|  |  |
| --- | --- |
| **SỞ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO** | **CỘNG HOÀ XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM** |
| **THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH****TRƯỜNG PTĐB NGUYỄN ĐÌNH CHIỂU** | **Độc lập - Tự do - Hạnh phúc** |
| Số: /YT-NĐC |  |

**KẾ HOẠCH**

An toàn thực phẩm tại trường PTĐB Nguyễn Đình Chiểu

Năm học 2020 - 2021

Căn cứ Công văn số 2908/KHLT-GDĐT-BQLATTP ngày 11 tháng 9 năm 2020 của Sở Giáo Dục và Đào tạo*,* Ban Quản lý An toàn thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh;

Căn cứ Kế hoạch số 91/YT-NĐC ngày 25 tháng 9 năm 2020 củatrường học PTĐB Nguyễn Đình Chiểu;

Nhằm đàm bảo công tác an toàn thực phẩm (ATTP) tại đơn vị, Ban Y tế trường học PTĐB Nguyễn Đình Chiểu xây dựng kế hoạch bảo đảm an toàn thực phẩm năm học 2020 - 2021 như sau:

**I. MỤC ĐÍCH**

- Nhằm tăng cường công tác đảm bảo ATTP, phòng, chống ngộ độc thực phẩm (NĐTP) trong trường học và góp phần đảm báo sức khỏe cho học sinh trong trường học.

- Nâng cao nhận thức và trách nhiệm của đội ngũ cán bộ quản lý, giáo viên, nhân viên, phụ huynh, học sinh đối với công tác đảm bảo vệ sinh ATTP; thúc đẩy các hoạt động, cải thiện về điều kiện làm việc, đám bảo an toàn lao động, ATTP;

II. NỘI DUNG THỰC HIỆN

1. Tổ chức ăn bán trú phải đảm bảo các điều kiện về an toàn thực phẩm theo quy định tại theoThông tư số 15/2012/TT-BYT ngày 12/9/2017 của Bộ Y tế.
2. Chỉ được hợp đồng với những cơ sở cung cấp suất ăn công nghiệp có giấy phép đăng ký kinh doanh, giấy chứng nhận về an toàn thực phẩm theo quy định. Cơ sở chế biến phải bảo đảm vệ sinh, đúng qui trình chế biến thực phẩm 1 chiều. Xe vận chuyển thực phẩm đến trường phải có thùng kín, dụng cụ đựng thức ăn phải chuyên dụng và bảo đảm vệ sinh.
3. Không chọn những cơ sở cung cấp xuất ăn quá xa trường. Bảo đảm thời gian từ khi chế biến xong cho đến khi cho học sinh ăn không được quá 2 giờ.
4. Phối hợp với Ban đại diện cha mẹ học sinh xây dựng kế hoạch giám sát cơ sở cung cấp suất ăn công nghiệp ký hợp đồng cung cấp suất ăn cho nhà trường nhằm giám sát, đánh giá chất lượng nguồn thực phẩm đầu vào, vệ sinh trong quá trình chế biến, thực phẩm chế biến xong trước khi cho học sinh ăn có bảo đảm chất lượng và vệ sinh hay không.
5. Thực phẩm sau khi chế biến quá 2 giờ phải hâm nóng lại trước khi cho học sinh ăn. Để bảo đảm an toàn thực phẩm cần trang bị bếp hâm tại trường để hâm nóng lại thực phẩm trước khi phân phối cho học sinh ăn.
6. Ăn thử thức ăn trước khi cho học sinh ăn: bếp trưởng hoặc nhân viên y tế cần ăn thử tất cả các loại thực phẩm trước khi cho học sinh ăn; lập sổ ghi lại cảm nhận về mùi, vị, màu sắc của thức ăn và phải ngừng không cho học sinh ăn nếu cảm nhận có dấu hiệu thực phẩm không bảo đảm an toàn.
7. Bố trí khu vực đảm bảo vệ sinh để tiếp phẩm. Phòng chia thức ăn riêng biệt, sạch sẽ.
8. Lưu mẫu thực phẩm đúng theo qui định: mỗi một loại thức ăn lưu trong một vật dụng riêng biệt, tối thiểu l00g/mẫu thức ăn đối với thức ăn khô và 150g/mẫu đối với món canh hoặc xúp. Vật dụng lưu mẫu sử dụng bằng inox. Niêm phong mẫu lưu chặt chẽ, an toàn. Có sổ ghi chép việc thực hiện lưu mẫu đúng theo qui định. Thời gian lưu là 24g.
9. Đẩy mạnh công tác kiểm tra, giám sát mối nguy về an toàn thực phẩm. Nhà trường xâv dựng kế hoạch cụ thể phối hợp với Ban Đại diện cha mẹ học sinh trong công tác giám sát giá thành của từng bữa ăn của học sinh hàng ngày trong tổ chức hoạt động bán trú tại trường. Đồng thời có kế hoạch giám sát cơ sở cung cấp suất ăn công nghiệp. Hoạt động kiểm tra, giám sát phải có kế hoạch xuyên suốt trong năm học, có lịch giám sát cụ thể và lưu biên bản sau mỗi cuộc kiểm tra, giám sát.
10. Xử lý nghiêm các trường họp vi phạm hạn chế mức thấp nhất số vụ ngộ độc và không để xảy ra dịch bệnh lây qua đường thực phẩm.
11. Đảm bảo ATTP đối với Chương trình sữa học đường cải thiện tình trạng dinh dưỡng góp phần nâng cao tầm vóc trỏ em mẫu giáo và học sinh tiểu học.
12. Tổ chức kiểm tra, giám sát việc đảm bảo an toàn thực phẩm. Tổ chức diễn tập xử lý tình huống xảy ra ngộ độc thực phẩm trong trường học; xây dựng quy trình điều tra, xử lý ngộ độc thực phẩm.
13. Tổ chức thông tin, giáo dục, truyền thông về ATTP cho các đối tượng: cán bộ quản lý, giáo viên, công nhân viên và học sinh trong trường.
14. Ban Giám Hiệu chỉ đạo tồ chức triển khai thực hiện kịp thời và gửi báo cáo kết quả thực hiện các quy định về vệ sinh ATTP trong trường học gửi về Sở Giáo dục và Đào tạo khi có yêu cầu.

III. GIẢI PHÁP THỰC HIỆN

- Ban ATTP triển khai kế hoạch bảo đảm ATTP tại trường đến các các tổ, các bộ phận, và học sinh của trường.

* Ban ATTP thường xuyên kiểm tra công tác bán trú trong trường học.

- Ban ATTP giám sát điều kiện ATTP trong trường hợp tiếp nhặn sữa, bánh của ân nhân tặng cho học sinh.

- Truyền thông, huy động tối đa các kênh truyền thông phổ biến các quy định của pháp luật về ATTP. Tập huấn, cập nhật văn bản quy phạm pháp luật có liên quan đến ATTP cho đội ngũ cán bộ quản lý, giáo viên, nhân viên thực hiện công tác tự kiểm tra ATTP và đội ngũ nhân viên phục vụ bán trú trong trường học.

- Truyền thông đến phụ huynh, học sinh không mua quà vặt, ăn uống trước cổng trường nhằm đàm bảo ATTP và phòng chống ngộ độc thực phẩm có thể xảy ra.

* Triển khai hệ thống tự kiềm tra ATTP tại trường học và duy trì chế độ báo cáo định kỳ 3 tháng, 6 tháng, hàng năm, báo cáo đột xuất tình hình vận hành hệ thống tự kiểm tra ATTP.
* Ban ATTP xây dựng phương án xử lý khi xảy ra ngộ độc thực phẩm tại trường học; công tác diễn tập phòng chống ngộ độc thực phẩm trong trường học.

- Thực hiện giám sát ATTP dối với việc phát bánh, sữa do ân nhân tặng học sinh.

- Cập nhật các thông tin về ATTP; phòng, chống ngộ độc thực phẩm trong trường học trên địa bàn thành phố tại trang thông tin điện tử: <http://bqlattp.hochiminhcity.gov.vn/>

Ban Y tế trường học PTĐB Nguyễn Đình Chiểu chỉ đạo triển khai thực hiện nghiêm túc Kế hoạch Bảo đảm an toàn thực phẩm tại đơn vị năm học 2020 - 2021./.

Nơi nhận: Thành phố Hồ Chí Minh, ngày 26 tháng 9 năm 2020

* SGDĐT; **KT. HIỆU TRƯỞNG**
* Lưu: VT, YT. **PHÓ HIỆU TRƯỞNG**

 **Nguyễn Thị Quế Hương**