

Số: 34 /KH-MNHS

Long Biên, ngày 14 tháng 10 năm 2023

KẾ HOẠCH

Đảm bảo an toàn thực phẩm, kết hợp công tác phòng chống dịch bệnh Năm học 2023 - 2024

- Căn cứ công văn số 1456/UBND-YT ngày 25/07/2023 về việc đảm bảo ATTP, phòng chống dịch bệnh trong tổ chức bếp ăn bán trú tại trường học trên địa bàn Quận năm học 2023 – 2024;

- Căn cứ báo cáo số 367/BC-ĐKT ngày 21/7/2023 của Đoàn kiểm tra UBND quận Long Biên về kết quả đánh giá hồ sơ của các cơ sở đăng ký cung cấp thực phẩm, dịch vụ ăn uống tại trường cho các trường học trên địa bàn quận trong năm học 2023 – 2024.

- Căn cứ kế hoạch số 410/KH-UBND ngày 17/10/2023 của UBND quận Long Biên về kiểm soát an toàn thực phẩm tại bếp ăn tập thể, căng tin ăn uống trường học trên địa bàn quận Long Biên năm học 2023 – 2024;

- Căn cứ vào tình hình thực tế của nhà trường. Trường mầm non Hoa Sữa xây dựng kế hoạch đảm bảo và triển khai thực hiện công tác tổ chức ăn bán trú, an toàn thực phẩm năm học 2023 - 2024 như sau:

I. MỤC TIÊU, CHỈ TIÊU

1. Mục tiêu chung

- Duy trì thường xuyên các điều kiện đảm bảo ATTP trong nhà trường.
- Đảm bảo truy xuất rõ nguồn gốc, nâng cao chất lượng vệ sinh ATTP của các loại thực phẩm đã ký kết để góp phần bảo vệ và nâng cao sức khỏe, thể chất của học sinh, giáo viên.
- Tăng cường công tác quản lý về ATTP tại bếp ăn bán trú của trường, phòng chống ngộ độc thực phẩm và bệnh truyền qua thực phẩm có hiệu quả.
- Tăng cường truyền thông, nâng cao kiến thức và thái độ thực hành đúng của các bậc cha mẹ học sinh về ATTP.
- Tăng cường vai trò trách nhiệm của ban chỉ đạo, giáo viên, nhân viên trong thực hiện đúng các quy định về ATTP tại nhà trường, đặc biệt là khâu giao nhận thực phẩm hàng ngày, chế biến món ăn.
- Tăng cường công tác giám sát không để xảy ra ngộ độc thực phẩm và dịch hoặc các bệnh lây truyền qua thực phẩm trong nhà trường.
- Không để dịch bệnh xảy ra trong nhà trường.
- Kịp thời khen thưởng, nhân rộng các gương điển hình tiêu biểu trong phong trào, đảm bảo tuyệt đối VSATTP, nâng cao chất lượng chăm sóc nuôi dưỡng.

2. Mục tiêu cụ thể:

- 100% CB – GV – NV thực hiện nghiêm túc Luật an toàn thực phẩm và các quy định của Nhà nước về vệ sinh ATTP.



- Đảm bảo 100% nhân viên nuôi dưỡng phải thực hiện đầy đủ các qui định về ATTP trong chế biến thức ăn, chăm sóc học sinh.

- Phấn đấu 100% CBGVNV thực hiện nghiêm túc các qui định về ATTP và tham gia tuyên truyền về ATTP.

- Không để xảy ra dịch bệnh và ngộ độc thực phẩm trong trường.

III. NỘI DUNG VÀ CÁC BIỆN PHÁP THỰC HIỆN

1. Công tác tuyên truyền, giáo dục

- Tổ chức các hoạt động tuyên truyền, nâng cao nhận thức và thực hành cho giáo viên, học sinh về các biện pháp đảm bảo ATTP trong trường như: Pháp lệnh ATTP, Luật An toàn thực phẩm, Cẩm nang tổ chức bán trú trong trường Mầm non và các thông tư văn bản hướng dẫn về ATTP của UBND thành phố, Sở GD&ĐT và trung tâm Y tế quận.

- Tuyên truyền nâng cao nhận thức về ATTP cho học sinh tập trung vào các nội dung như vệ sinh cá nhân, vệ sinh ăn uống, sử dụng phụ gia thực phẩm an toàn, kiểm soát thực phẩm an toàn, nhận biết sử dụng thực phẩm, thức ăn đảm bảo an toàn, điều kiện, thời gian bảo quản thực phẩm trách nhiệm trong việc sản xuất, kinh doanh thực phẩm an toàn ...giúp trẻ nhận thức và thực hành đúng hướng dẫn vệ sinh bàn tay phòng chống bệnh lây truyền qua đường tiêu hóa. Lòng ghép với truyền thông hướng dẫn trẻ rửa tay và giữ gìn bàn tay sạch phòng chống bệnh truyền nhiễm đặc biệt các bệnh lây truyền qua đường tiêu hóa: tả, lỵ, tay chân miệng, viêm gan...

- Tuyên truyền nâng cao nhận thức trách nhiệm của các bậc phụ huynh trong việc tổ chức bữa ăn đảm bảo dinh dưỡng, ATTP cho trẻ tại gia đình và phối hợp với nhà trường tổ chức bữa ăn bán trú cho học sinh đảm bảo ATTP.

- Hình thức tuyên truyền phong phú: Cập nhật tài liệu, sách báo tranh ảnh... phục vụ cho công tác tập huấn, tuyên truyền chăm sóc nuôi dưỡng giáo dục trẻ.

- Tổ chức các hoạt động tuyên truyền liên tục qua các phương tiện thông tin đại chúng, áp phích, khẩu hiệu, tờ rơi.

- Nội dung tuyên truyền về ATTP được lồng ghép vào các hoạt động chăm sóc giáo dục trẻ hằng ngày, trong mọi hoạt động phù hợp với lứa tuổi.

- Hướng ứng có hiệu quả các hoạt động truyền thông trong tháng hành động vì chất lượng ATTP, các đợt cao điểm Tết Nguyên đán, Tết trung thu.

- Tuyên truyền và thực hiện tốt công tác phòng chống dịch bệnh trong nhà trường.

*** Giải pháp:**

- Phối hợp với phòng y tế, trung tâm y tế tổ chức tập huấn cho 100% CBGVNV về kiến thức ATTP, phòng chống dịch bệnh trong nhà trường.

- Lồng ghép vào các buổi họp hội đồng nhà trường, họp phụ huynh học sinh, phát tờ rơi, bài viết trên công thông tin điện tử,.. nhằm đẩy mạnh công tác tuyên truyền về "Luật an toàn thực phẩm", các văn bản hướng dẫn thực hiện công tác ATVSTP trong trường học, các văn bản chỉ đạo của các cấp về công tác ATTP... cho cán bộ, giáo viên, nhân viên y tế, người trực tiếp chế biến thực phẩm và nhân viên nuôi dưỡng.

- Tạo điều kiện để CBNV nhà trường tham dự đầy đủ các lớp tập huấn về ATTP.

- Thực hiện chế độ lưu giữ thức ăn qua 24 giờ kể từ khi thức ăn được chế biến xong và thực hiện chế độ kiểm thực 3 bước theo hướng dẫn của Bộ y tế.
- Kiểm tra quản lý qua chức năng công việc theo qui định: chuẩn bị phòng ăn, rửa tay trước khi ăn, đeo khẩu trang khi cho ăn....
- Ban giám hiệu thường xuyên kiểm tra, giám sát an toàn vệ sinh thực phẩm từ khâu giao nhận thực phẩm, chế biến, chia ăn, tổ chức ăn cho trẻ tại lớp.
- Giám sát thủ kho trong việc lưu giữ, bảo quản thực phẩm nhập kho.
- Kiểm tra công tác vệ sinh môi trường của lao công, vệ sinh lớp học của giáo viên.
- Bố trí kinh phí và huy động các nguồn lực cho công tác đảm bảo ATTP trong trường học, 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.

4. Đảm bảo nước sạch, vệ sinh môi trường.

- Nhà trường thực hiện cung cấp đủ nước sạch trong sinh hoạt và ăn uống cho giáo viên và học sinh. Các bể nước có nắp đậy, lưới chống côn trùng và khóa an toàn; định kỳ thau rửa vệ sinh theo quy định.
- Thực hiện ký kết hợp đồng có thỏa thuận chặt chẽ và chỉ sử dụng các sản phẩm nước tinh khiết đóng 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 theo quy định và thu gom rác thải hàng ngày.

*** Giải pháp:**

- Có máng rửa tay, cung cấp đủ nước sạch và xà phòng rửa tay cho học sinh.
- Phối hợp với công đoàn làm tổng vệ sinh toàn trường vào thứ 6 hàng tuần.
- Xử lý rác thải kịp thời, đúng quy định.
- Định kỳ nhà trường lấy mẫu xét nghiệm tự kiểm theo hướng dẫn (6 tháng/lần)

5. Công tác chỉ đạo, kiểm tra, giám sát, kiểm soát ngộ độc thực phẩm và bệnh lây truyền qua thực phẩm:

- Kiện toàn ban chỉ đạo công tác tổ chức bán trú, ATTP; kiện toàn tổ giám sát về ATTP.
- Xây dựng kế hoạch triển khai công tác ATTP kết hợp công tác phòng chống dịch bệnh năm học 2023 - 2024.
- Phối hợp với các, tổ nhóm trong trường tăng cường kiểm tra giám sát công tác ATTP, công tác nước sạch, vệ sinh môi trường.
- Phối hợp tổ chức đào tạo tập huấn bồi dưỡng kiến thức về ATTP cho CB, GV, NV tại trường
- Thực hiện giám sát, phát hiện sớm dịch bệnh, xử lý đúng quy trình.
- Chuẩn bị đủ sổ thuốc, hóa chất, phương tiện cho công tác vệ sinh an toàn thực phẩm
- Thực hiện chế độ thông tin báo cáo theo đúng quy định.

2. Tăng cường đầu tư cơ sở vật chất, trang thiết bị và đồ dùng phục vụ đảm bảo VSATTP trong nhà trường

- Nhà trường đã cung cấp các trang thiết bị, dụng cụ đầy đủ theo đúng các yêu cầu của Bộ y tế về điều kiện chung đảm bảo an toàn thực phẩm.

- Nhà trường đầu tư đầy đủ đồ dùng bán trú cho học sinh như: cốc, khăn mặt, bát, thìa... mỗi học sinh một cái riêng biệt để đảm bảo vệ sinh và phòng lây nhiễm bệnh. Đầu tư xà phòng cho các lớp để giáo viên và học sinh rửa tay.

- Chấn chỉnh, tổ chức lại đảm bảo hợp lý, khoa học bếp ăn trong nhà trường. Phối hợp với chính quyền địa phương không để tình trạng bán hàng rong, buôn bán thực phẩm, hàng ăn trước cổng trường và xung quanh trường.

*** Giải pháp:**

- Photo các tài liệu, các bài tuyên truyền, pano, áp phích... phát cho các lớp để giáo viên tuyên truyền với phụ huynh và học sinh, cùng phối hợp phòng chống.

- Ra soát và thiết kế xây dựng bếp ăn theo nguyên tắc bếp một chiều, thông khí, có khu dành riêng cho chế biến thực phẩm, khu dành riêng để chia khẩu phần thức ăn đảm bảo sạch sẽ, khô ráo, bố trí đủ bàn ghế thức ăn cho học sinh. Tăng cường đầu tư trang thiết bị, cơ sở vật chất như nhà kho, tủ lạnh cất giữ, bảo quản lương thực, thực phẩm; Tủ, thùng, chậu, bát, thìa, đồ dùng đựng thức ăn cho học sinh; quần áo, khẩu trang, tạp dề, găng tay nilong cho giáo viên và nhân viên phục vụ ăn uống đảm bảo yêu cầu sạch, vệ sinh, an toàn và phòng chống cháy nổ.

- Cung cấp đủ nước sạch sinh hoạt cho các lớp học và bếp ăn tập thể. Bố trí đủ số vòi nước rửa tay cho học sinh đảm bảo trung bình 50 học sinh có 01 vòi nước, tổ chức cho học sinh thực hiện hành vi vệ sinh rửa tay trước khi ăn và sau khi đi vệ sinh.

- Kiểm tra nguồn nước sạch và các công trình thoát nước để xử lý kịp thời.

3. Vệ sinh an toàn thực phẩm

- Thực hiện nghiêm túc việc ký kết hợp đồng có thỏa thuận chặt chẽ mua thực phẩm ở những cơ sở được phép sản xuất kinh doanh thực phẩm có Giấy chứng nhận "cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm".

- Chủ cơ sở và người trực tiếp chế biến thực phẩm, phục vụ ăn uống phải tuân thủ đúng các quy định về ATTP trong quá trình thực hiện nhiệm vụ; được cấp giấy xác nhận kiến thức và khám sức khỏe, xét nghiệm theo quy định.

- 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.

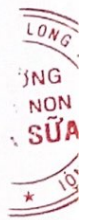
- Nghiêm túc thực hiện vệ sinh môi trường, vệ sinh cá nhân, vệ sinh an toàn thực phẩm trong khi thực hiện công tác chăm sóc nuôi dưỡng trẻ.

- Các dụng cụ chế biến, đồ dùng của học sinh phải được vệ sinh hàng ngày nhất là trước giờ cho trẻ ăn.

*** Giải pháp:**

- Thường xuyên kiểm tra chất lượng thực phẩm trước khi ký giao- nhận để phòng tránh ngộ độc thức ăn.

- Nhà trường thực hiện công khai thực đơn khẩu phần ăn hàng ngày của học sinh để phụ huynh học sinh được biết.



Trên đây là kế hoạch đảm bảo ATTP kết hợp công tác phòng chống dịch bệnh trong nhà trường năm học 2023-2024, đề nghị CBGVNV thực hiện nghiêm túc.

Nơi nhận

- Tổ giám sát-đề TH;
- Ban chỉ đạo bán trú-đề TH;
- CBGVNV-đề TH;
- Lưu VT./.

HIỆU TRƯỞNG

Phạm Thị Miên

SIEN T.P. H.A.