

UBND QUẬN KIẾN AN  
TRƯỜNG MẦM NON VĂN ĐÀU

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

Số: 13./KH-MNVĐ

Kiến An, ngày 01. tháng 9. năm 2023

## KẾ HOẠCH

### Triển khai công tác vệ sinh an toàn thực phẩm năm học 2023 – 2024

Căn cứ luật an toàn thực phẩm; Chỉ thị số 13/CT-TTg ngày 09/5//2016 của Thủ tướng Chính phủ về việc tăng cường trách nhiệm quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm; Chỉ thị số 46/CT-TTg ngày 21/12/2017 của Thủ tướng Chính phủ về việc tăng cường công tác dinh dưỡng trong tình hình mới;

Căn cứ Thông tư Liên tịch số 08/2008/TTLT-BYT-BGDĐT ngày 8/7/2008 của Liên Bộ Y tế- Bộ Giáo dục và Đào tạo về việc Hướng dẫn công tác đảm bảo ,vệ sinh an toàn thực phẩm trong các cơ sở giáo dục;

Căn cứ Công văn số 1499/SGD&DDT-CTrTT ngày 16/10/2018 của Sở GD&ĐT về việc tổ chức thực hiện Chỉ thị 4316/CT-BGDĐT ngày 12/10/2018 về tăng cường công tác đảm bảo an toàn thực phẩm trong các cơ sở Giáo dục.

Thực hiện sự chỉ đạo của các phòng, ban, cơ quan chuyên môn quận Kiến An về công tác đảm bảo VSATTP năm học 2023 - 2024, trường mầm non Văn Đầu xây dựng kế hoạch thực hiện công tác vệ sinh an toàn thực phẩm năm học 2023 - 2024 như sau:

#### I. Mục đích, yêu cầu:

- Đảm bảo VSATTP trong trường học, không để xảy ra ngộ độc thực phẩm về 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 “Luật VSATTP”, “Luật An toàn thực phẩm”, “Cẩm nang tổ chức bán trú trong trường mầm non” 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 100% nhân viên nuôi dưỡng và giáo viên thực hiện các quy định về VSATTP trong chế biến thức ăn, chăm sóc học sinh.
- Đảm bảo chế độ lưu mẫu thức ăn qua 24 giờ.
- Hợp đồng nguồn cung cấp thực phẩm đúng quy định.





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

1. Tuyên truyền giáo dục VSATTP trong CBGVNV qua các buổi họp HDDSP về thực hiện các quy định VSATTP, giữ gìn vệ sinh môi trường, phòng chống các dịch bệnh xảy ra ở động vật, gia cầm.

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

3. 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.

4. Hợp đồng với các cơ sở cung ứng thực phẩm uy tín, đảm bảo chất lượng VSATTP, có đầy đủ hồ sơ pháp lý theo quy định.

5. Kiểm tra vệ sinh môi trường, để tạo cảnh quan môi trường luôn sạch, đẹp, vệ sinh.

6. Kiểm tra nhân viên nuôi dưỡng thực hiện các quy định về: Quy trình chế biến theo bếp 1 chiều, trang phục nhà bếp, hồ sơ sức khỏe và thực hiện 10 nguyên tắc vàng về VSATTP.

7. Kiểm tra việc tổ chức giờ ăn của giáo viên: chuẩn bị bàn ăn, rửa tay trước khi ăn, đeo khẩu trang khi chia ăn,...

8. Kiểm tra việc lưu mẫu thức ăn hàng ngày về số lượng, thời gian và cách thức lưu mẫu thức ăn.

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


10. Tổ chức nhận thực phẩm và thực hiện giao nhận tay ba, bồi dưỡng nhân viên giao nhận thực phẩm về cách nhận biết thực phẩm an toàn.

11. 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

THỜI GIAN	NỘI DUNG CÔNG VIỆC	GHỊCHÚ
<b>Tháng 8,9/2023</b>	- Kiểm tra rà soát các điều kiện về vệ sinh môi trường, các trang thiết bị đồ dùng bán trú để xây dựng kế hoạch mua sắm, bổ sung. - Hợp đồng cung ứng nguồn thực phẩm đảm bảo VSATTP.	
<b>Tháng 10/2023</b>	- Kiểm tra các điều kiện đảm bảo VSATTP ở bếp ăn: VS bếp, dụng cụ chế biến, đồ dùng bán trú của học sinh.	



<p><b>Tháng 11,12/2023</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kiểm tra VSATTP: tiếp nhận thực phẩm, quy trình chế biến, vệ sinh dụng cụ, đồ dùng bán trú.</li> <li>- Kiểm tra lưu mẫu thức ăn.</li> <li>- Kiểm tra hồ sơ cá nhân của cấp dưỡng: sức khỏe, giấy chứng nhận kỹ thuật nấu ăn.</li> <li>- Kiểm tra đồ dùng bán trú của học sinh (số lượng/hs, ký hiệu, vệ sinh đồ dùng).</li> </ul>	
<p><b>Tháng 01,02/2024</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kiểm tra nề nếp bán trú</li> <li>- Kiểm tra VSATTP và quy trình chế biến thức ăn.</li> <li>- Kiểm tra thực phẩm và thực đơn trong mùa đông.</li> <li>- Kiểm tra tổng vệ sinh đồ dùng bán trú chuẩn bị nghỉ Tết</li> </ul>	
<p><b>Tháng 3,4/2024</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kiểm tra VSATTP, lưu mẫu thức ăn</li> <li>- Kiểm tra vệ sinh môi trường, bếp ăn, các đồ dùng bán trú và các điều kiện khác sau khi nghỉ Tết.</li> <li>- Kiểm tra nguồn cung ứng thực phẩm phòng chống dịch bệnh.</li> <li>- Kiểm tra đồ dùng bán trú</li> </ul>	
<p><b>Tháng 5/2024</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kiểm tra kết quả “Tháng hành động về chất lượng VSATTP”</li> <li>- KT vệ sinh và kiểm kê đồ dùng bán trú cuối năm.</li> <li>- Tổng kết công tác VSATTP, chăm sóc sức khỏe học sinh năm học 2023 - 2024</li> </ul>	

Trên đây là kế hoạch triển khai thực hiện công tác vệ sinh an toàn thực phẩm năm học 2023 - 2024 của trường mầm non Văn Đầu, đề nghị tất cả cán bộ, giáo viên, nhân viên trong nhà trường bám sát kế hoạch, triển khai thực hiện nghiêm túc nhằm đạt hiệu quả cao nhất./.

**Nơi nhận:**

- Phòng GD&ĐT (Đề BC);
- Các bộ phận (Đề TH);
- Lưu: VT.



**Bùi Thị Thoa**