

KẾ HOẠCH
Vệ sinh an toàn thực phẩm năm học 2024 – 2025

Căn cứ Luật An toàn thực phẩm số 55/2010/QH12 ngày 17/6/2010.

Căn cứ Chỉ thị 4316/CT-BGDĐT ngày 12/10/2018 của Bộ trưởng Bộ GD&ĐT về tăng cường công tác đảm bảo an toàn thực phẩm trong các cơ sở giáo dục;

Căn cứ công văn số 891/PGD&ĐT ngày 18/08/2022 của phòng Giáo dục và đào tạo thị xã Đông triều về việc tăng cường công tác bảo đảm an toàn thực phẩm, phòng ngộ độc thực phẩm trên địa bàn thị xã Đông Triều;

Căn cứ công văn số 1607/PGD&ĐT ngày 13 tháng 9 năm 2024 của Phòng GD&ĐT về việc hướng dẫn thực hiện nhiệm vụ Giáo mầm non năm học 2024 – 2025;

Căn cứ vào kế hoạch số 579-KH/MNSM ngày 13 tháng 9 năm 2024 kế hoạch thực hiện nhiệm vụ năm học 2024 – 2025 của trường Mầm non Sao Mai;

Căn cứ vào tình hình thực tế, trường Mầm non Sao Mai xây dựng kế hoạch vệ sinh an toàn thực phẩm năm học 2024 - 2025 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, phân đầu 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 “*Vệ sinh An toàn thực phẩm*” theo đúng quy định và 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 nấu ăn phục vụ trực tiếp bếp ăn bán trú trong nhà trường.

3. 100% CB-GV-NV-HS nhà trường thực hiện đảm bảo điều kiện vệ sinh ATTP 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 đầu năm, 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”; Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 02/02/2018 của Chính phủ về Quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật An toàn thực phẩm, Thông tư liên tịch số 08/2008/TTLT-BYT-BGDĐT ngày 08/7/2008 của Bộ Y tế và Bộ GDĐT hướng dẫn công tác bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm trong các cơ sở giáo dục, Thông tư liên tịch số 13/2016/TTLT-BYT-BGDĐT ngày 12/5/2016 của Bộ GDĐT và Bộ Y tế quy định về công tác y tế trường học, Căn cứ Chỉ thị số 06/CT-UBND ngày 01/4/2015 của UBND tỉnh về việc tiếp tục đẩy mạnh công tác bảo đảm an toàn thực phẩm và phòng chống ngộ độc thực phẩm trong tình hình mới; Chỉ thị số 13/CT-TTg ngày 09/5/2016 của Thủ tướng Chính phủ về việc tăng cường trách nhiệm quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm, Kế hoạch số 3964/KH-UBND ngày 06/7/2016 của UBND tỉnh về thực hiện Chỉ thị số 13/CT-TTg ngày 09/5/2016 của Thủ tướng Chính phủ, Chỉ thị số 4316/CT-BGDĐT ngày 12/10/2018 của Bộ trưởng Bộ GDĐT về tăng cường công tác bảo đảm an toàn thực phẩm trong các cơ sở giáo dục và các văn bản, tài liệu hướng dẫn hiện hành của Bộ GDĐT, Bộ Y tế về bảo đảm vệ sinh, an toàn thực phẩm. Kế hoạch số 147/KH-UBND ngày 15/5/2020 của UBND thị xã Đông Triều về triển khai thực hiện Chỉ thị số 17/CT-TTg ngày 13/4/2020 của Thủ tướng Chính phủ về việc tăng cường trách nhiệm quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm trong tình hình mới; Công văn số 237/PGD&ĐT ngày 23/3/2020 về việc triển khai thực hiện công tác đảm bảo an toàn thực phẩm trong ngành Giáo dục và các văn bản hướng dẫn thực hiện công tác ATVSTP trong trường học, công văn số 891/PGD&ĐT ngày 18/08/2022 của phòng Giáo dục và đào tạo thị xã Đông triều về việc tăng cường công tác bảo đảm an toàn thực phẩm, phòng ngộ độc thực phẩm trên địa bàn thị xã Đông Triều.

1.2. Tuyên truyền nâng cao nhận thức về vệ sinh ATTP 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 vệ sinh ATTP cho học sinh tại gia đình và phối hợp với nhà trường tổ chức bữa ăn bán trú cho học sinh đảm bảo vệ sinh dinh dưỡng, vệ sinh ATTP.

1.4. Hình thức tuyên truyền: Trang web, fb của nhà trường hoặc trong nhóm Zalo của các nhóm, lớp.

1.5. Phối hợp với Ban đại diện Cha mẹ học sinh nhà trường thống nhất lựa chọn đơn vị cung ứng thực phẩm đảm bảo đủ năng lực cũng như đáp ứng đủ yêu cầu, quy định về an toàn vệ sinh thực phẩm.

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 phường Mạo 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. Hướng ứng và thực hiện hiệu quả các hoạt động truyền thông trong “Tháng hành động vì chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm”.

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 an toàn vệ sinh thực phẩm; 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. Tham gia các lớp bồi dưỡng về kiến thức vệ sinh ATTP, tổ chức tập 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: Chỉ đạo chung trong công tác VSATTP trong nhà trường.

2. Đồng chí Hoàng Thị Nhận- 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, chịu trách nhiệm chỉ đạo vệ sinh an toàn thực phẩm bếp ăn bán trú tại trường, chịu trách nhiệm giải trình khi để xảy ra mất an toàn vệ sinh thực phẩm trong trường.

Hiệu trưởng giao đồng chí Hoàng Thị Nhận-Phó Hiệu trưởng hàng ngày xuống bếp kiểm tra vệ sinh an toàn thực phẩm, an toàn lao động, công tác phòng chống cháy nổ

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.

- 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 ATTP” 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 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, các nhân 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 2024 - 2025 trong 14 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.

- Nhân viên nấu ăn phải tuyệt đối chấp hành an toàn lao động, thực hiện theo đúng quy trình, đảm bảo an toàn lao động bản thân, nếu để xảy ra mất an toàn lao động do chủ quan, lơ là và do không thực hiện đúng quy trình, khi xảy ra mất an toàn vệ sinh thực phẩm, mất an toàn về PCCC cá nhân người lao động là nhhà nhân viên nấu ăn phải chịu trách nhiệm; hàng ngày nhân viên nấu ăn phải vệ sinh đồ dùng, công cụ môi trường xung quanh bếp sạch sẽ, tuyệt đối phải đảm bảo vệ sinh bếp ăn sạch sẽ

Trên đây là Kế hoạch thực hiện triển khai công tác đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm năm học 2024 - 2025 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

Lê Thị Lành

KẾ HOẠCH
HOẠT ĐỘNG VỆ SINH ATTP NĂM HỌC 2024-2025

THÁNG	NỘI DUNG	ĐIỀU CHỈNH
Tháng 9/2024	- Kiểm tra các điều kiện đảm bảo VSATTP ở bếp ăn: vệ sinh bếp, dụng cụ chế biến, đồ dùng bán trú. - Kiểm tra nề nếp bán trú	
Tháng 10/2024	- Kiểm tra VSATTP: tiếp nhận thực phẩm, qui trình chế biến, vệ sinh dụng cụ, đồ dùng bán trú. - Kiểm tra lưu mẫu thức ăn. - Kiểm tra hồ sơ cá nhân của cấp dưỡng - Kiểm tra đồ dùng bán trú của trẻ ở lớp (SL/HS, ký hiệu, vệ sinh sạch sẽ.	
Tháng 11/2024	- Kiểm tra toàn diện bán trú: VSATTP, chăm sóc trẻ - Kiểm tra phòng chống dịch bệnh	
Tháng 12/2024	- Kiểm tra nề nếp bán trú. - Kiểm tra VSATTP và qui trình chế biến thức ăn.	
Tháng 01/2025	- Kiểm tra nề nếp bán trú. - Kiểm tra thực phẩm và thực đơn trong. Kiểm tra tổng vệ sinh đồ dung bán trú chuẩn bị nghỉ tết.	
Tháng 02/2025	- Kiểm tra VSATTP, lưu mẫu thức ăn - Kiểm tra vệ sinh môi trường, bếp ăn, các đồ dùng bán trú và các điều kiện khác sau nghỉ tết	
Tháng 03/2025	- Kiểm tra toàn diện bán trú lần 2. - Kiểm tra nguồn cung ứng thực phẩm phòng chống dịch bệnh - Kiểm tra vệ sinh đồ dùng bán trú	
Tháng 04/2025	- Tiếp tục kiểm tra vệ sinh môi trường, VSATTP - Triển khai "Tháng hành động về chất lượng VSATTP".	

Tháng 5/2025	- Kiểm tra kết quả "Tháng hành động về chất lượng VSATTP. - Kiểm tra vệ sinh và kiểm kê đồ dung bán trú cuối năm. - Tổng kết công tác VSATTP, chăm sóc sức khỏe học sinh năm học 2024– 2025.	
-------------------------	--	--