TẠP CHÍ ĐIỆN TỬ
THƯƠNG HIỆU & CÔNG LUẬN

Bắc Ninh đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm trong các bữa ăn học đường

09:54 14/10/2022

Thời gian qua, song song với việc nâng cao chất lượng giáo dục, công tác đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm (ATTP) trong các cơ sở giáo dục trên địa bàn tỉnh Bắc Ninh cũng được các ngành chức năng quan tâm, chỉ đạo, thực hiện theo quy định nhằm đảm bảo sức khỏe cho học sinh.

Theo thống kế của Sở GD&ĐT tỉnh Bắc Ninh, trong năm học 2021 - 2022, tại các cơ sở giáo dục trên địa bàn tỉnh không xảy ra ngộ độc thực phẩm nghiêm trọng.



Bữa ăn bán trú của học sinh tại Cơ sở Mầm non tư thục Sao Mai.

Nhằm đảm bảo các quy định về vệ sinh ATTP trong các cơ sở giáo dục, trong năm học 2022 - 2023, Sở GD&ĐT tỉnh đã phối hợp với Ban Quản lý ATTP và các ngành liên quan tổ chức tập huấn kiến thức, tuyên truyền các nội dung đảm bảo vệ sinh ATTP cho cán bộ quản lý, nhân viên nấu ăn tại các cơ sở giáo dục

có tổ chức ăn bán trú cho học sinh, góp phần nâng cao nhận thức, thái độ, hành vi, mang lại cho trẻ em, học sinh bữa ăn đảm bảo dinh dưỡng, an toàn.

Ngoài ra, Sở GD&ĐT tỉnh cũng chỉ đạo các cơ sở giáo dục trên địa bàn có học sinh ăn bán trú thực hiện nghiêm các quy định về đảm bảo vệ sinh ATTP; tăng cường phối hợp thanh tra, kiểm tra, kiểm soát việc thực hiện các quy định về đảm bảo ATTP, nhất là kiểm soát chặt chẽ nguồn gốc, xuất xứ nguyên liệu thực phẩm của nhà cung cấp và quy trình phân chia, định lượng suất ăn để đảm bảo ATTP cũng như đầy đủ dinh dưỡng cho bữa ăn học đường.



Giáo viên cơ sở Mầm non tư thục Sao Mai chia thức ăn cho các em học sinh.

Đặc biệt, ngay từ đầu năm học 2022 - 2023, các huyện, thành phố trong toàn tỉnh đã thành lập các đoàn thanh tra, kiểm tra liên ngành, tiến hành kiểm tra, giám sát các điều kiện đảm bảo ATTP đối với các bếp ăn bán trú trường học.

Qua kiểm tra, giám sát cho thấy hầu hết các nhà trường đã cơ bản đảm bảo chất lượng dinh dưỡng và các điều kiện vệ sinh ATTP; khu vực bếp được bố trí theo tiêu chuẩn, sạch sẽ; xuất trình được đầy đủ giấy tờ, bản cam kết ATTP, hợp đồng, hóa đơn mua bán thực phẩm…

Hiện toàn tỉnh Bắc Ninh có khoảng 137.946 học sinh bán trú, nội trú tại 272 cơ sở giáo dục, chủ yếu là cấp Mầm non và Tiểu học. Phần lớn các cơ sở giáo dục tổ chức bán trú cho trẻ em, học sinh đều có bếp nấu ăn tại trường.



Nhân viên bếp Trường Mầm non Kinh Bắc trang bị đầy đủ đồ bảo hộ sơ chế thực phẩm, chuẩn bị bữa ăn cho học sinh.

Cụ thể, trường Mầm non Kinh Bắc (phường Kinh Bắc, thành phố Bắc Ninh) hiện có 480 học sinh ăn bán trú 02 bữa/ngày, gồm 01 bữa chính và 01 bữa phụ. Khu vực bếp ăn của nhà trường được đầu tư xây dựng khang trang theo mô hình một chiều với 03 khu riêng biệt và trang bị đầy đủ đồ dùng, dụng cụ nhà bếp, tủ và kho bảo quản thực phẩm... Nhân viên bếp đều được tập huấn và có xác nhận kiến thức ATTP, trang bị đầy đủ đồ bảo hộ, thực hiện chế độ ghi chép, lưu mẫu thức ăn hàng ngày theo quy định.

Cơ sở Mầm non tư thục Sao Mai hiện có 03 cơ sở với 220 học sinh ăn bán trú 04 bữa/ngày gồm bữa sáng, bữa trưa và 02 bữa phụ. Sau khi tiếp nhận và kiểm tra thực phẩm vào đầu giờ sáng, nhân viên bếp sẽ tiến hành chế biến thức ăn và lưu mẫu theo quy định. Khu vực bếp được bố trí khoa học, thoáng đãng, luôn được vệ sinh sạch sẽ tránh gây ẩm mốc; đồ dùng được rửa sạch và sấy khô để đảm bảo an toàn chất lượng mỗi bữa ăn.

Bá Đoàn