UBND TỈNH HẢI DƯƠNG
SỞ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO

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

Số: 93 /SGDĐT-GDTH
V/v chỉ đạo dạy học 2 buổi/ngày và tổ chức ăn bán trú ở tiểu học

Hải Dương, ngày 09 tháng 2 năm 2017

Kính gửi:
- Các phòng Giáo dục và Đào tạo;
- Các trường tiểu họctrong toàn tỉnh

Để nâng cao hiệu quả quản lí chất lượng dạy học 2 buổi/ngày và tổ chức ăn bán trú ở tiểu học, Sở Giáo dục và Đào tạo Hải Dương (GDĐT) hướng dẫn các phòng giáo dục và đào tạo, các trường tiểu học thực hiện tốt một số nhiệm vụ cơ bản sau:

I. Dạy học 2 buổi/ngày

1. Quản lí, nâng cao chất lượng dạy học 2 buổi/ngày

- Hiệu trưởng các trường tiểu học tiếp tục làm tốt công tác tuyên truyền để cha mẹ học sinh và cộng đồng hiểu mục đích, ý nghĩa và hiệu quả tích cực của việc dạy học 2 buổi/ngày; nâng cao ý thức, trách nhiệm của cán bộ quản lí và giáo viên trong việc đảm bảo chất lượng dạy học 2 buổi/ngày;

- Chỉ đạo giáo viên xây dựng kế hoạch dạy học 2 buổi/ngày cụ thể, linh hoạt, sáng tạo, phù hợp năng lực học tập của từng đối tượng học sinh; đảm bảo tất cả học sinh đều được học tập và học tập tiến bộ; quan tâm tổ chức các tiết học và các hoạt động giáo dục ngoài lớp học, gắn với thực tiễn sinh động, phù hợp với mục tiêu học tập, phù hợp với điều kiện, hoàn cảnh và tâm sinh lí học sinh để các em được trải nghiệm sáng tạo, rèn luyện kỹ năng sống giúp học sinh học tập với tâm thế thoải mái, nhẹ nhàng, hiệu quả;

2. Quản lí kinh phí dạy học 2 buổi/ngày

- Thực hiện nghiêm túc việc quản lí kinh phí dạy học 2 buổi/ngày theo nguyên tắc tự nguyện, mức thu do cha mẹ học sinh thỏa thuận với nhà trường, đảm bảo thu bù đủ chi, không mang tính kinh doanh;

- Căn cứ điều kiện cơ sở vật chất hiện có; căn cứ sĩ số học sinh/lớp và biên chế quỹ lương của đơn vị... Hiệu trưởng lập dự toán thu tiền học 2 buổi/ngày và thông qua Hội đồng giáo dục nhà trường; Công đoàn, Thanh tra nhân dân trường học và các thành phần có liên quan

- Xin ý kiến UBND xã, phường, thị trấn và thỏa thuận của Hội cha mẹ học sinh về dự toán đã xây dựng;

- Thực hiện sử dụng chi kinh phí đúng mục đích, đảm bảo nguyên tắc tài chính, theo các nội dung sau:

+ Chi cho con người: gồm giáo viên giảng dạy, cán bộ quản lí, nhân viên.

+ Chi cho các hoạt động chuyên môn, mua sắm văn phòng phẩm, bổ sung trang thiết bị, đồ dùng dạy và học, tiền điện, nước, vệ sinh...

- Thực hiện quyết toán kinh phí công khai, minh bạch vào cuối học kỳ I và cuối năm học.

3. Kiểm tra, giám sát, đánh giá chất lượng, hiệu quả dạy học 2 buổi/ngày

- Sở Giáo dục và Đào tạo ra văn bản hướng dẫn, thực hiện công tác Kiểm tra, giám sát, đánh giá chất lượng, hiệu quả chỉ đạo dạy học 2 buổi/ngày đối với các huyện, thị xã, thành phố.

- Các phòng giáo dục và đào tạo triển khai hướng dẫn các trường tiểu học thực hiện nâng cao chất lượng và hiệu quả dạy học 2 buổi/ngày, thực hiện công tác Kiểm tra, giám sát, đánh giá chất lượng, hiệu quả dạy học 2 buổi/ngày đối với các trường tiểu học.

- Hiệu trưởng nhà trường cần thường xuyên quan tâm công tác kiểm tra, giám sát để tư vấn, giúp đỡ và đánh giá kết quả dạy học 2 buổi/ngày đối với từng giáo viên; từ đó điều chỉnh phương pháp quản lí, nâng cao chất lượng dạy học 2 buổi/ngày của nhà trường.

II. Tổ chức ăn bán trú

1. Các văn bản áp dụng

- Thông tư liên tịch số 13/2016/TTLT-BYT-BGDĐT Quy định về công tác y tế trường học.

- Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia (QCVN 07:2010/BYT) phòng chống bệnh truyền nhiễm trong các cơ sở giáo dục thuộc hệ thống giáo dục quốc dân ban hành kèm theo Thông tư số 46/2010/TT-BYT;

- Thông tư số 30/2012/TT-BYT ngày 05 tháng 12 năm 2012 của Bộ trưởng Bộ Y tế quy định về điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, kinh doanh thức ăn đường phố

- Thông tư số 15/2012/TT-BYT ngày 12 tháng 9 năm 2012 của Bộ trưởng Bộ Y tế quy định về điều kiện chung bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm …

2. Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm

- Các đơn vị tổ chức bán trú thực hiện nghiêm túc việc ký kết hợp đồng với đơn vị, cá nhân có tư cách pháp nhân, địa chỉ rõ ràng; đặc biệt là phải có Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm do cơ quan có thẩm quyền cấp, còn hiệu lực. Thường xuyên kiểm tra, rà soát chất lượng, nguồn gốc, giá cả thực phẩm của các nhà cung ứng nhằm đảm bảo chất lượng và VSATTP.

- Đảm bảo 100% cán bộ quản lý bếp ăn, nhân viên nấu ăn, phục vụ và nhân viên tiếp phẩm tại cơ sở được khám sức khỏe theo quy định tại các bệnh viện đa khoa huyện/TX/TP. Nội dung khám bao gồm đầy đủ các yêu cầu đối với ngành nghề sản xuất, chế biến kinh doanh thực phẩm.

- Nhân viên trực tiếp chế biến và phục vụ ăn uống phải được trang bị đầy đủ bảo hộ lao động; phải thực hiện tốt chế độ vệ sinh cá nhân theo quy định;

- Thực hiện tốt các quy định về phòng chống sinh vật gây hại, phòng chống lây nhiễm chéo trong quá trình sản xuất chế biến thực phẩm. Không sử dụng hoá chất, phụ gia thực phẩm nằm ngoài danh mục cho phép của Bộ Y tế.

- Trang thiết bị phục vụ công tác bán trú cần được đầu tư theo hướng chuẩn hóa, hiện đại hóa, đảm bảo an toàn, hợp vệ sinh.

- Đối với các trường học không có bếp ăn bán trú có thể ký hợp đồng với các cơ sở có giấy chứng nhận đủ điều kiện an toàn thực phẩm để cung cấp thức ăn cho học sinh;

- Bếp ăn bán trú tổ chức theo qui trình một chiều và bắt buộc phải có tủ lạnh riêng để lưu mẫu thức ăn, Nhiệt độ (T^0) lưu: $\leq 5^0C$. Thức ăn sau khi nấu xong lấy ngay mẫu lưu vào lọ thủy tinh có nắp đậy, có tem dán ghi rõ tên món thức ăn, Khối lượng mẫu lưu: ≥ 150g cho các mẫu thức ăn dạng rắn (cơm, rau, xào, kho, trái cây, bánh .....) ; ≥ 250ml đối với thức ăn dạng lỏng (canh, súp...), đồ uống. Ghi rõ giờ ngày lưu mẫu. Người chịu trách nhiệm lưu mẫu ký nhận, ghi rõ họ tên

- Trong năm học, các phòng giáo dục và đào tạo tổ chức kiểm tra 100% các trường học có bếp ăn bán trú trên địa bàn.

2. Thực hiện chế độ tự kiểm tra "Ba bước" tại bếp ăn

2.1.Đối với các đơn vị phục vụ trên 200 suất ăn/ngày phải thực hiện chế độ tự kiểm tra "Ba bước"

2.2. Nội dung thực hiện tự kiểm tra "Ba bước"

Ba bước tự kiểm tra bao gồm

Bước 1: Kiểm tra nguồn nguyên liệu thực phẩm nhập vào

- Việc kiểm tra nhằm đảm bảo nguồn nguyên liệu nhập vào có nguồn gốc, chứng từ rõ ràng; có tên, địa chỉ cụ thể của người cung cấp thực phẩm; đã được kiểm tra cảm quan.

- Đơn vị chỉ được mua nguyên liệu thực phẩm tại những cơ sở kinh doanh thực phẩm đã được cấp Giấy chứng nhận đủ điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm.

Bước 2: Kiểm tra thực phẩm từ quá trình sơ chế biến cho đến khi ăn

- Bước 2 bao gồm 1 quá trình kiểm tra vệ sinh an toàn thực phẩm của thực phẩm, từ lúc bắt đầu sơ chế biến, nấu xong, phân phối thức ăn cho đến lúc bắt đầu ăn.

- Thực phẩm trước và sau khi chế biến phải được đánh giá bằng cảm q. ghi rõ thời gian thực hiện từng công đoạn.

Bước 3: Kiểm tra mẫu thức ăn lưu

- Kiểm tra việc lưu thực phẩm để phục vụ cho quá trình điều tra ngộ độc thực phẩm nếu xảy ra.

- Cơ sở chế biến suất ăn sẵn phải lưu 2 mẫu (1 mẫu tại đơn vị, 1 mẫu tại nơi cung cấp), bếp ăn tập thể lưu 1 mẫu tại bếp ăn của đơn vị. Nội dung kiểm tra xác định rõ thời điểm lưu và hủy thực phẩm đã lưu.

2.3. Phân công, tổ chức thực hiện tại cơ sở

- Bếp ăn: Phân công một nhân viên thực hiện tự kiểm tra và ghi chép theo mẫu kiểm tra 3 bước của Bộ y tế *(Sở gửi mẫu sổ ghi chép kèm theo Công văn này)*

- Cán bộ kiểm tra: Cơ sở có bếp ăn phân công cán bộ (cán bộ y tế cơ quan hoặc cán bộ quản lý, không thuộc nhân sự bếp ăn) tiến hành kiểm tra việc thực hiện chế độ tự kiểm tra 3 bước của bếp ăn.

- Biên bản kiểm tra của cán bộ kiểm tra phải được sự xác nhận thủ trưởng cơ quan hoặc cán bộ quản lý trực tiếp.

- Các biên bản phải được lưu giữ một cách đầy đủ và theo thứ tự thời gian.

3. Đảm bảo chất lượng bữa ăn

- Đảm bảo mức ăn tối thiểu 12.000->15.000đ/HS/ngày.

- Số bữa ăn tối thiểu trong ngày tại các đơn vị: 1 bữa chính và 1 bữa phụ, nếu phụ huynh có nhu cầu ăn sáng thì nhà trường thỏa thuận với phụ huynh học sinh. Theo quy định của Bộ giáo dục đối với những trường tiểu học không ăn bán trú hoặc ăn bán trú không có bữa phụ: cha mẹ cần đảm bảo cung cấp tối thiểu cho học sinh đủ 3 bữa chính, không để trẻ nhịn ăn sáng đi học;

- Thực đơn không lặp lại trong 4-8 tuần, thực đơn về tiêu chuẩn dinh dưỡng, bữa trưa của học sinh tiểu học cần có trên 10 loại thực phẩm (không bao gồm gia vị), sử dụng nguồn cung cấp chất đạm từ động vật và thực vật kết hợp nhiều loại rau, củ, quả khác nhau theo tỉ lệ protein – lipid và glucid cân đối; hạn chế sử dụng thực phẩm đóng gói và chế biến sẵn như xúc xích, lạp sườn, giò, chả, nem… Trong đó quy định rõ hàm lượng muối <= 2g/học sinh/bữa trưa và đường <= 6g/học sinh/bữa trưa.Về bữa phụ thì sữa (ít đường) và các chế phẩm từ sữa cần là thực phẩm chính. Các đơn vị có mức tiền ăn của trẻ thấp, cần tăng cường chất đạm từ sữa đậu nành tự làm, tôm đồng, cua, hến… để đảm bảo chất lượng bữa ăn.

- Nhu cầu năng lượng của trẻ 7-9 tuổi là 1825 Kcal. Nhu cầu năng lượng của trẻ nam 10-12 tuổi là 2110 Kcal và của trẻ nữ 10-12 tuổi là 2010 Kcal. Tỷ lệ cân đối giữa P:L:G của chế độ ăn cho trẻ từ 6-12 tuổi là 35-50%:20-25%:60-65%.

- Nước uống cho trẻ phải đảm bảo đủ, vệ sinh và phù hợp với thời tiết.

4. Thực hiện nguyên tắc quản lý nuôi dưỡng

- Các cơ sở tổ chức bán trú phải bố trí người là nhiệm vụ cấp dưỡng đủ về số lượng và đảm bảo chất lượng; người làm công tác nuôi dưỡng phải đủ sức khỏe và chứng chỉ bồi dưỡng nghiệp vụ chế biến thực phẩm, nấu ăn.

- Thực hiện quản lý tiền ăn theo đúng nguyên tắc thu - chi tài chính, quyết toán hàng tháng đảm bảo công khai, minh bạch, kịp thời.

- Nghiêm túc thực hiện việc công khai thực đơn, thực phẩm, số lượng, đơn giá hàng ngày. Bảng công khai thực đơn, công khai tài chính phải được đặt ở nơi thuận tiện để các phụ huynh có thể giám sát được.

- Chế biến đúng thực đơn, đủ định lượng theo số suất ăn hàng ngày.

- Các đơn vị có tổ chức ăn trưa cho cán bộ quản lý, giáo viên, nhân viên phải có thực đơn riêng không trùng với thực đơn của trẻ, có sổ sách chấm ăn, thanh toán công khai, minh bạch.

- Trong năm học, các nhà trường tích cực tuyên truyền để nâng cao tỷ lệ học sinh tham gia ăn bán trú. Đồng thời, phối hợp với bảo vệ của trường tăng cường công tác kiểm tra, giám sát đảm bảo an toàn cho học sinh; Kết hợp hài hòa và khoa học giữa ngủ trưa với các hoạt động linh hoạt, đa dạng như: xem phim, xem tivi, đọc sách... giúp các em phát triển toàn diện về thể chất và năng lực.

Trên đây là một số nhiệm vụ nâng cao chất lượng dạy học 2 buổi/ngày và tổ chức ăn bán trú cấp tiểu học tỉnh Hải Dương, Sở GDĐT yêu cầu các phòng GDĐT huyện, thị xã, thành phố; các trường tiểu học nghiên cứu văn bản và tổ chức triển khai thực hiện nghiêm túc theo đúng hướng dẫn. Trong quá trình thực hiện, có những vấn đề vướng mắc cần báo cáo ngay về cơ quan quản lý theo phân cấp để có sự chỉ đạo, giải quyết kịp thời./.

Nơi nhận:
- Bộ GD&ĐT (để báo cáo);
- Lãnh đạo Sở (để báo cáo);
- Như trên (để thực hiện);
- Các phòng, ban Sở (để phối hợp);
- Website Sở;
- Lưu: VT, GDTH.

KT.GIÁM ĐỐC
PHÓ GIÁM ĐỐC

CỘNG HOÀ X.H.C.N VIỆT NAM
SỞ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO
TỈNH HẢI DƯƠNG

Nguyễn Thị Hiền

PHÒNG GD&ĐT CẨM GIÀNG
Số 04/SY-PGD&ĐT

Nơi nhận:
-Các trường Tiểu học;
-Lưu: VT, GDTH.

SAO Y BẢN CHÍNH
Cẩm Giàng, ngày 17 tháng 2 năm 2017
Yêu cầu Hiệu trưởng các trường Tiểu học nghiên cứu, tổ chức thực hiện theo đúng nội dung văn bản ./.

TRƯỞNG PHÒNG

CỘNG HOÀ X.H.C.N VIỆT NAM
PHÒNG GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO
H. CẨM GIÀNG - T. HẢI DƯƠNG

Nguyễn Quang Sáng