

KẾ HOẠCH

Thực hiện công tác kiểm tra căn tin trường học - Năm học 2022 - 2023

Căn cứ kế hoạch năm học 2022 – 2023 của Hiệu Trưởng Trường THPT Trần Phú;

Căn cứ kế hoạch công tác y tế trường học năm học 2022 – 2023 của bộ phận y tế Trường THPT Trần Phú;

Căn cứ Kế hoạch số 2908/KHLT-BQLATT ngày 11 tháng 09 năm 2020 của Ban Quản lý an toàn thực phẩm và Sở Giáo dục và Đào tạo về bảo đảm an toàn thực phẩm tại các cơ sở giáo dục trên địa bàn Thành phố Hồ Chí Minh từ năm 2020 đến hết năm 2022;

Thực hiện theo sự chỉ đạo của BGH nhà trường. Nay bộ phận Y tế trường học đề ra kế hoạch thực hiện công tác kiểm tra căn tin trường học năm học 2022 – 2023 với những nội dung cụ thể như sau:

I. MỤC ĐÍCH YÊU CẦU

- Nhằm kiểm tra công tác an toàn vệ sinh thực phẩm tại căn tin trường.
- Đảm bảo sức khỏe cho giáo viên và học sinh khi sử dụng thức ăn tại căn tin trường.
- Các bộ phận có liên quan và chủ căn tin thực hiện nghiêm túc nội dung kế hoạch đề ra.

II. THỜI GIAN – ĐỊA ĐIỂM

1. Thời gian thực hiện: năm học 2022 – 2023, căn tin nhà trường bắt đầu hoạt động lại vào ngày 10/10/2022. Thời gian kiểm tra định kỳ 2 lần/ tháng.

- Thời gian kiểm tra đột xuất: Không báo trước (dự kiến mỗi tuần 1 lần khi không có sự cố xảy ra); thường xuyên khi có dấu hiệu sự cố xảy ra an toàn thực phẩm.

2. Địa điểm kiểm tra

Căn tin Trường THPT Trần Phú. Số 18 Lê Thúc Hoạch P.Phú Thọ Hòa Q.Tân Phú

III. NỘI DUNG

1. Kiểm tra công tác vệ sinh căn tin

- Căn tin phải đảm bảo việc giữ gìn vệ sinh trong khu vực chế biến thức ăn, chứa đựng thức ăn, khu vực nhà ăn và khu vực chùi rửa dụng cụ phục vụ ăn uống.
- Trang bị đầy đủ dụng cụ vệ sinh: chổi, sọt rác, thuốc phun xịt côn trùng.
- Trang bị đầy đủ, phù hợp dụng cụ bảo quản thức ăn: Tủ, nắp đậy...
- Tẩy rửa dụng cụ ăn uống bằng nước rửa chén được cấp phép.

- Đảm bảo không gian thoải mái, thoáng mát tại căn tin
- Có nội quy căn tin treo ở nơi dễ thấy, dễ đọc.
- Thực hiện quy trình lau chùi dọn dẹp các vật dụng khu căn tin gọn, sạch và hợp vệ sinh.

2. Kiểm tra thức ăn – nước uống

2.1. Thức ăn:

- Các loại bánh, kẹo do công ty sản xuất phải đảm bảo rõ về nguồn gốc suất xứ, hạn sử dụng, địa chỉ liên lạc, có hạn sử dụng ghi trên bao bì và nhãn hiệu cụ thể. Tất cả đặt trong bao kiếng hoặc hộp thực phẩm để đảm bảo an toàn vệ sinh.

- Các loại bánh, kẹo do cá nhân, địa phương sản xuất phải đảm bảo việc nơi sản xuất có giấy phép kinh doanh hoặc được các cơ quan chức năng kiểm tra công nhận về an toàn vệ sinh thực phẩm.

- Không bán các loại bánh kẹo trôi nổi trên thị trường mà không rõ nguồn gốc, không rõ hạn sử dụng.

- Các loại thức ăn, bánh, kẹo, sữa chua do tự căn tin chế biến phải được tuân thủ nghiêm công tác vệ sinh an toàn thực phẩm từ khâu nguyên liệu sạch đến khâu chế biến sạch.

- Khi bán các loại thức ăn chế biến phải có tủ lưu mẫu hằng ngày theo các bước quy định.

2.2. Nước uống:

- Các loại nước uống phải đảm bảo tốt về thành phần dinh dưỡng, nguồn gốc, hạn sử dụng.

- Không bán các loại nước như rượu, bia hoặc các chất kích thích bị nghiêm cấm.

2.3. Lưu ý:

- Tất cả các loại thức ăn nước uống khi quá hạn sử dụng thì căn tin phải thu gom không được bày bán.

- Cần kiểm tra tốt các mặt hàng có màu sắc, có mùi thơm để tránh nhận bán các mặt hàng được phối trộn các phụ phẩm màu có hại cho sức khỏe.

3. Kiểm tra công tác phòng cháy chữa cháy

Căn tin cần trang bị bình chữa cháy hoặc hệ thống dẫn nước chữa cháy tại các khu vực chế biến thức ăn. Thực hiện nghiêm công tác PCCC theo quy định.

IV. BIỆN PHÁP THỰC HIỆN

1. Công tác tham mưu xây dựng – triển khai kế hoạch

- Bộ phận y tế trường học tiến hành tham mưu các nội dung có liên quan đến BGH nhà trường. Lập kế hoạch trình Hiệu trưởng phê duyệt và ra Quyết định thành lập Ban chỉ đạo cùng Tổ kiểm tra công tác ATVSTP.

- Tuyên truyền nội dung kế hoạch đến CBGV, CNV, HS trường.
- Chuyển nội dung kế hoạch đến bộ phận kiểm tra và chủ căn tin để cùng phối hợp thực hiện.

2. Công tác kiểm tra

- Tổ kiểm tra sẽ tiến hành kiểm tra các nội dung trong “điểm 1 và 2 thuộc mục III” theo định kỳ 1 tháng 1 lần vào đầu tháng hoặc cuối tháng (Kiểm tra định kỳ sẽ có thông báo trước).

- Tổ kiểm tra sẽ tiến hành kiểm tra các nội dung trong “điểm 1 và 2 thuộc mục III” đột xuất khi có nghi ngờ hoặc phát hiện căn tin vi phạm về an toàn vệ sinh thực phẩm hoặc kiểm tra đột xuất theo yêu cầu của phụ huynh - giáo viên – học sinh... (Phần kiểm tra này sẽ không thông báo trước).

- Phần kiểm tra “điểm 3. Công tác PCCC...” sẽ được tổ kiểm tra phối hợp với Công đoàn, Nhà trường tiến hành kiểm tra định kỳ 1 lần trên 1 học kỳ.

- Tổ kiểm tra làm việc bằng biên bản cụ thể khi đến kiểm tra căn tin. Mỗi biên bản được làm thành 3 bản (tổ kiểm tra 1 bản, BGH 1 bản, chủ căn tin 1 bản).

V. HÌNH THỨC XỬ LÝ VI PHẠM AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM

1. Nhắc nhở: Được áp dụng khi căn tin vi phạm các quy định 1 đến 2 lần ở mức độ nhẹ chưa gây ảnh hưởng đến nhà trường và sức khỏe học sinh.

2. Làm cam kết: Được áp dụng khi căn tin vi phạm lần 3, hoặc vi phạm an toàn vệ sinh thực phẩm ở mức có ảnh hưởng sức khỏe của học sinh nhưng chưa nghiêm trọng.

3. Nhờ cơ quan chức năng kiểm tra: Được áp dụng khi căn tin đã ký cam kết mà vẫn tái phạm hoặc vi phạm với mức độ nghiêm trọng.

4. Cắt hợp đồng buôn bán của chủ căn tin: Được áp dụng sau khi căn tin vi phạm ở cấp độ 3. Nhờ cơ quan chức năng kiểm tra” mà cơ quan chức năng có kết luận căn tin vi phạm an toàn vệ sinh thực phẩm hoặc bị cơ quan chức năng lập biên bản phạt...

Các mức xử lý trên sẽ do Ban chỉ đạo công tác kiểm tra an toàn vệ sinh thực phẩm trường họp và ra quyết định.

VI. THÀNH LẬP CÁC BAN –TỔ LIÊN QUAN THỰC HIỆN

1. Ban chỉ đạo công tác ATVSTP Trường THPT Trần Phú

- Ông Nguyễn Đức Chính – Hiệu Trưởng – Trưởng ban.
- Bà Trần Thị Dũ- Phó Hiệu trưởng – Phó trưởng ban
- Bà Nguyễn Thị Mỹ – Chủ Tịch Công đoàn – Phó Trưởng ban.

2. Ban tổ chức kiểm tra ATVSTP Trường THPT Trần Phú

- Bà Trần Thị Dũ - Phó Hiệu trưởng – Trưởng ban thường trực
- Bà Nguyễn Thị Tuyết Lan - Phó chủ tịch công đoàn- Phó ban
- Bà Đoàn Thế Ngân - Y tế trường học –Phó ban

