

Phú Hòa, ngày tháng 08 năm 2024

Số: /KH-THPH3

KẾ HOẠCH DỰ PHÒNG
Phương án cấp cứu phòng chống ngộ độc thực phẩm
Năm học 2024-2025

A. ĐẶC ĐIỂM TÌNH HÌNH:

- Tổng số học sinh bán trú: **1352/659** học sinh toàn trường, tỉ lệ **88.71%**. Trong đó:

Lớp/HS bán trú	KHỐI 1	KHỐI 2	KHỐI 3	KHỐI 4	KHỐI 5
Số lớp	7 lớp	7 lớp	7 lớp	7 lớp	7 lớp
Số HS	287/133	273/138	260/126	276/130	256/132

1. Thuận lợi :

- Được sự quan tâm của ngành, địa phương và ban đại diện cha mẹ học sinh.

- Giáo viên trực tiếp làm công tác bảo mẫu và cơ sở vật chất được trang bị đầy đủ, khang trang để phục vụ việc dạy và học và tổ chức bán trú cho học sinh.

- Nhà trường có một bếp ăn tập thể được trang bị các phương tiện và vật dụng (bàn ghế, tủ lạnh, bếp gas công nghiệp, tủ hấp cơm, tủ hấp khay,...) đủ phục vụ cho **1352** học sinh bán trú.

2. Khó khăn:

- Nhà ăn chưa đáp ứng so với số lượng học sinh đông, nên phải tổ chức cho các em ăn 3 đợt.

* Ăn trưa:

+ Ca 1: Từ 10 giờ 10 đến 10 giờ 25. - Tổng 560 học sinh Tự phục vụ

+ Ca 2: Từ 10 giờ 25 đến 10 giờ 45. - Tổng 260 học sinh Tự phục vụ

+ Ca 3: Từ 10 giờ 45 đến 11 giờ 10. - Tổng 532 học sinh Tự phục vụ

* Ngủ trưa: Từ 11 giờ 30 đến 13 giờ 30.

* Ăn xế: Từ 15 giờ 5 đến 15 giờ 30 phút.

B. BIỆN PHÁP PHÒNG CHỐNG NGỘ ĐỘC THỰC PHẨM:

- Nhà trường luôn nhắc nhở học sinh không sử dụng quà bánh trước cổng trường thông qua các buổi sinh hoạt dưới cờ, phân công trực của đội sao đỏ. Thành lập ban kiểm tra vệ sinh an toàn thực phẩm và có kế hoạch kiểm tra nhà bếp, nhà ăn định kỳ và đột xuất.

- Bếp ăn hợp đồng nhân viên chế biến suất ăn tại chỗ hàng ngày cho học sinh bán trú phải đảm bảo tuân thủ đúng theo quy định của luật An toàn vệ sinh thực phẩm, thực hiện lưu mẫu tất cả các món ăn hàng ngày theo thực đơn đúng 24 giờ.

- Dụng cụ thức ăn phải được đậy kín cẩn thận trước khi cho học sinh ăn.

- Thức ăn chế biến xong dùng ngay, rút ngắn thời gian tồn trữ thực phẩm.

- Giáo dục học sinh có thói quen rửa tay trước và sau khi ăn lúc ở trường cũng như ở nhà.

- GVCN và bảo mẫu, nhân viên phục vụ của công ty phải thực hiện tốt vệ sinh cá nhân, khi làm việc trang phục phải gọn gàng sạch sẽ, mang đủ trang phục lao động.

- Người trực tiếp chế biến thức ăn và nhân viên phục vụ phải qua lớp tập huấn kiến thức ATVSTP, phải khám sức khỏe định kỳ 6 tháng/ lần và bản thân không mắc bệnh truyền nhiễm .

- Giáo dục HS biết giữ gìn sức khỏe, giữ gìn thân thể, quần áo sạch sẽ, thơm mát, có thói quen vệ sinh, văn minh trong ăn uống .

- Nước uống sử dụng cho HS là nước đóng chai của công ty TNHH thương mại dịch vụ Cấp thoát nước và công trình đô thị Bình Dương nhãn hiệu BIWASE cung cấp.

- Nước nấu ăn hàng ngày lấy từ nguồn nước của công ty TNHH thương mại dịch vụ Cấp thoát nước và công trình đô thị Bình Dương cung cấp.

- Nước rửa hàng ngày là sử dụng nguồn nước qua hệ thống lọc có phiếu kết quả kiểm nghiệm của Trung tâm kiểm nghiệm - Sở Y tế Bình Dương.

C. PHƯƠNG ÁN DỰ PHÒNG CỤ THỂ :

1. Thành lập ban dự phòng chống ngộ độc thực phẩm trường Tiểu học Phú Hòa 3 và phân công nhiệm vụ cụ thể từng thành viên như sau:

1.	Bà Lê Thị Kim Thúy	Hiệu trưởng	Trưởng ban
2.	Bà Nguyễn Thị Cẩm Như	Phó Hiệu trưởng	Phó ban
3	Ông Nguyễn Lê Quốc Dũng	Phó Hiệu trưởng	Phó ban
4.	Bà Lê Thị Đợi	Thanh tra trường học	Thành viên
5.	Bà Trương Thị Thanh Hiền	NV y tế	Thành viên
6.	Bà Đoàn Thị Bạch Cúc	Bếp trưởng	Thành viên

7.	Ông Nguyễn Thái Bình	Bảo vệ	Thành viên
8.	Ông Nguyễn Văn Tuấn	Bảo vệ	Thành viên
9.	Ông Nguyễn Văn Đảm	Bảo vệ	Thành viên
10.	Toàn thể Giáo viên + Bảo mẫu		Thành viên

2. Khi có xảy ra sự cố các thành viên sẽ thực hiện các công việc cụ thể như sau:

- Bà **Lê Thị Kim Thúy** - Hiệu trưởng – Trưởng ban có chỉ đạo chung, liên hệ với trạm y tế phường Phú Hòa, Bệnh viện đa khoa Tỉnh Bình Dương....

- Bà **Nguyễn Thị Cẩm Như** - Phó Hiệu trưởng - Phó ban chứng kiến công ty cung cấp suất ăn tiến hành niêm phong các mẫu thức ăn được chế biến trong ngày và bàn giao cho trung tâm y tế dự phòng thành phố và làm công tác tư tưởng với CMHS. Hướng dẫn giáo viên, bảo mẫu đưa những HS bị ngộ độc xuống phòng y tế.

- Bà **Trương Thị Thanh Hiền** - NV y tế: Tìm cách cho HS nôn ói thức ăn ra ngoài, cho HS uống nhiều nước.

- Bà **Lê Thị Đợi** - Thành viên : Hỗ trợ tại phòng y tế và cùng đưa các em đi cấp cứu tuyến trên (nếu cần).

- Các **GVCN và bảo mẫu**: Cho HS uống nhiều nước, hỗ trợ tại phòng y tế và cùng đưa các em đi cấp cứu tuyến trên (nếu cần).

- Bà **Đoàn Thị Bạch Cúc** - Bếp trưởng : Niêm phong toàn bộ thức ăn còn lại trong nhà bếp (ngoài các mẫu đã lưu trước đó).

- **Lực lượng bảo vệ**: Đảm bảo trật tự trước cổng trường, bố trí thông thoáng cho xe cứu thương tiếp nhận HS để chuyển viện.

D. CÔNG VIỆC SƠ CẤP CỨU:

- Tìm cách cho HS nôn ói thức ăn ra ngoài.
- Cho HS uống nhiều nước, uống thuốc than hoạt tính (Carbo).

Trên đây là kế hoạch dự phòng phương án cấp cứu phòng chống ngộ độc thực phẩm của trường Tiểu học Phú Hòa 3 trong năm học 2024-2025. Đề nghị các bộ phận, các cá nhân có liên quan chú ý nghiêm túc thực hiện.

HIỆU TRƯỞNG

Người lên kế hoạch

Lê Thị Kim Thúy

Nguyễn Thị Cẩm Như

