

Số: 54/KH-MNTC

Tự Cường, ngày 26 tháng 9 năm 2023

KẾ HOẠCH

Triển khai vệ sinh an toàn thực phẩm năm học 2023 - 2024

Căn cứ Thông tư Liên tịch số 08/2008/TTLT-BYT-BGDĐT ngày 08 tháng 7 năm 2008 của Bộ Y tế - Bộ Giáo dục và Đào tạo về việc "Hướng dẫn công tác bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm trong các cơ sở giáo dục";

Căn cứ Kế hoạch số 46/KH-MNTC ngày 25/9/2023 của trường mầm non Tự Cường triển khai thực hiện nhiệm vụ năm học 2023 - 2024;

Để đảm bảo tốt công tác vệ sinh an toàn thực phẩm (VSATTP), Trường mầm non Tự Cường xây dựng triển khai kế hoạch "Vệ sinh an toàn thực phẩm" năm học 2023 - 2024 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 trẻ về VSATTP.
- Cải thiện tình hình VSATTP tại trường, lớp; bảo đảm VSATTP phục vụ bữa ăn tại trường cho trẻ & 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, trẻ phải thực hiện nghiêm túc, các quy định về VSATTP, tham gia tuyên truyền về VSATTP.

II. NỘI DUNG

- Tổ chức tuyên truyền, nâng cao nhận thức về công tác VSATTP đến CBGVNV trong trường về Pháp lệnh VSATTP, Luật An toàn thực phẩm, Cẩm nang tổ chức bán trú trong trường Mầm non và các văn bản hướng dẫn của UBND thành phố, Sở GD&ĐT và Y tế.



- Giáo dục cho học sinh có thói quen vệ sinh trong ăn uống thông qua các hoạt động giáo dục hàng ngày ở trường.
- Đảm bảo cấp dưỡng, giáo viên phải thực hiện các quy định về VSATTP trong chế biến thức ăn, chăm sóc trẻ.
- Đảm bảo chế độ lưu mẫu thức ăn qua 24h.
- Trang bị đầy đủ các dụng cụ, đồ dùng bán trú đầu năm học.
- Hợp đồng nguồn cung cấp thực phẩm đảm bảo VSATTP.
- Y tế thường xuyên triển khai phòng, chống các dịch bệnh trong trường học.
- Đảm bảo vệ sinh môi trường, bếp ăn, công trình vệ sinh để phòng, chống ngộ thức ăn.
- Có kế hoạch kiểm tra công tác bán trú thường xuyên và định kỳ.
- Triển khai "*Tháng hành động vì chất lượng VSATTP*".

III. BIỆN PHÁP THỰC HIỆN

- Tuyên truyền giáo dục vệ sinh an toàn thực phẩm trong CBGVNV qua các buổi họp HDSP, về thực hiện các quy định VSATTP, giữ gìn vệ sinh môi trường, phòng chống các dịch bệnh xảy ra ở động vật, gia cầm.
- Kiểm tra các đồ dùng bán trú đảm bảo chất lượng theo qui định của ngành.
- Kiểm tra thường xuyên VSATTP: bếp ăn, chất lượng thực phẩm dụng cụ chế biến, lưu mẫu thức ăn hàng ngày và các hoạt động chăm sóc trẻ.
- Kiểm tra vệ sinh môi trường, để tạo cảnh quan môi trường luôn sạch, đẹp đảm bảo VS.
- Kiểm tra cấp dưỡng việc thực hiện các quy định: quy trình chế biến theo bếp 1 chiều, trang phục nhà bếp, hồ sơ sổ sách, hồ sơ sức khỏe và thực hiện 10 nguyên tắc vàng về VSATTP.
- Kiểm tra giáo viên qua chức năng công việc theo quy định: chuẩn bị phòng ăn, rửa tay trước khi ăn, đeo khẩu trang khi cho trẻ ăn....
- Kiểm tra việc lưu mẫu thức ăn hàng ngày về số lượng, các món ăn trong ngày.
- Kiểm tra nguồn nước sạch và các công trình thoát nước để xử lý kịp thời.
- Thường xuyên kiểm tra chất lượng thực phẩm trước khi ký giao - nhận để phòng tránh ngộ độc thức ăn.

- Giáo dục cho học sinh có thói quen vệ sinh trong ăn uống thông qua các hoạt động giáo dục hàng ngày ở trường.

- Đảm bảo cấp dưỡng, giáo viên phải thực hiện các quy định về VSATTP trong chế biến thức ăn, chăm sóc trẻ.

- Đảm bảo chế độ lưu mẫu thức ăn qua 24h.

- Trang bị đầy đủ các dụng cụ, đồ dùng bán trú đầu năm học.

- Hợp đồng nguồn cung cấp thực phẩm đảm bảo VSATTP.

- Y tế thường xuyên triển khai phòng, chống các dịch bệnh trong trường học.

- Đảm bảo vệ sinh môi trường, bếp ăn, công trình vệ sinh để phòng, chống ngộ thức ăn.

- Có kế hoạch kiểm tra công tác bán trú thường xuyên và định kỳ.

- Triển khai "*Tháng hành động vì chất lượng VSATTP*".

III. BIỆN PHÁP THỰC HIỆN

- Tuyên truyền giáo dục vệ sinh an toàn thực phẩm trong CBGVNV qua các buổi họp HĐSP, về thực hiện các quy định VSATTP, giữ gìn vệ sinh môi trường, phòng chống các dịch bệnh xảy ra ở động vật, gia cầm.

- Kiểm tra các đồ dùng bán trú đảm bảo chất lượng theo qui định của ngành.

- Kiểm tra thường xuyên VSATTP: bếp ăn, chất lượng thực phẩm dụng cụ chế biến, lưu mẫu thức ăn hàng ngày và các hoạt động chăm sóc trẻ.

- Kiểm tra vệ sinh môi trường, để tạo cảnh quan môi trường luôn sạch, đẹp đảm bảo VS.

- Kiểm tra cấp dưỡng việc thực hiện các quy định: quy trình chế biến theo bếp 1 chiều, trang phục nhà bếp, hồ sơ sổ sách, hồ sơ sức khỏe và thực hiện 10 nguyên tắc vàng về VSATTP.

- Kiểm tra giáo viên qua chức năng công việc theo quy định: chuẩn bị phòng ăn, rửa tay trước khi ăn, đeo khẩu trang khi cho trẻ ăn....

- Kiểm tra việc lưu mẫu thức ăn hàng ngày về số lượng, các món ăn trong ngày.

- Kiểm tra nguồn nước sạch và các công trình thoát nước để xử lý kịp thời.

- Thường xuyên kiểm tra chất lượng thực phẩm trước khi ký giao - nhận để phòng tránh ngộ độc thức ăn.



- Các dụng cụ chế biến, đồ dùng của trẻ phải được vệ sinh, hấp sấy khô trước giờ cho ăn.

- Giáo dục cho trẻ tích cực tham gia giữ vệ sinh đảm bảo an toàn thực phẩm như: lao động tự phục vụ, giữ vệ sinh trường, lớp, rèn thói quen vệ sinh cá nhân và các hành vi văn minh nơi công cộng, tạo môi trường thân thiện trong trường học.

Trên đây là kế hoạch triển khai công tác vệ sinh an toàn thực phẩm của trường Mầm non Tự Cường năm học 2023 - 2024. Nhà trường yêu cầu bộ phận phụ trách công tác y tế, giáo viên chủ nhiệm, cô nuôi và các bộ phận liên quan nghiêm túc thực hiện. Trong quá trình thực hiện nhiệm vụ, nếu có khó khăn, vướng mắc cần phản ánh kịp thời về bộ phận phụ trách để được giải đáp và kịp thời chỉ đạo giải quyết./.

Nơi nhận:

- Các lớp, bếp (t/h);
- Lưu: HSYT.

HIỆU TRƯỞNG
MẦM NON
TỰ CƯỜNG
Trần Thị Kim Chi