

KẾ HOẠCH

Thực hiện “Tháng hành động vì an toàn thực phẩm” năm 2025

Thực hiện công văn số 154/UBND ngày 11/4/2025 của Ủy ban nhân dân quận Hà đông về kế hoạch triển khai “Tháng hành động vì an toàn thực phẩm” năm 2025; Thông báo số 259/TB-UBND ngày 16/4/2025 của Ủy ban nhân dân quận Hà Đông về Thông báo kết luận Hội nghị triển khai Tháng hành động vì An toàn thực phẩm quận Hà Đông năm 2025;

Căn cứ tình hình thực tế của nhà trường, Trường mầm non Ngô Thị Nhậm xây Kế hoạch triển khai “Tháng hành động vì an toàn thực phẩm” năm 2025 như sau:

I. MỤC ĐÍCH, YÊU CẦU

Nhà trường chủ động phối hợp với Trung tâm y tế Quận Hà Đông, Trạm y tế phường Hà Cầu triển khai kế hoạch “tháng hành động vì an toàn thực phẩm” năm 2025 với chủ đề “*Bảo đảm an ninh, an toàn thực phẩm trong đó chú trọng an toàn thực phẩm bếp ăn tập thể, dịch vụ ăn uống, thức ăn đường phố*”.

Nâng cao nhận thức, vai trò trách nhiệm của cán bộ giáo viên, nhân viên, các bậc phụ huynh học sinh trong việc đảm bảo an toàn thực phẩm, phổ biến các quy định của pháp luật về ATTP.

Tăng cường công tác tuyên truyền, giáo dục các quy định pháp luật liên quan đến ATTP, nhằm phổ biến các kiến thức và kỹ năng cần thiết cho CBGVNV nhằm đảm bảo VAATTP về lựa chọn thực phẩm lành mạnh và bảo đảm ATTP; thực hiện vệ sinh cá nhân để phòng ngừa ô nhiễm thực phẩm và các bệnh lây truyền qua thực phẩm. Tăng cường ứng dụng CNTT trong công tác tuyên truyền,

NHẬN

khai thác sử dụng có hiệu quả bộ Video Clip tuyên truyền về công tác đảm bảo ATTP do SGD&ĐT sản xuất và phát hành qua đường link: <https://tinyurl.com/4pbkaja4>.

Tiếp tục thực hiện nghiêm túc Kế hoạch số 210/KH-UBND ngày 11/7/2024 của UBND Thành phố về chuyên đề “Tăng cường kiểm soát ATTP trong và xung quanh công trường trên địa bàn quận Hà Đông”; Kế hoạch số 268/KH-UBND ngày 25/7/2024 của UBND quận về chuyên đề “Tăng cường kiểm soát ATTP trong và xung quanh công trường trên địa bàn quận Hà Đông”.

Tăng cường, đẩy mạnh hoạt động kiểm tra, giám sát, huy động sự tham gia của Ban đại diện CMHS trong công tác kiểm tra, giám sát đảm bảo VSATTP tại bếp ăn của nhà trường, đặc biệt chú trọng nguồn gốc nguyên liệu thực phẩm và các khâu: chế biến, bảo quản, vận chuyển thực phẩm, tuân thủ quy trình giao nhận, kiểm thực 3 bước, lưu mẫu thực phẩm theo đúng quy định. Đảm bảo các yêu cầu về công tác phòng, chống dịch bệnh và các điều kiện về an toàn thực phẩm theo đúng quy định.

Nâng cao năng lực phòng ngừa, chủ động xử lý, phối hợp xử lý khi có sự cố về an toàn thực phẩm.

II. PHẠM VI TRIỂN KHAI, ĐỐI TƯỢNG ÁP DỤNG

1. Phạm vi triển khai:

- 100% các đồng chí Cán bộ giáo viên nhân viên, phụ huynh và học sinh toàn trường.

2. Đối tượng áp dụng:

- Nhà trường, giáo viên, nhân viên, phụ huynh, học sinh.

3. Thời gian triển khai:

- Từ ngày 14/4/2025 đến ngày 15/5/2025.

III. NỘI DUNG VÀ BIỆN PHÁP TRIỂN KHAI

1. Công tác chỉ đạo, điều hành:

- Nhà trường chủ động xây dựng kế hoạch triển khai “Tháng hành động vì an toàn thực phẩm” năm 2025 đảm bảo thiết thực, hiệu quả, bám sát vào văn bản

hướng dẫn của Sở GD&ĐT Thành phố Hà Nội; UBND quận Hà Đông, PGD&ĐT quận Hà Đông.

- Tổ chức triển khai các nội dung trong kế hoạch đến toàn thể CBGVNV và cha mẹ học sinh, tổ chức các hoạt động thiết thực cho CBGVNV và học sinh nhằm nâng cao nhận thức, vai trò trách nhiệm của cán bộ giáo viên, nhân viên, các bậc phụ huynh học sinh trong việc đảm bảo an toàn thực phẩm, phổ biến các quy định của pháp luật về ATTP.

2. Công tác thông tin, tuyên truyền, phổ biến pháp luật

- Nhà trường xây dựng tập trung tuyên truyền, triển khai các văn bản Luật An toàn thực phẩm và văn bản quy định về ATTP.

- Tổ chức tuyên truyền, giáo dục, cập nhật kiến thức về ATTP cho CBGVNV thông qua các buổi sinh hoạt chuyên môn, các tờ rơi, bài tuyên truyền đăng tải trên nhóm Zalo, Facebook, Website của nhà trường với các nội dung:

+ Kiến thức cơ bản về ATTP: Các nguyên nhân gây ngộ độc thực phẩm, cách phòng, tránh ngộ độc thực phẩm; Cách nhận biết thực phẩm an toàn: cách lựa chọn, bảo quản thực phẩm an toàn, hướng dẫn chế biến, bảo quản, cách đọc nhãn mác thực phẩm, không tiêu thụ thực phẩm giả, không rõ nguồn gốc, kém chất lượng, ôi thiu, mốc, hỏng.

+ Quy trình đảm bảo an toàn thực phẩm trong bếp ăn tập thể: Cách kiểm tra, truy suất nguồn gốc nguyên liệu đầu vào; Quy trình đảm bảo VSATTP trong sơ chế và chế biến; vệ sinh khu vực và dụng cụ tại bếp.

+ Vệ sinh cá nhân và sức khỏe nhân viên nhằm đảm bảo VSATTP theo quy định.

- Triển khai GV lồng ghép một số kiến thức đảm bảo VSATTP vào các hoạt động 1 ngày của trẻ như: Dạy trẻ kỹ năng vệ sinh cá nhân; thói quen ăn uống lành mạnh, văn minh, lịch sự, vệ sinh; Nhận biết thực phẩm an toàn và không an toàn đối với trẻ; cách lựa chọn thực phẩm đảm bảo an toàn khi tại bên ngoài nhà trường và gia đình trẻ.



- Tuyên truyền phối hợp với PHHS chia sẻ thông tin, hướng dẫn về thực phẩm an toàn tại gia đình thông qua loa phát thanh các kênh liên lạc của lớp và của trường. Tuyên truyền với PHHS không mua thực phẩm không rõ nguồn gốc tại các khu vực xung quanh cổng trường cho trẻ; cách lựa chọn thực phẩm an toàn; tuyên truyền về chất lượng thực phẩm và chất lượng bữa ăn của nhà trường thông qua quá trình nhận thực phẩm.

- Khai thác và sử dụng có hiệu quả bộ Video Clip tuyên truyền về công tác đảm bảo ATTP do SGD&ĐT sản xuất và phát hành qua đường link: <https://tinyurl.com/4pbkaja4>.

2. Công tác thanh tra, kiểm tra, giám sát an toàn thực phẩm

- Tiếp tục chỉ đạo thực hiện có hiệu quả công tác kiểm tra, giám sát của Ban giám hiệu, Tổ GS các điều kiện VSATTP, giáo viên, nhân viên và cha mẹ học sinh theo lịch phân công cụ thể. Thực hiện kiểm tra định kỳ, đột xuất tại các thời điểm trong ngày đối với quy trình giao nhận, sơ chế, chế biến món ăn và tổ chức cho trẻ ăn tại lớp học. Việc kiểm tra, giám sát bữa ăn hàng ngày cho trẻ đòi hỏi 100% các đồng chí CBGVNV cùng vào cuộc, giao trách nhiệm cho từng thành viên trong nhà trường.

+ Đối với đ/c Phó hiệu trưởng phụ trách công tác nuôi dưỡng: Phụ trách công tác chăm sóc nuôi dưỡng và chịu trách nhiệm trước Hiệu trưởng về công tác đảm bảo VSATTP trong bếp ăn bán trú.

+ Tổ kiểm tra GS các ĐK ATTP: thực hiện định kỳ, đột xuất tại các thời điểm trong ngày đối với quy trình giao nhận, sơ chế, chế biến món ăn và tổ chức cho trẻ ăn tại lớp học.

+ Nhân viên nuôi dưỡng, y tế, giáo viên và phụ huynh: Cùng với đồng chí Phó hiệu trưởng kiểm tra chất lượng thực phẩm thông qua quá trình nhận thực phẩm đầu giờ sáng.

+ Đối với giáo viên: ngoài việc nhà trường phân công nhận trực tiếp tại bếp theo lịch thì khâu kiểm tra chất lượng thực phẩm chín khi chia cho các con, yêu cầu các cô kiểm tra, bằng mặt thường hoặc mùi vị nếu thấy có biểu hiện bất

thường tuyệt đối không trẻ ăn, dừng lại ngay và báo cho BGH để có biện pháp xử lý kịp thời.

- Nhà trường tiếp tục duy trì thực hiện giám sát các quy trình tổ chức bữa ăn cho trẻ thông qua hệ thống Camera được đặt tại các khu vực tại nhà bếp.

3. Công tác vệ sinh môi trường phòng, chống nhiễm bẩn VSATTP, vệ sinh nơi chế biến và tổ chức bữa ăn cho trẻ.

*** Đối với môi trường nhà bếp:**

- Thực hiện nghiêm túc quy trình bếp ăn một chiều từ khâu sơ chế đến khâu chia thức ăn, có đủ đồ dùng dụng cụ phục vụ cho bếp ăn và được sắp xếp khoa học.

- Nơi chế biến phải thường xuyên giữ vệ sinh sạch sẽ, thực hiện theo “10 nguyên tắc vàng” trong chế biến thực phẩm an toàn và 5 “chìa khóa vàng” để có thực phẩm an toàn, “bếp ăn 5 tốt”. Lưu mẫu thức ăn hàng ngày trong vòng 24 giờ theo quy định.

- Đối với đội ngũ nhân viên nhà bếp. Trong quá trình chế biến thức ăn cho trẻ: đeo khẩu trang, mặc trang phục bảo hộ theo quy định, đầu tóc gọn gàng, móng tay cắt ngắn và rửa tay bằng xà phòng trước khi chế biến và chia thức ăn cho trẻ.

- Vệ sinh các dụng cụ chế biến thực phẩm thường xuyên sau khi sử dụng, rác phải để đúng nơi quy định và chuyển ra ngoài mỗi ngày.

- Hàng ngày, trước khi bếp hoạt động, nhà trường phải phân công cụ thể nhân viên giờ nào, ca nào thay phiên nhau đến sớm để làm công tác thông thoáng phòng cho khí lưu thông, lau dọn sàn nhà, kệ bếp và kiểm tra hệ thống ga, điện trước khi hoạt động. Nếu có điều gì không an toàn thì báo ngay cho lãnh đạo nhà trường để kịp thời xử lý.

*** Đối với môi trường trong và ngoài lớp học:**

- Trong trường học sẽ có rất nhiều loại chất thải khác nhau như rác thải, nước thải, vì vậy, nếu không có biện pháp xử lý hiệu quả sẽ gây ô nhiễm môi trường. Các chất thải, rác thải phải cho vào thùng rác có nắp đậy để nhân viên vệ sinh môi trường thu gom và xử lý rác hàng ngày.

HÀ E
ÔNG
NON
NHẬP
10

- Xây dựng lịch tổng vệ sinh môi trường trong và ngoài lớp học: Tại các lớp học, phòng ban, hàng ngày vệ sinh sạch sẽ, thực hiện tổng vệ sinh vào cuối mỗi tuần.

IV. TỔ CHỨC THỰC HIỆN

1. Nhà trường:

- Ban giám hiệu xây dựng Kế hoạch về việc triển khai “Tháng hành động vì an toàn thực phẩm” năm 2025 tới toàn bộ CB, GV, NV và các bậc phụ huynh học sinh trong nhà trường theo đúng kế hoạch, thực hiện nghiêm túc kế hoạch chăm sóc nuôi dưỡng, kế hoạch VSATP nhà trường đã xây dựng.

- Ký hợp đồng mua thực phẩm với các cơ sở có đủ năng lực đảm bảo ATTP. Kiểm soát thực phẩm đầu vào chặt chẽ, quy trình giao nhận thực phẩm được thực hiện nghiêm túc theo lịch nhận thực phẩm đã được phân công với sự tham gia của các thành phần: Đại diện công ty cung cấp thực phẩm, Ban Giám hiệu, nhân viên nuôi dưỡng nấu chính, nhân viên kế toán, giáo viên và đại diện phụ huynh tham gia. Kiểm tra số lượng, kiểm tra cảm quan chất lượng thực phẩm đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm, ghi chép đầy đủ số lượng thực phẩm, đơn giá, thành tiền vào sổ tính khẩu phần ăn cho trẻ, các thành viên giao nhận ký xác nhận đầy đủ vào sổ và biên bản giao nhận thực phẩm.

- Thực hiện kiểm thực 3 bước, lưu mẫu thức ăn đúng quy định. Công khai thực đơn hàng ngày tại bếp ăn và Website của trường

- Nguồn nước sinh hoạt đảm bảo vệ sinh, học sinh ăn chín uống sôi. Kiểm tra chặt chẽ các khâu sơ chế, chế biến, vận chuyển và vệ sinh đồ dùng ăn uống.

- Ban chỉ đạo chăm sóc sức khỏe trẻ em, Tổ GS các điều kiện ATTP thường xuyên kiểm tra, giám sát không để xảy ra ngộ độc thực phẩm, ngộ độc rượu bia trong trường học.

- Tăng cường công tác tuyên truyền, giao dục kiến thức ATTP cho CBGVNV, học sinh và PHHS qua các cuộc họp Hội đồng sư phạm nhà trường, sinh hoạt chuyên môn, lồng ghép dạy trẻ thông qua các hoạt động trong ngày. Đẩy mạnh ứng dụng CNTT trong công tác tuyên truyền thông qua các kênh liên lạc của trường, của lớp. Khai thác hiệu quả bộ Video Clip tuyên truyền về công tác

đảm bảo ATTP do SGD&ĐT sản xuất và phát hành qua đường link:
<https://tinyurl.com/4pbkaja4>.

- Xử lý sự cố nếu phát hiện tình trạng trẻ ngộ độc thực phẩm tại trường theo đúng quy trình.

2. Đối với nhân viên nuôi dưỡng:

- Thực hiện nghiêm túc các quy định về VSATTP trong sơ chế và chế biến bữa ăn bán trú cho giáo viên và học sinh.

- Tuân thủ quy trình giao nhận thực phẩm, kiểm thực 3 bước, lưu mẫu thực phẩm theo đúng quy định.

- Phối hợp với BGH, giáo viên thực hiện tốt công tác tuyên truyền về kiến thức đảm bảo ATTP, chất lượng bữa ăn của trẻ tại trường cho cha mẹ học sinh và học sinh.

- Thực hiện nghiêm túc giữ gìn vệ sinh cá nhân nhằm phòng ngừa ô nhiễm thực phẩm và các bệnh lây truyền qua thực phẩm: rửa tay đúng cách trước khi chế biến TP, sau khi đi vệ sinh và sau khi tiếp xúc với thực phẩm sống; mặc bảo hộ lao động khẩu trang, mũ, gang tay trong quá trình chế biến; đảm bảo không mắc các bệnh truyền nhiễm, đặc biệt là các bệnh liên quan đến được tiêu hóa; tay không đeo trang sức, sơn móng tay.

- Xây dựng lịch vệ sinh các khu vực tại bếp, thực hiện nghiêm công tác vệ sinh môi trường bếp thường xuyên và định kỳ theo nguyên tắc "*Làm đâu gọn đấy, đứng dậy sạch ngay*". Tiến hành phân loại và xử lý rác thải theo đúng quy định.

3. Đối với nhân viên y tế.

- Kịp thời cập nhập các văn bản chỉ đạo, tài liệu hướng dẫn của các cấp, các ngành về công tác VS ATTP.

- Xây dựng bộ tài liệu tuyên truyền về vệ sinh ATTP cho CBGVNV và phụ huynh.

4. Đối với giáo viên.

- Tuyên truyền sâu rộng các nội dung liên quan đến công tác an toàn thực phẩm hằng ngày cho trẻ.

- Thường xuyên trao đổi với các bậc phụ huynh học sinh về tầm quan trọng của thực phẩm đối với sức khỏe con người.

- Tuyên truyền nâng cao nhận thức trách nhiệm của các bậc phụ huynh trong việc tổ chức bữa ăn đảm bảo dinh dưỡng, ATTP cho trẻ tại gia đình và phối hợp với nhà trường tổ chức bữa ăn bán trú cho học sinh đảm bảo ATTP.

- Tổ chức bữa ăn cho trẻ tại lớp học theo đúng quy chế nuôi dạy trẻ, đảm bảo VS ATTP. Giáo dục cho trẻ có thói quen vệ sinh trong ăn uống thông qua các hoạt động giáo dục hàng ngày ở trường 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:

+ Dạy trẻ kỹ năng rửa sạch bàn tay bằng xà phòng/dung dịch sát khuẩn trước và sau khi ăn.

+ Các hành vi ăn uống lịch sự, văn minh: không nói to cười đùa trong khi ăn, hạn chế di chuyển trong phòng ăn...

+ Giáo dục trẻ ý thức bảo vệ môi trường: phân biệt các loại rác thải, bỏ rác đúng nơi quy định và tổ chức các hoạt động cho trẻ sử dụng các nguyên vật liệu tái chế...

- CB, GV, NV chịu hoàn toàn trách nhiệm nếu trẻ em/học sinh bị ngộ độc thực phẩm do ăn tại bếp ăn tại trường, lớp do lỗi chủ quan của mình.

5. Phụ huynh học sinh.

- Phối hợp với nhà trường giám sát chất lượng thực phẩm đầu vào thông qua hoạt động nhận thực phẩm và thông qua hệ thống camera giám sát trong giờ đón và trả trẻ.

- Phối hợp với giáo viên trong việc hướng dẫn trẻ thực hiện các kỹ năng vệ sinh cá nhân, các hành vi ăn uống lịch sự, văn minh.

- Phối hợp với giáo viên hướng dẫn trẻ cách nhận biết thực phẩm không an toàn, không ăn các thực phẩm được bày bán ngoài đường phố không rõ nguồn gốc.

- Phối hợp theo dõi sức khỏe hàng ngày của trẻ, nếu trẻ có biểu hiện bất thường cần báo ngay cho giáo viên chủ nhiệm và BGH nhà trường để kịp thời xử lý.

Trên đây là kế hoạch thực hiện “*Tháng hành động vì an toàn thực phẩm*” năm 2025 của trường Mầm non Ngô Thị Nhậm. Đề nghị các đồng chí Cán bộ giáo viên và nhân viên trường mầm non Ngô Thị Nhậm nghiêm túc thực hiện.

Nơi nhận:

- Các đ/c CB, GV, NV
- Lưu: VT./.



Nguyễn Thị Thu An

NG. T. P. H. N.