

Số: /KH-TrMNHM

Thanh Minh, ngày 08 tháng 02 năm 2023

## KẾ HOẠCH

### ĐẢM BẢO VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM NĂM 2023

Thực hiện công văn số 139/KH-PGDĐT, ngày 03 tháng 02 năm 2023 của phòng GD&ĐT thành phố Điện Biên Phủ, về Kế hoạch đảm bảo Vệ sinh an toàn thực phẩm năm 2023 tại các cơ sở giáo dục Mầm non, Tiểu học, THCS, THPTCS trên địa bàn thành phố Điện Biên Phủ.

Ban chỉ đạo vệ sinh ATTP Trường Mầm non Hóa Mi xây dựng kế hoạch đảm bảo VSATTP năm học 2023 với các nội dung cụ thể như sau:

#### I. MỤC TIÊU

##### 1. Mục tiêu chung

- Tăng cường sự lãnh đạo của các cấp, Ban Giám hiệu nhà trường đối với công tác an toàn thực phẩm trong nhà trường.
- Nâng cao năng lực quản lý chất lượng, an toàn thực phẩm, đảm bảo chất lượng an toàn thực phẩm, góp phần cải thiện chất lượng cuộc sống, bảo vệ sức khỏe của cán bộ, giáo viên, nhân viên và học sinh trong nhà trường.
- Tăng cường kiến thức an toàn vệ sinh thực phẩm, thay đổi hành vi vệ sinh cá nhân, vệ sinh môi trường trong nhà trường, tạo điều kiện phát triển về thể chất và tinh thần, có sức khỏe tốt để học tập cho học sinh trong nhà trường.

##### 2. Mục tiêu cụ thể

- Xây dựng kế hoạch đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm. Thực hiện tốt việc lồng ghép hoạt động tuyên truyền an toàn thực phẩm trong các hoạt động giáo dục.
- 100% cán bộ, giáo viên, học sinh trong nhà trường được truyền thông, tiếp cận những kiến thức cơ bản đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.
- Nhà trường có bếp ăn bán trú thực hiện tốt công tác đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Phân đấu không để tình trạng ngộ độc thực phẩm xảy ra tại đơn vị.

#### II. NỘI DUNG

##### 1. Công tác lãnh đạo, chỉ đạo

- Tiếp tục quán triệt triển khai thực hiện Chỉ thị số 17/CT-TTg ngày 13/4/2020 của Thủ tướng Chính phủ tăng cường trách nhiệm quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm trong tình hình mới; Tăng cường vai trò lãnh đạo, chỉ đạo và nêu cao vai trò trách nhiệm của người đứng đầu trong công tác đảm bảo an

toàn thực phẩm góp phần đảm bảo sức khỏe cho cán bộ, giáo viên, nhân viên và học sinh.

- Thực hiện tốt cơ chế phối hợp liên ngành. Chủ động phối hợp với các đơn vị y tế trên địa bàn xã trong việc triển khai các hoạt động đảm bảo an toàn thực phẩm.

- Thực hiện các văn bản quy phạm pháp luật về quản lý VSATTP, đặc biệt là Luật An toàn thực phẩm, các văn bản mới ban hành của Nhà nước về lĩnh vực an toàn thực phẩm đang còn hiệu lực.

- Duy trì tốt hoạt động của Ban chỉ đạo VSATTP trong nhà trường.

- Tăng cường hoạt động kiểm tra giám sát việc thực hiện các quy định của pháp luật về VSATTP, kịp thời xử lý nghiêm các trường hợp vi phạm.

## **2. Công tác truyền thông giáo dục về VSATTP**

- Đẩy mạnh công tác tuyên truyền trên các phương tiện thông tin, đặc biệt tập trung vào các đợt cao điểm như: Tết Nguyên đán, Tháng hành động vì chất lượng VSATTP, tết Trung thu, các lễ hội, các sự kiện lớn diễn ra trên địa bàn.

- Tuyên truyền giáo dục kiến thức về VSATTP và các văn bản quy phạm pháp luật, trọng tâm là tuyên truyền luật An toàn thực phẩm, Nghị định 115/2018/NĐ-CP cho người sản xuất, chế biến, kinh doanh và người tiêu dùng. Nội dung tuyên truyền đa dạng: tuyên truyền qua các hoạt động tập thể, qua các buổi họp chuyên môn, chuyên đề, qua loa phát thanh của nhà trường, treo băng zôn khẩu hiệu vào các đợt cao điểm.

- Tạo điều kiện cho cán bộ y tế trường tham gia các đợt tập huấn nhằm nâng cao kiến thức và kỹ năng truyền thông do các Sở, ngành tổ chức.

- Triển khai kịp thời các văn bản pháp quy mới về quản lý VSATTP tới cán bộ, giáo viên, nhân viên trong nhà trường.

## **3. Phối hợp liên ngành trong công tác kiểm tra, giám sát bảo đảm VSATTP**

- Phối hợp với ngành y tế và các cơ quan đơn vị liên quan thực hiện tốt công tác kiểm tra, giám sát bảo đảm VSATTP tại nhà trường

## **4. Công tác kiểm tra, giám sát**

- Nhà trường thường xuyên kiểm tra, giám sát bếp ăn bán trú, bảo đảm VSATTP tại bếp ăn nhà trường.

## **III. KINH PHÍ THỰC HIỆN**

- Kinh phí thực hiện từ nguồn kinh phí được giao hằng năm và nguồn vận động tài trợ các cá nhân, các tổ chức xã hội và các nguồn lực khác.

## **VI. TỔ CHỨC THỰC HIỆN**

### **1. Ban chỉ đạo công tác bán trú**

- Xây dựng kế hoạch, tổ chức triển khai thực hiện kế hoạch một cách hiệu quả, thiết thực, phù hợp với điều kiện thực tiễn của nhà trường.

- Đảm bảo bếp ăn bán trú có hợp đồng với cơ sở sản xuất kinh doanh thực phẩm an toàn và kiểm tra nguồn gốc thực phẩm., khắc phục hậu quả khi xảy ra sự cố về ATTP, dịch bệnh tại trường

- Phối hợp với Phòng y tế, TTYT và TYT xã triển khai các biện pháp điều tra

- Tăng cường công tác tuyên truyền, hướng dẫn cho trẻ em, nhân viên chế biến thực phẩm thực hiện tốt các biện pháp vệ sinh cá nhân, vệ sinh ăn uống, vệ sinh bếp ăn, thực hành đúng về an toàn thực phẩm; sử dụng phụ gia thực phẩm an toàn, kiểm soát nguồn nguyên liệu thực phẩm an toàn, nhận biết, sử dụng thực phẩm, thức ăn đảm bảo an toàn; tuyệt đối không sử dụng thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm, phụ gia thực phẩm không rõ nguồn gốc xuất xứ rõ ràng, không đảm bảo an toàn thực phẩm, bị ôi thiu, mốc, hỏng để chế biến thức ăn trong nhà trường... phòng, chống dịch bệnh lây truyền qua thực phẩm. Lòng ghép các chương trình giáo dục về dinh dưỡng hợp lý và vận động thể lực phù hợp với trẻ em trong nhà trường. Đẩy mạnh thông tin truyền thông về phòng, chống tác hại của việc lạm dụng rượu bia và đồ uống có cồn đối với sức khỏe và xã hội.

- Tăng cường quản lý công tác đảm bảo an toàn thực phẩm; kiểm tra, giám sát nguồn gốc thực phẩm và chế biến thực phẩm tại trường; không để xảy ra ngộ độc thực phẩm trong nhà trường. Kiên quyết không để các đơn vị cung cấp thực phẩm, chế biến suất ăn sẵn không chấp hành đầy đủ các quy định về an toàn thực phẩm, không có giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm cung cấp thực phẩm hoặc suất ăn cho các cơ sở giáo dục, các trường học bán trú.

## **2. Nhân viên y tế:**

- Phụ trách công tác triển khai các hoạt động đảm bảo VSATTP trong trường

- Theo dõi giám sát tình hình sức khỏe học sinh, kịp thời thông báo cho BGH khi thấy có biểu hiện bất thường trong thức ăn của học sinh hoặc nghi ngờ có ngộ độc thực phẩm; những trường hợp mắc/nghi mắc bệnh để kịp thời thực hiện các biện pháp phòng, chống dịch bệnh và cơ quan y tế địa phương khi có trường hợp ngộ độc xảy ra trong nhà trường trường.

- Trực tiếp kiểm tra lưu mẫu thức ăn hàng ngày về số lượng, các món ăn trong ngày

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

- Nhân viên y tế đẩy mạnh thông tin truyền thông về đảm bảo Vệ sinh an toàn thực phẩm phòng, chống tác hại của việc lạm dụng rượu bia và đồ uống có cồn đối với sức khỏe và xã hội.

## **3. Đối với giáo viên, cô nuôi**

- Thực hiện Kế hoạch số 26/KH-MNHHM ngày 30/08/2022 của Trường mầm non Hòa Mi về Kế hoạch công tác bán trú năm học 2022-2023

- Làm tốt công tác đảm bảo an vệ sinh toàn thực phẩm cho trẻ.

- Giáo viên lồng ghép các chương trình giáo dục về dinh dưỡng hợp lý và vận động thể lực phù hợp với trẻ em trong nhà trường. Hướng dẫn cho học sinh thực hiện tốt các biện pháp vệ sinh cá nhân, vệ sinh ăn uống, vệ sinh bếp ăn, thực hành đúng về an toàn thực phẩm

- Giám sát công tác y tế trường học

- Cô nuôi đi dự giờ, giờ ăn của trẻ để rút kinh nghiệm trong công tác chế biến thức ăn cho trẻ.

#### **4. Bảo vệ:**

- Thực hiện Kế hoạch số 26/KH-MNHHM ngày 30/08/2022 của Trường mầm non Hòa Mi về Kế hoạch công tác bán trú năm học 2022-2023

- Xử lý rác thải kịp thời đúng quy định

- Nhắc nhở học sinh, phụ huynh bỏ rác đúng nơi quy định

#### **5. Đối với phụ huynh học sinh**

Phát huy vai trò của Ban đại diện Cha mẹ học sinh trong việc giám sát an toàn thực phẩm tại bếp ăn tập thể; kịp thời báo cáo với ban giám hiệu nhà trường khi có trường hợp ngộ độc xảy ra trong trường học.

Trên đây là Kế hoạch đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm năm 2023 của trường Mầm non Hòa Mi thành phố Điện Biên Phủ./.

*Nơi nhận:*

-CBGVNV: để thực hiện

-CMHS: để tuyên truyền và phối hợp th/h

- Lưu: VT

**TRƯỞNG BAN CHỈ ĐẠO  
HIỆU TRƯỞNG**

**Đoàn Thị Hồng Thắm**

