

**ỦY BAN NHÂN DÂN
THÀNH PHỐ CAO BẰNG**

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

Số: /UBND-VP
V/v báo cáo tình hình thực hiện
công tác quản lý, thực hiện và
công tác vệ sinh ATTP tại các
bếp ăn tập thể trong các đơn vị
trường học thuộc UBND Thành
phố

Thành phố Cao Bằng, ngày tháng 9 năm 2022

Kính gửi:

- Phòng Giáo dục và Đào tạo thành phố;
- Phòng Y tế thành phố.

Thực hiện Chương trình, kế hoạch năm 2022 của Ban chỉ đạo liên ngành vệ sinh an toàn thực phẩm thành phố Cao Bằng, Chủ tịch Ủy ban nhân dân thành phố Cao Bằng giao nhiệm vụ cho các cơ quan, đơn vị thực hiện các nhiệm vụ như sau:

1. Giao Phòng Giáo dục và Đào tạo thành phố

Báo cáo tình hình thực hiện công tác quản lý, thực hiện và công tác vệ sinh an toàn thực phẩm (ATTP) tại các bếp ăn tập thể trong các đơn vị trường học thuộc UBND thành phố Cao Bằng quản lý. Gửi Báo cáo về Ủy ban nhân dân (UBND) thành phố (trực tiếp đồng chí Chánh văn phòng HĐND&UBND thành phố nhận) **trước ngày 23/9/2022**.

(có Đề cương báo cáo kèm theo)

2. Giao Phòng Y tế thành phố

Chủ trì phối hợp với các cơ quan, đơn vị liên quan tham mưu xây dựng Kế hoạch kiểm tra liên ngành công tác vệ sinh an toàn thực phẩm (ATTP) tại các bếp ăn tập thể trong các đơn vị trường học thuộc UBND thành phố Cao Bằng quản lý. Hoàn thành **trước ngày 23/9/2022**.

Yêu cầu các đơn vị khẩn trương nghiêm túc triển khai thực hiện các nội dung trên./.

Nơi nhận:

- Như trên;
- CT, các PCT UBND TP;
- CVP HĐND&UBND TP;
- Lưu: VT.

CHỦ TỊCH

Nguyễn Quốc Trung

ĐỀ CƯƠNG BÁO CÁO

Tình hình thực hiện công tác vệ sinh an toàn thực phẩm tại các bếp ăn tập thể trong các đơn vị trường học

(Kèm theo Công văn số: /UBND-VP ngày tháng 9 năm 2022
của UBND thành phố)

I. ĐẶC ĐIỂM TÌNH HÌNH

1. Công tác chỉ đạo, điều hành
2. Số lượng bếp ăn tập thể theo từng cấp học (kèm theo danh sách cụ thể tên các trường học có bếp ăn tập thể và không có bếp ăn tập thể, lưu ý nêu rõ bếp ăn do phụ huynh học sinh thuê người nấu hay do cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống cung cấp...)
3. Các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống (số lượng, tên cơ sở...), đội ngũ nhân viên nấu ăn (số lượng, trình độ...).
4. Cơ sở vật chất, trang thiết bị: Số lượng, chất lượng, đủ, thiếu, thừa...
5. Công tác quản lý, điều hành, kiểm tra, giám sát của Phòng Giáo dục và đào tạo

II. VIỆC CHẤP HÀNH CÁC QUY ĐỊNH CỦA NHÀ NƯỚC VỀ ATTP TẠI CÁC BẾP ĂN TẬP THỂ

1. Giấy Chứng nhận đủ điều kiện an toàn thực phẩm đối với các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống theo quy định;
2. Giấy Chứng nhận sức khỏe, Giấy xác nhận tập huấn kiến thức ATTP của chủ cơ sở đối với người trực tiếp tham gia chế biến, phục vụ ăn uống;
3. Điều kiện bảo đảm ATTP tại cơ sở bao gồm: Cơ sở vật chất, trang thiết bị, dụng cụ, con người (trang phục, vệ sinh cá nhân...);
4. Quy trình chế biến, bảo quản thực phẩm; quy trình vận chuyển (nếu có);
5. Nguồn gốc, xuất xứ, hạn sử dụng đối với nguyên liệu, thực phẩm, phụ gia thực phẩm (hồ sơ tự công bố/hồ sơ công bố sản phẩm), sản phẩm dinh dưỡng; sổ sách ghi chép; hợp đồng/hóa đơn, biên nhận mua bán...);
6. Việc thực hiện kiểm thực ba bước, lưu mẫu thức ăn tại cơ sở và ghi chép sổ sách theo quy định;
7. Việc bảo đảm nước sạch dùng cho chế biến thực phẩm;
8. Quyết định thành lập bếp ăn tập thể của đơn vị hoặc phân công trách nhiệm quản lý bếp ăn tập thể của đơn vị hoặc hợp đồng cung cấp suất ăn bán trú của đơn vị với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống;

III. ĐÁNH GIÁ CHUNG

1. Thuận lợi

2. khó khăn

IV. KIẾN NGHỊ, ĐỀ XUẤT