

Số: 23/KH-MNDX

Đặng Xá, ngày 23 tháng 9 năm 2023

**KẾ HOẠCH**  
**CÔNG TÁC VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM**  
**NĂM HỌC 2023 - 2024**

Thực hiện nhiệm vụ năm học 2023 - 2024;

Căn cứ điều kiện tình hình thực tế, Trường MN Đặng Xá xây dựng kế hoạch thực hiện công tác VSATTP năm 2023 - 2024 như sau:

**I. ĐẶC ĐIỂM TÌNH HÌNH**

- Trường Mầm non Đặng Xá có 1 điểm trường tại thôn Cự Đà thuộc xã Đặng Xá; Trường đạt kiểm định chất lượng giáo dục cấp độ 3, được công nhận trường mầm non đạt chuẩn Quốc gia mức độ 2 năm 2020. Tổng diện tích nhà trường 8.542m<sup>2</sup>.

- Tổng số CBGVNV: 54 người, trong đó:

+ Ban giám hiệu: 03 người, 100% đạt trình độ chuyên môn trên chuẩn, trong đó 01 người có trình độ Thạc sĩ QLGD.

+ Giáo viên: 40 người. Trình độ chuyên môn đạt chuẩn 13 người = 32,5%; trên chuẩn 27 người = 67,5%.

+ Nhân viên: 11 người, trong đó: Kế toán 1; văn thư: 1; Hợp đồng định mức: 07 (cô nuôi); Hợp đồng 68: 02 (bảo vệ); Trình độ chuyên môn: Đại học 01 người = 9,1%; Cao đẳng 07 người = 63,6%, Trung cấp 01 người = 9,1%; Trình độ khác 02 người = 18,2%.

+ Hợp đồng thuê khoán: 04 (y tế, lao công, bảo vệ, chăm sóc cây cảnh).

+ Trình độ Tin học: 45/54 người = 83,3%;

+ Trình độ Ngoại ngữ: 45/54 người = 83,3%.

+ Trình độ TCLLCT: 5/54 người = 9,3%.

- Tổng số học sinh hiện có mặt: 508 trẻ

- Tổng số nhóm, lớp: 18 nhóm lớp: Trong đó:

+ 05 lớp MGL = 150 trẻ (bình quân 30 trẻ/lớp/2,2 cô);

+ 05 lớp MGN = 148 trẻ (bình quân 29,6 trẻ/lớp/02 cô);

+ 05 lớp MGB = 114 trẻ (bình quân 22,8 trẻ/lớp/02 cô);

+ 03 nhóm trẻ 24-36 tháng = 96 trẻ (bình quân 32 trẻ/lớp/ 03 cô).

Căn cứ số trẻ các lứa tuổi và tình hình cơ sở vật chất của nhà trường hiện có, BGH đã bố trí giáo viên phù hợp với số trẻ các lớp (bình quân 2,2 cô/ lớp) đảm bảo các hoạt động trong các lớp được thực hiện theo yêu cầu.



### 1. Thuận lợi:

- Nhà trường luôn được sự quan tâm chỉ đạo sát sao của lãnh đạo UBND Huyện, Phòng GD&ĐT huyện Gia Lâm, các cấp chính quyền địa phương và sự phối hợp nhiệt tình, tích cực của Ban đại diện Cha mẹ học sinh nhà trường.

- Trường đạt chuẩn Quốc Gia mức độ 2 với cơ sở vật chất khang trang, đầy đủ đồ dùng và các trang thiết bị cơ bản, hiện đại đảm bảo cho các hoạt động của cô và trẻ trên nhóm lớp, 100% nấu bằng bếp từ hiện đại, 100% đồ dùng dụng cụ sơ chế và chế biến được làm bằng inox.

- Môi trường ngoài lớp học có nhiều đồ chơi ngoài trời, được đầu tư phong phú, đa dạng cho trẻ khám phá, vui chơi, trải nghiệm sáng tạo.

- Đội ngũ cán bộ, giáo viên, nhân viên nhiệt tình, có trách nhiệm, có trình độ chuyên môn nghiệp vụ đáp ứng được các nhiệm vụ CSND&GD trẻ. Đã có kinh nghiệm làm điếm kiến tập chuyên đề nuôi dưỡng cấp Thành phố.

- Đa số phụ huynh quan tâm, phối hợp tốt với nhà trường, giáo viên trong việc chăm sóc nuôi dưỡng và giáo dục trẻ.

- Thực đơn của trẻ được xây dựng hợp lí, phong phú, phù hợp theo mùa, điều kiện tại địa phương; đảm bảo định lượng calo cũng như tỉ lệ cân đối giữa các chất dinh dưỡng cho trẻ. Phối hợp món ăn hợp lý, đảm bảo yêu cầu tối thiểu: Bữa chính có trên 10 loại thực phẩm và có từ 3-5 loại rau củ với mức tiền ăn 25.000đ/hs/ngày.

### 2. Khó khăn

- Số nhân viên nuôi dưỡng hiện có còn thiếu 04 người (so với chỉ tiêu giao biên chế); bên cạnh đó mức lương của nhân viên bảo vệ, y tế, văn phòng còn rất thấp so với mức thu nhập chung hiện nay nên đội ngũ nhân viên chưa yên tâm gắn bó, rất khó khăn tuyển nhân viên nuôi dưỡng mới vào làm việc.

- Cơ sở vật chất nhà trường đang xuống cấp nhanh chóng, mặc dù nhà trường đã sửa chữa tuy nhiên tình trạng thấm dột vẫn tiếp tục xảy ra tại nhiều phòng lớp tầng 2 khu nhà A, B. Việc thấm dột đã ảnh hưởng trực tiếp đến các thiết bị sử dụng điện như ti vi, dây mạng internet bị hỏng khá nhiều, ảnh hưởng rất lớn đến việc tổ chức các hoạt động chăm sóc nuôi dưỡng giáo dục trẻ.

## II. MỤC ĐÍCH YÊU CẦU

### 1. Mục đích:

- Tuyên truyền rộng rãi để toàn thể CB- GV-NV, phụ huynh học sinh và nhân dân tích cực tham gia vào các hoạt động vệ sinh an toàn thực phẩm.

- Tăng cường công tác tuyên truyền pháp lệnh VSATTP cho CB- GV-NV, người sản xuất, người chế biến thức ăn, người cung cấp thực phẩm cho trường.

- Tăng cường công tác kiểm tra giấy chứng nhận đủ điều kiện VSATTP của các nhà cung cấp thực phẩm cho trường.

- Nâng cao chất lượng công tác thanh tra, kiểm tra VSATTP trong trường.

- Hạn chế không để xảy ra ngộ độc thực phẩm trong trường.

- Xây dựng bếp ăn theo quy trình bếp một chiều đảm bảo công tác VSATTP.

## 2. Yêu cầu:

- Chủ động xây dựng kế hoạch giám sát chất lượng VSATTP trong nhà trường.

- Thực hiện đầy đủ chế biến thức ăn một chiều, đảm bảo quy trình chế biến sạch sẽ, an toàn.

- Ký hợp đồng thực phẩm với các nhà cung cấp thực phẩm rõ nguồn gốc, đảm bảo chất lượng và vệ sinh ATTP.

- Nhân viên nuôi dưỡng có đủ giấy chứng nhận VSATTP, giấy khám sức khỏe, được tập huấn đầy đủ về công tác VSATTP.

## III. NỘI DUNG VÀ GIẢI PHÁP

### 1. Công tác chỉ đạo:

- Thành lập Ban chỉ đạo VSATTP trong nhà trường.

- Xây dựng kế hoạch hoạt động công tác VSATTP năm học 2023 -2024.

### 2. Công tác tuyên truyền:

Tiếp tục tuyên truyền cán bộ quản lý, giáo viên, nhân viên y tế, người trực tiếp chế biến thực phẩm và nhân viên nuôi dưỡng về “Luật An toàn thực phẩm”; Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 02/02/2018 Quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật ATTP; Thông tư số 15/2012/TT-BYT ngày 12/9/2012 của Bộ Y tế; Thông tư số 30/2012/TT-BYT ngày 05/12/2012 của Bộ Y tế; Thông tư 47/2014/TT- BYT ngày 11/12/2014 của Bộ Y tế; Chỉ thị 10-CT/TU ngày 27/10/2016 của Thành Ủy Hà Nội; Chỉ thị số 20/CT-UBND ngày 22/12/2014 về việc tiếp tục đẩy mạnh công tác bảo đảm ATTP và phòng chống ngộ độc thực phẩm trong tình hình mới; Quyết định 28/2022/QĐ-UBND của UBND thành phố Hà Nội về phân cấp quản lý bếp ăn tập thể...

Tuyên truyền nâng cao nhận thức về ATTP cho CBGVNNV và học sinh hiểu và thực hành đúng các nội dung như: Vệ sinh cá nhân, vệ sinh ăn uống, sử dụng phụ gia thực phẩm an toàn, cách kiểm tra nhãn mác thực phẩm, nhận biết sử dụng thực phẩm, thức ăn đảm bảo an toàn, điều kiện, thời gian bảo quản thực phẩm; trách nhiệm trong việc sản xuất kinh doanh thực phẩm an toàn... hướng dẫn thực hành vệ sinh bàn tay phòng chống 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, ATTP cho học sinh tại gia đình và phối hợp với nhà trường tổ chức bữa ăn bán trú cho học sinh đảm bảo ATTP.

Đổi mới hình thức tuyên truyền, tích hợp trong các hoạt động chăm sóc giáo dục trẻ, hội thi ATTP, hội thi nhân viên nuôi dưỡng giỏi..., tổ chức hội thảo chia sẻ kinh nghiệm, tham quan học tập các đơn vị làm tốt, tham quan mô hình “Nâng cao năng lực tự quản lý ATTP bếp ăn tập thể trường học”, tuyên truyền trên cơ quan thông tin đại chúng tại địa phương, trên Website hoặc Cổng thông tin điện tử của trường về công tác đảm bảo ATTP trong nhà trường để nhân dân hiểu và phối hợp hỗ trợ.

Hường ứng có hiệu quả hoạt động truyền thông trong Tháng hành động vì chất lượng ATTP, các đợt cao điểm như: Tết Nguyên đán...

### **3. Đảm bảo điều kiện chế biến và tổ chức bữa ăn cho học sinh tại trường.**

a. Nghiêm túc thực hiện đúng các quy định về ATTP; hoàn thiện hồ sơ pháp lý, bố trí nhân lực theo quy định và thực hiện ký cam kết đảm bảo ATTP với cơ quan quản lý nhà nước trên địa bàn.

Ký kết hợp đồng có thỏa thuận chặt chẽ mua thực phẩm với những cơ sở được phép sản xuất, kinh doanh thực phẩm, cung cấp thực phẩm, rau an toàn và có Giấy chứng nhận “Cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm”. Duy trì kiểm tra chất lượng, nguồn gốc thực phẩm của cơ sở cung ứng thực phẩm, kiên quyết không để các đơn vị cung cấp thực phẩm không bảo đảm các quy định về ATTP.

Thực hiện đúng các nguyên tắc quản lý nuôi dưỡng. Thực hiện đúng quy trình bếp ăn một chiều. Đảm bảo chất lượng bữa ăn, khẩu phần ăn của học sinh. Thực hiện nghiêm việc công khai thực đơn, thực phẩm, đơn giá hàng ngày trên bảng tin của nhà trường và trên Website hoặc Cổng thông tin điện tử của trường; đầy đủ các biểu bảng công khai thực phẩm, thực đơn... thực hiện chế độ ăn theo lứa tuổi. Cải tiến món ăn và phối hợp món ăn trong ngày hợp lý.

Áp dụng phần mềm Gokids xây dựng thực đơn cân bằng dinh dưỡng bữa ăn học đường tại trường.

b. Thành lập Ban chỉ đạo bán trú, lập các tổ phục vụ bán trú, quy định trách nhiệm cho từng tổ, phân công nhiệm vụ cho các thành viên. Hằng ngày, phân công lãnh đạo nhà trường trực bán trú, phân công người giao nhận thực phẩm, kiểm soát hóa đơn, giấy tờ kiểm dịch..., kiểm tra chất lượng, định lượng thực phẩm tươi sống, giám sát khâu chế biến, chia, cấp phát thức ăn, lưu mẫu thức ăn theo Quyết định 1246/QĐ-BYT ngày 31/3/2017 của Bộ Y tế ban hành “Hướng

dẫn thực hiện chế độ kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống”, có biên bản giám sát điều kiện ATVSTP hàng ngày.

- Thực hiện công tác tự kiểm tra định kỳ, đột xuất ghi đầy đủ biên bản kiểm tra. Tăng cường vai trò của các tổ chức đoàn thể và vai trò giám sát của Ban đại diện cha mẹ học sinh trong công tác ATTP.

- Lập, lưu trữ hồ sơ sổ sách theo quy định, cập nhật ghi chép đầy đủ hàng ngày (mẫu sổ kiểm thực 3 bước, sổ theo dõi chia ăn... của học sinh và CBGVNV).

c. Tăng cường đầu tư trang thiết bị phục vụ công tác nuôi dưỡng theo hướng chuẩn hóa, hiện đại hóa, đảm bảo an toàn, hợp vệ sinh.

### 3. Đảm bảo cung cấp nước sạch, vệ sinh môi trường

- Thường xuyên cung cấp đủ nước sạch trong sinh hoạt và ăn, uống cho giáo viên và học sinh. Các bể chứa nước có nắp đậy, lưới chống côn trùng và khóa an toàn; định kỳ 6 tháng thau rửa vệ sinh theo quy định.

- Sử dụng nước uống tinh khiết đóng chai, đóng bình có ký hợp đồng có thỏa thuận chặt chẽ và chỉ sử dụng các sản phẩm nước uống đóng chai, đóng bình đã được công bố của các cơ sở sản xuất được cấp giấy chứng nhận “Cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm”. Định kỳ nhà trường lấy mẫu xét nghiệm tự kiểm (6 tháng/lần).

- Đảm bảo vệ sinh môi trường, cống rãnh thoát nước, nhà vệ sinh... duy trì chế độ tổng vệ sinh hàng tuần và thu gom rác thải hàng ngày. Có máng rửa tay, cung cấp đủ nước sạch và xà phòng rửa tay cho học sinh.

- Đảm bảo vệ sinh trong khu vực BATT: luôn luôn khô ráo, sạch sẽ...

### 4. Công tác kiểm tra

- Kiểm tra hoạt động của ban chỉ đạo VSATTP.

- Việc lập kế hoạch và triển khai thực hiện công tác VSATTP.

- Công tác tuyên truyền, giáo dục các kiến thức về chất lượng VSATTP.

- Giấy chứng nhận đủ điều kiện về VSATTP.

- Các hợp đồng thực phẩm với các đơn vị cung ứng có nguồn gốc, có giấy phép đảm bảo VSATTP.

- Giấy chứng nhận sức khỏe của nhân viên nuôi dưỡng, giấy tập huấn vệ sinh ATTP.

- Giám sát việc thực hiện giao nhận thực phẩm, kiểm tra thực phẩm hàng ngày đảm bảo đúng quy trình.

- Kiểm tra dây chuyền chế biến thực phẩm của tổ nuôi, tổ chức bếp ăn bán trú.

- Thực hiện nghiêm túc và đầy đủ sổ kiểm nghiệm 3 bước.



- Phân công đầy chuyên chế biến hợp lý và hiệu quả.
- Đảm bảo cơ sở vật chất phục vụ công tác nuôi dưỡng.
- Điều kiện vệ sinh bếp ăn, tủ bát, giá cốc, tủ lạnh, tủ kho.
- Các loại sổ sách, hoá đơn chứng từ có liên quan đến công tác tổ chức bếp ăn bán trú.
- Lập biên bản đối với các lớp vi phạm về khâu phần ăn của học sinh không đủ điều kiện về VSATTP.
- Giáo viên không được ăn trong giờ ăn của trẻ. Giờ ăn của giáo viên được chia theo ca, và tập trung ăn tại nhà ăn của bếp.
- Trong giờ ăn của trẻ đảm bảo đúng quy chế, thực hiện đúng đảm bảo sạch sẽ an toàn. Sau giờ ăn hướng dẫn trẻ súc miệng nước muối.
- Đẩy mạnh công tác tuyên truyền về vệ sinh an toàn thực phẩm tại các góc bảng tin tại trường.
- Giữ vệ sinh môi trường, rèn thói quen vệ sinh cá nhân và các hành vi văn minh nơi công cộng, tạo môi trường thân thiện trong trường.

#### IV. TỔ CHỨC THỰC HIỆN

##### 1. Ban giám hiệu

- Kiện toàn ban chỉ đạo VSATTP, xây dựng Kế hoạch và triển khai thực hiện công tác VSATTP gắn với công tác Y tế trường học.
- Chỉ đạo công tác tuyên truyền tới CB- GV- NV và học sinh về công tác VSATTP, giáo dục vệ sinh phòng bệnh theo mùa.
- Ký hợp đồng thực phẩm với các đơn vị cung ứng có đủ điều kiện về VSATTP.
- Đầu tư CSVC, trang thiết bị phục vụ bếp ăn bán trú, đảm bảo về VSATTP: đầu tư thêm bát, thìa, xoong nồi inox cho các lớp.
- Chỉ đạo kiểm tra VSATTP tại bếp ăn của trường, giám sát dây chuyền chế biến thực phẩm.
- Sổ sách, hoá đơn chứng từ đảm bảo minh bạch, đúng nguyên tắc theo sự chỉ đạo.

##### 2. Giáo viên

- Gương mẫu thực hiện vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Các dụng cụ cá nhân của trẻ ca cốc ...được đánh dấu và dùng riêng từng trẻ. Nhà bếp hấp sấy hằng ngày, đảm bảo sạch sẽ.
- Giáo dục trẻ về vệ sinh cá nhân, vệ sinh phòng bệnh, giữ vệ sinh môi trường. Hướng dẫn trẻ súc miệng nước muối sau khi ăn.
- Tuyên truyền tới phụ huynh về vệ sinh an toàn thực phẩm, chăm sóc trẻ chu đáo, có biện pháp bảo vệ trẻ không bị lây bệnh dịch

### 3. Nhân viên y tế

- Giám sát giao nhận thực phẩm hằng ngày, kiểm tra đánh giá thực phẩm hằng ngày.
- Kiểm tra thực phẩm theo sổ kiểm nghiệm 3 bước.
- Tập huấn về các kiến thức vệ sinh an toàn thực phẩm và phổ biến toàn bộ kiến thức tới giáo viên nhân viên trong trường.
- Lưu giữ các biên bản kiểm tra liên ngành, giấy chứng nhận về VSATTP.
- Cập nhật các thông tin về bệnh dịch thường xuyên như cúm gia cầm, tai xanh, dịch tả... trên gia súc, gia cầm, các loại rau củ quả có nguy cơ gây độc hại, thông báo tuyên truyền trên bảng tin, khuyến cáo giáo viên phụ huynh trong lựa chọn thực phẩm.

### 4. Nhân viên kế toán

- Xây dựng thực đơn cùng BGH, tổ trưởng tổ nuôi.
- Giám sát giao nhận thực phẩm hằng ngày cùng cô nuôi và giáo viên, kiểm tra đánh giá thực phẩm hằng ngày, tuyệt đối không nhận thực phẩm không đảm bảo.
- Phụ trách tính khẩu phần ăn của trẻ, cân đối lượng Calo theo tỷ lệ các chất. Đảm bảo sổ sách đầy đủ đúng quy định.
- Cân đối thực phẩm đảm bảo đủ chất, đủ lượng, số lượng cho trẻ ăn. Các món ăn hợp với mùa, đảm bảo dinh dưỡng cân đối theo ngày, không lặp lại thực đơn trong tuần.
- Tham mưu với BGH trong việc ký hợp đồng thực phẩm, lựa chọn các nhà cung cấp đảm bảo.

### 5. Nhân viên nuôi dưỡng

- Thực hiện nghiêm túc quy trình bếp một chiều.
- Nơi chế biến thực phẩm luôn thường xuyên giữ vệ sinh sạch sẽ có dụng cụ riêng cho thực phẩm sống và chín.
- Các bộ phận không liên quan, không được ra vào bếp, cửa chống côn trùng luôn được đóng và vệ sinh thường xuyên.
- Bếp nấu ăn đảm bảo đủ ánh sáng và không khí.
- Thùng rác thải, nước gạo... luôn đầy nắp và để đúng nơi quy định, các loại rác thải được chuyển ra ngoài hàng ngày kịp thời.
- Đối với nhân viên nuôi dưỡng phải thường xuyên kiểm tra sức khỏe trước khi làm việc vào đầu năm học mới. Trong quá trình chế biến thức ăn cho trẻ đầu tóc phải gọn gàng, móng tay luôn cắt ngắn và sạch sẽ; đầy đủ trang phục trong khi nấu ăn: Đeo tạp dề, đội mũ khi chế biến, đeo khẩu trang trước khi chia thức ăn và rửa tay bằng xà phòng tiệt trùng.

- Hàng ngày trước khi bếp hoạt động, có nhân viên trực đến sớm, dọn chuẩn bị đồ dùng giao nhận thực phẩm.
  - Thực hiện dây chuyền giao nhận đầy đủ, thực phẩm đảm bảo sạch, ngon.
  - Thực hiện tốt 10 nguyên tắc vàng về vệ sinh an toàn thực phẩm và 10 nguyên tắc dinh dưỡng hợp lý.
  - Nếu có biểu hiện bất thường và không an toàn thì nhân viên nuôi dưỡng báo ngay với ban giám hiệu nhà trường nắm bắt và xử lý kịp thời.
- Trên đây là kế hoạch công tác đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm năm học 2023 -2024 của trường MN Đặng xá. Đề nghị CBGVNV nghiêm túc thực hiện./.

**Nơi nhận:**

- BGH: Đề chỉ đạo
- CBGVNV: Đề thực hiện
- Ban đại diện CMHS: Đề phối hợp
- Lưu VT

