

UBND HUYỆN ĐẠI TỪ  
**PHÒNG GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO**

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

Số: 255 /PGDDĐT-GDMN  
V/v đảm bảo an toàn thực phẩm tại  
cơ sở giáo dục mầm non trong điều kiện tiếp tục  
phòng, chống dịch Covid-19.

Đại Từ, ngày 27 tháng 5 năm 2020

Kính gửi: Các đơn vị Mầm non trong huyện

*Căn cứ hướng dẫn tại công văn số 964/ATTP-NĐTT ngày 23/4/2020 của Cục An toàn thực phẩm, Bộ Y tế về bảo đảm an toàn thực phẩm trong điều kiện tiếp tục phòng chống dịch Covid-19;*

*Căn cứ công văn số 963/SGDDĐT-GDMN ngày 22/5/2020 của Sở Giáo dục và Đào tạo về đảm bảo an toàn thực phẩm tại cơ sở giáo dục mầm non trong điều kiện tiếp tục phòng, chống dịch Covid-19;*

Để đảm bảo an toàn thực phẩm trong điều kiện tiếp tục phòng chống dịch Covid-19 theo chỉ đạo của Thủ tướng Chính phủ, Bộ Giáo dục và Đào tạo (GDĐT), Sở Giáo dục và Đào tạo Thái Nguyên, Phòng Giáo dục và Đào tạo huyện Đại Từ yêu cầu các cơ sở giáo dục mầm non có bếp ăn bán trú cho trẻ cần thực hiện nghiêm túc các biện pháp sau:

1. Các bếp ăn trong cơ sở GDMN cần tiếp tục thực hiện đầy đủ và nghiêm túc các yêu cầu về điều kiện an toàn thực phẩm theo quy định tại khoản 2 Điều 2 Nghị định số 155/2018/NĐ-CP ngày 12/11/2018 của Chính phủ về sửa đổi bổ sung một số quy định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Y tế và thực hiện đầy đủ các quy định về dinh dưỡng cho trẻ theo quy định Thông tư 28/2016/TT-BGDĐT ngày 30/12/2016 của Bộ GDĐT.

2. Tăng cường công tác tuyên truyền, giáo dục về công tác đảm bảo ATVSTP, phòng chống dịch bệnh trong trường học và với cha mẹ trẻ. Chú trọng các biện pháp giữ gìn vệ sinh cá nhân phòng dịch bệnh của cô và trẻ tại trường và gia đình. Tích cực công tác tư vấn dinh dưỡng bảo vệ sức khỏe cho trẻ tới 100% phụ huynh khi chăm sóc trẻ tại gia đình và cộng đồng.

3. Thực hiện tốt các điều kiện đảm bảo vệ sinh, an toàn thực phẩm tại các bếp ăn:

- Rửa soát, kiểm tra nguồn gốc nguyên liệu, thực phẩm của các đơn vị đã ký hợp đồng cung cấp nhằm phát hiện và dừng nguồn nguyên liệu mất an toàn, phối hợp báo cáo các cơ quan chức năng xử lý theo pháp luật (nếu có);

- Tuyệt đối sử dụng nguyên liệu thực phẩm chế biến món ăn cho trẻ có rõ nguồn gốc pháp lý, có nhãn mác và được cơ quan chức năng kiểm định chất lượng. Thức ăn của trẻ phải được chế biến và nấu chín theo quy trình và được sử dụng hết trong ngày. Không sử dụng đồ ăn đóng gói sẵn trong bữa ăn của trẻ.

- Đối với nhân viên nấu ăn: Nhân viên chế biến thức ăn, tiếp xúc trực tiếp với thức ăn phải đeo khẩu trang và có đầy đủ dụng cụ đồ dùng bảo hộ cá nhân khi làm việc; giữ khoảng cách tiếp xúc giữa nhân viên chế biến, phục vụ và người sử

dụng thực phẩm theo quy định. Không đeo đồ trang sức khi thực hiện nhiệm vụ; Hàng ngày Ban giám hiệu, nhân viên y tế kiểm tra giám sát việc thực hiện các quy định của đội ngũ nhân viên nấu ăn trước khi xuống bếp thực hiện nhiệm vụ. Tuyệt đối những người có ít nhất một trong các triệu chứng ho, sốt, khó thở không được bố trí làm việc tại bếp ăn, phục vụ ăn uống cho trẻ.

- Khu vực chế biến thức ăn:

+ Bảo đảm không để nhiễm chéo giữa thực phẩm chưa qua chế biến và thực phẩm đã qua chế biến,

+ Phải có nơi rửa tay, đủ nước sạch và xà phòng để rửa tay và có thể trang bị thêm dung dịch khử khuẩn bàn tay cho người sơ chế, chế biến thực phẩm.

+ Dụng cụ nhà bếp trước và sau khi chế biến phải đảm bảo được vệ sinh sạch sẽ, an toàn,

- Đảm bảo nguồn nước đạt quy chuẩn phục vụ việc chế biến, đảm bảo an toàn nước uống cho trẻ

5. Đảm bảo các quy định trong tổ chức bữa ăn cho trẻ trên nhóm lớp:

- Giáo viên đảm bảo môi trường lớp học sạch sẽ, thoáng mát, an toàn; có đủ dụng cụ ăn uống cho riêng từng trẻ và phải được hấp sấy và được vệ sinh sạch sẽ, khử khuẩn trước và sau khi sử dụng. Giáo viên tuân thủ nghiêm túc việc đeo khẩu trang, găng tay khi chia cơm và cho trẻ ăn; Giáo viên trên các nhóm lớp hàng ngày báo cáo tình hình sức khỏe cá nhân, nếu có các biểu hiện ho, sốt, khó thở không được tiếp xúc với trẻ, BGH bố trí cho giáo viên đi kiểm tra sức khỏe tại các cơ sở y tế;

- Hướng dẫn trẻ rửa tay trước khi ăn, giữ vệ sinh, hạn chế di chuyển, không nói to, cười đùa trong khi ăn uống.

- Thực hiện kiểm thực 3 bước, lưu mẫu thức ăn theo quy định.

6. Ban giám hiệu các đơn vị tăng cường hoạt động kiểm tra, giám sát việc đảm bảo an toàn thực phẩm theo các tiêu chí nêu trên, người đứng đầu cơ sở giáo dục mầm non chịu trách nhiệm về đảm bảo an toàn thực phẩm trong phạm vi quản lý.

Phòng GDĐT Đại Từ yêu cầu các đơn vị mầm non trên địa bàn nghiêm túc thực hiện. Trong quá trình thực hiện, những vấn đề phát sinh, vướng mắc đề nghị các đơn vị báo cáo về tổ Mầm non phòng Giáo dục và Đào tạo để thống nhất và kịp thời giải quyết./.

**Nơi nhận:**

- Như trên ;
- Lưu: VT,GDMN.

**KT. TRƯỞNG PHÒNG  
PHÓ TRƯỞNG PHÒNG**

**Vũ Thị Lan Oanh**

