

Chà Tỏ, ngày 27 tháng 10 năm 2025

BÁO CÁO

Về việc tổ chức bếp ăn tập thể và công tác đảm bảo minh bạch, an toàn thực phẩm năm học 2025-2026

Kính gửi: - Đoàn kiểm tra Liên ngành tỉnh Điện Biên.

Thực hiện theo Kế hoạch số 3307 /KH-ĐKTLN ngày 27/10/2025 của Đoàn kiểm tra Trường Mầm non Nậm Khăn báo cáo tình hình tổ chức bếp ăn tập thể và công tác đảm bảo minh bạch, an toàn thực phẩm năm 2025-2026 như sau:

I. THÔNG TIN CHUNG

- Tên trường: Mầm non Nậm Khăn, xã Chà Tỏ, tỉnh Điện Biên.
- Địa chỉ: Bản Nậm Khăn, xã Chà Tỏ, tỉnh Điện Biên.
- Tên và SĐT của Hiệu trưởng: Lò Thị Dung, số điện thoại: 0365225786
- Tổng số học sinh bán trú: 204 học sinh
- Số lượng suất ăn trung bình hàng ngày: 204 suất.
- Hình thức tổ chức bếp ăn: Nhà trường Hợp đồng nhân viên nuôi dưỡng và vận động phụ huynh tự nấu.

II. CĂN CỨ PHÁP LÝ TRIỂN KHAI

1. Triển khai văn bản của Trung ương, Tỉnh, Sở giáo dục, Xã

Nhà trường đã tổ chức quán triệt, triển khai Nghị định, Nghị quyết, Quyết định và các văn bản hướng dẫn của các cấp có thẩm quyền thông qua một số văn bản sau:

- Triển khai Nghị định 66/2025/NĐ-CP ngày 12/3/2025 của Chính phủ
- Triển khai Nghị định 105/2020/NĐ-CP ngày 08/9/2020 của Chính phủ
- Triển khai công văn số 2647/SGDĐT-KHTC ngày 04/09/2025 về việc triển khai Nghị quyết của HĐND tỉnh, Quyết định của UBND tỉnh quy định chi tiết của Nghị định 66/2025/NĐ-CP của Chính phủ.
- Triển khai văn bản hướng dẫn số 1702/SGDĐT- KHTC ngày 19/6/2024 của Sở Giáo dục và Đào tạo V/v Hướng dẫn tổ chức bếp ăn tập thể trong các cơ sở giáo dục trên địa bàn tỉnh Điện Biên.
- Công văn số 422/UBND-VHXXH ngày 15/09/2025 của UBND- Phòng VHXXH xã Chà Tỏ về việc triển khai Nghị quyết của HĐND tỉnh, Quyết định của UBND tỉnh quy định chi tiết của Nghị định 66/2025/NĐ-CP của Chính phủ.

2. Triển khai hệ thống văn bản của nhà trường

- Trong quá trình triển khai thực hiện Nghị định 66/2025/NĐ-CP, Nghị định 105/2020/NĐ-CP và các văn bản hướng dẫn của các cấp có thẩm quyền nhà trường đã ban hành một số văn bản cụ thể như sau:

Kế hoạch số:41/KH-MNNK ngày 09/09/2025 kế hoạch xét duyệt chế độ hỗ trợ ăn trưa cho trẻ mầm non năm học 2025-2026 theo NĐ105/2020/NĐ-CP.

Quyết định số: 107/QĐ-MNNK ngày 09/09/2025 Quyết định về việc thành lập Hội đồng xét duyệt chế độ ăn trưa cho học sinh 3, 4, 5 tuổi năm học 2025-2026 theo NĐ 105/2020/NĐ-CP.

Kế hoạch số:32/KH-MNNK ngày 05/08/2025 kế hoạch xét duyệt chế độ hỗ trợ ăn trưa cho trẻ em nhà trẻ năm học 2025-2026 theo NĐ66/2025/NĐ-CP.

Quyết định số: 99/QĐ-MNNK ngày 26/08/2025 Quyết định về việc thành lập Hội đồng xét duyệt học sinh đề nghị hỗ trợ chính sách cho trẻ nhà trẻ năm học 2025-2026 theo NĐ 66/2025/NĐ-CP.

Quyết định số: 112/QĐ-MNNK ngày 12/09/2025 Quyết định về việc phê duyệt danh sách chế độ CPHT và CBHP 4 tháng cuối năm 2025.

Thông báo số:38/TB-MNNK ngày 15/09/2025. Thông báo công khai kết quả xét duyệt học sinh bán trú năm học 2025-2026 theo NĐ 105/2020/NĐ-CP, NĐ 66/2025/NĐ-CP.

Tờ trình số: 66/TTr- ngày 11/09/2025. Tờ trình về việc đề nghị phê duyệt danh sách học sinh bán trú theo NĐ 105/2020/NĐ-CP năm học 2025-2026.

Tờ trình số: 49/TTr- ngày 28/08/2025. Tờ trình về việc đề nghị phê duyệt danh sách học sinh bán trú theo NĐ 66/2025/NĐ-CP năm học 2025-2026.

Quyết định số: 95/QĐ-MNNK ngày 28/08/2025 quyết định về việc thành lập ban quản trị đời sống để tổ chức bếp ăn tập thể cho học sinh bán trú năm học 2025-2026.

Kế hoạch số 42/KH-MNNK ngày 08/09/2025 kế hoạch về việc tổ chức thực hiện và giám sát quy trình tổ chức bếp ăn tập thể năm học 2025-2026.

III. TÌNH HÌNH TỔ CHỨC BẾP ĂN TẬP THỂ

1. Công tác tổ chức nhân sự Ban Quản trị đời sống

Báo cáo công tác lựa chọn, thành lập Ban Quản trị đời sống để tổ chức nấu ăn cho học sinh.

- Quyết định số: 95/QĐ-MNNK ngày 28/08/2025 quyết định về việc thành lập ban quản trị đời sống để tổ chức bếp ăn tập thể cho học sinh bán trú năm học 2025-2026.

- Kế hoạch số 42/KH-MNNK ngày 08/09/2025 kế hoạch về việc tổ chức thực hiện và giám sát quy trình tổ chức bếp ăn tập thể năm học 2025-2026.

- Biên Bản họp ngày 29/08/2025 của Ban quản trị đời sống tổ chức bếp ăn tập thể cho học sinh bán trú tháng 9 năm học 2025-026.

- Biên Bản họp ngày 03/08/2025 của Ban quản trị đời sống tổ chức bếp ăn tập thể cho học sinh bán trú tháng 10 năm học 2025-026.

2. Nhân viên nấu ăn và vệ sinh cá nhân

- Năm học 2025-2026 nhà trường hợp đồng 01 nhân viên nấu ăn, 01 nhân viên này đã được khám sức khỏe và được cấp giấy khám sức khỏe theo quy định của bộ y tế, trong 01 nhân viên đã có 01 nhân viên được tập huấn và được cấp giấy xác nhận tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm theo quy định

- Trong quá trình chế biến thức ăn nhân viên đảm bảo vệ trang phục, thực hiện tốt các khâu trong chế biến thức ăn.

- Trong quá trình tuyển dụng hợp đồng nấu ăn Nhà trường ưu tiên hợp đồng những nhân viên đã có chứng chỉ Đào tạo về kiến thức nấu ăn và đã có kinh nghiệm nấu ăn lâu năm trong đơn vị nhà trường.

3. Cơ sở vật chất và trang thiết bị bếp ăn

- Địa điểm, môi trường: Có đủ diện tích để bố trí các khu vực chế biến thực phẩm và thuận tiện cho việc vận chuyển thực phẩm; khu vực chế biến không bị ngập nước, đọng nước; không bị ảnh hưởng bởi động vật, côn trùng, vi sinh vật gây hại; không ảnh hưởng đến an toàn thực phẩm từ các khu vực ô nhiễm bụi, hoá chất độc hại và các nguồn gây ô nhiễm khác;

- Nơi chế biến thức ăn: Có khá đủ đồ dùng, dụng cụ chế biến, bảo quản và sử dụng riêng đối với thực phẩm tươi sống và thực phẩm đã qua chế biến; có đủ dụng cụ chia, gói, gói, chứa đựng thức ăn, dụng cụ ăn uống bảo đảm sạch sẽ, thực hiện chế độ vệ sinh hàng ngày.

- Khu bảo quản thức ăn, thực phẩm bảo đảm vệ sinh

- Kho chứa thực phẩm: Bảo đảm lưu thông không khí, đủ ánh sáng.

- Có 3 vòi rửa cho học sinh chuyên rửa tay, chân, cơ bản đảm bảo, có xà bông lifebuoy chuyên để cho học sinh rửa tay.

- Nguồn nước: Nhà trường có 2 Nguồn nước 1 giếng khoan, 1 nguồn nước khe tự nhiên sử dụng để sơ chế và vệ sinh dụng cụ phù hợp đảm bảo vệ sinh, có 1 máy lọc nước công nghiệp để phục vụ nước uống và nấu ăn cho học sinh.

- Phòng chống cháy nổ: Nhà trường đã xây dựng phương án phòng chống cháy nổ và mua bổ sung 12 bình khí cứu hỏa và tổ chức cho 11 đồng chí tham gia lớp tập huấn phòng cháy, chữa cháy do Phòng cảnh sát PCCC công an tỉnh

tổ chức và thường xuyên kiểm tra định kỳ về các thiết bị phòng CCC và hệ thống các đường điện có nguy cơ cháy nổ trong đơn vị nhà trường.

Thiếu bàn sơ chế ở trung tâm, thiếu bàn sơ chế, chia ăn ở các bản, thiếu nồi chia cơm, canh, thức ăn to ở bản đông trẻ: Hô Tàu

4. Quy trình xây dựng và công khai thực đơn

a. Việc xây dựng thực đơn

- Giáo viên chủ nhiệm: Tổng hợp ý kiến từ học sinh, phụ huynh, từ các thành viên khác trong đơn vị nhà trường.

- Nhân viên y tế: Tham gia đánh giá, tham mưu về hàm lượng dinh dưỡng cho từng loại rau củ của, thịt...

- Nhân viên kế toán: Tính toán định mức số tiền ăn trong tháng chia cho các bữa ăn, ngày ăn trong tháng sao cho hợp lý.

- Sau khi tổng hợp ý kiến của học sinh, phụ huynh, từ các thành viên khác trong đơn vị nhà trường từ giáo viên chủ nhiệm nhà trường tiến hành họp Ban Quản trị thống nhất và xây dựng thực đơn cho từng bữa của các ngày trong tuần, tháng có đầy đủ tên món, số lượng, chất lượng, giá thành (các món không trùng lặp trong ngày).

b. Việc công khai và thay đổi thực đơn

- Bảng công khai chính sau khi được phó trưởng ban phê duyệt sẽ được công khai trên bảng tin trong nhà ăn của nhà trường trước 7h30 có đầy đủ chữ ký của các thành viên Ban Quản trị trực trong ngày.

- Thay đổi, điều chỉnh thực đơn: Hiện nay nhà trường chưa thực hiện thay đổi thực đơn, nếu có sự thay đổi thực đơn nhà trường sẽ họp Ban quản trị để thống nhất.

5. Quy trình lựa chọn đơn vị cung ứng

- Nhà trường ra Quyết định số 95/QĐ-MNNK ngày 03/08/2025 về việc thành lập tổ khảo sát giá cả thị trường và khảo sát năng lực nhà cung ứng thực phẩm cho học sinh bán trú năm học 2025-2026 thời gian đi khảo sát bắt đầu từ 20 đến 25 hằng tháng, thành phần gồm nhân viên kế toán, nhân viên tiếp phẩm, nhân viên y tế. Nội dung khảo sát, tìm hiểu thông tin các đơn vị cung ứng, khảo sát thị trường, xác định đơn vị có nguồn cung cấp giá cả hợp lý, thực phẩm chất lượng, có giấy phép kinh doanh, giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm và các điều kiện khác theo quy định hiện hành.

- Tổ chức lựa chọn nhà cung ứng thực phẩm: Nhà trường tổ chức họp Ban quản trị đời sống dựa trên biên bản của tổ đi khảo sát giá thực tế tại 3 địa phương gồm: Xã Mường Chà, xã Si Pa Phìn, xã Chà Tở. Hội đồng xem xét, so sánh giá

các mặt hàng ở từng địa phương so với báo cáo tình hình giá cả thị trường tháng 8, 9 của Sở Tài chính và các điều kiện của các hộ kinh doanh từ đó Hội đồng thống nhất lựa chọn nhà cung ứng với giá cả hợp lý, đảm bảo an toàn thực phẩm, có đủ điều kiện về mặt pháp lý theo quy định hiện hành về bếp ăn tập thể, từ kết quả lựa chọn nhà cung ứng của Hội đồng, Hội đồng đề nghị Nhà trường gửi giấy mời thương thảo đến nhà cung ứng để thương thảo giá các mặt hàng sau khi thương thảo thống nhất giá giữa các mặt hàng nhà trường sẽ ra Quyết định chỉ định nhà cung ứng và ra thông báo dán niêm yết công khai trên bảng tin của nhà trường sáu đó ký hợp đồng mua bán với nhà cung ứng.

* Tháng 9,10 năm 2025:

- Nhà trường ký hợp đồng với Hợp tác xã Nông nghiệp Công nghệ cao Si Pa Phìn - Địa chỉ : Bản Tân Lập, xã Si Pa Phìn, tỉnh Điện Biên - Người đại diện Ông: Hà Văn Tài - Chức vụ: Giám đốc

- Số Căn cước công dân số: 038087016379 Ngày cấp: 04/10/2022. Nơi cấp: Cục Cảnh sát QLHC về TTXH:

- Hình thức hợp đồng chọn gói.

6. Quy trình nhập lương thực, thực phẩm, nhiên liệu

- Dựa trên thực đơn ăn trong tuần và định mức ăn của từng bữa nhà trường đặt hàng và giao hàng 2 chuyến trong tuần vào thứ 3 và chủ nhật. trong các ngày nhập thực phẩm này nhà trường đã phân công 1 người tiếp phẩm, nhận trực tiếp với nhà cung ứng dựa trên đơn hàng nhà trường đã đặt.

- Thực phẩm nhập đủ về số lượng, chất lượng dưới sự chứng kiến của 1 thành viên trong Ban Quản trị, nhân viên nuôi dưỡng sau đó nhân viên tiếp phẩm lập biên bản bàn giao cho thủ kho, thủ kho nhập kho và xuất kho theo định mức của từng bữa trong ngày dưới sự chứng kiến của nhân viên nuôi dưỡng, 1 thành viên Ban Quản trị trực ngày đó.

- Xử lý thực phẩm không đạt: Từ đầu năm học đến nay nhà trường nhập các mặt hàng thực phẩm đảm bảo không có thực phẩm nào không đạt.

- Kiểm tra sau chế biến: Bộ phận giám sát có trách nhiệm kiểm tra lại số lượng, chất lượng lương thực, thực phẩm sau khi chế biến để đảm bảo không bị tráo đổi hoặc thất thoát từ khi giao nhận tới khi chế biến.

7. Kiểm thực 3 bước và lưu mẫu thức ăn

Nhân viên y tế lưu mẫu thức ăn theo bữa trưa quy trình lưu mẫu theo mẫu số 4 trong phụ lục 2 kèm theo Quyết định số 1246/QĐ-BYT ngày 31/03/2017 và thời gian hủy mẫu theo mẫu 05 của thông tư này.

8. Công tác thanh toán

- Sau khi hết tháng nhà trường làm biên bản thanh lý Hợp đồng với các mặt hàng đã mua và khớp với số tiền ăn định mức trong tháng.

- Tổ chức thanh toán: thực hiện thanh toán theo hóa đơn bằng hình thức chuyển khoản (khi có nguồn).

- Việc xử lý khi học sinh báo cắt cơm: Đầu năm học nhà trường đã tổ chức họp phụ huynh và đã thống nhất những học sinh nào ốm tại trường nhà trường vẫn nấu ăn bình thường, học sinh nào nghỉ học không có lý do chính đáng nhà trường tổ chức nấu ăn hết định mức tổng số học sinh, nếu đến giờ ăn không có mặt chia suất ăn đó cho trẻ khác ăn và để tránh những học sinh lợi dụng nghỉ học tự do, báo cắt cơm để lấy tiền nhà trường chỉ chi trả báo cắt cơm đối với học sinh nghỉ học có lý do chính đáng như ốm nằm viện có ...

IV. CÔNG TÁC KIỂM TRA VÀ GIÁM SÁT AN TOÀN THỰC PHẨM

1. Công tác tự kiểm tra, giám sát

Ban Quản trị đời sống đã xây dựng kế hoạch và tổ chức kiểm tra, giám sát an toàn vệ sinh thực phẩm bếp ăn tập thể của đơn vị theo định kỳ hoặc đột xuất.

Hàng ngày nhà trường phân công 2 thành viên trong Ban Quản trị giám sát quy trình, nhập kho, xuất kho quá trình chế biến thức ăn, giám sát về mặt số lượng, chất lượng thực phẩm nhập...

2. Giám sát độc lập

Vai trò và kết quả giám sát của bộ phận được giao nhiệm vụ giám sát độc lập đối với quy trình tổ chức bếp ăn đã được trú trọng trong việc kiểm tra quá trình nhập lương thực, thực phẩm, quá trình xuất kho.

3. Kiểm tra, xác minh thông tin được đăng tải trên báo: Không có

V. ĐÁNH GIÁ, KHÓ KHĂN VÀ KIẾN NGHỊ

1. Đánh giá chung

Trong quá trình tổ chức bếp ăn tập thể và công tác đảm bảo minh bạch, an toàn thực phẩm nhà trường tự đánh giá đã tuân thủ quy trình theo quy định hiện hành và kết quả đảm bảo an toàn, dinh dưỡng, và tính minh bạch trong việc tổ chức bếp ăn tập thể không có thông tin, báo chí, phụ huynh, học sinh phản ánh gì về công tác tổ chức bếp ăn của nhà trường. Học sinh được bảo đảm ăn đủ no, ăn có chất, sức khỏe ổn định, tỉ lệ chuyên cần cao. Giảm tình trạng bỏ học, học sinh yên tâm học tập, phụ huynh tin tưởng. Đảm bảo an toàn thực phẩm, không xảy ra ngộ độc.

2. Khó khăn, hạn chế

Cơ sở vật chất còn thiếu thốn: Bàn chia cơm, bàn sơ chế thức ăn ở các điểm bán lẻ, một số hạng mục phục vụ cho các em học sinh bán trú đã xuống cấp: các loại bảng biểu

Kinh phí chế độ ăn trưa cho trẻ mẫu theo nghị định 105/NĐ-CP vẫn còn hạn hẹp: 160. 000đ/tháng/ trẻ, trong khi chế độ của trẻ nhà trẻ theo nghị định 66/NĐ-CP đã 360.000đ/ tháng/ trẻ, tỉ lệ đáp ứng về dinh dưỡng đầy đủ thì chưa đáp ứng đầy đủ.

3. Phương hướng, kiến nghị

Tiếp tục duy trì, nâng cao chất lượng bữa ăn cho học sinh.

Đề nghị cấp trên quan tâm bổ sung kinh phí, đầu tư cơ sở vật chất. Nâng mức tiền hỗ trợ chế độ ăn trưa cho trẻ mẫu giáo cao lên bằng chế độ ăn trưa của trẻ nhà trẻ để các cháu phát triển khỏe mạnh và cân đối.

Đẩy mạnh xã hội hóa, huy động sự hỗ trợ từ các tổ chức, cá nhân.

VI. KẾT LUẬN

Công tác tổ chức bữa ăn bán trú tại trường năm học 2025-2026 đã đạt được những kết quả tích cực, góp phần quan trọng trong việc nâng cao chất lượng giáo dục. Tuy nhiên, vẫn cần sự quan tâm, hỗ trợ nhiều hơn từ các cấp, các ngành và cộng đồng để đảm bảo bền vững.

Nơi nhận:

- Đoàn KTLN (b/c);
- Phòng VH-XH (bc);
- Lưu: VT.

HIỆU TRƯỞNG



Lò Thị Dung