|  |  |
| --- | --- |
| ỦY BAN NHÂN DÂN HUYỆN THANH OAI  **TRƯỜNG MẦM NON THANH CAO**  Số 202 /KH-MNTC | **CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM**  **Độc lập - Tự do - Hạnh phúc**  **­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­**  *Thanh Cao, ngày 23 tháng 9 năm 2024* |

**KẾ HOẠCH**

**Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm tại trường**

**Năm học 2024 - 2025**

- Căn cứ vào thông tư số 13/TT - BGD&ĐT ngày 15/4/2010 của bộ giáo dục và đào tạo;

- Căn cứ hướng dẫn số 3015/SGDĐT-GDMN ngày 30/08/2024 của Sở GDĐT thành phố Hà Nội về việc hướng dẫn thực hiện nhiệm vụ giáo dục mầm non và hướng dẫn số 3019/SGDĐT -GDMN ngày 30/08/2024 của Sở GDĐT Hà Nội về việc thực hiện qui chế chuyên môn năm học 2024 -2025.

- Căn cứ Quyết định số 4354/QĐ-UBND ngày 20/08/2024 của UBND Thành phố Hà Nội về việc ban hành khung kế hoạch thời gian năm học 2024-2025. đối với giáo dục mầm non, giáo dục phổ thông và giáo dục thường xuyên trên địa bàn Thành phố Hà Nội;

- Căn cứ kế hoạch số 553/GDĐT-GDMN ngày 04/09/2024 của phòng GD&ĐT Thanh Oai về kế hoạch thực hiện nhiệm vụ năm học 2024 -2025 cấp học Mầm non;

- Căn cứ kế hoạch số 180/KH-MNTC ngày 13 tháng 9 năm 2024, kế hoạch thực hiện nhiệm vụ năm học 2024- 2025 của trường mầm non Thanh Cao,

- Căm cứ vào kế hoạch chăm sóc nuôi dưỡng trường mầm non Thanh Cao số 201 /KH- CSSK&ND ngày 23/ 9/ 2024. Trường mầm non Thanh Cao xây dựng kế hoạch đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm tại trường năm học 2024 -2025 như sau:

**I. MỤC ĐÍCH YÊU CẦU:**

**1. Mục đích:**

- Nâng cao nhận thức, ý thức trách nhiệm của CBGVNV trong trường về công tác tuyên truyền về đảm bảo công tác vệ sinh an toàn thực phẩm.

- Tuyên truyền, giáo dục cho cán bộ, giáo viên, nhân viên và học sinh biết tình hình dịch bệnh hiện hành, mức độ nguy hiểm của dịch bệnh và những nguy cơ có thể gây ngộ độc thực phẩm tại trường học. Phối hợp tuyên truyền vận động thực hiện nếp sống vệ sinh, khoa học.

- Không để xảy ra dịch bệnh và ngộ độc thực phẩm trong trường.

**2. Yêu cầu:**

- Thực hiện nghiêm túc Luật an toàn thực phẩm và các quy định của Nhà nước về vệ sinh ATTP.

**II. MỤC TIÊU:**

**\*Mục tiêu** :

- Duy trì thường xuyên các điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm trong nhà trường

- Đảm bảo truy xuất được nguồn gốc, chất lượng VSATTP của các loại thực phẩm đã ký kết, để góp phần bảo vệ và nâng cao sức khỏe, thể chất của học sinh.

- Tăng cường công tác quản lý về ATTP tại bếp ăn bán trú của trường, phòng chống ngộ độc thực phẩm và bệnh truyền qua thực phẩm có hiệu quả.

**\*Mục tiêu cụ thể:**

- Trường có bếp ăn bán trú được kiểm tra giám sát định kỳ theo phân cấp, bếp ăn bán trú kiểm tra đạt tiêu chí VSATTP .

- Nhà trường có hợp đồng với các cơ sở cung cấp thực phẩm, rau an toàn.

- Trường có bếp ăn bán trú ký kết bảo đảm vệ sinh VSATTP.

- Các cô nuôi trực tiếp chế biến thực phẩm được tập huấn kiến thức về VSATTP và khám sức khỏe theo định kỳ 01 lần/năm

- Nhà trường được cấp giấy chứng nhận đủ điều kiện về VSATTP theo quy định của các cấp.

- Phấn đấu không để xảy ra ngộ độc thực phẩm và bệnh truyền qua thực phẩm xảy ra tại trường.

**III. NỘI DUNG**

**1. Công tác tuyên truyền, giáo dục:**

Tuyên truyền tới CBGVNV, phụ huynh và học sinh trong trường vệ sinh phòng bệnh, vệ sinh môi trường, vệ sinh thực phẩm.Giáo dục học sinh ý thức vệ sinh phòng bệnh, vệ sinh môi trường, vệ sinh nơi công cộng, biết tránh sử dụng thực phẩm có nguy cơ gây hại cho sức khỏe. Phối hợp với cơ quan y tế địa phương tổ chức cho cán bộ, giáo viên, nhân viên, cô nuôi trực tiếp làm công tác nuôi dưỡng trong các bếp ăn tập thể, các lớp bán trú học tập và tập huấn các văn bản của Nhà nước về VSATTP và triển khai thực hành đúng những quy định trong việc làm hàng ngày để đảm bảo tuyệt đối an toàn không để xảy ra ngộ độc thực phẩm trong trường học

Chủ đề năm học “Xây dựng trường Mầm non Xanh- An toàn- Hanh phúc”. Phối hợp với các cơ quan chức năng và chính quyền địa phương tuyên truyền vận động nhân dân thực hiện nếp sống vệ sinh, khoa học, thay đổi phong tục tập quán lạc hậu nhằm ngăn chặn dịch bệnh.

**2. Tăng cường đầu tư cơ sở vật chất, trang thiết bị và đồ dùng phục vụ đảm bảo VSATTP trong các bếp ăn tập thể:**

Mua và phát Cloramin B, găng tay, khẩu trang cho tất cả các lớp và bếp ăn trong trường, hướng dẫn để giáo viên, nhân viên tổng vệ sinh vào cuối tuần. Mua chổi quét, chổi lau nhà, khăn lau, nước lau sàn nhà, nước tẩy nhà vệ sinh để phục vụ cho công tác vệ sinh hàng ngày.

Nhà trường cũng đã đầu tư đầy đủ đồ dùng bán trú cho học sinh như: cốc, khăn mặt, bát, thìa… mỗi học sinh một cái riêng biệt để đảm bảo vệ sinh và phòng lây bệnh. Đầu tư xà phòng cho các lớp để giáo viên và học sinh rửa tay.

Photo các tài liệu, các bài tuyên truyền, balo, áp phích…phát cho các lớp để giáo viên tuyên truyền với phụ huynh và học sinh, cùng phối hợp phòng chống.

Chấn chỉnh, tổ chức lại đảm bảo hợp lý, khoa học bếp ăn trong trường. Phối hợp với chính quyền địa phương không để tình trạng bán hàng rong, buôn bán thực phẩm, hàng ăn trước cổng trường và xung quanh trường.

Rà soát lại các điều kiện tổ chức bếp ăn tập thể trường học, thiết kế xây dựng bếp ăn theo nguyên tắc bếp một chiều, thông khói, có khu dành riêng cho chế biến thực phẩm, khu dành riêng để chia khẩu phần thức ăn đảm bảo sạch sẽ, khô ráo, bố trí đủ kệ, giá, bàn để thức ăn cho học sinh. Tăng cường đầu tư trang thiết bị, cơ sở vật chất như nhà kho, tủ lạnh cất giữ, bảo quản lương thực, thực phẩm; xô, thùng, chậu, bát đũa, đồ dùng đựng thức ăn cho học sinh; quần áo, khẩu trang, tạp dề, găng tay nilong cho giáo viên và nhân viên phục vụ ăn uống đảm bảo yêu cầu sạch, vệ sinh, an toàn và phòng chống cháy nổ.

Đảm bảo đủ nước sạch sinh hoạt cấp cho các lớp học và bếp ăn tập thể. Bố trí đủ số vòi nước rửa tay cho học sinh đảm bảo trung bình 50 học sinh có 01 vòi nước, tổ chức cho học sinh thực hiện hành vi vệ sinh rửa tay trước khi ăn và sau khi đi vệ sinh.

**3. Vệ sinh an toàn thực phẩm:**

Thực phẩm cung cấp cho bếp ăn bán trú của trường phải được ký hợp đồng cung cấp hàng năm có nguồn gốc, địa chỉ rõ ràng, đảm bảo thực phẩm sạch, tươi sống thực hiện giao nhận thực phẩm tại trường và sử dụng hết trong ngày.

Nhà trường có đầy đủ dụng cụ lưu mẫu thức ăn, tủ bảo quản mẫu thức ăn và đảm bảo chế độ lưu mẫu 24/24 giờ.

Thực đơn được thay đổi trong tuần và theo mùa. Tăng cường chế biến món ăn, không lạm dụng sử dụng thức ăn chế biến sẵn; khẩu phần ăn và chế độ ăn của học sinh đảm bảo tỷ lệ cân đối, hợp lý các chất dinh dưỡng.

Trường sử dụng nước uống tinh khiết cho học sinh, có đủ hồ sơ của cơ sở cung cấp nước uống và phải được các cơ quan chức năng kiểm tra định kỳ xác nhận nước uống đủ tiêu chuẩn VSATTP.

Nhà trường thực hiện công khai thực đơn khẩu phần ăn hàng ngày của học sinh để cha mẹ học sinh, cán bộ, giáo viên, nhân viên trong trường được biết.

Có đủ sổ sách ghi chép thực hiện chế độ kiểm thực 3 bước theo hướng dẫn của Bộ y tế.

Có đủ dụng cụ chứa chất thải, rác thải có nắp đậy. Chất thải, rác thải được thu dọn, xử lý hàng ngày theo quy định. Nước thải được thu gom trong hệ thống kín, đảm bảo không gây ô nhiễm môi trường.

**IV. TỔ CHỨC THỰC HIỆN:**

- Nhà trường đã thành lập Ban chỉ đạo về đảm bảo VSATTP trong nhà trường như sau:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **STT** | **Họ và tên** | **Chức vụ** | |
| 1 | Nguyễn Thị Hoa | Hiệu trưởng | Trưởng ban |
| 2 | Nguyễn Thị Mai | P. Hiệu trưởng | Phó ban |
| 3 | Nguyễn Thị Thức | P. Hiệu trưởng | Ủy viên |
| 4 | Nguyễn Thị Lan Anh | Nhân viên y tế | Ủy viên |
| 5 | Nguyễn Thị Nga | Kế toán | ủy viên |
| 6 | Hồ Thị Thanh | Tổ trưởng tổ nuôi | ủy viên |
| 7 | Đỗ Thị Nhung | GV – TPCM- BTĐTN | ủy viên |
| 8 | Nguyễn Thị Loan | Trưởng ban TTND | ủy viên |
| *9* | Nguyễn Thị Thuý | Đại diện cha mẹ học sinh | ủy viên |

Ban chỉ đạo phòng chống dịch bệnh và VSATTP của nhà trường sẽ được phân công những nhiệm vụ cụ thể sau đây:

**1. Đ/c Trưởng Ban có nhiệm vụ**

- Quản lý, giám sát và chỉ đạo chung trong toàn trường về công tác phòng chống đảm bảo VSATTP trong nhà trường.

- Chỉ đạo giáo viên, nhân viên đi tập huấn đầy đủ về kiến thức VSATTP khi phòng giáo dục và phòng y tế tổ chức. Chỉ đạo giáo viên, nhân viên làm tốt công tác vệ sinh môi trường.

- Xây dựng các quy định về VSATTP cho bếp ăn bán trú của trường trên cơ sở các văn bản quy định của Nhà nước về VSATTP.

- Đặt mua thực phẩm ở những cơ sở có uy tín, đảm bảo an toàn thực phẩm, phải có hợp đồng mua bán cụ thể.

**2. Đ/c Phó ban:**

- Đồng chí phụ trách nuôi sẽ thường xuyên kiểm tra công tác vệ sinh trong các lớp học và bếp ăn, tham gia giám sát, kiểm tra việc giao nhận thực phẩm hàng ngày, kiểm tra chất lượng thực phẩm, kiểm tra việc lưu nghiệm thực phẩm có đúng thời gian và tiêu chuẩn.

- Quản lý, giám sát và đánh giá chất lượng các hoạt động vệ sinh an toàn thực phẩm tại bếp ăn của trường, phân công các cô nuôi đi tập huấn, học tập nâng cao trình độ chuyên môn và những kiến thức về VSATTP.

- Tham gia kiểm tra vệ sinh môi trường và vệ sinh an toàn thực phẩm

- Đồng chí phụ trách chuyên môn sẽ phổ biến cho giáo viên tổ chức giáo dục phòng chống dịch bệnh và VSATTP cho học sinh thông qua các hoạt động giảng dạy chính khóa, ngoại khóa theo chuyên đề: Phòng chống dịc bênh, phòng chống ngộ độc thực phẩm... Tổ chức lịch học tập, vui chơi giải trí, ăn uống hợp lý, hợp vệ sinh, phù hợp với sức khỏe, độ tuổi và giới tính.

**3. Nhân viên y tế học đường có trách nhiệm:**

- Thông báo lịch tập huấn về vệ sinh phòng bệnh, vệ sinh an toàn thực phẩm, phát Cloramin B, phát tờ rơi, áp phích, tranh ảnh tuyên truyền về vệ sinh phòng bệnh và vệ sinh an toàn thực phẩm khi địa phương phát động.

- Kết hợp cán bộ y tế xã tiến hành khám sức khỏe định kỳ cho học sinh 01 lần/năm, tổ chức khám sức khỏe, xét nghiệm cho cán bộ giáo viên, nhân viên trong trường 1 lần/năm, đặc biệt chú trọng việc xét nghiệm đường ruột của các cô nuôi.

- Hỗ trợ nhà trường xử lý các trường hợp trẻ bị ốm, nghi ngờ bị bệnh dịch và trẻ bị ngộ độc thực phẩm nếu xảy ra.

- Tham gia kiểm tra vệ sinh môi trường và vệ sinh an toàn thực phẩm.

- Xây dựng kế hoạch hoạt động triển khai công tác phòng chống dịch bệnh và vệ sinh an toàn thực phẩm.

- Tham gia lớp tập huấn đầy đủ khi phòng GD và trung tâm y tế tổ chức.

- Phát Cloramin B và hướng dẫn giáo viên, nhân viên trong trường làm vệ sinh. Phát tờ rơi, tranh ảnh, áp phích tuyên truyền về dịch bệnh và vệ sinh ATTP.

- Tiến hành kiểm tra, đánh giá, thường xuyên các khu vực lớp học, bếp ăn của trường, vệ sinh môi trường và vệ sinh của trẻ. Nhắc nhở giáo viên và nhân viên thực hiện đúng khi phát hiện những nơi chưa hợp vệ sinh.

- Phối hợp với nhân viên y tế tại trung tâm y tế huyện tiến hành khám sức khỏe cho nhân viên 1 lần/năm, làm xét nghiệm đường ruột đầy đủ. Phối hợp với nhân viên y tế xã khám sức khỏe cho học sinh 2 lần/năm.

- Tiến hành kiểm tra vệ sinh an toàn thực phẩm, vệ sinh bếp ăn, lưu nghiệm thực phẩm đúng thời gian quy định, vệ sinh lớp học và đồ dùng học tập của các cháu ít nhất 1 lần/tuần, nhắc nhở mọi người giữ gìn vệ sinh theo đúng quy định.

- Phát tờ rơi, tranh ảnh, áp phích cho các lớp tuyên truyền cách phòng chống ngộ độc thực phẩm trong nhà trường và địa phương.

- Thực hiện nghiệm túc chế độ thông tin, báo cáo theo quy định về mọi vấn đề liên quan đến phòng chống dịch bệnh và VSATTP trong trường MNTC

- Tổng hợp, thống kê, báo cáo đúng quy định.

**4. Các đồng chí ủy viên có nhiệm vụ thực hiện:** đúng những quy định về vệ sinh phòng bệnh và VSATTP, vệ sinh môi trường, vệ sinh đồ dùng, đồ chơi của trẻ, vệ sinh lớp học, vệ sinh bếp ăn theo đúng quy tắc để tránh tình trạng lây truyền bệnh dịch và ngộ độc thực phẩm trong trường học.

Trên đây là kế hoạch triển khai công tác đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm của trường mầm non Thanh Cao năm học 2024 – 2025. Yêu cầu các đồng chí CBGVNV trong trường, các thành viên trong ban chỉ đạo phòng chống dịch bệnh và VSATTP của trường thực hiện nhiệm vụ để hoàn thành tốt mục tiêu đã đề ra.

|  |  |
| --- | --- |
| *Nơi nhận:*  *BGH (để b/c)*  *GVNV (thực hiện)*  *Lưu: VT* | **NGƯỜI LẬP KẾ HOẠCH**  **Nguyễn Thị Mai** |