

Số: 67 /KH-MGLH

Long Hậu, ngày 27 tháng 2 năm 2024

KẾ HOẠCH
Về việc thực hiện An toàn thực phẩm tại bếp ăn tập thể
Năm 2024

Căn cứ Nghị định số 155/2018/NĐ-CP ngày 11/11/2018 của Chính phủ về việc sửa đổi bổ sung một số quy định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Y tế;

Căn cứ Kế hoạch số 363/KH –PGDDĐT ngày 26/2/2024 Kế hoạch triển khai công tác đảm bảo An toàn thực phẩm năm 2024 ;

Căn cứ vào tình hình thực tế. Trường mẫu giáo Long Hậu xây dựng kế hoạch thực hiện An toàn thực phẩm tại bếp ăn tập thể năm 2024 như sau:

I. Mục đích yêu cầu

- Tăng cường công tác tuyên truyền, bồi dưỡng, nâng cao năng lực lãnh đạo, công tác quản lý về thực hiện ATTP trong các cơ sở giáo dục, tổ chức quản lý bếp ăn tập thể trong nhà trường.

- Duy trì và nâng cao chất lượng quản lý và đảm bảo điều kiện ATTP đối với bếp ăn tập thể (BATT) tại trường nhằm đảm bảo vệ sinh ATTP bữa ăn cho học sinh toàn trường.

- Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm trong nhà trường, không để xảy ra ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua đường thực phẩm và tuyên truyền về VSATTP tới phụ huynh nhà trường và cộng đồng.

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

- Nhân viên cấp dưỡng thực hiện các quy định về VSATTP trong chế biến thức ăn, thực hiện đúng quy định bếp một chiều và đảm bảo các điều kiện cơ sở vật chất trang thiết bị, dụng cụ đảm bảo các điều kiện VSATTP.

- Công tác ATTP phải được triển khai đồng bộ, tăng cường sự phối, kết hợp chặt chẽ với y tế địa phương;

- Nâng cao hiệu quả việc phòng, chống ngộ độc thực phẩm và dịch bệnh truyền qua đường thực phẩm trong nhà trường.

II. Nội dung thực hiện

1. Công tác chỉ đạo, quản lý

- Luật số 55/2010/QH12 ngày 17/6/2010 của Quốc Hội ban hành Luật An toàn thực phẩm.

- Chỉ thị số 13/CT-TTg ngày 09/5/2016 của Thủ tướng Chính phủ về việc tăng cường trách nhiệm quản lý nhà nước về ATTP.

- Quyết định số 1246/QĐ -BYT ngày 31/3/2017 của Bộ Y tế về việc ban hành

Hướng dẫn thực hiện chế độ kiểm thực 03 bước và lưu mẫu thức ăn đối với cơ sở kinh

doanh dịch vụ ăn uống.

- Công văn số 1232/SGDDĐT-GDMN ngày 15/5/2017 của Sở GD&ĐT về việc

hướng dẫn ghi chép thực hiện ba bước tự kiểm tra VSATTP theo Quyết định số 1246/QĐ-BYT.

- Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 02/02/2018 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật ATTP.

- Nghị định số 115/2018/NĐ-CP ngày 04/9/2018 của Chính phủ quy định xử phạt vi phạm hành chính về ATTP;

- Nghị định số 124/2021/NĐ-CP ngày 28/12/2021 của - Phối hợp với các ngành, đoàn thể hỗ trợ về mặt kiến thức, thực hành về ATTP thông qua việc triển khai Luật ATTP, tập huấn các văn bản quy phạm pháp luật và kiến thức ATTP trong đó chú ý đến hoạt động nâng cao nhận thức đối với công tác bảo đảm chất lượng ATTP.

- Tiếp tục có kế hoạch đầu tư, nâng cấp, bổ sung trang thiết bị chế biến, bảo quản thực phẩm trong ăn uống đối với các cơ sở giáo dục có bếp ăn tập thể nhằm đáp ứng đầy đủ các điều kiện về ATTP theo quy định của Bộ Y tế.

2. 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" bằng nhiều hình thức: loa phát thanh, bản tin, góc tuyên truyền, website của nhà trường; băng rôn, áp phích, tờ rơi,...

- Hướng dẫn việc lựa chọn, chế biến, bảo quản và sử dụng thực phẩm an toàn cho cán bộ quản lý giáo dục, giáo viên, nhân viên, học sinh, sinh viên và các bậc cha mẹ học sinh trong nhà trường, giúp họ hiểu rõ về quyền và nghĩa vụ của mình trong việc thực hiện các quy định đảm bảo ATTP và các văn bản hướng dẫn của UBND huyện, Sở GD&ĐT và Y tế.

- Thực hiện ăn chín, uống chín, ăn uống hợp vệ sinh bảo đảm ATTP; sử dụng nước để ăn uống, chế biến thực phẩm phải bảo đảm chất lượng theo quy định; thực hành tốt việc rửa tay trước khi ăn và sau khi đi vệ sinh. Thực hành tốt nội dung "05 chìa khóa vàng để có thực phẩm an toàn" và "10 lời khuyên vàng

trong chế biến thực phẩm an toàn”

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

3. Công tác phòng chống ngộ độc thực phẩm và bệnh truyền qua đường thực phẩm.

- Phát huy vai trò, trách nhiệm của cán bộ quản lý trong quản lý ATTP nhằm góp phần tích cực vào việc phòng chống ngộ độc thực và các bệnh lây truyền qua đường thực phẩm tại nhà trường;

4. Cơ sở vật chất đối với bếp ăn

- Bếp ăn phải thực hiện đúng mô hình “Bếp ăn 1 chiều”, đồ dùng, dụng cụ chế biến phải đảm bảo sáng – chín, dụng cụ chứa thức ăn bằng inox đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm. Trong chế biến, không để lẫn thực phẩm sống với thực phẩm chín; thức ăn phải đầy kỹ tránh ruồi, côn trùng xâm phạm.

- Tủ lạnh lưu mẫu thức ăn 24/24 giờ, việc lưu mẫu thức ăn đã chế biến phải bảo quản đúng quy trình, quy định.

- Tất cả các thùng chứa rác đều có nắp đậy và đặt xa nơi chế biến, rác thải phải chuyển đi hàng ngày.

- Hệ thống cống rãnh thường xuyên được thông thoát, không ứ đọng, không bốc mùi hôi gây ô nhiễm môi trường.

- Bếp ăn có lưới chắn côn trùng, đảm bảo vệ sinh môi trường, bếp ăn, công trình vệ sinh để phòng, chống ngộ độc thức ăn.

- Có nội quy, quy định về chế độ vệ sinh và đảm bảo ATVSTP.

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

5. Công tác nuôi dưỡng

- Thực hiện ký kết hợp đồng mua thực phẩm để đảm bảo nguồn gốc thực phẩm rõ ràng, đảm bảo chất lượng và số lượng. Giấy kiểm nghiệm nghiệm nguồn nước nấu ăn và nước cho trẻ uống.

- Xây dựng thực đơn hàng tuần, theo mùa, chú trọng cải tiến các món ăn trong ngày hợp lý, đảm bảo chất lượng bữa ăn cho trẻ theo định lượng - khẩu phần, chú ý những trẻ thừa cân béo phì và suy dinh dưỡng.

- Thực hiện tiếp phẩm hàng ngày đủ các thành phần quy định.

- Chế biến đúng thực đơn, đủ định lượng dinh dưỡng theo xuất ăn hàng ngày của trẻ.

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

- Kiểm tra công tác bán trú thường xuyên và định kỳ.

- Triển khai "Tháng hành động vì chất lượng VSATTP" theo quy định.
- Người trực tiếp chế biến thực phẩm, phục vụ ăn uống phải được tập huấn kiến thức về vệ sinh an toàn thực phẩm và nắm vững trách nhiệm về công việc của mình.
- Nhân viên nhà bếp, nhà ăn phải được khám sức khỏe trước khi tuyển dụng, được khám sức khỏe định kỳ hàng năm sau khi tuyển dụng. Những người bị bệnh ngoài da, bệnh truyền nhiễm trong danh mục quy định của Bộ y tế phải tạm thời nghỉ việc hoặc tạm chuyển làm việc khác cho tới khi điều trị khỏi. Không được để quần áo và tư trang của các nhân viên trong khu vực chế biến thức ăn cho trẻ. Khi chia thức ăn, phải dùng dụng cụ, không được dùng tay tiếp xúc với thức ăn, phải mang khẩu trang.
- Ban giám hiệu trực bán trú thường xuyên tổ chức kiểm tra giám sát nhân viên khi chia thức ăn đã nấu chín.
- Giáo viên: Tổ chức giờ ăn cho trẻ đúng quy định (kê bàn ăn cho trẻ 2 trẻ/bàn). Chia ngay cho trẻ ăn sau khi lấy cơm từ nhà bếp về lớp. Đeo khẩu trang khi chia thức ăn cho trẻ, chia xong lần 01 phải đậy nắp thùng canh và thức ăn. Chuẩn bị khăn lau tay, đĩa đựng cơm rơi ở mỗi bàn.

6. Công tác kiểm tra, giám sát

- Hiệu trưởng xây dựng kế hoạch phối hợp với y tế kiểm tra, giám sát giờ ăn, bếp ăn của trường, tham mưu xã thường xuyên kiểm tra các cơ sở giáo dục ngoài công lập đồng thời đề xuất các giải pháp nhằm tăng cường và nâng cao hiệu quả quản lý về ATTP.

+ Điều kiện về ATTP (*điều kiện cơ sở vật chất, trang thiết bị, dụng cụ, nhân viên, khâu vệ sinh, cách tổ chức ăn tại đơn vị...*).

+ Quy trình chế biến và bảo quản thực phẩm; nguồn gốc nguyên liệu, phụ gia thực phẩm; lưu mẫu thức ăn đúng quy định và kiểm nghiệm khi cần thiết (*Công văn số 1232/SGDĐT-GDMN ngày 15/5/2017 của Sở GD&ĐT về việc hướng dẫn ghi chép thực hiện ba bước tự kiểm tra VSATTP theo Quyết định số 1246/QĐ-BYT*).

+ Việc bảo đảm nước sạch dùng cho chế biến thực phẩm (*Quyết định số 18/2022/QĐ-UBND ngày 14/4/2022 của UBND tỉnh ban hành quy chuẩn kỹ thuật địa phương về chất lượng nước sạch sử dụng cho mục đích sinh hoạt trên địa bàn tỉnh Long An*).

III. Tổ chức thực hiện

- Thực hiện nghiêm túc việc ký hợp đồng thực phẩm với các nhà cung cấp thực phẩm đảm bảo về chất lượng, có tính pháp lý ràng buộc, đảm bảo tuyệt đối VSATTP và rõ nguồn gốc xuất xứ. Sử dụng phụ gia thực phẩm an toàn, kiểm soát nguồn nguyên liệu thực phẩm an toàn. Tuyệt đối không sử dụng thực phẩm,

nguyên liệu thực phẩm, phụ gia thực phẩm không rõ nguồn gốc xuất xứ, không đảm bảo VSATTP, bị ôi, thiu, mốc hỏng để chế biến thức ăn cho trẻ, không cho trẻ ăn thức ăn chế biến sẵn, thức ăn đông lạnh.

- Phát huy vai trò của Ban đại diện cha mẹ học sinh trong giám sát ATTP tại bếp ăn tập thể của trường.

- Chủ động xây dựng kế hoạch đảm bảo vệ sinh ATTP trong nhà trường, thực hiện có hiệu quả các biện pháp đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, theo dõi và quản lý tốt việc chăm sóc sức khỏe trẻ em.

- Kiểm soát chặt chẽ ATTP do các tổ chức, doanh nghiệp cung cấp sản phẩm thực phẩm miễn phí cho trường (chương trình tặng sữa ...);

- Tiếp tục có kế hoạch đầu tư, nâng cấp, bổ sung trang thiết bị chế biến, bảo quản thực phẩm trong ăn uống đối với các cơ sở giáo dục có bếp ăn tập thể; các cơ sở giáo dục được chọn làm mô hình nhằm đáp ứng đầy đủ các điều kiện về ATTP theo quy định của Bộ Y tế.

- Phối hợp với các ngành, đoàn thể hỗ trợ về mặt kiến thức, thực hành về ATTP thông qua việc triển khai Luật ATTP, tập huấn các văn bản quy phạm pháp luật và kiến thức ATTP trong đó chú ý đến hoạt động nâng cao nhận thức đối với công tác bảo đảm chất lượng ATTP.

- Thực hiện tốt các quy định về bảo đảm ATTP; biết cách chọn mua, bảo quản, chế biến và tiêu dùng thực phẩm an toàn, đấu tranh với các hành vi vi phạm về ATTP và thực phẩm chưa được kiểm định không được đưa vào nhà trường.

- 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 học sinh phải được vệ sinh, xử lý nước sôi trước giờ cho ăn.

- Tuyên truyền giáo dục vệ sinh an toàn thực phẩm trong CBGVNV qua các buổi họp HĐSP, về thực hiện các quy định VSATTP, giữ gìn vệ sinh môi trường, phòng chống các dịch bệnh xảy ra ở động vật, gia cầm... nhằm nâng cao nhận thức, trách nhiệm cho đội ngũ cán bộ quản lý, giáo viên, nhân viên, học sinh và các bậc cha mẹ học sinh hiểu rõ về quyền và nghĩa vụ của mình trong việc thực hiện các qui định đảm bảo ATTP.

- Chỉ đạo giáo viên, nhân viên thường xuyên thực hiện và hướng dẫn trẻ thực hiện tốt các biện pháp vệ sinh cá nhân, vệ sinh ăn uống, vệ sinh môi trường. Kiểm tra các đồ dùng bán trú đảm bảo chất lượng theo quy định.

- Kiểm tra thường xuyên VSATTP: Bếp ăn, chất lượng thực phẩm dụng cụ chế biến, lưu mẫu thức ăn hàng ngày và các hoạt động chăm sóc trẻ.

- Thường xuyên kiểm tra vệ sinh môi trường, nhất là công trình cấp nước,

công trình vệ sinh...luôn tạo cảnh quan môi trường sạch, đẹp đảm bảo vệ sinh.

- Kiểm tra cô nuôi việc thực hiện các quy định: quy trình chế biến theo bếp 1 chiều, trang phục nhà bếp, hồ sơ nuôi ăn bán trú, hồ sơ sức khỏe và thực hiện 10 nguyên tắc vàng về VSATTP.

- Kiểm tra việc lưu mẫu thức ăn hàng ngày về điều kiện lưu mẫu, số lượng, các món ăn trong ngày, nguồn nước sạch và các công trình thoát nước để xử lý kịp thời.

- 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.

- Tổ chức cho 100% nhân viên nấu ăn được tập huấn về công tác đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm và phòng chống ngộ độc thực phẩm theo quy định. Đồng thời nâng cao ý thức tự học, tự bồi dưỡng kiến thức về ATVSTP trong đội ngũ cán bộ, giáo viên, nhân viên nhà trường.

- Báo cáo 06 tháng: Thời điểm từ ngày 01/12/2023 đến 31/5/2024; gửi báo cáo ngày 31/5/2024.

- Báo cáo năm: Thời điểm từ 01/12/2023 đến 30/11/2024; gửi báo cáo ngày 31/11/2024

Trên đây là kế hoạch thực hiện về an toàn thực phẩm tại bếp ăn tập thể năm 2024 của Trường mẫu giáo Long Hậu. Đề nghị CB, GV có liên quan nghiêm túc thực hiện./.

Nơi nhận:

- Phòng GD&ĐT;
- Triển khai HĐ;
- Thành viên BCD;
- Lưu VT.



Nguyễn Thị Thúy Diệu