

Số: 12 /KH-SGD&ĐT

Lào Cai, ngày 30 tháng 01 năm 2018

KẾ HOẠCH

Đảm bảo an toàn thực phẩm trong các đơn vị trường học năm 2018

Thực hiện kế hoạch số 02/KH-UBND ngày 03/01/2018 của UBND tỉnh về việc đảm bảo an toàn thực phẩm trên địa bàn tỉnh Lào Cai năm 2018, Sở Giáo dục và Đào tạo xây dựng kế hoạch triển khai công tác đảm bảo an toàn thực phẩm (ATTP) trong các bếp ăn trường học năm 2018. Cụ thể như sau:

I. Mục đích, yêu cầu

1. Mục đích

- Nâng cao nhận thức, trách nhiệm cho đội ngũ cán bộ quản lý, giáo viên, nhân viên trường học về vị trí, tầm quan trọng của công tác đảm bảo vệ sinh ATTP trong trường học.

- Triển khai việc đảm bảo ATTP trong các đơn vị trường học năm 2018 theo đúng quy định, hướng dẫn. Không 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 các cơ sở giáo dục.

2. Yêu cầu

Các cơ sở giáo dục tổ chức các hoạt động liên quan đến công tác đảm bảo vệ sinh ATTP chất lượng, thiết thực, tiết kiệm; đúng kế hoạch, đạt mục đích, yêu cầu đề ra.

II. 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 liên bộ số 13/2016/TTLT-BYT-BGDĐT ngày 12/5/2016; Thông tư số 15/2012/TT-BYT ngày 12/9/2012 của Bộ Y tế; Thông tư số 30/2012/TT-BYT ngày 05/12/2012 của Bộ Y tế; Thông tư 47/2014/TT-BYT ngày 11/12/2014 của Bộ Y tế; các văn bản chỉ đạo của các cấp về công tác ATTP đến cán bộ quản lý, giáo viên, nhân viên, người trực tiếp chế biến thực phẩm và nhân viên nuôi dưỡng; văn bản số 232/SGD&ĐT-CTTT ngày 23/02/2017; 1944/SGD&ĐT-CTTT ngày 10/11/2017 của Sở Giáo dục và Đào tạo.

- Tuyên truyền nâng cao nhận thức về ATTP cho học sinh, 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 cán bộ, giáo viên, nhân viên, học sinh nhận thức và thực hành đúng. Hướng dẫn học sinh phòng chống bệnh truyền nhiễm đặc biệt là các bệnh lây truyền qua đường tiêu hóa.

- Tuyên truyền nâng cao nhận thức, trách nhiệm của phụ huynh 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 nội trú, bán trú cho học sinh đảm bảo vệ sinh ATTP.

- Lựa chọn hình thức tuyên truyền phù hợp, tích hợp trong các bài giảng chính khóa các môn học có nội dung liên quan; tổ chức sinh hoạt ngoại khóa về chủ đề vệ sinh ATTP; tổ chức hội thảo chia sẻ kinh nghiệm, tham quan học tập....

- Xây dựng các mô hình điểm về bếp ăn trường học đảm bảo tiêu chuẩn vệ sinh ATTP để tuyên truyền, nhân rộng trong toàn ngành.

- Hưởng ứng có hiệu quả các hoạt động truyền thông trong Tháng hành động vì chất lượng vệ sinh ATTP năm 2018 (15/4 đến 15/5/2018).

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

- Đảm bảo 100% các cơ sở giáo dục có bếp ăn tập thể, căng tin trường học thực hiện đúng các quy định về ATTP; sắp xếp bếp nấu ăn theo nguyên tắc một chiều; được cấp giấy chứng nhận “Cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm” hoặc ký cam kết đảm bảo vệ sinh ATTP.

- Người trực tiếp chế biến thực phẩm, phục vụ ăn uống trong bếp ăn trường học 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 theo quy định.

- Tiếp tục thực hiện nghiêm túc việc ký kết hợp đồng có thỏa thuận chặt chẽ trong việc mua thực phẩm, suất ăn nội trú, bán trú cho học sinh. Những cơ sở cung cấp thực phẩm, suất ăn phải là những cơ sở được phép sản xuất, kinh doanh thực phẩm và có Giấy chứng nhận “Cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm”; các cơ sở cung cấp suất ăn phải có địa điểm không quá xa với trường học. Duy trì kiểm tra chất lượng, nguồn gốc thực phẩm của cơ sở cung ứng thực phẩm, suất ăn; kiên quyết không tiếp nhận thực phẩm, suất ăn không bảo đảm các quy định về ATTP cho nhà trường.

- Thực hiện đúng các nguyên tắc quản lý nuôi dưỡng. 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 kết hợp các món ăn trong ngày hợp lý. Lựa chọn nguyên liệu thực phẩm, phụ gia thực phẩm, nguồn nước, ... đảm bảo đạt những điều kiện tối thiểu để chế biến thức ăn cho học sinh.

- Củng cố, kiện toàn Ban quản lý nội trú, bán trú; thành lập các tổ (bộ phận) phục vụ (tổ tiếp phẩm, tổ cấp dưỡng, tổ quản sinh...); quy định trách nhiệm cho từng tổ, phân công nhiệm vụ cho các thành viên. Hằng ngày, phân công lãnh đạo nhà trường trực nội trú, 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. Định kỳ tổ chức họp các tổ phục vụ bán trú để trao đổi, rút kinh nghiệm và điều chỉnh kịp thời những tồn tại.

- Tăng cường đầu tư trang thiết bị bếp ăn; làm tốt công tác xã hội hoá để cải tạo cơ sở vật chất bếp ăn trường học, phục vụ công tác nuôi dưỡng học sinh theo hướng chuẩn hóa, hiện đại hóa, đảm bảo an toàn, hợp vệ sinh.

- Thực hiện công tác tự kiểm tra hàng tuần, hàng tháng; ghi chép biên bản kiểm tra, lưu trữ thành hệ thống.

- 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...).

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

- Các cơ sở giáo dục phải cung cấp đủ nước sạch trong sinh hoạt và ăn, uống cho giáo viên và học sinh. Các bể chứa nước phải có nắp đậy, lưới chống côn trùng và khóa an toàn; định kỳ thau rửa vệ sinh theo quy định.

- Các cơ sở giáo dục sử dụng nước uống tinh khiết đóng chai, đóng bình phải 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”. Định kỳ (6 tháng/lần) nhà trường lấy mẫu xét nghiệm tự kiểm nước theo hướng dẫn.

- 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 (chậu) 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:

- Sở GD&ĐT, phòng GD&ĐT phối hợp với cơ quan quản lý nhà nước các cấp về ATTP tăng cường kiểm tra, giám sát công tác ATTP, nước sạch, vệ sinh môi trường... trong các cơ sở giáo dục. Tiếp tục chỉ đạo xây dựng và triển khai nhân rộng các mô hình điểm “Bếp ăn trường học an toàn”.

- Phối hợp tổ chức đào tạo, tập huấn bồi dưỡng kiến thức về ATTP cho cán bộ quản lý và những người liên quan về ATTP tại các bếp ăn trường học.

- Lưu trữ số liệu, báo cáo kết quả hoạt động đảm bảo ATTP cho các cấp quản lý giáo dục (trường Mầm non, Tiểu học, THCS báo cáo về phòng GD&ĐT, phòng GD&ĐT các huyện, thành phố tổng hợp báo cáo Sở GD&ĐT; các đơn vị trực thuộc báo cáo Sở GD&ĐT). Bộ phận tiếp nhận báo cáo về công tác đảm bảo vệ sinh ATTP của Sở GD&ĐT: Phòng Chính trị, tư tưởng, số điện thoại 02143821760, email: phongcttt@laocai.edu.vn. Thời gian báo cáo:

+ Báo cáo theo định kỳ nhiệm vụ năm học.

+ Báo cáo Tháng hành động vì chất lượng ATTP (trước ngày 15/5/2018).

- Thực hiện báo cáo đột xuất khi có các vấn đề ATTP phát sinh tại đơn vị, địa phương; 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; phối hợp triển khai có hiệu quả các biện pháp xử lý và khắc phục hậu quả theo quy định.

III. Tổ chức thực hiện:

1. Phòng Chính trị, tư tưởng, Sở GD&ĐT

- Là đơn vị thường trực phụ trách công tác đảm bảo ATTP của ngành giáo dục và đào tạo Lào Cai; tham mưu xây dựng Kế hoạch và các văn bản chỉ đạo công tác đảm bảo ATTP trong trường học.

- Phối hợp với các bộ phận, các đơn vị chức năng của sở Y tế và các sở, ngành liên quan xây dựng các văn bản chỉ đạo liên ngành về công tác đảm bảo ATTP trong trường học.

- Tham mưu tổ chức các hoạt động kiểm tra, giám sát ATTP ngành GD&ĐT.

- Phối hợp với các phòng liên quan thuộc sở GD&ĐT chỉ đạo hướng dẫn các cơ sở giáo dục triển khai Kế hoạch.

- Đôn đốc các đơn vị trực thuộc Sở, các phòng GD&ĐT huyện, thành phố phối hợp với các cơ quan quản lý về ATTP tại địa phương triển khai có hiệu quả công tác đảm bảo ATTP trong trường học. Tổng hợp, đánh giá kết quả hoạt động, xây dựng báo cáo theo quy định.

2. Các phòng, ban Sở GD&ĐT

- Căn cứ chức năng nhiệm vụ, lĩnh vực được phân công phụ trách, phối hợp với phòng CTĐT chỉ đạo các phòng GD&ĐT, các trường trực thuộc thực hiện tốt công tác ATTP trong trường học.

- Tham mưu, đề xuất tăng cường nguồn lực đầu tư cơ sở vật chất cho các cơ sở giáo dục đảm bảo ATTP, vệ sinh môi trường và nước sạch.

- Đưa nội dung công tác đảm bảo ATTP vào nội dung đánh kết quả thực hiện nhiệm vụ năm học đối với cơ quan quản lý giáo dục, các cơ sở giáo dục.

3. Phòng GD&ĐT huyện, thành phố

- Phối hợp với ngành Y tế và các đơn vị có liên quan tại địa phương tham mưu cho các cấp chính quyền xây dựng kế hoạch, các văn bản chỉ đạo thực hiện công tác đảm bảo ATTP trong trường học; kiểm tra, giám sát tại các cơ sở giáo dục trên địa bàn.

- Phấn đấu không để xảy ra ngộ độc thực phẩm, dịch bệnh truyền qua thực phẩm trong các cơ sở giáo dục. Duy trì và nhân rộng mô hình điểm “Bếp ăn trường học an toàn”, mỗi bậc học xây dựng ít nhất 02 mô hình điểm.

- Tham mưu với UBND huyện, thành phố tăng cường đầu tư cơ sở vật chất cho các cơ sở giáo dục trên địa bàn để đảm bảo vệ sinh môi trường, đủ điều kiện ATTP, đặc biệt ưu tiên các trường, điểm trường khó khăn chưa đủ điều kiện cấp giấy chứng nhận đảm bảo ATTP.

- Phối hợp đào tạo, tập huấn bồi dưỡng kiến thức về ATTP cho cán bộ quản lý, giáo viên và những người liên quan đến công tác ATTP; tổ chức hội nghị, hội thảo chia sẻ kinh nghiệm công tác ATTP giữa các đơn vị trường học trong địa bàn.

- Phối hợp với ngành Nông nghiệp, Y tế, Công thương tại địa phương cung cấp thông tin về các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm an toàn để các nhà trường lựa chọn đơn vị cung ứng thực phẩm đảm bảo an toàn chất lượng. Đồng thời, thường xuyên nắm bắt thông tin từ website của các Sở: Y tế, Công thương, Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn danh sách các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm vi phạm các quy định về vệ sinh ATTP để kịp thời thông báo đến các nhà trường. Kiên quyết không để các đơn vị cung cấp thực phẩm, nước uống, chế biến suất ăn không bảo đảm các quy định về ATTP cung cấp dịch vụ ăn uống cho nhà trường.

- Đánh giá việc thực hiện nhiệm vụ đảm bảo ATTP của các cơ sở giáo dục theo phân cấp quản lý.

- Tổng hợp kết quả hoạt động công tác ATTP tại các cơ sở giáo dục trên địa bàn báo cáo UBND huyện, thành phố và Sở GD&ĐT. Chỉ đạo các cơ sở giáo dục thực hiện chế độ báo cáo về ngộ độc thực phẩm với cơ quan chức năng tại địa phương và các cấp quản lý giáo dục khi có sự cố về an toàn thực phẩm, ngộ độc thực phẩm; phối hợp chỉ đạo triển khai có hiệu quả các biện pháp xử lý và khắc phục hậu quả theo quy định.

4. Các đơn vị trường học

- Căn cứ các yêu cầu, nội dung Kế hoạch, xây dựng kế hoạch công tác đảm bảo vệ sinh ATTP của đơn vị gắn với công tác Y tế trường học; tổ chức thực hiện tốt yêu cầu, nội dung Kế hoạch.

- Các cơ sở giáo dục có tổ chức nội trú, bán trú thực hiện nghiêm túc công tác đảm bảo vệ sinh môi trường, nhà bếp, 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.

- Phân đấu không để xảy ra ngộ độc thực phẩm, dịch bệnh truyền qua thực phẩm trong đơn vị. Xây dựng “Bếp ăn trường học an toàn”, phân đấu trở thành mô hình điểm.

- Phát huy vai trò của các đoàn thể trong nhà trường và Ban đại diện cha mẹ học sinh trong công tác đảm bảo vệ sinh ATTP. Ban đại diện cha mẹ học sinh cử thành viên tham gia Ban chỉ đạo nội trú, bán trú; phối hợp với nhà trường giám sát nguồn gốc, chất lượng, giá cả thực phẩm của các nhà cung cấp.

- Phối hợp tốt với chính quyền địa phương giải quyết tình trạng hàng rong không đảm bảo ATTP bày bán khu vực xung quanh trường học.

- Tạo điều kiện cho các cơ quan quản lý về ATTP tiến hành 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).

- Thường xuyên theo dõi thông tin từ website của các Sở: Y tế, Công thương, Nông nghiệp và phát triển nông thôn để nắm danh sách các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm ATTP và các cơ sở vi phạm ATTP, từ đó lựa chọn đơn vị cung ứng thực phẩm đảm bảo ATTP.

- Cử CBQL, giáo viên, nhân viên nhà trường tham dự đầy đủ các lớp tập huấn về ATTP. Tổ chức ít nhất 01 buổi truyền thông trong trường học về ATTP. Các trường có bếp ăn tập thể, căng tin tại trường tổ chức ít nhất 1 buổi tập huấn về ATTP cho CBQL, người liên quan đến nhập, xuất thực phẩm, nhân viên nhà bếp, nuôi dưỡng,...

- Bố trí kinh phí và huy động các nguồn lực cho công tác đảm bảo ATTP trong trường học.

- Thực hiện chế độ báo cáo định kỳ, đột xuất, báo cáo ngộ độc thực phẩm theo quy định.

Sở GD&ĐT yêu cầu các phòng ban Sở; phòng GD&ĐT các huyện, thành phố; các đơn vị trực thuộc triển khai thực hiện kế hoạch, định kỳ báo cáo kết quả theo quy định./.

Nơi nhận:

- BCĐ ATTP tỉnh (b/c);
- Sở Y tế (p/h);
- Sở Công Thương (p/h);
- Sở NN&PTNT (p/h);
- UBND các huyện, thành phố (p/h);
- Các phòng GD&ĐT;
- Các đơn vị trực thuộc;
- Lãnh đạo Sở;
- Các phòng, ban Sở;
- Lưu: VT, CTTT.

KT. GIÁM ĐỐC
PHÓ GIÁM ĐỐC



Đỗ Minh Tâm

