

Số: 158 /KH – MNNL

Gò Vấp, ngày 19 tháng 9 năm 2023

KẾ HOẠCH

Kiểm tra, giám sát đảm bảo an toàn thực phẩm trong nhà trường Năm học 2023– 2024

Căn cứ Luật an toàn thực phẩm số 55/2010/QH12 ngày 17/6/2010;

Căn cứ Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 02/02/2018 của Chính phủ về Quy định chi tiết thi hành các điều lệ của Luật An toàn thực phẩm;

Căn cứ Nghị định số 155/ 2018/ NĐ-CP ngày 12 tháng 11 năm 2018 về sửa đổi bổ sung một số qui định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của bộ y tế;

Nhằm đảm bảo an toàn thực phẩm, an toàn trường học tại nhà trường, trường Mầm non Ngọc Lan xây dựng Kế hoạch kiểm tra, giám sát an toàn thực phẩm trong nhà trường cụ thể như sau:

I MỤC TIÊU:

- Nâng cao nhận thức và ý thức trách nhiệm của cán bộ quản lý, giáo viên, nhân viên toàn trường đối với công tác quản lý bếp ăn tại trường .
- Đẩy mạnh hoạt động thông tin, tuyên truyền Luật an toàn vệ sinh thực phẩm và các văn bản hướng dẫn liên quan nhằm nâng cao nhận thức, kiến thức về vệ sinh an toàn thực phẩm đối với cán bộ, giáo viên, nhân viên và học sinh trong nhà trường.
- Bếp ăn đảm bảo đủ điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định của pháp luật.
- Tăng cường công tác kiểm tra tại bếp về các điều kiện đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm tại trường.
- Không để xảy ra ngộ độc thực phẩm trong nhà trường.

II NỘI DUNG THỰC HIỆN:

1/ Công tác tuyên truyền:

- Tuyên truyền hướng dẫn tới đội ngũ cán bộ quản lý, giáo viên, nhân viên, phụ huynh trẻ hiểu đúng, thực hiện đúng Luật an toàn vệ sinh thực phẩm và các văn bản hướng dẫn liên quan.
- Tổ chức tuyên truyền phổ biến và tăng cường hoạt động truyền thông, phát thanh tại đơn vị. Vận động phụ huynh không mua hàng rong trước cổng trường, không sử dụng các sản phẩm, thực phẩm không rõ nguồn gốc, không có hạn sử dụng hoặc hết hạn sử dụng. Phối hợp với địa phương để dẹp hàng rong trước cổng trường, không sử dụng thức ăn, nước uống không rõ nguồn gốc. Đảm bảo các yêu cầu quy định vệ sinh cá nhân, vệ sinh thực phẩm.

- Thực hiện bản tin tuyên truyền về vệ sinh thực phẩm trong ngày tết. Cách sơ chế các loại thực phẩm trước khi chế biến.

- Triển khai tài liệu bồi dưỡng về cách lựa chọn thực phẩm và đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.

- Tập huấn và ra giấy xác nhận kiến thức về an toàn thực phẩm cho đội ngũ.

- Thực hiện bản cam kết an toàn thực phẩm đối với cơ sở dịch vụ ăn uống.

2/ Công tác kiểm tra:

- Tăng cường công tác kiểm tra, giám sát việc thực hiện các văn bản pháp luật về vệ sinh an toàn thực phẩm. Thường xuyên tự kiểm tra hoạt động của bếp ăn, quy trình thực hiện tuân thủ theo 10 nguyên tắc vàng bếp ăn tập thể, kiểm tra nguồn hàng khi mua cần quan sát tiếp phẩm đủ và đúng chất lượng. Nơi tổ chức và quy trình tổ chức bữa ăn tại trường, lớp. Phòng ngừa ngăn chặn các dịch bệnh, ngộ độc thực phẩm xảy ra, đặc biệt trong mùa nắng nóng.

- Thực hiện sổ kiểm thực 3 bước, sơ chế biến và lưu mẫu thức ăn tại đơn vị theo đúng quy định.

- Rà soát, kiểm tra các điều kiện về cơ sở vật chất, các trang thiết bị trong việc chế biến cần đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm, thức ăn và nước uống.

- Thành phần kiểm tra theo quyết định thành lập Ban chăm sóc Giáo dục sức khỏe

– An toàn trường học năm học 2023 – 2024 của trường.

Trên đây là kế hoạch thực hiện các quy định về đảm bảo An toàn thực phẩm năm học 2023-2024. Trường tiến hành triển khai và thực hiện tại đơn vị nhằm đảm bảo yêu cầu và góp phần tuyên truyền, nâng cao đảm bảo an toàn cho trẻ tại đơn vị./.



Nguyễn Thị Xuân Phụng