

Số: 108 /BC - THCSNN

Núa Ngam, ngày 02 tháng 10 năm 2025

BÁO CÁO
Về việc tổ chức bếp ăn tập thể tại Trường THCS Núa Ngam
Năm học 2025- 2026

Căn cứ văn bản số 1702/SGDĐT-KHTC ngày 19/6/2024 hướng dẫn tổ chức bếp ăn tập thể trong các cơ sở giáo dục trên địa bàn tỉnh Điện Biên;

Thực hiện Quyết định số 47/QĐ-UBND ngày 18/7/2025 của Ủy ban nhân dân xã Núa Ngam về việc thành lập Ban Chỉ đạo liên ngành an toàn thực phẩm năm 2025; thông báo số 27/TB-BCĐ ngày 29/9/2025 của ban chỉ đạo an toàn thực phẩm xã Núa Ngam về việc triển khai công tác kiểm tra liên ngành về an toàn thực phẩm trong dịp Tết Trung thu năm 2025 trên địa bàn xã Núa Ngam, Trường THCS Núa Ngam báo cáo cụ thể các nội dung như sau:

1. Thông tin chung

Năm học 2025-2026, Trường THCS Núa Ngam có 12 lớp, 503 học sinh, trong đó có 213 học sinh bán trú (Khối 6: 58, Khối 7: 57, Khối 8: 53, Khối 9: 45).

2. Cơ sở vật chất, thiết bị, nhân viên nấu ăn

Bếp nấu ăn có diện tích 77m², bố trí quy trình chế biến thực phẩm theo nguyên tắc một chiều.

Có 01 kho chứa lương thực, thực phẩm được kiểm soát thường xuyên đảm bảo khô thoáng, chống chuột bọ.

Nước sử dụng nấu ăn là nguồn nước giếng đã được Trung tâm kiểm soát bệnh tật tỉnh Điện Biên xét nghiệm đảm bảo yêu cầu quy chuẩn.

Dụng cụ nấu ăn và bát đĩa của học sinh được rà soát bổ sung định kỳ.

3. Thực hiện quy trình tổ chức bếp ăn tập thể

Căn cứ văn bản 1702/SGDĐT-KHTC ngày 19/6/2024 Hướng dẫn tổ chức bếp ăn tập thể trong các cơ sở giáo dục trên địa bàn tỉnh Điện Biên nhà trường đã thành lập Ban Quản trị đời sống phân công cụ thể nhiệm vụ các thành viên.

Ban Quản trị đời sống đã tổ chức lựa chọn nhà cung ứng thực phẩm và xây dựng thực đơn. Cụ thể:

- Nhà cung ứng: Tên cơ sở là PHAN VIỆT ANH. Địa chỉ: Số nhà 168, Tổ 6, phường Điện Biên Phủ, tỉnh Điện Biên.

- Thực đơn, định mức bữa ăn:

Tiền ăn 45.000 đồng/ngày (Ăn sáng: 7.000 đồng, Bữa trưa và tối: 37.000 đồng; 1.000 đồng gia vị, chất tẩy rửa).

Gạo: 0,5 kg/ngày (sáng: 0,1 kg, trưa và tối: 0,4 kg).

Chất đốt: Sử dụng ga, thanh toán theo thực tế sử dụng.

- Nhà trường đã tổ chức họp cha mẹ học sinh trước khi thực hiện và đã nhận được sự đồng thuận của tất cả phụ huynh.

- Tính đến ngày 02/10/2025 nhà trường đã thay đổi thực đơn ăn 01 lần, thực đơn ăn gồm: 02 bữa giò xào thập cẩm, 02 bữa thịt gà rang, 01 bữa thịt bò xào thập cẩm, 01 bữa thịt băm sốt cà chua, 01 bữa thịt kho đậu, 01 bữa thịt băm xào củ quả, 01 bữa thịt lợn băm xào trứng và rau xanh cũng được thay đổi hàng ngày.

Thực đơn được công khai hàng ngày tại bảng tin khu nhà ăn và đăng trên website nhà trường tại địa chỉ: <https://thcsnuangam.huyendienbien.edu.vn>

- Việc xuất, nhập thực phẩm được thực hiện hàng ngày. Nhân viên nấu ăn nhận thực phẩm tươi sống từ nhà cung cấp, có biên bản giao nhận.

- Việc lưu mẫu thức ăn được thực hiện theo quy định.

4. Nhân viên nấu ăn

Nhà trường hợp đồng 03 nhân viên nấu ăn, các nhân viên tham gia bảo hiểm tự nguyện. Định mức tiền công 7.897.500đ /người/tháng.

5. Tổ chức thanh toán

Cuối mỗi tháng nhà trường quyết toán tiền ăn, tiền chất đốt, gạo công khai trong cuộc họp hội đồng sư phạm nhà trường.

Trên đây là báo cáo về việc tổ chức bếp ăn tập thể của Trường THCS Núa Ngam năm học 2025- 2026./.

Nơi nhận:

- UBND xã (b/c);
- Đoàn kiểm tra (b/c);
- Phòng VH-XH (b/c);
- Lưu VT.

HIỆU TRƯỞNG

Phạm Trung Thành