**PHẦN I: ĐẶT VẾ ĐỀ**

1. **Lý do chọn đề tài**

 Hiện nay vấn đề vệ sinh an toàn thực phẩm đang là mối quan tâm lớn nhất của toàn xã hội, chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm liên quan đến cả quá trình từ khâu sản xuất đến khâu tiêu dùng, công tác đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm đòi hỏi có tính liên ngành cao là công việc của toàn dân. Đối với ngành giáo dục nói chung, trong đó bậc học mầm non đóng vai trò rất lớn trong việc tổ chức khâu an toàn vệ sinh thực phẩm cho trẻ ăn bán trú tại trường mầm non. Vì giáo dục mầm non có một vị trí quan trọng trong sự nghiệp GD& ĐT con người. Nhiệm vụ vô cùng quan trọng đặt ra cho chúng ta phải có kế hoạch và trách nhiệm trong công tác chăm sóc nuôi dưỡng và giáo dục trẻ, để có đủ điều kiện thực hiện mục tiêu cơ bản trên thì cán bộ và giáo viên là lực lượng nòng cốt quyết định đến chất lượng chăm sóc nuôi dưỡng và giáo dục trẻ trong trường mầm non. Như chúng ta đã biết thực phẩm là nguồn mang lại các chất bổ dưỡng nuôi cơ thể mà không có phương thuốc nào thay thế được mà nay lại chứa cả những chất độc hại, làm cho mọi người lo âu, thực phẩm hàng ngày có an toàn hay không nhất là đối với trẻ nhỏ được gửi vào trường bán trú thì đa số phụ huynh thường lo lắng, không an tâm khi con trẻ vào trường được chăm sóc tập thể và nơi tập trung nhiều 3 trẻ nhỏ.. Nhằm góp phần xây dựng vào những mục tiêu phát triển con người của ngành và của cả đất nước. Do vậy vấn đề vệ sinh an toàn thực phẩm giữ vị trí quan trọng đối với sức khoẻ trẻ thơ nó góp phần nâng cao sức học tập, lao động của trẻ trong xã hội ngày càng phát triển hiện nay. Làm thế nào để đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, để tạo uy tín đối với phụ huynh để 100% phụ huynh an tâm gửi con cho cô chăm sóc tại trường ngày một đông hơn. Chính vì lẽ đó mà năm học này tôi tiếp tục chọn đề tài **“ Một số biện pháp đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm trong công tác bán trú.**

1. **Mục địch và nhiệm vụ chọn đề tài**
2. **Mục đích:** đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm trong trường mầm non có tổ chức bán trú.

Tạo cơ hội cho nhân viên học hỏi nâng cao trình độ chuyên môn, nghiệp vụ.

**2. Nhiệm vụ**

**-** Nghiên cứu Một số biện pháp đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm trong công tác bán trú.

**III. Đối tượng và phạm vi nghiên cứu của đề tài**

**1. Đối tượng:** Trẻ Mầm non trong trường nơi tôi đang công tác.

**2. Phạm vi và thời gian nghiên cứu**

- Từ 0 9/ 2019 đến 03/ 2020: Chọn đề tài và trang bị lý luận

 **IV. Phương pháp nghiên cứu:**

- Phương pháp nghiên cứu lý luận

- Phương pháp nghiên cứu thực tiễn: Điều tra, khảo sát, trò chuyện, thống kê, thực nghiệm, thực hành

**PHẦN II: GIẢI QUYẾT VẤN ĐỀ**

**I. Cơ sở lí luận**

Cùng với nhiệm vụ phòng 2 chống suy dinh dưỡng cho trẻ em, hiện nay vấn đề đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm là mối quan tâm đặc biệt của toàn xã hội. Trong những năm gần đây đã xảy ra nhiều vụ ngộ độc thực phẩm ở các địa phương,...và nhất là nhiểm chất (Milamine..) gây ảnh hưởng đến sức khỏe của trẻ có trong sữa tươi... Nhà trẻ, mẫu giáo là nơi tập trung đông trẻ, bản thân trẻ còn nhỏ bé , trẻ chưa nhận thức được đầy đủ về dinh dưỡng và vệ sinh, an toàn thực phẩm nếu để xảy ra ngộ độc thực phẩm ở lứa tuổi này thì hậu quả sẽ khôn lường. Vì vậy giáo dục dinh dưỡng, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, xây dựng quy chế thực phẩm sạch, đề phòng ngộ độc thức ăn là vấn đề có ý nghĩa thực tế, thiết thực và vô cùng quan trọng trong trường mầm non có tổ chức bán trú. Ngày nay trên phương tiện thông tin đại chúng đã đưa tin nhiều vụ ngộ độc thực phẩm xảy ra trong nhà hàng, quán ăn và các cơ sở giáo dục mầm non tư thục. Những vi phạm về vệ sinh an toàn thực phẩm của một số cơ sở chế biến thực phẩm trên những kênh truyền hình, báo chí, các hình ảnh và hoạt động ảnh hưởng xấu đến chất lượng sản phẩm của nhiều mặt hàng như: Nội tạng thịt heo hết hạng được nhập về, sữa tươi có chứa Milamine, hạt dưa tẩm chất gây ung thư... Làm cho phụ huynh có con em tham gia ở bán trú và người tiêu dùng hoan mang, lo lắng đồng thời làm mất uy tín của nhà trường, của cán bộ giáo viên. Vì vậy công tác đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm phải được đặt lên hàng đầu, không để dịch bệnh, ngộ độc thực phẩm xảy ra trong nhà trường là nhiệm vụ cần thiết. Làm thế nào để tình trạng ngộ độc thực phẩm không xảy ra tại trường và đảm bảo tốt về chất lượng giúp cho cơ thể trẻ phát triển ngày càng khỏe mạnh và thông minh để mai này làm những chủ nhân trong tương lai của đất nước. Thì vấn đề vệ sinh an toàn thực phẩm, đảm bảo an toàn sẽ làm tăng nguồn nhân lực con người góp phần phất triển kinh tế- xã hội của đất nước. đồng thời góp phần thực hiện tốt các phong trào của ngành.

**II. Cơ sở thực tiễn**

1. **Thuận lợi**

- Trường nơi tôi đang công tác là trường mần non công lập đạt trường chuẩn quốc gia cấp độ I, cơ sở vật chất, lớp học , khang trang, rộng rãi, sạch sẽ.

1. Nhân viên được quan tâm giúp đỡ, tạo mọi điều kiện đầu tư trang thiết bị hỗ trợ làm việc. Bếp 1 chiều có đầy đủ đồ dùng.

 Bản thân tôi là nhân viên luôn nhiệt tình tâm huyết với nghề, ham học hỏi, trau dồi kiến thức, có trình độ chuyên môn nghiệp vụ vững vàng.

1. **Khó khăn**
* 1 số nhân viên mới chưa có nhiều kinh nghiệm.
* Đôi khi đồ dùng chưa đáp ứng với nhu cầu.

**III. Các biện pháp thực hiện**

**Biện pháp 1: Luôn thực hiện đúng theo kế hoạch của nhà trường xây dựng.**

 Ngay từ đầu năm học theo sự chỉ đạo của các cấp trên tôi cũng xây dựng kế hoạch chăm sóc nuôi dưỡng và nội dung vệ sinh an toàn thực phẩm phù hợp với đặc điểm thực tế của nhà trường. Thực hiệncthực đơn ăn uống theo khẩu phần, hàng ngày, hàng tuần, theo mùa, hợp lý, cân đối dinh dưỡng và triển khai sâu rộng trong toàn thể cha mẹ học sinh

**Biện pháp 2:** **Luôn phối hợp đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm**

Vào đầu năm học hàng năm nhà trường tổ chức họp ban lãnh đạo nhà trường với các đoàn thể thống nhất chế độ ăn uống, thực đơn của trẻ và mời nhà cung cấp về ký hợp đồng thực phẩm như: Sữa, thịt, rau, cá, gạo, bún, mì. trứng...Nguồn cung cấp thực phẩm phải đảm bảo điều kiện: Cung cấp thường xuyên và có trách nhiệm trước pháp luật về chất lượng và vệ sinh an toàn thực phẩm, đảm báo giá cả hợp lý, ổn định. Thực phẩm hợp đồng với nhà trường phải tươi sống như: Rau, thịt nhận vào mỗi buổi sáng và được kiểm tra đảm bảo về chất lượng, đủ về số lượng hàng ngày thì nhân viên mới ký nhận và chế biến. Nếu thực phẩm không đảm bảo chất lượng như ẩm mốc, ôi thiu, kém chất lượng...sẽ cắt hợp đồng. Đối với thực phẩm nấu chín thường xuyên lưu mẫu thức ăn trong tủ lạnh 24 tiếng đồng hồ, trong quá trình sử dụng thực phẩm nếu chất lượng thực phẩm không đảm bảo thì có biện pháp xử lý kịp thời không để tình trạng dùng thực phẩm kém chất lượng chế biến thức ân cho trẻ. Hằng năm nhà trường đều tổ chức các hội thi như: “Gia đình và dinh dưỡng trẻ thơ” nhằm tuyên truyền kiến thức cho toàn thể cán bộ viên chức và nhân dân thấy được tầm quan trọng của công tác vệ sinh an toàn thực phẩm đối với đời sống con người. Ngoài ra nhà trường còn tổ chức thi sáng tác thơ ca, hò vè.. về nội dung giữ vệ sinh và phòng ngừa ngộ độc trong tiêu dùng.Tất cả đều được cha mẹ học sinh và cán bộ viên chức đồng tình ủng hộ.

**Biện pháp 3**. **Thực hiện tốt công tác tiếp phẩm và giao nhận thực phẩm**: không mua thực phẩm không rõ nguồn gốc, thời hạn sử dụng hoặc quá hạn sử dụng (đối với những thức ăn đóng gói) không mua những thực phẩm đã qua sơ chế, chế biến nhưng không rõ nguồn gốc, nơi sản xuất, giấy phép đăng ký, đăng ký chất lượng.. Đặc biệt, không mua thực phẩm không đảm bảo chất lượng như rau, quả, cá thịt không tươi... Cấp dưỡng, nhân viên nhà bếp khi tiếp nhận thực phẩm phải có sổ ghi chép thời gian nhận thực phẩm về định lượng và tình trạng thực phẩm.Những thực phẩm bị dập nát có dấu hiệu không tươi, nghi ngờ hỏng, không đảm bảo chất lượng, không đúng với hợp đồng thì không được tiếp nhận và chế biến dùng cho trẻ. Các 5 phẩm màu phụ gia thực phẩm không rõ nguồn gốc, không nằm trong danh mục cho phép của của Bộ Y tế thì không được dùng trong trường mầm non. Khi giao nhận thực phẩm ngoài cấp dưỡng hoặc nhân viên nhà bếp cần có đại diện của nhà trường cùng kiểm tra thực phẩm (đại diện BGH, đại diện hội phụ huynh, đại diện giáo viên trên lớp). Khâu lưu trữ và bảo quản tại kho của bếp ăn nhà trường cần đảm bảo vệ sinh, không để thực phẩm quá hạn, ẩm mốc kém chất lượng. Các hộp hoặc chai lọ đựng gia vị, thực phẩm phải có nhãn tên, không cất giữ chung với các loại hóa chất diệt côn trùng, xà phòng, xăng dầu với kho thực phẩm.

 **Biện pháp 4**: **Có Các biện pháp phòng nhiễm bẩn vệ sinh an toàn thực phẩm, vệ sinh nơi chế biến**

 Nơi chế biến thực phẩm luôn thường xuyên giữ vệ sinh sạch sẽ có dụng cụ riêng cho thực phẩm sống và chín. Bếp nấu ăn đảm bảo đủ ánh sáng và thoáng khí. Bếp ăn thực hiện quy trình 1 chiều để đảm bảo vệ sinh. Tổ chức bồi dưỡng kiến thức vệ sinh an toàn thực phẩm cho toàn thể cán bộ viên chức trong nhà trường vào đầu năm học. Nhà bếp luôn luôn đảm bảo vệ sinh, đảm bảo bếp ăn không bụi, có đủ dụng cụ cho nhà bếp và đồ dùng ăn uống cho trẻ, có để nguồn nước sạch phục vụ cho chế biến và cho trẻ sử dụng hằng ngày. Ngoài ra nhà bếp luôn luôn có bảng tuyên truyền 10 nguyên tắc vàng về vệ sinh an toàn thực phẩm cho mọi người cùng đọc và thực hiện. Có sơ đồ cụ thể cho một qui trình tiếp nhận thực phẩm, làm sạch, sơ chế, chế biến phân chia khẩu phần. Phân công cụ thể ở các khâu: Chế biến theo thực đơn, theo số lượng, định lượng đã cân đối của nhà trường, đảm bảo nhu cầu dinh dưỡng và hợp vệ sinh. Đối với nhân viên nấu ăn phải thường xuyên kiểm tra sức khoẻ trước khi vào năm học và khám định kỳ sau 6 tháng làm việc tiếp theo. Trong quá trình chế biến thức ăn cho trẻ đầu tóc phải gọn gàng, móng tay luôn cắt ngắn và sạch sẽ, có trang phục đầy đủ và tuyệt đối không được dùng tay bốc thức ăn khi đã nấu cho trẻ. Bếp được trang bị sử dụng bếp ga không gây độc hại cho nhân viên và khói bụi cho trẻ. Thường xuyên cọ rửa các dụng cụ chế biến thực phẩm hằng ngày sau khi sử dụng. Thùng chứa rác thải, nước gạo... luôn được thoát và để đúng nơi quy định, các loại rác thải được chuyển ra ngoài hàng ngày và tiêu hủy kịp thời (Đối với các loại rác thải dễ cháy)

 Nhân viên phải mặc trang phục khi nấu ăn: Mang tạp dề, đội mũ khi chế biến, không mang trang sức trên tay, mang khẩu trang, găng tay khi phân chia thức ăn cho trẻ và rửa tay bằng xà phòng tiệt trùng. Hằng ngày trước khi bếp hoạt động, nhà trường có kế hoạch phân công cụ thể nhân viên cấp dưỡng thay phiên nhau đến sớm làm công tác thông thoáng phòng cho không khí lưu thông và lau dọn sàn nhà, kệ bếp, kiểm tra hệ thông điện, ga trước khi hoạt động. Nếu có điều gì biểu hiện không an toàn thì nhân viên cấp dưỡng báo ngay với ban giám hiệu nhà trường biết và có kế hoạch xử lý. Ngoài công tác vệ sinh hằng ngày, hằng tuần phải tổng vệ sinh xung quanh nhà bếp, vệ sinh nhà bếp, dụng cụ nhà bếp, dụng cụ ăn uống, nhà ăn của trẻ , khu chế biến, khu nấu ăn, khu chia cơm cho trẻ. Khu chế biến thực phẩm được đảm bảo vệ sinh và tránh xa nhà vệ sinh, bãi rác khu chăn nuôi... không có mùi hôi thối xảy ra và được sử dụng đúng qui trình từ sống đến chín. Dao thớt chế biến xong luôn được rửa sạch để ráo hàng ngày và được sử dụng đúng giữa thực phẩm sống và chín. Cuối tuần phải cho qua nước sôi để khử trùng. Xây dựng môi trường xanh sạch đẹp là một trong các tiêu chí hưởng ứng phong trào “ Xây dựng trường học thân thiện, học sinh tích cực”. nhà trường tiếp tục phát động sâu rộng đến toàn thể cán bộ giáo viên công nhân viên và các ban ngành đoàn thể hội cha mẹ học sinh cùng nhau xây dưng môi trường xanh sạch đẹp. đây là phong trào đã được cán bộ viên chức và toàn thể cha mẹ học sinh, đồng tình hưởng ứng nên môi trường luôn sạch đẹp, lớp học thông thoáng. Qua một thời gian thực hiện học sinh đã có kỹ năng bảo vệ, chăm sóc cảnh quan môi trường, giữ vệ sinh cá nhân, vệ sinh công cộng, trẻ biết bỏ rác đúng nơi qui đinh, đồ dùng, đồ chơi luôn được giữ gìn sạch đẹp, an toàn, thực hiện đúng phong trào “ xây dựng trường học thân thiện học sinh tích cực”

 **Biện pháp 5: Tuyên truyền giáo dục vệ sinh an toàn thực phẩm**

Theo sự chỉ đạo của nhà trường, Xây dựng góc tuyên truyền, viết bài tuyên truyền, trao đổi với phụ huynh qua các cuộc họp phụ huynh định kỳ, giờ đón, trả trẻ để cùng nhau phối hợp thực hiện tốt. cùng giáo viên lồng ghép nội dung giáo dục bảo vệ môi trường, vệ sinh an toàn thực phẩm vào các giờ hoạt động chung nhằm giúp trẻ tích cực tham gia giữ vệ sinh đảm bảo an toàn thực phẩm như: Lao động tự phục vụ bản thân, rữa tay trước khi ăn và sau khi đi vệ sinh, ho ngáp biết che miệng, giữ vệ sinh môi trường, không khạc nhổ, vứt rác lung tung, rèn thói quen các hành vi văn minh nơi công cộng, tạo môi trường thân thiện trong trường lớp mầm non. Phối hợp với y tế, tài nguyên môi trường tổ chức hỗ trợ cho công tác an toàn thực phẩm, lên kế hoạch phun thuốc diệt côn trùng ít nhất 1 lần trong một năm học để cảnh quang môi trường luôn sạch đẹp, đảm bảo hợp vệ sinh. Tuyên truyền phổ biến kiến thức nuôi con theo khoa học, cách giữ vệ sinh môi trường và có biện pháp phối hợp chặt chẽ với các bậc cha mẹ học sinh. Phối hợp với hội cha mẹ giám sát quy trình chế biến và chất lượng bữa ăn cho trẻ. Làm cho phụ huynh nhận thức và có trách nhiệm đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm cho trẻ ngay những lúc trẻ không đến trường. Xây dựng 10 nguyên tắc vàng về vệ sinh an toàn thực phẩm cho nhân viên cấp dưỡng và 10 lời khuyên dinh dưỡng hợp lý cho phụ huynh và nhân dân cần biết. 7\*Đối với cấp dưỡng, nhân viên nhà bếp: Lên lịch kiểm tra theo dõi cấp dưỡng, nhân viên nhà bếp thực hiện kế hoạch đề ra về công tác thu mua thực phẩm hằng ngày, về công tác đảm bảo VSATTP , đảm bảo số lượng theo yêu cầu hay không để kịp thời bổ sung điều chỉnh cho hợp lý. Theo dõi giám sát việc chế biến thực phẩm cho trẻ có đúng theo quy trình đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm hay không. Trong khi chế biến cấp dưỡng có trang bị đầy đủ đồ dùng, dụng cụ bảo hộ để đảm bảo vệ sinh trong khi chế biến thức ăn cho trẻ như: Tạp dề, khẩu trang....Từ đó rút ra những ưu điểm, tồn tại và nêu rõ hướng khắc phục sữa chữa.

**IV. Kết quả đạt được**

**\* Về phía trẻ:** \* Đối với trẻ 100% trẻ có thói quen giữ gìn vệ sinh cá nhân, vệ sinh môi trường, hiểu được công việc giữ vệ sinh là rất quan trọng đối với sức khoẻ con người. \* Đối với các bậc cha mẹ học sinh Tất cả các bậc cha mẹ học sinh hiểu và đồng tình ủng hộ về công tác thực hiện vệ sinh an toàn thực phẩm của nhà trường, đã phối hợp thực hiện chặt chẽ trong công tác này và hoàn toàn yên tâm vào nhà trường

\*Đối với nhân viên: 100% cán bộ viên chức hiểu và thực hiện tốt công tác đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm cho trẻ ăn bán trú trong trường mầm non. Bếp ăn được công nhận đạt bếp vệ sinh an toàn thực phẩm. 100% giáo viên áp dụng kiến thức vệ sinh an toàn thực phẩm trong công tác giảng dạy và chăm sóc nuôi dưỡng đạt hiệu quả cao.

**PHẦN III: KẾT THÚC VẤN ĐỀ**

**1. Kết luận**

 Công tác đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm là mối quan tâm của toàn xã hội hiện nay. Vai trò và mục đích đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm trong trường mầm non là giúp trẻ khoẻ mạnh, nhanh nhẹn, khơi dậy ở trẻ tính tò mò ham hiểu biết.. Chính vì vậy mà mỗi chúng ta cần phải quan tâm và đầu tư có hiệu quả vào trong công tác chăm sóc và giáo dục trẻ để giúp trẻ có một sức khoẻ tốt. Đẩy mạnh công tác tuyên truyền và tuyên truyền sâu rộng đến tất cả các bậc cha mẹ học sinh và cộng đồng giúp họ thấy được tầm quan trọng của việc đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm trong trường mầm non và gia đình.

**2. Bài học kinh nghiệm**

 Bên cạnh những kết quả đạt được trong công tác chăm sóc bán trú tại trường. Nhà trường cũng còn không ít khó khăn về cơ sở vật chất cũng như trang thiết bị phục vụ cho việc tổ chức trẻ tham gia bán trú.

Nhân viên không ngừng học hỏi, tham khảo tài liệu, tham quan học tập, sáng tạo trong phương pháp nấu ăn và bảo đảm ATTP.

**3. Khuyến nghị, đề xuất**

 **- Đối với nhà trường:**

Tổ chức cho nhân viên tham gia nhiều hơn về tập huấn chuyên môn nuôi dưỡng hơn nữa.

* **Đối với** **Phòng giáo dục- Đào tạo** :

 tổ chức cho toàn thể cán bộ cốt cán bậc học mầm non tham gia tập huấn về vệ sinh an toàn thực phẩm và cách phòng ngừa các dịch bệnh thường xuyên xảy ra trong trường mầm non.

TÀI LIỆU THAM KHẢO: Tài liệu bồi dưỡng cán bộ quản lý và giáo viên mầm non năm 2009- 2010 Tạp chí giáo dục mầm non chuyên đề số 10 năm 2004. Tạp chí giáo dục mầm non chuyên đề số 15 năm 2010. Tài liệu diễn đàn về vệ sinh an toàn thực phẩm Tài liệu bồi dưỡng thường xuyên chu kỳ II (Của vụ Giáo dục mầm non)

**MỤC LỤC**

**PHẦN I. ĐẶT VẤN ĐỀ**

1. Lí do chọn đề tài ……………………………………………………….. 1

II. Mục đích và nhiệm vụ chọn đề tài. ……………………………………………1

1. Mục đích ………………………………………………………………………. 1

2. Nhiệm vụ …………………………………………………………………….. .1

III. Đối tượng và phạm vi nghiên cứu của đề tài. …………………............... 1

 IV. Phương pháp nghiên cứu ……………………………………………….. 2

**PHẦN II. GIẢI QUYẾT VẤN ĐỀ** ……………………………………………. 2

I. Cơ sở lí luận ………………………………………………………………… 2

     II. Cơ sở thực tiễn …………………………………………………………... 2

     III. Các biện pháp thực hiện. …………………………………………………3

 IV. Kết quả đạt được. ……………………………………………………… 6

**III. KẾT LUẬN VÀ KIẾN NGHỊ**

1. Kết luận ………………………………………………………………….. 7

2. Bài học kinh nghiệm ……………………………………………………… 7

 3 Đề xuất và kiến nghị ……………………………………………………… 7

TÀI LIỆU THAM KHẢO ………………………………………………………..8