SỞ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO TP.HỒ CHÍ MINH
TRƯỜNG PTĐB NGUYỄN ĐÌNH CHIỂU

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

Số: 123/ KH-NĐC

Thành phố Hồ Chí Minh, ngày 16 tháng 9 năm 2022

KẾ HOẠCH

Đảm bảo an toàn thực phẩm tại đơn vị năm học 2022-2023

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

Căn cứ Kế hoạch số 980 /KH-GDĐT-YT ngày 20 tháng 09 năm 2022 của Phòng Giáo dục Quận 10 về Đảm bảo an toàn thực phẩm tại các cơ sở giáo dục năm học 2022-2023;

Căn cứ Kế hoạch số 121/KN-NĐC ngày 16 tháng 9 năm 2022 của trường PTĐB Nguyễn Đình Chiểu về hoạt động y tế trường học năm học 2022 – 2023;

Trường PTĐB Nguyễn Đình Chiểu xây dựng Kế hoạch đảm bảo an toàn thực phẩm tại đơn vị năm học 2022-2023, cụ thể như sau:

I. MỤC ĐÍCH - YÊU CẦU

Vận động toàn trường thực hiện nghiêm túc và hiệu quả kế hoạch đảm bảo an toàn thực phẩm tại đơn vị theo chỉ đạo của các ngành, các cấp.

Tuyên truyền, phổ biến Luật An toàn thực phẩm và các Nghị định hướng dẫn Luật An toàn thực phẩm đến đội ngũ sư phạm và học sinh nhằm nâng cao nhận thức, hiểu biết và thực hiện đầy đủ các quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm.

Tiếp tục thực hiện nghiêm túc, hiệu quả "Chuỗi thực phẩm an toàn" tại trường học. Nâng cao chất lượng "Chuỗi thực phẩm an toàn" trong nhà trường.

Đảm bảo không để xảy ra ngộ độc thực phẩm tập thể trong trường học.

II. NỘI DUNG VÀ BIỆN PHÁP THỰC HIỆN

1. Tổ chức tuyên truyền, phổ biến đến toàn trường về Luật An toàn thực phẩm và Nghị định hướng dẫn Luật An toàn thực phẩm của Chính phủ. Nhà trường xây dựng kế hoạch đảm bảo an toàn thực phẩm năm học 2022-2023 và tổ chức thực hiện nghiêm túc theo kế hoạch.

Tăng cường vai trò, trách nhiệm quản lý của Hiệu trưởng về công tác an toàn thực phẩm. Kiểm soát chặt chẽ việc cung ứng các dịch vụ ăn uống trong trường học, xây dựng các mô hình

bữa ăn đảm bảo an toàn thực phẩm gắn với phong trào dạy tốt, học tốt và các phong trào khác của ngành giáo dục. Duy trí tốt các điều kiện an toàn thực nhẩm song song thực hiện nghiêm hệ thống tự kiểm tra của bếp ăn tại trường để đảm bảo tốt các điều kiện ATTP.

Đưa các nội dung về ATTP vào các buổi sinh hoạt cho học sinh, phụ huynh tham gia tuyên truyền giáo dụcvề an toàn thực phẩm trong trường học, nâng cao vai trò, trách nhiệm của người đứng đầu bếp ăn tập thể trường học nhằm góp phần giảm thiểu ngộ độc thực phẩm, bệnh truyền nhiễm qua thực phẩm, nâng cao sức khỏe học sinh trong bối cảnh đại dịch COVID -19.

Phối hợp chính quyền địa phương giải quyết triệt để hàng rong trước cổng trường, không đảm bảo ngay trước cổng trường. Nhắc nhở học sinh không ăn hàng rong và thực phẩm không rõ nguồn gốc, xuất xứ, không đảm bảo vệ sinh để phòng tránh bệnh đường tiêu hóa và ngộ độc thực phẩm; giáo dục học sinh ăn chín, uống sôi, giữ vệ sinh cá nhận, tăng cường dinh dưỡng hợp lý...

2. Tham gia tập huấn cập nhật kiến thức về vệ sinh an toàn thực phẩm cho các đối tượng có liên quan đến công tác an toàn thực phẩm tại trường học.

Nhân viên nấu ăn phải thực hiện nghiêm túc các quy định về bảo hộ lao động và vệ sinh cá nhân khi làm việc. Phải có ý thức chấp hành các quy định về an toàn thực phẩm. Tuân thủ khám sức khỏe 1 lần/năm và có giấy xác nhận đã được tập huấn kiến thức về an toàn thực phẩm.

3. Nguồn thực phẩm đầu vào phục vụ bán trú phải được kiểm tra, giám sát chặt chẽ của Ban giám hiệu nhà trường. Đối với suất ăn công nghiệp phải tuân thủ các quy định, yêu cầu về an toàn thực phẩm như lưu phẩm, kiểm tra suất ăn hàng ngày, giám sát cơ sở cung cấp suất ăn để ngăn ngừa tình trạng cung cấp thực phẩm không đảm bảo chất lượng...

Đảm bảo nguồn thực phẩm trong nhà trường phải là nguồn thực phẩm sạch, an toàn được cung cấp bởi các tổ chức, cá nhân, doanh nghiệp trong "Chuỗi thực phẩm an toàn" hoặc thực phẩm cung có giấy chứng nhận HACCP, VietGap,VietGloabal, ISO 22000:2005, GMP... Đảm bảo tính pháp lý, tính chặt chẽ khi thực hiện hợp đồng cung cấp thực phẩm đối với cung cấp suất ăn công nghiệp trong trường học.

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.

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.

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.

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 nên trang bị bếp hâm tại trường để hâm nóng lại thực phẩm trước khi phân phối cho học sinh 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 số 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.

Bố trí khu vực đảm bảo vệ sinh để tiếp phẩm. Phòng (hoặc khu vực) chia thức ăn riêng biệt, sạch sẽ.

Lưu mẫu 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 nên 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. Đối với trường hợp nghi ngờ có dấu hiệu học sinh bị ngộ độc do thức ăn, mẫu lưu cần được lưu trữ lại để cơ quan chức năng kiểm tra.

4. Nhà trường xây 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.

III. CÔNG TÁC KIỂM TRA

- BGH phối hợp với nhân viên phụ trách công tác bán trú và Ban đại diện CMHS kiểm tra công tác bán trú theo kế hoạch năm học.

IV. CHẾ ĐỘ BÁO CÁO

- Thực hiện báo cáo sơ kết học kỳ và báo cáo tổng kết cuối năm học theo yêu cầu của Phòng Giáo dục và Đào tạo Quận 10.

Vì tính chất quan trọng liên quan đến công tác chăm sóc và bảo vệ sức khỏe của học sinh, đề nghị các cá nhân, bộ phận có liên quan quan tâm tổ chức thực hiện nghiêm túc nội dung nêu trên./.

Nơi nhận:
- Sở GDĐT (Phòng CTTT);
- Lưu: VT, YT.

KT. HIỆU TRƯỞNG
PHÓ HIỆU TRƯỞNG

SỞ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH
TRƯỜNG PHỔ THÔNG ĐẶC BIỆT NGUYỄN BỈNH CHIỂU

Nguyễn Thị Quế Hương