

TRƯỜNG TIỂU HỌC NGỌC LÂM

PHƯƠNG ÁN TỔ CHỨC BÁN TRÚ TRONG NHÀ TRƯỜNG NHẪM ĐẢM BẢO AN TOÀN PCDB COVID-19 TRONG TÌNH HÌNH MỚI

Thực hiện Chỉ thị số 19/CT-TTg ngày 24/4/2020 của Thủ tướng Chính phủ về tiếp tục thực hiện các biện pháp phòng, chống dịch COVID-19 trong tình hình mới; Công văn số 1467/BGDĐT-GDTC ngày 28/4/2020 của Bộ GDĐT về việc ban hành bộ tiêu chí đánh giá mức độ an toàn phòng, chống dịch COVID-19 trong trường học; Công văn số 1583/BGDĐT-GDTC ngày 7/5/2020 của Bộ GDĐT về việc thực hiện các biện pháp phòng, chống CoVid-19 trong trường học; Công văn số 1335/SGDĐT-CTTT ngày 29/4/2020 của Sở Giáo dục và Đào tạo Hà Nội về việc chuẩn bị các điều kiện đảm bảo an toàn cho học sinh đi học trở lại và xử trí trường hợp nghi ngờ mắc Covid-19 trong trường học; Công văn số 1378/SGDĐT-CTTT ngày 7/5/2020 của Sở Giáo dục và Đào tạo Hà Nội về việc thực hiện các biện pháp phòng, chống CoVid-19 trong trường học

Trường Tiểu học Ngọc Lâm xây dựng phương án tổ chức hoạt động bán trú giai đoạn phòng, chống dịch Covid-19 trong tình hình mới như sau:

I. MỤC TIÊU:

- Đảm bảo an toàn cho học sinh khi tham gia bán trú ở trường học trong giai đoạn mới của việc PCDB CoVid-19.
- Đảm bảo an toàn cho cán bộ, giáo viên, nhân viên và học sinh nhà trường đáp ứng tiêu chí an toàn trong trường học của Chính phủ

II. NỘI DUNG

Bên cạnh tiếp tục thực hiện các quy trình tổ chức bán trú đã xây dựng tại kế hoạch số 13/KH-THNL ngày 4/9/2020 của trường TH Ngọc Lâm về việc tổ chức bán trú trong trường học, cần thực hiện thêm các nhiệm vụ sau:

1. Điều chỉnh khu vực ngồi ăn của HS

- Ăn tại lớp học: HS học tại tầng 1,2 của khu A và tầng 1 khu B
- Ăn tại nhà ăn: HS học tại tầng 3 khu A và tầng 2,3 khu B

2. Công tác kiểm soát dịch bệnh

- Nhân viên tổ bếp thực hiện kiểm tra thân nhiệt trước khi vào trường (nếu >37,5 độ không được tham gia nấu ăn, phục vụ bán trú trong trường đồng thời yêu cầu công ty TP Sao Việt cử nhân viên khác làm thay)

- Trước khi tham gia các hoạt động phục vụ công tác bán trú 100% nhân viên tổ bếp phải rửa tay bằng xà phòng hoặc dung dịch sát khuẩn tay khô.

2. Công tác khử khuẩn, vệ sinh:

a) Tại khu bếp và nhà ăn

- Trang bị nước sát khuẩn tay khô tại cửa ra vào khu bếp nấu, các cửa ra vào của nhà ăn.

- Nhân viên tổ bếp thực hiện lau chùi bằng các chất tẩy rửa thông thường toàn bộ bàn, ghế khu vực nhà ăn trước và sau giờ ăn của HS

- Cuối tuần thực hiện tổng vệ sinh khu vực bếp ăn, nhà ăn:

+ Toàn bộ thiết bị nhà bếp, dụng cụ phục vụ ăn uống được luộc sôi, sấy khô

+ Lau toàn bộ hệ thống bàn, ghế ăn; hệ thống cửa sổ, cửa ra vào (chấn song, ô kính); tay vịn, song sắt cầu thang lên tầng hai; tay vịn, thanh sắt lan can bên ngoài nhà ăn.

b) Tại lớp học

- GVCN thực hiện lau chùi bằng các chất tẩy rửa thông thường toàn bộ bàn, ghế trước và sau giờ ăn của HS.

3. Công tác chăm sóc bán trú:

a) Giờ ăn

- Trước khi ăn GV, NV chăm sóc bán trú nhắc nhở HS rửa tay bằng xà phòng hoặc dung dịch sát khuẩn khô

- Lưu ý nhắc nhở HS hạn chế giao tiếp trong giờ ăn, ăn đủ suất.

b) Giờ nghỉ trưa:

- GV, NV chăm sóc bán trú nhắc nhở HS rửa tay sau khi đi vệ sinh

- Yêu cầu HS ngủ đúng giờ, đủ giấc để đảm bảo sức khỏe.

Trên đây là phương án tổ chức hoạt động bán trú giai đoạn phòng, chống dịch Covid-19 trong tình hình mới của trường Tiểu học Ngọc Lâm. Đề nghị các đồng chí cán bộ, giáo viên nghiêm túc triển khai các nội dung trên. Trong quá trình tổ chức thực hiện nếu có khó khăn, vướng mắc đề nghị báo cáo về Ban giám hiệu để được hướng dẫn thực hiện.

Nơi nhận:

- Cán bộ, giáo viên (để thực hiện)

- Lưu: VP.



Bùi Thị Thu Hằng