

Số: ~~477~~ PGDDĐT-CTTT

V/v tăng cường đảm bảo vệ sinh, an toàn  
thực phẩm trong cơ sở giáo dục

Văn Giang, ngày 30 tháng 11 năm 2022

**Kính gửi:**

- Các trường Mầm non, Tiểu học, Trung học cơ sở trong huyện;
- Trường Tiểu học và THCS Phụng Công;
- Các Lớp mầm non độc lập trong huyện.

Thực hiện Công văn số 2396/SGDDĐT-CTTT-GDCN ngày 25/11/2022 của Sở Giáo dục và Đào tạo Hưng Yên về việc đảm bảo vệ sinh, an toàn thực phẩm trong trường học, cơ sở giáo dục Phòng Giáo dục và Đào tạo yêu cầu các nhà trường, các Lớp mầm non độc lập trong huyện (các cơ sở giáo dục) thực hiện một số nội dung sau:

- Thực hiện nghiêm các quy định tại Thông tư liên tịch số 08/2008/TTLT BYT-BGDĐT ngày 08/7/2008 của Bộ Y tế và Bộ GDĐT về hướng dẫn công tác vệ sinh an toàn thực phẩm tại các cơ sở giáo dục; Thông tư liên tịch số 13/2016/TTLT-BYT-BGDĐT ngày 12/5/2016 của Bộ Y tế và Bộ GDĐT quy định về công tác Y tế trường học; Chỉ thị số 4316/CT-BGDĐT ngày 12/10/2018 của Bộ trưởng Bộ GDĐT về công tác bảo đảm an toàn thực phẩm trong các cơ sở giáo dục (*đính kèm*) và các văn bản hướng dẫn hiện hành của Bộ GDĐT và Bộ Y tế về đảm bảo vệ sinh, an toàn thực phẩm.

- Đẩy mạnh các hoạt động truyền thông, giáo dục nâng cao nhận thức, trách nhiệm cho cán bộ, giáo viên, nhân viên chế biến thực phẩm tại các bếp ăn, căng tin nhà trường và học sinh, phụ huynh học sinh về vệ sinh, an toàn thực phẩm, phòng, chống các dịch bệnh lây truyền qua đường thực phẩm và ngộ độc thực phẩm. Đặc biệt vai trò chịu trách nhiệm của người đứng đầu cơ sở giáo dục, cán bộ phụ trách bếp ăn trường học đối với công tác đảm bảo vệ sinh, an toàn thực phẩm.

- Đảm bảo điều kiện vệ sinh cơ sở vật chất, trang thiết bị, dụng cụ sơ chế, chế biến, bảo quản và vận chuyển thực phẩm. Kiểm soát chặt chẽ nguồn gốc thực phẩm và các khâu: chế biến, bảo quản, vận chuyển thực phẩm trong các cơ sở giáo dục; tuân thủ quy trình giao nhận, kiểm thực ba bước, lưu mẫu thực phẩm theo đúng quy định. Sử dụng thực phẩm đã được nấu chín và nước đã được đun sôi. Xây dựng thực đơn bữa ăn đảm bảo cân bằng dinh dưỡng; chú trọng đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong quá trình lựa chọn các loại thực phẩm dùng để chế biến thức ăn; tổ chức bữa ăn bán trú cho học sinh đảm bảo quy định về phòng, chống dịch bệnh tại trường học. Kiên quyết không để các cơ

sở sản xuất, cung cấp thực phẩm không đảm bảo đầy đủ các quy định về an toàn thực phẩm, không có Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm cung cấp thực phẩm hoặc suất ăn cho trường học. Tuyệt đối không để xảy ra các nguy cơ dịch bệnh do tổ chức ăn bán trú.

- Triển khai mạnh mẽ các hoạt động vệ sinh trường học để phòng, chống các bệnh truyền nhiễm, chủ động kiểm soát, ngăn chặn dịch bệnh trong trường học. Huy động đội ngũ nhà giáo, cán bộ quản lý giáo dục, học sinh tham gia vệ sinh khuôn viên sân trường, khơi thông cống rãnh, thu gom rác thải xung quanh sân trường, vệ sinh khử khuẩn lớp học. Lập kế hoạch kiểm tra, rà soát và duy trì các hoạt động bảo hành, bảo dưỡng các công trình nước sạch, vệ sinh trong các cơ sở giáo dục.

- Tăng cường phối hợp chặt chẽ giữa nhà trường, gia đình, chính quyền địa phương trong việc giáo dục, hướng dẫn trẻ em, học sinh thực hiện các quy định về an toàn thực phẩm, vệ sinh cá nhân, vệ sinh môi trường. Đảm bảo dinh dưỡng hợp lý kết hợp với tăng cường hoạt động thể lực phù hợp với độ tuổi, thể trạng của trẻ em, học sinh và điều kiện của gia đình trẻ em, học sinh để nâng cao sức khỏe, phòng, chống dịch bệnh và các bệnh không lây nhiễm. Phối hợp với các lực lượng chức năng địa phương không để cho các hàng quán bán rong hoạt động tại các khu vực xung quanh trường học. Tuyên truyền, quán triệt đến học sinh, phụ huynh học sinh không mua bán/sử dụng các thực phẩm không rõ nguồn gốc xuất xứ, không đảm bảo vệ sinh, an toàn thực phẩm.

Yêu cầu các cơ sở giáo dục nghiêm túc thực hiện./.

**Nơi nhận:**

- Như trên;
- Lãnh đạo Phòng;
- Công TTĐT Phòng;
- Lưu: VT, CTTT.

**KT. TRƯỞNG PHÒNG  
PHÓ TRƯỞNG PHÒNG**



**Đàm Huy Đông**