

Thanh Hóa, ngày 27 tháng 12 năm 2023

BÁO CÁO KẾT QUẢ THEO DÕI VỆ SINH THÁNG 12 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, A7, GDTC, hội trường lớn, thư viện, nhà kỹ thuật công nghệ	- Công tác vệ sinh môi trường được đảm bảo sạch sẽ; - Nhà vệ sinh được lau chùi thường xuyên, sạch sẽ, không có mùi hôi khai.
2	Trường Tiểu học, Trung học cơ sở và Trung học phổ thông	- Phòng học được quét dọn, lau chùi sạch sẽ; - Nhà vệ sinh được quét dọn thường xuyên không có mùi hôi khai.
4	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, GDTC, hội trường lớn, Trường Tiểu học, Trung học cơ sở và Trung học phổ thông, thư viện, 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. - Khu vực tập kết rác, rác được thu gom thường xuyên và để đúng nơi quy định.
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 lá cây và rác được quét dọn thường xuyên, sạch sẽ.
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	<ul style="list-style-type: none"> - Vệ sinh môi trường xung quanh khu vực nhà ăn sạch sẽ; - Vệ sinh khu vực chế biến thực phẩm sạch sẽ, 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 có đeo khẩu trang và mặc tạp dề; - Có tủ lạnh và thực hiện lưu mẫu thức ăn 24h;
2	Bếp ăn tập thể 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 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; - Có tủ lạnh và thực hiện lưu mẫu thức ăn 24h.
4	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 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; - Có tủ lạnh và 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 đôi lúc 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 Thư: Bếp ăn tập thể số 1, số 2, căng tin A2, A6, căng tin ký túc xá nhà N1, khu 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



Đỗ Thị Yên