

Số: 226/KHBT-THAT

An Thái, ngày 09 tháng 9 năm 2024

KẾ HOẠCH PHỐI HỢP
Về việc trường TH An Thái – Ban đại diện Cha mẹ học sinh
kiểm tra công tác bán trú, An toàn thực phẩm
năm học: 2024 – 2025

Căn cứ Thông tư số 08/2008/TTLT-BYT-BGDĐT ngày 08 tháng 7 năm 2008 Thông tư Liên tịch của Bộ Y tế - Bộ Giáo dục và Đào tạo Về việc *Hướng dẫn công tác bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm trong các cơ sở giáo dục*;

Căn cứ vào phương hướng nhiệm vụ năm học 2024 – 2025 của ngành GDĐT Phú giáo về việc hướng dẫn thực hiện nhiệm vụ cấp tiểu học năm học 2024 – 2025 của phòng GDĐT Phú Giáo;

Căn cứ công văn hướng dẫn số 352/PGDĐT-BT ngày 26 tháng 9 năm 2023 của Phòng Giáo dục và Đào tạo huyện Phú Giáo về việc hướng dẫn tổ chức thực hiện công tác bán trú, căn tin và những năm tiếp theo;

Căn cứ vào tình hình, điều kiện thực tế của nhà trường trong năm học 2024 – 2025, trường TH An Thái và ban Đại diện Cha mẹ học sinh xây dựng kế hoạch phối hợp kiểm tra công tác tổ chức bán trú, ATTP như sau:

I. ĐẶC ĐIỂM TÌNH HÌNH

1. Thuận lợi

Cơ sở vật chất bán trú được xây mới đáp ứng được nhu cầu ăn nghỉ tại trường cho học sinh.

Nhà bếp của nhà trường có bảng công khai thực đơn hàng ngày và kiểm nghiệm các thực phẩm hàng ngày, đảm bảo an toàn thực phẩm cho học sinh khi ăn ở bán trú.

Đội ngũ GV đứng lớp bán trú đa số vừa có năng lực chuyên môn tương đối vững vàng, vừa có nhiều kinh nghiệm trong việc tổ chức ăn ở bán trú tại trường cho học sinh.

Sự quan tâm của chính quyền địa phương, hội cha mẹ học sinh và các tổ chức trên địa bàn xã cũng tạo điều kiện thuận lợi cho trường mở lớp học bán trú.

2. Khó khăn

Do điều kiện của cha mẹ học sinh còn nhiều khó khăn, chỗ ở không ổn định nên số học sinh đăng ký bán trú còn ít.

Năm đầu tiên nhà trường tổ chức ăn bán trú có bếp an tại trường nên chưa có kinh nghiệm.

II. MỤC ĐÍCH, YÊU CẦU

1. Thực hiện sự phối hợp giữa ba môi trường giáo dục nhà trường, gia đình, xã hội góp phần thúc đẩy phong trào học tập và rèn luyện đạo đức của học sinh. Động viên khuyến khích kịp thời giáo viên, học sinh, từng bước nâng cao chất lượng dạy và học;

2. Qua Ban Đại diện Cha mẹ học sinh, nhà trường nắm được các thông tin từ cha mẹ học sinh về tình hình học sinh ở nhà và tại địa phương;

3. Ban Đại diện Cha mẹ học sinh nắm được chất lượng chăm sóc, nuôi dưỡng, giáo dục của nhà trường, trên cơ sở đó có ý kiến tham gia góp ý xây dựng từ khâu tổ chức quản lý và giảng dạy cũng như biện pháp chăm sóc giáo dục trẻ;

4. Thường xuyên trao đổi, liên lạc để nhà trường và Ban đại diện Cha mẹ học sinh hoạt động có hiệu quả.

5. Thường xuyên kiểm tra, giám sát thực phẩm cung cấp bữa ăn hàng ngày cho học sinh.

III. NỘI DUNG PHỐI HỢP

1. Về phía nhà trường.

- Nhà trường xây dựng triển khai kế hoạch năm học, phối hợp chặt chẽ với Ban đại diện Cha mẹ học sinh trong việc chăm sóc, nuôi dưỡng giáo dục trẻ; chăm lo các điều kiện phục vụ cho việc học tập, rèn luyện phát triển của trẻ.

- Cùng Ban đại diện cha mẹ học sinh tổ chức họp phụ huynh theo định kỳ 3 lần/năm để thông báo kế hoạch và chất lượng chăm sóc, nuôi dưỡng, giáo dục rèn luyện kỹ năng sống cho trẻ.

- Lắng nghe, tiếp thu ý kiến đóng góp của phụ huynh đối với nhà trường và giáo viên tích cực chỉ đạo giáo viên thực hiện tốt nhiệm vụ của mình đảm bảo cho nhà trường phát triển một cách bền vững.

- Tuyên truyền phổ biến kiến thức chăm sóc, nuôi dưỡng, giáo dục trẻ theo khoa học cho các bậc phụ huynh các lớp.

- Trao đổi tình hình học tập cũng như sức khỏe của trẻ cho các bậc phụ huynh kịp thời phối hợp thực hiện có hiệu quả.

- Thông báo chất lượng chăm sóc, nuôi dưỡng và giáo dục trẻ trong các buổi họp phụ huynh học sinh cuối học kỳ và cuối năm học.

- Phối hợp với BDDCMHS làm tốt công tác xã hội hoá giáo dục để huy động mọi nguồn lực chăm lo cho giáo dục cho học sinh trên địa bàn xã.

- Thực hiện công khai, dân chủ các khoản thu thỏa thuận phục vụ nhu cầu học sinh, các nguồn vận động, ủng hộ, tài trợ của tập thể, cá nhân đến toàn thể phụ huynh học sinh.

- Phối hợp với Ban đại diện cha mẹ học sinh thành lập tổ giám sát, cử phụ huynh giám sát bữa ăn của trẻ hàng ngày.

2. Ban đại diện Cha mẹ học sinh.

- Ban đại diện Cha mẹ học sinh tổ chức hoạt động theo Thông tư số 55/2011/TT-BGDĐT, Thông tư ban hành Điều lệ Ban đại diện Cha mẹ học sinh.

- Ban đại diện Cha mẹ học sinh phối hợp với Ban giám hiệu tìm ra những biện pháp để huy động trẻ ra lớp đạt chỉ tiêu; phòng chống suy dinh dưỡng; phòng chống dịch bệnh.

- Phối hợp và đề xuất với nhà trường về việc chăm sóc, giáo dục, nuôi dưỡng và rèn luyện kỹ năng sống cho trẻ, vận động trẻ nghỉ học tiếp tục đến trường.

- Có trách nhiệm tổng hợp các ý kiến, nguyện vọng của phụ huynh ở các lớp và trao đổi với ban giám hiệu để tìm ra những biện pháp giải quyết kịp thời nếu có bức xúc trong phụ huynh. Truyền, vận động phụ huynh thực hiện tốt Nội quy, Quy định của nhà trường đề ra.

- Cùng với nhà trường có ý kiến, kiến nghị, đề xuất với chính quyền địa phương tạo điều kiện về cơ sở vật chất cho nhà trường để thực hiện các nhiệm vụ chăm sóc giáo dục trẻ và làm tốt công tác xã hội hóa giáo dục nhằm huy động mọi nguồn lực chăm lo cho giáo dục mầm non.

- Phối hợp với nhà trường tuyên truyền công tác "Phòng chống bạo lực học đường" đến toàn thể cán bộ, giáo viên, nhân viên trong nhà trường cũng như các bậc cha mẹ trẻ.

III. KẾ HOẠCH CỤ THỂ THỰC HIỆN CÔNG TÁC PHỐI HỢP

1. Nâng cao chất lượng đội ngũ nhân viên bán trú.

- Phân công nhiệm vụ cụ thể cho đội ngũ nhân viên bán trú. Nêu rõ trách nhiệm và quyền hạn từng nhân viên (bếp, nhân viên chăm sóc, bộ phận gián tiếp phục vụ bán trú).

- Tạo điều kiện cho đội ngũ nhân viên tham gia đầy đủ các buổi tập huấn. Được theo học các lớp để nâng cao trình độ, hiểu biết về chăm sóc sức khỏe HS bán trú.

- Nhân viên, giáo viên bán trú phải được khám sức khỏe định kỳ theo thông tư 14/2013/TT-BYT ngày 6/5/2013 về việc hướng dẫn khám sức khỏe, thực hiện đúng xét nghiệm theo quy định.

- Các nhân viên phục vụ bán trú không được mắc bệnh các bệnh ngoài da, bệnh truyền nhiễm.

- Thực hiện đảm bảo điều kiện về vệ sinh cá nhân, trang phục khi thực hiện nhiệm vụ.

2. Tăng cường cơ sở vật chất phục vụ chăm sóc bán trú

- Tham mưu với các cấp, các ngành, các bậc CMHS làm tốt công tác xã hội hóa giáo dục, tăng cường CSVC phục vụ công tác chăm sóc cho HS.

- Kiểm tra và bổ sung những đồ dùng, dụng cụ còn thiếu hoặc đã hỏng

- Thực hiện đảm bảo yêu cầu về CSVC nuôi bán trú:

- + Khu vực bếp nấu + Hệ thống chiếu sáng.
- + Hệ thống cung cấp nước + Xử lý rác thải.
- + Trang thiết bị, dụng cụ chế biến thực phẩm.
- Xây dựng kế hoạch mua sắm những đồ dùng còn thiếu.

3. Thực hiện nghiêm túc quy trình bán trú- Kiểm tra bếp ăn bán trú.

- Thực hiện đầy đủ các loại hồ sơ sổ sách theo quy định, nội dung các loại sổ được cập nhật thường xuyên theo ngày, đầy đủ thông tin.

- Hệ thống các loại sổ:

- + Sổ theo dõi HS ăn bán trú hàng ngày.
- + Sổ tổng hợp HS ăn bán trú.
- + Phiếu tổng hợp thu tiền ăn bán trú.
- + Sổ thực đơn và tổng hợp thu chi bán trú hàng ngày.
- + Sổ kho quỹ theo dõi nhập hàng.

- Xây dựng thực đơn theo mùa, theo tuần cụ thể. Đảm bảo mỗi bữa ăn có đủ dinh dưỡng, cân đối giữa các chất sinh năng lượng, tỷ lệ đạm, chất béo động vật và thực vật...

- Thực hiện đảm bảo các quy trình:

+ Giao nhận thực phẩm: Thực phẩm phải được ký cam kết với nhà cung cấp, phải rõ nguồn gốc, không sử dụng thực phẩm ôi thiu, thực phẩm đã qua chế biến sẵn,...

+ Chế biến thức ăn: Chế biến thức ăn đúng quy trình, không để lẫn dụng cụ chế biến thức ăn sống với dụng cụ chế biến thức ăn chín, nhân viên chế biến phải sử dụng găng tay, khẩu trang...

+ Chia khẩu phần ăn: Chia đảm bảo đủ số lượng, sau khi chia các suất ăn phải có nắp đậy, không để thức ăn đã được chế biến quá thời gian quy định mới cho HS ăn...

- Thực hiện lưu mẫu thức ăn đảm bảo đúng quy trình, đúng số lượng có giấy niêm phong và chữ kí của nhân viên y tế.

- Công khai tài chính và thực đơn với CMHS.

- Thực hiện đảm bảo các điều kiện vệ sinh ATTP (theo luật ATTP số 55/2010 – tại điều 28,29,30).

- Thực hiện đúng thời gian hoạt động bán trú tại trường:

- + Từ 10h10 – 11h20: Tổ chức cho HS ăn trưa
- + Từ 11h20 – 11h40: Nghỉ ngơi sau ăn.
- + Từ 11h40 – 13h30: Nghỉ trưa.
- + Từ 13h30 – 14h: Vệ sinh cá nhân và ăn bữa phụ.
- + Từ 14h 20: Vào học chương trình buổi chiều.

- Giáo viên trực bán trú xây dựng nề nếp ăn lịch sự, văn minh. HS biết chào hỏi trong khi ăn, biết giữ trật tự và vệ sinh sạch sẽ khi ăn nghỉ tại trường.

- Ban giám hiệu và Ban TTND và đại diện BCH Hội CMHS kiểm tra thường xuyên bếp ăn bán trú hàng tuần, kiểm tra đột xuất khi có nhu cầu.

IV. TỔ CHỨC THỰC HIỆN

- Triển khai đến toàn thể giáo viên, nhân viên trong nhà trường, phụ huynh học sinh và Ban đại diện Cha mẹ học sinh các lớp.

- Căn cứ vào kế hoạch toàn thể cán bộ, giáo viên, Ban thường trực và toàn thể phụ huynh thực hiện nghiêm túc nhằm nâng cao chất lượng công tác chăm sóc, nuôi dưỡng giáo dục trẻ. Trong quá trình thực hiện một số nội dung có thể thay đổi cho phù hợp với tình hình thực tế của đơn vị trên cơ sở ý kiến đề xuất của Ban thường trực Hội CMHS và cán bộ quản lý, giáo viên của nhà trường.

- Thường trực Hội Cha mẹ học sinh (trưởng ban) và Hiệu trưởng nhà trường có trách nhiệm đôn đốc cán bộ giáo viên, cha mẹ học sinh thực hiện kế hoạch này./.

**TM. BAN ĐẠI DIỆN CMHS
TRƯỞNG BAN**

Đặng Minh Phúc

**ĐẠI DIỆN NHÀ TRƯỜNG
HIỆU TRƯỞNG**



Phạm Thị Thanh Hoà



KẾ HOẠCH
KIỂM TRA CÔNG TÁC BÁN TRÚ, VỆ SINH ATTP
Năm học: 2024 - 2025

Căn cứ Thông tư số 08/2008/TTLT-BYT-BGDĐT ngày 08 tháng 7 năm 2008 Thông tư Liên tịch của Bộ Y tế - Bộ Giáo dục và Đào tạo Về việc *Hướng dẫn công tác bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm trong các cơ sở giáo dục*;

Căn cứ vào phương hướng nhiệm vụ năm học 2024 – 2025 của ngành GDĐT Phú giáo về việc hướng dẫn thực hiện nhiệm vụ cấp tiểu học năm học 2024 – 2025 của phòng GDĐT Phú Giáo;

Căn cứ công văn hướng dẫn số 352/PGDĐT-BT ngày 26 tháng 9 năm 2023 của Phòng Giáo dục và Đào tạo huyện Phú Giáo về việc hướng dẫn tổ chức thực hiện công tác bán trú, căn tin và những năm tiếp theo;

Ban kiểm tra nội bộ xây dựng kế hoạch kiểm tra công tác bán trú năm học 2024 – 2025 cụ thể như sau:

I. MỤC ĐÍCH

1. Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, bảo đảm sức khỏe học sinh, nâng cao chất lượng công tác bán trú
2. Tăng cường cơ sở vật chất phục vụ chăm sóc bán trú.
3. Thực hiện nghiêm túc quy trình bán trú theo quy định.

II. CHỈ TIÊU

- 100% nhân viên bán trú, cấp dưỡng đảm bảo đủ điều kiện về trình độ và sức khỏe.
- 100% HS ăn bán trú được chăm sóc đảm bảo sức khỏe, an toàn.
- Thực hiện đảm bảo VSATTP không để xảy ra tình trạng ngộ độc thực phẩm.

III. GIẢI PHÁP

1. Nâng cao chất lượng đội ngũ nhân viên bán trú.

- Phân công nhiệm vụ cụ thể cho đội ngũ nhân viên bán trú. Nêu rõ trách nhiệm và quyền hạn từng nhân viên (bếp, nhân viên chăm sóc, bộ phận gián tiếp phục vụ bán trú).
- Tạo điều kiện cho đội ngũ nhân viên tham gia đầy đủ các buổi tập huấn. Được theo học các lớp để nâng cao trình độ, hiểu biết về chăm sóc sức khỏe HS bán trú.
- Nhân viên, giáo viên bán trú phải được khám sức khỏe định kỳ theo thông tư 14/2013/TT-BYT ngày 6/5/2013 về việc hướng dẫn khám sức khỏe, thực hiện đúng xét nghiệm theo quy định.



- Các nhân viên phục vụ bán trú không được mắc bệnh các bệnh ngoài da, bệnh truyền nhiễm.
- Thực hiện đảm bảo điều kiện về vệ sinh cá nhân, trang phục khi thực hiện nhiệm vụ.

2. Tăng cường cơ sở vật chất phục vụ chăm sóc bán trú

- Tham mưu với các cấp, các ngành, các bậc CMHS làm tốt công tác xã hội hóa giáo dục, tăng cường CSVC phục vụ công tác chăm sóc cho HS.
- Kiểm tra và bổ sung những đồ dùng, dụng cụ còn thiếu hoặc đã hỏng
- Thực hiện đảm bảo yêu cầu về CSVC nuôi bán trú:
 - + Khu vực bếp nấu + Hệ thống chiếu sáng.
 - + Hệ thống cung cấp nước + Xử lý rác thải.
 - + Trang thiết bị, dụng cụ chế biến thực phẩm.
 - Xây dựng kế hoạch mua sắm những đồ dùng còn thiếu.

3. Thực hiện nghiêm túc quy trình bán trú- Kiểm tra bếp ăn bán trú.

- Thực hiện đầy đủ các loại hồ sơ sổ sách theo quy định, nội dung các loại sổ được cập nhật thường xuyên theo ngày, đầy đủ thông tin.
 - Hệ thống các loại sổ:
 - + Sổ theo dõi HS ăn bán trú hàng ngày.
 - + Sổ tổng hợp HS ăn bán trú.
 - + Phiếu tổng hợp thu tiền ăn bán trú.
 - + Sổ thực đơn và tổng hợp thu chi bán trú hàng ngày.
 - + Sổ kho quỹ theo dõi nhập hàng.
 - Xây dựng thực đơn theo mùa, theo tuần cụ thể. Đảm bảo mỗi bữa ăn có đủ dinh dưỡng, cân đối giữa các chất sinh năng lượng, tỷ lệ đạm, chất béo động vật và thực vật...
 - Thực hiện đảm bảo các quy trình:
 - + Giao nhận thực phẩm: Thực phẩm phải được ký cam kết với nhà cung cấp, phải rõ nguồn gốc, không sử dụng thực phẩm ôi thiu, thực phẩm đã qua chế biến sẵn,...
 - + Chế biến thức ăn: Chế biến thức ăn đúng quy trình, không để lẫn dụng cụ chế biến thức ăn sống với dụng cụ chế biến thức ăn chín, nhân viên chế biến phải sử dụng găng tay, khẩu trang...
 - + Chia khẩu phần ăn: Chia đảm bảo đủ số lượng, sau khi chia các suất ăn phải có nắp đậy, không để thức ăn đã được chế biến quá thời gian quy định mới cho HS ăn...
 - Thực hiện lưu mẫu thức ăn đảm bảo đúng quy trình, đúng số lượng có giấy niêm phong và chữ ký của nhân viên y tế.
 - Công khai tài chính và thực đơn với CMHS.
 - Thực hiện đảm bảo các điều kiện vệ sinh ATTP (theo luật ATTP số 55/2010 – tại điều 28,29,30).

- Thực hiện đúng thời gian hoạt động bán trú tại trường:
- Thực hiện đúng thời gian hoạt động bán trú tại trường:
- + Từ 10h10 – 11h20: Tổ chức cho HS ăn trưa
- + Từ 11h20 – 11h40: Nghỉ ngơi sau ăn.
- + Từ 11h40 – 13h30: Nghỉ trưa.
- + Từ 13h30 – 14h: Vệ sinh cá nhân và ăn bữa phụ.
- + Từ 14h 20: Vào học chương trình buổi chiều.
- Giáo viên trực bán trú xây dựng nề nếp ăn lịch sự, văn minh. HS biết chào hỏi trong khi ăn, biết giữ trật tự và vệ sinh sạch sẽ khi ăn nghỉ tại trường.
- Ban giám hiệu và Ban TTND và đại diện BCH Hội CMHS kiểm tra thường xuyên bếp ăn bán trú 2 lần/Tháng, kiểm tra đột xuất khi có nhu cầu.

IV/PHÂN CÔNG TRÁCH NHIỆM CÁC THÀNH VIÊN TRONG BAN KIỂM TRA CHẤT LƯỢNG BÁN TRÚ

1. Ông Đỗ Văn Hoan- Hiệu trưởng - Trưởng BKT: Phụ trách chung.

Tham mưu với cấp ủy Đảng, các đoàn thể của phường, Ban đại diện CMHS phối hợp thực hiện để công tác tổ chức Bán trú đạt hiệu quả.

Tăng cường CSVC lớp bán trú, Bố trí cán bộ, người chăm sóc, cấp dưỡng lớp bán trú, quyết định chi trả các khoản liên quan đến lớp bán trú.

2. Bà Phạm Thị Thanh Hòa - Phó Hiệu trưởng, CTCD – Phó Ban:

Lên kế hoạch tổ chức thực hiện kiểm tra, đôn đốc, sơ kết, tổng kết.

Giám sát các hoạt động của bán trú, lắng nghe ý kiến của CMHS kịp thời phản ánh cho ban chỉ đạo.

4. Bà Nguyễn Thị Thu Thủy- Kế toán nhà trường – Thành viên

Phụ trách công việc hợp đồng các nhà cung cấp thực phẩm có chứng nhận đảm bảo an toàn thực phẩm, nhận và kiểm tra thực phẩm trước khi giao cho cấp dưỡng, theo dõi thực phẩm hàng tháng, lên thực đơn hàng ngày, phụ trách hồ sơ bán trú, quyết toán thu, chi các khoản bán trú, ghi chép nội dung các cuộc họp bán trú.

6. Bà Nguyễn Thị Len - Trưởng Ban TTND: Thành viên

7. Bà Hoàng Thị Thu Hạnh: Thủ quỹ – nhân viên Y tế:

- Chịu trách nhiệm thu tiền ăn của HS, chi trả tiền thực phẩm khi được sự đồng ý của trưởng ban.

- Nhận và kiểm tra thực phẩm trước khi chế biến; đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm cho bữa ăn.

- Chịu trách nhiệm kiểm tra, giám sát việc thực hiện VSATTP, chất lượng bữa ăn cho HS, chăm sóc sức khỏe cho HS bán trú. Lưu mẫu thức ăn theo quy định.

8. Bà Nguyễn Thị Muộn: Cấp dưỡng- Bếp trưởng

Chịu trách nhiệm nhận và kiểm tra thực phẩm trước khi chế biến; nấu ăn bán trú cho học sinh, chia khẩu phần ăn theo định lượng, đảm bảo an toàn vệ sinh



thực phẩm cho bữa ăn. Có trách nhiệm bảo quản tài sản, thực hiện các quy định về VSATTP, làm tốt công tác vệ sinh trong bếp; đổ rác thải đúng nơi quy định.

Ban chỉ đạo thực hiện thanh quyết toán tài chính bán trú trong tháng vào ngày 6 hàng tháng và kiểm tra bếp ăn bán trú hàng tuần. Cuối kỳ, cuối năm tiến hành sơ kết, tổng kết công tác bán trú.

Các thành viên BCD chủ động tổ chức thực hiện các nội dung về nhiệm vụ của mình và báo cáo trước BCD.

Nơi nhận:

- Phòng GD (Đề Báo cáo)
- BKT (để thực hiện);
- Lưu VT.

HIỆU TRƯỞNG



Phạm Thị Thanh Hoà

Số: 224/KHAT

An Thái, ngày 09 tháng 9 năm 2024

KẾ HOẠCH
Hoạt động của tổ tự quản về quản lý vệ sinh an toàn thực phẩm
Trường Tiểu học An Thái - Năm học 2024 – 2025

Căn cứ Thông tư số 30/2012/TT-BYT, ngày 05 tháng 12 năm 2012 của Bộ Y tế Quy định về điều kiện an toàn thực phẩm đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, kinh doanh thức ăn đường phố;

Căn cứ Chỉ thị số 17/CT-UBND, ngày 25 tháng 7 năm 2016 của Ủy ban nhân dân tỉnh Bình Dương về tăng cường trách nhiệm quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm;

Căn cứ công văn hướng dẫn số 352/PGDDĐT-BT ngày 26 tháng 9 năm 2023 của Phòng Giáo dục và Đào tạo huyện Phú Giáo về việc hướng dẫn tổ chức thực hiện công tác bán trú, căn tin và những năm tiếp theo;

Căn cứ Kế hoạch số 217/THAT-BT ngày 09 tháng 9 năm 2024 của trường TH An Thái về tổ chức hoạt động công tác bán trú năm học 2024-2025;

Thực hiện quyết định của trường TH An Thái về việc quyết định thành lập tổ tự quản về quản lý vệ sinh an toàn thực phẩm;

Nay Tổ tự quản Trường Tiểu học An Thái xây dựng kế hoạch hoạt động như sau:

I. MỤC ĐÍCH - YÊU CẦU

Đảm bảo VSATTP trong trường học, kiểm soát nguồn gốc thực phẩm, nguyên liệu chế biến không để xảy ra ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua đường thực phẩm.

CBGVNV, học sinh phải thực hiện nghiêm túc các qui định về VSATTP, tham gia tuyên truyền về VSATTP góp phần tích cực vào việc chăm sóc sức khỏe của CB, GV, NV và học sinh bán trú, nâng cao chất lượng và hiệu quả công tác giảng dạy và học tập.



Xây dựng và thực hiện kế hoạch kiểm tra, giám sát việc thực hiện các qui định của pháp luật về VSATTP trong trường học.

II. Nội dung

Tổ chức tuyên truyền, nâng cao nhận thức về công tác VSATTP đến CBGVNV trong trường về "*Pháp lệnh VSATTP*", "*Luật An toàn thực phẩm*", "*Cẩm nang tổ chức bán trú trong trường Tiểu học*" và các văn bản hướng dẫn của phòng 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 nhân viên cấp dưỡng, giáo viên làm bảo mẫu phải thực hiện các qui định về VSATTP trong chế biến thức ăn, quản lý học sinh trong lúc ăn.

Đảm bảo chế độ lưu mẫu thức ăn qua 24 giờ.

Y tế thường xuyên triển khai kế hoạch phòng, chống các dịch bệnh trong trường học.

Đảm bảo vệ sinh môi trường, bếp ăn, công trình vệ sinh để phòng, chống ngộ thực phẩm.

Giám sát chặt chẽ công tác tiếp phẩm, thực hiện sổ kiểm thực 3 bước, lưu và hủy mẫu, nề nếp ăn ngủ của học sinh, vệ sinh cá nhân, vệ sinh chăm sóc răng miệng.

Có kế hoạch kiểm tra công tác bán trú thường xuyên và định kỳ.

Triển khai " Tháng hành động vì chất lượng VSATTP"

III. Biện pháp

Tuyên truyền giáo dục vệ sinh an toàn thực phẩm trong CBGVNV qua các buổi họp HĐSP, về thực hiện các qui định VSATTP, giữ gìn vệ sinh môi trường, phòng chống các dịch bệnh.

Kiểm tra các đồ dùng bán trú, các dụng cụ chế biến, khay đựng thức ăn của học sinh.

Kiểm tra thường xuyên VSATTP (có biên bản đánh giá): bếp ăn, chất lượng thực phẩm, dụng cụ chế biến, lưu mẫu thức ăn hàng ngày, căng tin và các hoạt động chăm sóc học sinh (giờ ăn, ngủ của học sinh).

Kiểm tra vệ sinh môi trường xung quanh một cách thường xuyên để tạo dựng cảnh quan sư phạm luôn xanh, sạch, đẹp đảm bảo vệ sinh.

Kiểm tra việc thực hiện các qui định về VSATTP của cấp dưỡng: quy trình chế biến theo bếp 1 chiều, trang phục nhà bếp, HSSS, hồ sơ sức khỏe và thực hiện 10 nguyên tắc vàng về VSATTP.

Kiểm tra GVBM qua thực hiện công việc theo qui định: rửa tay trước khi ăn, đeo khẩu trang khi châm thêm cơm, canh cho học sinh, quản lý giờ ngủ của học sinh buổi trưa.

Giám sát việc lưu mẫu thức ăn hàng ngày về số lượng và chất 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 tránh ngộ độc thực phẩm.

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.

Trên đây là kế hoạch hoạt động của tổ tự quản Trường Tiểu học An Thái năm học 2023 - 2024./.

Nơi nhận:

- Các thành viên tổ TQ;
- Lưu: (VT).

HIỆU TRƯỞNG



Phạm Thị Thanh Hoà

Số: 227/KH-THAT

An Thái, ngày 09 tháng 9 năm 2024

KẾ HOẠCH
Phòng chống suy dinh dưỡng, béo phì cho học sinh
Năm học 2024 – 2025

Căn cứ công văn hướng dẫn số 352/PGDDĐT-BT ngày 26 tháng 9 năm 2023 của Phòng Giáo dục và Đào tạo huyện Phú Giáo về việc hướng dẫn tổ chức thực hiện công tác bán trú, căn tin và những năm tiếp theo;

Căn cứ Kế hoạch số 217/THAT-BT ngày 09 tháng 9 năm 2024 của trường TH An Thái về việc thực hiện kế hoạch tổ chức hoạt động công tác bán trú năm học 2024-2025;

Trường Tiểu học An Thái xây dựng Kế hoạch Phòng chống suy dinh dưỡng, béo phì cho học sinh năm học 2024 - 2025 như sau:

I. Mục đích

Phát hiện học sinh béo phì, thừa cân, suy dinh dưỡng để có kế hoạch, biện pháp ngăn chặn sự gia tăng tỉ lệ béo phì là nhiệm vụ của tất cả các ban ngành đoàn thể, nhà trường lẫn gia đình cùng nhau chung sức thực hiện để thế hệ tương lai của chúng ta sẽ có những công dân khỏe mạnh, cân đối, không bệnh tật, cùng nhau xây dựng đất nước đi lên.

Thiết lập chế độ ăn uống đặc biệt cho trẻ suy dinh dưỡng (các loại thực phẩm và sữa có nhiều chất bổ) giúp các em tăng cân, khỏe mạnh và tích cực tham gia vào các hoạt động.

Giúp các em linh hoạt nhanh nhẹn trong các vận động, hạn chế bệnh tật do SDD gây ra.

Tuyên truyền giúp phụ huynh nắm được phương pháp phòng chống suy dinh dưỡng, béo phì.

II. Phương hướng chung

Nâng cao chất lượng chăm sóc nuôi dưỡng và đẩy mạnh công tác phòng chống trẻ dư cân và béo phì, suy dinh dưỡng. Đảm bảo trẻ phát triển cân đối, hài hòa giữa thể chất và trí tuệ. Khẩu phần ăn của các em cung cấp đầy đủ chất dinh



duỡng phù hợp với lượng vận động hàng ngày.

Tăng cường giáo dục và bồi dưỡng cho CB-GV-CNV về kiến thức, hướng dẫn và khuyến khích Giáo viên- Bảo mẫu tự nghĩ ra các bài học, động tác, trò chơi vận động phù hợp đối với các em dư cân, béo phì, suy dinh dưỡng, thấp còi

Tăng cường hoạt động mạng lưới truyền thông của trường dưới nhiều hình thức phong phú, đa dạng. Thuyết phục phụ huynh quan tâm gắn bó với trường trong chăm sóc quan tâm giáo dục trẻ dư cân, béo phì, suy dinh dưỡng có kết quả.

III. Các biện pháp thực hiện

1. Phân loại tình hình dinh dưỡng

Đầu năm học Ban Giám Hiệu chỉ đạo y tế cùng với bảo mẫu thực hiện việc cân đo các em học sinh toàn trường áp dụng công thức tính chỉ số BMI để tìm ra được trẻ dư cân, béo phì, suy dinh dưỡng. Qua buổi họp phụ huynh học sinh đầu năm thông báo thể lực trẻ và đề xuất 1 số biện pháp chăm sóc các em, kêu gọi phụ huynh phối hợp cùng nhà trường trong việc chăm sóc trẻ tại gia đình.

2. Thực hiện chế độ ăn và xây dựng thực đơn

Chế độ ăn và xây dựng thực đơn theo phần mềm thực đơn cân bằng dinh dưỡng, thực đơn đa dạng, khẩu phần ăn có nhiều rau, củ, quả

Tổ chức 2 bữa ăn trong ngày: ăn trưa và ăn xế: với mức thu tiền 23.000 đồng/1 học sinh/ ngày.

Đảm bảo đạt yêu cầu về calo cho các em học sinh trong trường.

Lập danh sách những em học sinh béo phì, dư cân, suy dinh dưỡng của các lớp gửi đến nhà bếp để thuận lợi cho việc cung cấp khẩu phần ăn đúng theo yêu cầu dinh dưỡng.

Đối với những em béo phì, dư cân trong bữa trưa nhà trường đã giảm lượng cơm tăng lượng rau trong món canh và món xào cho các em. Yêu cầu nhà bếp, cùng với bảo mẫu tăng cường lượng rau trong các bữa ăn kết hợp với rau trái hoặc củ quả như canh bí đao, cải ngọt, rau muống, đậu bắp, rau dền, mướp rau ngót, cà rốt, đậu cove....

Để lượng đạm thực vật hấp thu dễ dàng thực hiện việc lên thực đơn cho các em ăn thức ăn chế biến từ tương, đậu hủ...

Những em dọa SDD, trong bữa trưa nhà trường đã tăng lượng cơm giàu năng lượng, tăng lượng đường béo, nhiều chất béo, tăng lượng thịt, rau quả, uống nhiều sữa.

3. Tổ chức hoạt động tăng cường vận động và sự linh hoạt, tích cực trong vận động của trẻ

Các em vận động trên lớp trước khi bắt đầu vào tiết học đầu tiên, mỗi ngày bằng những động tác các giáo viên, bảo mẫu tham khảo và cho các em khởi động.

Giờ tập thể dục Giáo viên thể dục áp dụng các bài tập cho các em béo phì được vận động.

Tổ chức vận động theo nhạc trong phần thể dục giữa giờ.

Tổ chức các trò chơi vận động tập thể, bài tập tổng hợp trong giờ thể dục và những giờ học ngoại khóa.

4. Hoạt động truyền thông

a. Với phụ huynh

Thông qua bản tin ở trường, một số chế độ dinh dưỡng dựa theo kế hoạch truyền thông của sở, Trung tâm y tế dự phòng kết hợp tình hình hoạt động ở nhà trường.

Hướng dẫn đề nghị phụ huynh nên đi nghe các buổi hội thảo về dinh dưỡng do sở y tế, và các trung tâm y tế mở rộng rãi, nên kết hợp với trường thực hiện chặt chẽ chế độ ăn cho các cháu.

b. Với giáo viên, bảo mẫu, nhân viên y tế

Phổ biến cho giáo viên và bảo mẫu dựa vào kết quả BMI phân loại các em béo phì, dư cân, suy dinh dưỡng để các cô nắm bắt được tình hình sức khỏe của từng em và chú ý kỹ đến khẩu phần ăn của học sinh.

Thường xuyên theo dõi số cân của các em hàng tháng.

Nhân viên y tế phối hợp tốt với tổng phụ trách Đội soạn nội dung tuyên truyền về bệnh suy dinh dưỡng, béo phì, phát thanh trong chương trình Phát thanh măng non, treo ở góc tuyên truyền.



Trên đây là kế hoạch phòng chống suy dinh dưỡng, béo phì cho học sinh năm học 2024 - 2025 của Trường Tiểu học An Thái./.

Nơi nhận:

- BGH;
- GVTD, GVBM, TPT, NVYT;
- Bếp ăn TT;
- Lưu: VT.

HIỆU TRƯỞNG



Phạm Thị Thanh Hòa

Số: 228/KH-THAT

An Thái, ngày 09 tháng 9 năm 2024

KẾ HOẠCH
Ứng phó ngộ độc thực phẩm
Trường Tiểu học An Thái - Năm học 2024 - 2025

Căn cứ Pháp lệnh vệ sinh an toàn thực phẩm số 12/2003/PL-UBTVQH11 ngày 26 tháng 7 năm 2003;

Căn cứ Thông tư số 15/2012/TT-BYT, ngày 12 tháng 9 năm 2012 của Bộ Y tế Quy định về điều kiện chung đảm bảo an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm;

Căn cứ Thông tư số 30/2012/TT-BYT, ngày 05 tháng 12 năm 2012 của Bộ Y tế Quy định về điều kiện an toàn thực phẩm đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, kinh doanh thức ăn đường phố;

Căn cứ Chỉ thị số 17/CT-UBND, ngày 25 tháng 7 năm 2016 của Ủy ban nhân dân tỉnh Bình Dương về tăng cường trách nhiệm quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm;

Căn cứ công văn hướng dẫn số 352/PGDĐT-BT ngày 26 tháng 9 năm 2023 của Phòng Giáo dục và Đào tạo huyện Phú Giáo về việc hướng dẫn tổ chức thực hiện công tác bán trú, căn tin và những năm tiếp theo;

Trường Tiểu học An Thái xây dựng kế hoạch ứng phó ngộ độc thực phẩm năm học 2024 - 2025 như sau:

I. MỤC ĐÍCH YÊU CẦU

Tuyên truyền ý thức trách nhiệm chấp hành các quy định Pháp luật về vệ sinh an toàn thực phẩm, góp phần tích cực vào việc chăm sóc sức khỏe của CB, GV, NV và học sinh bán trú, nâng cao chất lượng và hiệu quả công tác giảng dạy và học tập.

Bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm, kiểm soát nguồn gốc thực phẩm, nguyên liệu chế biến và ngăn ngừa ngộ độc thực phẩm tập thể.

II. NỘI DUNG KẾ HOẠCH

1. Công tác phòng ngừa

1.1.Nội dung

Tuyên truyền vệ sinh an toàn thực phẩm là các điều kiện và biện pháp cần thiết để bảo đảm thực phẩm không gây hại cho sức khỏe, tính mạng của con người.

Bếp ăn tập thể có đăng ký cấp giấy chứng nhận đủ điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm. Nhân viên phục vụ phải qua lớp tập huấn kiến thức về vệ sinh an toàn thực phẩm đối với người trực tiếp nấu ăn, kiểm hóa, phân chia thức ăn. Nhân viên bếp ăn phải được khám sức khỏe trước khi tuyển dụng, được khám sức khỏe định kỳ hàng năm sau khi tuyển dụng và xét nghiệm phân ít nhất mỗi năm một lần. Những người bị bệnh ngoài da, bệnh truyền nhiễm trong danh mục quy định tại Quyết định số 505/BYT-QĐ ngày 18/4/1992 của Bộ trưởng Bộ Y tế phải tạm thời nghỉ việc hoặc tạm chuyển làm việc khác cho tới khi điều trị khỏi để không được tiếp xúc với thức ăn chín, thức ăn ngay, bát đĩa và dụng cụ ăn trực tiếp, các loại bao bì nhằm bao gói chứa đựng thực phẩm ăn ngay.

Tuân thủ các quy định về điều kiện bảo đảm vệ sinh và an toàn thực phẩm.

Bố trí vị trí nhà bếp, nhà ăn, bảo đảm các điều kiện vệ sinh môi trường và cách biệt với nhà vệ sinh và các nguồn ô nhiễm khác.

Thiết kế và tổ chức bếp ăn theo nguyên tắc một chiều: khu vực tập kết, bảo quản, xử lý thực phẩm tươi sống, nguyên liệu - khu vực chế biến - khu vực phân phối thức ăn đã chế biến. Phòng ăn, bàn ăn, bàn chế biến thực phẩm, kho chứa hoặc nơi bảo quản thực phẩm phải được giữ vệ sinh sạch sẽ. Thùng chứa rác phải có nắp đậy, không để rác rơi vãi ra xung quanh và nước thải rò rỉ ra ngoài. Rác được tập trung xa nơi chế biến, phòng ăn và phân công người chuyên đi hàng ngày, không để ứ đọng.

Thực hiện yêu cầu vệ sinh đối với nhân viên: Người trực tiếp chế biến thực phẩm, phục vụ ăn uống phải được học kiến thức về vệ sinh an toàn thực phẩm và nắm vững trách nhiệm về công việc của mình.

Bảo đảm công tác vệ sinh đối với dụng cụ và các yêu cầu về vệ sinh trong chế biến, bảo quản thực phẩm.

1.2. Biện pháp

Thực hiện tổ chức bếp một chiều, sắp xếp bố trí bàn ăn khoa học, hợp lý.

Thùng chứa thức ăn thừa có nắp đậy và kín, không để thức ăn thừa vương vãi ra ngoài, không để nước thức ăn thừa rò rỉ. Cổng rãnh khu vực chế biến, nhà bếp phải thông thoáng, không ứ đọng và được kiểm tra thường xuyên.

Bảo đảm nguồn nước sạch, và được kiểm nghiệm đạt chất lượng. Các dụng cụ chứa đựng nước sạch để chế biến và rửa tay phải được cọ rửa thường xuyên, giữ gìn sạch sẽ. Sắp xếp, bố trí phòng thay tư trang cá nhân, bảo đảm tất cả nhân viên biết tự giữ vệ sinh cá nhân sạch sẽ, cắt ngắn và giữ sạch móng tay; rửa tay bằng xà phòng trước khi chế biến, phục vụ, bán thức ăn chín.

Nhân viên phải dùng dụng cụ để chia thức ăn, nghiêm cấm nhân viên nhai kẹo, hút thuốc lá trong bếp ăn.

Các dụng cụ dùng cho học sinh ăn uống phải được rửa sạch, giữ khô, để vào nơi khô ráo. Rổ, rá đựng thực phẩm luôn giữ sạch không được để xuống đất, chỗ bẩn và ẩm ướt. Có dao, thớt riêng cho thực phẩm chín và riêng cho thực phẩm sống. Các dụng cụ khác khi dùng xong phải cọ rửa ngay và giữ gìn ở nơi sạch sẽ. Chỉ dùng sunlight để tẩy rửa; không dùng chất tẩy rửa công nghiệp. Tuyệt đối không dùng các loại phụ gia thực phẩm, phẩm màu, chất ngọt tổng hợp không nằm trong Danh mục Phụ gia thực phẩm do Bộ Y tế quy định.

Bảo đảm có đầy đủ hồ sơ ghi chép, theo dõi hàng ngày phải thể hiện các nội dung sau:

- + Nguồn gốc xuất xứ của các thực phẩm mua vào;
- + Mẫu lưu thức ăn đã chế biến;
- + Thực đơn.

Hợp đồng trách nhiệm về việc bảo đảm vệ sinh và an toàn thực phẩm.

2. Ứng phó ngộ độc thực phẩm (nếu có)

2.1. Xác định “Ngộ độc thực phẩm” và “Vụ ngộ độc thực phẩm”

“Ngộ độc thực phẩm” là hội chứng cấp tính xảy ra do ăn, uống phải loại thức ăn có chất độc, biểu hiện bằng những triệu chứng dạ dày – ruột, thần kinh hoặc những triệu chứng khác tùy theo tác nhân gây ngộ độc.

“ Vụ ngộ độc thực phẩm” là tình trạng ngộ độc cấp xảy ra với 2 người trở lên có dấu hiệu ngộ độc khi ăn cùng một loại thực phẩm tại cùng một địa điểm , thời gian. Trong trường hợp chỉ có một người mắc và bị tử vong cũng được xem là một vụ ngộ độc thực phẩm .

2.2. Trách nhiệm bộ phận y tế của trường

Xác định triệu chứng bệnh - Sơ cấp cứu tại chỗ - Cách ly người bệnh và người khỏe mạnh.

Thông báo ngay cho bếp trường, các tổ khối trưởng, ban giám hiệu.

Thông báo ngừng ngay việc sử dụng các thực phẩm nghi ngờ gây ngộ độc.

Thu thập mẫu lưu thực phẩm, thực phẩm thừa, chất nôn mửa, phân để giao nộp cho cán bộ điều tra xét nghiệm vi sinh, lý hóa, độc chất....

Xác minh nguồn nhiễm phát sinh ngộ độc thực phẩm. Tổng vệ sinh bếp ăn, tẩy trùng toàn bộ thiết bị, dụng cụ chế biến thực phẩm.

Rà soát lại toàn bộ quy trình chế biến thực phẩm từ khâu nguyên liệu thực phẩm đầu vào, sơ chế, chế biến thực phẩm dư thừa và thiết lập biện pháp phòng tránh.

Kiểm tra lại tình trạng sức khỏe của nhân viên chế biến thực phẩm.

Xác định tình hình dịch bệnh tại địa phương

Tiếp tục theo dõi tình trạng sức khỏe của giáo viên, học sinh vào các ngày tiếp theo và báo cáo kịp thời các trường hợp ngộ độc thực phẩm mới phát sinh.

Cung cấp đầy đủ và trung thực các thông tin có liên quan cho các cơ quan quản lý, cán bộ điều tra.

2.3. Trách nhiệm ban giám hiệu, công đoàn

Tuyên truyền trong toàn đơn vị những thông tin liên quan về ngộ độc thực phẩm mang tính khẩn cấp, ổn định tâm lý CBGV nhân viên, duy trì an ninh đơn vị tránh tình trạng hoang mang và tiêu cực.

Tập trung người bệnh ở hội trường - Tổ chức đưa bệnh nhân đi cấp cứu bằng xe cá nhân, trường hợp xe không đủ sẽ gọi xe cấp cứu, bảo đảm an toàn, trật tự và hợp lý.

Khai báo và báo cáo ngay vụ ngộ độc thực phẩm cho cơ quan y tế gần nhất như: Trạm y tế phường / xã, Phòng y tế huyện / thị, TTYT huyện/ thị, Bệnh viện huyện, Chi cục ATVSTP, ...để hỗ trợ sơ cấp cứu và điều tra nguyên nhân gây ngộ độc thực phẩm.

Số điện thoại liên lạc khẩn cấp

- + Xe cấp cứu: 115
 - + Trạm y tế phường/ xã: 0988429055 (YS Nguyễn Văn Trung)
 - + TTYT huyện/ thị: 02746937277/ 0909125269 (BS Sơn, PGD BV, trung tâm Y tế)
 - + Chi cục an toàn vệ sinh thực phẩm tỉnh Bình Dương: 02746.318004
 - + Khác (nếu có): Hiệu trưởng: 0345611229; PHT: 0979979191
- Nhân viên văn phòng, tổ chức công đoàn kịp thời ổn định tinh thần giáo viên, học sinh, động viên, an ủi giáo viên, học sinh mau chóng phục hồi sức khỏe ổn định giảng dạy và học tập.

Tổ chức cuộc họp giữa Ban giám hiệu, công đoàn, tổ khối trưởng và đại diện bếp ăn rút kinh nghiệm và chỉnh sửa lại quy trình phục vụ ăn uống trong trường hợp cần thiết.

Trong khi nhận được kết quả xác định nguyên nhân gây ngộ độc thực phẩm thông báo cho CBGV nhân viên biết và đồng thời căn cứ để yêu cầu cơ sở cung cấp thực phẩm khắc phục hậu quả và chịu mọi chi phí phát sinh.

Trên đây là kế hoạch ứng phó với ngộ độc thực phẩm năm học 2024 - 2025 của Trường Tiểu học An Thái./.

Nơi nhận:

- Bếp ăn TT;
- Lưu: (VT).



Phạm Thị Thanh Hòa

