

Số:127/KH- MNBB

Ngọc Thụy, ngày 27 tháng 09 năm 2022

KẾ HOẠCH

Triển khai thực hiện công tác đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm trong nhà trường năm học 2022- 2023

Thực hiện chỉ thị số 13/CT-TT ngày 9/5/2016 của thủ tướng chính phủ về việc tăng cường trách nhiệm quản lý nhà nước về ATTP.

Chỉ thị 4316/CT-BGDĐT ngày 12/10/2018 của bộ giáo dục và đào tạo về tăng cường công tác bảo đảm ATTP trong cơ sở giáo dục.

Căn cứ công văn số 1226/ UBND - YT ngày y 06/7/2022 của UNND quận về việc đảm bảo an toàn thực phẩm, phòng chống dịch bệnh trong tổ chức ăn bán trú tại các trường học trên địa bàn quận năm học 2022-2023;

Căn cứ báo cáo số 335/ BC - YT ngày 27/7/2022 của Phòng Y tế quận về việc báo cáo kết quả hồ sơ của các cơ sở đăng ký cung cấp thực phẩm cho các trường học trên địa bàn quận năm học 2022-2023;

Căn cứ kế hoạch số 115/KH - MNBB ngày 08/9/2022 về việc thực hiện nhiệm vụ năm học 2022 -2023 của trường MN Bắc Biên.

Căn cứ vào kế hoạch triển khai thực hiện công tác đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm trong nhà trường năm học 2021- 2022, Trường mầm non Bắc Biên xây dựng kế hoạch Triển khai thực hiện công tác đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm trong nhà trường năm học 2022- 2023 như sau:

I. MỤC TIÊU

1. Mục tiêu chung

- Nâng cao nhận thức, ý thức trách nhiệm của CBGVNV trong nhà trường về công tác vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Giáo dục, tuyên truyền cho phụ huynh, học sinh biết được nguy cơ, nguyên nhân và cách phòng tránh ngộ độc thực phẩm.
- Kiểm soát chất lượng An toàn thực phẩm (ATTP) trong toàn bộ chuỗi cung cấp thực phẩm cho nhà trường; phát huy hiệu quả, chủ động trong việc bảo vệ sức khoẻ và quyền lợi của trẻ, cán bộ giáo viên nhân viên trong nhà trường;
- Tăng cường vai trò trách nhiệm của ban giám hiệu nhà trường, các tổ chức đoàn thể, Ban đại diện cha mẹ học sinh trong việc phối hợp thực hiện đúng các quy định về ATTP trong trường học. Không chế ngộ độc thực phẩm và các bệnh lây truyền qua thực phẩm.

2. Mục tiêu cụ thể

- Bếp ăn được kiểm tra giám sát định kỳ và được cấp giấy chứng nhận đủ điều kiện ATTP theo Luật ATTP;
- 100% cán bộ quản lý, giáo viên, người trực tiếp liên quan đến thực phẩm được tập huấn, cập nhật kiến thức về ATTP; được khám sức khỏe định kỳ 1 lần/ 1 năm học,
- Nhà trường thực hiện ký kết hợp đồng với các cơ sở cung ứng lương thực, thực phẩm, nước uống đảm bảo an toàn; đủ các điều kiện pháp lý về ATVSTP;
- Bếp ăn thực hiện đúng quy trình bếp một chiều, vệ sinh đồ dùng, dụng cụ, vệ sinh môi trường sạch sẽ đảm bảo ATVSTP; Phấn đấu không có vụ ngộ độc thực phẩm, nước uống xảy ra tại trường.

II. CÁC NHIỆM VỤ TRỌNG TÂM

1. Công tác lãnh đạo, chỉ đạo

- Căn cứ kế hoạch của phòng GD&ĐT, nhà trường xây dựng kế hoạch triển khai thực hiện công tác đảm bảo an toàn thực phẩm phù hợp với tình hình của trường;
- Tập trung chỉ đạo, triển khai thực hiện đồng bộ, hiệu quả các nhiệm vụ, giải pháp công tác đảm bảo ATTP và phòng chống ngộ độc thực phẩm; chịu trách nhiệm về an toàn thực phẩm của đơn vị mình;
- Tổ chức ký cam kết bảo đảm ATTP với các công ty cung ứng thực phẩm, nước uống cho nhà trường. Tất cả các thức ăn chế biến sẵn, thực phẩm nguyên liệu được mua dưới hình thức ký kết bảo đảm an toàn. Chế biến thức ăn trong quy trình bếp một chiều, đường đi của thức ăn sống và chín, sạch & bản không lẫn lộn, chồng chéo lẫn nhau; tuân thủ các quy trình kỹ thuật của từng công đoạn: chọn lọc thực phẩm, rửa, xắt thái, nấu, nêm nếm, phân chia thành phẩm theo định lượng đủ dinh dưỡng tận bàn ăn cho mỗi suất ăn, lưu mẫu thức ăn. Tuyệt đối không mua những sản phẩm chưa công bố tiêu chuẩn thực phẩm an toàn của những cơ sở chưa được cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ tiêu chuẩn VSATTP. Kiểm tra kỹ nhận hàng, bao bì, hạn sử dụng trước khi sử dụng. Thức ăn chế biến sẵn được sử dụng trong vòng 2 giờ kể từ lúc thành phẩm.
- Thường xuyên thực hiện vệ sinh để tiêu diệt mầm bệnh ở kho thực phẩm, nơi chế biến, nơi bày bán thực phẩm, nơi ăn uống, các đồ dùng phục vụ ăn uống.
- Bảo đảm đủ điều kiện vệ sinh ATTP theo quy định, đặc biệt lưu ý các nội dung sau:
 - + Nơi tổ chức ăn uống đảm bảo vệ sinh: trần, tường, sàn nhà, bàn, ghế, đèn, quạt...sạch sẽ. Tuyệt đối không có các vật trung gian gây bệnh (ruồi, nhặng, gián, chuột...), chim chóc, gia súc...ở khu vực ăn uống

- + Về điều kiện cơ sở vật chất: đảm bảo về vị trí; Thiết kế bố trí và cấu trúc đáp ứng yêu cầu vệ sinh ATTP.
- + Về điều kiện thiết bị, dụng cụ: Tất cả các dụng cụ nấu nướng, chế biến, sử dụng, bảo quản, chứa đựng phải đảm bảo tiêu chuẩn quy định. (Bằng inox, các chất liệu không bị oxy hóa, không gây độc hại)
- + Về điều kiện con người: Đảm bảo mỗi nhân viên trực tiếp chế biến được khám sức khỏe 1 lần/năm, đảm bảo không có ai mắc các bệnh truyền nhiễm, 100% nhân viên tổ nuôi được học tập kiến thức và thực hành tốt chế độ vệ sinh cá nhân.
- + Nhân viên tổ nuôi có đầy đủ đồ dùng bảo hộ lao động cá nhân cần thiết theo quy định.
- + Nghiêm túc thực hiện lưu nghiệm mẫu thức ăn và có mẫu khi cần thiết
- + Giáo viên trên lớp nghiêm túc tổ chức hoạt động chăm sóc nuôi dưỡng theo quy chế chăm sóc nuôi dạy trẻ. BGH thường xuyên kiểm tra việc thực hiện các hoạt động chăm sóc nuôi dưỡng của giáo viên trên lớp.
- Bảo đảm ATTP không để xảy ra vụ ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm. Nếu có ngộ độc thực phẩm phải phối hợp điều tra xử lý kịp thời, thực hiện chế độ khai báo ngộ độc thực phẩm theo quy định.
- + Thực hiện lưu nghiệm thức ăn: Lưu đủ 24h, có đủ 2 bộ dụng cụ lưu thức ăn. Thực hiện quy trình lưu, thời gian và chế độ bảo quản trong tủ lạnh theo đúng quy định. Nghiêm túc thực hiện sổ Kiểm thực Ba bước theo Quyết định số 1246/QĐ-BYT ngày 31/3/2017 của Bộ Y tế về việc ban hành "Hướng dẫn thực hiện chế độ kiểm thực Ba bước và lưu mẫu thức ăn đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống".
- Tăng cường công tác tự kiểm tra, phát huy vai trò của các tổ chức đoàn thể, vai trò giám sát của Ban đại diện cha mẹ học sinh trong việc thực hiện ATVSTP;

2. Công tác tuyên truyền

- Mỗi CBGVNV trong nhà trường nghiêm túc thực hiện các quy định về ATTP. Tiếp tục tuyên truyền cho cán bộ quản lý, giáo viên, nhân viên y tế, nhân viên nuôi dưỡng về “Luật an toàn thực phẩm” và các văn bản hướng dẫn thực hiện công tác ATTP trong trường học;
- Tuyên truyền nâng cao nhận thức về ATTP cho học sinh, tích hợp nội dung qua các hoạt động chăm sóc, giáo dục trẻ;
- Khuyến khích cán bộ, giáo viên tích cực tham gia tuyên truyền, phổ biến kiến thức khoa học về vệ sinh an toàn thực phẩm cho cộng đồng. Hướng ứng có hiệu quả các hoạt động truyền thông trong Tháng hành động vì chất lượng vệ sinh ATTP, các đợt cao điểm Tết nguyên đán 2023, Tết trung thu năm 2022.

3. Đảm bảo điều kiện chế biến và tổ chức ăn bán trú cho học sinh tại trường

- Đảm bảo bếp ăn thực hiện đúng các quy định về ATTP;
- Cán bộ quản lý, giáo viên, nhân viên nấu ăn phải tuân thủ đúng các quy định về ATTP trong quá trình thực hiện nhiệm vụ;
- Tổ chức cho Cán bộ, giáo viên nhân viên nấu ăn đi tập huấn, xác nhận kiến thức vệ sinh an toàn thực phẩm, thực hiện khám sức khỏe theo quy định;
- Thực hiện nghiêm túc việc ký kết hợp đồng mua bán lương thực thực phẩm, nước uống với những cơ sở được phép sản xuất, kinh doanh thực phẩm;
- Thực hiện nghiêm túc 03 bước kiểm thực; duy trì kiểm tra chất lượng, nguồn gốc thực phẩm của cơ sở cung ứng thực phẩm, suất ăn; kiên quyết không để các đơn vị cung cấp thực phẩm, chế biến suất ăn không bảo đảm các quy định về ATTP cung cấp dịch vụ ăn uống cho nhà trường;
- Thực hiện đúng các nguyên tắc quản lý nuôi dưỡng. Đảm bảo chất lượng bữa ăn, khẩu phần ăn của trẻ; Thực hiện nghiêm việc công khai thực đơn, thực phẩm, đơn giá hàng ngày; thực hiện chế độ ăn theo lứa tuổi. Cải tiến món ăn và phối hợp món ăn trong ngày hợp lý. Áp dụng phần mềm Golkids để tính ăn, thiết lập dưỡng chất cho trẻ theo thực đơn hàng ngày.

4. Đảm bảo nước sạch, vệ sinh môi trường

- Thực hiện cung cấp đủ nước sạch trong sinh hoạt và ăn, uống cho giáo viên và trẻ. Các bể chứa nước phải có nắp đậy, lưới chống côn trùng và khóa an toàn; định kỳ thau rửa vệ sinh theo quy định;
- Thực hiện ký hợp đồng có thỏa thuận chặt chẽ với công ty cung cấp nước uống chai, đóng bình đã được công bố hợp quy của các cơ sở sản xuất được cấp giấy chứng nhận “Cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm
- 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 trẻ.

5. Công tác kiểm tra

- Kiểm tra, giám sát, đánh giá việc thực hiện các quy định của pháp luật về ATTP trong nhà trường.
- Kiểm soát chặt chẽ nguồn cung cấp thực phẩm cho nhà trường: Kiểm soát nguồn gốc thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm, khâu chế biến nấu nướng, khâu bảo quản, vận chuyển và tổ chức giờ ăn cho học sinh.
- + Phân công cụ thể, đầy đủ thành phần dự kiểm tra giao nhận thực phẩm hàng ngày: Giao nhận trực tiếp gồm cả hàng kho và hàng tươi sống; khi nhận phải có đủ các thành phần tham gia, ghi chép và ký nhận đầy đủ tại sổ kiểm thực ba bước. Cần ghi rõ thời gian nhận lần 1, lần 2 (nếu có).

+ **Người giao hàng:** giao hóa đơn/phiếu xuất kho và ký bàn giao số lượng thực phẩm đã giao.

+ **Người trực tiếp nấu ăn:** Nhận thực phẩm, kiểm tra chất lượng thực phẩm, ghi đúng số lượng được nhận, thời gian nhận và ký xác nhận vào sổ kiểm thực 3 bước, công khai nội dung giao nhận thực phẩm (bước 1) trên bảng tại bếp ăn.

+ **Giáo viên:** Ban Giám hiệu phân công luân phiên giáo viên hàng ngày kiểm tra, giám sát việc giao nhận thực phẩm và định lượng khẩu phần ăn của trẻ, ký xác nhận tại sổ kiểm thực ba bước.

+ **Thanh tra:** Tham gia kiểm tra đột xuất việc giao nhận thực phẩm, chế biến thực phẩm, chia định lượng khẩu phần ăn cho trẻ, ký xác nhận.

+ **Kế toán:** Tham gia giao nhận thực phẩm hàng ngày và ký xác nhận. Những đơn vị có bếp ăn ở điểm lẻ cách xa điểm trung tâm 03 km trở lên, trưởng khu (điểm) chịu trách nhiệm giao nhận thực phẩm hàng ngày thay kế toán. Riêng việc tính khẩu phần ăn hàng ngày của trẻ tại các cơ sở GDMN, do đồng chí Hiệu trưởng phân công phù hợp nghiệp vụ đào tạo và tình hình thực tế tại đơn vị.

+ **Thủ kho:** Thủ kho chịu trách nhiệm quản lý thực phẩm trong kho, có sổ theo dõi xuất, nhập kho, cuối tháng kiểm kê. Nhập lương thực, thực phẩm dự trữ trong kho phải phù hợp với thời gian bảo quản để đảm bảo chất lượng thực phẩm. Xuất thực phẩm kho phải có phiếu xuất kho có ký duyệt của Ban Giám hiệu, kế toán.

+ Ngoài ra trưởng ban TTND kiểm tra ít nhất 11 lần/tuần.

+ Tăng cường phối hợp với Ban đại diện CMHS để giám sát quá trình tổ chức hoạt động nuôi dưỡng trẻ tại nhà trường.

- Thực hiện kiểm tra công tác đảm bảo vệ sinh ATTP có biên bản hàng tháng lưu trữ đầy đủ.

6. Công tác thống kê, báo cáo:

- Thực hiện nghiêm túc công tác thống kê, báo cáo theo quy định;

- Thực hiện báo cáo đột xuất khi có các vấn đề ATTP phát sinh tại nhà trường; báo cáo về ngộ độc thực phẩm với cơ quan chức năng tại địa phương và các cấp quản lý giáo dục ngay khi có sự cố về an toàn thực phẩm, ngộ độc thực phẩm và phối hợp triển khai có hiệu quả các biện pháp xử lý và khắc phục hậu quả theo quy định.

III. TỔ CHỨC THỰC HIỆN

1. Ban giám hiệu

- Xây dựng kế hoạch thực hiện công tác đảm bảo ATTP trong trường và triển khai đến 100% cán bộ, giáo viên, nhân viên thực hiện tốt các yêu cầu, nội dung kế hoạch;
- Thành lập ban chỉ đạo công tác bán trú, phân công nhiệm vụ cụ thể cho từng thành viên trong BCD
- Lựa chọn và thực hiện ký hợp đồng thực phẩm với các cơ sở cung ứng, thực phẩm đảm bảo chất lượng, có giấy phép kinh doanh, đảm bảo các điều kiện về vệ sinh an toàn thực phẩm;
- Thường xuyên kiểm tra, giám sát cán bộ, giáo viên, nhân viên các bộ phận thực hiện nhiệm vụ;
- Chỉ đạo thực hiện tốt công tác tổng vệ sinh môi trường, nhà bếp, dụng cụ chế biến, chứa đựng thức ăn, nước uống; thực hiện nghiêm túc quy trình bếp một chiều; bổ sung cơ sở vật chất và đảm bảo điều kiện an toàn thực phẩm phục vụ trẻ trong năm 2022- 2023 và các năm tiếp theo;
- Tạo điều kiện cho các cơ quan quản lý về ATTP 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;
- Tạo điều kiện để CBGVNV nhà trường tham dự đầy đủ các lớp tập huấn về ATTP;
- Tăng cường đầu tư cho công tác y tế trường học về mọi mặt đảm bảo triển khai tốt công tác phòng bệnh, sơ cấp cứu tại trường học.
- Thực hiện chế độ báo cáo định kỳ, đột xuất, báo cáo ngộ độc thực phẩm theo quy định.

2. Giáo viên

- Thường xuyên giáo dục trẻ ăn uống hợp vệ sinh: ăn chín uống sôi, không ăn thức ăn ôi thiu, thức ăn chưa chín, không uống nước lã, khi ăn không nói chuyện riêng, rửa tay sạch sẽ trước, sau khi ăn, sau khi đi vệ sinh..
- Thực hiện tốt công tác vệ sinh cá nhân cho cô và trẻ, vệ sinh môi trường, vệ sinh nhà vệ sinh, vệ sinh đồ dùng, đồ chơi...
- Tham dự đầy đủ các lớp tập huấn về vệ sinh an toàn thực phẩm do trường, cấp trên tổ chức (nếu có);
- Tuyên truyền phối hợp với phụ huynh giáo dục trẻ thực hiện ăn chín uống sôi, lựa chọn và tiêu dùng thực phẩm an toàn, đảm bảo vệ sinh;
- Thực hiện khám sức khỏe định kỳ theo quy định; vệ sinh cá nhân sạch sẽ, mặc bảo hộ lao động, đeo khẩu trang, tạp dề đầy đủ khi tổ chức cho trẻ ăn;
- Thực hiện nghiêm túc các quy định về vệ sinh an toàn thực phẩm của trường, của ngành.

3. Nhân viên nuôi dưỡng

- Thực hiện nghiêm túc quy trình bếp 1 chiều: tiếp nhận thực phẩm tươi ngon đảm bảo chất lượng, sơ chế, chế biến, chia ăn đúng quy trình, vệ sinh sạch sẽ;
- Thực hiện lưu mẫu thức ăn hằng ngày, đầy đủ định lượng, dán nhãn mác và ghi chép hồ sơ đầy đủ theo quy định;
- Thực hiện tốt công tác vệ sinh môi trường xung quanh khu vực bếp, đồ dùng, dụng cụ chứa đựng thức ăn, nước uống; sử dụng đồ dùng riêng, chén riêng;
- Tham dự đầy đủ các lớp tập huấn xác nhận kiến thức về vệ sinh an toàn thực phẩm do các cấp tổ chức;
- Thực hiện khám sức khoẻ đầy đủ theo quy định; vệ sinh cá nhân sạch sẽ, mặc bảo hộ lao động, đeo khẩu trang, tạp dề đầy đủ khi thực hiện nhiệm vụ;
- Thực hiện nghiêm các quy định về vệ sinh an toàn thực phẩm khi sơ chế, chế biến món ăn cho trẻ.
- Tham mưu BGH thực hiện nghiêm túc chế độ thông tin, báo cáo theo quy định về vấn đề liên quan đến VSATTP trong trường.

Trên đây là Kế hoạch triển khai thực hiện công tác đảm bảo An toàn vệ sinh thực phẩm năm học 2022-2023 của trường MN Bắc Biên.. Yêu cầu các đồng chí CBGVNV thực hiện nghiêm túc theo kế hoạch./.

Nơi nhận:

- CBGVNV/ Đề thực hiện
- Lưu: VP,

HIỆU TRƯỞNG
TRƯỜNG
MẦM NON
BẮC BIÊN

Nguyễn Thị Ngọc Thu

