

Số: 181/KH - THHH

Thanh Trì, ngày 7 tháng 09 năm 2020

KẾ HOẠCH

Vệ sinh an toàn thực phẩm bếp ăn tập thể năm học 2022-2023

Căn cứ kế hoạch số 99/KH-TTYT ngày 05/01/2022 của Trung tâm y tế huyện Thanh Trì về việc triển khai hoạt động Vệ sinh an toàn thực phẩm năm 2022 trên địa bàn huyện.

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.
- CBGV-NV, học sinh thực hiện nghiêm túc các quy định về VSATTP, tham gia tuyên truyền VSATTP.
- Xây dựng và thực hiện kế hoạch kiểm tra, giám sát thực hiện các quy định của pháp luật về VSATTP trong trường học.
- Kiểm tra, giám sát công tác VSATTP nhằm tạo sự đồng thuận của phụ huynh học sinh.

II. Nội dung:

1. Công tác tổ chức chỉ đạo:

- Kiện toàn Ban chỉ đạo công tác vệ sinh an toàn thực phẩm;
- Xây dựng kế hoạch vệ sinh an toàn thực phẩm bếp ăn tập thể năm học: 2022-2023.
- Báo cáo kết quả thực hiện theo đúng quy định.

2. Công tác thông tin giáo dục truyền thông ATTP:

Tuyên truyền vai trò dinh dưỡng phù hợp đối với HS tiểu học, đảm bảo vệ sinh, an toàn thực phẩm.

- Tuyên truyền, giáo dục, tư vấn về sức khỏe cho học sinh, giáo viên, cán bộ, nhân viên nhà trường và cha mẹ học sinh, nâng cao công tác truyền thông giáo dục sức khỏe, có kế hoạch tổ chức thực hiện để cán bộ, giáo viên, công nhân viên và học sinh nhận thức đầy đủ tầm quan trọng của sức khỏe, từ đó có ý thức chăm sóc tốt sức khỏe cá nhân và cộng đồng.

- Tuyên truyền để CBGV, NV và phụ huynh học sinh nhận thấy: Học sinh tiểu học là những đối tượng đặc biệt đối với những người làm công tác dinh dưỡng. Đây là lứa tuổi cơ thể và tâm lý trẻ bắt đầu chuyển qua một giai đoạn mới rất quan trọng cho việc phát triển thể chất và tinh thần của trẻ. Vì vậy, việc

trang bị những kiến thức tối thiểu về dinh dưỡng để có thể lựa chọn và áp dụng cho gia đình mình một chế độ ăn uống hợp lý, bảo đảm sức khỏe đang trở nên ngày càng cần thiết.

3. Vệ sinh, an toàn thực phẩm.

- Thực hiện vệ sinh học đường, vệ sinh môi trường; phòng chống các dịch bệnh, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm; phòng chống cháy nổ.

- Bếp ăn đảm bảo sạch sẽ, ngăn nắp, thoáng, có khu vực chế biến thực phẩm riêng sắp xếp theo nguyên tắc bếp một chiều .

- Nơi chia thức ăn: Cao ráo, sạch sẽ, gọn gàng, ngăn nắp, tiện sử dụng, hợp vệ sinh, có bề lát gạch men để chia thức ăn chín, có giá, bàn để dụng cụ ăn uống.

- Kho thực phẩm: Đảm bảo vệ sinh, đồ dùng trong kho có được sắp xếp gọn gàng, ngăn nắp, có tủ lạnh để lưu nghiệm thức ăn sau 24 giờ (lưu 20g / loại để riêng, có nắp đậy).

- Dụng cụ, đồ dùng trang thiết bị: Bát đĩa bằng inox.

- Nhân viên nấu bếp có đầy đủ dụng cụ trang thiết bị cần thiết (tạp dề, khẩu trang, găng tay, mũ,...)

- Nguồn nước sạch: Đảm bảo đủ nước sinh hoạt cho bếp ăn tập thể.

- Đảm bảo nước rửa tay cho HS: Trung bình 50 HS/1 vòi nước.

- Đảm bảo nơi nghỉ trưa của HS sạch sẽ, thoáng mát về mùa hè, đủ chắn ấm về mùa đông.

4. Hợp đồng thực phẩm.

- Hợp đồng thực phẩm cung cấp cho bếp ăn bán trú được kí hợp đồng cung cấp theo năm học, có nguồn gốc, địa chỉ rõ ràng, có xác nhận về nơi ở của người cung cấp thực phẩm, đảm bảo thực phẩm sạch sẽ. Nhà trường kí hợp đồng với Hợp tác xã dịch vụ nông nghiệp tổng hợp An Phát. Địa chỉ: Thôn 2, xã Vạn Phúc, huyện Thanh Trì, Thành phố Hà Nội. ĐT: 024.3200.7928.

- Thực phẩm tươi sống được sử dụng hết trong ngày. Thực hiện nghiêm túc chế độ lưu nghiệm thức ăn sau 24 giờ.

- Thực đơn được thay đổi trong tuần và theo mùa. Có bảng theo dõi thực đơn hàng ngày. Tăng cường chế biến món ăn, không lạm dụng sử dụng thức ăn chế biến sẵn.

- Hợp đồng nơi cung cấp nước uống có sự kiểm tra mẫu nước uống theo định kì của cơ quan có chức năng, đảm bảo sử dụng nước uống hàng ngày cho HS hợp vệ sinh.

- Công ty thực hiện chế độ giao nhận thực phẩm hàng ngày tại trường, công khai việc khai nhận thực phẩm, có ký nhận sổ sách giao nhận thực phẩm hàng ngày của: bếp trưởng, giáo viên nhân viên trực giao nhận thực phẩm, y tế trường và người giao thực phẩm. Thanh tra nhân dân kiểm tra đột xuất việc giao nhận thực phẩm.

- Hàng ngày có nhân viên lấy xuất ăn toàn trường báo cơm lên công ty, công khai tài chính với cha mẹ HS. Sổ quyết toán tài chính bếp ăn, quản lý tại trường với sự giám sát định kỳ của thanh tra nhân dân và ban đại diện cha mẹ HS.

- Theo dõi số lượng HS ăn hàng ngày, thanh toán trả lại gia đình HS những ngày HS không ăn.

- Nhân viên phục vụ được tập huấn hàng năm về vệ sinh an toàn thực phẩm.

- Tuyển chọn nhân viên phục vụ chăm sóc trưa cho HS là những người lao động khoẻ mạnh, không mắc bệnh truyền nhiễm, có chứng nhận khám sức khoẻ của cơ quan y tế theo qui định kỳ khám 1 lần/ năm.

5. Đảm bảo khẩu phần ăn đủ dinh dưỡng.

- Đảm bảo khẩu phần ăn và chế độ ăn cho HS. Hàng ngày thanh tra giám sát việc chia khẩu phần cho HS. Đảm bảo tỉ lệ cân đối hợp lí giữa các chất dinh dưỡng.

Thức ăn chứa nhiều đạm là thịt, cá, trứng, sữa, các loại đậu, đậu nành. Đối với trẻ tiểu học, nhu cầu năng lượng và chất đạm mỗi ngày là:

* 6 tuổi: năng lượng 1.600 Kcal, chất đạm 36g

* 7 - 9 tuổi: năng lượng 1.800 Kcal, chất đạm 40g

* 10 - 12 tuổi: năng lượng 2.100 - 2.200 Kcal, chất đạm 50g

6. Công tác kiểm tra, đánh giá.

Các thành viên tham gia thực hiện công tác bán trú chịu sự chỉ đạo, giám sát của Ban giám hiệu và Ban chỉ đạo công tác bán trú của trường. Nhà trường có kế hoạch thường xuyên tự kiểm tra, đánh giá việc thực hiện các qui định về vệ sinh an toàn thực phẩm.

III. Phân công nhiệm vụ:

1. Thành lập ban chỉ đạo:

- Xây dựng, ban hành và triển khai thực hiện kế hoạch đảm bảo công tác vệ sinh an toàn thực phẩm của nhà trường theo sự chỉ đạo của cấp trên và cơ quan y tế.

- Kiểm tra, giám sát công tác vệ sinh an toàn thực phẩm của các bộ phận liên quan.

- Đảm bảo kinh phí, cơ sở vật chất đảm bảo công tác vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định hiện hành.

2. Cán bộ y tế nhà trường:

- Tham mưu cho Ban chỉ đạo xây dựng và triển khai kế hoạch.
- Phối hợp với cơ quan y tế, giáo viên lớp tổ chức tốt công tác đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm và xử lý khi có ngộ độc thực phẩm xảy ra.
- Cập nhật thông tin mới về vệ sinh an toàn thực phẩm cung cấp cho các cán bộ, giáo viên, nhân viên nhà trường, đọc trên loa phát thanh của nhà trường cho phụ huynh học sinh vào cuối giờ.
- Tổng hợp báo cáo trẻ nghỉ ốm hàng ngày để theo dõi số lượng xuất ăn đảm bảo cho học sinh.

3. Giáo viên, nhân viên nhà trường:

- Thực hiện các hoạt động vệ sinh an toàn thực phẩm tới toàn thể giáo viên, cán bộ công nhân viên thuộc tổ mình.
- 100% CB-GVNV tham gia kiểm tra giao nhận thực phẩm hàng ngày tại bếp đảm bảo khâu nhận thực phẩm.
- Thông báo đến giáo viên khối, lớp mình.
- + Vận động phụ huynh học sinh tham gia tuyên truyền vệ sinh an toàn thực phẩm cho chính bản thân mình và tại cộng đồng.
- + nắm bắt được tình hình sức khỏe của học sinh lớp mình.
- + Thông báo và cách ly học sinh có biểu hiện bệnh tại phòng y tế.
- + Thường xuyên rửa tay bằng xà phòng và thực hiện đúng quy chế nuôi dạy.

4. Kinh phí:

- Từ nguồn kinh phí thường xuyên.
- Từ nguồn chăm sóc sức khỏe ban đầu.

IV: Đánh giá:

Đánh giá, rút kinh nghiệm trong cuộc họp Ban chỉ đạo y tế hàng ngày. Nêu rõ mặt đạt được và những hạn chế cần khắc phục trong quá trình thực hiện.

Nơi nhận:

- TTYT huyện;
- UBND xã Hữu Hòa;
- Ban Giám hiệu;
- Lưu: YT, VT.

HIỆU TRƯỞNG

Nguyễn Thúy Thanh

12/2020	<ul style="list-style-type: none"> - KT công tác nhận thực phẩm hàng ngày - Kiểm tra nề nếp bán trú. Dụng cụ trang thiết bị phục vụ công tác nấu và chế biến. - KT VSATTP và qui trình chế biến thức ăn. - Lưu mẫu hàng ngày - Thực hiện tổng vệ sinh bếp ăn định kì theo kế hoạch. - Lên kế hoạch phân công nhiệm vụ cho từng thành viên tham gia thực hiện đề án chương trình sữa học đường. - Tổ chức tuyên truyền tập huấn cho 100% cán bộ giáo viên nhân viên về cách kiểm tra và kế hoạch thực hiện chương trình sữa học đường. Hướng dẫn cách xử trí đối với học sinh dị ứng với sữa hoặc không dung nạp sữa theo quy định. 	<p>Kết quả:.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>Tồn tại:</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>Biện pháp khắc phục:</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
01/2021	<ul style="list-style-type: none"> - KT giao nhận thực phẩm hàng ngày - Kiểm tra nề nếp bán trú. - KT thực phẩm và thực đơn trong mùa đông. - Thực hiện kiểm tra giao nhận sữa học đường và tổ chức cho học sinh uống tại lớp theo đề án. - KT tổng vệ sinh đồ dùng bán trú chuẩn bị nghỉ tết. -Thực hiện kiểm tra lưu mẫu sữa theo đúng quy trình. 	<p>Kết quả:.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>Tồn tại:</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>

	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	<p>Biện pháp khắc phục:</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
<p>02/2021</p>	<p>- KT công tác nhận thực phẩm hàng ngày</p> <p>- VS trường, lớp chuẩn bị nghỉ tết.</p> <p>- KT VSATTP, lưu mẫu thức ăn.</p> <p>- Kiểm tra giám sát công tác giao nhận và sửa lập sổ theo dõi cụ thể. Giám sát quá trình thực hiện uống sữa tại các lớp. Kịp thời xử lý các trường hợp không dung nạp sữa.</p> <p>- KT vệ sinh môi trường, bếp ăn, kho lưu trữ sữa và các đồ dùng BT, các điều kiện khác sau nghỉ tết.</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	<p>Kết quả:.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>Tồn tại:</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>Biện pháp khắc phục:</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
<p>03/2021</p>	<p>- KT toàn diện bán trú lần 2.</p> <p>- KT nguồn cung ứng thực phẩm phòng chống dịch bệnh</p> <p>- KT vệ sinh đồ dùng bán trú</p> <p>- Vệ sinh bếp ăn và tổng vệ sinh xung quanh theo kế hoạch.</p> <p>- Thực hiện chương trình đề án sữa học đường theo kế hoạch.</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	<p>Kết quả:.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>Tồn tại:</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>Biện pháp khắc phục:</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>

<p>04/2021</p>	<p>- Tiếp tục KT VS môi trường, VSATTP</p> <p>- Triển khai "Tháng hành động về chất lượng VSATTP" từ ngày 01/04/ 2019</p> <p>- Tăng cường giám sát đảm bảo VSATTP của bếp ăn bán trú.</p> <p>- Tăng cường kiểm tra quá trình vận chuyển và lưu trữ sữa cho học sinh uống hàng ngày theo quy định.</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	<p>Kết quả:.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>Tồn tại:</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>Biện pháp khắc phục:</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
<p>05/2021</p>	<p>- KT kết quả "Tháng hành động về chất lượng VSATTP.</p> <p>- Thực hiện kiểm tra VSATTP chương trình đề án sữa học đường.</p> <p>- KT vệ sinh và kiểm kê đồ dùng bán trú cuối năm.</p> <p>- Tổng kết công tác VSATTP, chăm sóc sức khỏe học sinh năm học 2019-2020</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	<p>Kết quả:.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>Tồn tại:</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>Biện pháp khắc phục:</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>

