

Số: 39/KH-THTT

Long Biên, ngày 05 tháng 9 năm 2023

KẾ HOẠCH

Đảm bảo an toàn thực phẩm, phòng chống dịch bệnh trong trường học Năm học 2023 - 2024

Căn cứ Nghị định 15/2018/NĐ-CP ngày 02/02/2018 của Chính phủ Quy định chi tiết thi hành một số điều của luật an toàn thực phẩm;

Thực hiện Kế hoạch số 307/KH-UBND ngày 11/7/2023 của UBND quận Long Biên về Thực hiện Chỉ thị số 17-CT/TW ngày 21/10/2022 của Ban Bí thư về “Tăng cường đảm bảo an ninh, ATTP trong tình hình mới” trên địa bàn quận Long Biên;

Thực hiện Công văn số 1456/UBND-YT ngày 25/7/2023 của UBND quận Long Biên về việc đảm bảo ATTP, PCDB trong tổ chức bếp ăn bán trú tại các trường học trên địa bàn quận năm học 2023-2024;

Thực hiện Báo cáo số 367/BC-YT ngày 21/7/2023 của Phòng y tế quận Long Biên về kết quả đánh giá hồ sơ các cơ sở đăng ký cung cấp thực phẩm/cung cấp suất ăn sẵn/nấu ăn tại trường cho các trường học trên địa bàn quận Long Biên năm học 2023–2024;

Thực hiện Thông báo số 981-TB/QU ngày 21/8/2023 của Quận ủy Long Biên Thông báo kết luận của Thường trực Quận ủy về công tác phòng chống dịch Sốt xuất huyết trên địa bàn quận năm 2023;

Thực hiện Công văn số 1686/UBND-YT ngày 23/8/2023 của UBND quận Long Biên v/v thực hiện thông báo kết luận số 981-TB/QU ngày 21/08/2023 của Thường trực quận ủy đối với công tác phòng chống dịch Sốt xuất huyết trên địa bàn quận năm 2023;

Thực hiện Công văn số 539/UBND-YT ngày 24/3/2023 của UBND quận Long Biên về việc chủ động triển khai các biện pháp phòng chống dịch Thủy đậu, Tay chân miệng;

Căn cứ vào tình hình thực tế, để chủ động đảm bảo ATTP và phòng chống dịch bệnh, đảm bảo sức khỏe và an toàn cho CBGVNV, HS trong trường học trong đó tập trung vào các bệnh có nguy cơ cao như dịch bệnh sốt xuất huyết, cúm, tay chân miệng.

Trường Tiểu học Thượng Thanh xây dựng kế hoạch đảm bảo an toàn thực phẩm, phòng chống dịch bệnh trong trường học năm học 2023 - 2024 như sau:

I. MỤC ĐÍCH, YÊU CẦU:

1. Mục đích

- Đảm bảo VSATTP trong trường học, không xảy ra ngộ độc thực phẩm

và các bệnh truyền qua đường thực phẩm. Nâng cao nhận thức, trách nhiệm của cán bộ, giáo viên, nhân viên, người trực tiếp tham gia chế biến thực phẩm về quyền lợi và nghĩa vụ trong chế biến và sử dụng thực phẩm; tạo thói quen không tiêu dùng thực phẩm không rõ nguồn gốc, sử dụng bao bì thực phẩm an toàn.

- Nâng cao nhận thức và kỹ năng phòng chống dịch bệnh của CBGVNV và học sinh, PHHS chuẩn bị sẵn sàng ứng phó với diễn biến của các bệnh dịch.

- Phát hiện sớm HS mắc bệnh, cách ly cấp cứu điều trị kịp thời không chế ngăn ngừa không để xảy ra dịch bệnh trong trường học.

- CBGVNV, học sinh phải thực hiện nghiêm túc các quy định về VSATTP, phòng chống dịch.

2. Yêu cầu

- 100% CBGVNV, HS, CMHS được tuyên truyền, phổ biến giáo dục kiến thức về an toàn thực phẩm.

- 100% CBGVNV, HS có kiến thức đúng về ATTP.

- Có đầy đủ giấy chứng nhận an toàn thực phẩm bản, cam kết an toàn thực phẩm theo quy định, công khai nguồn gốc thực phẩm niêm yết công khai tại nhà ăn, bảng tin được kiểm tra, giám sát theo quy định. Kiểm soát nguồn gốc nguyên liệu thực phẩm đảm bảo chất lượng.

- Ban giám hiệu, CBGVNV, người trực tiếp sơ chế, chế biến, đơn vị cung cấp suất ăn được bồi dưỡng kiến thức về an toàn thực phẩm. Thành lập tổ tự kiểm tra, giám sát an toàn thực phẩm.

- Không có vụ ngộ độc thực phẩm, bệnh truyền nhiễm qua thực phẩm xảy ra trong trường học.

II. CHỈ TIÊU THỰC HIỆN:

- Phấn đấu trên 90% HS được chăm sóc ăn, ngủ tại trường vào bữa trưa.

- Đảm bảo VSATTP, không để xảy ra hiện tượng ngộ độc tại nhà trường.

- Đảm bảo khẩu phần ăn theo đúng định lượng, dinh dưỡng theo quy định.

- Kiểm soát, phát hiện, xử lý kịp thời, triệt để, hạn chế tỷ lệ mắc trong nhà trường đảm bảo môi trường vui chơi, học tập của HS luôn được an toàn.

III. NỘI DUNG VÀ GIẢI PHÁP:

1. Công tác tuyên truyền

- Thời gian tuyên truyền:

+ Đối với HS, CBGVNV: Vào giờ chào cờ, giờ ra chơi, đầu giờ, phát thanh măng non, lồng ghép trong các giờ học, họp HĐSP.

+ Đối với CMHS: thông qua các buổi họp.

- Hình thức: Xây dựng các video gửi về các lớp, các bài viết đăng trên web, dán bảng tin, gửi nhóm zalo các lớp, khẩu hiệu TT tại bảng điện tử cổng trường.

- Nội dung: Nâng cao nhận thức về công tác VS ATTP đến CBGVNV trong trường về "Pháp lệnh VSATTP", "Luật An toàn thực phẩm", "Cẩm nang tổ chức bán trú trong trường tiểu học" và các văn bản hướng dẫn của Bộ; Sở; UBND Thành phố, quận, phòng GD&ĐT và Sở Y tế. Dấu hiệu để nhận biết, cách phòng chống, cách điều trị các loại bệnh dịch. Giáo dục cho học sinh có thói quen vệ sinh trong ăn uống hàng ngày.

- Nhà trường tổ chức cho 100% CBGVNV, nhân viên chế biến được tập huấn nâng cao nhận thức kỹ năng thực hành VSATTP do Phòng y tế quận tổ chức. Đảm bảo 100% CBGVNV tập huấn có kỹ năng xử lý tình huống nhanh nhẹn, đúng quy định.

2. Đảm bảo các điều kiện ATTP

- Rà soát, đảm bảo các điều kiện về ATTP; trang thiết bị, dụng cụ chế biến hàng ngày, bảo quản thực phẩm, nguồn gốc, trang phục bảo hộ nhân viên.

- Ký cam kết đảm bảo ATTP; công khai nguồn gốc nguyên liệu thực phẩm và bản cam kết ATTP.

- Lưu mẫu thức ăn sản phẩm thực phẩm hàng ngày theo Quyết định 1246/QĐ-BYT ngày 31/7/2017.

- Nước uống ký hợp đồng với cơ sở sản xuất nước uống CIO.

- Thực hiện các biện pháp phòng ngừa, ngăn chặn sự cố về ATTP: 100% các vụ ngộ độc thực phẩm được điều tra xử lý kịp thời, không để do ngộ độc thực phẩm. Truy xuất nguồn gốc gây ra ngộ độc thực phẩm. Thực hiện ghi chép sổ theo dõi thống kê ngộ độc thực phẩm theo quy định.

3. Đảm bảo các điều kiện phòng chống dịch bệnh

- Tích cực thực hiện quy định về hoạt động y tế trường học do Sở GD&ĐT ban hành.

- Tổ chức lao động vệ sinh môi trường trường, lớp, khai thông cống rãnh, phát quang bụi rậm, thu gom rác thải, phế liệu, đặc biệt vệ sinh thau rửa các bể chứa nước, hệ thống thoát nước, nhắc nhở học sinh vệ sinh cá nhân sạch sẽ.

- Thu gom rác hàng ngày không để rác tồn lưu, nước ứ đọng, lật úp dụng cụ chứa nước không sử dụng không để bọ gây sinh sống.

- Tiến hành phụ hoá chất xử lý môi trường, diệt muỗi, côn trùng theo hướng dẫn và giám sát của trạm y tế địa phương; chọn thời gian phù hợp và thực hiện quy trình phun đúng hướng dẫn đảm bảo an toàn cho HS; thông tin tuyên truyền đến CMHS trước khi tiến hành phun hoá chất để phối hợp theo dõi sức khoẻ HS.

IV. PHÂN CÔNG THỰC HIỆN

1. Hiệu trưởng

- Xây dựng, triển khai kế hoạch đến 100% CBGVNV

- Công khai lấy ý kiến CMHS, CBGVNV về lựa chọn đơn vị cung cấp xuất ăn.

- Phân công nhiệm vụ cho từng thành viên trong nhà trường thực hiện công tác đảm bảo an toàn thực phẩm, phòng chống dịch bệnh.
- Tổ chức họp định kỳ hàng tháng để đánh giá công tác trong tháng, đề ra kế hoạch tháng tiếp theo và triển khai các văn bản chỉ đạo (nếu có).
- Giám sát thường xuyên nhận thực phẩm
- Tham gia trực bán trú theo lịch phân công và phản ánh đầy đủ trong sổ trực.
- Phối hợp với Phòng Y tế và TTYT Quận triển khai có hiệu quả kế hoạch công tác đảm bảo công tác thực phẩm bếp ăn tập thể trường học, các đơn vị cung cấp thực phẩm cho trường học năm học 2023 – 2024 trong nhà trường.
- Chủ động phối hợp cùng phòng Y tế, TTYT Quận tổ chức kiểm tra, đánh giá công tác ATTP năm học 2023 - 2024.
- Phối hợp tốt với UBND phường giải quyết tình trạng hàng rong không đảm bảo ATTP khu vực xung quanh trường học.
- Triển khai các nội dung ATTP cho CBGV, NV, HS tại trường học: tuyên truyền vệ sinh an toàn thực phẩm, tổ chức tập huấn khám sức khỏe định kỳ cho người trực tiếp chế biến và chăm sóc bán trú cho học sinh.
- Tổ chức các hoạt động truyền thông vệ sinh ATTP, sữa học đường cho học sinh thông qua các hoạt động giảng dạy chính khóa trên lớp.

2. Hiệu phó

2.1. Đồng chí Đặng Thị Hạnh

- Tham gia kiểm tra công việc nhận thực phẩm, đảm bảo an toàn thực phẩm nhận trước khi giao cho Bếp trưởng và các nhân viên chế biến.
- Chịu trách nhiệm chính về việc đảm bảo VSATTP trong công tác bán trú.
- Phối hợp với công ty 5SPRO kiểm tra việc lên thực đơn ăn cho học sinh hàng ngày, tuần, tháng nhằm đảm bảo cân bằng dinh dưỡng theo quy định.
- Kiểm tra và kí xác nhận việc tiếp phẩm ở sổ 3 bước.
- Theo dõi, kiểm tra để đánh giá thi đua hàng tháng, học kỳ, cả năm cho từng cá nhân, từng công việc được phân công.
- Tham gia trực bán trú theo lịch phân công và phản ánh đầy đủ trong sổ trực.
- Chịu trách nhiệm trước Hiệu trưởng, Ban chỉ đạo, các cơ quan chức năng và CMHS về nhiệm vụ được giao.

2.2. Đồng chí Lưu Thị Thu Hà

- Tham gia kiểm tra công việc nhận thực phẩm, đảm bảo an toàn thực phẩm nhận trước khi giao cho Bếp trưởng và các nhân viên chế biến.
- Chịu trách nhiệm chính về công tác phòng chống dịch trong nhà trường.
- Có trách nhiệm kiểm tra, giám sát việc thực hiện nội quy, quy chế nhà bếp.
- Phối hợp với trung tâm y tế, tổ chức các lớp tập huấn về ATTP, dinh dưỡng học đường cho CBGVNV.

- Xử lý kịp thời những vi phạm của nhân viên bếp về chế biến, thao tác, kỹ thuật nấu ăn, vệ sinh bếp và nhân viên trông trưa không thực hiện tốt nhiệm vụ chăm sóc của mình.

- Theo dõi, kiểm tra để đánh giá thi đua hàng tháng, học kỳ, cả năm cho từng cá nhân, từng công việc được phân công.

- Báo cáo công tác bán trú hàng tháng cho tổ kiểm tra.

- Tham gia trực bán trú theo lịch phân công và phản ánh đầy đủ trong sổ trực.

- Chịu trách nhiệm trước Hiệu trưởng, Ban chỉ đạo, các cơ quan chức năng và CMHS về nhiệm vụ được giao.

3. Nhân viên y tế

- Tham gia kiểm tra công việc nhận thực phẩm, đảm bảo an toàn thực phẩm nhận trước khi giao cho Bếp trưởng và các nhân viên chế biến. Thực hiện kiểm tra bước sơ, chế biến thực phẩm.

- Thực hiện công tác tuyên truyền giáo dục dinh dưỡng, sức khỏe, phòng chống dịch bệnh bằng các nội dung, hình thức phong phú qua góc tuyên truyền, sau phần chào cờ đầu tuần, phát thanh tuyên truyền, trao đổi phụ huynh hàng ngày, qua các cuộc họp CMHS...

- Chịu trách nhiệm kiểm tra, giám sát việc thực hiện VSATTP, chất lượng bữa ăn cho HS, chăm sóc sức khỏe cho HS bán trú. Thực hiện lưu mẫu thức ăn đảm bảo đúng quy trình, đúng định lượng. Cập nhật sổ sách “3 bước” hàng ngày đúng quy định

- Tham mưu cho Ban chỉ đạo trong việc tổ chức các lớp bồi dưỡng kiến thức về VSATTP cho CBGVNV tham gia công tác bán trú tại trường.

- Tham gia trực bán trú theo lịch phân công và phản ánh đầy đủ trong sổ trực.

- Phối hợp với công ty cổ phần 5SPRO xây dựng thực đơn đảm bảo theo quy định (có 1 bữa ăn học đường/1 tuần).

- Chịu trách nhiệm trước Hiệu trưởng, phó Hiệu trưởng (người phụ trách bếp), Ban chỉ đạo, các cơ quan chức năng và CMHS về nhiệm vụ được giao.

- Hướng dẫn và kiểm tra cán bộ, giáo viên, học sinh thực hiện vệ sinh cá nhân, vệ sinh ăn uống, vệ sinh lớp học và vệ sinh môi trường. Thực hiện tổng vệ sinh toàn trường vào chiều thứ 6 hàng tuần.

- Trực tiếp kiểm tra, giám sát việc thực hiện công tác phòng chống dịch trong nhà trường. Báo cáo thường xuyên và khẩn cấp cho các cơ quan y tế và cơ quan quản lý cấp trên về tình hình phòng chống dịch tại trường.

- Khi có dịch bệnh xảy ra tại trường học phải phối hợp với cơ quan y tế địa phương giám sát và xử lý ổ dịch theo quy định, thực hiện cách ly, chuyển lên cơ quan y tế tuyến trên khi cần thiết, báo cáo kịp thời cho cơ quan chủ quản và y tế địa phương khi có dịch bệnh xảy ra ở đơn vị. Thực hiện phun hóa chất xử lý môi trường, diệt muỗi, côn trùng.

- Thực hiện nghiêm chế độ khai báo bệnh, dịch bệnh truyền nhiễm. Nhà trường phối hợp chặt chẽ với các trạm Y tế địa phương trong việc quản lý, chăm sóc sức khỏe học sinh.

4. Giáo viên

- Tuân thủ nghiêm ngặt các quy định về VSATTP trong quá trình chăm sóc học sinh.

- Làm tốt công tác tuyên truyền về ATTP và biện pháp phòng chống dịch bệnh.

- Thực hiện tốt nhiệm vụ chăm sóc bán trú; quản lý học sinh, đôn đốc học sinh thực hiện tốt nền nếp vệ sinh cá nhân, vệ sinh lớp học hàng ngày;

- Phối hợp với các tổ chuyên môn tích cực trong việc vệ sinh khử khuẩn khung cảnh lớp học, kiểm tra theo dõi các biểu hiện của học sinh sau khi ăn trưa. Thực hiện báo cáo kịp thời khi có dịch bệnh, ngộ độc xảy ra.

- Quản lý sĩ số HS hàng ngày, sĩ số học sinh nghỉ học hàng ngày, báo cáo sĩ số hàng ngày cho bộ phận theo dõi; kiểm tra, điểm danh đầy đủ HS học tập trong các buổi học, các tiết học.

- Thực hiện tốt các quy định về phòng, chống dịch bệnh, vệ sinh an toàn thực phẩm, kế hoạch của tổ chuyên môn và nhà trường.

- Phối hợp với cha mẹ học sinh trong việc đôn đốc nhắc nhở học sinh thực hiện vệ sinh hàng ngày.

- Chịu trách nhiệm trước Hiệu trưởng, phó hiệu trưởng, Ban chỉ đạo, các cơ quan chức năng và CMHS về nhiệm vụ được giao .

5. Bảo vệ, lao công

- Thực hiện nghiêm túc công tác vệ sinh theo nhiệm vụ phân công hàng ngày: Tổng vệ sinh các nhà vệ sinh (tẩy sạch các bồn vệ sinh, bồn rửa tay, không để nước thừa trong xô, chậu ở nhà vệ sinh). Lau hành lang các phòng học, các phòng khu hiệu bộ, vệ sinh khu vực sân trường, nhà xe, khu vực hàng rào cùng với đoàn thanh niên.

Trên đây là Kế hoạch đảm bảo an toàn thực phẩm, phòng chống dịch bệnh của trường tiểu học Thượng Thanh năm học 2023 - 2024. Đề nghị các bộ phận nghiêm túc thực hiện.

Nơi nhận:

- Phòng y tế quận; (để b/c)
- CBGVNV; (để t/h)
- Dán trên bảng TB; (để công khai)
- Lưu: VP.

HIỆU TRƯỞNG

Nguyễn Thị Vân