

Số: 35 /KH- MNTT

Thắng Thủy, ngày 29 tháng 09 năm 2023

KẾ HOẠCH
Chỉ đạo thực hiện công tác “ Vệ sinh an toàn thực phẩm ”
Năm học 2023 - 2024

Căn cứ Chỉ thị số 4316 /CT- BGDDT ngày 12 tháng 10 năm 2018 của Bộ Giáo dục và đào tạo về việc tăng cường công tác bảo đảm ATTP trong các cơ sở giáo dục;

Căn cứ Hướng dẫn số 613/HD-GDDT-MN ngày 06/9/2023 của Phòng GD&ĐT huyện Vĩnh Bảo về việc hướng dẫn thực hiện nhiệm vụ GDMN năm học 2023- 2024; Căn cứ công văn số 623/GDDT-MN ngày 07/9/2023 của Phòng giáo dục và đào tạo huyện Vĩnh Bảo về Kế hoạch trọng tâm tháng GDMN năm học 2023-2024;

Thực hiện kế hoạch số 19/KH-MNTT ngày 27/09/2023 về việc thực hiện nhiệm vụ năm học của nhà trường và tình hình thực tế;

Trường Mầm non Thắng Thủy xây dựng kế hoạch “ Chỉ đạo công tác VSAT thực phẩm ” năm học 2023-2024 như sau:

I. MỤC ĐÍCH:

- Nâng cao nhận thức cho CBGVNV và các bậc phụ huynh về công tác VSATTP để bảo vệ sức khỏe cho trẻ và cộng đồng, từ đó mọi người có ý thức khi sử dụng thực phẩm và công tác đảm bảo VSATTP.
 - VSATTP là bao gồm tất cả các biện pháp nhằm đảm bảo sạch sẽ từ khâu sản xuất, bảo quản vận chuyển, chế biến sử dụng , đề phòng ngộ độc hoặc dẫn tới ảnh hưởng không tốt đến sức khỏe cho trẻ.
 - Cải thiện tình hình VSDD &ATTP tại trường, lớp, bếp ăn và đảm bảo VSATTP phục vụ bữa ăn cho học sinh và giáo viên.tại trường
- Phấn đấu 100%, các lớp và nhà bếp đảm bảo tuyệt đối về VSATTP, đủ ĐK về VSDD, an toàn thực phẩm và phòng chống dịch bệnh.

II. THỰC TRẠNG :

1.Thuận lợi

- Hiện tại đầu năm học vào thời điểm tháng 9/2023 số cháu ăn tại trường đạt 100%

- BGH nhà trường cập nhật kịp thời các văn bản về VSATTP, triển khai và chỉ đạo tới toàn thể CB, GV, NV

- Công tác nuôi dưỡng (ở bếp và trên lớp) hàng ngày, vệ sinh ATTP trong trường được đảm bảo tuyệt đối không có ngộ độc thực phẩm xảy ra.

- Tổ chức ký hợp đồng thực phẩm với các nhà cung cấp thực phẩm có sự chứng kiến của Đại diện UBND xã, Trạm y tế xã, Đại diện cha mẹ trẻ

2.Khó khăn

- Trường có 02 khu nên việc thực hiện kiểm tra cho công tác đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm còn gặp nhiều khó khăn

III. NỘI DUNG CHỈ ĐẠO THỰC HIỆN CÔNG TÁC VSATTP:

1.Đối với bếp ăn:

- Có đầy đủ các loại giấy tờ, văn bản đảm bảo tính pháp lý trong việc ký kết hợp đồng giao nhận thực phẩm.

- Tiếp phẩm đúng thực đơn, thực phẩm đảm bảo chất lượng tươi ngon, rõ nguồn gốc đảm bảo vệ sinh , an toàn.

- Chế biến đúng quy trình sống chín

- VSNT sạch sẽ , làm đến đâu sạch đến đó, xếp đặt phòng nhóm gọn gàng.

- Có đầy đủ trang phục theo quy định

- Thành phẩm đảm bảo 3 ngon: ngon mắt, ngon mũi ngon miệng

- Việc thực hiện lưu mẫu thực phẩm đảm bảo đúng yêu cầu

2. Đối với các nhóm lớp :

- Vệ sinh xếp sắp phòng nhóm, đồ dùng, đồ chơi gọn gàng theo góc, ngăn nắp, sạch phù hợp độ tuổi và từng hoạt động của trẻ .

- VSMT trong ngoài lớp: sạch, đẹp đảm bảo mỹ quan, sắp xếp có trình tự và khoa học.

- Vệ sinh trẻ: Trẻ sạch sẽ, quần áo gọn gàng, móng tay cắt ngắn.

- Chất lượng CSND - GD: trẻ khoẻ mạnh, nhanh nhẹn, hiểu lời nói, mạnh dạn tự tin trong giao tiếp, biết làm theo yêu cầu của cô giáo.

IV. BIỆN PHÁP:

- + Chủ động phối hợp với phòng Y tế tổ chức cho cán bộ, giáo viên, nhân viên tham dự tập huấn về kiến thức VSATTP

- Tuyệt đối không sử dụng những người mắc bệnh trực tiếp tham gia các hoạt động tổ chức ăn uống trong nhà trường.

- Tập huấn kiến thức công tác nuôi dưỡng cho toàn bộ CBGVNV trong nhà trường.

- Kiểm tra, giám sát, đảm bảo 100% các nhóm lớp trong trường đảm bảo tuyệt đối về VSDD và ATTP, hàng tháng có đánh giá, xếp loại về công tác thực hiện VSDD và ATTP trong nhà trường.

- An toàn thực phẩm: Vệ sinh an toàn thực phẩm và những điều kiện có liên quan: Vệ sinh cá nhân, vệ sinh môi trường, vệ sinh nguyên liệu và nguồn nước, Vệ sinh dụng cụ chế biến (dao, thớt, đũa, thìa đã tiếp xúc với thực phẩm sống, không để tiếp xúc với thực phẩm chín cho ăn trực tiếp), vệ sinh dụng cụ ăn uống: bát, đĩa thìa, cốc, kiểm soát cả quá trình chế biến, khám sức khỏe định kỳ cho giáo viên, nhân viên nuôi nhằm loại trừ các bệnh lây lan và các bệnh truyền nhiễm

Biện pháp cụ thể

1. Xây dựng kế hoạch công tác vệ sinh an toàn thực phẩm

Ngay từ đầu năm học theo sự chỉ đạo của các cấp BGH nhà trường xây dựng kế hoạch chăm sóc nuôi dưỡng và nội dung vệ sinh an toàn thực phẩm một cách phù hợp với đặc điểm thực tế. Có lịch trình thực hiện nghiêm túc từng tháng, các công tác trọng tâm, công tác phối kết hợp và triển khai tới các bộ phận nhíp ngành có hiệu quả

2.Đảm bảo công tác phối kết hợp với các đoàn thể

- Nhà trường thường tổ chức kí hợp đồng thực phẩm từ tháng 9/2023. Nguồn cung cấp thực phẩm: được cung cấp từ các nơi có đủ điều kiện và chịu trách nhiệm có tính pháp lý trước pháp luật đảm bảo chất lượng về vệ sinh an toàn thực phẩm đảm bảo giá cả hợp lý, ổn định

- Nhà trường luôn coi trọng việc đảm bảo vệ sinh ATTP là nhiệm vụ trọng tâm, là một trong những yếu tố quyết định kết quả công tác chăm sóc giáo dục và phát triển toàn diện cho trẻ.

3..Cải thiện tình hình VSATTP tại nhà trường:

- Thực phẩm, nguyên liệu mua để sử dụng dưới hình thức phải hợp đồng ký kết có tính chất ràng buộc về pháp lý, đảm bảo tuyệt đối về VSATTP và rõ nguồn gốc xuất xứ.

- Nhà trường tạo mọi điều kiện để các nhóm lớp, bếp ăn thực hiện tốt công tác VSDD và ATTP.

- Nhà trường thực hiện nghiêm túc các nội quy, Quy chế về công tác chăm sóc và nuôi dưỡng trẻ theo quy định về Quy chế nuôi dạy trẻ.

- Ban giám hiệu thường xuyên kiểm tra, đôn đốc bếp ăn, kiểm tra giờ ăn, giờ vệ sinh cá nhân tại các nhóm lớp để đánh giá các tiêu chí thi đua hàng tháng, hàng kỳ...

- Bếp ăn được hoạt động theo nguyên tắc một chiều, đảm bảo “*Bếp ăn theo tiêu chuẩn 5 tốt*”.

- Thực hiện nghiêm túc việc lưu mẫu thức ăn trong 24h.

- Tăng cường kiểm tra giám sát, tập trung trang bị đầy đủ đồ dùng trang thiết bị cho công tác nuôi dưỡng tại trường. Tăng cường kiểm tra các hoạt động CS&ND, tạo điều kiện để CB, GV, NV khắc phục những mặt còn tồn tại, nhằm đảm bảo các điều kiện, tiêu chuẩn về bếp ăn đủ điều kiện về VSDD và ATTP.

- Thực hiện nghiêm túc việc ký hợp đồng thực phẩm với các nhà cung ứng thực phẩm. theo quy định.

- Tuyệt đối không sử dụng các loại thực phẩm đã bị ôi thiu và không rõ nguồn gốc xuất xứ và không đảm bảo về VSDD và ATTP.

- Kiểm tra kỹ nhãn hàng, bao bì và hạn sử dụng trước khi đưa vào sử dụng trong nhà trường.

- Tuyệt đối không sử dụng các loại thực phẩm có sử dụng phẩm màu và các chất phụ gia trong khi chế biến thức ăn.

- Thức ăn chế biến sẵn được sử dụng trong thời gian 2h kể từ lúc thành phẩm.

- thường xuyên thực hiện công tác VSMT để tiêu diệt các mầm bệnh ở những nơi như: kho chứa thực phẩm, nơi chế biến thức ăn, nơi bày thực phẩm, nơi ăn uống, nơi để các loại đồ dùng phục vụ cho công tác nuôi dưỡng.

- Đảm bảo 100% các đối tượng có liên quan đến công tác nuôi dưỡng trong nhà trường được khám sức khỏe định kỳ theo quy định.

4. Công tác vệ sinh trang thiết bị, đồ dùng, VS cá nhân

*** Vệ sinh trẻ:**

- Chỉ đạo giáo viên thực hiện tốt công tác vệ sinh cá nhân tạo thói quen cho trẻ rửa tay bằng nước sát khuẩn trước khi ăn, sau khi chơi đồ chơi và sau khi đi vệ sinh

- Tạo nề nếp thói quen cho trẻ tại các lớp, có kế hoạch chỉ đạo hàng tháng hàng tuần các lớp vận dụng cụ thể thời gian sắp xếp hợp lý tạo cơ hội cho trẻ tham gia các trò chơi tổ chức trên tiết học, hoặc hoạt động vui chơi được tích hợp

- *Thường xuyên giữ VS cá nhân cho trẻ:* Đối với trẻ phải được rửa tay được chăm sóc chu đáo về khâu vệ sinh, được sử dụng bằng nước sạch, lau khăn sạch được lược theo đúng lịch đảm bảo VS

- *Rèn kỹ năng VS cá nhân:* Chỉ đạo các lớp triển khai dạy trẻ các kỹ năng vệ sinh cá nhân, để trẻ có thói quen biết rửa mặt theo quy trình rửa tay bằng xà phòng trước khi ăn và sau khi đi vệ sinh... Vệ sinh lao động tự phục vụ: Với trẻ lớn biết lau

bàn ăn, chia bát, chia thìa, phơi khăn ...VS văn minh lịch sự biết lấy tay che miệng khi ho, ngáp, hắt hơi

*** Vệ sinh trang thiết bị, đồ dùng, dụng cụ ở lớp và nhân viên ở bếp**

- Nhà trường luôn phối kết hợp liên ngành bồi dưỡng kiến thức cập nhật thông tin về vệ sinh an toàn thực phẩm cho đội ngũ nhân viên nuôi đặc biệt chỉ đạo tốt công tác vệ sinh MT

- Không tiếp xúc với thức ăn của trẻ khi cô bị bệnh đi ngoài, sốt, nôn, bệnh ngoài da hoặc các dấu hiệu của bệnh lây truyền.

- Đầu tóc gọn gàng móng tay luôn sạch sẽ và cắt ngắn, không bốc thức ăn..

- Phải thường xuyên mặc trang phục công tác đeo tạp dề đội mũ trong khi chế biến, đeo khẩu trang trước chia thức ăn cho trẻ phải rửa tay bằng xà phòng diệt trùng

5. Chỉ đạo vệ sinh khu chế biến thực phẩm, dụng cụ chế biến thực phẩm ở bếp và dụng cụ, đồ dùng ăn uống tại các nhóm lớp.

Theo nội quy nhà bếp các nội dung đó quy định cụ thể treo ở bếp để mọi người cùng đọc và thực hiện đúng chức năng của mình từ nhiệm vụ, trang phục, giao tiếp, nguyên tắc, vệ sinh...được triển khai và thực hiện nghiêm túc.

*** Vệ sinh đồ dùng, dụng cụ chế biến, bảo quản thực phẩm :**

Đồ dùng dụng cụ phục vụ trong bếp được đầu tư đầy đủ đảm bảo an toàn thuận tiện khi sử dụng, hàng năm có bổ sung theo nhu cầu kế hoạch của tổ nuôi. Song việc giữ gìn bảo quản và vệ sinh cần được chú trọng. Tổ có lịch phân công cụ thể chức năng vai trò của từng nhân viên BGH kiểm tra sát sao việc thực hiện nghiêm túc các dụng cụ chế biến thực phẩm sống - chín riêng biệt, có biển hiệu đề rõ ràng tránh nhầm lẫn . Tủ lạnh, tủ đá được vệ sinh sạch 2 – 3 lần / tuần , thức ăn lưu mẫu ở nhiệt độ từ 2-8 độ C, không để quá 24 giờ, có sổ theo dõi lưu và hủy mẫu

- Dụng cụ mắm muối vào lọ thủy tinh có nắp đậy các dụng cụ đều bằng Inox được vệ sinh theo lịch phân công hàng ngày đảm bảo vệ sinh

*** Vệ sinh đồ dùng, dụng cụ phục vụ ăn uống cho trẻ trên các lớp:**

- Đồ dùng phục vụ ăn uống của trẻ đều phải đảm bảo vệ sinh, bình nước đều có nắp đậy tránh bụi, côn trùng và được rửa thường xuyên.

*** Vệ sinh nơi chế biến**

- Nơi chế biến thực phẩm luôn phải giữ gìn và đảm bảo vệ sinh sạch sẽ, có đồ dùng, dụng cụ riêng cho việc chế biến thực phẩm sống và thực phẩm chín

- Đối với nhà bếp thực hiện đúng nguyên tắc bếp một chiều, có phân chia theo từng khu vực: Sơ chế, chế biến sống, chế biến chín, chia ăn....

- Hàng ngày trước khi bếp hoạt động nhân viên đến sớm làm công tác thông thoáng phòng cho không khí lưu thông, lau sàn, lau bếp bếp chế biến kiểm tra toàn bộ hệ thống điện và ga trước khi hoạt động trường hợp có biểu hiện không an toàn cần báo cho BGH biết để xử trí kịp thời.

6. Vệ sinh môi trường, nguồn nước, xử lý rác thải

- Kí hợp đồng nước được cung cấp từ nguồn nước sạch của công ty nước sạch có kiểm định về vệ sinh an toàn, thường xuyên kiểm tra nguồn nước nếu có biểu hiện khác thường báo ngay với cơ quan y tế điều tra, có tex chứa nước và được vệ sinh thường xuyên.

- Chất thải trong trường mầm non có nhiều loại: Nước thải, rác thải. Để đảm bảo vệ sinh môi trường, nhà trường đã ký hợp đồng thu gom rác với người thu gom rác mỗi ngày chở rác 1 lần, tuyệt đối không để rác tồn đọng trong trường.

7. Chăm sóc sức khoẻ cho CBGV học sinh và tuyên truyền

Với các lớp học đưa nội dung giáo dục vào các hoạt động của trẻ nhằm động viên trẻ tích cực tham gia các hoạt động vệ sinh chung, lao động tự phục vụ, giữ gìn vệ sinh môi trường, rèn các thói quen vệ sinh cá nhân và các hành vi văn minh tạo môi trường thân thiện trong trường lớp...

- Phối kết hợp liên ngành tổ chức hỗ trợ cho công tác đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, tạo cảnh quan môi trường lớp học luôn đảm bảo vệ sinh sạch sẽ,

- Thực hiện nghiêm túc 10 nguyên tắc vàng trong VSATTP

Trên đây là kế hoạch chỉ đạo thực hiện tốt công tác đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm trong nhà trường năm học 2023-2024. Đề nghị các đồng chí CBGVNV nghiêm túc thực hiện.

Nơi nhận:

- BGH
- GVNV (Đề t/h)
- Lưu.VT

HIỆU TRƯỞNG

(Đã ký)

Nguyễn Thị Viên

NGƯỜI LẬP KẾ HOẠCH

P. HIỆU TRƯỞNG

Nguyễn Thị Bướm

UBND HUYỆN VĨNH BẢO
TRƯỜNG MN THẮNG THỦY

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

Số : / QĐ- MN

Thắng Thủy, ngày tháng năm 2019.

QUYẾT ĐỊNH
Về việc kiện toàn Ban chỉ đạo công tác “ Vệ sinh an toàn thực phẩm ”
Năm học 2019 - 2020

HIỆU TRƯỞNG TRƯỜNG MẦM NON THẮNG THỦY

Căn cứ Chỉ thị số 4316 /CT- BGDDĐT ngày 12 tháng 10 năm 2018 của Bộ Giáo dục và đào tạo về việc tăng cường công tác bảo đảm ATTP trong các cơ sở giáo dục;

Căn cứ Công văn số 467/SGDDĐT-CTrTT ngày 22 tháng 3 năm 2019 về việc tăng cường chỉ đạo công tác bảo đảm vệ sinh, ATTP trong các cơ sở giáo dục;

QUYẾT ĐỊNH

Điều 1: Thành lập Ban chỉ đạo công tác “ Vệ sinh an toàn thực phẩm ”
Năm học 2019 - 2020 gồm các ông (bà) có tên sau :

| | | | |
|---|---------------------|------------------------|------------|
| 1 | Bà Nguyễn Thị Viên | BTCB - Hiệu trưởng | Trưởng ban |
| 2 | Bà Nguyễn Thị Thuận | PHT - Chủ tịch CĐ | Phó ban |
| 3 | Bà Nguyễn Thị Bướm | Hiệu phó | Thư ký |
| 4 | Bà Nguyễn Thị Thủy | Trưởng ban TTND | Ủy viên |
| 5 | Bà Nguyễn Thị Lý | Bếp trưởng | Ủy viên |
| 6 | Bà Phạm Thị Theo | Tổ trưởng CM | Ủy viên |
| 7 | Bà Nguyễn Thị Mến | TB đại diện cha mẹ trẻ | Ủy viên |

Điều 2: Ban chỉ đạo có nhiệm vụ: tư vấn , tuyên truyền kiến thức về VSATTP, kiểm tra , giám sát việc thực hiện công tác “ Vệ sinh an toàn thực phẩm ” theo yêu cầu của nhà trường và kiểm tra định kỳ, kiểm tra đột xuất

Điều 3 : Các ông (bà) có tên trong điều 1 căn cứ Quyết định thi hành .

Nơi nhận

- Ban chỉ đạo
- Lưu VPNT.

HIỆU TRƯỞNG

10 NGUYÊN TẮC VÀNG CỦA WHO VỀ AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM

(Cho người làm bếp)

- 1- Chọn thực phẩm an toàn. Chọn thực phẩm tươi. rau, quả ăn sống phải được ngâm và rửa kỹ bằng nước sạch. Quả nên gọt vỏ trước khi ăn. Thực phẩm đông lạnh để tan đá, rồi làm đông đá lại là kém an toàn.
- 2- Nấu chín kỹ thức ăn. Nấu chín kỹ hoàn toàn thức ăn, là bảo đảm nhiệt độ trung tâm thực phẩm phải đạt tới trên 70° C.
- 4- Ăn ngay sau khi nấu. Hóy ăn ngay sau khi vừa nấu xong, vớ thức ăn càng để lâu thờ càng nguy hiểm.
các thức ăn đó nấu chín. Muốn giữ thức ăn quá 5 tiếng đồng hồ, cần phải giữ liên tục nóng trên 60° C hoặc lạnh dưới 10° C. Thức ăn cho trẻ nhỏ không nên dùng lại.
- 5- Nấu lại thức ăn thật kỹ. Các thức ăn chín dùng lại sau 5 tiếng, nhất thiết phải được đun kỹ lại.
- 6- Tránh ô nhiễm chéo giữa thức ăn chín và sống, với bề mặt bản. Thức ăn đó được nấu chín có thể bị nhiễm mầm bệnh do tiếp xúc trực tiếp với thức ăn sống hoặc gián tiếp với các bề mặt bản (như dùng chung dao, thớt để chế biến thực phẩm sống và chín).
- 7- Rửa tay sạch trước khi chế biến thức ăn và sau mỗi lần gián đoạn để làm việc khác. Nếu bạn bị nhiễm trùng ở bàn tay, hóy băng kỹ và kín vết thương nhiễm trùng đó trước khi chế biến thức ăn.
- 8- Giữ sạch các bề mặt chế biến thức ăn. Do thức ăn dễ bị nhiễm khuẩn, bất kỳ bề mặt nào dùng để chế biến thức ăn cũng phải được giữ sạch. Khăn lau bát đĩa cần phải được luộc nước sôi và thay thường xuyên trước khi sử dụng lại.
- 9- Che đậy thực phẩm để tránh côn trùng và các động vật khác. Che đậy giữ thua 75c phẩm trong hộp kín, chạn, tủ kính, lồng bàn... Đó là cách bảo vệ tốt nhất. Khăn đó dụng che đậy thức ăn chín phải được giặt sạch lại.
- 10- Sử dụng nguồn nước sạch an toàn. Nước sạch là nước không màu, mùi, vị lạ và không chứa mầm bệnh. hóy đun sôi trước khi làm đá uống