

UBND HUYỆN KHOÁI CHÂU
TRƯỜNG MẦM NON HÀM TỬ

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc Lập - Tự Do - Hạnh Phúc

Hàm Tử, ngày 20 tháng 9 năm 2024

KẾ HOẠCH
TRIỂN KHAI VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM, PHÒNG CHỐNG NGỘ
ĐỘC THỰC PHẨM TẠI NHÀ TRƯỜNG
NĂM HỌC 2024 - 2025

Căn cứ vào Quyết định số 41/2005/QĐ-BYT ban hành về "Quy định điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm";

Thực hiện kế hoạch nhiệm vụ năm học **2024 - 2025** của trường Mầm non Hàm Tử;

Căn cứ tình hình thực tế của nhà trường;

Để đảm bảo tốt công tác vệ sinh an toàn thực phẩm (VSATTP), phòng, chống ngộ độc thực phẩm tại nhà trường. Trường Mầm non Hàm Tử xây dựng triển khai kế hoạch vệ sinh an toàn thực phẩm, phòng, chống ngộ độc thực phẩm tại nhà trường năm học **2024 - 2025** 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 nhiễm qua đường thực phẩm.

- Cán bộ, giáo viên, nhân viên phải thực hiện nghiêm túc các quy định về VSATTP, tham gia tuyên truyền về VSATTP tới các bậc phụ huynh và cộng đồng.

- 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.

II. Nội dung

- Tổ chức tuyên truyền, nâng cao nhận thức về công tác VSATTP đến cán bộ, giáo viên, nhân viên trong nhà trường về "Pháp lệnh VSATTP", "Luật An toàn thực phẩm", "Cẩm nang tổ chức bán trú trong trường học" và các văn bản hướng dẫn của Ủy ban nhân dân huyện, Phòng GD&ĐT và Trung tâm Y tế huyện Khoái Châu.

- Giáo dục cho trẻ mầm non có thói quen vệ sinh trong ăn uống thông qua các hoạt động giáo dục hàng ngày ở trường, lớp.

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

- Đảm bảo chế độ lưu giữ thức ăn qua 24 giờ.

- Trang bị đầy đủ các dụng cụ, đồ dùng bán trú ngay 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 độc 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

- Tuyên truyền giáo dục vệ sinh an toàn thực phẩm trong cán bộ, giáo viên, nhân viên qua các buổi họp Hội đồng nhà trường, buổi họp phụ huynh học sinh về thực hiện các quy định về 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 quy định của ngành.
- Thành lập đoàn kiểm tra bán trú toàn diện trong năm học theo kế hoạch của trường.
- 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 trẻ.
- Hợp đồng với "Cơ sở sản xuất, chế biến thực phẩm" có uy tín, đảm bảo để cung ứng về nguồn thực phẩm đảm bảo chất lượng VSATTP có chứng nhận của UBND xã đang quản lý chủ đại diện có trách nhiệm về "Cơ sở sản xuất, chế biến thực phẩm".
- Kiểm tra vệ sinh môi trường, để tạo cảnh quan môi trường luôn sạch, đẹp đảm bảo vệ sinh.
- 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 thực hiện giờ ăn cho trẻ với chức năng công việc theo qui định: Chuẩn bị phòng ăn, rửa tay trước khi ăn, đeo khẩu trang khi cho 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, tráng nước sôi 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.
- Nhà trường chỉ đạo giáo viên thường xuyên dọn vệ sinh trường lớp sạch sẽ, hướng dẫn trẻ sử dụng đúng đồ dùng cá nhân của mình hướng dẫn trẻ rửa tay theo 6 bước, thường xuyên sát khuẩn tay. Cô nuôi thường xuyên dọn vệ sinh nhà bếp sạch sẽ chế biến đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.

Trên đây là kế hoạch triển khai VSATTP, chống ngộ độc thực phẩm năm học 2024 - 2025 của trường Mầm non Hàm Tử, đề nghị toàn bộ cán bộ giáo viên, nhân viên, các bộ phận liên quan thực hiện với tinh thần nghiêm túc,

NGƯỜI XÂY DỰNG



Đàm Thị Thạo

HIỆU TRƯỞNG



Nguyễn Thị Hải