

Số: 70/TMN  
V/v triển khai “Tháng hành động  
vì an toàn thực phẩm” năm 2023

Thắng Thủy, ngày 20 tháng 4 năm 2023

Kính gửi: Các đồng chí Cán bộ, giáo viên, nhân viên.

Thực hiện Công văn số 1027/SGDDĐT-GDTH ngày 18/4/2023 của Sở Giáo dục và Đào tạo; Kế hoạch số: 111/KH-BCĐ ngày 11/4/2023 của ban chỉ đạo Liên ngành an toàn thực phẩm; Công văn số: 291/GDDĐT ngày 19/4/2023 của phòng Giáo dục và Đào tạo huyện Vĩnh Bảo về việc triển khai “Tháng hành động vì an toàn thực phẩm”. Trường mầm non Thắng Thủy đề nghị các đồng chí cán bộ, giáo viên, nhân viên thực hiện tốt một số nhiệm vụ sau:

1. Tích cực hưởng ứng “Tháng hành động vì an toàn thực phẩm” năm 2023 từ ngày 15/4 đến ngày 15/5 với chủ đề **“Bảo đảm an ninh, an toàn thực phẩm trong tình hình mới”**.

2. Tăng cường công tác tuyên truyền tới các bậc cha mẹ trẻ về an toàn thực phẩm, vệ sinh cá nhân trong việc phòng ngừa ô nhiễm thực phẩm và các bệnh truyền nhiễm qua thực phẩm. Thường xuyên vệ sinh môi trường, vệ sinh phòng nhóm, vệ sinh đồ dùng đồ chơi để phòng chống dịch bệnh.

3. Tổ chức ăn bán trú cho trẻ đảm bảo vệ sinh, tiếp phẩm đảm bảo an toàn, thực hiện chế biến đúng quy trình, lưu mẫu thực phẩm đúng quy định đảm bảo yêu cầu về phòng chống dịch bệnh và các điều kiện về an toàn thực phẩm theo quy định tại khoản 2, Điều 2 Nghị định số 155/2018/NĐ-CP ngày 12/11/2018 của Chính phủ về sửa đổi, bổ sung một số quy định liên quan đến đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý Nhà nước của Bộ y tế; Thông tư Liên tịch số 13/2016/TTLT-BYT-BGDĐT ngày 12/5/2016 củ Bộ Y tế và Bộ Giáo dục Đào tạo quy định về công tác y tế trường học; Chỉ thị số 4316/CT-BGDĐT ngày 12/10/2018 củ Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo về tăng cường công tác đảm bảo an toàn thực phẩm trong các cơ sở Giáo dục....

4. Giao nhận thực phẩm, đảm bảo tiếp phẩm đúng quy định ...Trước khi chế biến vệ sinh trang thiết bị, đồ dùng, dụng cụ sạch sẽ, bảo quản và vận chuyển thực phẩm đảm bảo an toàn; Các khu vực chế biến cần thực hiện để đảm bảo “Làm đâu gọn đấy, đứng dậy sạch ngay” đặc biệt là thực hiện nghiêm 10 nguyên tắc vàng trong chế biến thực phẩm và lưu mẫu đảm bảo quy định về số lượng, thời gian... đảm bảo cho trẻ ăn chín, uống sôi. Tổ chức tốt bữa ăn cho trẻ, giáo dục trẻ giữ gìn vệ sinh, văn minh trong ăn uống,

5. Nâng cao vai trò trách nhiệm của người quản lý, tuyên truyền các kiến thức về an toàn thực phẩm cho đội ngũ cán bộ, giáo viên, nhân viên toàn trường.

6. Kết phối hợp chặt chẽ với chính quyền địa phương, các ban ngành đoàn thể trong công tác tuyên truyền công tác an toàn thực phẩm, kết hợp với Trạm y tế xã trong việc chăm sóc sức khỏe, bảo đảm an toàn thực phẩm cho trẻ. Tăng cường công tác kiểm tra, giám sát của Ban đại diện cha mẹ trẻ trong việc giám sát công tác tiếp phẩm, giám sát quá trình tổ chức bữa ăn trên các nhóm lớp nhằm đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm cho trẻ.

Nhà trường yêu cầu Cán bộ, giáo viên, nhân viên, các bậc cha mẹ trẻ nghiêm túc thực hiện.

*Nơi nhận:*

- Như kính gửi;
- Lưu.

**TM. NHÀ TRƯỜNG**  
**PHT**



**Nguyễn Thị Thuận**