

Số: /KH-PGDĐT

Thủ Thừa, ngày tháng 6 năm 2020

## KẾ HOẠCH

### Duy trì mô hình an toàn thực phẩm đối với loại hình bếp ăn tập thể trong trường học năm 2020

Căn cứ Kế hoạch số 493/KH-ATTP ngày 22/5/2020 của Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm về kế hoạch Duy trì mô hình an toàn thực phẩm đối với loại hình bếp ăn tập thể trong trường học năm 2020.

Căn cứ Kế hoạch số 1734/KH-SGDĐT ngày 02/6/2020 của Sở Giáo dục và Đào tạo kế hoạch Duy trì mô hình an toàn thực phẩm đối với loại hình bếp ăn tập thể trong trường học năm 2020.

Nhằm tiếp tục tăng cường công tác bảo đảm An toàn thực phẩm (ATTP) đối với loại hình bếp ăn tập thể trong trường học năm 2020, Phòng Giáo dục và Đào tạo xây dựng kế hoạch Duy trì mô hình an toàn thực phẩm đối với loại hình bếp ăn tập thể trong trường học năm 2020 như sau:

#### I. MỤC TIÊU, YÊU CẦU

##### 1. Mục tiêu

- Từng bước nâng cao chất lượng quản lý và đảm bảo điều kiện ATTP đối với bếp ăn tập thể trường học trên địa bàn tỉnh;
- Nâng cao hơn nữa nhận thức về ATTP cho cán bộ quản lý, giáo viên, học sinh, sinh viên trong toàn ngành nhằm đảm bảo việc chăm sóc tốt sức khỏe, tạo điều kiện cho các em học sinh, sinh viên phát triển toàn diện về thể lực, trí tuệ và có kiến thức về ATTP;
- Xây dựng được mô hình quản lý và kiểm soát điều kiện ATTP đối với bếp ăn tập thể trường học;
- Nhằm đảm bảo ATTP bữa ăn cho học sinh, thực hiện đầy đủ các quy định về điều kiện đảm bảo ATTP, hạn chế thấp nhất xảy ra ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm, đảm bảo khâu kiểm soát cuối cùng, quyết định trong chuỗi cung cấp thực phẩm an toàn.

##### 2. Yêu cầu

- Tuân thủ đúng quy định của pháp luật về ATTP;
- Đảm bảo điều kiện ATTP theo quy định;
- Công tác ATTP phải được triển khai đồng bộ, có sự phối hợp, kết hợp chặt chẽ giữa ngành giáo dục và y tế địa phương.

#### II. ĐỐI TƯỢNG, ĐỊA ĐIỂM VÀ THỜI GIAN THỰC HIỆN

##### 1. Đối tượng, địa điểm

- Bếp ăn tập thể được chọn làm Mô hình trên địa bàn huyện Thủ Thừa (01 tập thể)

Stt	Tên trường	Địa chỉ	Số lượng suất ăn/lần phục vụ	Ghi chú
1	Trường MN Thị Trấn	Khu phố 3, Thị trấn Thủ Thừa, huyện Thủ Thừa	717	

**2. Thời gian thực hiện:** năm 2020.

### **III. NỘI DUNG HOẠT ĐỘNG VÀ GIẢI PHÁP**

#### **1. Công tác nâng cao năng lực quản lý**

- Tăng cường sử dụng nhiều hình thức thông tin tuyên truyền về ATTP nhằm nâng cao nhận thức, trách nhiệm cho đội ngũ cán bộ quản lý, giáo viên, nhân viên, học sinh và các bậc cha mẹ học sinh hiểu rõ về quyền và nghĩa vụ của mình trong việc thực hiện các quy định đảm bảo ATTP;

- Phối hợp với các ngành, đoàn thể triển khai Luật ATTP, tham gia tập huấn về các văn bản pháp luật và kiến thức ATTP trong đó chú ý đến hoạt động nâng cao nhận thức đối với công tác bảo đảm chất lượng ATTP.

#### **2. Công tác kiểm tra, giám sát**

- Phòng GD&ĐT, Hiệu trưởng nhà trường, Giám đốc các trung tâm lập kế hoạch phối hợp với Ban chỉ đạo liên ngành về ATTP huyện kiểm tra, giám sát thường xuyên và đột xuất các cơ sở giáo dục có tổ chức căng tin và bếp ăn tập thể thuộc quyền quản lý, đồng thời đề xuất các giải pháp nhằm tăng cường và nâng cao hiệu quả quản lý về ATTP;

- Phòng GD&ĐT, Hiệu trưởng nhà trường, Giám đốc các trung tâm thường xuyên kiểm tra các dịch vụ ăn uống, căng tin, bếp ăn tập thể trong nhà trường;

- Phòng GD&ĐT, Hiệu trưởng nhà trường, Giám đốc các trung tâm có trách nhiệm cộng tác với Ban chỉ đạo liên ngành về ATTP các cấp khi đến kiểm tra.

#### **3. Công tác phòng chống ngộ độc thực phẩm và bệnh truyền qua đường thực phẩm**

- Các đơn vị trực thuộc phát huy vai trò, trách nhiệm trong quản lý ATTP nhằm góp phần tích cực vào việc phòng chống ngộ độc thực phẩm trong trường học và các bệnh lây truyền qua đường thực phẩm;

- Các cơ sở giáo dục có tổ chức bán trú cho học sinh phải thực hiện các quy định về bảo đảm ATTP; biết cách chọn mua, bảo quản, chế biến và tiêu dùng thực phẩm an toàn, đấu tranh với các hành vi vi phạm về ATTP và thực phẩm chưa được kiểm định không được đưa vào nhà trường.

### **IV. TỔ CHỨC THỰC HIỆN**

#### **1. Phòng Giáo dục và Đào tạo**

- Lập kế hoạch và chỉ đạo triển khai thực hiện việc Duy trì mô hình ATTP đối với loại hình bếp ăn tập thể trong trường học năm 2020;

- Phối hợp cơ quan chức năng tổ chức kiểm tra, giám sát công tác triển khai thực hiện ATTP đối với các đơn vị trực thuộc về việc thực hiện mô hình.

#### **2. Các đơn vị trực thuộc**

- Xây dựng kế hoạch và triển khai thực hiện việc duy trì mô hình ATTP

đối với loại hình bếp ăn tập thể trong trường học năm 2020;

- Các cơ sở giáo dục đảm bảo 100% các bếp ăn tập thể, bếp ăn bán trú, căng tin trường học có hợp đồng mua bán rau, thịt an toàn với các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm an toàn. Thực hiện cam kết bảo đảm ATTP theo quy định;

- Tăng cường phối hợp tổ chức đào tạo, tập huấn, bồi dưỡng kiến thức về ATTP cho cán bộ quản lý ATTP tại các cơ sở giáo dục có bếp ăn tập thể;

- Tăng cường phối hợp với ngành Y tế và chính quyền địa phương tổ chức quản lý tốt công tác ATTP tại các bếp ăn tập thể, bếp ăn bán trú, căng tin trường học. Không để xảy ra ngộ độc thực phẩm, dịch bệnh truyền qua thực phẩm.

*(Đính kèm tiêu chí đánh giá bếp ăn tập thể làm mô hình-Phụ lục 2)*

Trên đây là Kế hoạch Duy trì mô hình An toàn thực phẩm đối với loại hình bếp ăn tập thể trong trường học năm 2020 của Phòng Giáo dục và Đào tạo, yêu cầu thủ trưởng các đơn vị lập kế hoạch và triển khai thực hiện nghiêm túc trong năm 2020./.

**Nơi nhận:**

- Trung tâm Y tế (BCĐ liên ngành huyện về ATTP);
- TP, các PTP;
- Các bộ phận chuyên môn;
- Các trường trực thuộc;
- Các nhóm lớp tự thực;
- Lưu: VT, Nh.

**KT. TRƯỞNG PHÒNG  
PHÓ TRƯỞNG PHÒNG**

**Trần Thị Kim Nhã**

**PHỤ LỤC 2**  
**TIÊU CHÍ ĐÁNH GIÁ BẾP ĂN TẬP THỂ LÀM MÔ HÌNH**

Stt	Tiêu chí	Thực trạng tại thời điểm giám sát mô hình	Kết quả sau khi thực hiện kế hoạch	Ghi chú
<b>1</b>	<b>Điều kiện về cơ sở</b>			
	Phù hợp quy mô suất ăn			
	Bếp ăn bố trí theo nguyên tắc 1 chiều			
	Bố trí các khu vực cách biệt: - Sơ chế, chế biến, phân chia thức ăn. - Nhà ăn: riêng biệt hay tận dụng phòng học, hành lang. - Kho: thực phẩm khô, thực phẩm tươi. - Nhà vệ sinh/thay bảo hộ lao động.			
	Nguồn nước dùng cho chế biến thực phẩm: nước máy, nước giếng, nước đóng bình...			
	Biện pháp phòng chống côn trùng, động vật gây hại: - Đèn diệt côn trùng - Lưới phòng chống côn trùng - Biện pháp khác...			
<b>2</b>	<b>Điều kiện về trang thiết bị, dụng cụ</b>			
	Dụng cụ dùng chế biến thực phẩm sống/chín riêng biệt. Găng tay sử dụng 01 lần			
	Dụng cụ chế biến ăn uống phù hợp (khay đựng thức ăn, chén, tô muông... bằng inox).			
	Thiết bị bảo quản dụng cụ ăn uống chế biến.			
	Thiết bị, dụng cụ lưu mẫu: - Tủ lưu mẫu. - Dụng cụ lưu mẫu.			
	Thiết bị giám sát: - Cân. - Nhiệt kế. - Khác...			
	Bồn rửa tay			
	Thùng rác có nắp đậy			
<b>3</b>	<b>Điều kiện về nguồn gốc nguyên liệu</b>			
	Kiểm soát nguồn gốc nguyên liệu: - Hợp đồng, hóa đơn, chứng từ,			

	nguồn gốc nguyên liệu. - Sổ theo dõi nguyên liệu (kiểm thực 3 bước và lưu mẫu)			
<b>4</b>	<b>Điều kiện về con người</b>			
	Hiệu trưởng có kiến thức và khám sức khỏe định kỳ			
	Cấp dưỡng có kiến thức và khám sức khỏe định kỳ			
	Thực hành vệ sinh cá nhân (Bảo hộ lao động, vệ sinh...)			

**Ghi chú: Đánh dấu (X) vào cột đã được thực hiện hoặc ghi nội dung cụ thể.**