

Số: 109/KH-MNQTr

Quang Trung, ngày 17 tháng 9 năm 2024

KẾ HOẠCH
Triển khai vệ sinh, an toàn thực phẩm
Năm học 2024 - 2025

- Căn cứ công văn số 1105/UBND-YT, ngày 08/5/2024 của UBND huyện An Lão v/v triển khai cấp bách các biện pháp phòng ngừa ngộ độc thực phẩm
- Căn cứ công văn số 1190/UBND-YT, ngày 16/5/2024 của UBND huyện An Lão v/v phòng ngừa ngộ độc thực phẩm tại các bếp ăn bán trú trường học và các doanh nghiệp trên địa bàn huyện.
- Căn cứ công văn số 187/PGDĐT, ngày 21/5/2024 v/v phòng ngừa ngộ độc thực phẩm tại các bếp ăn bán tập thể
- Căn cứ công văn số 1667/UBND-YT, ngày 28/6/2024 của UBND huyện An Lão v/v tiếp tục thực hiện phòng ngừa ngộ độc thực phẩm tại các bếp ăn bán trú trường học và các doanh nghiệp trên địa bàn huyện.
- Thực hiện kế hoạch số 108/KH-MNQTr, ngày 16/9/2024, kế hoạch thực hiện nhiệm vụ năm học 2024-2025 của Trường Mầm non Quang Trung.

Để đảm bảo tốt công tác vệ sinh an toàn thực phẩm (VSATTP), Trường MNQT xây dựng triển khai kế hoạch vệ sinh an toàn thực phẩm năm học 2024 - 2025 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 nhiễm qua đường thực phẩm.
- CB, GV, NV, 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 "Pháp lệnh VSATTP", "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 học sinh 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 quy định về VSATTP trong chế biến thức ăn, chăm sóc học sinh.
- 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.
- 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 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 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 cô nuôi 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 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 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.

KẾ HOẠCH TRIỂN KHAI VSATTP HÀNG THÁNG

Tháng	Nội dung công việc	Ghi chú
08/2024	- Kiểm tra vệ sinh môi trường, các trang thiết bị đồ dùng bán trú để mua sắm, bổ sung.	
09/2024	- 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 nền nếp bán trú	
10/2024	- 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.	
11/2024	- KT toàn diện bán trú: VSATTP, chăm sóc trẻ - Kiểm tra phòng chống dịch bệnh	
12/2024	- Kiểm tra nền nếp bán trú. - KT VSATTP và qui trình chế biến thức ăn.	
01/2025	- Kiểm tra nền nếp bán trú. - KT thực phẩm và thực đơn trong mùa đông.	
02/2025	- KT tổng vệ sinh đồ dùng bán trú 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	
03/2025	- KT toàn diện bán trú lần 2. - KT nguồn cung ứng thực phẩm. - KT vệ sinh đồ dùng BT	
04/2025	- Tiếp tục KT VS môi trường, VSATTP- Triển khai "Tháng hành động về chất lượng VSATTP"	
05/2025	- 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 2024 - 2024.	



Trên đây là kế hoạch Triển khai VSATTP năm học 2024-2025 của trường mầm non Quang Trung, kế hoạch có sự thay đổi và điều chỉnh, bổ sung tùy theo tình hình thực tế và chỉ đạo của các cấp.


HIỆU TRƯỞNG

Lê Thị Hương

NGƯỜI LẬP KẾ HOẠCH


Nguyễn Thị Phương