

Số: 159/KH-MNTS

Thái Sơn, ngày 24 tháng 9 năm 2023

KẾ HOẠCH
Triển khai công tác vệ sinh an toàn thực phẩm
Năm học 2023 – 2024

Căn cứ Công văn số 988/BGDĐT-GDTC ngày 13/3/2023 của Bộ giáo dục và Đào tạo V/v tăng cường biện pháp bảo đảm an toàn thực phẩm trong các cơ sở giáo dục

Căn cứ vào công văn số 676/SGDĐT-GDMN ngày 17/3/2023 V/v quản lý công tác nuôi dưỡng và đảm bảo VSATTP tại các cơ sở giáo dục mầm non

Căn cứ Quyết định số 157/QĐ-MNTS ngày 24 tháng 9 năm 2023 V/v quyết định thành lập BCD bán trú năm học 2023-2024

Để đảm bảo tốt công tác vệ sinh an toàn thực phẩm, Trường Mầm non Thái Sơn xây dựng kế hoạch triển khai công tác vệ sinh an toàn thực phẩm năm học 2023 - 2024 cụ thể như sau:

I. Mục đích, yêu cầu:

Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm trong trường học, không để xảy ra ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền nhiễm qua đường thực phẩm.

Cán bộ, giáo viên, nhân viên, học sinh phải thực hiện nghiêm túc các qui định về vệ sinh an toàn thực phẩm, tham gia tuyên truyền về vệ sinh an toàn thực phẩm

Xây dựng và thực hiện kế hoạch kiểm tra, giám sát việc thực hiện các qui định của pháp luật về vệ sinh an toàn thực phẩm trong trường học.

II. Nội dung

Tổ chức tuyên truyền, nâng cao nhận thức về công tác vệ sinh an toàn thực phẩm đến cán bộ, giáo viên, nhân viên trong trường về "Pháp lệnh vệ sinh an toàn thực phẩm", "Luật An toàn thực phẩm", và các văn bản hướng dẫn của Bộ Y Tế, 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 cô nuôi, giáo viên phải thực hiện các qui định về vệ sinh an toàn thực phẩm trong chế biến thức ăn, chăm sóc trẻ.



Đảm bảo việc kiểm thực 3 bước được ghi chép đầy đủ, khoa học.

Đảm bảo việc lưu mẫu thức ăn qua 24 giờ trong nhiệt độ tủ lạnh là 2-8° C.

Trang bị đầy đủ các dụng cụ, đồ dùng bán trú đầu năm học.

Hợp đồng nguồn cung cấp thực phẩm đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.

Phối hợp với trạm 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 vệ sinh an toàn thực phẩm".

III. Biện pháp

Tuyên truyền giáo dục vệ sinh an toàn thực phẩm trong cán bộ, giáo viên, nhân viên qua các buổi họp hội đồng sư phạm, về thực hiện các qui định vệ sinh an toàn thực phẩm, 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 thường xuyên vệ sinh an toàn thực phẩm (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 trẻ.

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

Kiểm tra cô nuôi việc thực hiện các qui định: quy trình chế biến theo bếp 1 chiều, trang phục nhà bếp, hồ sơ sổ sách, hồ sơ sức khỏe và thực hiện 10 nguyên tắc vàng về vệ sinh an toàn thực phẩm.

Kiểm tra giáo viên qua chức năng 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 học sinh phải được vệ sinh, tráng nước sôi, hấp bát thìa 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, 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.

KẾ HOẠCH TRIỂN KHAI HÀNG THÁNG:

Tháng	Nội dung công việc	Ghi chú
08/2022	- Kiểm tra vệ sinh môi trường, các trang thiết bị đồ dùng bán trú để mua sắm, bổ sung.	
09/2022	- Kiểm tra các điều kiện đảm bảo VSATTP ở bếp ăn VS bếp, dụng cụ chế biến, đồ dùng bán trú của trẻ - Kiểm tra nề nếp bán trú	
10/2022	- Kiểm tra VSATTP: tiếp nhận thực phẩm, qui trình chế biến, vệ sinh dụng cụ, đồ dùng bán trú. - 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 học sinh ở lớp số lượng/trẻ, ký hiệu, vệ sinh sạch sẽ.	
11/2022	- KT toàn diện bán trú: VSATTP, chăm sóc trẻ - Kiểm tra phòng chống dịch bệnh	
12/2022	- Kiểm tra nề nếp bán trú. - KT VSATTP và qui trình chế biến thức ăn.	
01/2023	- KT tổng vệ sinh đồ dùng bán trú chuẩn bị nghỉ tết. - KT thực phẩm và thực đơn trong mùa đông.	
02/2023	- 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	
03/2023	- KT toàn diện bán trú lần 2. - KT nguồn cung ứng thực phẩm. - KT vệ sinh đồ dùng BT	
04/2023	- Tiếp tục KT VS môi trường, VSATTP- Triển khai "Tháng hành động về chất lượng VSATTP"	



05/2023	- 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 2022 - 2023.	
---------	---	--

Trên đây là kế hoạch Triển khai công tác vệ sinh an toàn thực phẩm năm học 2023-2024 của trường mầm non Thái Sơn, kế hoạch có sự thay đổi và điều chỉnh, bổ sung tùy theo tình hình thực tế và chỉ đạo của các cấp.

Nơi nhận:

- Nhân viên nuôi dưỡng
- Các tổ khối trong nhà trường
- Lưu VT

KT. HIỆU TRƯỞNG

PHÓ HIỆU TRƯỞNG



Nguyễn Thị Nga