

Số: 327 / KH-MNTL1

Tân Lập, ngày 05 tháng 10 năm 2024

KẾ HOẠCH
Vệ sinh an toàn thực phẩm
Năm học: 2024 – 2025

Căn cứ và thông tư liên tịch 13/2016/TTLT-BGDĐT-BYT ngày 12 tháng 5 năm 2016 của Bộ giáo dục và đào tạo và Bộ y tế quy định về công tác y tế trường học;

Căn cứ công văn số 2080/GDĐT-MN ngày 04 tháng 10 năm 2024 của Phòng Giáo dục và Đào tạo thành phố Nha Trang về việc tăng cường công tác bảo đảm an toàn thực phẩm, phòng chống ngộ độc trên địa bàn thành phố;

Thực hiện nhiệm vụ năm học 2024 - 2025 trường MN Tân Lập 1 xây dựng kế hoạch vệ sinh an toàn thực phẩm như sau:

I. MỤC TIÊU

Giúp cho cán bộ giáo viên, công nhân viên, học sinh trong trường hiểu đúng, làm đúng và dùng đúng thực phẩm, xây dựng thực đơn đảm bảo dinh dưỡng cho trẻ.

Huy động toàn thể cán bộ giáo viên, công nhân viên, học sinh trong trường tham gia phổ biến, tuyên truyền về luật an toàn thực phẩm, các văn bản quy phạm pháp luật về VSATTP, cung cấp các kiến thức trong việc sản xuất, chế biến, sử dụng thực phẩm an toàn nhằm hạn chế tối đa ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền nhiễm qua thực phẩm.

Tiếp tục duy trì và nâng cao vai trò, trách nhiệm của các bộ phận quản lý, bếp ăn tập thể, người tiêu dùng trong đó có giáo viên, công nhân viên và học sinh trong nhà trường đối với công tác đảm bảo VSATTP.

II. BIỆN PHÁP THỰC HIỆN

Thành lập Ban chăm sóc sức khỏe học sinh năm học 2024 - 2025.

Phối hợp với phụ huynh và các đoàn thể trong nhà trường để triển khai quán triệt cho toàn trường học tập các văn bản, nghị quyết về vệ sinh dinh dưỡng, phòng chống bệnh tật cho trẻ, vệ sinh ATTP... để góp phần nâng cao ý thức trách nhiệm của từng cá nhân trong nhà trường để đảm bảo mục tiêu, yêu cầu đề ra.

Hàng tháng ban vệ sinh đánh giá, kiểm tra vệ sinh môi trường, vệ sinh cá nhân cô và trẻ các lớp, các bộ phận để rút kinh nghiệm.

III. NỘI DUNG

1. Triển khai thực hiện kịp thời các văn bản, chỉ thị của cấp trên về vệ sinh ATTP; vệ sinh môi trường; vệ sinh học đường

- Luật an toàn thực phẩm và các thông tư hướng dẫn thực hiện luật an toàn thực phẩm; Luật bảo vệ người tiêu dùng;

- Các quy định về điều kiện cơ sở trang thiết bị, dụng cụ trong chế biến thực phẩm;

- Các tiêu chuẩn, quy chuẩn kỹ thuật về thực phẩm;

- Các quy định về cấp giấy chứng nhận đủ điều kiện VSATTP, khám sức khỏe cho người trực tiếp chế biến thực phẩm, học tập kiến thức về VSATTP;

- Các quy định về xử phạt vi phạm hành chính trong lĩnh vực y tế.

2. Giáo dục cho học sinh, phụ huynh những kiến thức, hiểu biết về công tác đảm bảo chất lượng VSATTP trong trường học, chấp hành tốt các nội qui của nhà trường về VSATTP để bảo vệ sức khỏe cho bản thân. Không ăn quà vặt, các thức ăn đã ôi thiu, thực phẩm không rõ nguồn gốc, quá hạn sử dụng... Ban kiểm tra nghiêm cấm bán hàng rong trước cổng trường để tạo môi trường xanh – sạch – đẹp. Đối với các lớp học cần dọn dẹp, vệ sinh đồ dùng đồ chơi sạch sẽ, lớp học thoáng mát. Chú ý vấn đề nhà vệ sinh, tránh mùi hôi ảnh hưởng đến lớp học và môi trường xung quanh. Tuyên truyền cho người thân, gia đình hiểu và thực hiện tốt công tác đảm bảo chất lượng VSATTP.

3. Đối với cán bộ giáo viên cần đưa nội dung giáo dục ý thức học sinh những hiểu biết về công tác đảm bảo vệ sinh, giữ trường lớp xanh, sạch, đẹp, xây dựng môi trường thân thiện, học sinh tích cực.

4. Đối bếp ăn tập thể cần thực hiện nghiêm túc các nội dung sau

- Tất cả cấp dưỡng, giáo viên phải được khám sức khỏe định kỳ hàng năm theo quy định của cơ quan y tế và có giấy chứng nhận tập huấn kiến thức VSATTP;

- Đảm bảo “10 nguyên tắc vàng chế biến thực phẩm an toàn” và “5 chìa khóa vàng để có thực phẩm an toàn”;

- Bếp ăn phải được thiết kế và thực hiện chế biến theo "Qui trình một chiều";

- Các loại hàng hóa mua dùng để chế biến thực phẩm phải có hợp đồng mua bán (thực hiện có thời hạn theo từng năm học), các hóa đơn, chứng từ phải hợp lệ, rõ ràng. Chỉ sử dụng những sản phẩm có nguồn gốc, nhãn mác rõ ràng và đã được kiểm định của cơ quan chức năng nhất là các chất phụ gia;

- Hạn chế tối đa hoặc nghiêm cấm việc sử dụng các sản phẩm chế biến từ thịt những loại vật nuôi, gia cầm, thủy cầm trong thời gian có các dịch bệnh (lợn tai xanh, lở mồm long móng, H5N1...) xảy ra;

- Thực hiện lưu thức ăn sau 24 giờ và phải có tủ riêng dành để lưu mẫu thức ăn, không dùng chung với các thức ăn khác để tránh lây nhiễm chéo. Thực hiện kiểm thực 3 bước chặt chẽ theo quy định;

- Nhà ăn sạch sẽ, thoáng mát, dụng cụ chế biến thức ăn phải để riêng từng khu vực, đảm bảo vệ sinh;

- Các thực phẩm đạt cách mặt đất 60cm, đối với thực phẩm trong kho, cách mặt đất 20cm, cách tường 30cm và cần phân chia thực phẩm theo khu vực khoa học.

5. Đối với học sinh cần giáo dục trẻ rửa tay bằng xà phòng trước khi ăn, sau khi đi vệ sinh.

6. Xây dựng kế hoạch kiểm tra, giám sát, đánh giá việc thực hiện các quy định của pháp luật về vệ sinh dinh dưỡng - vệ sinh an toàn thực phẩm - Y tế học đường trong nhà trường.

7. Bồi dưỡng kiến thức về vệ sinh ATTP cho giáo viên, nhân viên, giáo dục học sinh có ý thức trong việc ăn uống, sinh hoạt, giữ gìn môi trường xanh, sạch, đẹp.

8. Kiểm soát chặt chẽ chuỗi cung cấp thực phẩm của bạn hàng.

9. Thường xuyên vệ sinh nhóm lớp, khu vực trường sạch sẽ, sắp xếp đồ dùng gọn gàng, đúng quy định.

10. Đưa nội dung giáo dục vệ sinh dinh dưỡng; VSATTP; Y tế học đường vào chương trình giáo dục.

IV. KẾ HOẠCH CỤ THỂ

Tháng 09 + 10 / 2024

Thành lập Ban chăm sóc sức khỏe học sinh năm học 2024 - 2025, y tế học đường.

Triển khai chuyên đề tính khẩu phần ăn bằng phân mềm Nutrikisd; Một số tai nạn thương tích thường gặp ở trẻ mầm non cho giáo viên.

Kiểm tra trang trí, vệ sinh nhóm lớp, các bộ phận đầu năm học.

Kiểm tra vệ sinh cuối tháng ở nhóm, lớp và các bộ phận khác.

Xét nghiệm nguồn nước sinh hoạt.

Tổ chức khám sức khỏe cho học sinh đầu năm, ban giám hiệu, giáo viên và nhân viên cấp dưỡng khám sức khỏe.

Tổ chức cho CB, GV, CNV bồi dưỡng kiến thức vệ sinh an toàn thực phẩm.

Ký hợp đồng bạn hàng về các loại thực phẩm đảm bảo an toàn chất lượng.

Thực hiện tốt công tác bán trú, kiểm thực ba bước và lưu mẫu đầy đủ.

Tháng 11+12/ 2024

Kiểm tra vệ sinh cuối tháng ở các nhóm, lớp và các bộ phận.

Đánh giá bảng điểm vệ sinh trường lớp đợt 1.

Tiếp tục bồi dưỡng chuyên đề vệ sinh an toàn thực phẩm cho cấp dưỡng.

Giám sát giờ chế biến của cấp dưỡng.

Tháng 1+2/ 2025

Kiểm tra vệ sinh cuối tháng ở các nhóm, lớp và các bộ phận.

Kiểm tra sổ sách lưu, hủy mẫu thực phẩm.

Sơ kết, rút kinh nghiệm học kỳ I.

Phòng chống các bệnh thường gặp ở trẻ theo mùa trong năm.

Chấm điểm vệ sinh học kì I.

Tháng 3+4 /2025

Tổng vệ sinh toàn trường phòng chống dịch bệnh truyền nhiễm.

Tập huấn và tuyên truyền công tác phòng chống dịch bệnh như sốt xuất huyết, tay- chân – miệng, đậu mùa khi...

Kiểm tra vệ sinh cuối tháng ở các nhóm, lớp và các bộ phận.

Đánh giá bảng điểm vệ sinh trường lớp đợt 2.

Tháng 5+6+7/2025

Xét nghiệm nguồn nước sinh hoạt.

Kiểm tra vệ sinh cá nhân cô và trẻ hàng ngày.

Hướng dẫn cán bộ, công nhân viên, học sinh đeo khẩu trang đúng cách, thường xuyên rửa tay bằng xà phòng hoặc nước sát khuẩn tay nhanh.

Thực hiện chế độ kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn hàng ngày đúng theo quy định.

Đảm bảo nhập thực phẩm hàng ngày tươi ngon, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.

Tổng kết và đánh giá kết quả thực hiện công tác vệ sinh môi trường, vệ sinh an toàn thực phẩm, công tác y tế trường học gửi về Phòng giáo dục và trung tâm y tế thành phố Nha Trang.

Nơi nhận:

- Ban giám sát VSATTP;
- Lưu: HT, VT.

PHÓ HIỆU TRƯỞNG

Hà Thị Hồng Tuyên