|  |  |
| --- | --- |
| PHÒNG GD&ĐT TX ĐÔNG TRIỀU**TRƯỜNG TH XUÂN SƠN** Số: 36/KH-THXS  | **CỘNG HOÀ XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM****Độc lập - Tự do - Hạnh phúc** *Xuân Sơn, ngày 04 tháng 03 năm 2022* |

**KẾ HOẠCH**

**Thực hiện công tác bảo đảm An toàn thực phẩm năm2022**

Căn cứ Kế hoạch số 191/KH-PGD&ĐT thị xã Đông Triều 02/03/2022 của Phòng Giáo dục và Đào tạo thị xã Đông Triều,

 Trường Tiểu học Xuân Sơn xây dựng Kế hoạch Thực hiện công tác bảo đảm An toàn thực phẩm năm 2022 tại nhà trường, cụ thể như sau:

**I. MỤC ĐÍCH, YÊU CẦU**

**1. Mục đích**

Nâng cao hiệu quả quản lý nhà trường, tạo chuyến biến mạnh mẽ về nhận thức, hành động của các CBQL và đội ngũ GV - NV và HS, CMHS về việc bảo đảm an toàn thực phẩm (ATTP) và phòng chống dịch bệnh Covid-19 trong nhà trường góp phần nâng cao và bảo vệ sức khỏe cho cán bộ, giáo viên, nhân viên, người lao động và học sinh tại trường.

**2. Yêu cầu**

- Xác định rõ vai trò, trách nhiệm của các bộ phận đối với công tác quản lý ATTP, là nhiệm vụ trọng tâm của nhà trường và toàn xã hội, phải được thực hiện thường xuyên, liên tục trong trường.

- Đảm bảo thực hiện đúng các quy định, chủ động trong công tác đảm bảo an toàn thực phẩm, phòng chống và khống chế ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm, phấn đấu không xảy ra vụ ngộ độc thực phẩm, dịch bệnh truyền qua thực phẩm trong nhà trường.

- Tăng cường công tác tuyên truyền, giáo dục, nâng cao nhận thức và kiến thức cho cán bộ, giáo viên và CMHS, nhất là học sinh trong công tác ATTP.

**II. CÁC CHỈ TIÊU**

1.1.10/10 lớp bán trú =100% cho học sinh thực hiện tốt*“kế hoạch Công tác bảo đảm ATTP năm 2022"* phù hợp với tình hình thực tiễn tại Xuân Sơn.

1.2.100% cán bộ quản lý, giáo viên, nhân viên trong nhà trường được tuyên truyền, giáo dục kiến thức, pháp luật về công tác đảm bảo ATTP.

1.3.Nhà trường đảm bảo điều kiện ATTP trong bếp ăn bán trú (có cam kết đảm bảo ATTP, bếp ăn được xây dựng đạt tiêu chuẩn bếp 1 chiều, không để xảy ra ngộ độc thực phẩm trong năm học).

1.4.100% cán bộ quản lý và nhân viên cấp dưỡng được khám sức khỏe định kì, được cập nhật các kiến thức về ATTP.

1.5. Nhà trường thực hiện nghiêm túc việc xây dựng thực đơn theo mùa, theo tháng, tuần ngày.

1.6. Nhà trường ký hợp đồng với các công ty, đơn vị cung ứng thực phẩm có đủ năng lực, đủ hồ sơ về minh chứng nguồn gốc thực phẩm được các cấp có thẩm quyền phê duyệt.

**III. THỜI GIAN:** Từ tháng 01/2022 đến tháng 12/2022.

**IV. NỘI DUNG VÀ GIẢI PHÁP THỰC HIỆN**

**1. Công tác thông tin, truyền thông giáo dục về ATTP**

1.1. Nhà trường tiếp tục quán triệt đến cán bộ, giáo viên, nhân viên, người lao động và học sinh các Vãn bản, Chỉ thị, Nghị quyết của Đảng, Chính phủ, của tỉnh và của thị xã, của Phòng GD&ĐT về công tác bảo đảm ATTP;

1.2. Tiếp tục đẩỵ mạnh công tác thông tin, truyền thông về ATTP. Đổi mới hình thức nội dung truyền thông về ATTP lồng ghép các nội dung phòng, chống dịch bệnh Covid-19 cùng với chế độ dinh dưỡng khoa học, an toàn phù hợp với vùng miền của địa bàn Xuân Sơn, với đôi tượng học sinh tiểu học, chú trọng truyên thông về trách nhiệm quản lý, đảm bảo ATTP, thay đổi hành vi trong sản xuất, chế biến, kinh doanh, sử dụng thực phẩm và sử dụng dịch vụ thực phẩm.

1.3. Nhà trường 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 và các văn bản chỉ đạo của các cấp về công tác ATTP ... đối với cán bộ quản lý giáo dục, giáo viên, nhân viên y tế, người trực tiếp chế biến thực phẩm và nhân viên nuôi dưỡng của trường ...

1.4.Tuyên truyền nâng cao nhận thức về ATTP cho cán bộ quản lý, giáo viên, nhân viên và học sinh tập trung vào các nội dung: 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 học sinh và các đối tượng có liên quan nhận thức và thực hành đúng. Hướng dẫn học sinh rửa tay và giữ gìn bàn tay sạch phòng chống bệnh truyền nhiễm đặc biệt các bệnh lây truyền qua đường tiêu hóa;

1.5. Tuyên truyền nâng cao nhận thức, trách nhiệm của các cha mẹ học sinh trong việc tổ chức bữa ăn đảm bảo dinh dưỡng, ATTP cho học sinh tại gia đình và phối hợp với nhà trường tổ chức bữa ăn bán trú cho học sinh đảm bảo ATTP.

1.6. Công khai trên Website của trường danh sách các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm an toàn đủ năng lực, đã được Phòng GD&ĐT thẩm định hồ sơ và lựa chọn đơn vị cung ứng thực phẩm đảm bảo ATTP và các cơ sở sản xuất, chế biến thực phẩm và dịch vụ ăn uống đã ký hợp đồng với các trường khác có tổ chức hoạt động ăn bán trú đảm bảo yêu cầu, quy định về ATTP.

1.7. Thông tin rộng rãi, dễ tiếp cận số điện thoại đường dây nóng và đầu mối tiếp nhận, xử lý tố giác, phản ánh của tổ chức/cá nhân về các hành vi vi phạm ATTP.

**2. Đảm bảo điều kiện chế biến và tổ chức bữa ăn tập thể cho học sinh tại nhà trường**

2.1. Nhà trường đảm bảo thực hiện đúng các quy định về ATTP; có ký cam kết đảm bảo an toàn thực phẩm.

- CBQL bán trú của trường và người trực tiếp chế biến thực phẩm phải tuân thủ đúng các quy định về ATTP trong quá trình thực hiện nhiệm vụ; được tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm và khám sức khỏe, xét nghiệm theo quy định;

- Đảm bảo các điều kiện ATTP theo quy định về cơ sở vật chất, trang thiết bị, nguyên liệu thực phẩm, phụ gia thực phẩm, nguồn nước sạch để chế biến thức ăn .

- Nhà trường tiếp tục thực hiện nghiêm túc việc ký kết hợp đồng có thỏa thuận chặt chẽ mua thực phẩm cho học sinh 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”;được PhòngGD&ĐT thẩm định hồ sơ năng lực theo Công văn số 917/PGD&ĐT ngày 16/8/2021 về việc thông báo các đơn vị cung ứng thực phẩm, nước, chất đốt có đủ Hồ sơ năng lực cung cấp cho nhà trường nămhọc 2021-2022, kiên quyết không để các đơn vị cung cấp thực phẩm không bảo đảm các quy định về ATTP cung cấp dịch vụ ăn uống cho nhà trường.

- Đảm bảo chất lượng bữa ăn, khẩu phần ăn của 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; lập, lưu trữ hồ sơ, sổ sách quản lý ăn bán trú; lưu mẫu thức ăn, cập nhật ghi chép đầy đủ hàng ngày theo đúng quy định...;

2.2. Hằng ngày, phân công lãnh đạo nhà trường trực bán trú, 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. Thực hiện công tác tự kiểm tra hàng tuần, hàng tháng ghi đầy đủ biên bản kiểm tra.

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

**3. Nâng cao năng lực quản lý về công tác đảm bảo ATTP**

3.1. Thực hiện quản lý về ATTP trong các cơ sở giáo dục theo “Luật An toàn thực phẩm” và các văn bản hướng dẫn, chỉ đạo của các cấp về công tác ATTP tại nhà trường.

3.2. Thực hiện nghiêm túc công tác tự kiểm tra, giám sát việc thực hiện ATTP tại bếp ăn đồng thời phối hợp với các bộ phận liên quan thực hiện kiểm tra, giám sát, quản lý công tác đảm bảo ATTP đối với bếp ăn bán trú của trường theo đúng quy định trong đó, tăng cường quản lý chất lượng hoạt động tổ chức ăn ngủ nghỉ bán trú. Việc tổ chức các bữa ăn bán trú trong trường phải đảm bảo dinh dưỡng hợp lý, tăng cường tuyên truyền về lợi ích của việc cho học sinh uống sữa; các sản phẩm sữa cung cấp cho học sinh bán trú phải đảm bảo chất lượng theo quy định.

3.3. Tạo điều kiện dự đầy đủ tập huấn bồi dưỡng kiến thức về ATTP cho cán bộ quản lý và những người liên quan về ATTP trong nhà trường. Phối hợp với chính quyền phường Xuân Sơn không để tình trạng bày bán những mặt hàng không rõ nguồ ngốc, không đảm bảo ATTP xung quanh khu vực cổng trường.

3.4. Thực hiện báo cáo đột xuất khi có các vấn đề công tác ATTP phát sinh tại trường; báo cáo về ngộ độc thực phẩm với Trạm y tế tại địa phương và các cấp quản lý giáo dục ngay khi có sự cố về an toàn thực phẩm, ngộ độc thực phẩm *(quy định tại Quyết định số 01/2006/QĐ-BYT ngày 09/01/2006 của Bộ Y tế)* và phối hợp triển khai có hiệu quả các biện pháp xử lý và khắc phục hậu quả theo quy định.

3.5. Kiện toàn Ban chỉ đạo Y tế trườnghọc, ATVSTP, quy định rõ trách nhiệm của từng thành viên trong Ban chỉ đạo.

**V. TỔ CHỨC THỰC HIỆN**

**1. Ban lãnh đạo nhà trường + Ban đại diện CMHS:**

- Xây dựng và ban hành kế hoạch về công tác đảm bảo ATTP trong nhà trường học năm 2022. Tổ chức hướng dẫn, đôn đốc các bộ phận, cá nhân liên quan thực hiện kế hoạch theo quy định.

-Tiếp tục tham mưu với Ủy ban nhân dân Phường tăng cường đầu tư cơ sở vật chất cho trường đảm bảo tốt hơn nữa điều kiện ATTP.

- Hưởng ứng hoạt động trong tháng hành động “Vì chất lượng vệ sinh ATTP” do các cấp phát động.

- Phối hợp với Ban đại diện CMHS thực hiện hiệu quả các nhiệm vụ về công tác đảm bảo ATTP trong nhà trường học năm học 2021-2022 và 2022-2023. Tăng cường kiểm tra giám sát các bộ phận, cá nhân thực hiện công tác ATTP, kiên quyết không để các khâu không đảm bảo ATTP.

- Chủ động kiểm tra giám sát việc thực hiện ATTP tại các lớp, tạo điều kiện cho các cơ quan quản lý về ATTP thanh kiểm tra giám sát định kỳ đột xuất theo quy định. Tiếp thu và khắc phục ngay những hạn chế, tồn tại nếu có.

- Phối hợp tốt với chính quyền địa phương giải quyết tình trạng hàng rong không đảm bảo ATTP khu vực cổng trường.

- Tổng hợp kết quả hoạt động công tác ATTP của nhà trường báo cáo UBND Phường và Phòng GDĐT.

- Ban đại diện CMHS cử đại diện tham gia BCĐ bán trú, phối hợp với nhà trường giám sát nguồn gốc, chất lượng, giá cả thực phẩm của các nhà cung cấp.

- Tạo điều kiện để giáo viên, nhân viên nhà trường tham dự đầy đủ các lớp tập huấn về ATTP.

- Lồng ghép các hoạt động để tuyên truyền sâu, rộng cho phụ huynh học sinh hiểu, nhận thức và hành động đúng về công tác ATTP.

- Thường xuyên theo dõi danh sách các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm an toàn và các cơ sở vi phạm ATTP trên hệ thống cổng thông tin để lựa chọn đơn vị cung ứng thực phẩm đảm bảo ATTP.

- Bố trí kinh phí và huy động các nguồn lực cho công tác ATTP trong trường, quan tâm hệ thống các công trình nước sạch, công trình vệ sinh đảm bảo triển khai tốt công tác phòng bệnh, phòng chống ngộ độc thực phẩm tại nhà trường.

**2. Các lớp bán trú:**

- Căn cứ các yêu cầu, nội dung Kế hoạch của trường, đưa vào kế hoạch thực hiện công tác ATTP của lớp gắn với công tác chủ nhiệm và tổ chức thực hiện tốt yêu cầu, nội dung Kế hoạch; phát động phong trào thi đua “An toàn thực phẩm” trong từng lớp. Các lớp bán trú thực hiện công tác tổng vệ sinh môi trường bếp ăn, nhà ăn dụng cụ chế biến, chứa đựng thức ăn, nước uống; bổ sung cơ sở vật chất và đảm bảo điều kiện an toàn thực phẩm phục vụ học sinh và giáo viên trước khi bước vào năm học mới.

- Phát huy vai trò của của các thành viên trong lớp và vai trò giám sát của Đại diện CMHS trong công tác ATTP.

**3. Công tác báo cáo**

- Thự hiện báo cáo công tác đảm bảo ATTP về Phòng Giáo dục và Đào tạo qua địa chỉ Emai:ltthuanpgd@dongtrieu.edu.vn **trước ngày 15/5 và 05/12** hàng năm. Thự hiện trao đổi với bà Lê Thị Thuần -VCTD - Phòng GDĐT; SĐT: 0973.503.346 đối với các vấn đề về ATTP.

- Thực hiện báo cáo Tháng hành động vì chất lượng ATTP, Tết Trung thu, Tết Nguyên đán theo chỉ đạo của PGD.

- Thực hiện báo cáo đột xuất khi có các vấn đề về ngộ độc thực phẩm với Trạm Y tế Phường và Phòng GD&ĐT ngay khi có sự cố về ATTP *(quy định tại Quyết định số 01/2006/QĐ-BYT ngày 09/01/2006 của Bộ Y tế),* triển khai có hiệu qủa các biện pháp xử lý, khắc phục hậu quả theo quy định.

Trên đây là Kế hoạch thực hiện công tác đảm bảo An toàn thực phẩm năm 2022 của Trường Tiểu học Xuân Sơn. Nhà trường yêu cầu các bộ phận, các CB-GV-NV thực hiện nghiêm túc kế hoạch này./.

|  |  |
| --- | --- |
| ***Nơi nhận:***- Hiệu trưởng (c/đ);- Trang web trường;- Lưu VT, CM. | **KT. HIỆU TRƯỞNG****PHÓ HIỆU TRƯỞNG** **Lê Thị Tuyết Lan**  |