

Số: 218/KH-MGCN

Cẩm Nam, ngày 30 tháng 9 năm 2024

KẾ HOẠCH
THỰC HIỆN VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM
NĂM HỌC 2024-2025

Căn cứ Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 02 tháng 02 năm 2018 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật an toàn thực phẩm;

Căn cứ Thông tư Liên tịch số 13/2016/TTLT-BYT-BGDĐT ngày 12 tháng 5 năm 2016 của Bộ Y tế - Bộ Giáo dục và Đào tạo quy định về công tác y tế học đường;

Căn cứ phương hướng, nhiệm vụ năm học 2024-2025 của trường mẫu giáo Cẩm Nam. Để đảm bảo thực hiện tốt công tác phòng chống ngộ độc thực phẩm, nhà trường xây dựng kế hoạch phòng chống ngộ độc thực phẩm năm học 2024-2025 cụ thể như sau:

I. Mục đích yêu cầu

- Nâng cao nhận thức, kỹ năng thực hành vệ sinh an toàn thực phẩm của CBGVNV trong nhà trường.
- Nâng cao kiến thức và thái độ của các bậc cha mẹ trẻ về công tác vệ sinh an toàn thực phẩm và bệnh dịch trong trường mầm non.
- Tăng cường công tác dự phòng để tránh dịch bệnh lây qua thực phẩm và đường ăn uống.
- Tăng cường giám sát vệ sinh an toàn thực phẩm, không để xảy ra ngộ độc thực phẩm trong trường mầm non. Thực hiện tốt VSATTP và phòng ngừa ngộ độc thực phẩm trong nhà trường là nhiệm vụ quan trọng nhằm đảm bảo sức khỏe cho trẻ, đảm bảo tốt cho hoạt động dạy và học trong nhà trường.

1. Ngộ độc thực phẩm được gây ra bởi

- Các thức ăn, nước uống có chứa chất độc, bị nhiễm khuẩn.
- Các dụng cụ dùng trong chế biến, sử dụng không đảm bảo vệ sinh.
- Môi trường sinh hoạt bị ô nhiễm.

2. Nguồn thực phẩm

- Nước uống có chứa chất gây ngộ độc thực phẩm.
- Nguồn thực phẩm cung cấp cho các bữa ăn bán trú không bảo đảm vệ sinh, bị nhiễm khuẩn.

II. Tổ chức thực hiện

- Nhà trường đã tổ chức tập huấn nâng cao nhận thức, kỹ năng thực hành VSATTP cho 100% cán bộ, giáo viên, nhân viên.

- Đảm bảo 100% cán bộ, giáo viên, nhân viên có kỹ năng thuần thực khi xử lý các tình huống, thao tác nhanh nhẹn, đúng quy định.

1. Công tác chỉ đạo thực hiện

- Nhà trường tổ chức ký kết hợp đồng mua bán với người bán hàng tất cả các loại thực phẩm đảm bảo VSATTP.

- Nguồn thực phẩm phải có nguồn gốc rõ ràng, phải tươi, nguyên không dập nát và đảm bảo an toàn vệ sinh.

- Kiên quyết loại bỏ các nguồn thực phẩm rau củ quả, thịt động vật không đạt yêu cầu có dấu hiệu hư hỏng.

- Phải có biện pháp xử lý, sơ chế rau củ quả đúng quy định (ngâm rửa rau bằng thuốc tím, nước muối).

- Cải tạo vườn rau của bé đảm bảo cung cấp rau xanh và các loại củ quả theo mùa nhằm nâng cao chất lượng bữa ăn cho trẻ.

- Nguồn nước uống và nấu ăn được xét nghiệm theo định kỳ 1 lần/ năm (nước máy).

- Nhân viên nhà bếp chế biến thức ăn theo quy trình bếp 1 chiều, tuân thủ các quy trình kỹ thuật: Chọn lọc thực phẩm, rửa xắt thái, nấu và chia theo khẩu phần định lượng dinh dưỡng cho trẻ đúng theo từng lớp, để theo từng ngăn đảm bảo quy định.

- Mẫu thức ăn được đựng trong bộ dụng cụ bằng inox, lưu mẫu trong tủ lạnh với nhiệt độ từ 4⁰C đến 8⁰C và hủy mẫu đúng theo qui định trong 24h.

- Thực hiện nghiêm túc việc kiểm thực 3 bước.

- Người không có nhiệm vụ, không được vào trong phòng nấu ăn.

- Có thùng rác hợp vệ sinh, xử lý rác thải tại nguồn.

- Giáo viên thường xuyên tổ chức cho trẻ rửa tay sạch đúng qui trình trước khi ăn và sau khi đi vệ sinh

- Nơi tổ chức bữa ăn cho trẻ đảm bảo vệ sinh như bàn ghế, sàn nhà sạch sẽ có đĩa đựng cơm rơi, khăn lau tay cho trẻ. Đảm bảo ăn chín uống sôi.

- Lau chùi, cọ rửa sạch sẽ nền lớp học và đồ dùng đồ chơi bằng dung dịch khử khuẩn.

- Thường xuyên thực hiện vệ sinh tiêu diệt mầm bệnh ở kho thực phẩm, nơi chế biến, trong và ngoài lớp học.

- Tăng cường công tác kiểm tra vệ sinh an toàn thực phẩm trong nhà trường

2. Công tác tuyên truyền

- Tuyên truyền đến các bậc cha mẹ trẻ về kiến thức vệ sinh an toàn thực phẩm, kiên quyết không sử dụng thực phẩm không an toàn, không đảm bảo vệ sinh.

Trên đây là kế hoạch thực hiện vệ sinh ATTP năm học 2024-2025 của trường Mẫu giáo Cẩm Nam, đề nghị cán bộ, giáo viên, nhân viên nghiêm túc triển khai thực hiện./.

Nơi nhận

- Phòng GDĐT Hội An;
- Lưu VT./.



HUYỆN TRƯỞNG

Trương Thị Phong Lan

 Được quét bằng CamScanner