

Số: 21/KH-THXS

Xuân Sơn, ngày 24 tháng 3 năm 2020

KẾ HOẠCH

Công tác đảm bảo an toàn thực phẩm và nước sạch, vệ sinh môi trường trong nhà trường năm 2020

Thực hiện Kế hoạch số 238/KH-PGDĐT ngày 23/03/2020 của Phòng GD&ĐT thị xã Đông Triều về Kế hoạch công tác đảm bảo an toàn thực phẩm và nước sạch, vệ sinh môi trường trong các cơ sở giáo dục và đào tạo trên địa bàn thị xã năm 2020;

Thực hiện tiếp theo Kế hoạch số 165/KH-BCĐ, ngày 05 tháng 3 năm 2020, của Phòng GD&ĐT về Kế hoạch Công tác bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm năm 2020;

Trường Tiểu học Xuân Sơn xây dựng Kế hoạch công tác đảm bảo an toàn thực phẩm và nước sạch, vệ sinh môi trường trong nhà trường năm 2020 cụ thể như sau:

I. MỤC ĐÍCH, YÊU CẦU

- Nâng cao nhận thức, thực hành theo quy định về ATTP và NSVSMT của BGH, các đoàn thể, tổ chức, người trực tiếp tham gia chế biến thực phẩm, giáo viên, nhân viên và cha mẹ, học sinh trong nhà 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 học sinh, từng bước thay đổi hành vi, tập quán của cộng đồng dân cư trong công tác ATTP và NSVSMT nông thôn và trong nhà trường.

- Tăng cường công tác NSVSMT trong từng lớp học, khắc phục những hạn chế trong công tác xây dựng và bảo quản, sử dụng công trình vệ sinh tại nhà trường.

- Tạo môi trường giao lưu, học tập, trao đổi kinh nghiệm trong việc sử dụng nguồn nước và bảo vệ môi trường; nhân rộng mô hình hoạt động có hiệu quả về tuyên truyền công tác ATTP và bảo vệ môi trường trong nhà trường.

II. CÁC CHỈ TIÊU

- Xây dựng và triển khai thực hiện kế hoạch “*Công tác đảm bảo ATVSTP*”

phòng chống ngộ độc thực phẩm năm 2020 " theo đúng các quy định của pháp luật và phù hợp với tình hình thực tiễn tại nhà trường.

- 100% cán bộ quản lý, giáo viên lớp bán trú, nhân viên trong trường được tuyên truyền, giáo dục kiến thức, pháp luật về công tác đảm bảo ATVSTP.

- Nhà trường đảm bảo điều kiện ATVSTP 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 nhà trường và trong năm học.

- 100% cán bộ quản lý trực tiếp và nhân viên cấp dưỡng được khám sức khỏe định kì, được cập nhật các kiến thức về ATTP.

- Nhà trường xây dựng thực đơn theo mùa, theo tháng, tuần ngày.

- Nhà trường ký hợp đồng với 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.

- Nhà trường có nhà tiêu hợp vệ sinh, được quản lý và sử dụng tốt.

- 100% các lớp và bếp bán trú thực hiện tốt vệ sinh cá nhân, giữ vệ sinh môi trường.

- 100% các lớp được sử dụng nước sạch; thực hiện kiểm định chất lượng nước theo quy định.

III. NỘI DUNG VÀ GIẢI PHÁP

1. Công tác tuyên truyền ATTP và NSVSMT

Đẩy mạnh công tác tuyên truyền về “Luật An toàn thực phẩm” và các văn bản hướng dẫn thực hiện công tác ATTP và NSVSMT trong nhà trường học và các văn bản chỉ đạo của các cấp về công tác ATTP và NSVSMT đối với cán bộ quản lý, giáo viên, nhân viên y tế, người trực tiếp chế biến thực phẩm và nhân viên nuôi dưỡng...

1.1. Công tác tuyên truyền ATTP

- Tuyên truyền nâng cao nhận thức về ATTP và NSVSMT 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 cán bộ, giáo viên, nhân viên nhận thức và thực hành đúng. Lồng ghép với chiến dịch truyền thông “Hành trình 10 triệu bàn tay sạch” 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;

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

- Công khai trên Website của trường tên các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm để cùng giám sát khả năng đảm bảo an toàn VSTP.

-Triển khai có hiệu quả các hoạt động trong “Tháng hành động vì chất lượng vệ sinh ATTP”.

1.2. Công tác tuyên truyền nước sạch, VSMT

- Đẩy mạnh công tác thông tin, giáo dục, truyền thông nâng cao nhận thức với nhiều hình thức cho học sinh và nhà giáo trong nhà trường về nước sạch, vệ sinh cá nhân, vệ sinh môi trường thông qua các hoạt động chính khóa và ngoại khóa. Thực hiện sử dụng, bảo quản và nâng cấp công trình nước sạch và vệ sinh của nhà trường để công trình được sử dụng hiệu quả, bền vững. Thực hiện đảm bảo tiêu chí nước sạch và vệ sinh trường học cùng với phong trào thi đua xây dựng "Trường học thân thiện, học sinh tích cực";

+ Nâng cao chất lượng giảng dạy về nước sạch và vệ sinh môi trường theo chương trình và kế hoạch giảng dạy, chú trọng lồng ghép, tích hợp nội dung nước sạch và vệ sinh môi trường trong các môn học có liên quan;

+ Tổ chức các hoạt động giáo dục ngoài giờ lên lớp, hoạt động ngoại khóa về nước sạch và vệ sinh môi trường; tăng cường việc hướng dẫn sử dụng và bảo quản có hiệu quả các công trình nước sạch, vệ sinh; rèn luyện kỹ năng bảo vệ nguồn nước và môi trường cho học sinh;

+ Tổ chức hưởng ứng Tuần lễ quốc gia NSVSMT (29/4-6/5), ngày Nước thế giới (22/3), ngày Môi trường Thế giới (5/6), ngày Vệ sinh yêu nước (02/7), ngày Thế giới rửa tay với xà phòng (15/10) hằng năm.

1.3 Hình thức tuyên truyền:

- Tích hợp trong các bài giảng các môn học; Tuyên truyền qua chương trình phát thanh măng non, nói chuyện dưới cờ theo chủ đề, tổ chức tọa đàm, đăng tin bài trên website của nhà trường,

- Tiếp tục thực hiện phong trào xây dựng trường học “Xanh, sạch, đẹp, an toàn”. Tham gia các cuộc Hội thảo, Hội thi về công tác đảm bảo VSATTP, VSMT do các cấp tổ chức.

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

- Đảm bảo bếp ăn tập thể của trường thực hiện đúng các quy định về ATTP; thực hiện ký cam kết đảm bảo an toàn thực phẩm.

+ Nhân viên cấp dưỡng 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;

+Thực hiện nghiêm túc ký hợp đồng có thỏa thuận chặt chẽ mua thực phẩm ở cơ sở được phép sản xuất, kinh doanh thực phẩm có Giấy chứng nhận “Cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm”; được PGD&ĐT thẩm định hồ sơ năng lực theo Công văn số 774/PGD&ĐT ngày 30/8/2019 về việc tăng cường công tác quản lý chất lượng ăn bán trú trong các trường mầm non, tiểu học, các CSGDMNTT trên địa bàn thị xã năm học 2019-2020. Kiên quyết không để đơn vị cung cấp thực phẩm không bảo đảm các quy định về ATTP cung cấp dịch vụ ăn uống cho nhà trường; .

+ Thực hiện 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 đúng quy định...;

- Hằng ngày, phân công BGH 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.

- 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 nuôi dưỡng theo hướng chuẩn hóa, hiện đại hóa, đảm bảo an toàn, hợp vệ sinh.

3. Đảm bảo nước sạch, vệ sinh môi trường:

- Đảm bảo đủ nước sạch trong sinh hoạt và ăn, uống cho giáo viên và học sinh. Các bể chứa nước có nắp đậy, lưới chống côn trùng và khóa an toàn; định kỳ thay rửa vệ sinh theo quy định.

- Nhà trường sử dụng nước uống tinh khiết đóng chai, đóng bình đã ký hợp đồng có thỏa thuận chặt chẽ và chỉ sử dụng các sản phẩm nước uống 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, cống rãnh thoát nước, nhà vệ sinh. duy trì chế độ vệ sinh hàng tuần và thu gom rác thải hàng ngày. Có bồn rửa tay, cung cấp đủ nước sạch và xà phòng rửa tay, khăn lau tay cho học sinh.

4. Nâng cao năng lực quản lý về công tác đảm bảo ATTP và NSVSMT trong nhà trường

- Thực hiện quản lý về ATVSTP 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 ATVSTP và NSVSMT trong các cơ sở giáo dục (Kế hoạch số 165/KH-BCĐ,

ngày 05 tháng 3 năm 2020 của Phòng GD&ĐT về công tác bảo đảm an toàn thực phẩm năm 2020; Công văn số 774 /PGD&ĐT ngày 30 tháng 8 năm 2019 của Phòng GD&ĐT về việc tăng cường công tác quản lý chất lượng ăn bán trú trong các trường MN,TH, các CS GDMNTT trên địa bàn thị xã năm học 2019-2020). Đảm bảo nhà trường đủ điều kiện về VSATTP và NSVSMT tổ chức cho học sinh ăn bán trú tại trường.

- Thực hiện nghiêm túc công tác tự kiểm tra, giám sát việc thực hiện VSATTP và NSVSMT ngay tại trường, đồng thời phối hợp với các bộ phận tổ chức trong nhà trường kiểm tra, giám sát, quản lý công tác đảm bảo ATTP và NSVSMT đối với bếp ăn bán trú của trường, trong đó, tăng cường quản lý chất lượng hoạt động tổ chức ăn ngủ nghỉ bán trú trong từng lớp. Việc tổ chức các bữa ăn bán trú trong mỗi lớp phải đảm bảo vệ sinh hợp lý, tăng cường tuyên truyền về lợi ích của việc cho trẻ uống sữa; các sản phẩm sữa cung cấp cho học sinh bán trú phải đảm bảo chất lượng theo quy định¹. Nhà trường tiếp tục thực hiện phần mềm “Xây dựng thực đơn cân bằng dinh dưỡng” theo Quyết định số 196/QĐ-BGDĐT ngày 16/01/2017 của Bộ trưởng Bộ GDĐT.

- Tham mưu với chính quyền địa phương không để tình trạng bày bán những mặt hàng không rõ nguồn gốc, không đảm bảo VSATTP xung quanh khu vực cổng trường.

- Thực hiện báo cáo đột xuất khi có các vấn đề công tác ATTP và NSVSMT phát sinh tại trường; 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 (*quy định tại Quyết định số 01/2006/QĐ-BYT ngày 09/01/2006 của Bộ Y tế*) và thực hiện có hiệu quả các biện pháp xử lý và phối hợp tram y tế phường và các cấp khắc phục hậu quả theo quy định.

- Kiện toàn Ban chỉ đạo Y tế nhà trường, ATVSTP – NSVSMT, quy định rõ trách nhiệm của từng thành viên trong Ban chỉ đạo.

V. TỔ CHỨC THỰC HIỆN

1. Ban giám hiệu:

- Chủ trì xây dựng kế hoạch, ban hành các yêu cầu về công tác đảm bảo ATTP và NSVSMT trong nhà trường học năm học 2019-2020. Tổ chức hướng dẫn, đôn đốc các CB, GV, NV học sinh thực hiện kế hoạch theo quy định.

- Tham mưu Ủy ban nhân dân phường các biện pháp tăng cường đầu tư cơ sở vật chất cho nhà trường đảm bảo đủ điều kiện ATTP và NSVSMT.

- Tham gia hưởng ứng hoạt động trong tháng hành động “Vì chất lượng vệ

sinh ATTP” do các cấp phát động.

- Phối hợp với trạm y tế phường thực hiện hiệu quả các nhiệm vụ về công tác đảm bảo ATTP và NSVSMT trong trường học năm học 2019-2020. Tăng cường kiểm tra giám sát công tác ATTP và NSVSMT, kiên quyết không để tình trạng không đủ điều kiện đảm bảo ATTP và NSVSMT cho học sinh ăn bán trú.

- Tổng hợp kết quả hoạt động công tác ATTP và NSVSMT tại nhà trường báo cáo UBND phường, PGD. Chỉ đạo GVCN các lớp thực hiện báo cáo về ngộ độc thực phẩm với BGH, với cơ quan chức năng tại địa phương 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*).

- Bố trí kinh phí và huy động các nguồn lực cho công tác ATTP và NSVSMT trong năm học, tăng cường chăm lo công trình nước sạch, công trình vệ sinh đảm bảo triển khai tốt công tác phòng bệnh, phòng chống ngộ độc thực phẩm tại trường.

2. Các tổ chuyên môn, tổ nhà bếp:

- Căn cứ các yêu cầu, nội dung Kế hoạch của trường xây dựng về công tác ATTP và NSVSMT gắn với công tác Y tế trường học để tổ chức thực hiện tốt yêu cầu, nội dung Kế hoạch; phát động phong trào thi đua “An toàn thực phẩm” trong mỗi tổ. Thực hiện công tác tổng vệ sinh môi trường, nhà bếp, nhà ăn dụng cụ chế biến, chứa đựng thức ăn, nước uống; báo cáo với BGH về tình trạng cơ sở vật chất sao cho đảm bảo điều kiện an toàn thực phẩm phục vụ học sinh trong suốt năm học.

- Phát huy vai trò của của các đoàn thể trong nhà trường và vai trò giám sát của Ban đại diện cha mẹ học sinh trong công tác ATTP và NSVSMT. Cử đại diện cha mẹ học sinh tham gia công tác giám sát bán trú, để phối hợp với nhà trường giám sát nguồn gốc, chất lượng, giá cả thực phẩm của các nhà cung cấp.

- Chủ động giám sát về ATTP và NSVSMT tại lớp, tạo điều kiện cho nhà trường quản lý tốt về ATVSTP.

- Động viên giáo viên, nhân viên của tổ tham dự đầy đủ các buổi tập huấn về ATTP và NSVSMT.

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

VI. CÔNG TÁC TỔNG HỢP, BÁO CÁO

- Thực hiện công tác báo cáo ATTP và NSVSMT định kỳ 03 tháng (trước ngày 12/3), 06 tháng (trước ngày 12/6), 12 tháng (trước ngày 12/12) và báo cáo đột xuất khi có các vấn đề ATTP và NSVSMT phát sinh với

Phòng Giáo dục và Đào tạo qua địa chỉ Email cmtieuhoc@dongtrieu.edu.vn;

- Báo cáo Tháng hành động vì chất lượng ATVSTP, Tết trung thu, Tết Nguyên đán theo yêu cầu.

- Thực hiện báo cáo đột xuất khi có các vấn đề về ngộ độc thực phẩm với cơ quan chức năng tại phường và Phòng GD&ĐT ngay khi có sự cố về ATTP, 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 với trạm y tế phường thực hiện các biện pháp xử lý, khắc phục hậu quả theo quy định.

Trên đây là Kế hoạch Công tác đảm bảo an toàn thực phẩm và nước sạch, vệ sinh môi trường trong trường Tiểu học Xuân Sơn năm 2020, yêu cầu các bộ phận, cá nhân có liên quan thực hiện nghiêm túc./.

Nơi nhận:

- UBND phường (b/c),
- Trạm Y tế (p/h);
- Hiệu trưởng (b/c);
- Các tổ CM, nhà bếp (t/h);
- Webservice nhà trường;
- Lưu: VT, CM.

**KT. HIỆU TRƯỞNG
PHÓ HIỆU TRƯỞNG**

Lê Thị Tuyết Lan