

Thanh Hóa, ngày 30 tháng 08 năm 2023

BÁO CÁO KẾT QUẢ THEO DÕI VỆ SINH THÁNG 8/2023

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, A7, Giáo dục thể chất, thư viện, kỹ thuật công nghệ	- Công tác vệ sinh môi trường đạt yêu cầu.
2	Trường tiểu học, trung học cơ sở và trung học phổ thông	- Đang trong quá trình tu sửa nên chưa được dọn dẹp sạch sẽ, bụi bẩn nhiều (kiểm tra ngày 07/8/2023)
VỆ SINH TẠI CÁC KHU VỰC XUNG QUANH CÁC GIẢNG ĐƯỜNG		
1	Khu vực nhà A5, A6, A7, Giáo dục thể chất, nhà kỹ thuật công nghệ, Thư viện, Trường tiểu học, trung học cơ sở và trung học phổ thông	- Khuôn viên và xung quanh khu nhà cỏ được cắt gọn gàng, sạch sẽ.
2	Khu vực nhà A1, A2, A3	- Khuôn viên bên trong còn nhiều lá cây rụng, giấy chưa được quét dọn, đã nhắc cán bộ vệ sinh dọn dẹp ngay (kiểm tra ngày 16/8/2023)
	Trường mầm non thực hành	- Công tác vệ sinh môi trường đạt yêu cầu
VSMT CÁC NHÀ NỘI TRÚ		
1	Khu ký túc xá nhà N1 đến N5, nhà khách, nhà Lào	- Công tác vệ sinh môi trường đạt yêu cầu; - Khu tập kết rác, rác được thu gom kịp thời và để đúng nơi quy định.



VỆ SINH TẠI BẾP ĂN, CĂNG TIN

1	Căng tin giảng đường A2, A6, căng tin kí túc xá nhà N1, N2.	<ul style="list-style-type: none">- Vệ sinh môi trường xung quanh khu vực nhà ăn sạch sẽ;- 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.- Chất lượng thực phẩm đảm bảo tươi ngon
2	Bếp ăn tập thể số 1, số 2, trường mầm non thực hành, Nhà ăn Lào.	<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, nhà ăn Lào, căng tin A2, A6, N1, N2, ký túc xá (N2, N3, N4, N5, nhà Lào, nhà khách);
- Đỗ Thị Yến: Giảng đường A5, A6, khu GDTC, kí túc xá nhà N1, khu thực hành kỹ thuật công nghệ;
- Mai Thị Thảo: Khu vực giảng đường A1, A2, A3, Trường tiểu học, trung học cơ sở và trung học phổ thông Hồng Đức;
- Vũ Thị Hoa Lý: Khu vực Nhà Điều hành, giảng đường A7.
- Phạm Thị Lý: Khu vực nhà A4, Thư viện, Hội trường lớn, Trường mầm non thực hành./.

PHỤ TRÁCH TRẠM Y TẾ

Mai Thị Thùy

TỔNG HỢP KQ KTVSMT

Đỗ Thị Yến