

UBND QUẬN LONG BIÊN
TRƯỜNG TH LÝ THƯỜNG KIỆT

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

Số: 12/QĐ-TH LTK

Long Biên, ngày 29 tháng 4 năm 2022

QUYẾT ĐỊNH

Về việc ban hành quy trình tổ chức hoạt động bán trú năm học 2021- 2022

HIỆU TRƯỞNG TRƯỜNG TIỂU HỌC LÝ THƯỜNG KIỆT

Căn cứ công văn số 1386/UBND-YT ngày 26/7/2021 về việc đảm bảo an toàn thực phẩm, phòng chống dịch bệnh trong tổ chức ăn bán trú tại các trường học trên địa bàn quận năm học 2021 - 2022;

Căn cứ nhiệm vụ năm học 2021 – 2022;

Căn cứ vào tình hình thực tế của nhà trường;

QUYẾT ĐỊNH :

Điều 1. Ban hành kèm theo quyết định này quy trình tổ chức hoạt động bán trú năm học 2021- 2022 của Trường Tiểu học Lý Thường Kiệt gồm:

Điều 2. Quyết định này có hiệu lực thi hành kể từ ngày ký.

Điều 3: Cán bộ, giáo viên, nhân viên của trường Tiểu học Lý Thường Kiệt có trách nhiệm thi hành quyết định này./.

Nơi nhận:

- Như điều 3;
- Lưu VP.



Nguyễn Thuý Hà

QUY TRÌNH TỔ CHỨC HOẠT ĐỘNG BÁN TRÚ

(Ban hành kèm theo Quyết định số 12/QĐ-TH LTK ngày 29/4/2022
của Trường Tiểu học Lý Thường Kiệt)

I. Mục đích.

Quy định cách thức kiểm soát các hoạt động liên quan đến việc quản lý, tiếp nhận thực phẩm, chăm sóc học sinh trong giờ bán trú tại Trường Tiểu học Lý Thường Kiệt năm học 2021-2022.

II. Đối tượng áp dụng.

CB, GV, NV bếp, bảo vệ, HS tham gia công tác bán trú tại Trường Tiểu học Lý Thường Kiệt năm học 2021-2022.

III. Tài liệu viện dẫn

- Nghị định số 155/2018/NDD-CP ngày 12/11/ 2018 của Chính phủ về việc sửa đổi, bổ sung một số quy định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ y tế.

- Quyết định số 1246/QĐ-BYT ngày 31/3/2017 của Bộ y tế ban hành “Hướng dẫn thực hiện chế độ kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn đối với cơ sở dịch vụ ăn uống.

- Điều 53 Luật an toàn thực phẩm và Quyết định 39/2006/QĐ-BYT ngày 13/12/2006 về ban hành “Quy chế điều tra ngộ độc thực phẩm

- Các văn bản hướng dẫn đảm an toàn phòng chống dịch trong trường học.

IV. Thuật ngữ và định nghĩa.

BGH: Ban giám hiệu

GV, NV: Giáo viên, nhân viên

NĐTP: Ngộ độc thực phẩm

NVYT: Nhân viên y tế

QLBT: Quản lý bán trú

NSX: Ngày sản xuất

HSD: Hạn sử dụng

V. Nội dung Quy trình:

CÁC BƯỚC	THỜI GIAN	NỘI DUNG	THỰC HIỆN
A.		Kiểm soát an toàn thực phẩm	
1.		Kiểm soát quy trình chế biến (Theo QĐ 1246/QĐ-BYT ngày 31/3/2017)	
Bước 1: Kiểm tra trước khi	Từ 6h00 đến 6h30	- Kiểm tra thực phẩm trước khi đưa vào trường học: Yêu cầu thực phẩm tươi ngon, đủ số lượng ghi trong hóa đơn, rõ NSX,	GV, NV được phân công nhận

chế biến		HSD. - Thực phẩm khô: đủ nhãn mác, NSX, còn HSD. - Kiểm tra, đánh giá tình trạng cảm quan về chất lượng, an toàn thực phẩm của từng loại thực phẩm nhập vào bao gồm màu sắc, mùi vị, tính nguyên vẹn của sản phẩm... Thông tin kiểm tra trước khi chế biến được ghi chép vào Mẫu số 1: Mẫu biểu ghi chép kiểm thực ba bước.	thực phẩm
Bước 2: Kiểm tra trong quá trình chế biến thức ăn	Từ 7h30 đến 8h30	- Kiểm tra điều kiện vệ sinh từ thời điểm bắt đầu sơ chế, chế biến cho đến khi thức ăn được chế biến xong: + Người tham gia chế biến: Có 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. + Sử dụng dụng cụ chế biến, chứa đựng thực phẩm sống và chín, nơi để thực phẩm chín và sống... + Vệ sinh khu vực chế biến và phụ trợ: Sàn nhà, thoát nước, thùng rác... - Đánh giá cảm quan món ăn sau khi chế biến: trong quá trình sơ chế, chế biến, nếu phát hiện nguyên liệu, thức ăn có biểu hiện khác lạ (màu sắc, mùi vị...) cần được kiểm tra, đánh giá và loại bỏ thực phẩm, thức ăn và ghi rõ biện pháp xử lý. - Ghi chép ngày giờ bắt đầu và kết thúc chế biến của từng món ăn. - Các thông tin kiểm tra trong quá trình chế biến thức ăn (Bước 2) được ghi vào Mẫu số 2, Mẫu biểu ghi chép kiểm thực ba bước.	NVYT, nhà bếp
Bước 3: Kiểm tra trước khi ăn	Từ 10h30 đến 11h00	- KT việc chia thức ăn, khu vực bày thức ăn. - KT các món ăn đối chiếu với thực đơn bữa ăn, vệ sinh bát, đĩa, dụng cụ ăn uống, dụng cụ che đậy, trang thiết bị phương tiện bảo	NVYT, nhà bếp

		quản thức ăn (Đối với thực phẩm không ăn ngay). - Đánh giá cảm quan về các món ăn, trường hợp món ăn có dấu hiệu bất thường hoặc mùi, vị lạ thì phải báo cáo BGH để có biện pháp xử lý kịp thời và ghi chép cụ thể. - Các thông tin kiểm tra trước khi ăn (Bước 3) được ghi vào Mẫu số 3, Mẫu biểu ghi chép kiểm thực ba bước.	
2. Lưu mẫu thức ăn (Theo QĐ 1246/QĐ-BYT ngày 31/3/2017)			
Bước 1: Chuẩn bị dụng cụ lưu mẫu thức ăn	Trước khi lấy mẫu	- 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. - Dụng cụ lấy mẫu, lưu mẫu thức ăn phải được rửa sạch và tiệt trùng trước khi sử dụng.	NVYT
Bước 2: Lấy mẫu thức ăn	10h30' hàng ngày	- 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. - Lượng mẫu thức ăn: + Thức ăn đặc (các món xào, hấp, rán, luộc...); rau, quả ăn ngay (rau sống, quả tráng miệng...): tối thiểu 100 gam. + Thức ăn lỏng (súp, canh...): tối thiểu 150ml.	NVYT
Bước 3: Ghi thông tin mẫu lưu	Ghi khi lấy mẫu	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.	NVYT
Bước 4: Bảo quản mẫu thức	10h30' hàng ngày đến sau 10h30'	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. 2. Thời gian lưu mẫu thức ăn ít nhất là 24	NVYT



ăn lưu	ngày hôm sau	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. 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.	
3. Xử lý ngộ độc (Điều 53 Luật an toàn thực phẩm và QĐ 39/2006/QĐ-BYT ngày 13/12/2006 về ban hành “Quy chế điều tra ngộ độc thực phẩm”)			
Bước 1: Phát hiện	Tại thời điểm phát hiện	- Khi phát hiện từ 2 người có triệu chứng giống nhau gồm chóng mặt, đau đầu, tiêu chảy, buồn nôn, nôn, đau bụng, khó chịu, sốt hoặc mất nước... thông báo ngay cho y tế nhà trường và BGH. - Y tế nhà trường thông báo ngay cho y tế địa phương; đồng thời, dừng các loại thức ăn nghi ngộ độc thực phẩm - Giữ lại mẫu thức ăn lưu (niêm phong) - Phối hợp với YT địa phương điều tra nguyên nhân ngộ độc thực phẩm.	Người phát hiện, YT, BGH
Bước 2: Chuẩn đoán và sơ cứu	Ngay sau khi phát hiện	* Rà soát toàn bộ bệnh nhân, tổ chức sơ cấp cứu. - Phối hợp với YT địa phương khẩn trương gây nôn cho bệnh nhân. (Lưu ý: Chỉ gây nôn khi bệnh nhân tỉnh, trường hợp bệnh nhân hôn mê tuyệt đối không gây nôn vì dễ gây sặc và tắc thở) - Để người bệnh nằm nghỉ, hòa 1 gói orezol rồi cho người bệnh uống để bù và chống mất nước. * Điều tra xử lý khai thác bữa ăn và thức ăn liên quan	BGH, YT, NV công ty HVS, Y tế phường NT
Bước 3: Liên hệ bệnh viện	Sau khi báo cáo y tế phường	- Sau khi sơ cứu, phân loại, liên hệ với bệnh viện gần nhất để bệnh nhân được xử lý tiếp. - Nhà trường cung cấp suất ăn nghi ngờ gây ngộ độc.	HT, NV HVS, NVYT, YT phường NT

		- Lưu giữ mẫu thức ăn.	
Bước 4: Xét nghiệm mẫu suất ăn	Trong vòng 2h	Trong vòng 2h giữ mẫu thức ăn còn lại sau bữa ăn nghỉ NDTP gửi xét nghiệm. Công bố kết quả xét nghiệm sau 10 ngày.	NVYT, YT phường NT
Bước 5: Khắc phục vụ NDTP	Sau khi có kết quả xét nghiệm	- Nếu thức ăn không chứa chất gây ngộ độc, nhà trường tiếp tục xử lý, khắc phục NDTP không rõ nguyên nhân. - Nếu thức ăn chứa chất gây NDTP: tiếp tục việc xử lý, tìm ra nguyên nhân, khắc phục, chịu trách nhiệm. Tìm nguồn nhiễm và ngăn chặn tái phát NDTP.	BGH, các BP có liên quan; Công ty chế biến suất ăn Hoa Sữa
B.	Quản lý học sinh bán trú		
Bước 1	11h đến 11h10	- GV, NV chăm sóc bán trú nhận HS trên lớp, kí sổ bàn giao HS; hướng dẫn học sinh rửa tay.	GV, NV chăm sóc bán trú
Bước 2	11h10 đến 11h40	- Học sinh ngồi vào bàn ăn theo vị trí quy định, điểm danh. - Chia cơm, canh cho học sinh, động viên học sinh ăn hết suất. - Học sinh báo cáo GV khi đã ăn xong, để khay vào đúng nơi quy định, học sinh chơi nhẹ nhàng.	BGH trực, GV, NV chăm sóc bán trú
Bước 3	11h40 đến 11h50	- Học sinh ổn định vị trí nằm trong lớp. - BGH trực, GVNV trực quản lý học sinh trong các lớp, nhắc nhở học sinh nghỉ tại chỗ. - GV, NV điểm danh học sinh trước giờ ngủ. Quan sát, phát hiện những trường hợp học sinh có biểu hiện bất thường về sức khỏe, báo cáo BGH trực.	BGH trực, GVNV chăm sóc bán trú
Bước 4	11h50 đến 13h30	- GV, NV quản lý học sinh ngủ trưa - BGH trực bao quát 100% các phòng ngủ, giám sát việc giáo viên quản lý học sinh.	BGH trực, GVNV chăm sóc bán trú
Bước 5	13h30 đến	- Học sinh dậy theo lịch trống	GVNV

	13h40	- Giáo viên hướng dẫn học sinh cất gói, chăn, gấp lại mặt bàn, chỉnh lại trang phục cho học sinh. Quản lí học sinh ăn quà chiều, để gọn rác theo quy định.	chăm sóc bán trú
Bước 6	13h 40 đến 14h00	- Học sinh vui chơi nhẹ nhàng	GV

VI. Hồ sơ lưu:

- Hồ sơ năng lực của công ty TNHH chế biến suất ăn Hoa Sữa
- Hồ sơ bán trú của nhà trường gồm:
 - + Các văn bản chỉ đạo về công tác BT, ATTP, PCDB...
 - + Quyết định thành lập Ban chỉ đạo thực hiện ATTP bếp ăn bán trú
 - + Kế hoạch ATTP bếp ăn bán trú.
 - + Sổ quản lý HS tích hợp nhật kí bán trú
 - + Sổ kiểm thực 3 bước
 - + Hệ thống tự biên bản kiểm tra của nhà trường và biên bản kiểm tra các cấp (nếu có)