểm trường = 100% có đủ hồ sơ, sổ sách theo quy định (Bao gồm: hợp đồng mua thực phẩm; sổ kiểm thực ba bước; sổ lưu mẫu thức ăn; hóa đơn/sổ giao nhận thực phẩm).

2. Về điều kiện đảm bảo ATTP

- Điều kiện cơ sở vật chất:

+ 4/4 Bếp ăn tập thể + 3 điểm trường = 100% có kết cấu nhà bếp vững chắc, được xây dựng và vận hành theo nguyên tắc một chiều; Còn 01 bếp điều kiện cơ sở vật chất xuống cấp, diện tích khu vực bếp chật hẹp (tại bếp ăn điểm trường Trờ trường mầm non số 2 Phúc Khánh); 01 bếp ăn có trần, tường, nền chưa đáp ứng được công tác đảm bảo ATTP so với nhu cầu số lượng suất ăn (tại bếp ăn điểm trường chính trường Mầm non số 1 Phúc Khánh)

- Điều kiện trang thiết bị, dụng cụ; 07/07 bếp ăn tập thể cơ bản đảm bảo theo quy định.

- Điều kiện người trực tiếp tiếp xúc với thực phẩm: 100% người phục vụ tại các bếp ăn tập thể có kiến thức về ATTP; thực hành vệ sinh cá nhân đảm bảo theo quy định.

- Thực phẩm và nguyên liệu, phụ gia thực phẩm: 100% các trường được kiểm tra thực hiện mua thực phẩm theo hợp đồng đã ký, tại thời điểm kiểm tra đoàn không phát hiện cơ sở sử dụng nguyên liệu ôi thiu, mốc hỏng hoặc quá hạn sử dụng.

- 4/4 trường = 100% có hợp đồng mua bán thực phẩm, xuất hóa đơn mua bán thực phẩm và khảo sát hàng hóa theo quy định.

3. Lấy mẫu thực phẩm

Trong quá trình kiểm tra đoàn tiến hành lấy 4 mẫu thực phẩm, cụ thể:

- Test nhanh: 4 mẫu (bát, đĩa, thìa; 01 mẫu rau test nhanh chỉ tiêu thuốc trừ sâu), kết quả: Đạt 4/4 mẫu, kết quả: Đạt 4/4 mẫu.

4. Xử lý vi phạm: Không.

III. Nhận xét đánh giá

1. Ưu điểm:

Các trường học đã chấp hành tốt các quy định pháp luật về ATTP về điều kiện cơ sở vật chất, trang thiết bị dụng cụ, người tham gia chế biến tại bếp ăn bán trú phù hợp các quy định về an toàn thực phẩm; có cam kết bảo đảm an toàn thực phẩm; hàng năm các trường có tổ chức tập huấn cho giáo viên, nhân viên các kiến thức về an toàn thực phẩm; có kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn. Về nguồn gốc thực phẩm: Các trường đã ký hợp đồng với cơ sở kinh doanh thực phẩm để cung cấp các nguyên liệu thực phẩm. Nguồn nước dùng cho chế biến thực phẩm đều đảm bảo an toàn thực phẩm theo quy định.

Các nhà trường đã chỉ đạo triển khai và thực hiện nghiêm túc các quy định về an toàn thực phẩm; chỉ đạo các điểm trường tổ chức bữa ăn bán trú đảm bảo dinh dưỡng hợp lý, đồng thời thực hiện quy định về công tác an toàn trường học, đảm bảo môi trường trường học xanh, sạch, đẹp. Hầu hết bếp ăn bán trú có khu chế biến hợp vệ sinh, sạch sẽ, ngăn nắp, thoáng mát đảm bảo yêu cầu, không có tình trạng ngộ độc thực phẩm xảy ra trong nhà trường hoặc biểu hiện bất thường liên quan đến ngộ độc thực phẩm.

2. Tồn tại.

- Tại thời điểm kiểm tra, một số bếp ăn tập thể việc đầu tư về cơ sở vật chất còn hạn chế, chưa đáp ứng yêu cầu theo quy định, điều kiện cơ sở vật chất xuống cấp, diện tích khu vực bếp chật hẹp; trần, tường nhà ẩm mốc...kho bảo quản thực phẩm chưa đảm bảo quy định.

- Một số trường hợp đồng mua bán thực phẩm chưa chặt chẽ, Xuất hóa đơn mua bán thực phẩm và khảo sát hàng hóa chưa theo hướng dẫn.

IV. Đề xuất, kiến nghị:

1. Với các nhà trường có bếp ăn tập thể:

- Đề nghị các trường học tổ chức ăn bán trú triển khai nghiêm túc quy định của Luật an toàn thực phẩm và văn bản hướng dẫn thực hiện công tác đảm bảo an toàn thực phẩm; kiểm soát chặt chẽ nguồn gốc thực phẩm và thường xuyên tổ chức kiểm tra đánh giá cơ sở cung cấp thực phẩm. Cho các trường mầm non, tiểu học, trung học cơ sở có bếp ăn bán trú thực hiện kiểm thực ba bước, lưu mẫu thức ăn 24 giờ theo đúng hướng dẫn tại Quyết định số 1246/QĐ-BYT ngày 31/3/2017 của Bộ Y tế.

- Chủ động phối hợp với Trạm Y tế xã trong công tác kiểm tra, giám sát định kỳ hoặc đột xuất các trường học trên địa bàn. Yêu cầu các trường có bếp ăn tập thể trường học thực hiện tốt công tác quản lý, thực hiện nghiêm túc các quy định của pháp luật về bảo đảm ATTP tại các bếp ăn tập thể trường học; công khai thực đơn hằng ngày, lượng thực phẩm phục vụ hằng ngày cho các em học sinh. Cử cán bộ đủ năng lực quản lý và kiểm soát chất lượng, an toàn thực phẩm để quản lý bếp ăn tập thể nhằm bảo vệ sức khỏe, dinh dưỡng, quyền lợi của các em học sinh.

- Đôn đốc, giám sát các điểm trường có tổ chức bếp ăn tập thể chưa đảm bảo các điều kiện về an toàn thực phẩm khắc phục những tồn tại mà Đoàn kiểm tra đã chỉ ra, báo cáo kết quả thực hiện về sở Giáo dục và Đào tạo

- Nâng cao trách nhiệm trong công tác quản lý và bảo đảm ATTP tại bếp ăn tập thể, phấn đấu không để xảy ra ngộ độc thực phẩm và bệnh truyền qua thực phẩm.

2. Trạm Y tế

- Tiếp tục phối hợp với Ngành Giáo dục tăng cường công tác kiểm tra, giám sát “Bảo đảm an toàn thực phẩm, trong đó chú trọng an toàn thực phẩm bếp ăn tập thể, dịch vụ ăn uống và thức ăn đường phố”.

- Chú trọng kiểm tra, kiểm soát việc thực hiện đảm bảo an toàn thực phẩm tại các trường học, cơ sở giáo dục đối với hình thức cung cấp nguyên liệu thực phẩm của tổ chức, cá nhân trong và ngoài xã.

- Phối hợp với Trung tâm y tế khu vực Bảo Yên tổ chức các lớp tập huấn, cập nhật kiến thức, các văn bản mới về an toàn thực phẩm cho người đứng đầu và nhân viên chế biến thực phẩm tại các trường học, cơ sở giáo dục.

- Đẩy mạnh công tác tuyên truyền, hướng dẫn về công tác bảo đảm ATTP tại các trường học và cơ sở giáo dục có bếp ăn tập thể trên địa bàn.

- Tăng cường phối hợp với các cơ quan liên quan trong công tác kiểm tra, giám sát việc thực hiện các quy định của pháp luật đối với bếp ăn tập thể.

Trên đây là báo cáo Kết quả kiểm tra chuyên ngành các trường học có bếp ăn tập thể trên địa bàn xã Phúc Khánh tháng 10 năm 2025 của Ủy ban nhân dân xã Phúc Khánh./.

Nơi nhận:

- Như trên;
- TT Đảng ủy, HĐND xã;
- Lãnh đạo UBND xã;
- Các trường học có bếp ăn trên địa bàn xã;
- Phòng VH-XH xã;
- Trạm y tế xã;
- Lưu: VT.

TM. ỦY BAN NHÂN DÂN
KT. CHỦ TỊCH
PHÓ CHỦ TỊCH

Đoàn Thế Xương