

Số: /KH-THPH3

Phú Hòa, ngày tháng 08 năm 2024

**KẾ HOẠCH**  
**Triển khai an toàn thực phẩm**  
**Năm học 2024-2025**

Căn cứ thông tư liên tịch của Bộ Y tế - Bộ Giáo dục và Đào tạo số 08/2008/TTL – BYT – BGDDT ngày 08 tháng 7 năm 2008 về việc “*Hướng dẫn công tác bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm trong các cơ sở giáo dục*”;

Căn cứ phương hướng, nhiệm vụ năm học 2024 – 2025 của trường Tiểu học Phú Hòa 3;

Để đảm bảo tốt công tác vệ sinh an toàn thực phẩm, trường xây dựng triển khai kế hoạch “An toàn thực phẩm” năm học 2024 – 2025 cụ thể như sau:

**I. Mục đích yêu cầu:**

- Đảm bảo ATTP trong trường học, không để xảy ra ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua đường thực phẩm.
- Nâng cao nhận thức, kỹ năng thực hành ATTP của người tham gia các hoạt động tổ chức ăn uống tại trường.
- Truyền thông nâng cao kiến thức và thái độ thực hành đúng của các bậc cha mẹ, học sinh về ATTP.
- Cải thiện tình hình ATTP tại trường, lớp, bảo đảm ATTP phục vụ bữa ăn tại trường cho học sinh và giáo viên.
- Tăng cường công tác giám sát, không để xảy ra ngộ độc thực phẩm và bệnh dịch.
- Tăng cường công tác dự phòng để tránh dịch bệnh lây qua thực phẩm, đường ăn uống tại trường, lớp.
- CB-GV-NV, học sinh phải thực hiện nghiêm túc các quy định về ATTP, tham gia tuyên truyền về ATTP.

**II. Nội dung:**

- Tổ chức tuyên truyền, nâng cao nhận thức về công tác ATTP đến CBGVNV trong trường về Pháp lệnh ATTP, Luật An toàn thực phẩm, cẩm nang tổ chức bán trú trong trường Tiểu học và các văn bản hướng dẫn của UBND thành phố, Sở GD&ĐT và Y tế.
- Giáo dục cho học sinh có thói quen vệ sinh trong ăn uống thông qua các hoạt động giáo dục hàng ngày ở trường.

- Đảm bảo cấp dưỡng, bảo mẫu phải thực hiện các quy định về VSATTP trong chế biến thức ăn, chăm sóc học sinh.

- Đảm bảo chế độ lưu giữ thức ăn qua 24 giờ.
- Trang bị đầy đủ các dụng cụ, đồ dùng bán trú đầu năm học.
- Hợp đồng nguồn cung cấp thực phẩm đảm bảo ATTP .
- Y tế thường xuyên triển khai phòng, chống các dịch bệnh trong trường học.

- Đảm bảo vệ sinh môi trường, bếp ăn, công trình vệ sinh để phòng chống ngộ độc thức ăn.

- Có kế hoạch kiểm tra công tác bán trú thường xuyên và định kỳ.
- Triển khai tháng hành động vì chất lượng ATTP.

### **III. Biện pháp:**

- Tuyên truyền giáo dục ATTP trong CB-GV-CNV qua các buổi họp HĐSP, về thực hiện các quy định ATTP, giữ gìn vệ sinh môi trường, phòng chống các dịch bệnh xảy ra ở động vật, gia cầm, ...

- Kiểm tra các đồ dùng bán trú đảm bảo chất lượng theo quy định của ngành.

- Kiểm tra thường xuyên ATTP bếp ăn, chất lượng thực phẩm, dụng cụ chế biến, lưu mẫu thức ăn hàng ngày và các hoạt động chăm sóc học sinh.

- Kiểm tra vệ sinh môi trường, để tạo cảnh quang môi trường luôn sạch, đẹp đảm bảo vệ sinh.

- Kiểm tra cấp dưỡng việc thực hiện các quy định, quy trình chế biến theo bếp ăn 1 chiều, trang phục nhà bếp, hồ sơ sổ sách, hồ sơ sức khỏe và thực hiện 10 nguyên tắc vàng về ATTP.

- Kiểm tra quản sinh (bảo mẫu) qua chức năng công việc theo quy định: Chuẩn bị phòng ăn, rửa tay trước khi ăn, đeo khẩu trang khi cho ăn ...

- Kiểm tra việc lưu mẫu thức ăn hằng ngày về số lượng các món ăn trong ngày.

- Kiểm tra nguồn nước sạch và các công trình thoát nước để xử lý kịp thời.

- Thường xuyên kiểm tra chất lượng thực phẩm trước khi ký giao, nhận để phòng chống ngộ độc thức ăn.

- Các dụng cụ chế biến, đồ dùng của học sinh phải được vệ sinh sạch sẽ.

- Giáo dục cho học sinh tích cực tham gia giữ vệ sinh đảm bảo an toàn thực phẩm như: lao động tự phục vụ, giữ vệ sinh trường, lớp; rèn thói quen vệ sinh cá nhân và các hành vi văn minh nơi công cộng, tạo môi trường thân thiện trong trường học.

## KẾ HOẠCH TRIỂN KHAI ATTP HÀNG THÁNG NĂM HỌC 2024-2025

| Tháng          | Nội dung công việc                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Ghi chú |
|----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>9/2024</b>  | - Kiểm tra các điều kiện đảm bảo ATTP ở bếp ăn:<br>+ Dụng cụ chế biến.<br>+ Đồ dùng bán trú của học sinh.<br>+ Kiểm tra nề nếp bán trú.<br>+ Kiểm tra hồ sơ cá nhân của cấp dưỡng.                                                                                                                                                                        |         |
| <b>10/2024</b> | - Kiểm tra VS-ATTP:<br>+ Tiếp nhận thực phẩm, quy trình chế biến, vệ sinh dụng cụ, đồ dùng bán trú của học sinh.<br>+ Kiểm tra nề nếp bán trú.<br>+ Kiểm tra lưu mẫu thức ăn.<br>+ Kiểm tra đồ dùng bán trú của học sinh ở lớp.<br>+ Cân, đo thể trọng của học sinh, cập nhật, theo dõi.<br>+ Kết hợp với y tế phường khám sức khỏe ban đầu cho học sinh. |         |
| <b>11/2024</b> | - Kiểm tra toàn diện bán trú:<br>+ Dụng cụ nhà bếp, môi trường.<br>+ VSATTP, chăm sóc học sinh.<br>+ Kiểm tra phòng chống dịch bệnh.                                                                                                                                                                                                                      |         |
| <b>12/2024</b> | - Kiểm tra toàn diện bán trú:<br>+ Kiểm tra nề nếp bán trú.<br>+ Kiểm tra VSATTP và quy trình chế biến thức ăn.<br>+ Kiểm tra lưu mẫu thức ăn.<br>+ Cân, đo học sinh.                                                                                                                                                                                     |         |
| <b>01/2025</b> | + Kiểm tra nề nếp bán trú.<br>+ Kiểm tra thực phẩm và cân đối thực đơn.<br>+ Kiểm tra tổng vệ sinh đồ dùng bán trú chuẩn bị nghỉ Tết.                                                                                                                                                                                                                     |         |
| <b>02/2025</b> | - Kiểm tra toàn diện bán trú:<br>+ Vệ sinh trường, lớp sau khi nghỉ Tết.<br>+ Kiểm tra VSATTP, lưu mẫu thức ăn.<br>+ Kiểm tra vệ sinh môi trường, bếp ăn, các đồ dùng bán trú và các điều kiện khác sau nghỉ tết.                                                                                                                                         |         |
| <b>03/2025</b> | - Kiểm tra toàn diện bán trú lần 2:<br>+ Kiểm tra nguồn cung ứng thực phẩm phòng chống dịch bệnh.                                                                                                                                                                                                                                                         |         |

|                |                                                                                                                                                                                                                                                      |  |
|----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|                | <ul style="list-style-type: none"> <li>+ Kiểm tra vệ sinh đồ dùng bán trú.</li> <li>+ Cân đo học sinh lần 3.</li> </ul>                                                                                                                              |  |
| <b>04/2025</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>+ Tiếp tục kiểm tra vệ sinh môi trường, VSATTP.</li> <li>+ Triển khai “Tháng hành động và chất lượng VSATTP”.</li> </ul>                                                                                      |  |
| <b>05/2025</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>+ Kiểm tra tháng hành động về chất lượng VSATTP.</li> <li>+ Kiểm tra vệ sinh và kiểm kê đồ dùng bán trú cuối năm.</li> <li>+ Tổng kết công tác ATTP, chăm sóc sức khỏe học sinh năm học 2024-2025.</li> </ul> |  |

Trên đây là kế hoạch triển khai công tác an toàn thực phẩm của trường Tiểu học Phú Hòa 3 năm học 2024-2025.

**Hiệu trưởng**

**Người lập kế hoạch**

**Lê Thị Kim Thúy**

**Nguyễn Thị Cẩm Như**