

KẾ HOẠCH
KIỂM TRA CĂN TIN- BẾP ĂN TRƯỜNG HỌC
NĂM HỌC 2022-2023

Thực hiện công tác đảm bảo điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm đối với căn tin, bếp ăn trong Nhà trường năm học 2022-2023;

Căn cứ vào kế hoạch hoạt động y tế năm học 2022-2023. Nay trường Tiểu học Qui Đức lên kế hoạch kiểm tra an toàn thực phẩm đối với căn tin, bếp ăn như sau:

I/ MỤC ĐÍCH- YÊU CẦU:

Nâng cao nhận thức và trách nhiệm của cán bộ quản lí, nhân viên làm trong căn tin, bếp ăn về vệ sinh an toàn thực phẩm.

Bảo vệ sức khỏe cho học sinh và người lao động trong nhà trường. Trên cơ sở đó thúc đẩy các hoạt động cải thiện điều kiện làm việc, phòng ngừa ngộ độc thực phẩm góp phần phát triển sự nghiệp giáo dục.

An toàn thực phẩm là phong trào của quần chúng trong nhà trường được duy trì và phát triển trong suốt năm học.

II. KẾ HOẠCH CỤ THỂ:

1/ Công tác tổ chức:

- Lập ban kiểm tra an toàn thực phẩm đối với căn tin, bếp ăn.
- Phân công rõ chức năng của từng thành viên trong ban kiểm tra vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Tổ chức kiểm tra ít nhất 1 lần/tháng, đột xuất đối với căn tin, bếp ăn.

2. Thời gian thực hiện:

- Thực hiện thường xuyên trong năm học

3/ Nội dung kiểm tra :

- Căn tin, bếp ăn phải có giấy chứng nhận đủ điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm.

3.1. Đối với căn tin:

- Môi trường xung quanh căn tin phải thường xuyên quản lý sạch sẽ, không làm ô nhiễm thực phẩm.
- Trang thiết bị dụng cụ duy trì chế độ lau rửa hàng ngày sạch sẽ.
- Thực phẩm bày bán trên bàn cao. Che đậy để tránh côn trùng, động vật gây hại.
- Mọi thực phẩm bày bán tại căn tin đều phải có nguồn gốc an toàn và đầy đủ nhãn mác theo quy định. Tuyệt đối không được bán thực phẩm quá hạn và sử dụng phụ gia ngoài danh mục cho phép của Bộ Y tế.
- Thực hiện đầy đủ chế độ kiểm thực ba bước và chế độ lưu mẫu thực phẩm 24 giờ.
- Nhân viên phục vụ và người tham gia kinh doanh phải được khám sức khoẻ định kỳ.
- Nhân viên phục vụ và người tham gia kinh doanh phải có Giấy xác nhận kiến thức về an toàn thực phẩm.
- Người tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm phải mặc quần áo bảo hộ, có mũ chụp tóc, tháo bỏ trang sức, cắt ngắn móng tay và bàn tay luôn giữ sạch sẽ và bảo đảm thực hành tốt vệ sinh cá nhân.

3.2/ Đối với bếp ăn:

a. Điều kiện cơ sở

- Địa điểm, môi trường phải đảm bảo vệ sinh sạch sẽ.
- Thiết kế, bố trí các khu vực cơ sở:
 - * Thiết kế phân chia khu vực riêng biệt
 - * Bố trí quy trình theo nguyên tắc một chiều.
- Kết cấu cơ sở, hệ thống thông gió, hệ thống chiếu sáng, hệ thống cung cấp nước, hơi nước, khí nén phải đúng tiêu chuẩn theo qui định.
- Hệ thống xử lý chất thải, rác thải:
 - * Có dụng cụ thu gom chất thải, rác thải.
 - * Có hệ thống xử lý chất thải.
- Khu vực ăn uống, khu vực trưng bày bảo quản thức ăn ngay phải đảm bảo vệ sinh.
- Nhà vệ sinh bố trí xa khu vực bếp ăn.
- Có khu vực thay bảo hộ lao động.

b. Điều kiện về trang thiết bị, dụng cụ

- Trang thiết bị tiếp xúc thực phẩm, trang thiết bị, dụng cụ chế biến dùng riêng cho thực phẩm sống, chín, trang thiết bị vận chuyển thực phẩm ra bàn ăn phải để riêng và đảm bảo vệ sinh sạch sẽ.

- Có phương tiện rửa và khử trùng tay, thiết bị phòng chống côn trùng và động vật gây hại, chất tẩy rửa, chất sát trùng.

c. Điều kiện nguyên liệu, bao bì, bảo quản thực phẩm

- Nguyên liệu thực phẩm, bao bì thực phẩm còn hạn dùng, có giấy chứng nhận đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.

- Nguồn gốc nguyên liệu có xuất xứ, nhãn mác theo qui định.

- Phụ gia thực phẩm theo danh mục cho phép sử dụng của Bộ y tế.

- Chế độ kiểm thực ba bước, chế độ lưu mẫu và dụng cụ lưu mẫu phải đảm bảo hàng ngày theo qui định

- Bao bì, vật dụng chứa đựng thức ăn: phải khô sạch.

- Kho bảo quản: Nguyên liệu, bao bì, thành phẩm: bố trí theo đúng vị trí qui định.

d. Điều kiện đối với người chế biến thực phẩm

- Có tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm của chủ cơ sở và người trực tiếp chế biến thực phẩm theo quy định.

- Có khám sức khỏe của chủ cơ sở và người trực tiếp chế biến thực phẩm theo quy định của Bộ Y tế.

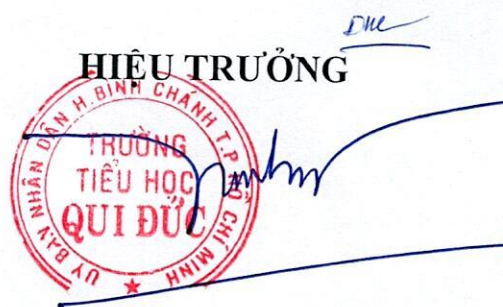
- Người trực tiếp chế biến thực phẩm phải mặc trang phục bảo hộ lao động riêng.

- Người trực tiếp kinh doanh thực phẩm tuân thủ các quy định về thực hành đảm bảo vệ sinh.

Trên đây là kế hoạch tổ kiểm tra an toàn thực phẩm đối với căn tin, bếp ăn năm học 2022-2023 của trường Tiểu học Qui Đức.

Nơi nhận:

- PT YTHĐ, thực hiện;
- CTCD, TPT, BTCĐ kiểm tra;
- BGH chỉ đạo, hỗ trợ thực hiện;
- Lưu.



Nguyễn Đình Chiến

Số: 27b./QĐ-THQĐ

Qui Đức, ngày 05 tháng 09 năm 2022.

QUYẾT ĐỊNH

V/v thành lập Ban kiểm tra an toàn thực phẩm căn tin - bếp ăn năm học 2022-2023

HIỆU TRƯỞNG TRƯỜNG TIỂU HỌC QUI ĐỨC

Căn cứ Điều lệ trường Tiểu học ;
Căn cứ quyết định số 623/QĐ – UB ngày 14/07/1992 của UBND Huyện Bình Chánh về việc thành lập trường Tiểu học Qui Đức;
Căn cứ tình hình thực hiện nhiệm vụ năm học 2022-2023.

QUYẾT ĐỊNH

Điều 1: Thành lập Ban kiểm tra an toàn thực phẩm trong căn tin, bếp ăn tại trường năm học 2022-2023 gồm các ông, bà có tên sau:

1. Phạm Thị Kiều Phương	Hiệu trưởng	Trưởng ban
2. Trần Thị Mộng Tuyền	CTCĐ	Phó ban
2. Võ Ngọc Duyên	Y tế học đường	Thư kí
4. Phan Thị Thảo Như	BT chi đoàn	Thành viên
5. Nguyễn Tấn Lợi	TPT- Đội	Thành viên

Điều 2: Các thành viên trong Ban kiểm tra an toàn thực phẩm trong căn tin, bếp ăn tại trường có trách nhiệm thực hiện nhiệm vụ kiểm tra và được đảm bảo mọi chế độ hiện hành.

Điều 3: Các ông bà có tên trong điều 1 chịu trách nhiệm thi hành quyết định này.
Quyết định này có hiệu lực kể từ ngày ký.

HIỆU TRƯỞNG



Nguyễn Đình Chiến

Nơi nhận:

- Như điều 1.
- Phòng GD&ĐT
- Lưu