

Số: 157/KH-THNH

Ninh Hiệp, ngày 18 tháng 9 năm 2023

## **KẾ HOẠCH**

### **Đảm bảo công tác vệ sinh an toàn thực phẩm năm học 2023 - 2024**

Căn cứ Công văn số 2620/UBND-YT ngày 15/8/2023 của UBND huyện Gia Lâm về việc đảm bảo công tác an toàn thực phẩm đối với cơ sở giáo dục trên địa bàn huyện Gia Lâm năm học 2023-2024;

Căn cứ Công văn số 202/GD&ĐT ngày 05/9/2023 của Phòng Giáo dục và Đào tạo huyện Gia Lâm về việc hướng dẫn thực hiện nhiệm vụ năm học 2023-2024 cấp Tiểu học;

Căn cứ Công văn số 204/GD&ĐT ngày 05/9/2023 của Phòng Giáo dục và Đào tạo huyện Gia Lâm về việc hướng dẫn thực hiện công tác y tế trường học, vệ sinh ATTP và công tác bán trú trong các trường Tiểu học, THCS năm học 2023-2024 cấp Tiểu học.

Trường Tiểu học Ninh Hiệp xây dựng kế hoạch công tác vệ sinh an toàn thực phẩm năm học 2023-2024 như sau:

#### **I. MỤC ĐÍCH, YÊU CẦU**

- Nâng cao nhận thức, ý thức trách nhiệm của toàn thể cán bộ, giáo viên nhân viên trong công tác vệ sinh an toàn thực phẩm; tạo thói quen không tiêu dùng thực phẩm không rõ nguồn gốc, thói quen sử dụng bao bì thực phẩm an toàn.

- Tăng cường vai trò trách nhiệm của cán bộ, giáo viên, nhân viên và các đoàn thể trong việc đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm trong nhà trường. Ban đại diện cha mẹ học sinh trong việc phối hợp kiểm tra, giám sát thực hiện đúng các quy định về ATTP trong trường học.

- Đảm bảo thực hiện đúng các quy định về ATTP trong trường học. Phần đầu không xảy ra vụ ngộ độc thực phẩm, dịch bệnh truyền qua thực phẩm trong trường.

#### **II. CHỈ TIÊU PHẤN ĐẤU**

- 100 % cán bộ giáo viên có kiến thức về ATTP

- 100 % người trực tiếp liên quan đến thực phẩm, nhân viên nấu ăn có kiến thức, thực hành đúng về ATTP được cấp giấy xác nhận kiến thức về ATTP; khám sức khỏe định kỳ, xét nghiệm theo quy định.

- Phần đầu không có vụ ngộ độc thực phẩm xảy ra trong trường học.

## **II. NỘI DUNG, GIẢI PHÁP THỰC HIỆN**

### **1. Công tác tuyên truyền, giáo dục.**

#### ***a. Nội dung tuyên truyền***

- Đẩy mạnh công tác tuyên truyền về “Luật an toàn thực phẩm” và các văn bản hướng dẫn thực hiện công tác ATTP Trong trường học: Thông tư số 15/2012/TT-BYT ngày 12/9/2012 của Bộ Y Tế; Thông tư số 30/2012/TT-BYT ngày 5/12/2012 của Bộ Y tế Thông tư số 47/2014/TT-BYT ngày 11/12/2014 của Bộ Y Tế. Các văn bản chỉ đạo của các cấp về công tác ATTP về việc tiếp tục đẩy mạnh công tác bảo đảm an toàn thực phẩm và phòng chống ngộ độc thực phẩm trong tình hình mới cho CB, GV, NV và phụ huynh có con theo học tại trường.

- Thực hiện tuyên truyền nâng cao nhận thức về vệ sinh phòng bệnh, vệ sinh môi trường, vệ sinh an toàn thực phẩm cho cán bộ, giáo viên, nhân viên và học sinh trong các giờ chào cờ đầu tuần và trong các chương trình phát thanh măng non. Tuyên truyền, phổ biến cho giáo viên, học sinh, phụ huynh học sinh các biện pháp đảm bảo ATTP, tránh sử dụng thực phẩm có nguy cơ gây hại cho sức khỏe. Lồng ghép với truyền thông hướng dẫn trẻ rửa tay và giữ gìn bàn tay sạch phòng chống bệnh truyền nhiễm đặc biệt các bệnh lây truyền qua đường tiêu hóa.

- Tuyên truyền nâng cao nhận thức trách nhiệm của các bậc phụ huynh trong việc tổ chức bữa ăn đảm bảo dinh dưỡng, đảm bảo VSATTP cho trẻ tại gia đình và phối hợp với nhà trường tổ chức bữa ăn bán trú cho học sinh đảm bảo VSATTP.

#### ***b. Hình thức tuyên truyền***

- Cập nhật tài liệu, sách báo, tranh ảnh... nội dung tuyên truyền về ATTP vào thư viện

- Tổ chức các hoạt động tuyên truyền liên tục qua các phương tiện thông tin đại chúng, áp phích, khẩu hiệu, tờ rơi, trang web, fanpage, zalo của trường, lớp.

- Lồng ghép vào các hoạt động chăm sóc, giáo dục học sinh hằng ngày, trong mọi hoạt động phù hợp với lứa tuổi.

- Hỗ trợ các hoạt động truyền thông trong tháng hành động vì chất lượng vệ sinh ATTP, các đợt cao điểm Tết trung thu năm 2023, Tết Nguyên đán.

### **2. Công tác cơ sở vật chất.**

- Ban chỉ đạo thường xuyên rà soát lại các điều kiện tổ chức bếp ăn một chiều theo quy định. Hiện tại, Công ty cổ phần dịch vụ chế biến suất ăn công

nghiệp Hà Nội đã đầu tư đồ dùng dụng cụ trong bếp đầy đủ: Có ống thông khói, có khu dành riêng cho chế biến thực phẩm, khu dành riêng để chia khẩu thức ăn đảm bảo sạch sẽ, cao ráo, bố trí đủ kệ, giá, bàn để thức ăn cho học sinh, tủ lạnh cất giữ bảo quản lương thực, thực phẩm: xô, thùng, chậu, khay, thìa, đồ dùng đựng thức ăn cho học sinh, quần áo, khẩu trang, tạp dề, găng tay ni-lon cho nhân viên phục vụ trong các bếp ăn tập thể đảm bảo yêu cầu sạch, vệ sinh, an toàn và phòng chống cháy nổ.

- Đảm bảo đủ nước sạch sinh hoạt cho học sinh và bếp ăn, duy trì xét nghiệm nước hàng năm của các cơ quan chức năng về nguồn nước.

- Bố trí đủ số vòi nước rửa tay cho học sinh đảm bảo trung bình 50 học sinh có một (01) vòi nước, tổ chức cho học sinh thực hiện hành vi vệ sinh rửa tay bằng xà phòng trước khi ăn và sau khi đi vệ sinh.

- Trường đã trang bị mỗi lớp 1 giá để cốc và mua sắm đủ mỗi học sinh một cốc uống nước riêng đảm bảo vệ sinh.

### **3. Công tác vệ sinh an toàn thực phẩm**

- Nhà trường phối hợp với công an và chính quyền địa phương không để tình trạng bán hàng rong, buôn bán thực phẩm, hàng ăn trước cổng trường và xung quanh trường.

- Phối hợp với cha mẹ học sinh không cho con tiền ăn quà vặt, không sử dụng thực phẩm không rõ nguồn gốc xuất xứ.

- Ngay từ đầu năm học, trường đã kí hợp đồng thực phẩm với Công ty cổ phần dịch vụ chế biến suất ăn công nghiệp Hà Nội - đơn vị đã được UBND huyện kiểm tra, thẩm định. Các cơ sở và nhà cung cấp thực phẩm, thực phẩm có nguồn gốc, địa chỉ rõ ràng, đáng tin cậy, đảm bảo thực phẩm sạch, tươi sống.

- Thực hiện nghiêm túc chế độ lưu nghiệm thực ăn sau 24 giờ, có sổ lưu nghiệm và tên người lưu nghiệm. Thực đơn được thay đổi trong tuần và theo mùa. Tăng cường chế biến món ăn, khẩu ăn và chế độ ăn của học sinh đảm bảo y tế lệ cân đối, hợp lý các chất dinh dưỡng.

- Duy trì sử dụng nước uống tinh khiết đóng bình cho học sinh. Kí hợp đồng với Công ty TNHH Phúc Linh- Cơ sở cung cấp nước uống và được UBND huyện và phòng y tế kiểm tra, thẩm định nước uống đủ tiêu chuẩn VS ATTP.

- Nhà trường thực hiện công khai thực đơn khẩu phần ăn hàng ngày của học sinh và đảm bảo tài chính công khai để cha mẹ học sinh, cán bộ giáo viên trong trường được biết.

#### **4. Công tác thanh tra, kiểm tra, báo cáo.**

- Ban chỉ đạo vệ sinh ATTP thường xuyên làm công tác tự kiểm tra vệ sinh ATTP.

- Thực hiện đầy đủ thông tin báo cáo khi cấp trên yêu cầu.

### **III. TỔ CHỨC THỰC HIỆN**

#### **1. Ban chỉ đạo VS ATTP**

- Thực hiện công tác tuyên truyền vệ sinh an toàn thực phẩm tới CB, GV, NV học sinh.

- Thường xuyên làm công tác tự kiểm tra vệ sinh ATTP trong trường, kịp thời xử lý những tồn tại không để xảy ra ngộ độc trong trường.

- Tham mưu các cấp lãnh đạo đầu tư cơ sở vật chất đảm bảo bếp ăn theo đúng nguyên tắc bếp một chiều.

- Thực hiện nghiêm túc chế độ thông tin báo cáo theo qui định mọi vấn đề liên quan VS ATTP trong khu vực trường học

#### **2. Đối với giáo viên**

- Tuyên truyền kiến thức về biện pháp VS ATTP cho học sinh vào giờ sinh hoạt lớp, phối hợp cùng làm tốt công tác VS ATTP không để xảy ra ngộ độc thực phẩm.

- Giáo dục cho học sinh các lợi ích của việc rửa tay bằng xà phòng trước khi ăn và sau khi đi vệ sinh.

Trên đây là toàn bộ Kế hoạch công tác vệ sinh an toàn thực phẩm năm 2023-2024 của trường, yêu cầu BCD cùng toàn thể CB-GV-NV nghiêm túc thực hiện.

#### **Nơi nhận:**

- HT/đề chỉ đạo;
- PHT, NVYT/ đề t/h;
- TPT, Bí thư Đoàn./phối hợp t/h;
- Lưu: VT.

**DUYỆT KẾ HOẠCH**

**NGƯỜI LẬP KẾ HOẠCH**

**Đỗ Thị Hồng Hà**

**Nguyễn Thị Minh Tâm**