

Số: 26 /KH-MNSC

Long Biên, ngày 20 tháng 9 năm 2024

KẾ HOẠCH

Đảm bảo an toàn thực phẩm, phòng chống dịch bệnh trong tổ chức ăn bán trú tại trường học năm học 2024 – 2025.

Căn cứ Nghị định 115/2018/NĐ-CP và Nghị định 124/2021/NĐ-CP sửa đổi, bổ sung Nghị định 115/2018/NĐ-CP của Chính phủ v/v quy định xử phạt vi phạm hành chính về an toàn thực phẩm;

Căn cứ Quyết định số 1246/QĐ-BYT ngày 31/3/2017 của Bộ Y tế v/v 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”.

Căn cứ Thông tư số 46/2010/TT-BYT ngày 29/12/2020 của Bộ y tế về ban hành quy chuẩn kỹ thuật quốc gia vệ sinh phòng bệnh truyền nhiễm trong các cơ sở giáo dục thuộc hệ thống giáo dục quốc dân và Thông tư số 13/2016/TTLT-BYT-BGDĐT ngày 12/5/2016 của Bộ y tế và Bộ Giáo dục và Đào tạo quy định về công tác Y tế trường học;

Căn cứ Công văn số 1607/UBND- YT ngày 09/08/2024 của UBND Quận Long Biên về việc đảm bảo ATTP trong tổ chức ăn bán trú tại các trường học trên địa bàn quận năm học 2024 - 2025;

Căn cứ vào tình hình đảm bảo ATTP tại trường; Thực hiện kế hoạch công tác y tế học đường của nhà trường. Trường mầm non Sơn Ca xây dựng kế hoạch triển khai công tác đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, phòng chống dịch bệnh trong tổ chức ăn bán trú năm học 2024-2025

I. MỤC ĐÍCH, YÊU CẦU:

1. Để thực hiện có hiệu quả công tác đảm bảo an toàn thực phẩm, chủ động kiểm soát nguy cơ gây mất ATTP tại các cơ sở nhà trường. Nâng cao nhận thức, trách nhiệm của cán bộ quản lý, người trực tiếp tham gia chế biến thực phẩm, giáo viên, nhân viên và phụ huynh, học sinh về quyền lợi và nghĩa vụ trong sản xuất, chế biến, kinh doanh 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, không sử dụng hóa chất độc hại, chất cấm trong nuôi trồng thực phẩm.

2. Tăng cường vai trò trách nhiệm của các cấp quản lý giáo dục các tổ chức đoàn thể, Ban đại diện cha mẹ học sinh trong việc phối hợp kiểm tra, giám sát thực hiện đúng các quy định về ATTP trong trường học.

3. Đảm bảo thực hiện đúng các quy định về ATTP trong trường học. Nâng cao hiệu quả công tác VSATTP trong trường học, khống chế ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm, phấn đấu không xảy ra vụ ngộ độc thực phẩm, dịch bệnh truyền qua thực phẩm trong trường.

II. CHỈ TIÊU THỰC HIỆN

- 100 % cán bộ giáo viên có kiến thức đúng về ATTP.
- 100 % người trực tiếp liên quan đến thực phẩm, nhân viên cấp dưỡng có kiến thức, thực hành đúng về ATTP được cấp giấy xác nhận kiến thức về ATTP; khám sức khỏe định kỳ, xét nghiệm theo quy định.
- Nhà trường có bếp ăn tập thể ký hợp đồng với các cơ sở cung ứng thực phẩm an toàn và cung cấp đủ nước uống đảm bảo chất lượng cho học sinh và giáo viên.
- Phấn đấu không có vụ ngộ độc thực phẩm nghiêm trọng xảy ra trong trường học.

III. NỘI DUNG VÀ GIẢI PHÁP:

1. Công tác tuyên truyền:

- Tăng cường thông tin, tuyên truyền, giáo dục kiến thức về ATTP, các biện pháp phòng chống ngộ độc thực phẩm và phòng chống dịch bệnh cho giáo viên, nhân viên, học sinh, phụ huynh học sinh.

Tuyên truyền cho cán bộ quản lý, giáo viên, nhân viên về “Luật An toàn thực phẩm” và các văn bản hướng dẫn thực hiện công tác ATTP trong trường học: Luật số 55/2010/QH12 ngày 17/6/2010 của Quốc hội; Nghị định 15/2018/NĐ-CP ngày 12/12/2018 của Chính phủ; Nghị định 115/2018/NĐ-CP và Nghị định 124/2021/NĐ-CP sửa đổi, bổ sung Nghị định 115/2018/NĐ-CP của Chính phủ; Thông tư số 46/2010/TT-BYT ngày 29/12/2020 của Bộ y tế; Công văn số 2195/QĐ-BGDĐT ngày 10/8/2022 của BGD&ĐT; Quyết định số 1246/QĐ-BYT ngày 31/3/2017 của Bộ Y tế;.. Các văn bản chỉ đạo của các cấp về công tác ATTP về việc tiếp tục đẩy mạnh công tác bảo đảm an toàn thực phẩm và phòng chống ngộ độc thực phẩm cho CBGVNV và phụ huynh HS.

- Tuyên truyền nâng cao nhận thức về ATTP cho học sinh tập trung vào các nội dung như giữ vệ sinh cá nhân, nhận biết sử dụng thực phẩm, thức ăn đảm bảo an toàn...giúp các con nhận thức và thực hành đúng. Lồng ghép với giáo dục kỹ năng vệ sinh biết rửa tay trước khi ăn, sau khi đi vệ sinh, khi tay bẩn rửa tay đúng cách 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...

- Với các nhà cung cấp thực phẩm, cán bộ giáo viên, nhân viên trong nhà trường. Tuyên truyền nâng cao nhận thức về ATTP tập trung vào các nội dung

như các điều kiện về vệ sinh cá nhân, vệ sinh ăn uống, sử dụng phụ gia thực phẩm an toàn, kiểm soát thực phẩm an toàn, điều kiện, thời gian bảo quản thực phẩm trách nhiệm trong việc sản xuất, kinh doanh thực phẩm an toàn ... giúp mọi người nhận thức và thực hành đúng.

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 học sinh tại gia đình và phối hợp với nhà trường tổ chức bữa ăn bán trú cho học sinh đảm bảo ATTP.

- Tổ chức các hoạt động tuyên truyền phong phú, đổi mới hình thức tuyên truyền như tuyên truyền qua các phương tiện thông tin đại chúng, góc cha mẹ cần biết, trang web, fanpage, zalo của trường, của lớp, tích hợp trong các hoạt động, tổ chức trò chuyện đầu giờ theo chủ đề, tổ chức tọa đàm, tổ chức hội thảo chia sẻ kinh nghiệm, hội thi nhân viên nuôi dưỡng giỏi, tham quan học tập.... Tuyên truyền để phụ huynh hiểu và phối hợp hỗ trợ các nhà trường về mọi mặt.

- Hưởng 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. Tổ chức hoạt động ngoại khóa về ATTP, tập huấn công tác ATTP ít nhất 1 lần/năm học.

2. Đảm bảo điều kiện về ATTP.

2.1. Công tác chỉ đạo.

- Hiệu trưởng và người trực tiếp chế biến thực phẩm phục vụ ăn uống phải tuân thủ 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.

- Kiện toàn Ban chỉ đạo đảm bảo an toàn thực phẩm của trường, phòng chống dịch bệnh trong tổ chức ăn bán trú tại trường; Xây dựng kế hoạch triển khai công tác đảm bảo ATTP, phòng chống dịch bệnh năm học 2024 – 2025.

- Hiệu phó phụ trách công tác bán trú thực hiện tính khẩu phần ăn hàng ngày theo thực đơn đã được duyệt, lên lịch phân công người giao nhận thực phẩm, kiểm soát hóa đơn, giấy tờ kiểm dịch..., kiểm tra chất lượng, định lượng thực phẩm tươi sống, giám sát khâu chế biến, chia, cấp phát thức ăn, lưu mẫu thức ăn theo quy định.

- Duy trì kiểm tra chất lượng nguồn gốc thực phẩm của cơ sở cung ứng thực phẩm (số lượng, chất lượng, nguồn gốc thực phẩm; điều kiện vận chuyển thực phẩm..) của đơn vị cung cấp thực phẩm; kiên quyết không để các đơn vị cung cấp thực phẩm không đảm bảo các quy định về ATTP cung cấp cho nhà trường.

- Duy trì thường xuyên việc tự kiểm tra, giám sát các điều kiện ATTP tại nhà trường: điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm trong quá trình chế biến, bảo quản thực phẩm (chất lượng nguyên liệu thực phẩm trước khi chế biến; điều kiện vệ sinh của người trực tiếp chế biến thực phẩm, trang thiết bị, dụng cụ bảo quản thực phẩm chế biến, dụng cụ chứa đựng thực phẩm); thức ăn, thực phẩm ăn ngay

trước khi ăn cho trẻ ăn....

- Nhân viên y tế lập, lưu trữ hồ sơ sổ sách theo quy định, cập nhật ghi chép đầy đủ hàng ngày.

- Thường xuyên theo dõi tình hình sức khỏe học sinh. Kịp thời thông báo cho ngành Y tế về những trường hợp mắc/nghi ngờ mắc ngộ độc thực phẩm, bệnh truyền nhiễm để thực hiện các biện pháp xử lý.

2.2. Công tác đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.

- Bếp ăn đảm bảo thực hiện đúng các quy định về ATTP; được cấp giấy chứng nhận “*Bếp ăn đủ điều kiện an toàn thực phẩm*”, ký cam kết đảm bảo an toàn thực phẩm. Đảm bảo các điều kiện ATTP theo quy định về cơ sở vật chất, trang thiết bị, nguồn nước sạch trong chế biến thức ăn.

- 100% CBGVNV 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 nghiêm túc việc ký kết hợp đồng cung cấp thực phẩm với các đơn vị cung cấp thực phẩm *đã được thẩm định và đạt điều kiện ATTP theo đúng nội dung đánh giá đạt.*

- Thực hiện đúng các nguyên tắc quản lý nuôi dưỡng. Đảm bảo chất lượng bữa ăn, khẩu phần ăn của học sinh. 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 xây dựng thực đơn cân bằng dinh dưỡng.

- Kiện toàn Ban chỉ đạo bán trú, quy định trách nhiệm cho từng tổ, phân công nhiệm vụ cho các thành viên. Hằng ngày, phân công ban giám hiệu nhà trường trực bán trú, phân công người giao nhận thực phẩm, kiểm soát hóa đơn, giấy tờ kiểm dịch..., kiểm tra chất lượng, định lượng thực phẩm tươi sống, giám sát khâu chế biến, chia, cấp phát thức ăn, lưu mẫu thức ăn theo quy định.

- Kiên quyết không tiếp nhận hoặc yêu cầu ngừng việc chế biến, sử dụng thực phẩm, thức ăn nếu thấy có biểu hiện không đảm bảo ATTP.

- Thực hiện công tác tự kiểm tra ghi đầy đủ biên bản kiểm tra. Tăng cường vai trò giám sát của Ban đại diện cha mẹ học sinh trong công tác ATTP.

- Khi xảy ra ngộ độc thực phẩm: Thực hiện theo Phương án của Mầm non sơn Ca v/v Xử lý khi có sự cố về ngộ độc thực phẩm, bệnh truyền qua thực phẩm và sữa học đường xảy ra trong nhà trường năm học 2024 – 2025.

- Giám sát nhân viên y tế trong việc triển khai kế hoạch VSATTP tại trường.

- Kiểm tra công tác vệ sinh môi trường, vệ sinh lớp học, vệ sinh bếp ăn trong nhà trường.

*** Về cơ sở vật chất, trang thiết bị, dụng cụ chế biến thực phẩm phải tuân thủ các quy định sau:**

- Nhà bếp thực hiện theo quy trình bếp ăn 1 chiều và các điều kiện vệ sinh môi trường, cách biệt với nhà vệ sinh và các nguồn ô nhiễm khác, bố trí bảo đảm không ô nhiễm chéo giữa thực phẩm chưa qua chế biến và thực phẩm đã qua chế biến.

- Tăng cường đầu tư trang thiết bị phục vụ công tác nuôi dưỡng theo hướng chuẩn hóa, hiện đại hóa, đảm bảo an toàn, hợp vệ sinh.

- Sử dụng thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm phải rõ nguồn gốc và đảm bảo an toàn.

- Đảm bảo an toàn thực phẩm trong chế biến, chia định lượng thức ăn, phương tiện vận chuyển, bảo quản thực phẩm phải đảm bảo vệ sinh và không gây ô nhiễm cho thực phẩm, chống lây nhiễm chéo trong quá trình vận chuyển.

- Dụng cụ nấu nướng phải đảm bảo an toàn, vệ sinh.

- Đồ dùng bát, thìa, dụng cụ chia ăn của trẻ phải được rửa sạch, sấy khô hàng ngày.

- Thực hiện lưu mẫu thức ăn theo quy định.

- Có thùng đựng rác thải sinh hoạt có nắp đậy, có lót túi.

- Cống rãnh nhà bếp phải thông thoát, không ứ đọng và cống phải có nắp đậy.

*** Đối với người trực tiếp tham gia chế biến thực phẩm:**

- Không bị mắc các bệnh tả, lỵ, thương hàn, viêm gan A, E, viêm da nhiễm trùng, lao phổi, tiêu chảy cấp.

- Tự theo dõi sức khỏe hàng ngày trước khi làm việc.

- Thực hành vệ sinh cá nhân sạch sẽ, cắt ngắn, giữ sạch móng tay, rửa tay trước khi chế biến thức ăn.

- Người chế biến thức ăn phải đeo khẩu trang, mặc trang phục đúng quy định bảo đảm an toàn trong quá trình chế biến, chia thức ăn. Khi chia suất ăn, nhân viên phải dùng dụng cụ để chia thức ăn, không được dùng tay để chia, bốc thức ăn.

- Đảm bảo khoảng cách tiếp xúc giữa các nhân viên chế biến, nhân viên phục vụ.

- Dừng ngay việc tham gia chế biến, phân phối thực phẩm trong trường hợp có liên quan đến các dịch bệnh hoặc có biểu hiện ho, sốt, khó thở, tiêu chảy... và phải báo ngay cho người phụ trách.

- **Đối với từng lớp học:** Phải có nơi rửa tay, có đủ nước sạch và xà phòng để rửa tay sạch và có thể trang bị thêm dung dịch khử khuẩn bàn tay, đảm bảo

sạch sẽ, thoáng mát, đủ bàn ghế và bố trí khoảng cách giữa những người ăn uống, có đủ bát thìa cho từng trẻ và được vệ sinh sạch sẽ, khử khuẩn trước khi sử dụng. Có thùng đựng rác có nắp đậy và có lót túi.

- **Đối với trẻ trước khi ăn uống:** Rửa tay sạch bằng xà phòng, dung dịch khử khuẩn bàn tay, lau mặt trước khi ăn và lau miệng, uống nước, súc miệng nước muối sau khi ăn. Không nói to, cười đùa trong khi ăn, hạn chế di chuyển trong phòng ăn. Bỏ rác đúng nơi quy định.

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

- Cung cấp đủ nước sạch trong sinh hoạt và ăn, uống cho giáo viên, nhân viên và học sinh. 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 kết hợp đồng có thỏa thuận chặt chẽ và sử dụng sản phẩm nước tinh khiết đóng bình của Công ty H&Q đã được cấp giấy chứng nhận “Cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm”.

- Thực hiện thường xuyên công tác vệ sinh khử khuẩn, đảm bảo vệ sinh môi trường, lớp học chủ động phòng chống dịch bệnh trong trường học; duy trì chế độ vệ sinh hàng tuần và thu gom rác thải hàng ngày. Có bồn rửa tay, cung cấp đủ nước sạch và xà phòng rửa tay cho trẻ.

- Duy trì thường xuyên chế độ vệ sinh trường lớp, đồ dùng, đồ chơi, dụng cụ học tập. cốc uống nước,... phòng, chống dịch bệnh.

- 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.

4. Thực hiện nghiêm túc công tác tự kiểm tra, giám sát, kiểm soát ngộ độc thực phẩm và bệnh lây truyền qua thực phẩm.

- Thành lập tổ kiểm tra, giám sát bếp ăn bán trú, đảm bảo VSATTP; Phân công nhiệm vụ từng thành viên. Thực hiện việc kiểm tra, giám sát hàng ngày và lưu đầy đủ biên bản kiểm tra.

- Xây dựng cụ thể các nội dung cần giám sát, đối tượng được giám sát, thành phần giám sát, thời gian giám sát (**Phụ lục**).

- KT cơ sở sản xuất, chế biến kinh doanh sản phẩm thực phẩm cung cấp nguồn gốc nguyên liệu chế biến thực phẩm cho bếp ăn tập thể định kỳ và đột xuất.

- Mời cán bộ phòng y tế quận Long Biên tập huấn bồi dưỡng kiến thức về VSATTP cho CBGVNV tại trường

- Thực hiện giám sát, phát hiện sớm và xử lý đúng quy trình về VSATTP

- Chuẩn bị đầy 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.

III. PHÂN CÔNG THỰC HIỆN:

1. Đồng chí Nguyễn Thị Thu Hương: Hiệu trưởng

- Chịu trách nhiệm chỉ đạo công tác đảm bảo an toàn thực phẩm trong nhà trường. Chỉ đạo chung, xây dựng các kế hoạch, ban hành quyết định và phân công nhiệm vụ cụ thể từng thành viên trong nhà trường thực hiện các biện pháp đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.

- Lựa chọn và ký hợp đồng với các nhà cung cấp thực phẩm đảm bảo an toàn chất lượng theo báo cáo số 353 /BC-YT ngày 08 tháng 08 năm 2024 của Phòng Y tế quận Long Biên.

- Tiếp tục thực hiện thực hiện mô hình “Nâng cao năng lực tự quản lý ATTP bếp ăn tập thể trường học”.

- Bổ sung cơ sở vật chất và đảm bảo điều kiện an toàn thực phẩm phục vụ cho trẻ và giáo viên.

- Tạo điều kiện để CBNV nhà trường tham dự đầy đủ các lớp tập huấn về ATTP. Tổ chức ít nhất 01 buổi truyền thông ngoại khóa về ATTP trong trường học, 1 buổi tập huấn về ATTP cho BGH, người liên quan đến thực phẩm, nhân viên nhà bếp, nuôi dưỡng.

- Đánh giá công tác an toàn thực phẩm trong nhà trường hàng tháng, theo học kỳ, năm học.

- Phối hợp với Phòng y tế, TTYT quận và TYT phường triển khai các biện pháp điều tra, khắc phục hậu quả khi xảy ra sự cố về ATTP, dịch bệnh tại trường.

- Chấm dứt hợp đồng với các đơn vị cung cấp thực phẩm không an toàn trong quá trình thực hiện hợp đồng, khi có thông báo của các cấp có thẩm quyền.

2. Đồng chí Nguyễn Thị Thái: Phó HT, phụ trách nuôi dưỡng

- Phối hợp với nhân viên Y tế xây dựng kế hoạch, công khai các văn bản chỉ đạo thực hiện công tác đảm bảo ATTP trong trường học; kiểm tra, giám sát công tác đảm bảo an toàn thực phẩm trong nhà trường.

- Quản lý và chỉ đạo công tác chăm sóc nuôi dưỡng, an toàn thực phẩm trong nhà trường. Phấn đấu không để xảy ra ngộ độc thực phẩm, dịch bệnh truyền qua thực phẩm, duy trì bếp ăn an toàn, bếp ăn 5 tốt.

- Tham mưu cho Ban giám hiệu tăng cường đầu tư cơ sở vật chất đảm bảo vệ sinh môi trường, đủ điều kiện ATTP.

- Phối hợp với nhân viên y tế tập huấn bồi dưỡng kiến thức về ATTP cho cán bộ quản lý, giáo viên, nhân viên những người liên quan đến công tác ATTP, tham quan học tập các trường bạn để chia sẻ kinh nghiệm công tác ATTP giữa các nhà trường.

- Chỉ đạo giáo viên, NV thực hiện đúng quy trình tổ chức giờ ăn bán trú cho trẻ theo đúng quy chế chuyên môn chế độ sinh hoạt một ngày tại cơ sở giáo dục mầm non.

3. Đồng chí Nguyễn Thanh Hiền: Nhân viên y tế

- Căn cứ các yêu cầu, nội dung Kế hoạch, xây dựng kế hoạch Y tế trường học gắn với công tác ATTP của trường.

- Tập huấn bồi dưỡng kiến thức về ATTP cho giáo viên, nhân viên trong nhà trường.

- Trực tiếp kiểm tra lưu mẫu thức ăn ngày hàng về số lượng, chất lượng các món ăn trong ngày.

- Kiểm tra chất lượng thực phẩm trước khi ký giao nhận hàng ngày để phòng chống ngộ độc thức ăn.

- Khi xảy ra NĐTP, chịu trách nhiệm sơ cứu, điều trị người bệnh, niêm phong và bảo quản toàn bộ thức ăn còn lại sau bữa ăn, thức ăn lưu, thực phẩm nghi ngờ gây ngộ độc và các tài liệu liên quan.

- Giám sát và chỉ đạo công tác tổng vệ sinh môi trường, nhà bếp, nhà ăn, dụng cụ chế biến, chứa đựng thức ăn, nước uống ,... đảm bảo các điều kiện theo quy định.

4. Đồng chí Ngô Thị Thu Huyền: Tổ phó CM phụ trách tổ nuôi

- Chỉ đạo các đ/c tổ nuôi thực hiện nghiêm chế độ 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 và dịch vụ ăn uống”.

- Phân công thực hiện công tác vệ sinh hàng ngày, tổng vệ sinh hàng tuần cho các thành viên trong tổ.

- Thực hiện kiểm tra, giám sát quá trình sơ chế, chế biến thực phẩm hàng ngày tại bếp ăn.

5. Bà Đặng Thị Thảo: Trưởng ban phụ huynh nhà trường

- Đại diện ban phụ huynh nhà trường tham gia BCD bán trú, phát huy vai trò giám sát của Ban đại diện cha mẹ học sinh trong công tác ATTP.

- Phối hợp với nhà trường giám sát nguồn gốc, chất lượng, giá cả thực phẩm của các nhà cung cấp.

6. Giáo viên:

- Nghiêm túc thực hiện kế hoạch công tác chăm sóc nuôi dưỡng và bán trú của nhà trường năm học 2024 - 2025.

- Phối hợp thực hiện công tác tuyên truyền, giáo dục HS về VSATTP.

- Giám sát công tác y tế trường học.

7. Lao công, bảo vệ:

- Xử lý rác thải kịp thời đúng quy định.
- Nhắc nhở học sinh, phụ huynh vứt rác đúng nơi quy định.

Trên đây là kế hoạch “Đảm bảo an toàn thực phẩm, phòng chống dịch bệnh trong tổ chức ăn bán trú tại trường học năm học 2024 – 2025. Ban giám hiệu yêu cầu các tổ chuyên môn, các cá nhân và đoàn thể trong nhà trường nghiêm túc triển khai thực hiện tốt kế hoạch, định kỳ báo cáo kết quả theo quy định./.

Nơi nhận:

- Phòng GD&ĐT; để báo cáo
- CBGVNV - để thực hiện;
- Lưu: VP.



Nguyễn Thị Thu Hương

PHỤ LỤC
CÁC NỘI DUNG TỰ KIỂM TRA, GIÁM SÁT BẾP ĂN
VÀ VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM NĂM HỌC 2023 - 2024

(Kèm theo KH số /KH-MNSC ngày /9/2024 của Trường mầm non Sơn Ca)

| TT | Nội dung | Thành phần giám sát | Thời gian thực hiện | Công việc cụ thể khi thực hiện KT, GS | Ghi chú |
|----|--|--|---|--|---|
| 1 | Giám sát nguồn gốc, nguyên liệu nhập vào | Thành viên tổ giám sát; CMHS | Hàng ngày; định kỳ vào tháng 7 hàng năm | <ul style="list-style-type: none"> - Kiểm tra nguồn gốc, nguyên liệu nhập vào nhà trường theo hợp đồng và hồ sơ năng lực của công ty thực phẩm Minh Thoà, CT bánh ngọt Hải Tân, CT sữa Việt Ý, CT sữa LETRUEVI VN, CT cung cấp nước uống H&Q, HKD Vũ Thị Thảo. - Định kỳ vào tháng 7 hàng năm, BGH nhà trường cùng đại diện CMHS 100% các lớp thực hiện kiểm tra, giám sát tại các cơ sở cung cấp có tên như trên. | |
| 2 | Giám sát khâu nhập thực phẩm, giám sát tình trạng cảm quan của thực phẩm | GV, NV theo lịch phân công; Thành viên tổ giám sát | Từ 7h00ph các ngày trong tuần | <ul style="list-style-type: none"> - Cân kiểm tra định lượng, đánh giá tình trạng cảm quan của thực phẩm, ghi Sổ kiểm thực 3 bước. - Nếu thực phẩm không đạt y/c, người giao nhận b/c BGH phụ trách để có biện pháp xử lý kịp thời như: trả lại nhà cung cấp, đổi sang loại thực phẩm khác... - BGH kiểm tra, so sánh đối chiếu số lượng thực phẩm hàng ngày và kiểm tra đột xuất. | Đại diện CMHS, thanh tra, y tế, có thể GS theo lịch hoặc đột xuất |
| 3 | Giám sát điều kiện cơ sở vật | GV, NV theo lịch phân | Tại thời điểm GS khâu | Kiểm tra các ND sau: | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|--|--|
| | chất, môi trường nơi chế biến | công; Thành viên tổ giám sát | nhập thực phẩm và đột xuất | <ul style="list-style-type: none"> - Bếp có dụng cụ thu gom, chứa đựng rác thải, chất thải đảm bảo vệ sinh. - Khu vực sơ chế, sàn bếp luôn sạch sẽ, khô ráo, hệ thống thoát nước tốt. - Các chất tẩy rửa để tách biệt khu vực chế biến thức ăn và có biển cảnh báo. - Nơi chế biến thức ăn phải được thiết kế theo nguyên tắc một chiều; có đủ trang thiết bị phòng chống ruồi, dán, côn trùng và động vật gây bệnh. | |
| 4 | Giám sát thực hành vệ sinh cá nhân của người trực tiếp tiếp xúc với thực phẩm | GV, NV theo lịch phân công; Đại diện CMHS; NV y tế; BGH | Tại thời điểm bất kì trong quá trình chế biến | <ul style="list-style-type: none"> - Người trực tiếp chế biến thức ăn đảm bảo thực hành vệ sinh cá nhân: trang phục riêng, mũ, khẩu trang, giày dép riêng khi vào khu vực chế biến, sử dụng găng tay dùng 1 lần khi tiếp xúc thực phẩm chín. | |
| 5 | Giám sát dụng cụ chế biến, tiếp xúc với thực phẩm | Thành viên tổ giám sát Đại diện CMHS; NV y tế; BGH | Tại thời điểm bất kì trong quá trình chế biến | <ul style="list-style-type: none"> - Có đủ dụng cụ chế biến, bảo quản và sử dụng riêng đối với thực phẩm tươi sống và thực phẩm đã qua chế biến; - Có đủ dụng cụ chia, gấp, chứa đựng thức ăn, dụng cụ ăn uống bảo đảm sạch sẽ, thực hiện chế độ vệ sinh hàng ngày. | |
| 6 | Giám sát kho bảo quản thực phẩm | Đại diện CMHS; NV y tế; BGH | 1 lần/tháng hoặc đột xuất | <ul style="list-style-type: none"> - Cửa ra vào luôn kín, có lưới chắn côn trùng - Thực phẩm đóng hòm, bao, túi... phải để trên các giá, kệ kê cách mặt đất ít nhất 15 cm | |

| | | | | | |
|---|--|-----------------------------|---|--|---|
| | | | | <ul style="list-style-type: none"> - Kho được sắp xếp ngăn nắp, trật tự theo yêu cầu kỹ thuật, có quạt thông gió. - Có biện pháp phòng chống chuột, côn trùng, gián, các mối nguy hóa học, vật lý nhiễm vào thực phẩm khi bảo quản tại kho. | |
| 7 | Giám sát chất lượng thức ăn sau khi chế biến | Thành viên tổ giám sát | Hàng ngày hoặc đột xuất tại thời điểm chia ăn | <ul style="list-style-type: none"> - Chất lượng thực phẩm về màu sắc, mùi vị hợp với khẩu vị của trẻ. - Đủ số lượng - Chia đúng định lượng. - Được bảo quản trong xoong có nắp đậy. | |
| 8 | Giám sát lưu mẫu thức ăn | Thành viên tổ giám sát NVYT | NVND Hàng ngày | <p>Điều 6. Dụng cụ lưu mẫu thức ăn</p> <p>1. Dụng cụ lưu mẫu thức ăn phải có nắp đậy kín, chứa được ít nhất 100 gam đối với thức ăn khô, đặc hoặc 150 ml đối với thức ăn lỏng.</p> <p>2. Dụng cụ lấy mẫu, lưu mẫu thức ăn phải được rửa sạch và tiệt trùng trước khi sử dụng.</p> <p>Điều 7. Lấy mẫu thức ăn</p> <p>1. Mỗi món ăn được lấy và lưu vào dụng cụ lưu mẫu riêng và được niêm phong. Mẫu thức ăn được lấy trước khi bắt đầu ăn hoặc trước khi vận chuyển đi nơi khác. Mẫu thức ăn được lưu ngay sau khi lấy.</p> <p>2. Lượng mẫu thức ăn:</p> <p>a) Thức ăn đặc (các món xào, hấp, rán, luộc...); rau, quả ăn</p> | <p><i>Thực hiện theo điều 6, 7, 8 tại Quyết định số 1246/QĐ -BYT ngày 31/3/2017 của Bộ Y tế</i></p> |

| | | | | |
|--|--|--|---|--|
| | | | <p>ngay (rau sống, quả tráng miệng...): tối thiểu 100 gam.</p> <p>b) Thức ăn lỏng (súp, canh...): tối thiểu 150 ml.</p> <p>3. Thông tin mẫu lưu: Các thông tin về mẫu thức ăn lưu được ghi trên nhãn (theo Mẫu số 4 Phụ lục 2: Mẫu biểu lưu mẫu thức ăn và hủy mẫu thức ăn lưu) và cố định vào dụng cụ lưu mẫu thức ăn.</p> <p>Điều 8. Bảo quản mẫu thức ăn lưu</p> <p>1. Mẫu thức ăn được bảo quản riêng biệt với các thực phẩm khác, nhiệt độ bảo quản mẫu thức ăn lưu từ 2°C đến 8°C.</p> <p>2. Thời gian lưu mẫu thức ăn ít nhất là 24 giờ kể từ khi lấy mẫu thức ăn. Khi có nghi ngờ ngộ độc thực phẩm hoặc có yêu cầu của cơ quan quản lý thì không được hủy mẫu lưu cho đến khi có thông báo khác.</p> <p>3. Thời gian lấy và thời gian hủy mẫu lưu theo Mẫu số 5 Phụ lục 2: Mẫu biểu lưu mẫu thức ăn và hủy mẫu thức ăn lưu.</p> | |
|--|--|--|---|--|

BIỂU TIẾN ĐỘ THỰC HIỆN

(Kèm theo Kế hoạch số: /KH-MNSC ngày / /2024 của Trường MN Sơn Ca)

| Tháng | Nội dung công việc | Người thực hiện | Bộ phận phối hợp | Đánh giá KQ |
|--------|--|---|---|-------------|
| 8/2024 | <ul style="list-style-type: none">- Tuyên truyền tới phụ huynh học sinh về dịch bệnh: dịch sốt xuất huyết, dịch tay chân miệng, đau mắt đỏ và cách phòng chống.- Kết hợp với trạm y tế phường tổ chức phun thuốc muỗi xung quanh trường học.- KT các lớp thực hiện chiến dịch tổng vệ sinh môi trường- Ký hợp đồng với Công ty về cung ứng nguồn thực phẩm đảm bảo VSATTP | <ul style="list-style-type: none">- HPND- NVYT- HT | <ul style="list-style-type: none">- GV các lớp- Các công ty thực phẩm. | |
| 9/2024 | <ul style="list-style-type: none">- Xây dựng kế hoạch “Đảm bảo an toàn thực phẩm, phòng chống dịch bệnh trong tổ chức ăn bán trú tại trường học năm học 2024 – 2025” triển khai tới CBGVNV nhà trường- Kiểm tra vệ sinh môi trường, các trang thiết bị đồ dùng bán trú để mua sắm, bổ sung.- Kiểm tra, giám sát công tác đảm bảo ATTP tại nhà trường. | <ul style="list-style-type: none">- HT- HPND- Tổ giám sát | <ul style="list-style-type: none">- Tổ nuôi- GV các lớp | |

| | | | | |
|-----------------------|--|---|---|--|
| <p>10/2024</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Kiểm tra các điều kiện đảm bảo VSATTP ở bếp ăn: VS bếp, dụng cụ chế biến, đồ dùng bán trú của học sinh, kho đồ dùng, kho thực phẩm - Kiểm tra, giám sát công tác đảm bảo ATTP tại nhà trường. - Kiểm tra việc thực hiện quy chế chuyên môn, tổ chức giờ ăn của trẻ. - Tập huấn VSATTP cho Cán bộ - giáo viên – nhân viên. | <ul style="list-style-type: none"> - Ban chỉ đạo ATTP - Tổ giám sát | <ul style="list-style-type: none"> - Thanh tra nhân dân. - Nhân viên y tế - Nhân viên tổ nuôi - Giáo viên các lớp - Nhân viên nuôi dưỡng | |
| <p>11/2024</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Kiểm tra, giám sát công tác đảm bảo ATTP tại nhà trường. - Kiểm tra lưu mẫu thức ăn. - Kiểm tra hồ sơ cá nhân của các cô nuôi: sức khỏe, giấy chứng nhận kỹ thuật nấu ăn. - Kiểm tra đồ dùng bán trú của trẻ ở lớp (SL/HS, ký hiệu, VS sạch sẽ). | <ul style="list-style-type: none"> - Tổ giám sát - HPND | <ul style="list-style-type: none"> - Thanh tra nhân dân. - Nhân viên y tế - Nhân viên tổ nuôi - Giáo viên các lớp | |
| <p>12/2024</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Kiểm tra, giám sát công tác đảm bảo ATTP tại nhà trường - Kiểm tra toàn diện công tác bán trú đảm bảo VSATTP, chăm sóc sức khỏe HS. - Kiểm tra việc giao nhận thực phẩm. - Kiểm tra kho bảo quản thực phẩm. | <ul style="list-style-type: none"> - Tổ giám sát - Ban chỉ đạo ATTP | <ul style="list-style-type: none"> - Thanh tra nhân dân. - Nhân viên y tế - Nhân viên tổ nuôi | |

| | | | | |
|----------------|---|--|---|--|
| | - Kiểm tra việc thực hành vệ sinh cá nhân của đội ngũ cô nuôi tham gia sơ chế, chế biến thực phẩm. | | | |
| 01/2025 | - Kiểm tra, giám sát công tác đảm bảo ATTP tại nhà trường - Kiểm tra việc tổ chức quy chế giờ ăn của trẻ. - Kiểm tra vệ sinh đồ dùng nhà bếp. - Kiểm tra VSATTP và qui trình chế biến thức ăn. - Báo cáo công tác ATTP, phòng chống dịch bệnh học kỳ I về Phòng Giáo dục& Đào tạo | - Tổ giám sát - BGH - NVYT - HT | - Thanh tra nhân dân. - Nhân viên y tế - Nhân viên tổ nuôi - Giáo viên các lớp | |
| 02/2025 | - Kiểm tra, giám sát công tác đảm bảo ATTP tại nhà trường. - Kiểm tra nề nếp thực hiện quy chế chuyên môn của GVNV sau nghỉ Tết. - Kiểm tra thực phẩm và thực đơn trong mùa đông. - Kiểm tra quy trình chế biến thức ăn. - Kiểm tra tổng vệ sinh đồ dùng bán trú . | - Tổ giám sát - Ban chỉ đạo ATTP | - Thanh tra nhân dân. - Nhân viên y tế - Nhân viên tổ nuôi - Giáo viên các lớp | |
| 3/2025 | - Kiểm tra, giám sát công tác đảm bảo ATTP tại nhà trường. - Vệ sinh môi trường lớp học, bếp ăn. - Kiểm tra VSATTP, lưu mẫu thức ăn, giao nhận thực phẩm. | - Tổ giám sát - Ban chỉ đạo ATTP | - Thanh tra nhân dân. - Nhân viên y tế - Nhân viên tổ nuôi | |

| | | | | |
|---------------|---|---|--|--|
| | | | | |
| 4/2025 | <ul style="list-style-type: none"> - Kiểm tra toàn diện bán trú lần 2. - Kiểm tra nguồn cung ứng thực phẩm phòng chống dịch bệnh. - Triển khai “Tháng hành động về chất lượng VSATTP”. - Kiểm tra mẫu xét nghiệm nguồn nước sạch | <ul style="list-style-type: none"> - Ban chỉ đạo ATTP | <ul style="list-style-type: none"> - Thanh tra nhân dân. - Nhân viên y tế - Nhân viên tổ nuôi | |
| 5/2025 | <ul style="list-style-type: none"> - Kiểm tra, giám sát công tác đảm bảo ATTP tại nhà trường. - Kiểm tra việc đảm bảo vệ sinh môi trường phòng chống dịch bệnh. - Báo cáo kết quả “Tháng hành động về chất lượng VSATTP”. - Tổng kết công tác VSATTP, chăm sóc sức khỏe học sinh năm học 2024 - 2025. | <ul style="list-style-type: none"> - Tổ giám sát - Ban chỉ đạo ATTP | <ul style="list-style-type: none"> - Nhân viên tổ nuôi - GV các lớp | |
| 6/2025 | <ul style="list-style-type: none"> - Kiểm tra, giám sát công tác đảm bảo ATTP tại nhà trường. - Kiểm tra công tác phòng các dịch bệnh mùa hè | <ul style="list-style-type: none"> - Tổ giám sát - Ban chỉ đạo ATTP | <ul style="list-style-type: none"> - Thanh tra nhân dân. - Nhân viên y tế - GVNV | |
| 7/2025 | <ul style="list-style-type: none"> - Kiểm tra, giám sát công tác đảm bảo ATTP tại nhà trường. - Kiểm tra việc thực hiện quy chế chuyên môn trong hè của GVNV | <ul style="list-style-type: none"> - Tổ giám sát - BGH | <ul style="list-style-type: none"> - GVNV | |

| | | | | |
|--|--|--|--|--|
| | | | | |
|--|--|--|--|--|