

**BÁO CÁO KẾT QUẢ THEO DÕI, KIỂM TRA VỆ SINH MÔI TRƯỜNG VÀ
VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM THÁNG 04 NĂM 2024**

TT	ĐƠN VỊ	KẾT QUẢ TRONG THÁNG
VỆ SINH TẠI CÁC PHÒNG BAN, TT, KHOA		
1	VP các khoa	Công tác vệ sinh môi trường đạt yêu cầu.
2	Khu Nhà Điều Hành	
3	Hội trường lớn	
VỆ SINH TẠI CÁC KHU GIẢNG ĐƯỜNG		
1	Khu nhà A1, A2, A3, A6, A7, GDTC, thư viện, nhà kỹ thuật công nghệ.	- Công tác vệ sinh môi trường được đảm bảo thường xuyên, sạch sẽ.
2	Khu vực nhà A5	- Gầm cầu thang khu B bản, chưa được quét dọn, đã nhắc nhở cán bộ vệ sinh (kiểm tra ngày 03/04/2024).
3	Trường Tiểu học, Trung học cơ sở và Trung học phổ thông, Trường mầm non thực hành.	- Vệ sinh tại các phòng học được đảm bảo thường xuyên, sạch sẽ. - Hành lang được quét dọn sạch, nhà vệ sinh không có mùi hôi khai.
VỆ SINH TẠI CÁC KHU VỰC XUNG QUANH CÁC GIẢNG ĐƯỜNG		
1	Khu vực nhà A1, A2, A3, A5, A6, A7, Trường Tiểu học, Trung học cơ sở và Trung học phổ thông, thư viện, GDTC, nhà kỹ thuật công nghệ.	- Khuôn viên và xung quanh khu nhà cỏ được cắt gọn gàng, lá cây và rác được quét dọn kịp thời, thu gom đúng nơi quy định.
2	Trường mầm non thực hành.	- Khuôn viên, xung quanh khu nhà được quét dọn thường xuyên.
VSMT CÁC NHÀ NỘI TRÚ		
1	Khu ký túc xá nhà N1, N2, N3, N4, N5.	- Dọc đường đi các khu nhà lá cây và rác được quét dọn sạch sẽ; - Khu vực tập kết rác, rác được thu gom kịp thời và để đúng nơi quy định.

2	Khu KTX nhà khách, nhà Lào	- Công tác vệ sinh môi trường được đảm bảo đạt yêu cầu.
VỆ SINH TẠI BẾP ĂN, CĂNG TIN		
1	Bếp ăn tập thể số 1	<ul style="list-style-type: none"> - Vệ sinh môi trường xung quanh khu vực nhà ăn sạch sẽ; - Vệ sinh môi trường xung quanh khu vực chế biến thực phẩm gọn gàng; - Dụng cụ chế biến thực phẩm sạch sẽ; - Chất lượng thực phẩm tươi ngon; - Dụng cụ chứa đựng thức ăn đã chế biến sạch sẽ; - Kho bảo quản thực phẩm lộn xộn, đã nhắc nhở (kiểm tra ngày 25/04/2024); - Không lưu mẫu thực phẩm 24h .
2	Bếp ăn số 2, bếp ăn Lào-Việt	<ul style="list-style-type: none"> - Vệ sinh môi trường xung quanh khu vực nhà ăn bẩn, không gọn gàng đã nhắc nhở (kiểm tra ngày 25/04/2024); - Kho bảo quản thực phẩm lộn xộn, đã nhắc nhở (kiểm tra ngày 25/04/2024); - Dụng cụ chế biến thực phẩm sạch sẽ; - Chất lượng thực phẩm tươi ngon; - Dụng cụ chứa đựng thức ăn đã chế biến sạch sẽ; - Không lưu mẫu thực phẩm 24h (kiểm tra ngày 25/04/2024).
3	Bếp ăn Trường mầm non thực hành, bếp ăn Trường Liên cấp	<ul style="list-style-type: none"> - Vệ sinh môi trường xung quanh khu vực nhà ăn gọn gàng, sạch sẽ; - Dụng cụ chế biến thực phẩm sạch sẽ; - Chất lượng thực phẩm tươi ngon; - Dụng cụ chứa đựng thức ăn đã chế biến sạch sẽ; - Thực hiện lưu mẫu thực phẩm 24h.
4	Căng tin khoa Nông lâm	<ul style="list-style-type: none"> - Vệ sinh môi trường xung quanh khu vực nhà ăn gọn gàng, sạch sẽ; - Dụng cụ chế biến thực phẩm sạch sẽ; - Chất lượng thực phẩm tươi ngon; - Dụng cụ chứa đựng thức ăn đã chế biến sạch sẽ; - Không lưu mẫu thực phẩm 24h.

Nhận xét chung:

- Công tác VSMT trong toàn Trường được đảm bảo xanh, sạch đẹp;
- Công tác VSATTP: Một số bếp ăn và căng tin bán hàng ăn tự chế biến thực hiện chưa tốt, chưa thường xuyên các quy định về vấn đề vệ sinh an toàn thực phẩm.

CÁN BỘ THEO DÕI THỰC HIỆN VSMT CÁC ĐƠN VỊ:

- Đoàn Thị Thu: Bếp ăn tập thể số 1, số 2, bếp ăn Lào- Việt, bếp ăn Trường mầm non thực hành, căng tin A2, A6, căng tin khoa Nông lâm;
- Nguyễn Thị Thảo: Khu ký túc xá nhà (N1, N2, N3, N4, N5, nhà Lào, nhà khách);
- Đỗ Thị Yến: Khu giảng đường A3, khu Trường tiểu học, Trung học cơ sở và Trung học phổ thông, thư viện, khu kỹ thuật công nghệ;
- Mai Thị Thảo: Khu vực giảng đường A1, A2, giáo dục thể chất;
- Phạm Thị Lý: Khu vực Nhà Điều hành, hội trường lớn;
- Trịnh Thị Hương: Khu vực giảng đường A5, A6, A7.

PHỤ TRÁCH TRẠM Y TẾ



Mai Thị Thùy

TỔNG HỢP KQ KTVSMT



Đỗ Thị Yến