

Thanh Hóa, ngày 31 tháng 10 năm 2023

BÁO CÁO KẾT QUẢ THEO DÕI VỆ SINH THÁNG 10 NĂM 2023

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, A5, A6, Trường Tiểu học, Trung học cơ sở và Trung học phổ thông, thư viện, nhà kỹ thuật công nghệ	- Hành lang, cầu thang lên xuống được quét dọn sạch sẽ; - Nhà vệ sinh được lau chùi thường xuyên, sạch sẽ, không có mùi hôi khai.
2	Khu nhà A7	- Nhà vệ sinh tầng 2 ó vàng, sàn nhà vệ sinh bẩn(kiểm tra ngày 03/10/2023).
3	Khu GDTC, Trường mầm non thực hành	- Công tác vệ sinh môi trường đạt yêu cầu.
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 có được cắt gọn gàng, lá cây và rác được quét dọn sạch sẽ.
2	Trường mầm non thực hành	- Công tác vệ sinh môi trường đạt yêu cầu.
VSMT CÁC NHÀ NỘI TRÚ		
1	Khu KTX nhà N1, N4, N5, nhà khách, nhà Lào	- Dọc đường đi các khu nhà rác và lá cây 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 N2, N3	- Đoạn đường đi từ nhà N2 đến N3 hư hỏng nặng, nhiều ổ gà, đá lờm chờm khó đi gây ảnh hưởng đến an toàn giao thông.

VỆ SINH TẠI BẾP ĂN, CĂNG TIN		
1	Bếp ăn tập thể số 1, số 2, bếp ăn trường mầm non thực hành	<ul style="list-style-type: none"> - Vệ sinh môi trường xung quanh khu vực nhà ăn sạch sẽ; - Chất lượng thực phẩm đảm bảo tươi ngon - Cán bộ nhà ăn khi chế biến thức ăn có đeo khẩu trang và mặc tạp dề; - Có tủ lạnh và lưu mẫu thực phẩm 24h. - Có sổ ghi nhật ký nơi nhập thực phẩm, sổ ghi nhật ký lưu mẫu thực phẩm hàng ngày.
2	Căng tin giảng đường A2, A6, căng tin KTX nhà N1	<ul style="list-style-type: none"> - Vệ sinh môi trường xung quanh khu vực nhà ăn sạch sẽ; - Chất lượng thực phẩm đảm bảo tươi ngon; - Cán bộ nhà ăn khi chế biến thức ăn có đeo khẩu trang và mặc tạp dề; - Có tủ lạnh và lưu mẫu thực phẩm 24h; - Có sổ ghi nhật ký nơi nhập thực phẩm, sổ ghi nhật ký lưu mẫu thực phẩm hàng ngày.

Nhận xét chung:

- Công tác VSMT trong toàn trường được đảm bảo xanh, sạch đẹp;
- Công tác VSATTP: Các bếp ăn và căng tin bán hàng ăn tự chế biến đã thực hiện tốt các quy định về vệ sinh an toàn thực phẩm quy trình kiểm thực 3 bước.

CÁN BỘ THEO DÕI THỰC HIỆN VSMT CÁC ĐƠN VỊ:

- Đoàn Thị Thu: Bếp ăn tập thể số 1, số 2, căng tin A2, A5, A6, ký túc xá nhà (N2, N3, N4, N5, nhà Lào, nhà khách);
- Đỗ Thị Yên: Giảng đường A5, A6, khu GDTC, ký túc xá nhà N1; khu thực hành kỹ thuật công nghệ;
- Mai Thị Thảo: Khu vực giảng đường A1, A2, A3;
- Vũ Thị Hoa Lý: Khu vực Nhà Điều hành, giảng đường A7;
- Phạm Thị Lý: Khu Trường tiểu học, Trung học cơ sở và Trung học phổ thông, Thư viện, Hội trường lớn, Trường mầm non thực hành./.

PHỤ TRÁCH TRẠM Y TẾ



Mai Thị Thùy

TỔNG HỢP KQ KTVSMT



Đoàn Thị Thu