

Số: 240/KH-MNHN

Bình Khê, ngày 04 tháng 09 năm 2022

KẾ HOẠCH

Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm năm học 2022 - 2023

Căn cứ Kế hoạch số 54/KH-BCĐ ngày 25/01/2022 của ban chỉ đạo liên ngành an toàn thực phẩm thị xã về công tác bảo đảm an toàn thực phẩm năm 2022

Căn cứ công văn của Phòng GD&ĐT về việc triển khai thực hiện công tác bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm tại các đơn vị trường học năm 2022 - 2023

Thực hiện Kế hoạch nhiệm vụ năm học của trường Mầm non Hòa Mi

Trường Mầm non Hòa Mi xây dựng triển khai kế hoạch vệ sinh an toàn thực phẩm năm học 2022 - 2023 cụ thể như sau:

I. MỤC ĐÍCH, YÊU CẦU

1. Nâng cao nhận thức, ý thức trách nhiệm của các bộ phận trong nhà trường, Ban giám hiệu, giáo viên, nhân viên và cha mẹ, học sinh trong công tác an toàn thực phẩm (ATTP) theo quy định về ATVSTP trong các cơ sở giáo dục.

2. Đảm bảo thực hiện đúng các quy định, chủ động trong công tác đảm bảo an toàn thực phẩm, phòng chống và khống chế ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm, phấn đấu không xảy ra vụ ngộ độc thực phẩm, dịch bệnh truyền qua thực phẩm, bảo vệ sức khỏe cho học sinh của trường.

II. CÁC CHỈ TIÊU

1. Tổ chức ăn bán trú cho học sinh và triển khai thực hiện kế hoạch “*công tác đảm bảo ATVSTP phòng chống ngộ độc thực phẩm*” theo đúng các quy định của, công văn, phù hợp với tình hình thực tiễn tại nhà trường.

2. Tổ chức tuyên truyền, giáo dục kiến thức, về công tác đảm bảo ATVSTP cho 100% cán bộ quản lý, giáo viên, nhân viên nhà trường nhất là đội ngũ nhân viên phục vụ trực tiếp bếp ăn bán trú nhà trường.

3. 100% CB-GV-NV-HS nhà trường thực hiện đảm bảo điều kiện ATVSTP trong bếp ăn bán trú theo đúng quy định (có cam kết đảm bảo ATTP) không để xảy ra ngộ độc thực phẩm trong nhà trường.

4. 100% nhân viên phục vụ bếp ăn bán trú nhà trường được khám sức khỏe, được xác nhận kiến thức ATTP.

5. 100% nhân viên phục vụ trực tiếp chế biến nấu ăn trong bếp ăn bán trú được xét nghiệm người lành mang trùng.

III. NỘI DUNG VÀ GIẢI PHÁP

1. Công tác tuyên truyền:

1.1. Đẩy mạnh công tác tuyên truyền về “Luật An toàn thực phẩm” và các văn bản hướng dẫn thực hiện công tác ATVSTP trong trường học: Thông tư liên tịch số 13/2016/TTLT-BYT-BGDĐT ngày 12/5/2016 của Bộ Y tế - Bộ Giáo dục và Đào tạo về Quy định về công tác y tế trường học; các văn bản chỉ đạo của các cấp về công tác đảm bảo ATVSTP đối với các đơn vị, cá nhân cung ứng, chế biến thực phẩm và nhân viên cấp dưỡng...

1.2. Tuyên truyền nâng cao nhận thức về ATVSTP cho cán bộ quản lý, giáo viên, nhân viên và học sinh, tập trung vào các nội dung: vệ sinh cá nhân, vệ sinh ăn uống, không sử dụng phụ gia phẩm màu để chế biến thức ăn, kiểm soát thực phẩm an toàn, nhận biết sử dụng thực phẩm, thức ăn đảm bảo an toàn, điều kiện, thời gian bảo quản thực phẩm.

1.3. Tuyên truyền nâng cao nhận thức, trách nhiệm của các bậc phụ huynh trong việc tổ chức bữa ăn đảm bảo dinh dưỡng, ATVSTP cho học sinh tại gia đình và phối hợp với nhà trường tổ chức bữa ăn bán trú cho học sinh đảm bảo ATVSTP.

1.4. Hình thức tuyên truyền: Phát thanh trên loa phóng thanh nhà trường, phát tờ rơi....

1.5. Lựa chọn đơn vị cung ứng thực phẩm đảm bảo ATVSTP đảm bảo yêu cầu, quy định về ATVSTP.

1.6. Phối hợp với chính quyền địa phương không để tình trạng bán hàng xung quanh khu vực cổng trường.

1.7. Tiếp tục thực hiện cuộc vận động xây dựng “Trường học thân thiện, học sinh tích cực”, Xây dựng trường học “Xanh, sạch, đẹp, an toàn”.

1.8. Phối hợp với trạm Y tế xã Bình Khê tổ chức cho cán bộ phụ trách, nhân viên Y tế, nhân viên phục vụ trong bếp ăn bán trú nhà trường, tham gia các lớp tập huấn về VSATTP và triển khai thực hành những quy định trong việc làm hàng ngày, đảm bảo tuyệt đối an toàn, không để xảy ra ngộ độc thực phẩm trong bếp ăn bán trú.

1.9. Hưởng ứng và thực hiện hiệu quả các hoạt động truyền thông trong “Tháng hành động vì chất lượng vệ sinh ATVSTP”.

2. Đảm bảo điều kiện chế biến và tổ chức bữa ăn tập thể cho học sinh tại trường:

2.1. Đảm bảo thực hiện đúng các quy định về ATVSTP; ký cam kết đảm bảo an toàn thực phẩm.

- Nhà trường và các nhân viên nhà bếp phải tuân thủ đúng các quy định về ATVSTP trong quá trình thực hiện nhiệm vụ; được cấp giấy xác nhận kiến thức và khám sức khỏe, xét nghiệm theo quy định.

- Đảm bảo các điều kiện ATVSTP theo quy định về cơ sở vật chất, trang thiết bị, nguyên liệu thực phẩm, phụ gia thực phẩm, nguồn nước sạch, để chế biến thức ăn ...

- Tiếp tục thực hiện nghiêm túc việc ký kết hợp đồng có thỏa thuận chặt chẽ mua thực phẩm, cơ sở được phép sản xuất, kinh doanh thực phẩm có Giấy chứng nhận “Cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm” và có đủ hồ sơ năng lực đã được Phòng GD&ĐT thẩm định; kiên quyết không để tình trạng cung cấp thực phẩm, chế biến suất ăn không bảo đảm theo các quy định về ATVSTP ăn uống trong nhà trường.

- Thực hiện đúng, đảm bảo chất lượng bữa ăn, khẩu phần ăn của học sinh; thực hiện nghiêm việc công khai thực đơn, thực phẩm, đơn giá hàng ngày; cải tiến món ăn và phối hợp món ăn trong ngày hợp lý; lập, lưu trữ hồ sơ, sổ sách quản lý ăn bán trú; lưu mẫu thức ăn, cập nhật ghi chép đầy đủ hàng ngày theo đúng quy định....

2.2. Hàng ngày, phân công trực bán trú, phân công y tế, bếp trưởng đại diện giao nhận thực phẩm, kiểm soát hóa đơn, giấy tờ kiểm dịch..., kiểm tra chất lượng tình trạng cảm quan, thực phẩm tươi sống, giám sát khâu chế biến, chia thức ăn chín, thức ăn theo quy định.

3. Đảm bảo nước sạch, vệ sinh môi trường:

3.1. Nhà trường liên hệ với công ty cung cấp nước sạch thị xã Đông Triều cấp đủ nước sạch sinh hoạt hàng ngày. Bể, téc chứa nước có nắp đậy, lưới chống côn trùng và khóa an toàn, định kỳ rửa vệ sinh theo quy định.

3.2. Nhà trường sử dụng nước uống: Đun sôi để nguội cho học sinh

3.3. Đảm bảo vệ sinh môi trường, cống rãnh thoát nước, nhà vệ sinh... duy trì chế độ vệ sinh hàng tuần và thu gom rác thải hàng ngày. Có máng rửa tay, cung cấp đủ nước sạch và xà phòng rửa tay cho học sinh.

4. Nâng cao năng lực quản lý về công tác đảm bảo ATVSTP trong trường.

4.1. Thực hiện nghiêm túc công tác tự kiểm tra, giám sát việc thực hiện ATVSTP tại trường; đồng thời phối hợp với các cấp có thẩm quyền trên địa bàn, thực hiện kiểm tra, giám sát, quản lý công tác đảm bảo ATVSTP đối với bếp ăn bán trú đúng quy định.

4.2. Phối hợp với các đơn vị liên quan tổ chức đào tạo, tập huấn bồi dưỡng kiến thức về ATVSTP cho cán bộ quản lý và những người liên quan về ATVSTP tại bếp ăn bán trú.

IV. TỔ CHỨC THỰC HIỆN

1. Hiệu Trưởng: Trực tiếp chỉ đạo chung trong công tác VSATTP trong nhà trường.

2. Phó Hiệu Trưởng (phụ trách bếp ăn bán trú): Thực hiện các thống kê, báo cáo theo quy định của ban chỉ đạo ATTP các cấp.

3. Nhân viên Y tế: Trực tiếp theo dõi, lưu mẫu thức ăn hàng ngày, báo cáo với BGH về trường hợp học sinh ngộ độc thực phẩm trong trường (nếu có).

- Theo dõi, tình trạng cảm quan trước, trong và sau khi chế biến, kiểm tra, khảo sát đánh giá công tác ATTP trong nhà trường hàng ngày.
- Thường xuyên nhắc nhở các bộ phận nhất là tổ bếp ăn bán trú nâng cao trách nhiệm trong công tác đảm bảo ATVSTP.
- Tham gia hưởng ứng hoạt động trong tháng hành động “Vì chất lượng vệ sinh ATVSTP” do các cấp phát động.
- Phối hợp GVCN, thường xuyên nhắc nhở giáo dục cho học sinh tích cực tham gia giữ vệ sinh đảm bảo an toàn thực phẩm như: Lao động tự phục vụ, giữ vệ sinh trường - lớp, rèn thói quen tự vệ sinh cá nhân và các hành vi văn minh nơi công cộng, tạo môi trường thân thiện trong trường học.
- + Tuyên truyền PTMN những kiến thức cơ bản về ATTP để cho học sinh hiểu, và tự ý thức được ATVSTP trong nhà trường, gia đình.

4. Các bộ phận trong nhà trường:

- Căn cứ các yêu cầu, nội dung Kế hoạch gắn với công tác Y tế trường học và tổ chức thực hiện tốt yêu cầu, nội dung Kế hoạch; phát động phong trào thi đua “An toàn thực phẩm” năm học 2022 - 2023 trong 09 nhóm lớp trong toàn trường. Thực hiện nghiêm túc công tác tổng vệ sinh môi trường, nhà bếp, dụng cụ chế biến, chứa đựng thức ăn, nước uống; bổ sung cơ sở vật chất và đảm bảo điều kiện an toàn thực phẩm phục vụ, học sinh và giáo viên trước, trong năm học.
- Phát huy vai trò của của các đoàn thể trong nhà trường và vai trò giám sát của Ban đại diện cha mẹ học sinh trong công tác ATVSTP. Ban đại diện cha mẹ HS, phối hợp với y tế nhà trường.
- Chủ động kiểm tra giám sát việc thực hiện ATVSTP ở các bộ phận, tạo điều kiện cho các cơ quan quản lý về ATVSTP tiến hành thanh kiểm tra giám sát định kỳ đột xuất theo quy định. Tiếp thu và khắc phục ngay những hạn chế, tồn tại nếu có.
- Lồng ghép các hoạt động để tuyên truyền sâu, rộng cho phụ huynh học sinh hiểu, nhận thức và hành động đúng về công tác ATVSTP

Trên đây là Kế hoạch thực hiện triển khai công tác đảm bảo an toàn thực phẩm năm học 2022 - 2023 của trường MN Hòa Mi, nhà trường yêu cầu các bộ phận, các cá nhân có liên quan thực hiện nghiêm túc.

Nơi nhận:

- PGD (báo cáo)
- Các tổ CM, nhà bếp(t/h)
- Lưu y tế

HIỆU TRƯỞNG

Nguyễn Thị Mến

