

KẾ HOẠCH

Triển khai vệ sinh an toàn thực phẩm năm học 2024-2025

Căn cứ Luật An toàn thực phẩm ban hành ngày 17/6/2010;

Căn cứ Nghị định số 15/2018/NĐ- CP ban hành ngày 02 tháng 02 năm 2018 quy định chi tiết thi hành một số điều của luật an toàn thực phẩm;

Căn cứ Công văn 2722/UBND-YT ngày 21 tháng 8 năm 2024 của UBND huyện Gia Lâm về việc đảm bảo ATTP trong tổ chức ăn bán trú của tại các cơ sở giáo dục trên địa bàn huyện Gia Lâm;

Căn cứ Công văn số 2722/UBND-YT ngày 21/8/2024 của UBND huyện Gia Lâm về việc đảm bảo công tác an toàn thực phẩm trong tổ chức ăn bán trú tại các cơ sở giáo dục trên địa bàn huyện năm học 2024-2025;

Căn cứ Công văn số 202/GD&ĐT ngày 06/9/2024 của Phòng GD&ĐT Gia Lâm về việc hướng dẫn thực hiện nhiệm vụ Giáo dục mầm non năm học 2024-2025;

Căn cứ Kế hoạch số 144/KH-MNAS ngày 06/9/2024 của Trường mầm non Ánh Sao Kế hoạch thực hiện nhiệm vụ năm học 2024-2025;

Căn cứ Công văn số 221/GD&ĐT ngày 23/9/2024 của Phòng GD&ĐT Gia Lâm về việc hướng dẫn thực hiện nhiệm vụ giáo dục thể chất, hoạt động thể thao và y tế trường học năm học 2024-2025;

Căn cứ Kế hoạch số 259/KH-UBND ngày 30/9/2024 của UBND huyện Gia Lâm kế hoạch triển khai công tác y tế trường học năm học 2024-2025 trên địa bàn huyện Gia Lâm;

Căn cứ vào tình hình thực tế và khả năng cán bộ, giáo viên, nhân viên của nhà trường.

Để đảm bảo tốt công tác vệ sinh an toàn thực phẩm (VSATTP), Trường mầm non Ánh Sao 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 qua đường thực phẩm.

- Nâng cao nhận thức, kỹ năng thực hành VSATTP của người tham gia các hoạt động tổ chức ăn uống tại trường.

- Truyền thông, nâng cao kiến thức và thái độ thực hành đúng của các bậc cha mẹ, học sinh về VSATTP.

- Cải thiện tình hình VSATTP tại trường, lớp; bảo đảm VSATTP phục vụ bữa ăn tại trường cho học sinh & giáo viên..

- Tăng cường công tác dự phòng để tránh dịch bệnh lây qua thực phẩm, đường ăn uống tại trường, lớp.

- Tăng cường công tác giám sát, không để xảy ra ngộ độc thực phẩm và dịch bệnh.

- CBGVNV, học sinh phải thực hiện nghiêm túc, các quy định về VSATTP, tham gia tuyên truyền về VSATTP.

II. NỘI DUNG VÀ GIẢI PHÁP

1. Công tác tuyên truyền:

- Tuyên truyền cho cán bộ quản lý, giáo viên, nhân viên về “Luật An toàn thực phẩm” và các văn bản hướng dẫn thực hiện công tác ATTP trong trường học: Luật an toàn thực phẩm ngày 17/6/2010, Nghị định số 115/2018/NĐ-CP quy định xử phạt vi phạm hành chính về vệ sinh an toàn thực phẩm, Hướng dẫn số: 447/HD-CCATVSTP ngày 17/12/2018 của Chi cục an toàn thực phẩm về hướng dẫn quy trình giám sát, xử lý khi xảy ra ngộ độc thực phẩm, công văn số 1246/QĐ-BYT ngày 31/3/2017 của Bộ y tế

- Tuyên truyền nâng cao nhận thức về ATTP cho học sinh tập trung vào các nội dung như vệ sinh cá nhân, vệ sinh ăn uống, kiểm soát thực phẩm an toàn, nhận biết sử dụng thực phẩm, thức ăn đảm bảo an toàn...giúp các con nhận thức và thực hành đúng. Lồng ghép với giáo dục kỹ năng và hành vi vệ sinh, văn minh, hướng dẫn học sinh 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, 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 đảm bảo phong phú: tích hợp trong các hoạt động, tổ chức trò chuyện đầu giờ theo chủ đề, tổ chức tọa đàm, tổ chức hội thảo chia sẻ kinh nghiệm, hội thi nhân viên nuôi dưỡng giỏi, tham quan học tập.... Tuyên truyền để phụ huynh hiểu và phối hợp hỗ trợ các nhà trường về mọi mặt.

Hưởng ứng có hiệu quả các hoạt động truyền thông trong Tháng hành động vì chất lượng ATTP, các đợt cao điểm Tết nguyên đán, Tết trung thu. Tổ chức hoạt động ngoại khóa về ATTP, tập huấn công tác ATTP ít nhất 1 lần/năm học.

2. Đảm bảo điều kiện chế biến và tổ chức bữa bán trú:

2.1. Bếp ăn đảm bảo thực hiện đúng các quy định về ATTP; được cấp giấy chứng nhận “*Bếp ăn đủ điều kiện an toàn thực phẩm*”, ký cam kết đảm bảo an toàn

thực phẩm. Đảm bảo các điều kiện ATTP theo quy định về cơ sở vật chất, trang thiết bị, nguồn nước sạch trong chế biến thức ăn.

- 100% CBGVNV phải tuân thủ đúng các quy định về ATTP trong quá trình thực hiện nhiệm vụ, được cấp giấy xác nhận kiến thức và khám sức khỏe, xét nghiệm theo quy định.

- Tiếp tục thực hiện nghiêm túc việc ký kết hợp đồng có thỏa thuận chặt chẽ mua thực phẩm cho học sinh ở những cơ sở được phép sản xuất, kinh doanh thực phẩm có Giấy chứng nhận “*Cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm*”.

- Thực hiện đúng các nguyên tắc quản lý nuôi dưỡng. 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; 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 xây dựng thực đơn cân bằng dinh dưỡng.

2.2. Kiện toàn Ban chỉ đạo bán trú, quy định trách nhiệm cho từng tổ, phân công nhiệm vụ cho các thành viên. Hằng ngày, phân công ban giám hiệu 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 quy định. Thực hiện công tác tự kiểm tra hàng tuần, hàng tháng ghi đầy đủ biên bản kiểm tra. Tăng cường vai trò giám sát của Ban đại diện cha mẹ học sinh trong công tác ATTP.

- Định kỳ tổ chức họp Ban chỉ đạo và các tổ phục vụ bán trú để trao đổi, rút kinh nghiệm và điều chỉnh kịp thời những tồn tại.

- Lập, lưu trữ hồ sơ sổ sách theo quy định, cập nhật ghi chép đầy đủ hàng ngày (*sổ kiểm thực 3 bước, sổ lưu mẫu thức ăn...*).

2.3. Thực hiện công tác xã hội hoá trong việc cải tạo cơ sở vật chất phục vụ bán trú. 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 nước sạch, vệ sinh môi trường:

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

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

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

4. Công tác chỉ đạo, kiểm tra, giám sát, kiểm soát ngộ độc thực phẩm và bệnh lây truyền qua thực phẩm, kiểm soát sữa học đường và xử lý khi xảy ra ngộ độc thực phẩm

- Thành lập Ban chỉ đạo phòng chống dịch, an toàn thực phẩm của trường; Xây dựng kế hoạch triển khai công tác ATTP năm học 2022-2023

- Phối hợp với cơ quan quản lý các cấp về ATTP tăng cường kiểm tra, giám sát công tác ATTP, công tác nước sạch, vệ sinh môi trường... Tiếp tục chỉ đạo mô hình bếp ăn an toàn, bếp ăn 5 tốt và mô hình phòng chống suy dinh dưỡng, vệ sinh ATTP.

- Thực hiện đúng hướng dẫn số: 447/HD-CCATVSTP ngày 17/12/2018 của Chi cục an toàn thực phẩm về hướng dẫn quy trình giám sát, xử lý khi xảy ra ngộ độc thực phẩm do uống sữa trong chương trình Sữa học đường cải thiện tình trạng dinh dưỡng góp phần nâng cao tầm vóc trẻ em mẫu giáo và tiểu học.

III. PHÂN CÔNG THỰC HIỆN

1. Đồng chí Lê Thị Hồng Diệp: Hiệu trưởng

- Chịu trách nhiệm chỉ đạo công tác đảm bảo an toàn thực phẩm trong nhà trường.

- Lựa chọn và ký hợp đồng với các nhà cung cấp thực phẩm đảm bảo an toàn chất lượng dựa vào danh mục các đơn vị đủ điều kiện cung cấp thực phẩm cho các cơ sở giáo dục năm học 2024-2025

- Bổ sung cơ sở vật chất và đảm bảo điều kiện an toàn thực phẩm phục vụ cho trẻ và giáo viên.

- Tạo điều kiện để CBNV nhà trường tham dự đầy đủ các lớp tập huấn về an toàn thực phẩm.

- Tổ chức ít nhất 01 buổi truyền thông ngoại khóa về ATTP trong trường học, 1 buổi tập huấn về ATTP cho BGH, người liên quan đến thực phẩm, nhân viên nhà bếp, nuôi dưỡng.

- Đánh giá công tác an toàn thực phẩm trong nhà trường hàng tháng, theo học kỳ, năm học.

- Xây dựng quy trình xử lý khi xảy ra ngộ độc thực phẩm trong nhà trường. Chấm dứt hợp đồng với các đơn vị cung cấp thực phẩm không an toàn trong quá trình thực hiện hợp đồng, khi có thông báo của các cấp có thẩm quyền.

2. Đồng chí Đoàn Thị Diệu Ánh: Phó HT, phụ trách nuôi dưỡng kiêm phụ trách y tế

- Phối hợp với nhân viên Y tế xây dựng kế hoạch, công khai các văn bản chỉ đạo thực hiện công tác đảm bảo ATTP trong trường học; kiểm tra, giám sát công tác đảm bảo an toàn thực phẩm trong nhà trường.

- Tổ chức ký cam kết tới 100% CBGVNV đảm bảo “An toàn thực phẩm” năm học 2024-2025. Quản lý và chỉ đạo công tác chăm sóc nuôi dưỡng, an toàn thực phẩm trong nhà trường. Phấn đấu không để xảy ra ngộ độc thực phẩm, dịch bệnh truyền qua thực phẩm, duy trì bếp ăn an toàn, bếp ăn 5 tốt.

- Tham mưu cho Ban giám hiệu tăng cường đầu tư cơ sở vật chất đảm bảo vệ sinh môi trường, đủ điều kiện ATTP.

- Phối hợp với nhân viên y tế tập huấn bồi dưỡng kiến thức về ATTP cho cán bộ quản lý, giáo viên, nhân viên những người liên quan đến công tác ATTP, tham quan học tập các trường bạn để chia sẻ kinh nghiệm công tác ATTP giữa các nhà trường.

- Chỉ đạo, bố trí sắp xếp kho sữa hợp lý, đảm bảo đúng quy định của nhà cung cấp sữa học đường, hàng ngày giám sát việc tổ chức cho học sinh mẫu giáo uống sữa vào thời gian thích hợp, đảm bảo vệ sinh an toàn.

- Thực hiện thông tin báo cáo, xử lý kịp thời khi có sự cố về ATTP, sữa học đường theo quy định.

3. Đồng chí PHT kiêm nhiệm phụ trách y tế

- Căn cứ các yêu cầu, nội dung Kế hoạch, xây dựng kế hoạch Y tế trường học gắn với công tác ATTP của trường.

- Tổ chức thực hiện tốt yêu cầu, nội dung Kế hoạch; phối hợp phát động phong trào thi đua “An toàn thực phẩm” năm học 2024-2025 trong nhà trường.

- Tập huấn bồi dưỡng kiến thức về ATTP cho cán bộ quản lý, giáo viên, nhân viên, tham quan học tập các trường bạn để chia sẻ kinh nghiệm công tác ATTP giữa các nhà trường.

- Giám sát và chỉ đạo công tác tổng vệ sinh môi trường, nhà bếp, nhà ăn, dụng cụ chế biến, chứa đựng thức ăn, nước uống, ... đảm bảo các điều kiện theo quy định.

- Khi xảy ra NĐTP, chịu trách nhiệm sơ cứu, điều trị người bệnh, niêm phong và bảo quản toàn bộ thức ăn còn lại sau bữa ăn, thức ăn lưu, thực phẩm nghi ngờ gây ngộ độc và các tài liệu liên quan.

4. Đồng chí Nguyễn Thị Yến: Tổ trưởng tổ bếp

- Đôn đốc tổ nuôi, cùng thực hiện công tác chăm sóc nuôi dưỡng an toàn thực phẩm trong nhà trường. Phấn đấu không để xảy ra ngộ độc thực phẩm, dịch bệnh truyền qua thực phẩm, duy trì bếp ăn an toàn, bếp ăn 5 tốt.

- Tham mưu cho Ban giám hiệu tăng cường đầu tư cơ sở vật chất đảm bảo vệ sinh môi trường, đủ điều kiện ATTP.

- Thực hiện nghiêm chế độ kiểm thực ba bước theo quyết định số 1246/QĐ-BYT ngày 31/3/2017 của Bộ y tế về việc ban hành” Hướng dẫn thực hiện chế độ kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn đối với cơ sở kinh doanh và dịch vụ ăn uống”.

5. Đồng chí Nguyễn Thị Tâm: Trưởng ban phụ huynh nhà trường

- Đại diện ban phụ huynh nhà trường tham gia BCD bán trú, phát huy vai trò giám sát của Ban đại diện cha mẹ học sinh trong công tác ATTP.
- Phối hợp với nhà trường giám sát nguồn gốc, chất lượng, giá cả thực phẩm của các nhà cung cấp.

IV. CHẾ ĐỘ THÔNG TIN BÁO CÁO

- Lưu trữ số liệu, báo cáo kết quả hoạt động về phòng GD&ĐT, thời gian báo cáo:
 - + Báo cáo học kỳ 1 trước ngày 26/12/2024; báo cáo cả năm học trước ngày 20/5/2025
 - + Báo cáo Tháng hành động vì chất lượng ATTP, Tết trung thu, Tết Nguyên đán theo kế hoạch.
 - Thực hiện báo cáo đột xuất khi có các vấn đề ATTP phát sinh tại nhà trường; báo cáo về ngộ độc thực phẩm với Trạm y tế, Trung tâm y tế Quận và Phòng Giáo dục và Đào tạo ngay khi có sự cố về an toàn thực phẩm, ngộ độc thực phẩm và phối hợp triển khai có hiệu quả các biện pháp xử lý và khắc phục hậu quả theo quy định.

Trên đây là kế hoạch triển khai công tác vệ sinh an toàn thực phẩm của trường mầm non Ánh Sao năm học 2024-2025. Đề nghị các cá nhân có liên quan thực hiện nghiêm túc kế hoạch này.

Nơi nhận:

- Ban chỉ đạo VSATTP;
- Lưu: VT, HS.



BIỂU TIẾN ĐỘ THỰC HIỆN

(Kèm theo Kế hoạch số: /KH-MNAS ngày / /2024)

Tháng	Nội dung công việc	Người thực hiện	Bộ phận phối hợp	Đánh giá KQ
09/2024	- Kiểm tra vệ sinh môi trường, các trang thiết bị đồ dùng bán trú để mua sắm, bổ sung. - Ký hợp đồng lại Công ty về cung ứng nguồn thực phẩm đảm bảo VSATTP	- HPND - HT	Tổ nuôi Các công ty thực phẩm	
10/2024	-Kiểm tra các điều kiện đảm bảo VSATTP ở bếp ăn: VS bếp, dụng cụ chế biến, đồ dùng bán trú của học sinh, kho đồ dùng, kho thực phẩm -Kiểm tra việc giao nhận thực phẩm. -Kiểm tra việc lưu nghiệm thức ăn và làm sổ kiểm thực 3 bước.	- Ban chỉ đạo ATTP	- PHT phụ trách CSND - Thanh tra nhân dân. - Nhân viên tổ nuôi - Giáo viên các lớp	
11/2024	-Kiểm tra VSATTP: tiếp nhận thực phẩm, qui trình chế biến, vệ sinh dụng cụ, đồ dùng bán trú. -Kiểm tra lưu mẫu thức ăn. - Kiểm tra hồ sơ cá nhân của các cô nuôi: sức khỏe, giấy chứng nhận kỹ thuật nấu ăn. - Kiểm tra đồ dùng bán trú của trẻ ở lớp (SL/HS, ký hiệu, VS sạch sẽ). - Tập huấn VSATTP cho Cán bộ -giáo viên – nhân viên	- Ban chỉ đạo ATTP	- PHT phụ trách CSND - Thanh tra nhân dân. - Nhân viên tổ nuôi - Giáo viên các lớp	
12/2024	- Kiểm tra toàn diện bán trú: VSATTP, chăm sóc HS. - Kiểm tra việc giao nhận thực phẩm.	- Ban chỉ đạo ATTP	- PHT phụ trách CSND - Thanh tra nhân dân. - Nhân viên tổ nuôi	

01/2025	<ul style="list-style-type: none"> - Kiểm tra giờ ăn của trẻ. - Kiểm tra vệ sinh đồ dùng nhà bếp - Kiểm tra VSATTP và qui trình chế biến thức ăn. - Báo cáo công tác ATTP học kỳ I về Phòng Giáo dục& Đào tạo 	- Ban chỉ đạo ATTP	<ul style="list-style-type: none"> - PHT phụ trách CSND - Thanh tra nhân dân. - Nhân viên tổ nuôi - Giáo viên các lớp 	
02/2025	<ul style="list-style-type: none"> -Kiểm tra nề nếp bán trú. - Kiểm tra thực phẩm và thực đơn trong mùa đông - Kiểm tra qui trình chế biến thức ăn - Kiểm tra tổng vệ sinh đồ dùng bán trú 	- Ban chỉ đạo ATTP	<ul style="list-style-type: none"> - PHT phụ trách CSND - Thanh tra nhân dân. - Nhân viên tổ nuôi - Giáo viên các lớp 	
03/2025	<ul style="list-style-type: none"> -Vệ sinh môi trường, lớp . - Kiểm tra VSATTP, lưu mẫu thức ăn, giao nhận thực phẩm. - Kiểm tra vệ sinh môi trường, bếp ăn, các đồ dùng bán trú và các điều kiện khác sau nghỉ tết. 	- Ban chỉ đạo ATTP	<ul style="list-style-type: none"> - Thanh tra nhân dân. - PHT phụ trách CSND - Nhân viên tổ nuôi 	
04/2025	<ul style="list-style-type: none"> - Kiểm tra nguồn cung ứng thực phẩm phòng chống dịch bệnh. -Kiểm tra vệ sinh đồ dùng bán trú. - Kiểm tra mẫu xét nghiệm nguồn nước sạch 	- Ban chỉ đạo ATTP	<ul style="list-style-type: none"> - Thanh tra nhân dân. - PHT phụ trách CSND - Nhân viên tổ nuôi 	
05/2025	-Tiếp tục kiểm tra VS môi trường, VSATTP – Triển khai “Tháng hành động về chất lượng VSATTP”	- Ban chỉ đạo ATTP	<ul style="list-style-type: none"> - Thanh tra nhân dân. - PHT phụ trách CSND, nhân viên tổ nuôi 	
06/2025	<ul style="list-style-type: none"> - Báo cáo kết quả “Tháng hành động về chất lượng VSATTP”. - Kiểm tra vệ sinh đồ dùng bán trú cuối năm. -Tổng kết công tác VSATTP, chăm sóc sức khỏe học sinh năm học 2023-2024 	- Ban chỉ đạo ATTP	<ul style="list-style-type: none"> - Thanh tra nhân dân. - PHT phụ trách CSND - Nhân viên tổ nuôi 	

