

Số: 380/KH-MGPVT

Phước Vĩnh Tây, ngày 08 tháng 10 năm 2022

KẾ HOẠCH

Đảm bảo an toàn thực phẩm tại bếp ăn tập thể trường học năm 2022

Căn cứ Kế hoạch số 2956/KH-SGDĐT ngày 23 tháng 09 năm 2022 của Sở Giáo dục và Đào tạo về đảm bảo an toàn thực phẩm tại bếp ăn tập thể trường học năm 2022;

Căn cứ Kế hoạch số 2096/KH-GDDT, ngày 27 tháng 9 năm 2022 Kế hoạch Đảm bảo an toàn thực phẩm tại bếp ăn tập thể trường học năm 2022;

Căn cứ tình hình thực tế trong công tác quản lý bếp ăn tập thể trường M^{GR} Phước Vĩnh Tây lập kế hoạch đảm bảo an toàn thực phẩm tại bếp ăn tập thể (BATT) trường học năm 2022 như sau:

I. Mục tiêu, yêu cầu:

1. Mục tiêu:

Duy trì bếp ăn đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm (ATTP) trong đơn vị và các nhóm trẻ NCL;

Duy trì và nâng cao chất lượng quản lý và đảm bảo điều kiện ATTP đối với bếp ăn tập thể (BATT). Nhằm đảm bảo vệ sinh ATTP bữa ăn cho học sinh;

Nâng cao hơn nữa nhận thức về ATTP cho cán bộ quản lý, giáo viên, nhân viên, học sinh và phụ huynh học sinh nhằm đảm bảo việc chăm sóc tốt sức khỏe, tạo điều kiện cho các em học sinh phát triển toàn diện về thể lực, trí tuệ và có kiến thức về ATTP. Đồng thời, hình thành cho các em những thói quen, hành vi đúng khi sử dụng thực phẩm trong cuộc sống hàng ngày;

Tiếp tục xây dựng bếp ăn ATTP quản lý và kiểm soát các điều kiện ATTP đối với BATT tại trường và các nhóm trẻ NCL, nhằm thực hiện đầy đủ các quy định về điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm, không để xảy ra ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm, đảm bảo khâu kiểm soát cuối cùng.

2. Yêu cầu:

- Thực hiện đúng quy định của pháp luật về ATTP;
- Công tác ATTP phải được triển khai đồng bộ, có sự phối, kết hợp chặt chẽ giữa Nhà trường và y tế địa phương;

- 100% các nhóm lớp NCL có bếp ăn tập thể đảm bảo ATTP.

II. Đối tượng thực hiện:

1. Đối tượng

- Đơn vị, các nhóm lớp NCL có bếp ăn tập thể, bếp ăn bán trú.

2. Thời gian: năm 2022 và các năm tiếp theo

III. NỘI DUNG HOẠT ĐỘNG VÀ GIẢI PHÁP

1. Công tác nâng cao năng lực quản lý

- Tăng cường sử dụng nhiều hình thức thông tin tuyên truyền về ATTP nhằm nâng cao nhận thức, trách nhiệm cho đội ngũ cán bộ quản lý, giáo viên, nhân viên, học sinh và các bậc cha mẹ học sinh hiểu rõ về quyền và nghĩa vụ của mình trong việc thực hiện các qui định đảm bảo ATTP;

- Phối hợp với các ngành, đoàn thể hỗ trợ về mặt kiến thức, thực hành về ATTP thông qua việc triển khai Luật ATTP, tập huấn các văn bản quy phạm pháp luật và kiến thức ATTP trong đó chú ý đến hoạt động nâng cao nhận thức đối với công tác bảo đảm chất lượng ATTP;

- Tiếp tục có kế hoạch đầu tư, nâng cấp, bổ sung trang thiết bị chế biến, bảo quản thực phẩm trong ăn uống đối với bếp ăn tập thể trong đơn vị và các nhóm trẻ NCL.

2. Công tác kiểm tra, giám sát

- Nhà trường lập kế hoạch phối hợp với Ban chỉ đạo liên ngành về ATTP xã kiểm tra, giám sát thường xuyên và đột xuất các nhóm lớp NCL có bếp ăn tập thể; để có các biện pháp hỗ trợ kịp thời;

- Lãnh đạo nhà trường xuyên kiểm tra bếp ăn tập thể của đơn vị; đồng thời có trách nhiệm cộng tác với Ban chỉ đạo liên ngành về ATTP các cấp khi đến kiểm tra.

3. Công tác phòng chống ngộ độc thực phẩm và bệnh truyền qua đường thực phẩm

- Nhà trường phát huy vai trò, trách nhiệm trong quản lý ATTP nhằm góp phần tích cực vào việc phòng chống ngộ độc thực phẩm trong nhà trường và các bệnh lây truyền qua đường thực phẩm;

- Các các nhóm lớp NCL có tổ chức bán trú cho học sinh phải thực hiện các quy định về bảo đảm ATTP; biết cách chọn mua, bảo quản, chế biến và tiêu

dùng thực phẩm an toàn, đấu tranh với các hành vi vi phạm về ATTP và thực phẩm chưa được kiểm định không được đưa vào nhà trường.

IV. TỔ CHỨC THỰC HIỆN

1. Ban giám hiệu nhà trường

- Nhà trường, các nhóm lớp NCL thực hiện cam kết bảo đảm ATTP theo quy định;

- Lập kế hoạch và triển khai thực hiện việc bảo đảm ATTP năm học 2022-2023 trong nhà trường;

- Tuyên truyền, triển khai các văn bản về ATTP cho cán bộ, giáo viên, nhân viên nhà trường;

- Phát huy vai trò của Ban đại diện cha mẹ học sinh trong giám sát ATTP tại bếp ăn tập thể;

- Tăng cường phối hợp với ngành Y tế và chính quyền địa phương tổ chức quản lý tốt công tác ATTP tại bếp ăn bán trú trường học. Không để xảy ra ngộ độc thực phẩm, dịch bệnh truyền qua thực phẩm;

- Hiệu trưởng, phó Hiệu trưởng nhà trường kiểm tra, giám sát thường xuyên và đột xuất bếp ăn bán trú của trường. Không để xảy ra ngộ độc thực phẩm, dịch bệnh truyền qua thực phẩm.

2. Cán bộ giáo viên nhân viên trường

- Thường xuyên bồi dưỡng kiến thức về ATTP;

- Tích cực tham mưu để bổ sung trang thiết bị chế biến, bảo quản thực phẩm trong ăn uống nhằm đáp ứng đầy đủ các điều kiện về ATTP theo quy định của Bộ Y tế;

- Thực hiện vệ sinh sạch sẽ trong quá trình bảo quản và chế biến thức ăn;

- Đẩy mạnh công tác tuyên truyền kiến thức về ATTP.

3. Chế độ báo cáo

Căn cứ nội dung kế hoạch các cơ sở giáo dục có bếp ăn tập thể chủ động xây dựng kế hoạch thực hiện và báo cáo kết quả triển khai về PhòngGD&ĐT qua mail: pgdcangiuoc.longan@moet.edu.vn trước ngày 22/12/2022.

4. Kinh phí: Sử dụng nguồn kinh phí theo quy định.

(Đính kèm tài liệu tập huấn kiến thức về ATTP và tiêu chí đánh giá bếp ăn tập thể -Phụ lục 2)

Trên đây là kế hoạch đảm bảo an toàn thực phẩm tại bếp ăn tập thể trường học năm 2022 của Trường MG Phước Vĩnh Tây, yêu cầu các chủ nhóm trẻ NCL lập kế hoạch và triển khai thực hiện nghiêm túc trong năm 2022./.

Nơi nhận :

- Phòng GDDT (B/c)
- Y tế xã (p/h);
- P.HT; TKT, NVCD (T/h)
- Y tế trường học;(T/h)
- Lưu VT.

HIỆU TRƯỞNG

Trần Thị Kim Hà

ĐỀ CƯƠNG BÁO CÁO

**Về việc đảm bảo an toàn thực phẩm đối với loại hình bếp ăn tập thể
trong các cơ sở giáo dục năm 2022**

I. Công tác triển khai thực hiện

II. Công tác kiểm tra

III. Công tác đảm bảo an toàn thực phẩm đối với loại hình bếp ăn tập thể

IV. Những kết quả đạt được

1. Công tác triển khai, thực hiện
2. Công tác kiểm tra, giám sát
3. Công tác duy trì mô hình an toàn thực phẩm đối với loại hình bếp ăn tập thể
4. Nội dung khác

V. Đánh giá chung

1. Đánh giá tóm tắt việc thực hiện tiêu chí bếp ăn tập thể đảm bảo về an toàn thực phẩm về (đính kèm phụ lục 2).

1.1. Cơ sở vật chất

1.2. Trang thiết bị, dụng cụ

1.3. Nguồn gốc nguyên liệu

1.4. Con người

2. Những khó khăn, hạn chế

2.1. Những nội dung còn khó khăn, vướng mắc của đơn vị

2.2. Nguyên nhân của khó khăn, hạn chế ở từng nội dung

2.3. Các giải pháp sẽ thực hiện để duy trì an toàn thực phẩm đối với loại hình bếp ăn tập thể trong thời gian tiếp theo

VI. Đề xuất, kiến nghị (nếu có)

PHỤ LỤC 1

BẾP ĂN TẬP THỂ ĐƯỢC CHỌN LÀM MÔ HÌNH

STT	Tên trường	Địa chỉ	Số lượng suất ăn/lần phục vụ	Ghi chú
01	MG Phước Hậu	Ấp Long Khánh, xã Phước Hậu, huyện Cần Giuộc	300	Được tỉnh đánh giá Đạt mô hình

PHỤ LỤC 2

Tiêu chí bếp ăn tập thể đảm bảo về an toàn thực phẩm

STT	Nội dung đánh giá	Phản hướng dẫn	Ghi chú
I	Hồ sơ		
1	Hồ sơ, giấy xác nhận tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm	Do hiệu trưởng tập huấn cho cấp dưỡng (có lưu tại trường bộ tài liệu tập huấn và phiếu câu hỏi đánh giá)	

2	Giấy xác nhận sức khỏe	Bản chính (của hiệu trưởng và cấp dưỡng)	
II Điều kiện thực tế cơ sở			
1	Tổng diện tích BATT	1. Có đủ diện tích phù hợp công suất bếp ăn. 2. Nhà ăn phải thoáng, mát, đủ ánh sáng, duy trì chế độ vệ sinh sạch sẽ. 3. Có dụng cụ thu gom, chứa đựng rác thải, chất thải bảo đảm vệ sinh.	
2	Diện tích khu vực chế biến		
3	Địa điểm, môi trường		
4	Thiết kế, bố trí cơ sở	Bếp ăn được bố trí bảo đảm nguyên tắc 1 chiều, tách biệt các khu vực với nhau, đảm bảo ngăn ngừa nhiễm chéo giữa thực phẩm chưa qua chế biến và thực phẩm đã qua chế biến.	
5	Kết cấu cơ sở	Cống rãnh ở các khu vực nhà bếp và xung quanh phải thông thoát, không ứ đọng, được che kín.	
6	Hệ thống thông gió	Thông thoáng (hoặc có quạt hút)	
7	Hệ thống chiếu sáng	Đủ ánh sáng	
8	Nguồn nước chế biến	Có đủ nước đạt quy chuẩn địa phương QCDP 01:2022/LA phục vụ việc chế biến	
9	Nguồn gốc nguyên liệu/phụ gia thực phẩm	Sử dụng thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm phải rõ nguồn gốc và bảo đảm an toàn, lưu mẫu thức ăn.	
10	Sổ sách, ghi chép kiểm thực ba bước	Thực hiện kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn theo hướng dẫn của Bộ Y tế	
11	Phương tiện rửa và khử trùng tay	Trang bị hệ thống rửa tay phù hợp số lượng học sinh	
III Điều kiện về trang thiết bị, dụng cụ			
1	Thiết bị, dụng cụ bảo quản nguyên liệu, thực phẩm	Thực phẩm được chứa đựng trên thiết bị, dụng cụ, vật liệu đảm bảo vệ sinh.	
2	Dụng cụ chế biến thức ăn	Có đủ dụng cụ chế biến, bảo quản và sử dụng riêng đối với thực phẩm tươi sống,	

	sống/chín	thực phẩm đã qua chế biến.	
3	Dụng cụ ăn uống	Dụng cụ ăn uống phải được làm bằng vật liệu an toàn, rửa sạch, giữ khô.	
4	Dụng cụ chứa đựng thức ăn	Dụng cụ nấu nướng, chế biến phải bảo đảm an toàn vệ sinh.	
5	Trang thiết bị vận chuyển thức ăn	Thiết bị, dụng cụ, vật liệu đảm bảo vệ sinh (đối với các trường có nhiều điểm phụ)	
6	Dụng cụ lưu, bảo quản mẫu thức ăn, sổ ghi chép	Sử dụng thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm phải rõ nguồn gốc và bảo đảm an toàn, lưu mẫu thức ăn đúng theo quy định.	
7	Thiết bị phòng chống côn trùng và động vật gây hại	Có biện pháp để ngăn ngừa côn trùng và động vật gây hại. Thu dọn chất thải, rác thải hàng ngày sạch sẽ.	
8	Các trang thiết bị khác liên quan	Thùng rác trong khu vực bếp phải có nắp đậy kín...	
IV	Điều kiện đối với con người		
1	Găng tay/trang phục bảo hộ	Tuân thủ quy định về sức khỏe, kiến thức và thực hành của người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm.	
2	Vệ sinh cá nhân		
3	Thực hành các yêu cầu về an toàn thực phẩm trong chế biến thực phẩm		