

Số 157/KH-MNQT

Quốc Tuấn, ngày 28 tháng 9 năm 2023

KẾ HOẠCH
Đảm bảo vệ sinh, an toàn thực phẩm
năm học 2023-2024

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

Căn cứ Luật an toàn thực phẩm ngày 17/6/2010; Căn cứ Thông tư số 30/2012/TT- BYT ngày 05/12/2012 Quy định về điều kiện an toàn thực phẩm đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, kinh doanh thức ăn đường phố; Căn cứ Thông tư số 47/2014/TT- BYT hướng dẫn quản lý an toàn thực phẩm đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống;

Căn cứ vào công văn số 221 /HD-PGD&ĐT ngày 14 tháng 9 năm 2021 của Phòng GD&ĐT về Tăng cường quản lý, nâng cao chất lượng nuôi dưỡng và đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm trong các cơ sở giáo dục tổ chức ăn bán trú; Công văn số 220/PGDĐT ngày 14/9/2021 của Phòng GD&ĐT về việc Hướng dẫn hồ sơ, hợp đồng mua bán thực phẩm phục vụ công tác nuôi bán trú;

Thực hiện Hướng dẫn số 316 /HD-PGD, ngày 8 tháng 9 năm 2023 của Phòng GD&ĐT về thực hiện nhiệm vụ năm học 2023-2024 cấp học mầm non huyện An Lão; Trường Mầm non Quốc Tuấn xây dựng kế hoạch " *Đảm bảo 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 và các bệnh truyền qua đường thực phẩm;
- CBGV, NV phải thực hiện nghiêm túc các qui 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 CBGV, NV 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;
- Giáo dục cho trẻ có thói quen vệ sinh trong ăn uống thông qua các hoạt động giáo dục hàng ngày ở trường;



- Đảm bảo nuôi dưỡng và chăm sóc phải thực hiện các qui định về VSATTP trong chế biến thức ăn, chăm sóc trẻ;

- 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 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

- 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;

- Kiểm tra hồ sơ hợp đồng mua bán thực phẩm phục vụ công tác nuôi ăn bán trú (*Nội dung theo công văn số 220/PGDDT ngày 14/9/2021 về Hướng dẫn hồ sơ, hợp đồng mua bán thực phẩm phục vụ công tác nuôi bán trú*);

- 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;

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

- Kiểm tra công 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 công tác chăm sóc qua nhiệm vụ công việc theo qui định: chuẩn bị phòng ăn, 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 trẻ phải được vệ sinh, tráng nước sôi trước giờ cho ăn;

- Giáo dục cho trẻ tích cực tham gia giữ vệ sinh đảm bảo an toàn thực phẩm như: Lao động tự phục vụ, rèn thói quen văn minh trong ăn ,uống.

IV. NỘI DUNG CỤ THỂ THEO THÁNG

Thời gian	Nội dung công việc	Đánh giá kết quả
Tháng 8/2023	<ul style="list-style-type: none"> - Rà soát các trang thiết bị đồ dùng bán trú để mua sắm, bổ sung; - Tổng vệ sinh bếp ăn và khu vực quanh bếp ăn; - Lựa chọn các đơn vị hợp đồng thực phẩm cung ứng nguồn thực phẩm đảm bảo VSATTP, đảm bảo tính pháp lý; - Kiểm tra hồ sơ mua bán thực phẩm; - Tổ chức ký hợp đồng cung cấp thực phẩm. 	
Tháng 9/2023	<ul style="list-style-type: none"> - Kiểm tra các điều kiện đảm bảo VSATTP ở bếp ăn vệ sinh bếp, dụng cụ chế biến, đồ dùng bán trú của trẻ; - Kiểm tra khâu giao nhận thực phẩm xem chất lượng thực phẩm; - Kiểm tra khâu kiểm thực 3 bước. 	
Tháng 10/2023	<ul style="list-style-type: none"> - Kiểm tra khâu sơ chế và đồ dùng để chế biến, chia ăn; - KT lưu mẫu thức ăn; - KT hồ sơ cá nhân của cô nuôi: sức khỏe, giấy chứng nhận kỹ thuật nấu ăn; - Kiểm tra đồ dùng bán trú của trẻ ở lớp số lượng/trẻ, ký hiệu, vệ sinh sạch sẽ. 	
Tháng 11/2023	<ul style="list-style-type: none"> - Kiểm tra khâu chế biến món ăn và chia ăn; - KT toàn diện bếp ăn lần 1: VSATTP, chăm sóc trẻ; - Kiểm tra phòng chống dịch bệnh. 	

Tháng 12/2023	- Kiểm tra nền nếp bán trú; - KT VSATTP và qui trình chế biến thức ăn.	
Tháng 01/2024	- 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.	
Tháng 02/2024	- Vệ sinh trường, lớp chuẩn bị nghỉ tết; - KT VSATTP, lưu mẫu thức ăn; - KT vệ sinh môi trường, bếp ăn, các đồ dùng bán trú và các điều kiện khác sau nghỉ tết.	
Tháng 3/2024	- KT toàn diện bếp ăn bán trú lần 2; - KT nguồn cung ứng thực phẩm; - KT vệ sinh đồ dùng bán trú.	
Tháng 4/2024	- Tiếp tục KT vệ sinh môi trường, VSATTP; - Triển khai tháng hành động" Về chất lượng VS ATTP";	
Tháng 5/2024	- Kiểm tra vệ sinh môi trường, các trang thiết bị đồ dùng bán trú cuối năm. - Tổng kết tháng hành động" Về chất lượng VS ATTP"; - Tổng kết, báo cáo kết quả công tác đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.	

Trên đây là kế hoạch vệ sinh, đảm bảo an toàn thực phẩm trong trường mầm non Quốc Tuấn. Đề nghị các đ/c CBGVNV triển khai thực hiện nghiêm túc. Trong quá trình thực hiện có khó khăn báo cáo kịp thời về BGH nhà trường để tháo gỡ./.

Nơi nhận:

- Các tổ chuyên môn (thực hiện);
- Lưu: VT, HSCM.

HIỆU TRƯỞNG



Lê Thị Cúc