

## PHỤ LỤC 01

### Danh sách các trường triển khai mô hình “Tăng cường kiểm soát an toàn thực phẩm tại bếp ăn tập thể trường tiểu học” trên địa bàn quận Hà Đông năm 2024

(Kèm theo Kế hoạch số 159/KH-UBND ngày 03/04/2024 của UBND quận Hà Đông)

STT	Tên trường	Phường
1	Trường tiểu học Lê Hồng Phong	Hà Cầu
2	Trường tiểu học Trần Đăng Ninh	Quang Trung
3	Trường tiểu học Đoàn Kết	Quang Trung
4	Trường tiểu học Nguyễn Trãi	Nguyễn Trãi
5	Trường tiểu học Lê Lợi	Nguyễn Trãi
6	Trường tiểu học IQ	Nguyễn Trãi
7	Trường tiểu học Văn Yên	Phú La
8	Trường tiểu học Hà Nội - Thăng Long	Phú La
9	Trường tiểu học Yết Kiêu	Yết Kiêu
10	Trường tiểu học Kiến Hưng	Kiến Hưng
11	Trường tiểu học Marie Curie	Kiến Hưng
12	Trường tiểu học Mậu Lương	Kiến Hưng
13	Trường tiểu học Văn Khê	La Khê
14	Trường tiểu học La Khê	La Khê
15	Trường tiểu học Chu Văn An	La Khê
16	Trường tiểu học Nguyễn Du	Văn Quán
17	Trường tiểu học Ban Mai	Văn Quán
18	Trường tiểu học Victory	Văn Quán
19	Trường tiểu học Vạn Phúc	Vạn Phúc
20	Trường tiểu học Vạn Bảo	Vạn Phúc
21	Trường tiểu học Trần Phú	Mộ Lao
22	Trường tiểu học True North	Mộ Lao
23	Trường tiểu học Dương Nội A	Dương Nội
24	Trường tiểu học Trần Quốc Toản	Dương Nội
25	Trường tiểu học Dương Nội B	Dương Nội
26	Trường tiểu học An Hưng	Dương Nội
27	Trường tiểu học Kim Đồng	Dương Nội

28	Trường tiểu học Lê Quý Đôn	Dương Nội
29	Trường tiểu học Phú La	Phú La
30	Trường tiểu học Yên Nghĩa	Yên Nghĩa
31	Trường tiểu học Lê Trọng Tấn	Yên Nghĩa
32	Trường tiểu học Phú Lương I	Phú Lương
33	Trường tiểu học Phú Lương II	Phú Lương
34	Trường tiểu học Phú Cường	Phú Lương
35	Trường tiểu học Phú Lãm	Phú Lãm
36	Trường tiểu học Đồng Mai I	Đồng Mai
37	Trường tiểu học Đồng Mai II	Đồng Mai
38	Trường tiểu học Biên Giang	Biên Giang

**Phụ lục 02**  
**MẪU BÁO CÁO**

(Kèm theo Kế hoạch số 159/KH-UBND ngày 03/4/2024 của UBND quận Hà Đông)

**ỦY BAN NHÂN DÂN**  
**PHƯỜNG.....**

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

....., ngày ..... tháng ..... năm 2024

**BÁO CÁO KẾT QUẢ**

**Triển khai kế hoạch kiểm soát ATTP tại bếp ăn tập thể trường tiểu học**  
**Quý/Năm .....**

- Số trường thực hiện:.....
- Số theo dõi nghi ngờ sự cố ATTP (số người):.....

**I. Công tác chỉ đạo, điều hành trong kỳ báo cáo**

Nội dung	Số lượng
- Số lần họp của phường về triển khai hoạt động kiểm soát ATTP tại BATT trường học	
- Số văn bản phường đã ban hành trong quý/năm để chỉ đạo công tác ATTP tại BATT trường học	
- Số lần kiểm tra, giám sát tiến độ hoạt động bảo đảm ATTP tại BATT của phường tại các trường	
- Khác (ghi rõ):	

**II. Công tác tuyên truyền trong kỳ báo cáo**

Nội dung	Tổng số
- Số tin bài tự viết về ATTP tại BATT trường tiểu học	
- Số lần phát thanh về ATTP tại BATT trường tiểu học trên loa đài phường	
- Số ảnh chụp thực trạng giám sát ATTP tại BATT trường tiểu học	
- Số tờ rơi, tờ gấp về ATTP phát tại BATT trường tiểu học	
- Số bài viết đăng báo, tạp chí về ATTP tại BATT trường tiểu học	
- Cam kết mới/ lũy tích ký cam kết ATTP tại BATT trường tiểu học	
- Hoạt động tuyên truyền khác: ghi rõ	
- Hoạt động ngoại khóa về ATTP tại BATT trường tiểu học	
+ Số lớp tuyên truyền/phổ biến/lồng ghép về ATTP tại các BATT trường tiểu học/số người dự	
+ Khác (ghi rõ).....	

**III. Công tác tập huấn, theo dõi sức khỏe người chế biến, người quản lý**

Nội dung	Số lượng
- Số người tham gia chế biến BATT trường tiểu học có kiến thức ATTP, theo dõi sức khỏe sơ bộ bệnh ngoài da, bệnh cấp tính đường hô hấp: số người/TS nhân viên	
- Người quản lý ATTP (BCĐ, mạng lưới ATTP, Y tế, hiệu trưởng....) được tập huấn: Số lớp/ số người	

#### IV. Công tác kiểm tra, giám sát

Số lượt cơ sở BATT được kiểm tra, giám sát:.....

Kết quả kiểm tra, giám sát các tiêu chí ATTP tại BATT trường tiểu học trong quý/  
năm: .....

Tiêu chí	Số CS KT,GS	Số CS đạt	Số CS khắc phục tồn tại sau khi nhắc nhở đạt	Tỉ lệ (%)
<b>A. Tiêu chí về hồ sơ thủ tục pháp lý</b>				
1. Có kế hoạch đảm bảo ATTP tại BATT trường tiểu học, kết hợp công tác phòng chống dịch				
2. Có Quyết định thành lập tổ giám sát về ATTP đầy đủ thành phần của nhà trường, cơ sở cung cấp suất ăn và hội cha mẹ học sinh				
3. Có sổ theo dõi việc kiểm soát nguồn gốc và chất lượng thực phẩm nhập vào BATT trường học hàng ngày				
4. Có lịch phân công kiểm tra, giám sát nguồn gốc thực phẩm, kiểm thực ba bước và các điều kiện đảm bảo ATTP tại BATT các ngày trong tuần, tháng, quý, năm				
- Tỷ lệ số biên bản có mặt đại diện ban phụ huynh học sinh trong quá trình giám sát hàng ngày				
- Tỷ lệ số biên bản giám sát của tổ giám sát phát hiện lỗi không đảm bảo ATTP				
- Tỷ lệ số biên bản ghi chép sơ sài, chưa đầy đủ nội dung				
5. Có biên bản làm việc với cơ sở sản xuất, chế biến, kinh doanh sản phẩm thực phẩm cung cấp nguồn gốc nguyên liệu chế biến thực phẩm cho BATT định kỳ và đột xuất				
6. Xây dựng phương án xử lý, khắc phục khi có sự cố về ATTP				
7. Có giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP/Bản tự cam kết trách nhiệm đảm bảo ATTP, nguồn gốc nguyên liệu thực phẩm và được niêm yết, công khai tại trường				
<b>B. Tiêu chí về điều kiện ATTP</b>				
1. Vị trí:				
- Tách biệt nguồn ô nhiễm, không bị ngập nước				
- Có diện tích phù hợp				
- Tường, trần, nền làm bằng vật liệu nhẵn, sáng màu, dễ vệ sinh				
2. Nơi chế biến: Được phân khu rõ ràng, nơi sơ chế, chế biến TP và chia thức ăn chín. Thức phẩm sống chín				

riêng biệt.				
- Sơ chế trên bàn cao 60 cm				
- Có trang bị hệ thống phòng, chống côn trùng, động vật gây hại.				
3. Có dụng cụ chứa đựng rác thải và được chuyên đi trong ngày				
4. Đủ nước sạch phù hợp các quy định				
5. Trang thiết bị dụng cụ:				
- Các thiết bị dụng cụ nhà bếp phải đảm bảo thích hợp với từng loại thực phẩm, dễ bảo trì, dễ lau rửa, không thôi nhiễm vào thực phẩm.				
- Không để lẫn hóa chất trong khu vực sơ chế, chế biến, khu vực bảo quản.				
6. Nguồn gốc thực phẩm:				
- Có hợp đồng mua bán thực phẩm với cơ sở sản xuất, chế biến, kinh doanh có tính pháp lý, đủ năng lực để kinh doanh thực phẩm.				
- Lưu giữ đầy đủ phiếu giao nhận thực phẩm hàng ngày.				
- Phụ gia thực phẩm trong danh mục cho phép của BYT				
- Nhà trường thực hiện tự truy xuất nguồn gốc thực phẩm, kiểm tra các điều kiện ATTP và năng lực của cơ sở sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm được thể hiện qua biên bản.				
7. Có ghi chép sổ kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn theo quy định.				
8. Ban giám hiệu, người quản lý BATT của đơn vị cung cấp suất ăn cho BATT, người trực tiếp sơ chế, chế biến thực phẩm được bồi dưỡng kiến thức 1 năm/1 lần và có xác nhận tập huấn kiến thức về ATTP.				
9. Ban giám hiệu, người quản lý ATTP, người quản lý ATTP của đơn vị cung cấp suất ăn cho BATT, người trực tiếp sơ chế, chế biến thực phẩm có giấy KSK còn hiệu lực và được chủ cơ sở xác nhận không bị mắc các bệnh tả, lỵ, thương hàn, viêm gan A, E, viêm da nhiễm trùng, lao phổi, tiêu chảy cấp khi đang sản xuất, kinh doanh TP, thực hành vệ sinh cá nhân tốt được tổ giám sát đánh giá thể hiện qua biên bản.				
10. Bảo quản thực phẩm:				
- Kho bảo quản thực phẩm khô, bao gói: Có trang bị phòng, chống chuột, côn trùng, giá kệ thực phẩm, không để thực phẩm sát nền nhà.				
- Phương tiện bảo quản TP tươi sống: Được vệ sinh thường xuyên, đảm bảo nhiệt độ bảo quản, không để				

thực phẩm sống, chín lẫn lộn				
------------------------------	--	--	--	--

### V. Kết quả xét nghiệm nhanh

Nội dung	TS mẫu XN	Số đạt	Tỷ lệ % đạt
Tinh bột			
Nước sôi			
Hàn the			
Dấm			
Độ ôi khét			
Nitrit			
Methanol			
Hypochlorid			
Phẩm màu			
Focmon			
Khác			

Số mẫu xét nghiệm Labo:

Xét nghiệm vi sinh đạt ..... /TS.....mẫu

Xét nghiệm hóa học đạt ..... /TS.....mẫu

### VI. Các hình thức xử lý

Hình thức	Số lượng
Xử lý vi phạm hành chính: Số tiền:	
Phê bình nhắc nhở tại chỗ	
Khác: ghi rõ	

### VII. Kinh phí

Hỗ trợ của địa phương: .....

Kinh phí hỗ trợ của thành phố: .....

Kinh phí hỗ trợ từ các nguồn hợp pháp khác: .....

### VIII. Khó khăn, tồn tại:

.....  
.....

### IX. Đề xuất kiến nghị:

.....  
.....

Nơi nhận:

**TM. ỦY BAN NHÂN DÂN  
CHỦ TỊCH**