

Số: 163/KH -MNĐM

Đông Mai, ngày 18 tháng 09 năm 2024

**KẾ HOẠCH**  
**VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM**  
**Năm học 2024-2025**

Căn cứ thông tư liên tịch số 13/2016/BGDĐT-BYT ngày 12/5/2016 của Bộ y tế và Bộ giáo dục về việc quy định công tác y tế trường học;

Thực hiện công văn số 3002/ATTP-NĐTP ngày 31/11/2022 của Cục An toàn thực phẩm – Bộ y tế về việc tăng cường công tác đảm bảo ATTP, phòng chống ngộ độc thực phẩm tại khu vực trường học;

Căn cứ Hướng dẫn Liên ngành số 2991/LN-SGDĐT-SYT ngày 08 tháng 11 năm 2017 của Sở Giáo dục & Đào tạo và Sở y tế hướng dẫn phối hợp chỉ đạo, tổ chức thực hiện công tác y tế trường học;

Căn cứ công văn số 659/SGD&ĐT-CNTT ngày 19 tháng 3 năm 2020 về việc triển khai thực hiện công tác đảm bảo an toàn thực phẩm trong ngành giáo dục và đào tạo từ năm học 2019-2020;

Thực hiện kế hoạch số 27/KH-TTKSBT ngày 5/01/2024 của Trung tâm kiểm soát bệnh tật tỉnh về kế hoạch hoạt động công tác Y tế trường học năm 2024;

Căn cứ công văn số 1669/TTYT ngày 30 tháng 8 năm 2024 của Trung tâm y tế thị xã Quảng Yên về việc tăng cường công tác y tế trường học năm học 2024-2025;

Căn cứ công văn số 984/PGDĐT-CMTHCS của PGD V/v hướng dẫn thực hiện nhiệm vụ y tế trường học và bảo vệ CSSK trẻ em năm học 2024-2025;

Căn cứ vào phương hướng, nhiệm vụ năm học 2024-2025 của trường Mầm non Đông Mai;

Để đảm bảo tốt công tác vệ sinh an toàn thực phẩm trường Mầm non Đông Mai xây dựng triển khai kế hoạch vệ sinh an toàn thực phẩm năm học 2024-2025 cụ thể như sau:

**I. Mục đích, yêu cầu**

- Nâng cao nhận thức, thực hành đúng về an toàn vệ sinh thực phẩm của cán bộ quản lý, các đoàn thể, người trực tiếp tham gia chế biến thực phẩm, giáo viên, nhân viên và phụ huynh, học sinh trong trường học.

- Nâng cao chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm để phòng chống dịch bệnh

- 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 và học sinh thực hiện nghiêm túc các quy định về vệ sinh an toàn thực phẩm, tham gia tuyên truyền hưởng ứng tháng vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định.

- Xây dựng và thực hiện kế hoạch kiểm tra, giám sát thực hiện các quy định của pháp luật về VSATTP trong trường học.

## **II. Nội dung**

### **1. Công tác tuyên truyền**

- Đẩy mạnh công tác tuyên truyền về ‘Luật an toàn thực phẩm’, các văn bản hướng dẫn thực hiện công tác ATVSTP trong trường học, các văn bản chỉ đạo của các cấp về công tác ATTP... cho cán bộ quản lý giáo dục, giáo viên, nhân viên y tế, cô nuôi.

- Tuyên truyền nâng cao nhận thức về ATVSTP cho học sinh, tập trung vào các nội dung như vệ sinh cá nhân, vệ sinh ăn uống, sử dụng phụ gia thực phẩm an toàn, kiểm soát thực phẩm an toàn, nhận biết sử dụng thực phẩm, thức ăn đảm bảo an toàn, điều kiện, thời gian bảo quản thực phẩm... giúp các cháu nhận thức và thực hành đúng về ATVSTP.

- Tuyên truyền nâng cao nhận thức, trách nhiệm của các bậc phụ huynh trong

việc tổ chức bữa ăn đảm bảo dinh dưỡng, ATVSTP cho cháu tại gia đình và phối hợp với nhà trường tổ chức bữa ăn bán trú cho học sinh đảm bảo ATVSTP.

- Hình thức tuyên truyền phong phú: tích hợp trong các hoạt động hằng ngày cho các cháu, tổ chức “Bữa ăn tự chọn của bé” tổ chức hội thảo chia sẻ kinh nghiệm, tham quan học tập ... tuyên truyền giới thiệu về bếp ăn bán trú trên cơ quan thông tin đại chúng tại địa phương để nhân dân hiểu và phối hợp hỗ trợ nhà trường về mọi mặt.

- Hưởng ứng có hiệu quả các hoạt động truyền thông trong tháng hành động vì chất lượng vệ sinh ATVSTP năm 2024-2025.

### **2. Đảm bảo điều kiện chế biến và tổ chức bữa ăn tập thể cho học sinh tại các trường có tổ chức ăn bán trú**

2.1 Nhà trường trường tổ chức ăn bán trú cho trẻ thực hiện đúng các quy định về điều kiện vệ sinh ATVSTP của bếp ăn tập thể, có cam kết “*Cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm*”.

- Nhà trường và người trực tiếp chế biến thực phẩm, phục vụ ăn uống phải tuân thủ đúng các quy định về ATVSTP trong quá trình thực hiện nhiệm vụ.

- Tuân thủ đầy đủ các quy định về ATVSTP theo quy định về cơ sở vật chất, trang thiết bị, nguyên liệu thực phẩm, nguồn nước sạch để chế biến món ăn,... tiếp tục thực hiện nghiêm túc việc ký hợp đồng có thỏa thuận chặt chẽ mua thực phẩm ở những cơ sở có giấy phép kinh doanh và Giấy chứng nhận “

Cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm” năm 2024-2025 trường đảm bảo an toàn thực phẩm của bếp ăn tập thể, bếp ăn bán trú, ký hợp đồng mua bán thực phẩm với công ty đảm bảo các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm an toàn được cấp giấy chứng nhận “Cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm”. Thường xuyên kiểm tra, rà soát chất lượng, nguồn gốc, giá cả thực phẩm của các nhà cung ứng nhằm đảm bảo chất lượng ATVSTP.

- Thực hiện đúng các nguyên tắc quản lý nuôi dưỡng. Đảm bảo chất lượng bữa ăn, quản lý chặt chẽ khẩu phần ăn của trẻ. Thực hiện nghiêm túc việc công khai thực đơn thực phẩm, đơn giá hằng ngày, thực hiện chế độ ăn, thực đơn riêng của các lứa tuổi. Chú trọng cải tiến các bữa ăn và phối hợp món ăn trong ngày cho hợp lý. Tính khẩu phần dinh dưỡng cho trẻ theo đúng tỉ lệ quy định.

2.2 Nhà trường sử dụng nước sạch có giấy kiểm định nước của bên công ty nước sạch dùng trong sinh hoạt và ăn, uống cho các cháu. Định kỳ nhà trường thau dọn bể sạch sẽ đúng quy trình.

2.3 Thành lập Ban chỉ đạo vệ sinh an toàn thực phẩm, phân công nhiệm vụ cô nuôi quy định trách nhiệm cho từng cô nuôi. Hằng ngày, phân công lãnh đạo nhà trường trực bán trú, phân công người tiếp quản thực phẩm, kiểm tra chất lượng, định lượng thực phẩm tươi sống, giám sát khâu chế biến, chia, cấp phát thức ăn, lưu mẫu thức ăn theo đúng ba bước kiểm thực đúng quy định. Thực hiện công tác tự kiểm tra hàng tuần, hàng tháng ghi đầy đủ biên bản kiểm tra.

- Định kỳ tổ chức họp ban chỉ đạo và các tổ phục vụ bán trú để trao đổi, rút kinh nghiệm và điều chỉnh kịp thời những tồn tại nếu trong khâu quản lý, phục vụ, quản sinh, cung ứng thực phẩm ...

- Lập, lưu trữ hồ sơ sổ sách theo quy định, cập nhật ghi chép đầy đủ hàng ngày bằng sổ 3 bước kiểm thực.

2.4 Thực hiện công tác xã hội hóa trong việc cải tạo cơ sở vật chất phục vụ tổ chức bán trú. Tăng cường đầu tư trang thiết bị phục vụ công tác nuôi dưỡng theo hướng chuẩn hóa, hiện đại hóa, đảm bảo an toàn, hợp vệ sinh.

### **3. Đảm bảo chỉ đạo, kiểm tra, giám sát, kiểm sát ngộ độc thực phẩm và bệnh lây truyền qua thực phẩm**

- Xây dựng kế hoạch triển khai công tác vệ sinh ATVSTP năm học 2024-2025

- Phối hợp với cơ quan quản lý các cấp về ATVSTP tăng cường, giám sát công tác ATVSTP, công tác nước sạch, vệ sinh môi trường, phòng chống dịch ... trong các cơ sở giáo dục. Tiếp tục chỉ đạo xây dựng và triển khai nhân rộng các mô hình điểm bếp ăn bán trú. Đánh giá thi đua các cán bộ, giáo viên, nhân viên hàng tháng về công tác chăm sóc bán trú trong trường.

- Phối hợp tổ chức đào tạo, tập huấn bồi dưỡng kiến thức về ATVSTP cho cán bộ quản lý và những người liên quan về ATVSTP tại các bếp ăn bán trú.

- Thực hiện chế độ báo cáo về ngộ độc thực phẩm với cơ quan chức năng tại địa phương và các cấp quản lý giáo dục ngay khi có sự cố về an toàn thực

phẩm, ngộ độc thực phẩm và phối hợp triển khai có hiệu quả các biện pháp xử lý và khắc phục hậu quả theo quy định.

### **III. Biện pháp thực hiện**

#### **1. Nhà trường**

- Tổ chức thực hiện tốt các yêu cầu, nội dung kế hoạch.
- Kiện toàn Ban chỉ đạo VSATTP, phân công nhiệm vụ cho các thành viên.
  - Phối hợp tốt với chính quyền địa phương giải quyết tình trạng hàng rong không đảm bảo ATVSTP khu vực xung quanh trường học.
  - Tạo điều kiện cho các cơ quan quản lý về ATVSTP tiến hành thanh tra kiểm tra giám sát định kỳ đột xuất theo quy định. Tiếp thu và khắc phục ngay những hạn chế, tồn tại nếu có.
  - Duy trì công tác tự kiểm tra. Phát huy vai trò của ban đại diện cha mẹ học sinh trong công việc phối hợp giám sát đảm bảo ATVSTP tại các bếp ăn bán trú.
  - Tạo điều kiện để CBNV nhà trường tham dự đầy đủ các lớp tập huấn về ATVSTP.
  - Bố trí kinh phí và huy động các nguồn lực cho các công tác đảm bảo ATVSTP trong trường học, tăng cường đầu tư cho công tác y tế trường học về mọi mặt đảm bảo triển khai tốt công tác phòng bệnh, sơ cấp cứu tại trường học.
  - Thực hiện chế độ báo cáo định kỳ, đột xuất, báo cáo ngộ độc thực phẩm theo quy định.

#### **2. Cán bộ, giáo viên, nhân viên**

- Cán bộ, giáo viên, nhân viên trong trường thực hiện tốt kế hoạch của trường đề ra. Lồng ghép nội dung giáo dục ATVSTP vào các hoạt động của trẻ trong ngày.
  - Phối hợp với nhà trường giải quyết các hàng rong ngoài cổng trường và yêu cầu các bậc phụ huynh không mang theo quà vặt đến trường, lớp.
  - Cán bộ, nhân viên nhà trường tạo điều kiện cho các cơ quan quản lý về ATVSTP tiến hành thanh tra kiểm tra giám sát định kỳ đột xuất theo quy định. Tiếp thu và khắc phục ngay những hạn chế, tồn tại nếu có.
  - Duy trì công tác tự kiểm tra. Phát huy vai trò ban đại diện cha mẹ học sinh trong việc phối hợp giám sát đảm bảo ATVSTP tại các bếp ăn bán trú.
  - CBNV nhà trường tham dự đầy đủ các lớp về tập huấn ATVSTP.
  - Huy động các nguồn lực cho công tác đảm bảo ATVSTP trong trường học, CB, GV các nhóm lớp cần phối hợp với nhân viên y tế trường học về mọi mặt đảm bảo triển khai tốt công tác phòng bệnh, sơ cấp cứu tại trường.
  - Thực hiện chế độ báo cáo ngộ độc thực phẩm với BGH.

### 3. Kế hoạch cụ thể

## KẾ HOẠCH TRIỂN KHAI VSATTP HÀNG THÁNG

Năm học 2024-2025

Tháng	Nội dung công việc	Điều chỉnh, bổ sung
8,9/2024	<ul style="list-style-type: none"><li>- Làm hồ sơ Cam kết ATTP</li><li>- Kiểm tra vệ sinh môi trường, các trang thiết bị đồ dùng bán trú để mua sắm bổ sung.</li><li>- Hợp đồng với công ty thực phẩm về cung ứng nguồn thực phẩm đảm bảo VSATTP.</li><li>- Kiểm tra hồ sơ cá nhân của cô nuôi; sức khỏe, giấy chứng nhận kỹ thuật nấu ăn</li><li>- Kiểm tra sổ 3 bước kiểm thực</li><li>- Kiểm tra các điều kiện đảm bảo VSATTP ở bếp ăn; VS bếp, dụng cụ chế biến, vệ sinh dụng cụ, đồ dùng bán trú của học sinh.</li><li>- Xây dựng khẩu phần ăn cho trẻ phù hợp với mùa hè</li><li>- Kiểm tra nề nếp bán trú.</li><li>- Chuẩn bị hồ sơ sổ sách, hướng dẫn các bếp ghi chép sổ sách theo quy định.</li><li>- Tuyên truyền vệ sinh an toàn thực phẩm nhân dịp tết trung thu.</li><li>- Kiểm tra sổ 3 bước kiểm thực .</li></ul>	
10/ 2024	<ul style="list-style-type: none"><li>- Kiểm tra VSATTP; Tiếp nhận thực phẩm, quy trình chế biến, vệ sinh dụng cụ, đồ dùng bán trú.</li><li>- Kiểm tra lưu mẫu thức ăn hàng ngày</li><li>- Kiểm tra đồ dùng bán trú của trẻ ở các lớp về số lượng ký hiệu, vệ sinh như khăn mặt, ca cốc, chăn, gối...</li><li>- Kiểm tra sổ 3 bước kiểm thực</li></ul>	
11/2024	<ul style="list-style-type: none"><li>- Kiểm tra toàn diện bán trú; VSATTP, chăm sóc học sinh.</li><li>- Kiểm tra phòng chống dịch bệnh.</li><li>- Kiểm tra sổ 3 bước kiểm thực</li></ul>	
12/2024	<ul style="list-style-type: none"><li>- Kiểm tra nề nếp bán trú.</li><li>- Kiểm tra VSATTP và quy trình chế biến thức ăn.</li><li>- Kiểm tra sổ 3 bước kiểm thực</li><li>- Báo cáo sơ kết</li></ul>	
1/2025	<ul style="list-style-type: none"><li>- Kiểm tra nề nếp bán trú.</li></ul>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kiểm tra thực phẩm và thực đơn mùa đông.</li> <li>- Kiểm tra tổng vệ sinh đồ dùng bán trú.</li> <li>- Kiểm tra sổ 3 bước kiểm thực</li> </ul>	
<b>2/2025</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Vệ sinh trường , lớp chuẩn bị nghỉ tết.</li> <li>- Kiểm tra VSATTP hàng ngày, nguồn nguyên liệu nhập</li> <li>- Kiểm tra sổ 3 bước kiểm thực</li> <li>- Kiểm tra vệ sinh môi trường, bếp ăn , đồ dùng BT và các điều kiện trước và sau nghỉ tết.</li> <li>- Tuyên truyền vệ sinh an toàn thực phẩm trong dịp tết Nguyên Đán</li> </ul>	
<b>3/ 2025</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kiểm tra nguồn cung ứng thực phẩm, phòng chống dịch bệnh.</li> <li>- Kiểm tra vệ sinh môi trường nhóm, lớp. VSATTP</li> <li>- Kiểm tra đồ dùng bán trú.</li> <li>- Kiểm tra sổ 3 bước kiểm thực</li> </ul>	
<b>4/ 2025</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tiếp tục kiểm tra vệ sinh môi trường nhóm, lớp. VSATTP</li> <li>– Triển khai “ Tháng hành động về chất lượng VSATTP”.</li> <li>- Kiểm tra sổ 3 bước kiểm thực</li> </ul>	
<b>5/ 2025</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Triển khai tháng hành động về chất lượng VSATTP.</li> <li>- Tuyên truyền về VSATTP đến toàn trường.</li> <li>- Kiểm tra giám sát vệ sinh bếp ăn bán trú</li> <li>- Kiểm tra sổ 3 bước kiểm thực</li> <li>- Báo cáo tổng kết công tác vệ sinh an toàn thực phẩm trong năm học của nhà trường.</li> </ul>	

#### **IV. Tổ chức thực hiện**

Đề nghị toàn thể cán bộ giáo viên, nhân viên thực hiện nghiêm túc và có hiệu quả các nội dung, nhiệm vụ nêu trên để đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm trong nhà trường đạt kết quả cao.

Trên đây là kế hoạch triển khai công tác vệ sinh ăn toàn thực phẩm của trường Mầm non Đông Mai năm học 2024-2025.

#### **Nơi nhận:**

- UBND phường (B/C)
- PGD (B/C)
- TYT (Phối hợp)
- Lưu: HSYT

**HIỆU TRƯỞNG**

**Phạm Thị Hiên**

