

Số: 08 /KH-THCSLQĐ

Long Biên, ngày 10 tháng 02 năm 2023

**KẾ HOẠCH**  
**Triển khai công tác đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm**  
**trong trường học năm 2023**

Căn cứ Kế hoạch số 21/KH-UBND ngày 09/01/2023 về công tác An toàn thực phẩm năm 2023 trên địa bàn quận Long Biên của UBND quận Long Biên;

Căn cứ Kế hoạch số 55/KH-UBND ngày 19/01/2023 về triển khai công tác An toàn thực phẩm lĩnh vực Y tế năm 2023 trên địa bàn quận Long Biên của UBND quận Long Biên;

Căn cứ tình hình thực tế nhà trường;

Trường THCS Lê Quý Đôn xây dựng Kế hoạch công tác đảm bảo vệ sinh An toàn thực Phẩm trong trường học năm 2023 như sau:

**I. Mục đích, yêu cầu**

**1. Mục đích**

- Nâng cao năng lực quản lý đảm bảo chất lượng an toàn thực phẩm, nâng cao kiến thức, thực hành đúng về an toàn thực phẩm của người tham gia chế biến.

- Cán bộ, giáo viên, nhân viên, học sinh thực hiện nghiêm túc các quy định về vệ sinh an toàn thực phẩm, tham gia tuyên truyền vệ sinh an toàn thực phẩm.

- Xây dựng và thực hiện kế hoạch kiểm tra, giám sát thực hiện các quy định của pháp luật về vệ sinh an toàn thực phẩm trong trường học.

**2. Yêu cầu**

- Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm trong trường học, không để xảy ra ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền nhiễm qua đường thực phẩm.

- 100% Người tham gia chế biến được tập huấn, bồi dưỡng kiến thức về vệ sinh an toàn thực phẩm.

**II. Nhiệm vụ, giải pháp:**



### **1. Nâng cao năng lực quản lý của nhà trường, cơ sở chế biến thức ăn về vệ sinh an toàn thực phẩm.**

- Tổ chức tuyên truyền, nâng cao nhận thức về công tác vệ sinh an toàn thực phẩm đến cán bộ, giáo viên, nhân viên trong trường về “ Pháp lệnh vệ sinh an toàn thực phẩm” “ Luật an toàn thực phẩm”, và các văn bản hướng dẫn của Sở GD & ĐT và Y tế.

- Hợp đồng nguồn cung cấp suất ăn đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.

- Tăng cường tập huấn, đào tạo, bồi dưỡng chuyên môn nghiệp vụ về vệ sinh an toàn thực phẩm cho người quản lý, người trực tiếp tham gia chế biến.

- Tăng cường kiểm tra, giám sát, tổng hợp đánh giá các vấn đề còn tồn tại, khắc phục về vệ sinh an toàn thực phẩm.

### **2. Công tác tuyên truyền, giáo dục về vệ sinh an toàn thực phẩm**

- Giáo dục cho học sinh có thói quen vệ sinh trong ăn uống thông qua các hoạt động giáo dục hàng ngày ở trường.( Loa phát thanh, tiết chào cờ, website, fanpage, lồng ghép trong các tiết học,...)

### **3. Công tác duy trì mô hình vệ sinh an toàn thực phẩm.**

- Nhân viên phải thực hiện các quy định về vệ sinh an toàn thực phẩm trong chế biến thức ăn, chăm sóc học sinh.

- Đảm bảo chế độ lưu giữ thức ăn qua 24 giờ.

- Trang bị đầy đủ các dụng cụ, đồ dùng bán trú đầu năm học.

- Đảm bảo vệ sinh môi trường, bếp ăn, công trình vệ sinh sạch sẽ để phòng chống ngộ độc thức ăn.

- Có kế hoạch, phân công kiểm tra công tác giao nhận thực phẩm, xuất ăn bán trú và vệ sinh an toàn thực phẩm thường xuyên và định kỳ.

- Đảm bảo chế độ lưu giữ thức ăn qua 24 giờ.

- Triển khai “ Tháng hành động vì chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm”.

- Tổ chức các buổi tập huấn, tuyên truyền về phòng chống ngộ độc thực phẩm.

- Chủ động triển khai các biện pháp phòng chống ngộ độc thực phẩm, bệnh truyền qua thực phẩm, kiểm soát nguồn gốc, chất lượng thực phẩm trong trường học.

### **III. Tổ chức thực hiện**

- Tuyên truyền giáo dục vệ sinh an toàn thực phẩm trong cán bộ, giáo viên, nhân viên qua các buổi họp, hoạt động ngoài giờ, về thực hiện các quy định vệ sinh an toàn thực phẩm, giữ gìn vệ sinh môi trường, phòng chống các dịch bệnh xảy ra ở động vật, gia cầm.

- Kiểm tra đồ dùng bán trú đảm bảo chất lượng theo quy định của ngành .

- Thành lập đoàn kiểm tra bán trú toàn diện trong năm học theo kế hoạch của trường.

- Kiểm tra thường xuyên vệ sinh an toàn thực phẩm ( có biên bản đánh giá) : Bếp ăn, chất lượng thực phẩm dụng cụ chế biến, lưu mẫu thức ăn hàng ngày và hoạt động chăm sóc học sinh.

- Hợp đồng với công ty có uy tín chất lượng để cung ứng về nguồn thực phẩm đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm.

- Kiểm tra vệ sinh môi trường , để tạo cảnh quan môi trường luôn sạch, đẹp đảm bảo vệ sinh.

- Kiểm tra cấp dưỡng thực hiện các quy định: quy trình chế biến theo bếp ăn một chiều, trang phục nhà bếp, hồ sơ sổ sách, hồ sơ sức khỏe và thực hiện 10 nguyên tắc vàng về vệ sinh an toàn thực phẩm.

- Kiểm tra quản sinh qua chức năng công việc theo quy định ; chuẩn bị phòng ăn, rửa tay trước khi sơ chế, chế biến thức ăn , đeo khẩu trang, găng tay trước khi chia thức ăn....

- Kiểm tra việc lưu mẫu thức ăn hàng ngày về số lượng, các món ăn theo thực đơn.

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

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



- Các dụng cụ chế biến, đồ dùng của học sinh phải được vệ sinh hàng ngày.

- Giáo dục cho học sinh tích cực tham gia giữ gìn vệ sinh đảm bảo an toàn thực phẩm như; lao động tự phục vụ, giữ gìn vệ sinh trường lớp, rèn thói quen vệ sinh cá nhân và các hành vi văn minh nơi công cộng, tạo môi trường thân thiện trong trường học.

Trên đây là Kế hoạch công tác vệ sinh An toàn thực phẩm trong trường học năm 2023 của trường THCS Lê Quý Đôn, kính mong được các ban ngành có liên quan giúp đỡ để nhà trường hoàn thành tốt nhiệm vụ năm học.

**Nơi nhận:**

- BGH (để c/d);
- GVNV, HS, YT (để t/h);
- Lưu VP, YT.

**HIỆU TRƯỞNG**  
  
**Nguyễn Thị Minh Thúy**