

KẾ HOẠCH
Triển khai thực hiện vệ sinh an toàn thực phẩm
Năm học 2017-2018

Căn cứ Thông tư Liên tịch của Bộ Y tế - Bộ Giáo dục và Đào tạo (số 08/2008/TTLT-BYT –BGDDT ngày 08 tháng 7 năm 2008) Về việc "Hướng dẫn công tác bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm trong các cơ sở giáo dục".

Căn cứ Thông tư 30/2012/TT-BYT ngày 5/12/2012 của Bộ Y tế quy định điều kiện an toàn thực phẩm đối với cơ sở kinh doanh, dịch vụ ăn uống, kinh doanh đường phố;

Căn cứ công văn số 661/SGD&ĐT ngày 27 tháng 3 năm 2015 của Sở giáo dục và Đào tạo Quảng Ninh v/v tăng cường công tác quản lý chất lượng tổ chức ăn bán trú trong các cơ sở giáo dục;

Căn cứ công văn số 200/PGD&ĐT- GDMN; GDTH của Phòng Giáo dục và Đào tạo thị xã Đông Triều ngày 1 tháng 4 năm 2015 về việc tăng cường công tác quản lý chất lượng tổ chức ăn bán trú trong các cơ sở giáo dục;

Căn cứ Công văn số 902/PGDDT-CMTH ngày 7 tháng 9 năm 2017 của Phòng GD&ĐT Đông Triều Về việc hướng dẫn thực hiện nhiệm vụ giáo dục tiểu học, năm học 2017-2018;

Căn cứ tình hình thực tế về an toàn thực phẩm(VSATTP), Trường TH Nguyễn Văn Cừ xây dựng kế hoạch triển khai vệ sinh an toàn thực phẩm năm học 2017 –2018 cụ thể như sau:

I. Mục đích, yêu cầu:

1. Đảm bảo VSATTP trong trường học, không để xảy ra ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua đường thực phẩm;
2. CBGVNV, học sinh phải thực hiện nghiêm túc các qui định về VSATTP, tham gia tuyên truyền về VSATTP;
3. Xây dựng và thực hiện kế hoạch kiểm tra, giám sát việc thực hiện các qui định của pháp luật về VSATTP trong trường học.

II. Tăng cường công tác quản lý ăn bán trú:

1. Hồ sơ quản lý ăn bán trú:

- Có đầy đủ các loại hồ sơ quản lý bán trú theo quy định. Các loại sổ được ghi chép rõ ràng, cập nhật chính xác số liệu. Lưu giữ đầy đủ hồ sơ sổ sách quản lý ăn bán trú:

- + Sổ thu và thanh toán tiền ăn;
- + Sổ xuất, nhập thực phẩm;
- + Sổ giao, nhận thực phẩm;
- + Hợp đồng mua thực phẩm;
- + Phiếu kiểm thực ba bước ATTP....
- + Giấy chứng nhận bếp ăn đạt tiêu chuẩn vệ sinh An toàn thực phẩm;

2. Công tác vệ sinh an toàn thực phẩm:

2.1. Đầu tư cơ sở vật chất:

- Bếp ăn một chiều đảm bảo tiêu chuẩn của bếp ăn bán trú trường học;
- Phương tiện đảm bảo chống cháy, nổ.

2.2. Vệ sinh an toàn, thực phẩm:

- Chọn mua thực phẩm: lựa chọn thực phẩm an toàn tại các công ty, cơ sở, trung tâm sản xuất, cung cấp thực phẩm sạch, an toàn đã có sự kiểm duyệt của Phòng Giáo dục và Đào tạo thị xã Đông Triều (Trung tâm sản xuất thương mại Tiến Chuyển, ;

- Sử dụng nguồn nước sạch an toàn: nước không màu, mùi, vị lạ và không chứa mầm bệnh.

- Vệ sinh khi chế biến: thực hiện nghiêm túc quy trình vệ sinh trong chế biến thực phẩm tránh ô nhiễm chéo giữa thức ăn chín và sống với bề mặt bẩn. Thức ăn đã được nấu chín có thể bị nhiễm mầm bệnh do tiếp xúc trực tiếp với thức ăn sống hoặc gián tiếp với các bề mặt bẩn (như dùng chung dao, thớt để chế biến thực phẩm sống và chín); Rửa tay sạch trước khi chế biến thức ăn và sau mỗi lần gián đoạn để làm việc khác. Nếu bị nhiễm trùng ở bàn tay, hãy băng kỹ và kín vết thương nhiễm trùng đó trước khi chế biến thức ăn; Giữ sạch các bề mặt chế biến thức ăn. Do thức ăn dễ bị nhiễm khuẩn, bất kỳ bề mặt nào dùng để chế biến thức ăn cũng phải được giữ sạch. Khăn lau bát đĩa cần phải được luộc nước sôi và thay thường xuyên trước khi sử dụng lại; Che đậy thực

phẩm để tránh côn trùng và các động vật khác. Che đậy giữ thực phẩm trong hộp kín, chạn, tủ kính, lồng bàn... Đó là cách bảo vệ tốt nhất. Khăn đã dùng che đậy thức ăn chín phải được giặt sạch lại.

- Vệ sinh khi chia cơm, thức ăn: Có bàn chia cơm và thức ăn, bát, thìa, đồ dùng chia cơm, đựng thức ăn đảm bảo nhúng nước sôi, đảm bảo khô ráo, sạch sẽ, có nắp đậy, nhân viên chia cơm đeo găng tay và dùng khẩu trang;

- Vệ sinh bếp ăn: bếp ăn phải vệ sinh sạch sẽ, các đồ dùng trong nhà bếp phải phơi nắng, thùng đựng rác có nắp đậy, hàng ngày rửa sạch sàn bếp, sân bếp sau mỗi ngày;

- Vệ sinh nhân viên cấp dưỡng: Nhân viên nấu ăn phải thực hiện khám sức khỏe định kỳ theo đúng quy định, cắt móng tay ngắn, đầu tóc gọn gàng, đeo khẩu trang khi làm việc...

2.3. Đảm bảo chất lượng bữa ăn:

Cơm, thức ăn đủ cả về lượng và chất:

- Có thực đơn các bữa ăn, thay đổi các món ăn hằng ngày;
- Đảm bảo nước uống sạch sẽ cho học sinh hằng ngày, thực hiện việc rửa mặt và tay cho trẻ trước và sau ăn;
- Cập nhật thông tin về giá thực phẩm trên thị trường, đảm bảo thực phẩm an toàn, sạch;
- Học sinh lớp lớn chia nhiều cơm hơn học sinh lớp bé.

3. Nâng cao chất lượng đội ngũ nhân viên nấu ăn:

- Tăng cường công tác bồi dưỡng kiến thức về an toàn thực phẩm, đạo đức nghề nghiệp và trách nhiệm cho nhân viên nấu ăn;
- Cử nhân viên nấu ăn tham gia các lớp bồi dưỡng chứng chỉ nấu ăn.

III. Biện pháp thực hiện:

1. Nâng cao nhận thức về ATTP:

1.1. 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*", "*Cẩm nang tổ chức bán trú trong trường Tiểu học*" và các văn bản hướng dẫn của UBND thị xã Đông Triều, tỉnh, Sở GD&ĐT và Sở Y tế về tổ chức bếp ăn bán trú và vệ sinh an toàn thực phẩm;

1.2. Tổ chức tuyên truyền “Kiến thức chọn lựa thực phẩm an toàn”, “Kiên quyết không sử dụng thực phẩm không được đảm bảo vệ sinh, an toàn”, “ 10 lời khuyên bảo vệ gia đình bạn đề phòng ngộ độc”...;

1.3. Tổ chức triển khai sâu, rộng trong đơn vị chủ đề tháng hành động vì chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm năm 2017;

2. Các biện pháp thực hiện VSATTP:

2.1. Thường xuyên nhắc nhở HS rửa tay sạch đúng cách trước khi ăn và sau khi đi vệ sinh;

2.2. Đảm bảo ăn chín, uống sôi;

2.3. Không dùng chung đồ dùng ăn uống, đồ dùng cá nhân;

2.4. Lau chùi, cọ rửa sạch nhà cửa, đồ đạc bằng dung dịch khử khuẩn;

2.5. Nhà trường cam kết bảo đảm an toàn thực phẩm với Phòng Y tế thị xã Đông Triều;

2.6. 100% nhân viên cấp dưỡng khám sức khỏe định kỳ 2 lần/ năm và có chứng chỉ về chế biến thực phẩm, nấu ăn;

2.7. 100% nhân viên cấp dưỡng và cá nhân cung cấp thực phẩm cho bếp ăn có kiến thức về an toàn thực phẩm;

2.8. Thực hiện các qui định VSATTP, giữ gìn vệ sinh môi trường, phòng chống các dịch bệnh xảy ra ở động vật, gia cầm..

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

2.10. Giáo dục cho học sinh 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.

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

2.12. Thành lập tổ kiểm tra ATTP:

- Kiểm tra các đồ dùng bán trú đảm bảo chất lượng theo qui định của ngành.

- Kiểm tra thường xuyên VSATTP (có sổ sách đánh giá): bếp ăn, chất lượng thực phẩm dụng cụ chế biến, lưu mẫu thức ăn hàng ngày qua 24 giờ và các hoạt động chăm sóc học sinh.

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

- Kiểm tra cấp dưỡng việc thực hiện các qui định: quy trình chế biến thực phẩm, trang phục nhà bếp, hồ sơ sổ sách bếp ăn, hồ sơ sức khỏe và thực hiện 10 nguyên tắc vàng về VSATTP.

- Kiểm tra quản sinh qua chức năng công việc theo qui định: chuẩn bị phòng ăn, rửa tay, đeo khẩu trang khi cho ăn....

- 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.

KẾ HOẠCH
Thực hiện vệ sinh an toàn thực phẩm theo tháng

Tháng	Nội dung công việc	Ghi chú
8/2017	- KT VS môi trường, các trang thiết bị đồ dùng bán trú để mua sắm, bổ sung. - Hợp đồng với Công ty về việc cung ứng nguồn thực phẩm đảm bảo VSATTP.	
9/2017	- KT các điều kiện đảm bảo VSATTP ở bếp ăn: VS bếp, dụng cụ chế biến, đồ dùng BT của HS - KT nền nếp bán trú - KT VSATTP: tiếp nhận thực phẩm, qui trình chế biến, vệ sinh dụng cụ, đồ dùng BT,KT lưu mẫu thức ăn.	
10/2017	- KT VSATTP: tiếp nhận thực phẩm, qui trình chế biến, vệ sinh dụng cụ, đồ dùng BT. - KT lưu mẫu thức ăn. - KT hồ sơ cá nhân của cấp dưỡng: sức khỏe, giấy chứng nhận kỹ thuật nấu ăn - KT đồ dùng BT của HS ở lớp (SL/HS, ký hiệu, VS sạch sẽ.	
11/2017	- KT toàn diện BT: VSATTP, chăm sóc HS,KT lưu mẫu thức ăn. - KT phòng chống dịch bệnh	
12/2017	- Kiểm tra nền nếp bán trú. - KT VSATTP và qui trình chế biến thức ăn.	
01/2018	- Kiểm tra nền nếp bán trú. - KT thực phẩm và thực đơn trong mùa đông,lưu mẫu thức ăn; - KT tổng vệ sinh đồ dùng bán trú chuẩn bị nghỉ tết.	
02/2018	- VS trường, lớp chuẩn bị nghỉ tết; - KT VSATTP, lưu mẫu thức ăn; - KT vệ sinh môi trường, bếp ăn, các đồ dùng BT; và các điều kiện khác sau nghỉ tết.	
3/2018	- KT toàn diện BT lần 2. - KT nguồn cung ứng thực phẩm phòng chống dịch bệnh, KT lưu mẫu thức ăn. - KT vệ sinh đồ dùng BT	
4/2018	- KT VS môi trường, VSATTP- Triển khai "Tháng hành động về chất lượng VSATTP"; - KT lưu mẫu thức ăn.	
5/2018	- KT "Tháng hành động về chất lượng VSATTP; - KT lưu mẫu thức ăn; - KT vệ sinh và kiểm kê đồ dùng bán trú cuối năm; - Tổng kết công tác VSATTP, chăm sóc sức khỏe học sinh năm học 2017-2018.	

IV. Tổ chức thực hiện:

1. Ban Giám hiệu:

- Xây dựng kế hoạch thực hiện ATTP.
- Triển khai kế hoạch thực hiện ATTP tới toàn thể CB- giáo viên và nhân viên của nhà trường.
- Thực hiện đánh giá, xếp loại, báo cáo kết quả việc thực hiện ATTP của toàn trường.
- Tăng cường công tác, điều hành, tổ chức bữa ăn bán trú, công khai, minh bạch về thực đơn hằng ngày, tài chính.
- Kiểm tra, giám sát chất lượng bữa ăn của học sinh.

2. Trách nhiệm của nhân viên nấu ăn:

- Nghiêm chỉnh thực hiện các quy định về ATTP.

3. Giáo viên trông trưa và GVCN:

- Bàn giao hs đúng quy định của nhà trường;
- Nêu cao tinh thần đấu tranh phê và tự phê trong nhà trường về công tác chăm sóc bán trú;
- Vệ sinh sạch đồ dùng: khăn ăn, khăn lau, gối, chiếu...;
- Hướng dẫn hs vệ sinh trong ăn uống.

Trên đây là kế hoạch triển khai công tác vệ sinh an toàn thực phẩm của trường Tiểu học Nguyễn Văn Cừ năm học 2017-2018. Yêu cầu các cá nhân, đoàn thể nghiêm túc thực hiện.

Nơi nhận:

- Hiệu trưởng (b/c);
- Tổ phục vụ (t/h);
- Y tế (t/h);
- Lưu: VT.

DUYỆT KẾ HOẠCH
HIỆU TRƯỞNG

XÂY DỰNG KẾ HOẠCH
PHÓ HIỆU TRƯỞNG
(Đã ký)

Ngô Thị Ninh

Phạm Thị Hà