

Số: 102/KH-THTL

Thanh Liệt, ngày 08 tháng 04 năm 2023

KẾ HOẠCH

Triển khai “Tháng hành động vì An toàn thực phẩm” năm 2023

Căn cứ Kế hoạch số 159/KH-UBND ngày 28/03/2023 của UBND huyện Thanh Trì về triển khai “Tháng hành động vì ATTP” trên địa bàn huyện Thanh Trì năm 2023.

Trường Tiểu học Thanh Liệt xây dựng Kế hoạch triển khai tháng hành động vì an toàn thực phẩm năm 2023 nội dung cụ thể như sau:

I. MỤC TIÊU

1. Đẩy mạnh công tác tuyên truyền, giáo dục, nâng cao nhận thức, xác định trách nhiệm và hành động của CB-GV-NV nhà trường trong việc bảo đảm an ninh, an toàn thực phẩm. Đề cao vai trò, trách nhiệm của mỗi cá nhân trong việc thực thi pháp luật về an toàn thực phẩm.

2. Tăng cường thanh tra, kiểm tra, giám sát công tác bảo đảm an ninh, an toàn thực phẩm; kiên quyết đấu tranh, ngăn chặn, xử lý nghiêm các cá nhân vi phạm quy định về an ninh, an toàn thực phẩm; nêu cao vai trò quản lý và giám sát của ban chỉ đạo ATTP của nhà trường.

3. Nâng cao năng lực phòng ngừa, chủ động xử lý ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm; giảm thiểu ngộ độc do tiêu dùng thực phẩm không an toàn.

Đảm bảo công tác vệ sinh học đường, an toàn thực phẩm không để ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm xảy ra trong nhà trường.

II. NỘI DUNG TRIỂN KHAI

1. Công tác tổ chức chỉ đạo

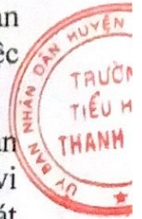
- Xây dựng kế hoạch triển khai “Tháng hành động vì An toàn thực phẩm” năm 2023.

- Báo cáo kết quả thực hiện theo đúng quy định.

2. Công tác đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm

- Tăng cường quản lý kiểm tra nguồn thực phẩm đầu vào, thực hiện niêm yết thời gian quy trình nấu ăn trong ngày, tiếp nhận thực phẩm, sơ chế, chế biến, nấu ăn, vận chuyển suất ăn cho học sinh.

- Kiểm tra 100% nguồn thực phẩm đầu vào và kí giao thực phẩm hàng ngày.



- Yêu cầu chủ hàng cung cấp thực phẩm ký cam kết đưa thực phẩm theo đúng yêu cầu chất lượng đã ký đầu năm và chịu trách nhiệm trước pháp luật về chất lượng sản phẩm đưa vào nhà trường.

- Tuyệt đối không sử dụng thực phẩm không đảm bảo yêu cầu đặc biệt chú trọng tới các sản phẩm rau, thịt tươi sống và báo cáo theo quy định.

- Tiếp tục tổ chức và thực hiện bếp ăn theo nguyên tắc 1 chiều: Khu vực tập kết, bảo quản, xử lý thực phẩm tươi sống riêng, khu vực chế biến, phân phối thực phẩm chín riêng. Bàn chế biến thực phẩm cao từ 60cm trở lên. Bàn ăn, bàn chế biến thực phẩm, kho chứa, nơi bảo quản thực phẩm được giữ vệ sinh sạch sẽ. Đảm bảo quy trình chế biến, nấu nướng theo nguyên tắc 1 chiều. Bếp luôn thoáng mát, sạch sẽ, khô ráo, đủ ánh sáng.

- Nhân viên bếp thực hành tốt vệ sinh cá nhân: Cắt móng tay ngắn và sạch sẽ. Đeo khẩu trang, tạp dề để ngăn ngừa chất bẩn không nhiễm sang thực phẩm. Buộc tóc hoặc đội mũ để tóc không rơi vào thực phẩm. Rửa tay sạch và lau khô, đeo găng tay trước khi trực tiếp tiếp xúc với thực phẩm chín ăn ngay. Khi bị mắc một trong các bệnh truyền nhiễm không tham gia làm việc. Có lịch phân công người nấu, người vệ sinh riêng của từng tuần.

- Dụng cụ chế biến, xoong nồi rửa bằng nước rửa bát đảm bảo an toàn. Khay, thìa được rửa sạch và sấy khô trước khi sử dụng.

- Có dụng cụ dùng riêng thực phẩm sống và dụng cụ riêng cho thực phẩm chín để đúng nơi quy định.

- Thùng chứa rác, chứa thức ăn thừa luôn có nắp đậy kín, không rơi vãi ra xung quanh, tránh rò rỉ nước ra ngoài, được để xa nơi chế biến và được chuyển 16h hàng ngày.

- Lưu mẫu thức ăn 24h trong tủ lạnh (có nắp đậy kín, dán niêm phong đầy đủ theo quy định).

- Sử dụng nước sạch để chế biến thực phẩm.

3. Công tác truyền thông về ATTP

- Tăng cường công tác tuyên truyền về “Tháng hành động vì An toàn thực phẩm” tới 100% CB, GV, NV, PHHS và HS trong nhà trường.

- Hình thức tuyên truyền: qua các buổi chào cờ đầu tuần, lồng ghép trong các tiết dạy, trên các phương tiện hệ thống loa, đài, bảng tin, trang Web của nhà trường.

- Công khai thực đơn hàng ngày, bảng tin nhà bếp, bảng tin, trang Web của nhà trường.

4. Công tác kiểm tra, giám sát, xét nghiệm chất lượng ATTP

- Tổ chức thường xuyên giám sát ATTP giữa Ban chỉ đạo, giáo viên, y tế, nhân viên bếp, phụ huynh học sinh phòng chống ngộ độc thực phẩm.

- Thực hiện kiểm thực 3 bước hàng ngày. Giờ nhận thực phẩm có đại diện BGH, đại diện Ban thanh tra, nhân viên y tế và nhân viên nấu ăn kiểm tra chất lượng sản phẩm trước khi sử dụng.

- Kiểm tra kết quả xét nghiệm nước đóng chai, xét nghiệm nước ăn uống, sinh hoạt định kỳ 06 tháng/lần.

III. PHÂN CÔNG NHIỆM VỤ

1. Thành viên Ban chỉ đạo

- Xây dựng, ban hành và triển khai thực hiện kế hoạch đảm bảo công tác vệ sinh an toàn thực phẩm của nhà trường theo sự chỉ đạo của cấp trên và cơ quan y tế.

- Kiểm tra, giám sát công tác công tác vệ sinh an toàn thực phẩm của các bộ phận liên quan.

- Đảm bảo cơ sở vật chất về công tác vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định hiện hành.

2. Cán bộ y tế nhà trường

- Tham mưu cho Ban chỉ đạo xây dựng và triển khai kế hoạch.

- Tham mưu Ban Giám hiệu đảm bảo về thuốc, trang thiết bị sơ cấp cứu tại nhà trường theo quy định.

- Phối hợp với cơ quan y tế, giáo viên lớp tổ chức tốt công tác đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm và xử lý khi có ngộ độc thực phẩm xảy ra.

- Cập nhật thông tin mới về vệ sinh an toàn thực phẩm cung cấp cho cán bộ, giáo viên, nhân viên nhà trường, đọc trên loa phát thanh của nhà trường cho phụ huynh học sinh vào cuối giờ.

- Tổng hợp báo cáo trẻ nghỉ ốm hàng ngày và báo cáo tình hình vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định.

3. Giáo viên, nhân viên nhà trường

- Thực hiện các hoạt động vệ sinh an toàn thực phẩm tới toàn thể giáo viên, cán bộ công nhân viên thuộc tổ mình.

- Thông báo đến giáo viên khối, lớp mình.

+ Vận động phụ huynh và học sinh tham gia tuyên truyền vệ sinh an toàn thực phẩm cho chính bản thân mình và tại cộng đồng.

+ Nắm bắt được tình hình sức khỏe của học sinh lớp mình.

+ Thông báo và cách ly học sinh có biểu hiện bệnh tại phòng y tế.

4. Kinh Phí

- Từ nguồn kinh phí thường xuyên.



- Từ nguồn chăm sóc sức khỏe ban đầu.

VI. TỔ CHỨC THỰC HIỆN

Trên đây là Kế hoạch triển khai “Tháng hành động vì An toàn thực phẩm” năm 2023. Trong quá trình thực hiện có gì vướng mắc hoặc có vấn đề đột xuất xảy ra, các cá nhân, các bộ phận liên quan cần báo cáo kịp thời về Ban chỉ đạo hoặc BGH nhà trường để được giải quyết kịp thời./.

Nơi nhận:

- Ban Giám hiệu;
- BCD;
- Các bộ phận liên quan;
- Lưu: VT.

HIỆU TRƯỞNG



Trần Thị Loan