

Sài Gòn, ngày 21 tháng 9 năm 2020

**QUYẾT ĐỊNH**  
**Về việc kiện toàn Ban chỉ đạo vệ sinh an toàn thực phẩm**  
**Năm học 2020 - 2021**

**PHÓ HIỆU TRƯỜNG PHỤ TRÁCH TRƯỜNG MN HOA SỮA**

- Căn cứ vào điều lệ trường mầm non.
- Căn cứ Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 2 tháng 02 năm 2018 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật an toàn thực phẩm.
- Căn cứ công văn số 1084/UBND-YT ngày 11 tháng 6 năm 2020 của Ủy ban nhân dân Quận Long Biên về việc tổ chức ăn bán trú và lựa chọn cơ sở cung cấp thực phẩm cho các cơ sở giáo dục năm học 2020 – 2021.
- Căn cứ kế hoạch số 316/KH - UBND ngày 31 tháng 08 năm 2020 của Ủy ban nhân dân Quận Long Biên về triển khai công tác y tế trường học trên địa bàn quận năm học 2020 - 2021.
- Căn cứ vào tình hình thực tế của nhà trường.

**QUYẾT ĐỊNH:**

**Điều I:** Kiện toàn Ban chỉ đạo triển khai đảm bảo VSATTP trường mầm non Hoa Sữa năm học 2020 – 2021 gồm các ông (bà) (có danh sách kèm theo)

**Điều II:** Ban chỉ đạo thực hiện đúng theo kế hoạch của nhà trường và các văn bản hướng dẫn về đảm bảo an toàn thực phẩm của cấp trên.

**Điều III:** Các ông (bà) có tên trong điều 1 chịu trách nhiệm thi hành quyết định này. Quyết định này có hiệu lực kể từ ngày ký.

**Nơi nhận:**

- Như điều 1
- Lưu VP.



Đỗ Thị Loan

**DANH SÁCH**  
**BAN CHỈ ĐẠO TRIỂN KHAI ĐẨM BẢO VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM**  
**NĂM HỌC 2020 - 2021**

*(Kèm theo Quyết định số 79/QĐ-MNHS ngày 21 tháng 9 năm 2020 của  
Trường mầm non Hoa Sữa)*

1. Đ/C: Đỗ Thị Loan	- P. Hiệu trưởng PT	- Trưởng ban
2. Đ/C: Nguyễn Thị Thu Huyền	- Phó hiệu trưởng	- Phó ban
3. Đ/C: Vũ Thị Huệ	- Phụ trách y tế	- Thường trực
4. Đ/C: Nguyễn T. Thanh Tuyết	- Chủ tịch công đoàn	- Uỷ viên
5. Đ/C: Nguyễn Thị Minh Thu	- Bí thư chi đoàn – giáo viên	- Ủy viên
6. Đ/C: Trương Thị Mai Hương	- Bếp trưởng	- Ủy viên
7. Đ/C: Trần Thanh Dung	- Kế toán	- Ủy viên
8. Đ/C: Nguyễn Xuân Khoa	- Bảo vệ	- Ủy viên
9. Đ/C: Trần Xuân Khi	- Ban đại diện CMHS	- Uỷ viên

Danh sách này gồm 9 đồng chí.

**PHÂN CÔNG NHIỆM VỤ BAN CHỈ ĐẠO TRIỂN KHAI ĐẢM BẢO  
VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM NĂM HỌC 2020 – 2021**

(Kèm theo Quyết định số 79/QĐ-MNHS ngày 21 tháng 9 năm 2020 của  
Trường mầm non Hoa Sữa)

**1. Đ/c Đỗ Thị Loan – P. Hiệu trưởng phụ trách nuôi dưỡng: Trưởng ban**

- Chỉ đạo giáo viên, nhân viên đi tập huấn đầy đủ về kiến thức VSATTP khi phòng giáo dục và phòng y tế tổ chức. Chỉ đạo giáo viên, nhân viên làm tốt công tác vệ sinh môi trường.

- Xây dựng các quy định về VSATTP cho bếp ăn bán trú của trường trên cơ sở các văn bản quy định của Nhà nước về VSATTP.

- Ký hợp đồng thực phẩm với các Công ty cung cấp thực phẩm đã được Phòng y tế Quận Phê duyệt.

- Thường xuyên kiểm tra công tác vệ sinh trong các lớp học và bếp ăn, tham gia giám sát, kiểm tra việc giao nhận thực phẩm hàng ngày, kiểm tra chất lượng thực phẩm, kiểm tra việc lưu nghiêm thực phẩm có đúng thời gian và tiêu chuẩn.

- Quản lý, giám sát và đánh giá chất lượng các hoạt động vệ sinh an toàn thực phẩm tại bếp ăn của trường, phân công các cô nuôi đi tập huấn, học tập nâng cao trình độ chuyên môn và những kiến thức về VSATTP.

- Tham gia kiểm tra vệ sinh môi trường và vệ sinh an toàn thực phẩm.

**2. Đ/c Nguyễn Thị Thu Huyền – Phó hiệu trưởng phụ trách CM: Phó ban**

- Phổ biến cho giáo viên tổ chức giáo dục phòng chống dịch bệnh và VSATTP cho học sinh thông qua các hoạt động giảng dạy chính khóa, ngoại khóa theo chuyên đề: Phòng chống dịch bệnh, phòng chống ngộ độc thực phẩm...

- Tổ chức lịch học tập, vui chơi giải trí, ăn uống hợp lý, hợp vệ sinh, phù hợp với sức khỏe, độ tuổi và giới tính.

**3. Đ/c Vũ Thị Huệ - Nhân viên y tế: Thường trực**

- Thông báo lịch tập huấn về vệ sinh phòng bệnh, vệ sinh an toàn thực phẩm, phát Cloramin B, phát tờ rơi, áp phích, tranh ảnh tuyên truyền về vệ sinh phòng bệnh và vệ sinh an toàn thực phẩm khi địa phương phát động.

- Kết hợp cán bộ y tế Phòng tiễn hành khám sức khỏe định kỳ cho học sinh 2 lần/năm, tổ chức khám sức khỏe, xét nghiệm cho cán bộ giáo viên, nhân

viên trong trường 1 lần/năm, đặc biệt chú trọng việc xét nghiệm đường ruột của các cô nuôi.

- Hỗ trợ nhà trường xử lý các trường hợp trẻ bị ốm, nghi ngờ bị bệnh dịch và trẻ bị ngộ độc thực phẩm nếu xảy ra.

- Tham gia kiểm tra vệ sinh môi trường và vệ sinh an toàn thực phẩm.

- Xây dựng kế hoạch hoạt động triển khai công tác phòng chống dịch bệnh và vệ sinh an toàn thực phẩm.

- Tham gia lớp tập huấn đầy đủ khi phòng GD và trung tâm y tế tổ chức.

- Phát Cloramin B và hướng dẫn giáo viên, nhân viên trong trường làm vệ sinh. Phát tờ rơi, tranh ảnh, áp phích tuyên truyền về dịch bệnh và vệ sinh ATTP.

- Tiến hành kiểm tra, đánh giá, thường xuyên các khu vực lớp học, bếp ăn của trường, vệ sinh môi trường và vệ sinh của trẻ. Nhắc nhở giáo viên và nhân viên thực hiện đúng khi phát hiện những nơi chưa hợp vệ sinh.

- Tiến hành kiểm tra vệ sinh an toàn thực phẩm, vệ sinh bếp ăn, lưu nghiệm thực phẩm đúng thời gian quy định, vệ sinh lớp học và đồ dùng học tập của các cháu ít nhất 1 lần/tuần, nhắc nhở mọi người giữ gìn vệ sinh theo đúng quy định.

- Thực hiện nghiệm túc chế độ thông tin, báo cáo theo quy định về mọi vấn đề liên quan đến phòng chống dịch bệnh và VSATTP trong trường.

- Tổng hợp, thống kê, báo cáo đúng quy định.

#### **4. Đ/c Nguyễn Thị Thanh Tuyết – Nguyễn Thị Minh Thu: Ủy viên**

- Thường xuyên kiểm tra vệ sinh bếp ăn, nhắc nhở nhân viên nuôi dưỡng thường xuyên kiểm tra các loại đồ dùng, dụng cụ nhà bếp: Xoong, bát, thìa, dao, thớt,... Đồng thời, hàng ngày vệ sinh sạch sẽ trong và ngoài bếp.

- Giám sát kiểm tra giao nhận thực phẩm, ghi chép sổ kiểm thực 3 bước và lưu mẫu thức ăn tại nhà bếp.

- Nhắc nhở giáo viên trên lớp hàng ngày cần tuyên truyền tới phụ huynh về VSATTP, các biện pháp phòng chống dịch bệnh nhằm đảm bảo tốt về chăm sóc sức khỏe ban đầu cho trẻ tại nhà trường.

- Hướng dẫn trẻ biết cách vệ sinh cá nhân và biết cách rửa tay bằng xà phòng đúng cách.

#### **5. Đ/c Trương Thị Mai Hương – Tổ trưởng tổ bếp: Ủy viên**

- Hàng ngày kiểm tra các loại đồ dùng dụng cụ chăm sóc nuôi dưỡng, bếp gas công nghiệp, điện quạt, cửa sổ, cửa bếp.

- Hàng ngày kiểm tra vệ sinh môi trường xung quanh, vệ sinh an toàn thực phẩm để phòng chống dịch bệnh, vệ sinh an toàn thực phẩm cho trẻ.

- Thực hiện nghiêm túc các quy định về ATTP, Tổ trưởng tổ nuôi chịu trách nhiệm trước Ban giám hiệu và trước pháp luật về công tác ATTP.

#### **6. Đ/c Trần Thanh Dung – Kế toán: Ủy viên**

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.

#### **7. Đ/c Trần Xuân Khi - Ban đại diện CMHS: Ủy viên**

- Tham mưu với ban giám hiệu về việc xây dựng thực đơn phù hợp với trẻ, giúp trẻ ăn ngon, ăn hết xuất.

- Phối kết hợp với nhà trường cùng thực hiện đúng những quy định về vệ sinh phòng bệnh, VSATTP, vệ sinh môi trường, vệ sinh lớp học, vệ sinh bếp ăn theo đúng quy tắc để tránh lây truyền bệnh dịch và ngộ độc thực phẩm trong trường học.