

KẾ HOẠCH

Triển khai thực hiện công tác đảm bảo an toàn thực phẩm trong trường học Năm học 2023 – 2024

Căn cứ kế hoạch 1993 /KH- BQLATTP ngày 23 tháng 08 năm 2023 của Ủy ban nhân dân Thành phố Hồ Chí Minh về kiểm tra việc chấp hành pháp luật trong lĩnh vực an toàn thực phẩm đối với bếp ăn tập thể, căn tin, dịch vụ ăn uống trong trường học trên địa bàn Thành phố Hồ Chí Minh;

Để đảm bảo tốt công tác an toàn thực phẩm, Trường Tiểu học Đặng Thùy Trâm xây dựng kế hoạch triển khai thực hiện công tác đảm bảo an toàn thực phẩm trong trường học năm học 2023 - 2024 cụ thể như sau:

I. MỤC ĐÍCH, YÊU CẦU

- Đảm bảo ATTP trong trường học, không để xảy ra ngộ độc thực phẩm và các bệnh lây truyền qua đường thực phẩm.
- Cán bộ - Giáo viên - Nhân viên, học sinh phải thực hiện nghiêm túc các quy định về ATTP, tham gia tuyên truyền về ATTP.
- Xây dựng và thực hiện kế hoạch kiểm tra, giám sát việc thực hiện các quy định của pháp luật về ATTP trong trường học.

II. NỘI DUNG

- Tổ chức tuyên truyền, nâng cao nhận thức về công tác ATTP đến Cán bộ - Giáo viên - Nhân viên trong trường về “*Pháp lệnh VSATTP*”, “*Luật An toàn thực phẩm*”, và các văn bản hướng dẫn của UBND thành phố, Sở GD&ĐT và Y tế.
- Thực hiện chuẩn ATTP: kiểm soát, đảm bảo thực phẩm cung cấp thức ăn cho học sinh, trong trường học phải bảo đảm an toàn theo quy định.
- Thực hiện lấy nguồn thực phẩm được cung cấp cho cơ sở cung cấp thức ăn cho học sinh từ các đơn vị cung cấp phải đạt ít nhất một trong các tiêu chuẩn: Chuỗi



cung ứng thực phẩm an toàn, HACCP, ISO 22000:2005, VietGap, GlobalGap...nhằm đảm bảo 100% trường học có suất ăn công nghiệp không để xảy ra ngộ độc thực phẩm.

- Hoạt động kiểm tra, giám sát: Ban chăm sóc sức khỏe học sinh phối hợp với Phòng, Ban có liên quan kiểm tra định kỳ hoặc kiểm tra đột xuất suất ăn công nghiệp, khi có phản ánh từ báo chí, phụ huynh học sinh.

- 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 Bảo mẫu phải thực hiện các qui định về ATTP trong phục vụ thức ăn, chăm sóc học sinh.

- Có kế hoạch kiểm tra công tác bán trú thường xuyên và định kỳ.

- Triển khai “*Tháng hành động vì chất lượng ATTP*”.

III. BIỆN PHÁP

- Tuyên truyền giáo dục học sinh có thói quen giữ vệ sinh trong ăn uống thông qua các hoạt động giáo dục hàng ngày ở trường. Trong Cán bộ - Giáo viên – Nhân viên qua các buổi họp Hội đồng sư phạm, về thực hiện các qui định ATTP, giữ gìn vệ sinh môi trường, phòng chống các dịch bệnh xảy ra ở động vật, gia cầm...

- Đảm bảo thực hiện các qui 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.

- Y tế thường xuyên triển khai phòng, chống các dịch bệnh trong trường học.

- Đảm bảo vệ sinh môi trường, phòng 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”

- Trong công tác quản lý suất ăn công nghiệp:

* Công khai cơ sở cung cấp suất ăn công nghiệp cho nhà trường và cha mẹ học sinh. Nhà trường phối hợp cha mẹ học sinh giám sát cơ sở chế biến để đảm bảo bữa ăn học đường an toàn.

* Hợp đồng với cơ sở cung cấp suất ăn được cấp Giấy chứng nhận đủ điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm. Cơ sở chế biến phải bảo đảm vệ sinh, đúng qui trình chế biến thực phẩm một chiều. Xe vận chuyển thực phẩm đến trường phải có thùng kín, dụng cụ đựng thức ăn phải chuyên dụng bảo đảm ATTP.

* Nơi ăn uống của học sinh được vệ sinh sạch sẽ, ngăn nắp.

* Lưu mẫu thực phẩm đúng theo qui định: Mỗi một loại thức ăn lưu trong một vật dụng riêng biệt. Niêm phong mẫu lưu chặt chẽ, an toàn; Có sổ ghi chép việc thực hiện lưu mẫu đúng theo qui định, thời gian lưu là 24 giờ.

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

- Kiểm tra việc thực hiện phục vụ thức ăn cho học sinh theo qui định: 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.

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

4.1 Thời gian:

Triển khai kế hoạch: Tháng 09 năm 2023

Tổ chức thực hiện: Năm học 2023 – 2024

4.2 Cách tiến hành:

Nhân viên y tế nhà trường triển khai kế hoạch trong Hội đồng Sư phạm.



Giáo viên chủ nhiệm phổ biến đến học sinh và đến phụ huynh học sinh; hướng dẫn học sinh trong giờ ăn.

Dán thông tin trên bản tin Y tế cho phụ huynh và học sinh xem thực đơn hàng tuần.

Sau đây là kế hoạch triển khai công tác an toàn thực phẩm trong từng tháng của trường tiểu học Đặng Thùy Trâm năm học 2023 -2024 và phương án phòng chống ngộ độc thực phẩm (đính kèm): 

Nơi nhận:

- CB – GV – CNV nhà trường (để phối hợp);
- P. Y tế (để thực hiện);
- Lưu: VT.



LỊCH KIỂM TRA
CÔNG TÁC AN TOÀN THỰC PHẨM HÀNG THÁNG

(Đính kèm kế hoạch số /KH-ĐTT-YT về triển khai thực hiện công tác đảm bảo an toàn thực phẩm trong trường học Năm học 2023 – 2024)

Tháng	Nội dung công việc	Ghi chú
08/2023	- Kiểm tra vệ sinh môi trường, các trang thiết bị đồ dùng bán trú để mua sắm, bổ sung. - Hợp đồng về cung ứng suất ăn đảm bảo ATTP.	
09/2023	- KT các điều kiện đảm bảo ATTP: đồ dùng bán trú của HS. - KT nề nếp bán trú.	
10/2023	- KT lưu mẫu thức ăn. - KT hồ sơ cá nhân của bảo mẫu, giấy chứng nhận sức khỏe, - KT đồ dùng bán trú của HS ở lớp (SL/HS, ký hiệu, VS sạch sẽ).	
11/2023	- KT toàn diện công tác bán trú: ATTP, chăm sóc học sinh giờ bán trú - KT phòng chống dịch bệnh.	
12/2023	- Kiểm tra nề nếp bán trú. - KT ATTP và qui trình phục vụ thức ăn.	
01/2024	- VS trường, lớp chuẩn bị nghỉ tết. - Kiểm tra nề nếp bán trú. - KT thực phẩm và thực đơn - KT tổng vệ sinh đồ dùng bán trú chuẩn bị nghỉ tết.	
02/2024	- KT ATTP, lưu mẫu thức ăn. - KT vệ sinh môi trường, bếp ăn, các đồ dùng bán trú và các điều kiện khác sau nghỉ tết.	
03/2024	- KT toàn diện bán trú lần 2. - KT nguồn cung ứng thực phẩm, phòng chống dịch bệnh. - KT vệ sinh đồ dùng bán trú.	

04/2024	- Tiếp tục KT VS môi trường, ATTP- Triển khai “ <i>Tháng hành động về chất lượng VSATTP</i> ”	
05/2024	- KT kết quả “ <i>Tháng hành động về chất lượng VSATT</i> ” - KT vệ sinh và kiểm kê đồ dung bán trú cuối năm. - Tổng kết công tác ATTP, chăm sóc sức khỏe học sinh năm học 2023 – 2024.	

Trên đây là lịch kiểm tra công tác vệ sinh an toàn thực phẩm của Trường Tiểu học Đặng Thùy Trâm năm học 2023– 2024./. *pn*

Nơi nhận:

- CB – GV – CNV nhà trường (để phối hợp);
- P. Y tế (để thực hiện);
- Lưu: VT.

