

KẾ HOẠCH
ĐẢM BẢO VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM
QUẢN LÝ CHẤT LƯỢNG ĂN BÁN TRÚ
Năm học 2019 – 2020

Căn cứ công văn 774/PGD&ĐT ngày 30/8 /2019 của Phòng giáo dục và đào tạo xã Đông triều về việc tăng cường công tác quản lý chất lượng ăn bán trú trong các trường MN,TH, các cơ sở GDMNTT trên địa bàn thị xã năm học 2019-2020;

Căn cứ vào tình hình thực tế, Trường Mầm non Sao Mai xây dựng kế hoạch đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm (VSATTP) và quản lý chất lượng ăn bán trú năm học 2019 –2020 với các nội dung cụ thể như sau:

I. Mục đích, yêu cầu

- Đảm bảo VSATTP trong trường học, không để xảy ra ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua đường thực phẩm; và quản lý chất lượng ăn bán trú.
- CB, GV, NV và học sinh phải thực hiện nghiêm túc các qui định về VSATTP, tham gia tuyên truyền về VSATTP; và quản lý chất lượng ăn bán trú
- Xây dựng và thực hiện kế hoạch kiểm tra, giám sát việc thực hiện các qui định của pháp luật về VSATTP trong trường học và quản lý chất lượng ăn bán trú.

II. Nội dung

1. Tăng cường công tác quản lý ăn bán trú

1. Về hồ sơ quản lý ăn bán trú:

- Nhà trường thực hiện nghiêm túc công văn số 541/PGD&ĐT ngày 25/6/2016 của Phòng giáo dục và đào tạo xã Đông triều về việc tăng cường đảm bảo VSATTP và quản lý chất lượng tổ chức bếp ăn bán trú trên địa bàn thị xã.
- Nghiêm túc thực hiện việc mở đầy đủ hồ sơ quản lý bán trú theo quy định. Hồ sơ liên quan đến tổ chức bán trú phải được theo dõi, ghi chép, cập nhật hàng ngày (các loại thực phẩm nhập trong ngày bao gồm thực phẩm mua trong ngày và thực phẩm xuất trong kho của nhà trường). Kiểm tra kỹ chất lượng thực phẩm đảm bảo theo qui định. Nhập ngay vào sổ theo dõi xuất, nhập thực phẩm và sổ giao nhận thực phẩm hàng ngày theo mẫu quy định, kèm theo phiếu giao hàng; đối với những loại hàng mua nhỏ, lẻ phải kèm theo giấy biên nhận. Cuối tháng đơn vị cung ứng các loại hàng thực phẩm cho nhà trường tổng hợp xuất hóa đơn tài chính. Sau khi hoàn tất việc kiểm tra số lượng và chất lượng thực phẩm, những người có trách nhiệm nhận và kiểm tra thực phẩm ký xác nhận vào sổ.

- Nhà trường cần lưu giữ đầy đủ hồ sơ sổ sách quản lý ăn bán trú, hóa đơn chứng từ xuất, nhập thực phẩm. Sổ theo dõi các khoản thu phải có đầy đủ chữ ký của phụ huynh.

2. Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.

2.1. Đầu tư cơ sở vật chất:

- Đầu tư, cải tạo bổ sung làm mái che, lát nền, bắn mái khu vực bên bếp ăn của điểm trung tâm, để thuận quy trình giao nhận theo một chiều, có hệ thống cống, rãnh thoát nước đảm bảo vệ sinh, có nguồn nước sạch; có đủ trang thiết bị, dụng cụ nấu ăn.... Đồ dùng dụng cụ chứa, đựng thực phẩm sống và thực phẩm chín phải riêng biệt (dao thớt, rổ, rá...). Đồ dùng chia cơm và thức ăn cho học sinh phải có nắp đậy...

- Có kho để lưu giữ và bảo quản loại thực phẩm mua một lần nhưng dùng nhiều ngày: gạo, dầu ăn, ngô, đỗ, lạc, đường, bánh đa khô, có phương tiện để chứa và bảo quản thực phẩm (bàn, giá, tủ lạnh...).Không nhập nhiều thực phẩm lưu trữ để đảm bảo thực phẩm tươi ngon.

- Bố trí, sắp xếp các loại thực phẩm gọn gàng, ngăn nắp, khoa học để thuận tiện cho việc xuất, nhập kho.

- Đảm bảo an toàn, phòng chống cháy, nổ và thường xuyên dọn vệ sinh kho thực phẩm và đồ dùng chứa, đựng thực phẩm để đảm bảo an toàn vệ sinh.

2.2. Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm

- *Chọn mua thực phẩm:* ở cơ sở đủ năng lực, đủ điều kiện cung cấp hàng hóa, thực phẩm đảm bảo chất lượng, có nguồn gốc, xuất xứ, hệ thống hóa đơn tài chính, thanh toán minh bạch, rõ ràng, có năng lực đảm bảo bình ổn giá và có hồ sơ năng lực được Phòng GD&ĐT thẩm định.

- *Vệ sinh trong khi chế biến:* thực hiện nghiêm túc qui trình vệ sinh trong chế biến thực phẩm (sơ chế thực phẩm sống và đun nấu thực phẩm). Thực hiện lưu mẫu theo đúng qui định và ghi vào sổ lưu mẫu thực phẩm hàng ngày kịp thời. Đối với các loại thực phẩm tươi sống khi chưa chế biến cần có phương tiện bảo quản tránh để thực phẩm bị ôi thiu.

- *Vệ sinh khi chia cơm, thức ăn:* phải có bàn để dụng cụ chia cơm và thức ăn cho học sinh; tuyệt đối không đặt trực tiếp dụng cụ chia ăn cho học sinh dưới sàn nhà. Đồ dùng chia cơm và thức ăn cho học sinh phải đảm bảo sạch sẽ, khô ráo, có nắp đậy. Bát, thìa hoặc đồ dùng của học sinh trước khi ăn phải được nhúng nước sôi (ngày mất điện)hoặc sấy tiệt trùng.

- *Vệ sinh nồi, xoong, đồ dùng đựng cơm và thức ăn cho học sinh sau khi ăn:* nhà bếp phải chịu trách nhiệm rửa bát và đồ dùng ăn uống của học sinh nhiệm vụ rửa bát là của nhân viên nhà bếp, không được phân công giáo viên rửa bát và đồ dùng ăn uống của trẻ trên phòng vệ sinh của lớp học. Bát, thìa, cặp lồng, khay đựng cơm, nồi chia cơm...của học sinh sau khi ăn (đang chờ rửa) phải được xếp vào chậu, rổ, bồn rửa... không được đặt trực tiếp dưới sàn nhà. Thùng đựng rác phải có nắp đậy và dọn sạch sẽ hàng ngày. ...

- *Vệ sinh bếp ăn:* Bếp ăn phải được tổng vệ sinh sạch sẽ hàng ngày: cọ rửa sàn nhà, bồn, chậu rửa, dụng cụ nhà bếp. Xoong, nồi sau khi đánh, rửa sạch phải được úp khô ráo; rổ, rá, dao, thớt phải được phơi nắng, treo vào nơi qui định (rổ,

rá, dao thốt... dành cho thực phẩm sống và chín phải riêng biệt để tránh nhiễm chéo thực phẩm. Đảm bảo nguồn nước sạch cho học sinh sử dụng.

- *Vệ sinh người nấu ăn*: nhân viên nấu ăn phải thực hiện khám sức khỏe định kỳ theo đúng qui định; móng tay cắt ngắn, đầu tóc gọn gàng, phải mặc bảo hộ lao động và đeo khẩu trang, găng tay khi làm việc. Hết giờ làm việc bảo hộ lao động phải được vệ sinh sạch sẽ treo đúng nơi qui định.

2.3. Đảm bảo chất lượng bữa ăn

- Xây dựng thực đơn hàng ngày phù hợp với học sinh, trẻ em theo từng độ tuổi, có lịch thay đổi thực đơn theo tuần, theo mùa, tăng cường phối hợp nhiều loại thực phẩm trên bữa ăn của học sinh.

- Cần tăng cường tổ chức các hoạt động tuyên truyền về dinh dưỡng như: tổ chức hoạt động Bé tập làm nội trợ, tiệc ăn tự chọn ...giúp trẻ thích tham gia vào hoạt động ăn uống.

- Đảm bảo đủ nước sạch cho học sinh uống hàng ngày, nước uống phải được đun sôi kỹ và đựng trong bình và có độ ấm có nắp đậy kín và chỉ sử dụng trong ngày.

- Chuẩn bị đủ cho mỗi trẻ có một ca hoặc cốc riêng, thường xuyên cọ rửa, vệ sinh bình, ấm đựng nước uống, ca, cốc... để đảm bảo vệ sinh. Tuyệt đối không cho trẻ uống nước chưa đun sôi hoặc nước trong bình lọc (chưa đun sôi).

- Thực hiện nghiêm túc việc rửa mặt và tay cho trẻ trước khi trước khi ăn và sau khi đi vệ sinh.

- Nhà trường (bộ phận phụ trách, kế toán..thường xuyên cập nhật thông tin về giá cả thị trường, đảm bảo việc cung ứng thực phẩm cho trẻ an toàn; giá các loại thực phẩm cung cấp phải đảm bảo không cao hơn giá thị trường trong cùng thời điểm được niêm yết tại các siêu thị địa phương và đảm bảo sự bình ổn giá.

3. Nâng cao chất lượng đội ngũ nhân viên nấu ăn

- Hợp đồng nhân viên cấp dưỡng có năng lực, bằng cấp (phẩm chất đạo đức, sức khỏe, bằng cấp hoặc chứng chỉ...).

- Tăng cường công tác bồi dưỡng kiến thức về vệ sinh an toàn thực phẩm, đạo đức nghề nghiệp và trách nhiệm cho đội ngũ nhân viên nấu ăn;

Cử nhân viên nấu ăn tham gia các lớp bồi dưỡng được cấp chứng chỉ do các cấp tổ chức.

- Tổ chức tuyên truyền, nâng cao nhận thức về công tác VSATTP đến CB, GV, NV trong trường về "Pháp lệnh VSATTP", 'Luật An toàn thực phẩm' và các văn bản hướng dẫn UBND huyện, Sở Giáo dục và Đào tạo, Sở Y tế, Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm...

- Giáo dục cho học sinh có thói quen vệ sinh trong ăn uống thông qua các hoạt động giáo dục hàng ngày ở trường;

- Đảm bảo cấp dưỡng, quản sinh phải thực hiện các qui định về VSATTP trong chế biến thức ăn, chăm sóc học sinh;

- Đảm bảo chế độ lưu giữ mẫu thức ăn qua 24h;

- Trang bị đầy đủ các dụng cụ, đồ dùng nội trú đầu năm học;

- Hợp đồng nguồn cung cấp thực phẩm đảm bảo VSATTP;

- Nhân viên Y tế thường xuyên triển khai phòng, chống các dịch bệnh trong trường học;
- Đảm bảo vệ sinh môi trường, bếp ăn, công trình vệ sinh để phòng, chống ngộ thức ăn.
- Triển khai "Tháng hành động vì chất lượng VSATTP".

III. Biện pháp

- Tuyên truyền giáo dục vệ sinh an toàn thực phẩm trong CB, GV, NV qua các buổi họp hội đồng, về thực hiện các qui định VSATTP, giữ gìn vệ sinh môi trường, phòng chống các dịch bệnh xảy ra ở động vật, gia cầm;
- Kiểm tra các đồ dùng bán trú đảm bảo chất lượng theo qui định của ngành.
- Kiểm tra thường xuyên VSATTP, bếp ăn, chất lượng thực phẩm dụng cụ chế biến, lưu mẫu thức ăn hàng ngày và các hoạt động chăm sóc học sinh;
- Cung ứng nguồn thực phẩm đảm bảo chất lượng VSATTP;
- Kiểm tra vệ sinh môi trường, để tạo cảnh quan môi trường luôn sạch, đẹp đảm bảo vệ sinh;
- Kiểm tra cấp dưỡng việc thực hiện các qui định: quy trình chế biến theo bếp 1 chiều, trang phục nhà bếp, hồ sơ sức khỏe và thực hiện 10 nguyên tắc vàng về VSATTP;
- Kiểm tra việc lưu mẫu thức ăn hàng ngày về số lượng, các món ăn trong ngày;
- Kiểm tra nguồn nước sạch và các công trình thoát nước để xử lý kịp thời;
- Thường xuyên kiểm tra chất lượng thực phẩm trước khi ký giao - nhận để phòng tránh ngộ độc thức ăn;
- Các dụng cụ chế biến, đồ dùng của học sinh phải được vệ sinh, tráng nước sôi trước giờ cho ăn;
- 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 vệ sinh cá nhân và các hành vi văn minh nơi công cộng, tạo môi trường thân thiện trong trường học.

IV. Tổ chức thực hiện

1. Đối với Ban giám hiệu

- Thường xuyên, chủ động tổ chức kiểm tra, phát hiện kịp thời và xử lý nghiêm minh mọi trường hợp vi phạm quy định về VSATTP;
- Cử cán bộ tham gia tập huấn các lớp về VSATTP.
- Phân công cho đồng chí Nguyễn Thị Nga Phó Hiệu trưởng chỉ đạo công tác nuôi dưỡng, VSATTP đảm bảo tuyệt đối an toàn thực phẩm cho trẻ tại trường, Hướng dẫn cụ thể hàng tháng về chuyên môn cho nhân viên cấp dưỡng về đảm bảo bếp ăn về phòng cháy nổ. Hàng ngày giao cho nhân viên kiểm tra dây dẫn ga, bình ga và có sự kiểm tra trực tiếp của đồng chí Nga Hiệu phó và báo cáo đề xuất bằng văn bản hoặc trao đổi những nội dung có guy cơ mất an toàn về Hiệu trưởng. Thực hiện một số công tác khác liên quan đến chuyên môn. Triển khai toàn bộ kế hoạch này tới giáo viên, nhân viên trường, CSMNTT xã.

-Chỉ đạo các đồng chí Phó Hiệu trưởng hàng tháng sinh hoạt chuyên môn phải hướng dẫn cho đội ngũ giáo viên, nhân viên trường những kỹ năng trong việc chăm sóc, nuôi dưỡng trẻ đảm bảo an toàn

2. Đối Công đoàn, Đoàn thanh niên, thanh tra nhân dân.

- Tham gia giám sát, theo dõi việc thực hiện VSATTP của nhân viên phục vụ và học sinh.

3. Đối với nhân viên y tế:

- Kiểm tra chất lượng thực phẩm trước khi bàn giao cho tổ phục vụ. Chịu trách nhiệm về chất lượng thực phẩm khi bàn giao. Kiểm thực ba bước.

-Thực hiện một số công tác khác

4. Đối với tổ nhà bếp:

- Công bằng trong việc chia khẩu phần ăn cho các nhóm lớp

- Không bớt xén khẩu phần ăn của trẻ.

- Thực hiện nghiêm túc các quy định về VSATTP, Tổ trưởng tổ phục vụ chịu trách nhiệm trước Ban giám hiệu và trước pháp luật về công tác VSATTP. Và chất lượng bữa ăn, quy trình chế biến...

-Kiểm tra bếp ga hàng ngày, có báo cáo về Hiệu phó khi có bất thường

5. Đối với học sinh:

- Thực hiện nghiêm túc quy định vệ sinh trước và sau khi ăn.

6. Đối với giáo viên:

- Công bằng trong việc chia khẩu phần ăn cho trẻ

- Không bớt xén khẩu phần ăn của trẻ. Ký nhận khẩu phần thức ăn chín của trẻ sau khi nhà bếp bàn giao.

- Chăm sóc cho trẻ bữa ăn giấc ngủ đảm bảo vệ sinh, an toàn tuyệt đối. Ngồi bao quát trẻ khi ngủ, rà soát những đồ dùng, đồ chơi có nguy cơ mất an toàn cho trẻ để báo cáo ngay về BGH trường.

V. Kế hoạch cụ thể

Tháng	Nội dung công việc	Ghi chú
8/2019	- Kiểm tra vệ sinh môi trường, các trang thiết bị đồ dùng bán trú đề xuất mua sắm, bổ sung. - Hợp đồng với các cơ sở cung ứng nguồn thực phẩm đảm bảo VSATTP.	
9/2019	- Kiểm tra các điều kiện đảm bảo VSATTP ở bếp ăn: vệ sinh bếp, dụng cụ chế biến, đồ dùng nội trú của học sinh. - Kiểm tra nền nếp nội trú. -Kiểm tra việc lưu hồ sơ bán trú phục vụ kiểm định và chuẩn Quốc gia	
10/2019	- Kiểm tra VSATTP: tiếp nhận thực phẩm, qui trình chế biến, vệ sinh dụng cụ, đồ dùng nội trú. - Kiểm tra lưu mẫu thức ăn. - Kiểm tra hồ sơ cá nhân của cấp dưỡng: Sức khỏe, giấy chứng nhận kỹ thuật nấu ăn.	
11/2019	- Kiểm tra toàn diện công tác ăn bán trú: VSATTP, chăm	

	sóc HS. - Kiểm tra phòng chống dịch bệnh	
12/2019	- Kiểm tra nề nếp ăn trưa của trẻ - Kiểm tra VSATTP và qui trình chế biến thức ăn.	
01/2020	- Kiểm tra nề nếp ăn bán trú. - Kiểm tra thực phẩm và thực đơn trong mùa đông. - Kiểm tra tổng vệ sinh đồ dùng bán trú chuẩn bị nghỉ tết.	
02/2020	- Vệ sinh trường, lớp chuẩn bị nghỉ tết. - 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.	
3/2020	- Kiểm tra nguồn cung ứng thực phẩm phòng chống dịch bệnh - Kiểm tra vệ sinh đồ dùng bán trú	
4/2020	- Tiếp tục kiểm tra vệ môi trường, VSATTP - Triển khai "Tháng hành động về chất lượng VSATTP"	
5/2020	- Kiểm tra kết quả "Tháng hành động về chất lượng VSATTP." - Kiểm tra vệ sinh và kiểm kê đồ dùng bán trú cuối năm. - Tổng kết công tác chăm sóc sức khỏe học sinh và VSATTP năm học 2019 – 2020.	

Trên đây là kế hoạch đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm và quản lý chất lượng ăn bán trú năm học 2019-2020 của trường mầm non Sao Mai.

Nơi nhận:

- Phòng GD&ĐT TX Đông Triều(b/c);
- Trạm Y tế phường(b/c);
- CBGVNV trường(t/h);
- Lưu hồ sơ chuyên môn, VT.

TM. TRƯỜNG MẦM NON SAO MAI
HIỆU TRƯỞNG

Lê Thị Lành

