

Số: 31 /KH-THCSCBQ

Đặng Xá, ngày 15 tháng 9 năm 2022

KẾ HOẠCH

Công tác an toàn vệ sinh thực phẩm Trường THCS Cao Bá Quát Năm học 2022-2023

Căn cứ vào chỉ thị số 4316/CT-BGDĐT ngày 12/10/2018 của Bộ Giáo dục và đào tạo về việc tăng cường công tác bảo đảm an toàn thực phẩm trong các cơ sở giáo dục;

Thực hiện nhiệm vụ năm học 2022-2023, để đảm bảo công tác an toàn vệ sinh thực phẩm trong nhà trường, Trường THCS Cao Bá Quát chủ động xây dựng kế hoạch công tác an toàn vệ sinh thực phẩm trong trường năm học 2022-2023 cụ thể như sau:

I. MỤC TIÊU

1. Nâng cao nhận thức, thực hành đúng về VSATTP cho cán bộ giáo viên, nhân viên, phụ huynh học sinh và học sinh trong nhà trường.
2. Tuyên truyền cho cán bộ, giáo viên, phụ huynh học sinh và giáo dục cho học sinh biết được nguy cơ, nguyên nhân gây ngộ độc thực phẩm, biết cách phòng tránh ngộ độc thực phẩm.
3. Khống chế ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm, phấn đấu không để xảy ra ngộ độc thực phẩm, dịch bệnh truyền qua thực phẩm trong nhà trường
4. Tăng cường công tác quản lý bữa ăn bán trú tại nhà trường đảm bảo VSATTP.

II. NỘI DUNG

1. Công tác tuyên truyền, giáo dục.

Tuyên truyền vệ sinh môi trường, vệ sinh cá nhân, vệ sinh an toàn thực phẩm trong trường học. Tuyên truyền, phổ biến cho giáo viên, nhân viên, phụ huynh học sinh về các biện pháp đảm bảo VSATTP, nhằm tránh sử dụng thực phẩm có nguy cơ gây ngộ độc ảnh hưởng đến sức khỏe.

Phối hợp với cơ quan y tế địa phương tổ chức cho cán bộ, giáo viên, nhân viên trực tiếp làm công tác phục vụ các lớp bán trú, học tập các văn bản của nhà nước về VSATTP và triển khai thực hành đúng những quy định trong việc làm hàng ngày để đảm bảo tuyệt đối an toàn, không để xảy ra ngộ độc thực phẩm trong nhà trường.



Tiếp tục thực hiện cuộc vận động “**Xây dựng nhà trường văn hóa-Nhà giáo mẫu mực-Học sinh thanh lịch**” và xây dựng “**Trường học hạnh phúc**”
Xây dựng môi trường trường học xanh, sạch, đẹp, an toàn;

Triển khai chuyên đề về công tác VSATTP trong nhà trường.

2. Tăng cường đầu tư cơ sở vật chất, trang thiết bị và đồ dùng phục vụ công tác VSATTP tại nhà trường.

Rà soát lại các điều kiện tổ chức bữa ăn trường học: Thực hiện sắp xếp bố trí khu vực tổ chức bữa ăn bán trú theo nguyên tắc một chiều, thông thoáng, có khu nhận thực phẩm, chia suất ăn đảm bảo sạch sẽ, cao ráo, bố trí đủ kệ, bàn để thức ăn cho học sinh theo quy định.

Tăng cường đầu tư trang thiết bị, cơ sở vật chất cất giữ bảo quản thực phẩm: xô rác, thùng đựng thức ăn thừa, khẩu trang, tạp dề, găng tay ni lon cho nhân viên phục vụ bữa ăn đảm bảo yêu cầu vệ sinh sạch, an toàn.

Đảm bảo nguồn nước hợp vệ sinh phục vụ cho công tác nuôi dưỡng của nhà trường, phải làm xét nghiệm nước từng năm học có chứng nhận của cơ quan chức năng về nguồn nước.

Bố trí đủ số vòi nước rửa tay cho học sinh, tổ chức cho học sinh thực hiện kỹ năng vệ sinh cá nhân, vệ sinh rửa tay bằng xà phòng trước khi ăn và sau khi đi vệ sinh.

3. Công tác vệ sinh an toàn thực phẩm.

Nhà trường tiếp tục thực hiện nghiêm túc việc ký kết hợp đồng thỏa thuận chặt chẽ trong việc mua suất ăn với các cơ sở có đủ giấy tờ pháp lý được cấp trên công bố “cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm”.

Nhà trường ký hợp đồng cung cấp suất ăn sẵn cho nhà trường với Công ty 5Spro có địa chỉ tại 431 Ngọc Thụy Long Biên HN, là cơ sở được UBND Huyện cấp phép đủ điều kiện cung cấp thực phẩm trên địa bàn huyện.

Thường xuyên kiểm tra, rà soát chất lượng, nguồn gốc, thực phẩm của các nhà cung cấp nhằm đảm bảo chất lượng và VSATTP.

Thực hiện nghiêm túc chế độ lưu nghiệm thức ăn sau 24 giờ. Đảm bảo suất ăn theo thực đơn được xây dựng phong phú từng tuần và theo mùa, đảm bảo đủ lượng calo cho học sinh trung học cơ sở. Đảm bảo tuyệt đối không cất xén suất ăn của học sinh

Nước uống tinh khiết cho học sinh có đủ hồ sơ của cơ sở cung cấp nước uống và phải được cơ quan chức năng kiểm tra định kỳ xác nhận nước uống đủ tiêu chuẩn VSATTP. Nhà trường và Hội Cha mẹ học sinh chủ động làm xét nghiệm nước uống học sinh 1 lần/năm học.

Nhà trường ký hợp đồng với Công ty nước La Vi E, là đơn vị cung cấp nước uống đóng bình cho nhà trường.

Nghiêm túc thực hiện công khai thực đơn suất ăn hàng ngày của học sinh lên cổng thông tin điện tử nhà trường và đảm bảo tài chính công khai để cha mẹ học sinh, cán bộ, giáo viên trong trường được biết.

Nhân viên y tế nhà trường phải theo dõi báo cáo kịp thời những ca nghi mắc ngộ độc thực phẩm cho BGH. Phối hợp với các ban ngành có thẩm quyền để tìm ra nguyên nhân gây ngộ độc, tránh gây lây nhiễm bùng phát trong nhà trường.

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

Ban giám hiệu xây dựng kế hoạch kiểm tra công tác VSATTP thường xuyên trong nhà trường.

Các ngày tổ chức ăn bán trú (thứ 2,3,4,5,6) BGH nhà trường chỉ đạo phân công người tiếp nhận suất ăn, kiểm tra chất lượng, định lượng suất ăn, giám sát khâu chia ăn, lưu mẫu thức ăn theo đúng quy định.

Ban bán trú định kỳ tiến hành kiểm tra trực tiếp Công ty cung cấp suất ăn sẵn cho nhà trường 1 tháng / lần.

Ban bán trú định kỳ họp với bộ phận phục vụ bữa ăn bán trú để trao đổi, rút kinh nghiệm và điều chỉnh kịp thời những tồn tại nếu có.

Thực hiện nghiêm túc chế độ báo cáo thống kê việc thực hiện công tác VSATTP trong công tác bán trú với các cơ quan quản lý giáo dục cấp trên.

III. TỔ CHỨC THỰC HIỆN

- Căn cứ các nội dung kế hoạch kiện toàn Ban chỉ đạo về công tác VSATTP của trường.

- Ban chỉ đạo thực hiện công tác tuyên truyền vệ sinh an toàn thực phẩm với CB-GV-NV, phụ huynh đặc biệt là tổ phục vụ bữa ăn bán trú cho học sinh; tổ chức kiểm tra, đánh giá thường xuyên về công tác VSATTP trong trường, kịp thời xử lý những tồn tại không để xảy ra ngộ độc thực phẩm trong trường, kiến nghị, đề xuất với cấp trên, chủ động có giải pháp khắc phục, phòng ngừa.

- Thường xuyên tự kiểm tra nội bộ về công tác VSATTP, bổ sung đồ dùng phục vụ công tác tổ chức bữa ăn bán trú đảm bảo đúng quy định.

- Thực hiện nghiêm túc chế độ thông tin báo cáo theo quy định mọi vấn đề liên quan VSATTP trong nhà trường với lãnh đạo cấp trên.

- Tổ chức sơ kết, tổng kết, thực hiện công tác thống kê, báo cáo theo quy định về mọi vấn đề liên quan VSATTP trong khu vực nhà trường.



Trên đây là kế hoạch công tác vệ sinh an toàn thực phẩm năm học 2021 - 2022 trường THCS Cao Bá Quát, đề nghị Ban bán trú phối hợp với các bộ phận liên quan nghiêm túc triển khai và tổ chức thực hiện có hiệu quả.

Nơi nhận:

- BGH: để chỉ đạo;
- Ban bán trú: để thực hiện;
- Lưu: YT, VT.

HIỆU TRƯỞNG



Vũ Thị Lan Anh