|  |  |
| --- | --- |
| PHÒNG GD&ĐT THÀNH PHỐ HẠ LONG  **TRƯỜNG TIỂU HỌC LÝ THƯỜNG KIỆT** | **CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM**  **Độc lập - Tự do - Hạnh phúc** |
| Số 52/KH-TH | *Hạ Long, ngày 30 tháng 3 năm 2020* |

**KẾ HOẠCH**

Công tác đảm bảo an toàn thực phẩm

và nước sạch, vệ sinh môi trường năm 2020

Căn cứ Kế hoạch số 94/KH-BCĐLNATTP ngày 13/03/2020 của ủy ban nhân dân thành phố Hạ Long về Kế hoạch đảm bảo An toàn thực phẩm năm 2020; Kế hoạch số 660/KH-SGDĐT ngày 19/3/2020 của Sở Giáo dục và Đào tạo Quảng Ninh về kế hoạch công tác đảm bảo An toàn thực phẩm (ATTP) và nước sạch, vệ sinh môi trường (NSVSMT) trong các cơ sở giáo dục và đào tạo trên địa bàn tỉnh năm 2020; Kế hoạch số 259/KH-PGDĐT ngày 22/3/2020 của Phòng Giáo dục và Đào tạo (GD&ĐT) về kế hoạch công tác đảm bảo an toàn thực phẩm và nước sạch, vệ sinh môi trường trong các cơ sở giáo dục và đào tạo năm 2020, Trường Tiểu học Lý Thường Kiệt xây dựng kế hoạch Công tác đảm bảo an toàn thực phẩm và nước sạch, vệ sinh môi trường trong các cơ sở giáo dục và đào tạo năm 2020 như sau:

**I. MỤC ĐÍCH, YÊU CẦU**

1. Nâng cao nhận thức, thực hành theo quy định về ATTP và NSVSMT của cán bộ quản lý, các đoàn thể, tổ chức, người trực tiếp tham gia chế biến thực phẩm, giáo viên, nhân viên và cha mẹ, học sinh trong nhà trường.
2. Đảm bảo thực hiện đúng các quy định về ATTP trong trường học. Khống chế ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm, phấn đấu không xảy ra vụ ngộ độc thực phẩm, dịch bệnh truyền qua thực phẩm trong nhà trường.
3. Tăng cường công tác tuyên truyền, giáo dục, nâng cao nhận thức và kiến thức cho cán bộ, giáo viên và học sinh, nhất là học sinh ở địa bàn nông thôn, miền núi từng bước thay đổi hành vi, tập quán của cộng đồng dân cư trong công tác ATTP và NSVSMT trường học.
4. Tăng cường công tác ATTP và NSVSMT trong trường học, khắc phục những hạn chế trong công tác xây dựng và bảo quản, sử dụng công trình vệ sinh tại trường học.
5. Tạo môi trường giao lưu, học tập, trao đổi kinh nghiệm trong việc sử dụng nguồn nước và bảo vệ môi trường; nhân rộng các mô hình hoạt động có hiệu quả về tuyên truyền về công tác ATTP và NSVSMT và bảo vệ môi trường trong trường học.
6. CÁC CHỈ TIÊU
7. Nhà trường xây dựng và triển khai thực hiện kế hoạch "công tác đảm bảo ATTP phòng chống ngộ độc thực phẩm năm 2020 ” theo đúng các quy định của pháp luật và phù hợp với tình hình thực tiễn tại đơn vị;
8. Trường học có bếp ăn bán trú và nhân viên cấp dưỡng được khám sức khỏe định kỳ và được cập nhật các kiến thức về ATTP.
9. 100% đảm bảo điều kiện ATTP trong các bếp ăn bán trú, bếp ăn tập thế và các dịch vụ ănuống.
10. 100% trong trường học có nhà tiêu hợp vệ sinh, được quản lý và sử dụng tốt.
11. 100% CB, GV, NV, người lao động và học sinh thực hiện tốt vệ sinh cá nhân, giữ vệ sinh môi trường trong trường học.
12. Trường học được sử dụng nước sạch; thực hiện kiểm định chất lượng nước theo quy định. Có các giải pháp chống cạn kiệt, chống ô nhiễm, bảo vệ chất lượng nguồn nước ngẩm, nước mặn tại các hồ, ao, sông, suối...
13. NỘI DUNG VÀ GIẢI PHÁP

1. Công tác tuyên truyền

Đấy mạnh công tác tuyên truyền về “Luật An toàn thực phẩm” và các văn bản hướng dẫn thực hiện công tác ATTP trong trường học: Thông tư số 30/2012/TT-BYT ngày 05/12/2012 của Bộ Y tế; Thông tư số 15/2012/TT-BYT ngàỵ 12/9/2012 của Bộ Y tế; Thông tư 47/2014/TT-BYT ngày 11/12/2014 cua Bộ Y 1 tê; Thông tư liên bộ số 13/2016/TTLT-BYT-BGDĐT ngay 12/5/2016 của Bộ Y tế - Bộ Giáo dục và Đào tạo về Quy định về công tác y tế trường học; Nghị định 15/2018/NĐ-CP ngày 02/02/2018 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật An toàn thực phẩm; Ke hoạch số 3964/KH-UBND ngàỵ 06/7/2016 của ủy ban nhân dân tỉnh về triển khai Chỉ thị số 13/CT-TTg; Kể hoạch số 3964/KH-UBND ngày 06/7/2016 của ủy ban nhân dân tỉnh về triển khai Chỉ thị sổ 13/CT-TTg; các văn bản chỉ đạo của các cấp về công tác ATTP và NSVSMT... đối với cán bộ quản lý giáo dục, giáo viên, nhân viên y tế, người trực tiếp chế biến thực phẩm và nhân viên nuôi dưỡng ...;

1. Công tác tuyên truyền ATTP

* Tuyên truyền nâng cao nhận thức về ATTP và NSVSMT cho cán bộ quản lý, giáo viên, nhân viên và học sinh tập trung vào các nội dung: vệ sinh cá nhân, vệ sinh ăn uống, sử dụng phụ gia thực phẩm an toàn, kiểm soát thực phẩm an toàn, nhận biết sử dụng thực phẩm, thức ăn đảm bảo an toàn, điều kiện, thời gian bảo quản thực phẩm; ... giúp học sinh và các đối tượng có liên quan nhận thức và thực hành đúng. Lồng ghép với chiến dịch truyền thông “Hành trình 10 triệu bàn tay sạch” hướng dẫn học sinh rửa tay và giữ gìn bàn tay sạch phòng chống bệnh truyền nhiễm đặc biệt các bệnh lây truyền qua đường tiêu hóa;
* Tuyên truyền nâng cao nhận thức, trách nhiệm của cha mẹ học sinh trong việc tổ chức bữa ăn đảm bảo dinh dưỡng, ATTP cho học sinh tại gia đình và phối hợp với nhà trường tổ chức bữa ăn bán trú cho học sinh đảm bảo ATTP;
* Công khai trên bảng tin nhà trường các cơ sở sản xuất, chế biến thực phẩm và dịch vụ ăn uống đã ký hợp đồng đối với nhà trường khi tổ chức hoạt động ăn bán trú;
* Hưởng ứng và triển khai có hiệu quả các hoạt động truyền thông trong “Tháng hành động vì chất lượng vệ sinh ATTP”.

1. Công tác tuyên truyền NSVSMT

* Đẩy mạnh công tác truyền thông nâng cao nhận thức với nhiều hình thức cho học sinh và giáo viên trong các cơ sở giáo dục vê nước sạch, vệ sinh cá nhân, vệ sinh môi trường thông qua các hoạt động chính khóa và ngoại khóa. Quản lí, sử dụng, bảo quản và nâng cấp công trình nước sạch và vệ sinh trường học đê công trình được sử dụng hiệu quả, bên vững. Găn tiêu chí nước sạch và vệ sinh trường học vào phong trào thi đua xây dựng "Trường học thân thiện, học sinh tích cực";
* Chú trọng lồng ghép, tích hợp nội dung nước sạch và vệ sinh môi trường trong các môn học có liên quan;

- Tổ chức các hoạt động giáo dục ngoài giờ lên lớp, hoạt động ngoại khóa về nước sạch và vệ sinh môi trường; tăng cường việc hướng dẫn sử dụng và bảo quản có hiệu quả các công trình nước sạch, vệ sinh; rèn luyện kỹ năng bảo vệ nguôn nước và môi trường cho học sinh;

* Tổ chức hương ứng Tuần lễ quốc gia NSVSMT (29/4-6/5), ngày Nước thế giới (22/3), ngày Môi trường Thế giới (5/6), ngày Vệ sinh yêu nước (02/7), ngày Thế giới rửa tay với xà phòng (15/10) hàng năm.

1. Hình thức tuyên truyền: tích hợp trong các bài giảng chính khóa môn sinh học, giáo dục công dân..., tổ chức nói chuyện dưới cờ theo chủ đề, tổ chức tọa đàm..., tổ chức hội thảo chia sẻ kinh nghiệm, tham quan học tập... Tuyên truyền nêu gương đồng thời thông báo các tập thể, cá nhân làm tốt, các mô hình điểm về nhà vệ sinh sạch sẽ, các bếp ăn bán trú trên thông tin đại chúng tại địa phương để nhân dân hiểu và phối hợp hỗ trợ các nhà trường về mọi mặt và nhân rộng mô hình trong toàn ngành.
2. Đảm bảo điều kiện chế biến và tổ chức bữa ăn tập thể cho học sinh tại các trường có tổ chức bán trú
   1. Cơ sở kinh doanhdịch vụ ăn uống cho nhà trường 100% thực hiện đúng các quy định về ATTP; được cấp giấy chứng nhận “Cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm” hoặc ký cam kết đảm bảo an toàn thực phẩm.

* Chủ cơ sở và người trực tiếp chế biến thực phẩm, phục vụ ăn uống phải tuân thủ đúng các quy định về ATTP trong quá trình thực hiện nhiệm vụ; được tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm và khám sức khỏe, xét nghiệm theo quy định;
* Đảm bảo các điều kiện ATTP theo quy định về cơ sở vật chất, trang thiết bị, nguyên liệu thực phẩm, phụ gia thực phẩm, nguồn nước sạch, nước đá sạch để chế biến thức ăn...;
* Tiếp tục thực hiện nghiêm túc việc ký kết hợp đồng có thỏa thuận chặt chẽ mua thực phẩm, suất ăn bán trú cho học sinh ở những cơ sở được phép sản xuất, kinh doanh thực phẩm có Giấy chứng nhận “Cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm”; các cơ sở cung cấp suất ăn phải có địa điểm không quá xa với trường học; duy trì kiểm tra chất lượng, nguồn gốc thực phẩm của cơ sở cung ứng thực phấm, suất ăn; kiên quyết không để các đơn vị cung cấp thực phẩm, chế biến suất ăn không bảo đảm các quy định vê ATTP cung cấp dịch vụ ăn uống cho nhà trường;

- Thực hiện đúng các nguyên tắc quản lý nuôi dưỡng: Đảm bảo chất lượng bữa ăn, khâu phần ăn của học sinh; thực hiện nghiêm việc công khai thực đơn, thực phẩm, đơn giá hàng ngày; thực hiện chế độ ăn theo lứa tuổi; cải tiến món ăn và phối hợp món ăn trong ngày hợp lý; lập, lưu trữ hồ sơ, sổ sách quản lý ăn bán trú; lưu mẫu thức ăn, cập nhật ghi chép đầy đủ hàng ngày trong các cơ sớ giáo dục có tổ chức ăn bán trú theo đúng quy định..

* 1. Hằng ngày, phân cộng lãnh đạo nhà trường trực bán trú, phân công người giao nhận thực phẩm, kiểm soát hóa đơn, giấy tờ kiểm dịch..., kiểm tra chất lượng, định lượng thực phấm tươi sống, giám sát khâu chế biến, chia, cấp phát thức ăn, lưu mẫu thức ăn theo quy định. Thực hiện công tác tự kiểm tra hàng tuần, hàng tháng ghi đầy đủ biên bản kiểm tra.
  2. Thực hiện công tác xã hội hoá trong việc cải tạo cơ sở vật chất phục vụ bán trú. Tăng cường đầu tư trang thiết bị phục vụ công tác nuôi dưỡng theo hướng chuẩn hóa, hiện đại hóa, đảm bảo an toàn, hợp vệ sinh.

1. Đảm bảo nước sạch, vệ sinh môi trường
   1. Trường học phải cung cấp đủ nước sạch trong sinh hoạt và ăn, uống cho giáo viên và học sinh. Đảm bảo vệ sinh đường ống dẫn nước, các bể chứa nước phải có nắp đậy, lưới chổng côn trùng và khóa an toàn; định kỳ thau rửa vệ sinh theo quy định.
   2. Trường học sử dụng nước uống tinh khiết đóng chai, đóng bình phải ký hợp đồng có thỏa thuận chặt chẽ và chỉ sử đụng các sán pham nước uống đóng chai, đóng bình đã được công bố hợp quy của các cơ sờ sản xuất được cấp giấy chứng nhận “Cơ sở đủ điểu kiện an toàn thực phẩm”. Định kỳ nhà trường lấy mẫu xét nghiệm thực hiện quy trình kiếm nghiệm nước theo hướng dẫn tại công văn số 2709/BCĐ ngày 21/10/2016 của Ban chỉ đạo về công tác YTTH tỉnh.

Các đơn vị sử dụng nguồn nước do công ty nước sạch cung cấp dùng trong sinh hoạt không phải làm xét nghiệm kiêm định chất lượng nước, các đơn vị sử dụng nguồn nước do công ty nước sạch cung cấp dùng trong ăn uổng phải làm xét nghiệm kiêm định chát lượng nước, các đơn vị sử dụng nguồn nước tự cung cấp hoặc từ các nguồn khác phải làm xét nghiệm kiểm định chất lượng nước ăn uống, nước sinh hoạt theo quy định tại Thông tư số 50/2015/TT-BYT ngày 11/12/2015 của Bộ y tế về Quy định việc kiếm tra vệ sinh, chất lượng nước ăn uồng, nước sinh hoạt (1 lần/năm tại Trung tâm y tế dự phòng tỉnh).

* 1. Đảm bảo vệ sinh môi trường, cống rãnh thoát nước, nhà vệ sinh... duy trì chế độ vệ sinh hàng tuần và thu gom rác thải hàng ngày; có bồn (chậu) rửa tay, cung cấp đủ nước sạch và xà phòng rửa tay cho học sinh.

1. Nâng cao năng lực quản lý về công tác đảm bảo ATTP và NSVSMT trong các cơ sở giáo dục
   1. Thực hiện quản lý về ATTP và NSVSMT trong nhà trường theo Luật và các văn bản hướng dẫn, chỉ đạo của các cấp về công tác ATTP và NSVSMT trong các cơ sở giáo dục. Kiên quyết không để các cơ sở không đủ điều kiện đảm bảo về ATTP và NSVSMT tổ chức cho học sinh, trẻ em ăn bán trú hoặc triển khai (dịch vụ kinh doanh) ăn, uống trong các cơ sở giáo dục.
   2. Xây dựng kế hoạch bảo đám ATTP và NSVSMT phòng chống ngộ độc thực phẩm.
   3. Thực hiện nghiêm túc công tác tự kiếm tra, giám sát việc thực hiện ATTP và NSVSMT tại các cơ sở giáo dục đồng thời phối hợp với các đơn vị liên quan trên địa bàn thực hiện kiểm tra, giám sát, quản lý công tác đảm bảo ATTP và NSVSMT theo thẩm quyền đối với bếp ăn bán trú, bếp ăn tập thế, dịch vụ ăn uống trong các cơ sở giáo dục theo đúng quy định trong đó, tăng cường quán lý chất lượng hoạt động tổ chức ăn bán trú trong các cơ sở giáo dục. Việc tổ chức các bữa ăn bán trú trong nhà trường phải đảm bảo dinh dưỡng hợp lý, tăng cường tuyên truyền về lợi ích của việc cho trẻ uống sữa; các sản phẩm sữa cung cấp cho học sinh bán trú phải đảm bảo chất lương theo quy định. Khuyến khích các cơ sở giáo dục triển khai thực hiện phần mềm “Xây dựng thực đơn cân bằng dinh dường” theo Quyết định số 196/QĐ-BGDĐT ngày 16/01/2017 của Bộ trường Bộ GDĐT.
   4. Tham gia các lớp tập huấn bồi dưỡng kiến thức về ATTP và NSVSMT cho cán bộ quản lý và những người liên quan về ATTP và NSVSMT trong các cơ sơ giáo dục.
   5. Thực hiện báo cáo đột xuất khi có các vấn đề ATVSTP phát sinh tại đơn vị; báo cáo về ngộ độc thực phẩm với cơ quan chức năng tại địa phương và các cấp quản lý giáo dục ngay khi có sự cố về an toàn thực phâm, ngộ độc thực phẩm (quy định tại Quyết định số 01/2006/QĐ-BYT ngày 09/01/2006) và phối hợp triển khai có hiệu quả các biện pháp xử lý và khắc phục hậu quả theo quy định.

**III. TỔ CHỨC THỰC HIỆN**

**1. Đối với lãnh đạo nhà trường**

- Căn cứ các yêu cầu, nội dung Kế hoạch, xây dựng kế hoạch công tác ATTP và NSVSMT của trường gắn với công tác Y tế trường học và tổ chức thực hiện tốt yêu cầu, nội dung Kế hoạch; phát động phong trào thi đua “An toàn thực phẩm” năm 2020 trong nhà trường. Thực hiện công tác tổng vệ sinh môi trường phòng học và không gian xung quanh.

- Phát huy vai trò của các đoàn thể trong nhà trường và vai trò giám sát của Ban đại diện cha mẹ học sinh trong công tác ATTP và NSVSMT. Ban đại diện cha mẹ học sinh cử đại diện tham gia BCĐ bán trú, phối họp với nhà trường giám sát nguồn gốc, chất lượng, giá cả thực phấm của các nhà cung cấp.

- Phối hợp tốt với chính quyền địa phương giải quyết tình trạng hàng rong không đảm bảo ATTP và NSVSMT khu vực xung quanh trường học.

- Chủ động kiểm tra giám sát việc thực hiện ATTP và NSỴSMT tại đon vị, tạo điều kiện cho các cơ quan quản lý về ATTP và NSVSMT tiên hành thanh kiểm tra giám sát định kỳ đột xuất theo quy định. Tiếp thu và khắc phục ngay những hạn chế, tồn tại nếu có.

- Thường xuyên theo dõi danh sách các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm an toàn và các cơ sở vi phạm ATTP trên hệ thống cổng thông tin để lựa chọn đơn vị cung ứng thực phẩm đảm bảo ATTP và NSVSMT .

- Tạo điều kiện để cán bộ, giáo viên, nhân viên nhà trường tham dự đây đủ các lớp tập huấn về ATTP và NSVSMT. Đối với các trường có bếp ăn tập thê 100% cán bô, người liên quan đến thực phẩm, nhân viên nhà bếp, nuôi dưỡng phải được tập huẩn vê ATVSTP.

- Lồng ghép các hoạt động để tuyên truyền sâu, rộng cho phụ huynh học sinh hiểu, nhận thức và hành động đúng về công tác ATTP và NSVSMT.

- Bố trí kinh phí và huy động các nguồn lực cho công tác ATTP và NSVSMT trong trường học, tăng cường đầu tư các công trình nước sạch, công trình vệ sinh đảm bảo triển khai tốt công tác phòng bệnh, phòng chống ngộ độc thực phẩm tại các cơ sơ giáo dục.

**2. Trách nhiệm của cán bộ, giáo viên, nhân viên**

- Phối hợp cùng Ban giám hiệu, tổ chức Công đoàn, các tổ chuyên môn triển khai phát động phong trào tuyên truyền Công tác đảm bảo an toàn thực phẩm và nước sạch, vệ sinh môi trường năm 2020 của cán bộ, giáo viên, nhân viên và học sinh toàn trường. Kịp thời biểu dương, khen thưởng và nhân rộng các điển hình tiêu biểu, xuất sắc trong phong trào thi đua.

Trên đây là kế hoạch Công tác đảm bảo an toàn thực phẩm và nước sạch, vệ sinh môi trường năm 2020 của trường Tiểu học Lý Thường Kiệt. Đề nghị các đồng chí cán bộ, giáo viên, nhân viên trong trường nghiêm túc triển khai thực hiện và kịp thời báo cáo, kiến nghị BGH chỉ đạo xử lý nghiêm các trường hợp vi phạm./.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***Nơi nhận* :**  **-** BGH, tổ trưởng, CB, GV, NV TT (T/h);  - CBHCĐ, ĐTNCS HCM; TPT Đội (P/h);  - Lưu văn thư./. |  | **HIỆU TRƯỞNG**  **Mai Thị Mận** |