

KẾ HOẠCH

V/v tăng cường phòng, chống ngộ độc thực phẩm tại bếp ăn của nhà trường

Căn cứ Văn bản số 689/GDĐT-HSSV ngày 16 tháng 3 năm 2016 của Sở Giáo dục và Đào tạo về việc tăng cường đảm bảo an toàn thực phẩm, phòng, chống ngộ độc thực phẩm tại các cơ sở giáo dục và đào tạo;

Thực hiện văn bản số 331/GDĐT-TLTN ngày 21 tháng 3 năm 2016 của Phòng Giáo dục và Đào tạo về việc tăng cường đảm bảo an toàn thực phẩm, phòng, chống ngộ độc thực phẩm tại các cơ sở giáo dục và đào tạo trên địa bàn huyện Củ Chi.

Trường MN Tân Thông Hội 4 xây dựng kế hoạch thực hiện về việc tăng cường phòng, chống ngộ độc thực phẩm tại bếp ăn của nhà trường với những nội dung biện pháp như sau:

1. Đối với nhà trường:

Nhà trường thực hiện bếp ăn phải có chứng nhận đủ điều kiện an toàn thực phẩm còn hiệu lực; cơ sở vật chất phục vụ bán trú đảm bảo đúng qui định bếp một chiều, thức ăn nấu chín phải có dụng cụ che đậy.

Nhà trường chỉ ký hợp đồng mua thực phẩm có nguồn gốc rõ ràng với các công ty có tư cách pháp nhân và hóa đơn tài chính hợp lệ; sản phẩm động vật phải có giấy chứng nhận vệ sinh, an toàn.

Nhà trường có điểm bếp ăn được bố trí ở nơi vệ sinh, môi trường thông thoáng, sạch sẽ. Trang thiết bị và dụng cụ chế biến thường xuyên vệ sinh sạch sẽ, dễ chùi rửa và có phân biệt dụng cụ sống – chín riêng.

Nhà trường chỉ đạo thực hiện kiểm tra 3 bước theo qui định: nguồn thực phẩm đầu vào, khi chế biến, lúc thành phẩm trước khi cho trẻ ăn. Tất cả các bước đều phải do Ban giám hiệu, tổ bếp trưởng giám sát nhận xét vào sổ theo dõi hàng ngày. Tất cả nhân viên làm bếp phải tham dự lớp tập huấn về ATVSTP và khám sức khỏe theo qui định.

2. Đối với nhân viên cấp dưỡng:

Bố trí khu vực đảm bảo vệ sinh để tiếp phẩm, khu vực chia thức ăn hợp vệ sinh;. Khu vực rửa dụng cụ phân chia thức ăn hợp vệ sinh, trang bị tủ bảo quản dụng cụ chia thức ăn. Khám sức khỏe và tập huấn kiến thức vệ sinh an toàn thực phẩm cho nhân viên phụ trách bán trú.

Tăng cường công tác tự kiểm tra vệ sinh an toàn thực phẩm đối với bếp ăn trong nhà trường trong việc đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm. Đảm bảo thực hiện bảo hộ lao động đầy đủ: Khẩu trang, tạp dề, bao tay... Xe vận chuyển thực

phẩm phải đậy kín, dụng cụ đựng thức ăn phải bảo đảm ATVSTP, thực phẩm sau khi chế biến cho trẻ ăn phải đảm bảo không quá nóng hoặc quá nguội.

Lưu mẫu thực phẩm đúng theo qui định: Mỗi một loại thức ăn lưu trong một vật dụng riêng biệt, 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 24 giờ.

3. Đối với giáo viên:

Phải kiểm tra thường xuyên thức ăn, thức uống của công ty chuyển lên trước khi cho trẻ ăn, nếu thực phẩm không đảm bảo an toàn, có nghi ngờ không đảm bảo chất lượng phải phản ánh cấp dưỡng đổi lại, và cấp dưỡng phải phản ánh Hiệu trưởng quyết định cho ăn hay ngưng cho trẻ ăn. Không cho trẻ mang thức ăn sáng ở ngoài vào.

Giáo dục cháu kỹ năng sống biết tự xúc ăn, biết phân biệt và để nhẹ nhàng chén muỗng riêng sau khi ăn xong, biết chuẩn bị bàn ăn, và dọn bàn ăn.

4. Công tác kiểm tra, giám sát Ban giám hiệu:

Hiệu trưởng, PHT tăng cường công tác kiểm tra, giám sát bếp ăn của trường bảo đảm tuân thủ các hướng dẫn trên và các qui định về vệ sinh an toàn thực phẩm để phòng chống ngộ độc thực phẩm xảy ra.

Ban giám hiệu phải hoàn toàn chịu trách nhiệm về các trường hợp thực phẩm không đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, có nhiệm vụ báo cáo cơ quan cấp trên và ngành Y tế kịp thời để cùng phối hợp giải quyết nhanh chóng nhằm đảm bảo an toàn tuyệt đối về sức khỏe của trẻ. Không để xảy ra ngộ độc tập thể, nếu có ngộ độc không để xảy ra tử vong.

Vì tính chất quan trọng liên quan đến việc chăm sóc và bảo vệ sức khỏe của trẻ, Hiệu trưởng nhà trường đề nghị CB, GV, NV toàn trường nghiêm túc quan tâm thực hiện các nội dung nêu trên./.

Nơi nhận:

- CB-GV-NV trường
- Lưu: VT, .

HIỆU TRƯỞNG

(Đã ký)

Trần Thị Mến