

Số: 274/KH-MNSC

Tân Hồng, ngày 09 tháng 9 năm 2024

## **KẾ HOẠCH**

### **Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm trong nhà trường Năm học 2024-2025**

Căn cứ Thông tư Liên tịch số 08/2008/TTLT-BYT-BGDĐT, ngày 08/7/2008 của Bộ Y tế - Bộ Giáo dục và Đào tạo về việc "Hướng dẫn công tác bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm trong các cơ sở giáo dục";

Căn cứ Thông tư số 45/2021/TT-BGDĐT ngày 31/12/2021 của Bộ giáo dục và đào tạo về xây dựng trường học an toàn phòng, chống tai nạn thương tích trong trường mầm non;

Căn cứ kế hoạch số 266/KH-MNSC, ngày 09 tháng 9 năm 2024 của trường Mầm non Sơn Ca về việc thực hiện nhiệm vụ năm học 2024-2025;

Nay Bộ phận chăm sóc-nuôi dưỡng xây dựng kế hoạch đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm trong nhà trường như sau:

#### **I. ĐẶC ĐIỂM TÌNH HÌNH**

##### **1. Cán bộ-giáo viên-nhân viên-nhóm lớp**

- CBQL: 02
- Giáo viên: 23
- Nhân viên: 04: Kế toán 01, y tế 01, bảo vệ 01, nấu ăn 01.
- Trường có 10/11 lớp tổ chức bán trú

##### **2. Thuận lợi**

Phòng GD&ĐT, Đảng ủy, UBND và các ban ngành đều có sự hỗ trợ, quan tâm đến công tác chăm sóc cũng như vấn đề vệ sinh ATTP của đơn vị.

Phụ huynh rất quan tâm đến công tác chăm sóc nuôi dạy cháu của nhà trường.

Có khoản 85% trẻ tham gia bán trú. Nhờ vậy đa số các cháu được ở lại bán trú, được chăm sóc, ăn trưa ở trường giúp chế độ sinh hoạt của cháu được ổn định.

Trường có nhân viên y tế nên hỗ trợ trong công tác theo dõi sức khỏe trẻ được tốt hơn.

Trường nằm ở vị trí gần chợ nên thuận lợi trong việc tìm nguồn thực phẩm cũng như ký kết các hợp đồng cung cấp thực phẩm cho trẻ

### **3. Khó khăn**

Giá cả thị trường các mặt hàng phục vụ công tác chăm sóc - nuôi dưỡng thường bấp bênh, thiếu ổn định gây khó khăn trong công tác tổ chức bán trú cho trẻ

## **II. MỤC ĐÍCH, YÊU CẦU**

- Đảm bảo VSATTP trong trường học, không để xảy ra ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua đường thực phẩm;

- CB, GV, NV, phụ huynh và trẻ phải thực hiện nghiêm túc các qui định về VSATTP, tham gia tuyên truyền về vệ sinh ATTP;

- Xây dựng và thực hiện kế hoạch kiểm tra, giám sát việc thực hiện các qui định của pháp luật về vệ sinh ATTP trong trường học.

## **III. MỤC TIÊU**

- 100 % cán bộ giáo viên có kiến thức đúng về ATTP

- 100 % người trực tiếp liên quan đến thực phẩm, nhân viên cấp dưỡng có kiến thức, thực hành đúng về ATTP được cấp giấy xác nhận kiến thức về ATTP; khám sức khỏe định kỳ, xét nghiệm theo quy định.

- Nhà trường có bếp ăn tập thể ký hợp đồng với các cơ sở cung ứng thực phẩm an toàn và cung cấp đủ nước uống đảm bảo chất lượng cho học sinh và giáo viên.

- Phấn đấu không có vụ ngộ độc thực phẩm nghiêm trọng xảy ra trong trường học.

## **IV. NỘI DUNG VÀ GIẢI PHÁP**

### **1. Công tác tuyên truyền:**

- Đẩy mạnh công tác tuyên truyền về “Luật an toàn thực phẩm” và các văn bản hướng dẫn thực hiện công tác ATTP trong trường học: Thông tư số 15/2012/TT-BYT ngày 12/9/2012 của Bộ Y Tế; Thông tư số 30/2012/TT-BYT ngày 5/12/2012 của Bộ Y tế Thông tư số 47/2014/TT-BYT ngày 11/12/2014 của Bộ Y Tế. Các văn bản chỉ đạo của các cấp về công tác ATTP về việc tiếp tục đẩy mạnh công tác bảo đảm an toàn thực phẩm và phòng chống ngộ độc thực phẩm trong tình hình mới cho CB, GV, NV và phụ huynh có con theo học tại trường.

- Tuyên truyền nâng cao nhận thức về ATTP cho học sinh, nhà cung cấp thực phẩm, cô nuôi, cán bộ giáo viên, nhân viên trong nhà trường. 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 trách nhiệm trong việc sản xuất, kinh doanh thực phẩm an toàn ...giúp mọi người nhận thức và thực hành đúng, Hướng dẫn vệ sinh bàn tay phòng chống bệnh lây truyền qua đường tiêu hóa. Lồng ghép với truyền thông hướng dẫn trẻ rửa tay và giữ gìn bàn tay

sạch phòng chống bệnh truyền nhiễm đặc biệt các bệnh lây truyền qua đường tiêu hóa: tả, lỵ, tay chân miệng, viêm gan...

- Tuyên truyền nâng cao nhận thức trách nhiệm của các bậc phụ huynh trong việc tổ chức bữa ăn đảm bảo dinh dưỡng, đảm bảo VSATTP cho trẻ tại gia đình và phối hợp với nhà trường tổ chức bữa ăn bán trú cho học sinh đảm bảo vệ sinh ATTP.

- Hình thức tuyên truyền phong phú: Cập nhật tài liệu, sách báo tranh ảnh... phục vụ cho công tác tập huấn, tuyên truyền chăm sóc nuôi dưỡng giáo dục trẻ.

- Tổ chức các hoạt động tuyên truyền liên tục qua các phương tiện thông tin đại chúng, áp phích, khẩu hiệu, tờ rơi, trang web, fanpage, zalo của trường, lớp.

- Nội dung tuyên truyền về ATTP được lồng ghép vào các hoạt động chăm sóc giáo dục trẻ hằng ngày, trong mọi hoạt động phù hợp với lứa tuổi.

- Hướng ứng có hiệu quả các hoạt động truyền thông trong tháng hành động vì chất lượng ATTP, các đợt cao điểm Tết Nguyên đán, Tết trung thu **năm 2024**.

## **2. Đảm bảo điều kiện chế biến và tổ chức bữa ăn tập thể cho trẻ tại trường**

### ***a. Công tác tổ chức chỉ đạo:***

- Hiệu trưởng và người trực tiếp chế biến thực phẩm phục vụ ăn uống phải tuân thủ các quy định về ATTP trong quá trình thực hiện nhiệm vụ, được cấp giấy xác nhận kiến thức và khám sức khỏe, xét nghiệm theo quy định.

- Hiệu phó phụ trách nuôi dưỡng lên lịch phân công người giao nhận thực phẩm, kiểm soát hóa đơn, giấy tờ kiểm dịch..., 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 quy định.

- Duy trì kiểm tra chất lượng nguồn gốc thực phẩm của cơ sở cung ứng thực phẩm, kiên quyết không để các đơn vị cung cấp thực phẩm không đảm bảo các quy định về ATTP cung cấp cho nhà trường.

- Thực hiện đúng các nguyên tắc quản lý nuôi dưỡng. Đảm bảo bữa ăn khẩu phần ăn học sinh. Thực hiện nghiêm việc công khai thực đơn, thực phẩm, đơn giá hàng ngày; thực hiện chế độ ăn theo lứa tuổi. Cải tiến món ăn và phối hợp món ăn trong ngày hợp lý.

- Thực hiện công tác tự kiểm tra đánh giá công tác vệ sinh an toàn thực phẩm trong nhà trường.

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

- Nhân viên y tế xây dựng và triển khai kế hoạch an toàn thực phẩm năm học 2024 - 2025.

***b. Công tác đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm:***

***\* Về cơ sở vật chất, trang thiết bị, dụng cụ chế biến thực phẩm phải tuân thủ các quy định sau:***

- Nhà bếp đảm bảo các điều kiện vệ sinh môi trường, cách biệt với nhà vệ sinh và các nguồn ô nhiễm khác, bố trí bảo đảm không ô nhiễm chéo giữa thực phẩm chưa qua chế biến và thực phẩm đã qua chế biến.

- Có đủ nước sạch hợp vệ sinh để sử dụng.

- Sử dụng thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm phải rõ nguồn gốc và đảm bảo an toàn.

- Đảm bảo an toàn thực phẩm trong chế biến, phân phối thức ăn, phương tiện vận chuyển, bảo quản thực phẩm phải đảm bảo vệ sinh và không gây ô nhiễm cho thực phẩm, chống lây nhiễm chéo trong quá trình vận chuyển.

- Dụng cụ nấu nướng phải đảm bảo an toàn, vệ sinh.

- Cung cấp suất ăn riêng, dụng cụ ăn uống đảm bảo cho từng người riêng biệt.

- Thực hiện lưu mẫu thức ăn theo quy định.

- Có thùng đựng rác thải sinh hoạt có nắp đậy, có lót túi.

- Cổng rãnh nhà bếp phải thông thoát, không ứ đọng và cổng phải có nắp đậy.

- Có nội quy khu chế biến, hướng dẫn an toàn thực phẩm.

***\* Đối với người trực tiếp tham gia chế biến thực phẩm:***

- Không bị mắc các bệnh tả, lỵ, thương hàn, viêm gan A, E, viêm da nhiễm trùng, lao phổi, tiêu chảy cấp.

- Tự theo dõi sức khỏe hàng ngày trước khi làm việc.

- Thực hành vệ sinh cá nhân sạch sẽ, cắt ngắn, giữ sạch móng tay, rửa tay trước khi chế biến thức ăn.

- Người chế biến thức ăn phải đeo khẩu trang, mang đầy đủ, đúng quy định trang phục bảo đảm an toàn trong quá trình chế biến, chia thức ăn. Khi chia suất ăn, nhân viên phải dùng dụng cụ để chia thức ăn, không được dùng tay để chia, bốc thức ăn.

- Đảm bảo khoảng cách tiếp xúc giữa các nhân viên chế biến, nhân viên phục vụ.

- Dừng ngay việc tham gia chế biến, phân phối thực phẩm trong trường hợp có liên quan đến các ca mắc COVID-19 hoặc có biểu hiện ho, sốt, khó thở, tiêu chảy... và phải báo ngay cho người phụ trách.

***\* Đối với khu vực ăn uống:*** Phải có nơi rửa tay, có đủ nước sạch và xà phòng để rửa tay sạch và có thể trang bị thêm dung dịch khử khuẩn bàn tay, đảm bảo sạch sẽ, thoáng mát, đủ bàn ghế và bố trí khoảng cách giữa những người ăn

uống, có đủ dụng cụ ăn uống đảm bảo riêng biệt cho từng người và được vệ sinh sạch sẽ, khử khuẩn trước khi sử dụng. Có thùng đựng rác có nắp đậy và có lót túi.

**\* Đối với người ăn uống:** Rửa tay sạch bằng xà phòng, dung dịch khử khuẩn bàn tay trước và sau khi ăn. Không nói to, cười đùa trong khi ăn, hạn chế di chuyển trong phòng ăn. Giữ khoảng cách an toàn với người cùng bàn ăn. Bỏ rác đúng nơi quy định.

- Khi xảy ra ngộ độc thực phẩm: phải báo ngay với cơ quan y tế gần nhất, chính quyền địa phương để có biện pháp xử lý kịp thời.

- Thực hiện nghiêm túc việc ký kết hợp đồng có thỏa thuận chặt chẽ mua thực phẩm ở những cơ sở được phép sản xuất kinh doanh thực phẩm có Giấy chứng nhận “cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm”.

- Chủ cơ sở và người trực tiếp chế biến thực phẩm, phục vụ ăn uống phải tuân thủ đúng các quy định về ATTP trong quá trình thực hiện nhiệm vụ; được cấp giấy xác nhận kiến thức và khám sức khỏe, xét nghiệm theo quy định.

- Thực hiện đúng các nguyên tắc quản lý nuôi dưỡng. Đảm bảo chất lượng bữa ăn khẩu phần ăn của trẻ.

- Thực hiện nghiêm việc công khai thực đơn, thực phẩm đơn giá hàng ngày; thực hiện chế độ ăn theo lứa tuổi. Cải tiến món ăn và phối hợp món ăn trong ngày hợp lý.

- Ban giám hiệu thường xuyên kiểm tra, giám sát an toàn vệ sinh thực phẩm từ khâu giao nhận thực phẩm, chế biến, chia ăn, tổ chức ăn cho trẻ tại lớp.

- Giám sát nhân viên y tế trong việc triển khai kế hoạch VSATTP tại trường

- Kiểm tra công tác vệ sinh môi trường, vệ sinh lớp học.

- Nghiêm túc thực hiện vệ sinh môi trường, vệ sinh cá nhân, vệ sinh an toàn thực phẩm trong khi thực hiện công tác chăm sóc nuôi dưỡng trẻ.

### **3. Đảm bảo nước sạch, vệ sinh môi trường.**

- Nhà trường thực hiện cung cấp đủ nước sạch trong sinh hoạt và ăn uống cho giáo viên và học sinh.

- Thực hiện ký kết hợp đồng có thỏa thuận chặt chẽ và chỉ sử dụng các sản phẩm nước tinh khiết đóng chai, đóng bình đã được công bố hợp quy của các cơ sở sản xuất được cấp giấy chứng nhận “Cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm”.

- Đảm bảo vệ sinh môi trường, công rãnh thoát nước, nhà vệ sinh duy trì chế độ vệ sinh theo quy định và thu gom rác thải hàng ngày.

- Có máng rửa tay, cung cấp đủ nước sạch và xà phòng rửa tay cho học sinh.

#### 4. Công tác chỉ đạo, kiểm tra, giám sát, kiểm soát ngộ độc thực phẩm và bệnh lây truyền qua thực phẩm:

- Kiện toàn ban sức khỏe, phòng chống dịch, an toàn thực phẩm trường;
- Xây dựng kế hoạch triển khai công tác vệ sinh ATTP năm học **2024-2025**.
- Phối hợp với các, tổ nhóm trong trường tăng cường kiểm tra giám sát công tác vệ sinh ATTP, công tác nước sạch, vệ sinh môi trường.
- Phối hợp tổ chức đào tạo tập huấn bồi dưỡng kiến thức về vệ sinh ATTP cho CB GV, NV tại trường
- Thực hiện giám sát, phát hiện sớm dịch bệnh, xử lý đúng quy trình
- Chuẩn bị đủ số thuốc, hóa chất, phương tiện cho công tác vệ sinh an toàn thực phẩm
- Thực hiện chế độ thông tin báo cáo theo đúng quy định.

#### V. DỰ KIẾN KẾ HOẠCH HÀNG THÁNG

Tháng	Nội dung công việc	Ghi chú
8/2024	<ul style="list-style-type: none"> <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 các cơ sở cung ứng nguồn thực phẩm đảm bảo VSATTP.</li> </ul>	
9/2024	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kiểm tra các điều kiện đảm bảo VSATTP ở bếp ăn: vệ sinh bếp, dụng cụ chế biến, đồ dùng bán trú của học sinh.</li> <li>- Kiểm tra công tác vệ sinh đầu năm các nhóm lớp</li> <li>- Phân công đội cờ đỏ hỗ trợ kiểm tra tiếp phẩm với nhà bếp</li> </ul>	
10/2024	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kiểm tra công tác chăm sóc - GD KNTPV các nhóm lớp (khối Nhà trẻ- Mầm)</li> <li>- Kiểm tra lưu mẫu thức ăn.</li> <li>- Kiểm tra hồ sơ cá nhân của cấp dưỡng: Sức khỏe, giấy chứng nhận kỹ thuật nấu ăn.</li> <li>- Kiểm tra hoạt động cấp dưỡng (theo KH chung của trường)</li> <li>- Phân công đội cờ đỏ hỗ trợ kiểm tra tiếp phẩm với nhà bếp</li> </ul>	
11/2024	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kiểm tra vệ sinh nhóm lớp (theo KH chung của trường)</li> <li>- Kiểm tra phòng chống dịch bệnh</li> <li>- Phân công đội cờ đỏ hỗ trợ kiểm tra tiếp phẩm với nhà bếp</li> </ul>	

12/2024	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kiểm tra vệ sinh nhóm lớp (theo KH chung của trường)</li> <li>- Kiểm tra phòng chống dịch bệnh</li> <li>- Phân công đội cờ đỏ hỗ trợ kiểm tra tiếp phẩm với nhà bếp</li> </ul>	
01/2025	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kiểm tra chuyên đề (theo KH chung của trường)</li> <li>- Phân công giáo viên hỗ trợ kiểm tra tiếp phẩm với nhà bếp</li> </ul>	
02/2025	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kiểm tra công tác chăm sóc-GD KNTPV các nhóm lớp</li> <li>- Kiểm tra VSATTP, lưu mẫu thức ăn</li> <li>- Kiểm tra vệ sinh môi trường, bếp ăn, các đồ dùng bán trú và các điều kiện khác sau nghỉ tết.</li> <li>- Phân công đội cờ đỏ hỗ trợ kiểm tra tiếp phẩm với nhà bếp</li> </ul>	
3/2025	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kiểm tra hoạt động cấp dưỡng (theo KH chung của trường)</li> <li>- Kiểm tra nguồn cung ứng thực phẩm phòng chống dịch bệnh</li> <li>- Phân công đội cờ đỏ hỗ trợ kiểm tra tiếp phẩm với nhà bếp</li> </ul>	
4/2025	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kiểm tra toàn diện gv (theo KH chung của trường)</li> <li>- Phân công đội cờ đỏ hỗ trợ kiểm tra tiếp phẩm với nhà bếp</li> </ul>	
5/2025	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kiểm tra vệ sinh và kiểm kê đồ dùng bán trú cuối năm.</li> <li>- Phân công đội cờ đỏ hỗ trợ kiểm tra tiếp phẩm với nhà bếp</li> <li>- Tổng kết công tác chăm sóc sức khỏe học sinh và VSATTP năm học 2024 – 2025.</li> </ul>	

## VI. TỔ CHỨC THỰC HIỆN

### \* Đối với Ban giám hiệu:

- Thường xuyên, chủ động tổ chức kiểm tra, phát hiện kịp thời và xử lý nghiêm minh mọi trường hợp vi phạm quy định về vệ sinh ATTP;
- Giám sát chặt chẽ quy trình giao nhận, chế biến thực phẩm chia ăn tại bếp, tổ chức ăn cho trẻ trên lớp của giáo viên.
- Chỉ đạo cô nuôi, giáo viên thực hiện đúng quy trình chế biến tổ chức ăn cho trẻ.
- Cử cán bộ tham gia tập huấn các lớp về vệ sinh ATTP.

**\* Đối với y tế học đường:**

- Có kế hoạch tuyên truyền cụ thể hàng tháng
- Giám sát chặt chẽ giáo viên, nhân viên thực hiện vệ sinh môi trường, lớp học, đồ dùng đồ chơi.
- Giám sát chặt chẽ việc rửa tay bằng xà phòng của cô và trẻ, công tác tổ chức bữa ăn cho trẻ, công tác kiểm thực 3 bước lưu mẫu thức ăn hàng ngày theo đúng quy định.

**\* Đối Công đoàn, Đoàn thanh niên:**

Tham gia giám sát, theo dõi việc thực hiện vệ sinh ATTP của nhân viên phục vụ và học sinh.

**\* Đối với giáo viên:**

- Đến lớp trước giờ đón trẻ 15 phút vệ sinh, thông thoáng lớp học.
- Kiểm tra sức khỏe trẻ trước khi nhận trẻ, chỉ nhận trẻ vào lớp khi trẻ có sức khỏe bình thường.
- Vệ sinh môi trường trong lớp học, vệ sinh đồ dùng, đồ chơi và thực hiện nghiêm túc rửa tay bằng xà phòng đúng quy định.
- Phát hiện và báo cáo kịp thời với ban chỉ đạo an toàn thực phẩm khi trẻ có dấu hiệu ngộ độc thực phẩm, các bệnh lây truyền qua đường thực phẩm.
- Lồng ghép nội dung giáo dục vệ sinh ATTP vào các hoạt động chăm sóc giáo dục trẻ tại lớp.
- Đồ dùng của trẻ có ký hiệu riêng được giặt (rửa, hấp sấy, luộc) đúng quy định trước khi sử dụng.
- Báo cáo kịp thời các trường hợp bất thường để nhà trường có biện pháp xử lý

**\* Đối với nhân viên cấp dưỡng:**

- Được tập huấn về ATTP, khám sức khỏe và xét nghiệm của trung tâm y tế tx. Phổ Yên theo quy định.
- Nghiêm túc thực hiện vệ sinh môi trường, vệ sinh cá nhân, an toàn thực phẩm trong khi thực hiện chăm sóc nuôi dưỡng, thực hiện đúng quy trình chế biến thực phẩm
- Nghiêm túc thực hiện rửa tay bằng xà phòng trước khi chế biến, trước khi chia ăn, sau khi đi vệ sinh... theo quy định
- Tuyệt đối không để người không có nhiệm vụ vào bếp ăn.
- Khi chế biến thực phẩm nhân viên nuôi dưỡng phải mặc đồng phục đeo khẩu trang.
- Xử lý rác thải kịp thời, đúng quy định



**\* Lao công, bảo vệ:**

- Nghiêm túc thực hiện vệ sinh môi trường, vệ sinh cá nhân
- Xử lý rác thải kịp thời đúng quy định.
- Nhắc nhở phụ huynh vứt rác đúng nơi quy định.

**\* Kế toán:**

Cân đối ngân sách cho công tác an toàn thực phẩm năm 2024-2025.

Trên đây là kế hoạch đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm năm học 2024-2025 của trường Mầm non Sơn Ca./.

***Nơi nhận:***

- Hiệu trưởng (Duyệt);
- Tập thể GVNV (th/h);
- Lưu: VT, Nhung.

**KT. HIỆU TRƯỞNG  
PHÓ HIỆU TRƯỞNG**

**Bùi Thị Thúy An**