UBND QUẬN HỒNG BÀNG
TRƯỜNG TH TRẦN VĂN ƠN

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

Số:25 /KH-THTVƠ

Hạ Lý, ngày 26 tháng 9 năm 2024

KẾ HOẠCH
Đảm bảo vệ sinh, an toàn thực phẩm, dinh dưỡng cho học sinh Năm học 2024-2025

Căn cứ Luật An toàn thực phẩm ngày 17/6/2010;

Thực hiện Chỉ thị số 13/CT-TTg ngày 09/5/2016 của Thủ tướng Chính phủ về tăng cường trách nhiệm quản lý nhà nước về An toàn thực phẩm;

Thực hiện Thông tư liên tịch 13/2016/TTLT-BYT-BGDĐT ngày 12/5/2016 Quy định về công tác y tế trường học (Điều 6);

Thực hiện Công văn các cấp về bảo đảm vệ sinh, an toàn thực phẩm trong các cơ sở giáo dục;

Căn cứ tình hình thực tế, để đảm bảo tốt công tác vệ sinh an toàn thực phẩm (VSATTP), Trường Tiểu học Trần Văn Ơn xây dựng triển khai kế hoạch, cụ thể 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.

- 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 An toàn thực phẩm", "Cẩm nang tổ chức bán trú trong trường Tiểu học"* 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 cấp dưỡng, quản sinh phải thực hiện các quy định về VSATTP trong chế biến thức ăn, chăm sóc học sinh.

- Đảm bảo chế độ lưu giữ thức ăn qua 24h.

- 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.

III. BIỆN PHÁP

- Tuyên truyền giáo dục vệ sinh àn toàn thực phẩm trong CBGVNV qua các buổi họp HĐSP, về thực hiện các quy định VSATTP, giữ gìn vệ sinh môi trường, phòng chống các dịch bệnh xảy ra ở động vậy, gia cầm…

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

- 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 cấp dưỡng việc thực hiện các quy định: 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.

- Kiểm tra quản sinh qua chức năng công việc theo quy định: chuẩn bị phòng ăn, rửa tay trước khi 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 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 sối trước giờ cho 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 các nhân và các hành vi văn minh nơi công cộng, tạo môi trường thân thiện trong trường học.

IV. THỰC HIỆN

1. Ban giám hiệu

- Xây dựng kế hoạch và triển khai thực hiện;

- Tổ chức kiểm tra theo định kỳ và kiểm tra đột xuất bếp ăn;

- Tạo điều kiện cho CB.GV.NV tham gia các lớp tập huấn về VSATTP do cấp trên tổ chức;

- Báo cáo theo yêu cầu của cấp trên.

2. GVCN và GV TPT

- Tổ chức các buổi tuyên truyền về kiến thức VSATTP cho HS;

- Tiến hành dạy lồng ghép kiến thức về VSATTP, kiến thức về dinh dưỡng cho HS;

- Hướng dẫn HS vệ sinh trong quá trình trước - trong - sau khi ăn.

3. Bộ phận nhà bếp

- Tham gia các lớp tập huấn về VSATTP do cấp trên tổ chức;

- Thực hiện nghiêm túc các quy định về VSATTP trong quá trình triển khai sơ chế, chế biến và chia đồ ăn; dọn dẹp và giữ sạch vệ sinh khu bếp và nhà ăn.

Trên đây là Kế hoạch triển khai công tác đảm bảo vệ sinh, an toàn thực phẩm, dinh dưỡng cho học sinh năm học 2024-2025. Trong quá trình thực hiện có khó khăn, vướng mắc đề nghị phản ánh kịp thời về Hiệu trưởng để được thống nhất giải quyết./.

Nơi nhận:
- BGH;
- Tổ chuyên môn, bộ phận bán trú;
- Lưu: VT.

HIỆU TRƯỞNG

ỦY BAN NHÂN DÂN QUẬN HỒNG BÀNG
TRƯỜNG TIỂU HỌC TRẦN VĂN ƠN

Tô Văn Hoài