

Sài Đồng, ngày 07 tháng 9 năm 2021

KẾ HOẠCH
TRIỂN KHAI VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM
Năm học 2021-2022

Căn cứ vào Thông tư Liên tịch của Bộ Y tế - Bộ Giáo dục và Đào tạo (số 08/2008/TTLT-BYT -BGDDT ngày 08 tháng 7 năm 2008) Về việc "Hướng dẫn công tác bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm trong các cơ sở giáo dục";

Căn cứ vào Nghị định 15/2018/NĐ-CP ngày 02/02/2018 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật an toàn thực phẩm và các văn bản liên quan đến công tác đảm bảo an toàn thực phẩm tại trường học;

Căn cứ phương hướng, nhiệm vụ năm học 2021-2022 của trường Tiểu học Sài Đồng;

Để đảm bảo tốt công tác vệ sinh an toàn thực phẩm (VSATTP), Trường xây dựng triển khai kế hoạch vệ sinh an toàn thực phẩm năm học 2021-2022 cụ thể như sau:

I. Mục đích, yêu cầu:

Đảm bảo VSATTP trong trường học, không để xảy ra ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua đường thực phẩm.

CBGVNV, học sinh phải thực hiện nghiêm túc các quy định về VSATTP, tham gia tuyên truyền về VSATTP.

Xây dựng và thực hiện kế hoạch kiểm tra, giám sát việc thực hiện các quy định của pháp luật về VSATTP trong trường học.

II. Nội dung:

- Tổ chức tuyên truyền, nâng cao nhận thức về công tác VSATTP đến CBGVNV trong trường về "Pháp lệnh VSATTP", "Luật An toàn thực phẩm", "Cẩm nang tổ chức bán trú trong trường Tiểu học" và các văn bản hướng dẫn của UBND thành phố, Sở GD&ĐT và Y tế.

- Giáo dục cho học sinh có thói quen vệ sinh trong ăn uống thông qua các hoạt động giáo dục hàng ngày ở trường.

- Đảm bảo cấp dưỡng, quản sinh phải thực hiện các quy định về VSATTP 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.

- Hợp đồng nguồn cung cấp thực phẩm đảm bảo VSATTP.



- Y tế thường xuyên triển khai phòng, chống các dịch bệnh trong trường học.
- Đảm bảo vệ sinh môi trường, bếp ăn, công trình vệ sinh để phòng, chống ngộ thức ăn.

- Có kế hoạch kiểm tra công tác bán trú thường xuyên và định kỳ.
- Triển khai " Tháng hành động vì chất lượng VSATTP"

III. Biện pháp

- Tuyên truyền giáo dục vệ sinh an toàn thực phẩm trong CBGVNV qua các buổi họp HĐSP, về thực hiện các qui định VSATTP, giữ gìn vệ sinh môi trường, phòng chống các dịch bệnh xảy ra ở động vật, gia cầm..

- Kiểm tra các đồ dùng bán trú đảm bảo chất lượng theo qui định của ngành.
- Thành lập đoàn kiểm tra bán trú toàn diện trong năm học theo kế hoạch của trường.

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

- Hợp đồng với Công ty TNHH suất ăn bán trú Tràng An để cung ứng về nguồn thực phẩm đảm bảo chất lượng VSATTP.

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

- Kiểm tra việc thực hiện các qui định: quy trình chế biến theo bếp 1 chiều, trang phục nhà bếp, HSSS, hồ sơ sức khỏe và thực hiện 10 nguyên tắc vàng về VSATTP.

- Kiểm tra GV, NV quản lý bán trú qua chức năng công việc theo qui định: chuẩn bị phòng ăn (lớp học), rửa tay trước khi ăn, đeo khẩu trang khi cho ăn....

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

- 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 ký giao- nhận để phòng tránh ngộ độc thức ăn.

- Các dụng cụ chế biến, đồ dùng của học sinh phải được vệ sinh, tráng nước sôi trước giờ cho ăn.

- Giáo dục cho học sinh tích cực tham gia giữ vệ sinh đảm bảo an toàn thực phẩm như: lao động tự phục vụ, giữ 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

IV. Kế hoạch triển khai hàng tháng:

Tháng	Nội dung công việc	Ghi chú
08/2021	- KT VS môi trường, các trang thiết bị đồ dùng bán trú để mua sắm, bổ sung.	

	- Hợp đồng Công ty TNHH suất ăn bán trú Hồng Anh về cung ứng nguồn thực phẩm đảm bảo VSATTP	
09/2021	- KT các điều kiện đảm bảo VSATTP ở bếp ăn: VS bếp, dụng cụ chế biến, đồ dùng BT của HS - Công khai thực đơn bán trú, truy xuất nguồn gốc thực phẩm. - KT nền nếp bán trú	
10/2021	- KT VSATTP: tiếp nhận thực phẩm, qui trình chế biến, vệ sinh dụng cụ, đồ dùng BT. - KT lưu mẫu thức ăn. - KT hồ sơ cá nhân của cấp dưỡng: sức khỏe, giấy chứng nhận kỹ thuật nấu ăn - KT đồ dùng BT	
11/2021	- KT toàn diện BT: VSATTP, chăm sóc HS - KT phòng chống dịch bệnh	
12/2021	- Kiểm tra nền nếp bán trú. - KT VSATTP và qui trình chế biến thức ăn.	
01/2022	- Kiểm tra nền nếp bán trú. - KT thực phẩm và thực đơn trong mùa đông. - KT tổng vệ sinh đồ dùng bán trú chuẩn bị nghỉ tết.	
02/2022	- VS trường, lớp chuẩn bị nghỉ tết. - KT VSATTP, lưu mẫu thức ăn - KT vệ sinh môi trường, bếp ăn, các đồ dùng BT và các điều kiện khác sau nghỉ tết	
03/2022	- KT toàn diện BT lần 2. - KT nguồn cung ứng thực phẩm phòng chống dịch bệnh - KT vệ sinh đồ dùng BT	
04/2022	- Tiếp tục KT VS môi trường, VSATTP- Triển khai "Tháng hành động về chất lượng VSATTP"	
05/2022	- KT kết quả "Tháng hành động về chất lượng VSATTP.- KT vệ sinh và kiểm kê đồ dùng bán trú cuối năm. - Tổng kết công tác VSATTP, chăm sóc sức khỏe học sinh năm học 2021-2022.	

Trên đây là kế hoạch triển khai công tác vệ sinh an toàn thực phẩm của trường Tiểu học Sài Đồng năm học 2021-2022.


TRƯỜNG
TIỂU HỌC
SÀI ĐỒNG
Lê Thị Thanh Phương