

Số: 03/KH-MNCD

Cỏ Dững, ngày 09 tháng 09 năm 2024

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

Thực hiện Kế hoạch số 25 /KH-MNCD ngày 07 tháng 9 năm 2024 của Trường mầm non Cỏ Dững về Kế hoạch thực hiện nhiệm vụ năm học 2024- 2025;

Thực hiện Kế hoạch số 26 /KH-MNCD ngày 07 tháng 9 năm 2024 của Trường mầm non Cỏ Dững về hoạt động công tác y tế trường học năm học 2024-2025;

Trường mầm non Cỏ Dững xây dựng Kế hoạch triển khai Vệ sinh an toàn thực phẩm, năm học 2024 - 2025 như sau:

**I. Mục đích, yêu cầu**

Nâng cao nhận thức, ý thức trách nhiệm của viên chức, NLĐ trong trường học, trong công tác vệ sinh an toàn thực phẩm (VSATTP), thực hiện nghiêm túc, các quy định về VSATTP, tham gia tuyên truyền về VSATTP.

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

Nâng cao kỹ năng thực hành VSATTP của người tham gia các hoạt động tổ chức ăn uống tại trường.

Tuyên truyền, nâng cao kiến thức và thái độ thực hành đúng của các bậc phụ huynh học sinh về VSATTP.

Tăng cường công tác dự phòng để tránh dịch bệnh lây qua thực phẩm, bảo đảm VSATTP phục vụ bữa ăn tại trường cho các cháu và giáo viên.

Thực hiện tốt công tác giám sát, không để xảy ra ngộ độc thực phẩm và dịch bệnh.

**II. Nội dung:**

Tuyên truyền nâng cao nhận thức về công tác VSATTP, triển khai phòng, chống các dịch bệnh trong trường học.

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

Đảm bảo cấp dưỡng phải thực hiện các quy định về VSATTP trong chế biến thức ăn chăm sóc cho các cháu.

Đảm bảo chế độ lưu giữ thức ăn qua 24h, thực hiện kiểm tra 3 bước.

Trang bị đầy đủ các dụng cụ, đồ dùng bán trú đầu năm học. Hợp đồng nguồn cung cấp thực phẩm đảm bảo VSATTP.

Tăng cường kiểm tra tiếp phẩm, nguồn thực phẩm.

Đảm bảo vệ sinh môi trường, bếp ăn, công trình vệ sinh để phòng, chống ngộ độc thức ăn.

Có kế hoạch kiểm tra công tác bán trú thường xuyên và định kỳ.

Triển khai " Tháng hành động vì chất lượng VSATTP

### **III. Biện pháp Thực hiện**

#### **1. Thực hiện các văn bản chỉ đạo**

Nhà trường nắm bắt kịp thời các văn bản chỉ đạo của cấp trên về công tác vệ sinh an toàn thực phẩm, để triển khai kịp thời đến viên chức, người lao động cùng nắm bắt thực hiện

Xây dựng kế hoạch và triển khai kịp thời đến viên chức, NLD thường xuyên kiểm tra việc thực hiện kế hoạch để góp ý kịp thời nhằm đảm bảo kết quả tốt nhất.

Tổ chức chuyên đề nhằm củng cố kiến thức VSATTP cho đội ngũ viên chức, người lao động.

Tham gia các lớp tập huấn về công tác y tế trường học, các chuyên đề vệ sinh ATTP, các chuyên đề phòng, chống dịch bệnh do cấp trên tổ chức.

#### **2. Đầu tư vật tư cơ sở vật chất**

Đầu năm trang bị đầy đủ đồ dùng phục vụ trong nhà bếp, đồ dùng các lớp như: đồ dùng phục vụ chế biến, đồ dùng phục vụ ăn uống cho trẻ, đồ dùng vệ sinh cá nhân đầy đủ

Sắp xếp kho thực phẩm gọn gàng, trang bị kệ để thực phẩm đầy đủ, đảm bảo thông thoáng, tránh chuột bọ, ẩm mốc...

Đảm bảo đầy đủ nguồn nước sạch sinh hoạt cho nhà bếp, các lớp.

#### **3. Công tác tuyên truyền**

Tổ chức tuyên truyền, nâng cao nhận thức về công tác VSATTP đến viên chức, người lao động trong trường về Pháp lệnh VSATTP, Luật An toàn thực phẩm và các văn bản hướng dẫn của UBND huyện, Sở GD&ĐT và Y tế.

Tuyên truyền đến toàn thể viên chức, người lao động và phụ huynh học sinh, các biện pháp đảm bảo ATTP, tránh sử dụng thực phẩm có nguy cơ gây hại cho sức khỏe; cách phòng chống các loại dịch bệnh và ngộ độc thực phẩm ở các góc tuyên truyền của lớp

Qua các băng rôn, khẩu hiệu, qua bản tin nhà trường, qua trang web, facebook, bằng các hình ảnh và trao đổi trực tiếp với phụ huynh cách phòng chống các loại dịch bệnh thường xảy ra trong năm.

Phối hợp với các cơ quan chức năng tại địa phương giải tỏa tình trạng bán hàng rong, buôn bán thực phẩm, hàng ăn trước cổng và xung quanh trường.

Tuyên truyền giáo dục vệ sinh an toàn thực phẩm cho VC, NLD 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...

#### **4. Công tác kiểm tra, giám sát**

Nhà trường thành lập ban kiểm tra Y tế trường học, thủ trưởng đơn vị làm tổ trưởng và mời Ban đại diện cha mẹ học sinh tham gia giám sát.

Kiểm tra thường xuyên VSATTP: như nguồn thực phẩm cung ứng, tuân thủ quy trình chế biến thức ăn theo bếp 1 chiều, lưu mẫu thức ăn đúng theo quyết định 1264/QĐ – BYT ngày 31 /3/2017, thực hiện chế độ kiểm tra 3 bước.

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 theo bếp 1 chiều, trang phục nhà bếp, hồ sơ sức khỏe và thực hiện 10 nguyên tắc vàng về VSATTP.

Kiểm tra thực hiện các quy trình cho trẻ ăn: chuẩn bị phòng ăn, rửa tay trước khi ăn, đeo khẩu trang khi cho trẻ ăn.

Kiểm tra việc lưu mẫu thức ăn hàng ngày về số lượng, các món ăn trong

Kiểm tra việc sử dụng 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.

Kiểm tra việc sử dụng, dụng cụ chế biến, đồ dùng của học sinh phải được vệ sinh, trung nước sôi trước giờ cho ăn.

Giáo dục lồng ghép, hướng dẫn 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.

Trên đây là kế hoạch triển khai công tác vệ sinh an toàn thực phẩm của năm học 2024 - 2025. Tập thể sư phạm nhà trường phấn đấu thực hiện tốt kế hoạch đã đề ra.

**Nơi nhận:**

- Ban ĐDCMHS (để báo cáo);
- Lưu VT.

**HIỆU TRƯỞNG**

**(ĐÃ KÝ)**

**Phạm Thị Huế**