|  |  |
| --- | --- |
| UBND HUYỆN CẨM GIÀNG  **TRƯỜNG TH THẠCH LỖI**   Số: 21/QĐ-THTL | **CỘNG HOÀ XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM**  **Độc lập - Tự do - Hạnh phúc**  *Thạch Lỗi, ngày 06 tháng 9 năm 2023* |

**KẾ HOẠCH**

**Đảm bảo an toàn thực phẩm tại trường năm học 2023-2024**

Căn cứ công văn hướng dẫn của Sở, Phòng Giáo dục và Đào tạo, về đảm bảo an toàn thực phẩm tại các cơ sở giáo dục năm học 2023-2024;

Căn cứ đặc điểm tình hình của trường tiểu học Thạch Lỗi, nhà trường xây dựng kế hoạch đảm bảo an toàn thực phẩm tại trường năm học 2023-2024 như sau:

**I. MỤC TIÊU**

Tổ chức thực hiện nghiêm túc và hiệu quả kế hoạch đảm bảo an toàn thực phẩm tại trường. Tuyên truyền, phổ biến Luật An toàn thực phẩm và các Nghị định hướng dẫn Luật An toàn thực phẩm đến đội ngũ sư phạm và học sinh nhằm nâng cao nhận thức, hiểu biết và thực hiện đầy đủ các quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm. Tiếp tục thực hiện nghiêm túc, hiệu quả “Chuỗi thực phẩm an toàn” trong nhà trường. Đảm bảo không để xảy ra ngộ độc thực phẩm tập thể trong trường học.

**II. NỘI DUNG**

1. Xây dựng kế hoạch đảm bảo an toàn thực phẩm năm học 2023-2024 và tổ chức thực hiện theo kế hoạch. Tăng cường vai trò, trách nhiệm quản lý của Hiệu trưởng về công tác an toàn thực phẩm. Tuyên truyền, nhắc nhở học sinh không ăn hàng rong và thực phẩm không rõ nguồn gốc, xuất xứ, không đảm bảo vệ sinh để phòng tránh bệnh đường tiêu hóa và ngộ độc thực phẩm; giáo dục học sinh ăn chín, uống sôi, giữ vệ sinh cá nhân, tăng cường dinh dưỡng hợp lý,…Phối hợp với chính quyền xã giải quyết triệt để hàng rong trước cổng trường.

2. Phối hợp với Phòng Y tế, Trung tâm y tế quận để tập huấn, cập nhật kiến thức về vệ sinh an toàn thực phẩm cho các đối tượng có liên quan đến công tác an toàn thực phẩm tại trường học. Nhân viên nấu ăn, bảo mẫu phải thực hiện nghiêm túc các quy định về bảo hộ lao động và vệ sinh cá nhân khi làm việc. Phải có ý thức chấp hành các quy định về an toàn thực phẩm. Tuân thủ khám sức khỏe 1 lần/năm và có giấy xác nhận đã được tập huấn kiến thức về an toàn thực phẩm.

3. Nguồn thực phẩm đầu vào phục vụ bán trú phải được kiểm tra, giám sát chặt chẽ của Ban giám hiệu nhà trường. Đảm bảo nguồn thực phẩm trong nhà trường phải là nguồn thực phẩm sạch, an toàn, được cung cấp bởi các cá nhân, doanh nghiệp trong “Chuỗi thực phẩm an toàn” hoặc thực phẩm cung cấp có giấy chứng nhận HACCP, VietGap, VietGloabal, ISO 22000: 2005, GMP,…Đảm bảo tính pháp lý, tính chặt chẽ khi thực hiện hợp đồng cung cấp thực phẩm đối với bếp ăn bán trú.

Cơ sở vật chất, trang thiết bị phục vụ bán trú đảm bảo vệ sinh, sạch sẽ, đúng quy định bếp một chiều, phân biệt dụng cụ sống –chín, thức ăn nấu chín phải có dụng cụ che, đậy. Nguồn thực phẩm phải có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng, thuộc chuỗi thực phẩm an toàn hoặc có giấy chứng nhận an toàn thực phẩm theo quy định. Thực hiện tự kiểm tra 3 cấp: nguồn thực phẩm đầu vào, khi chế biến, lúc thành phẩm trước khi cho học sinh ăn. Tất cả các bước đều phải do Ban giám hiệu, bếp trưởng hoặc nhân viên y tế giám sát, nhận xét vào sổ theo dõi hàng ngày. Lưu mẫu đúng theo quy định: mỗi một loại thức ăn lưu trong một vật dụng riêng biệt, tối thiểu 100g/mẫu thức ăn đối với thức ăn khô và 150g/mẫu đối với món canh hoặc xúp. Vật dụng lưu mẫu bằng inox. Niêm phong mẫu lưu chặt chẽ, an toàn. Có sổ ghi chép thực hiện lưu mẫu đúng quy định. Thời gian lưu là 24h. Đối với trường hợp nghi ngờ có dấu hiệu học sinh bị ngộ độc do thức ăn, mẫu lưu cần được lưu trữ lại để cơ quan chức năng kiểm tra. Khám sức khỏe: nhân viên nấu ăn, bảo mẫu, căn tin trong các đơn vị trường học đều phải thực hiện khám sức khỏe theo quy định 1 lần/năm. Cập nhật kiến thức vệ sinh an toàn thực phẩm đúng thời hạn quy định. Xây dựng thực đơn: bếp ăn đều phải xây dựng thực đơn các bữa ăn trong một tuần và công khai tài chánh cho phụ huynh học sinh biết. Hiệu trưởng thực hiện công khai các cơ sở cung cấp suất ăn tại trường đến cha mẹ học sinh vào đầu mỗi năm học. Nếu trong quá trình hoạt động có thay đổi cơ sở cung cấp thì phải thông báo công khai để cha mẹ học sinh được biết.

4. Nhà trường xây dựng kế hoạch cụ thể phối hợp với Ban đại diện cha mẹ học sinh trong công tác giám sát quá trình chế biến, tiếp phẩm cũng như giá thành của từng bữa ăn của học sinh hàng ngày trong tổ chức hoạt động bán trú tại trường.

5. Tăng cường công tác tự kiểm tra 3 cấp tại bếp ăn bán trú nhà trường 1 lần/tháng. Báo cáo nội dung kiểm tra về Phòng Giáo dục 1 lần/quý.

**III. CÔNG TÁC KIỂM TRA**

- Tổ công tác liên ngành Y tế trường học quận kiểm tra công tác y tế và an toàn trường học năm học 2023-2024, trong đó có nội dung kiểm tra công tác đảm bảo an toàn thực phẩm tại trường.

- Đón đoàn kiểm tra bán trú (nếu có) theo kế hoạch của Phòng Giáo dục.

**III. CHẾ ĐỘ BÁO CÁO**

- Nhân viên y tế kiêm nhiệm lập danh sách thống kê các cơ sở cung cấp suất ăn bán trú.

- Thực hiện báo cáo sơ kết học kì và báo cáo tổng kết cuối năm học theo yêu cầu của Phòng Giáo dục và Đào tạo.

Trên đây là kế hoạch đảm bảo an toàn thực phẩm tại trường năm học 2023-2024 của trường Tiểu học Thạch Lỗi, đề nghị cán bộ quản lý, giáo viên, nhân viên và người lao động thực hiện nghiêm túc theo kế hoạch mà nhà trường đã đề ra.

|  |  |
| --- | --- |
| ***Nơi nhận:***  - PHT;  - Giáo viên, nhân viên, bảo mẫu, cấp dưỡng;  - Lưu: VT. | **HIỆU TRƯỞNG**  **Nguyễn Mạnh Thắng** |