

Tây Nha Trang, ngày 04 tháng 9 năm 2025

BẢN CAM KẾT
Đảm bảo điều kiện về cơ sở vật chất và an toàn thực phẩm

I. THÔNG TIN CHUNG

- Trường: Mầm non Vĩnh Trung
- Địa chỉ: Tổ dân phố Võ Cảnh, phường Tây Nha Trang, tỉnh Khánh Hòa
- Điện thoại: 0839530178
- Tổng số cán bộ quản lý, giáo viên, nhân viên tham toàn trường: 29 người
- Số trẻ, số lớp bán trú: 202 trẻ / 7 lớp
- Tổng số nhân viên nấu ăn, bảo mẫu: 04 người

II. THỰC TRẠNG CƠ SỞ VẬT CHẤT, TRANG THIẾT BỊ, DỤNG CỤ

1. Cơ sở vật chất

Diện tích mặt bằng bếp ăn: 50m², trong đó diện tích khu vực chế biến 10 m².

Bếp một chiều hoặc sắp xếp theo hướng một chiều: Có

Sơ đồ bố trí mặt bằng bếp (*Kho nguyên liệu, khu vực chế biến, khu vực bếp, khu vực vệ sinh;...*): Có

Nguồn nước phục vụ sinh hoạt: Nước máy

Nước sử dụng cho trẻ uống hàng ngày: Nước khoáng Vikoda

Đảm bảo nguồn điện và hệ thống đèn chiếu sáng: Có

Hệ thống thoát nước thải và khu vệ sinh cá nhân: Có

Hệ thống phòng cháy, chữa cháy: Có

Phần mềm xây dựng thực đơn cân bằng dinh dưỡng (Vnedu, Dự án Bữa ăn học đường, ...): Có

2. Trang thiết bị, dụng cụ bếp

TT	Tên trang, thiết bị	Số lượng	Xuất xứ	Thực trạng hoạt động của trang thiết bị			Ghi chú
				Tốt	Trung bình	Kém	
I	Trang, thiết bị, dụng cụ hiện có						
1	Thiết bị, dụng cụ chế biến: - Bếp (ga; điện; củi...)	2	VN	x			

	- Dụng cụ nấu (Nồi, chảo...)	2 bộ					
2	Thiết bị, dụng cụ chứa đựng, thức ăn không nhiễm yếu tố độc hại: - Tô - Chén - Dĩa - Khay	202 202		x x			
3	Thiết bị vận chuyển thức ăn: - Xe đẩy - Xe vận chuyển thức ăn	3	VN	x			
4	Thiết bị bảo quản thực phẩm: - Tủ đông - Tủ mát	2	VN	x			
5	Thiết bị khử trùng, thanh trùng: - Máy lọc nước..... - Máy sục ozone.....						
6	Thiết bị vệ sinh bếp, dụng cụ: - Khăn lau - Cây lau nhà	2 bộ 4	VN	x x			
7	Phương tiện rửa và khử trùng tay: - Lavabo - Xà phòng - Khăn lau	6 6 6	VN	x x x			
8	Dụng cụ lưu mẫu và bảo quản mẫu: - Hộp inox, (thủy tinh) - Tủ lạnh	16 2	VN	x x			
9	Phương tiện, thiết bị phòng chống côn trùng, động vật gây hại: - Đèn hút côn trùng - Lưới ruồi...	2 bộ	VN	x			
10	Trang phục vệ sinh khi tiếp xúc trực tiếp với nguyên liệu, thực phẩm: - Đồng Phục - Tạp dề - Găng tay - Mũ - Khẩu trang	4 4 4 4 4	VN	x x x x x			
11	Hệ thống thông gió:						

	- Quạt các loại:...	4	VN	x			
	- Điều hòa						
	-						
II	Trang thiết bị dự kiến bổ sung						
1							
2							

III. ĐIỀU KIỆN VỀ NGƯỜI THAM GIA CÔNG TÁC BÁN TRÚ

- Tổng số cán bộ, nhân viên tham gia công tác bán trú được khám sức khỏe định kỳ: 08/08 người, tỷ lệ 100%
- Số nhân viên nấu ăn đã được cấp Chứng chỉ nghề nấu ăn: 4/4 người, tỷ lệ 100%
- Số nhân viên nấu ăn được tập huấn kiến thức về ATTP: 4/4 người, tỷ lệ 100%

IV. ĐIỀU KIỆN AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM

- Hợp đồng cung cấp các loại thực phẩm, phiếu kiểm dịch đối với các loại động vật hoặc giấy xác nhận của địa phương: Có
- Giấy chứng nhận ATTP của các cơ sở được hợp đồng cung cấp thực phẩm, nước uống đóng chai: Có
- Giấy xét nghiệm nguồn nước: Có

V. CAM KẾT THỰC HIỆN

1. Các thông tin về cơ sở vật chất, trang thiết bị, dụng cụ bếp; điều về nhân sự nêu trên là đúng sự thật và chịu trách nhiệm hoàn toàn về những thông tin.
2. Chấp hành nghiêm túc các quy định về ATTP theo quy định, không để xảy ra các vi phạm liên quan đến ATTP.
3. Bữa ăn của trẻ đảm bảo cân bằng dinh dưỡng./.

HIỆU TRƯỞNG

Võ Thị Ánh Tuyết