

BÁO CÁO KẾT QUẢ THEO DÕI VỆ SINH THÁNG 1 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, A5, A6, GDTC, thư viện, nhà kỹ thuật công nghệ.	- Hành lang, cầu thang lên xuống, nhà vệ sinh được quét dọn thường xuyên sạch sẽ .
2	Trường Tiểu học, Trung học cơ sở và Trung học phổ thông, Trường mầm non thực hành.	- Lớp học được quét dọn thường xuyên, rác thải được gom đúng nơi quy định; - Hành lang, nhà vệ sinh được quét dọn thường xuyên, sạch sẽ.
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 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, N2, N3, N4, N5.	- Dọc đường đi các khu nhà công tác vệ sinh môi trường được đảm bảo thường xuyên; - 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 đạt yêu cầu.

VỆ SINH TẠI BẾP ĂN, CĂNG TIN

1	Bếp ăn tập thể số 1, số 2	<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 đảm bảo tươi ngon;- Dụng cụ chứa đựng thức ăn đã chế biến sạch sẽ;- Cán bộ nhà ăn khi chế biến thức ăn không đeo khẩu trang và không mặc tạp dề;- Không thực hiện lưu mẫu thực phẩm 24h .
2	Bếp ăn Lào-Việt	<ul style="list-style-type: none">- Vệ sinh môi trường xung quanh khu vực nhà ăn gọn gàng, sạch sẽ;- Vệ sinh môi trường xung quanh khu vực chế biến thực phẩm sạch;- Dụng cụ chế biến thực phẩm sạch sẽ;- Chất lượng thực phẩm đảm bảo tươi ngon;- Dụng cụ chứa đựng thức ăn đã chế biến sạch sẽ;- Cán bộ nhà ăn khi chế biến thức ăn không đeo khẩu trang và không mặc tạp dề- Không thực hiện lưu mẫu thực phẩm 24h .
3	Bếp ăn Trường mầm non thực hành	<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 đảm bảo tươi ngon;- Dụng cụ chứa đựng thức ăn đã chế biến sạch sẽ;- Cán bộ nhà ăn khi chế biến thức ăn có đeo khẩu trang và mặc tạp dề;- 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 đảm bảo tươi ngon;- Dụng cụ chứa đựng thức ăn đã chế biến sạch sẽ;- Cán bộ nhà ăn khi chế biến thức ăn không đeo khẩu trang và mặc tạp dề;- Không thực hiện lưu mẫu thực phẩm 24h.

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 vẫn còn chưa thực hiện tốt các quy định về vấn đề vệ sinh an toàn thực phẩm, cán bộ Trạm Y tế đã kiểm tra và trực tiếp nhắc nhở.

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, căng tin A2, A6, căng tin khoa Nông lâm, khu ký túc xá nhà (N2, N3, N4, N5, nhà Lào, nhà khách);
- Đỗ Thị Yến: 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; Khu Trường tiểu học, Trung học cơ sở và Trung học phổ thông
- Phạm Thị Lý: 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