

Số: 143 /KH-GD&ĐT

Gia Lâm, ngày 09 tháng 10 năm 2021

KẾ HOẠCH
Công tác an toàn thực phẩm ngành Giáo dục và Đào tạo
năm học 2021-2022

Thực hiện nhiệm vụ năm học 2021-2022, Phòng Giáo dục và Đào tạo xây dựng kế hoạch công tác an toàn thực phẩm ngành Giáo dục và Đào tạo năm học 2021-2022, cụ thể như sau:

I. MỤC TIÊU.

1. Nâng cao năng lực quản lý đảm bảo chất lượng ATTP.
2. Nâng cao nhận thức, thực hành đúng về ATTP của người quản lý, người sản xuất, chế biến, kinh doanh và người sử dụng thực phẩm.
3. Không chế ngộ độc thực phẩm, hạn chế các bệnh truyền qua thực phẩm xảy ra trong các căng tin và bếp ăn tập thể của các cơ sở giáo dục trên địa bàn huyện.
4. Tăng cường vai trò trách nhiệm của các cấp quản lý giáo dục, các tổ chức đoàn thể, Ban đại diện cha mẹ học sinh trong việc phối hợp thực hiện đúng các quy định về ATTP trong trường học.

II. NỘI DUNG VÀ GIẢI PHÁP

1. Công tác tuyên truyền

- Tiếp tục tuyên truyền cho 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.

- Tuyên truyền nâng cao nhận thức về ATTP cho học sinh giúp các em hiểu và thực hành đúng; tập trung vào 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 môn sinh học, giáo dục công dân...theo cấp học, 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.

- Hướng ứng có hiệu quả hoạt động truyền thông trong Tháng hành động vì chất lượng ATTP, các đợt cao điểm Tết Nguyên đán... Tùy vào tình hình thực tế mỗi cơ sở giáo dục tổ chức ít nhất 1 hoạt động ngoại khóa/năm học về ATTP bằng các hình thức đảm bảo công tác phòng chống dịch theo quy định. Các trường học có bếp ăn tập thể phải tổ chức tập huấn công tác ATTP ít nhất 1lần/ năm học, phấn đấu đạt “Bếp ăn tập thể an toàn”.

2. Đảm bảo điều kiện chế biến và tổ chức bữa ăn cho học sinh tại các trường có tổ chức bán trú

2.1. Đảm bảo 100% các cơ sở giáo dục có bếp ăn tập thể 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.

- Chủ cơ sở và người trực tiếp chế biến thực phẩm, phục vụ ăn uống 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, suất ăn bán trú cho học sinh ở 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*”; các cơ sở cung cấp suất ăn phải có địa điểm không quá xa với trường học. Duy trì kiểm tra chất lượng, nguồn gốc thực phẩm của cơ sở cung ứng thực phẩm, suất ăn; kiên quyết không để các đơn vị cung cấp thực phẩm, chế biến suất ăn không bảo đảm các quy định về ATTP cung cấp dịch

vụ ăn uống cho nhà trường. *Khuyến khích các cơ sở giáo dục ký kết hợp đồng thực phẩm với một đơn vị cung ứng có đủ điều kiện pháp lý để đảm bảo công tác 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 xây dựng thực đơn cân bằng dinh dưỡng bữa ăn học đường tại các trường mầm non và tiểu học có bán trú.

2.2. Thành lập Ban chỉ đạo bán trú, lập các tổ phục vụ bán trú (*tổ tiếp phẩm, tổ cấp dưỡng...*); 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.

- 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 (*mẫu sổ kiểm thực 3 bước, sổ theo dõi chia ăn,... của học sinh và CBGVNV*).

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 cung cấp nước sạch, vệ sinh môi trường

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

- Các cơ sở giáo dục sử dụng nước uống tinh khiết đóng chai, đóng bình phải 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, sạch...

4. Công tác chỉ đạo, kiểm tra, giám sát, kiểm soát ngộ độc thực phẩm và bệnh lây truyền qua thực phẩm

- Kiện toàn Ban chỉ đạo phòng chống dịch, an toàn thực phẩm; Xây dựng kế hoạch triển khai công tác ATTP năm học 2021-2022.

- 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...trong các cơ sở giáo dục.

- Phối hợp tổ chức tập huấn, bồi dưỡng kiến thức cho cán bộ quản lý và những người liên quan đến thực phẩm tại các trường mầm non, tiểu học, trung học cơ sở có bếp ăn tập thể, củng cố các quy định về ATTP.

5. Tổ chức phong trào thi đua “An toàn thực phẩm” ngành GDĐT

Phát động phong trào thi đua “An toàn thực phẩm” với nội dung sau:

- Thi đua truyền thông vì An toàn thực phẩm.
- Thi đua xây dựng “Bếp ăn tập thể an toàn thực phẩm”.
- Thi đua thực hiện tốt trách nhiệm quản lý về An toàn thực phẩm ngành GDĐT

Tổng kết đánh giá, khen thưởng các tập thể, cá nhân có thành tích trong phong trào thi đua “An toàn thực phẩm”, đặc biệt là khen thưởng thành tích xuất sắc đột xuất; phát hiện, nhân rộng các điển hình tiên tiến, các mô hình mới.

III. TỔ CHỨC THỰC HIỆN.

1. Phòng Giáo dục và Đào tạo.

- Xây dựng Kế hoạch công tác ATTP ngành Giáo dục và Đào tạo năm học

2021-2022.

- Chỉ đạo các cơ sở giáo dục đảm bảo điều kiện ATTP. Kiên quyết không để các cơ sở không đủ điều kiện theo quy định cung ứng dịch vụ ăn uống cho các cơ sở giáo dục. Triển khai các mô hình điểm bếp ăn tập thể đảm bảo ATTP ở các cơ sở giáo dục.

- Chỉ đạo các cơ sở giáo dục thường xuyên tuyên truyền, giáo dục cho học sinh các biện pháp đảm bảo ATTP. Phát huy vai trò của Ban đại diện cha mẹ học sinh trong giám sát ATTP tại các bếp ăn tập thể.

- Phối hợp với các ngành liên quan kiểm tra, giám sát việc thực hiện công tác ATTP trong các BATT và căng tin trong các cơ sở giáo dục.

2. Các cơ sở giáo dục.

- Căn cứ các yêu cầu, nội dung Kế hoạch, xây dựng Kế hoạch công tác ATTP của trường gắn với công tác Y tế trường học và tổ chức thực hiện tốt yêu cầu, nội dung Kế hoạch; phát động phong trào thi đua “An toàn thực phẩm” năm học 2021-2022 trong nhà trường; các cơ sở giáo dục có tổ chức bán trú thực hiện công tác tổng vệ sinh môi trường, nhà bếp, nhà ăn dụng cụ chế biến, chứa đựng thức ăn, nước uống; bổ sung cơ sở vật chất đảm bảo điều kiện ATTP.

- Tăng cường vai trò của Ban chấp hành Công đoàn, Đoàn đội và vai trò giám sát của Ban đại diện cha mẹ học sinh trong công tác ATTP. Ban đại diện cha mẹ học sinh cử đại diện tham gia Ban Chỉ đạo bán trú, phối hợp với nhà trường giám sát nguồn gốc, chất lượng, giá cả thực phẩm của các nhà cung cấp.

- Phối hợp tốt với chính quyền địa phương giải quyết tình trạng bán hàng rong không đảm bảo ATTP khu vực xung quanh trường học.

- Tạo điều kiện cho các cơ quan quản lý về ATTP tiến hành thanh kiểm tra, giám sát định kỳ, đột xuất theo quy định; tiếp thu và khắc phục ngay những hạn chế, tồn tại nếu có.

- Thường xuyên theo dõi thông tin từ website của các Sở: Y tế, Công thương, Nông nghiệp và phát triển nông thôn và Cổng thông tin điện tử Thành phố danh sách các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm ATTP và các cơ sở vi phạm ATTP để lựa chọn đơn vị cung ứng thực phẩm đảm bảo ATTP.

- Tạo điều kiện để cán bộ, nhân viên nhà trường tham dự đầy đủ các lớp tập huấn về ATTP. Tổ chức ít nhất 01 buổi truyền thông ngoại khóa về ATTP trong

trường học tùy vào tình hình thực tế. Các trường có bếp ăn tập thể tại trường tổ chức ít nhất 1 buổi tập huấn về ATTP cho BGH, người liên quan đến thực phẩm, nhân viên nhà bếp, nuôi dưỡng, đồng thời đảm bảo công tác phòng chống dịch theo quy định.

- Bố trí kinh phí và huy động các nguồn lực cho công tác đảm bảo ATTP trong trường học, tăng cường đầu tư cho công tác y tế trường học về mọi mặt đảm bảo triển khai tốt công tác phòng bệnh, sơ cấp cứu tại trường học.

- Lưu trữ số liệu, báo cáo kết quả hoạt động về Phòng Giáo dục và Đào tạo qua email phuongdth-@hanoiedu.vn , thời gian báo cáo:

+ Báo cáo ký kết hợp đồng thực phẩm với các đơn vị cung ứng theo mẫu, thời gian hoàn thành trước 15/10/2021.

+ Báo cáo học kỳ I trước ngày 10/12/2021.

+ Báo cáo năm học trước ngày 20/5/2022.

- Thực hiện báo cáo đột xuất khi có các vấn đề ATTP phát sinh tại cơ sở; báo cáo về ngộ độc thực phẩm với cơ quan chức năng tại địa phương và các cấp quản lý giáo dục **ngay khi có sự cố về an toàn thực phẩm**, ngộ độc thực phẩm (*quy định tại Quyết định số 01/2006/QĐ-BYT ngày 09/01/2006*) và phối hợp triển khai có hiệu quả các biện pháp xử lý và khắc phục hậu quả theo quy định.

Phòng GD&ĐT đề nghị các cơ sở giáo dục trên địa bàn huyện triển khai thực hiện tốt kế hoạch, định kỳ báo cáo kết quả theo quy định./.

Nơi nhận:

- Đ/c Trưởng phòng (để báo cáo);
- Các cơ sở giáo dục thuộc huyện;
- Lưu VT, tổ MN.

**KT. TRƯỞNG PHÒNG
PHÓ TRƯỞNG PHÒNG**



Lê Thị Thúy Hồng