

Kiểm tra công tác bảo đảm ATTP bếp ăn bán trú tại quận Cầu Giấy

20:05 10/11/2020

Đoàn kiểm tra số 1 TP. Hà Nội yêu cầu quận Cầu Giấy tăng cường hơn nữa công tác kiểm tra, kiểm soát chặt chẽ nguồn gốc thực phẩm đầu vào tại các trường; cần nêu cao vai trò người đứng đầu nhà trường trong đảm bảo an toàn thực phẩm (ATTP) bếp ăn tập thể trường học; nhà trường cần kiểm tra tại chỗ, trong chế biến và truy xuất nguồn gốc nơi cung cấp.



Phó Giám đốc Sở Y tế Hà Nội Trần Văn Chung yêu cầu quận Cầu Giấy thực hiện tốt hơn nữa công tác đảm bảo ATTP

Chiều 10/11/2020, đoàn kiểm tra công tác ATTP số 1 của TP. Hà Nội do Phó Giám đốc Sở Y tế Hà Nội Trần Văn Chung làm trưởng đoàn đã có buổi làm việc và kiểm tra công tác bảo đảm ATTP bếp ăn bán trú và kiểm soát sữa học đường tại quận Cầu Giấy.

Theo báo cáo của UBND quận Cầu Giấy, trên địa bàn quận có 208 trường học tổ chức ăn bán trú, trong đó có 205 trường tổ chức nấu ăn tại bếp ăn nhà trường và 3 trường ký hợp đồng với đơn vị cung cấp suất ăn. Thời gian qua, quận đã tiến hành kiểm tra 16 bếp ăn tập thể trường học. Kết quả, 16/16 bếp ăn đều đạt yêu cầu, bảo đảm vệ sinh, trang thiết bị đầy đủ.

Ban giám hiệu các nhà trường đã làm tốt công tác tự kiểm tra thường xuyên, đột xuất hoạt động của bếp ăn cũng như việc hoàn thiện hồ sơ quản lý bếp ăn bán trú. Cùng với đó, các nhà trường đã huy động được sự tham gia của cha mẹ học sinh trong công tác giám sát, giao nhận thực phẩm, chế biến, chia suất ăn.

Tại buổi làm việc, Đoàn kiểm tra số 1 thành phố yêu cầu quận Cầu Giấy tăng cường hơn nữa công tác kiểm tra, kiểm soát chặt chẽ nguồn gốc thực phẩm đầu vào tại các trường; cần nêu cao vai trò người đứng đầu nhà trường trong đảm bảo an toàn thực phẩm bếp ăn tập thể trường học; nhà trường cần kiểm tra tại chỗ, trong chế biến và truy xuất nguồn gốc nơi cung cấp.

Bên cạnh đó, quận cần công khai minh bạch các đơn vị đạt tiêu chuẩn và các đơn vị không đạt tiêu chuẩn để các nhà trường lựa chọn nhà cung cấp bảo đảm an toàn thực phẩm theo đúng quy định. Đối với sữa học đường trong các nhà trường cần thiết kế, bố trí lại kho địa điểm bảo quản đảm bảo tốt hơn.

Linh Tuệ