

Những khó khăn vướng mắc trong quản lý bếp ăn bán trú

11:07 02/12/2018

Tham dự buổi tọa đàm trực tuyến về “Đảm bảo an toàn thực phẩm bữa ăn bán trú trong trường học trên địa bàn Hà Nội do Báo kinh tế & Đô thị, Sở Y tế, Sở Giáo dục & Đào tạo phối hợp tổ chức sáng ngày 27/11, ông Kiều Cao Chính, đại diện Sở Giáo dục & Đào tạo cho rằng việc quản lý bếp ăn bán trú hiện gặp rất nhiều khó khăn.

Ông Chính cho biết, hiện nay vấn đề an toàn thực phẩm là mối quan tâm chung của toàn xã hội, được Đảng, Quốc hội, Chính phủ, các cấp chính quyền địa phương đặc biệt quan tâm chỉ đạo. Tại các trường học có tổ chức bán trú, nội trú về vấn đề an toàn thực phẩm trong các bữa ăn của học sinh càng trở nên quan trọng nhằm đảm bảo môi trường giáo dục an toàn giúp cho trẻ em có sức khỏe tốt, phát triển đầy đủ về đức, trí, thể, mỹ.

Năm học 2018 - 2019, Hà Nội có 2689 trường học, trong đó mầm non có 1108 trường, tiểu học 737 trường, THCS 623 trường và 221 trường THPT, 1 trường trung cấp chuyên nghiệp với 1.986.809 học sinh và trên 100.000 cán bộ, giáo viên, nhân viên.

Toàn thành phố có 1685 trường tổ chức ăn bán trú, chiếm tỷ lệ 63%. Trong đó có 1074 trường mầm non, 456 trường tiểu học, 126 trường THCS, 29 trường THPT với 3 hình thức bếp ăn là: Tự nấu, thuê nấu tại trường và thuê cung cấp suất ăn.

Đối với mầm non, việc nuôi dưỡng là nhiệm vụ nhưng với bậc tiểu học và các bậc cao hơn là phát sinh từ nhu cầu của phụ huynh và học sinh, nhà trường phục vụ bán trú để đảm bảo an sinh xã hội học sinh được ăn bán trú và nghỉ tại trường không phải về nhà buổi trưa, cha mẹ học sinh không mất thời gian công sức đưa đón giữa giờ, giảm ùn tắc giao thông, giảm bớt rất nhiều chi phí của gia đình và chi phí chung của xã hội.

Hàng ngày các cơ sở giáo dục trên địa bàn thành phố phục vụ trung bình trên 800.000 học sinh ăn bán trú từ 1 - 4 bữa trong ngày, tùy theo từng trường. Ban giám hiệu, tập thể giáo viên, nhân viên nhà trường với tinh thần trách nhiệm cao đã phối hợp chặt chẽ với Ban Đại diện cha mẹ học sinh phát huy hiệu quả các nguồn lực, thực hiện đúng chỉ đạo của các cấp, các cơ quan quản lý an toàn thực phẩm.



Đoàn liên ngành kiểm tra bếp ăn tập thể trên quận Hoàng Mai

Hầu hết các bếp ăn tập thể trường học đều đã đáp ứng các quy định về an toàn thực phẩm như thủ tục pháp lý, điều kiện cơ sở, dụng cụ chứa đựng, thực hành vệ sinh của người trực tiếp chế biến thức ăn, thực hiện chế độ kiểm thực 3 bước và lưu mẫu thức ăn theo quy định của Bộ Y tế. Công tác bán trú đang từng bước tạo sự yên tâm tin tưởng với cha mẹ học sinh góp phần đảm bảo an sinh xã hội của thành phố có quy mô giáo dục lớn nhất cả nước.

Bà Trần Thị Diệu Anh, Hiệu trưởng Trường Mầm non thị trấn Trâu Quỳ (huyện Gia Lâm) cho biết, về vấn đề giao nhận thực phẩm, khi giao nhận, nhà trường đã làm đúng quy trình theo các bước, kí với các đơn vị được UBND huyện và Sở Giáo dục & Đào tạo đã thông qua. Tuy vậy, nhà trường chỉ có thể kiểm tra thông qua mắt thường về việc tươi ngon, có dập nát hay thối, còn thành phần bên trong thì rất khó kiểm tra. Bà Trần Thị Diệu Anh bày tỏ mong muốn bên Sở Y tế hỗ trợ để có các thiết bị giám định cụ thể, qua đó kiểm soát tốt hơn vấn đề an toàn thực phẩm.

Cùng trao đổi về vấn đề giao nhận và kiểm tra thực phẩm, bà Phạm Thị Minh Tuyết - Hiệu trưởng Trường Tiểu học An Dương (quận Tây Hồ) cho biết với hơn 700 học sinh bán trú, Trường Tiểu học An Dương đã thực hiện chỉ đạo của Ban chỉ đạo an toàn thực phẩm quận, đã ký hợp đồng liên kết với đơn vị được lựa chọn thông qua UBND quận. Trong quá trình giao nhận, có ban quản lý bán trú, phân công nhiệm vụ trực tiếp nhận thực phẩm với bên cung ứng và nấu tại trường.

Đây cũng là giao nhận 3 bên (đại diện công ty-nhà trường-bên chế biến). Quá trình giao nhận thực phẩm diễn ra theo đúng quy trình, cụ thể là theo thực đơn đã lên sẵn, tiếp đến là kiểm tra thực phẩm có đạt đủ tiêu chuẩn an toàn thực phẩm hay không. Tuy nhiên, đơn vị cũng chỉ nhận bằng cảm quan và đối chiếu với đăng ký an toàn thực phẩm của đơn vị cung ứng, đồng thời lưu lại nhãn mác này trong 1 tuần để xác nhận nguồn gốc trong trường hợp có vấn đề.

Bên cạnh đó, trong quá trình chế biến, nhà trường cũng làm đúng quy trình, phối hợp với ban đại diện phụ huynh học sinh, thanh tra nhân dân của nhà trường, đại diện Ban giám hiệu, giáo viên chứng kiến định lượng sống và cân định lượng chín để đưa vào suất ăn cho học sinh.

Bà Phạm Thị Minh Tuyết cũng bày tỏ khó khăn về thực phẩm chín như bánh ngọt, sữa... nhập về trường thì Ban giám hiệu cũng không kiểm chứng được hoàn toàn tiêu chuẩn nguồn gốc, chỉ đối chiếu theo đăng ký an toàn thực phẩm của bên giao nhận cung ứng.

Theo ông Kiều Cao Chinh, để bảo đảm an toàn thực phẩm bữa ăn bán trú trong trường học trên địa bàn Hà Nội, rất cần có: Nhận thức, trách nhiệm của Ban giám hiệu các nhà trường, thầy, cô giáo, nhân viên, cha mẹ học sinh, người sản xuất, chế biến, kinh doanh về an toàn thực phẩm được nâng lên rõ rệt. Cùng với đó là sự phối hợp giữa nhà trường và Ban đại diện cha mẹ học sinh đảm bảo an toàn thực phẩm ngày càng chặt chẽ. Chủ động công khai thực đơn thực phẩm trên Website hoặc Cổng thông tin điện tử của trường, công khai các đơn vị được lựa chọn cung ứng thực phẩm.

Một yếu tố cũng rất quan trọng, đó là sự phân công, phân cấp và phối hợp giữa các Sở, ngành và UBND quận huyện, xã, phường trong việc quản lý các bếp ăn trường học đã có hiệu quả. Cũng như, công tác thanh kiểm tra từng bước được đẩy mạnh, đã chủ động giám sát, xét nghiệm và cảnh báo các loại thực phẩm không an toàn.

