

Số: 266 /KH-MN

Phương Nam, ngày 26 tháng 8 năm 2024

KẾ HOẠCH

Bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm, phòng chống ngộ độc thực phẩm Năm học 2024 -2025

Căn cứ Thông tư Liên tịch của bộ Y tế- Bộ GD&ĐT (số 08/2008/TTLT-BYT –BGDĐT ngày 8 tháng 7 năm 2008) Về việc hướng dẫn công tác đảm bảo vệ sinh ATTP trong các cơ sở giáo dục.

Căn cứ Thông tư Liên tịch số 22/2013/TTLT-BYT –BGDĐT ngày 18 tháng 6 năm 2013 của Bộ Y tế - Bộ Giáo dục và Đào tạo thông tư quy định đánh giá công tác y tế tại các cơ sở giáo dục mầm non.

Căn cứ kế hoạch số /KH-MNPN ngày .. tháng 10 năm 2024 kế hoạch thực hiện nhiệm vụ năm học của Trường mầm non Phương Nam.

Nhằm đảm bảo tốt công tác vệ sinh an toàn thực phẩm (VSATTP), Phòng ngộ độc thực phẩm Trường Mầm non Phương Nam xây dựng kế hoạch vệ sinh an toàn thực phẩm, phòng chống ngộ độc thực phẩm trong nhà trường năm học 2024 - 2025 như sau:

I. Mục đích, yêu cầu

Xây dựng và thực hiện kế hoạch kiểm tra, giám sát việc thực hiện các quy định của pháp luật về VSATTP trong trường học.

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 ăn uống tại trường.

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

CB-GV-NV, học sinh thực hiện nghiêm túc các qui định về VSATTP, tham gia tuyên truyền về VSATTP.

II. Nội dung

Đảm bảo nguồn cung cấp thực phẩm an toàn.

Đảm bảo vệ sinh trong chế biến, lưu mẫu thực phẩm 24h.

Đảm bảo chất lượng bữa ăn, vệ sinh cá nhân trẻ.

Tổ chức tuyên truyền, nâng cao nhận thức về công tác VSATTP đến Cán bộ GV CNV và học sinh trong trường

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 mẫu phải thực hiện các qui định về VSATTP khi cho học sinh bán trú ăn, ngủ và chăm sóc học sinh.

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

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

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

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

III. Biện pháp

1. Đảm bảo nguồn cung cấp thực phẩm an toàn

Hợp đồng để cung ứng về nguồn thực phẩm đảm bảo chất lượng VSATTP ngay từ đầu năm học.

Kiểm tra chất lượng thực phẩm hàng ngày trước khi ký giao - nhận để phòng tránh ngộ độc thức ăn.

2. Đảm bảo vệ sinh trong chế biến, lưu mẫu thực phẩm 24h

Kiểm tra các đồ dùng bán trú đảm bảo chất lượng theo quy định của ngành (Số lượng đồ dùng đủ về số lượng và đảm bảo chất lượng theo yêu cầu).

Kiểm tra bộ phận cấp dưỡng về việc thực hiện các quy định: Quy trình chế biến theo bếp ăn 1 chiều, trang phục nhà bếp, hồ sơ sức khỏe và thực hiện 10 nguyên tắc vàng về VSATTP. Việc khử độc bằng máy thức ăn trước khi chế biến.

Kiểm tra thường xuyên VSATTP (có biên bản đánh giá): Bếp ăn, chất lượng thực phẩm dụng cụ chế biến, lưu mẫu thức ăn hàng ngày và các hoạt động chăm sóc học sinh.

Kiểm tra việc lưu mẫu thức ăn hàng ngày về số lượng, các món ăn trong ngày, có dán nhãn niêm phong cho các hộp đựng mẫu thức ăn.

Các dụng cụ chế biến, đồ dùng của học sinh phải được vệ sinh, tráng nước sôi trước giờ cho ăn.

Kiểm tra nguồn nước sạch và các công trình thoát nước để xử lý kịp thời, kiểm tra chất lượng nguồn nước phục vụ cho nhà trường theo định kỳ.

Kiểm tra công tác bán trú trong năm học theo kế hoạch của trường, thường xuyên kiểm tra công tác chế biến món ăn của nhà bếp.

Đảm bảo chế độ lưu giữ thức ăn qua 24h.

Thực hiện đúng yêu cầu sổ kiểm thực 3 bước.

3. Đảm bảo chất lượng bữa ăn, vệ sinh cá nhân trẻ

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

Kiểm tra việc vệ sinh cá nhân của trẻ: chuẩn bị phòng ăn, rửa tay trước khi ăn, đeo khẩu trang y tế khi cho trẻ ăn.

Việc chăm sóc bữa ăn cho trẻ, cho trẻ ăn hết suất ăn, công tác vệ sinh sau khi ăn(đánh răng, rửa mặt, tay)

4. Thực hiện tốt công tác tuyên truyền

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" 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 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.

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

Y tế thường xuyên triển khai phòng, chống các bệnh truyền nhiễm...).

Trên đây là kế hoạch triển khai công tác vệ sinh an toàn thực phẩm của trường MN Phương Nam năm học 2024 -2025.

Nơi nhận:

- Ban giám hiệu
- Y tế, gv(t/h)
- Lưu.

PHÓ HIỆU TRƯỞNG



Vũ Thị Phiên

KẾ HOẠCH TRIỂN KHAI VSATTP HÀNG THÁNG
Năm học 2024 -2025

Tháng	Nội dung công việc	Ghi chú
08/2024	- KT VS môi trường, các trang thiết bị đồ dùng bán trú để mua sắm, bổ sung. - Hợp đồng về cung ứng nguồn thực phẩm đảm bảo VSATTP. - Thiết lập và ghi chép đầy đủ theo yêu cầu sổ kiểm thực 3 bước và chế độ lưu mẫu thức ăn 24h. - Hướng dẫn các lớp làm ký hiệu đồ dùng cá nhân của trẻ để đảm bảo công tác vệ sinh.	
09/2024	- KT các điều kiện đảm bảo VSATTP ở bếp ăn: VS bếp, dụng cụ chế biến. - Kiểm tra đồ dùng bán trú của học sinh (Ca, bát, khăn...). - Ghi chép đầy đủ theo yêu cầu sổ kiểm thực 3 bước và chế độ lưu mẫu thức ăn 24h. - Theo dõi lịch vệ sinh đồ dùng, vệ sinh cá nhân của trẻ, vệ sinh môi trường bên trong và bên ngoài lớp học.	
10/2024	- Thực hiện lưu mẫu thức ăn chín 24h - KT hồ sơ cá nhân của cấp dưỡng: sức khỏe, giấy chứng nhận nấu ăn. - Ghi chép đầy đủ theo yêu cầu sổ kiểm thực 3 bước và chế độ lưu mẫu thức ăn 24h. - Theo dõi lịch vệ sinh đồ dùng, vệ sinh cá nhân của trẻ, vệ sinh môi trường bên trong và bên ngoài lớp học.	
11/2024	- KT VSATTP: tiếp nhận thực phẩm, quy trình chế biến, vệ sinh dụng cụ, đồ dùng bán trú. - Thực hiện lưu mẫu thức ăn chín 24h. - Ghi chép đầy đủ theo yêu cầu sổ kiểm thực 3 bước và chế độ lưu mẫu thức ăn 24h. - Theo dõi phòng chống dịch bệnh, vệ sinh cá nhân, vệ sinh môi trường.	
12/2024	- KT VSATTP: Tiếp nhận thực phẩm, qui trình chế biến, vệ sinh dụng cụ, đồ dùng bán trú.	

	- Ghi chép đầy đủ theo yêu cầu sổ kiểm thực 3 bước và chế độ lưu mẫu thức ăn 24h. - Theo dõi lịch vệ sinh đồ dùng, vệ sinh cá nhân của trẻ, vệ sinh môi trường bên trong và bên ngoài lớp học.	
01/2025	- KT VSATTP: tiếp nhận thực phẩm, qui trình chế biến, vệ sinh dụng cụ, đồ dùng bán trú. - Ghi chép đầy đủ theo yêu cầu sổ kiểm thực 3 bước và chế độ lưu mẫu thức ăn 24h. - Kiểm tra công tác thực hiện VSATTP nhà bếp, lớp học. - Theo dõi lịch vệ sinh đồ dùng, vệ sinh cá nhân của trẻ, vệ sinh môi trường bên trong và bên ngoài lớp học. - Theo dõi thực đơn cho trẻ ăn hàng ngày. - KT tổng vệ sinh đồ dùng bán trú chuẩn bị nghỉ tết.	
02/2025	- VS trường, lớp chuẩn bị nghỉ tết. - Ghi chép đầy đủ theo yêu cầu sổ kiểm thực 3 bước và chế độ lưu mẫu thức ăn 24h. - KT vệ sinh môi trường, bếp ăn, các đồ dùng bán trú và các điều kiện khác sau nghỉ tết. - Theo dõi lịch vệ sinh đồ dùng, vệ sinh cá nhân của trẻ, vệ sinh môi trường bên trong và bên ngoài lớp học.	
03/2025	- KT nguồn cung ứng thực phẩm phòng chống dịch bệnh - Ghi chép đầy đủ theo yêu cầu sổ kiểm thực 3 bước và chế độ lưu mẫu thức ăn 24h. - Theo dõi lịch vệ sinh đồ dùng, vệ sinh cá nhân của trẻ, vệ sinh môi trường bên trong và bên ngoài lớp học.	
04/2025	- Hưởng ứng - Triển khai "Tháng hành động về chất lượng VSATTP". - Theo dõi lịch vệ sinh đồ dùng, vệ sinh cá nhân của trẻ, vệ sinh môi trường bên trong và bên ngoài lớp học. - Kiểm tra công tác thực hiện VSATTP nhà bếp, lớp học. - Ghi chép đầy đủ theo yêu cầu sổ kiểm thực 3 bước và chế độ lưu mẫu thức ăn 24h.	
05/2025	- Theo dõi lịch vệ sinh đồ dùng, vệ sinh cá nhân của trẻ, vệ sinh môi trường bên trong và bên ngoài lớp học. - Ghi chép đầy đủ theo yêu cầu sổ kiểm thực 3 bước và chế độ lưu mẫu thức ăn 24h. - Báo cáo tổng kết	