TẠP CHÍ ĐIỆN TỬ
THƯƠNG HIỆU & CÔNG LUẬN

Hà Nội: Đảm bảo chất lượng bữa ăn bán trú cho học sinh

15:56 07/10/2020

Năm học 2020-2021, ngành Giáo dục Hà Nội xác định việc bảo đảm an toàn cho học sinh là nhiệm vụ quan trọng hàng đầu, trong đó có việc bảo đảm an toàn bữa ăn bán trú.

Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm (Sở Y tế Hà Nội) thông tin, toàn thành phố hiện có gần 2.200 bếp ăn trường học, bếp ăn tập thể... Ngay từ đầu năm học 2020-2021, nhiều trường học trên địa bàn thành phố đã thành lập Ban Chỉ đạo an toàn, vệ sinh thực phẩm; thành lập tổ giám sát, gồm có đại diện ban phụ huynh, hiệu trưởng, giáo viên... để cùng giám sát nguồn thực phẩm cung ứng.



Ảnh minh hoạ (Ảnh: HNM)

Phó Giám đốc Sở Giáo dục và Đào tạo Hà Nội Phạm Xuân Tiến cho biết, Sở sẽ tăng cường kiểm tra thường xuyên và đột xuất đối với các nhà trường trong việc

tổ chức bữa ăn cho học sinh, trong đó có việc thực hiện quy trình cung ứng thực phẩm. Hiệu trưởng nhà trường có trách nhiệm kiểm soát quy trình này, kiên quyết nói không với thực phẩm không rõ nguồn gốc, thực phẩm quá hạn sử dụng. Đơn vị nào để xảy ra sự cố liên quan đến chất lượng bữa ăn của học sinh tại trường, hiệu trưởng nhà trường phải chịu trách nhiệm cao nhất.

Để bữa ăn học đường được an toàn, Phó Giám đốc Sở Y tế Hà Nội Trần Văn Chung cho rằng, cùng với sự vào cuộc của cơ quan chức năng rất cần sự chung tay, trách nhiệm của nhà trường, sự giám sát của phụ huynh. Nhà trường cần tạo điều kiện để phụ huynh tham gia vào việc giám sát chất lượng bữa ăn bán trú. Chỉ cần quan sát, kiểm tra bằng mắt thường, phụ huynh sẽ nhận biết được công đoạn chế biến, dụng cụ chế biến có bảo đảm vệ sinh hay không, thậm chí có thể phát hiện được thực phẩm bị ôi thiu, đổi màu, hay đã hết hạn sử dụng…

Hiện tại, Cục An toàn thực phẩm đã triển khai Đường dây nóng: 0243.2321556 hoặc 0911.811.556 hoạt động 24/24 giờ hằng ngày để tiếp nhận thông tin liên quan đến vấn đề bảo đảm an toàn thực phẩm. Phụ huynh có thông tin thực phẩm “bẩn” hãy gọi đến đường dây nóng. Cục An toàn thực phẩm sẽ lập tức thanh tra đột xuất và có thể sẽ đến trực tiếp cơ sở để kiểm tra.

Hà Trần