

Số: /KH- THCS.DT

Dền Thàng , ngày 24 tháng 9 năm 2024

KẾ HOẠCH
Tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm
cho cán bộ quản lý, giáo viên, nhân viên phục vụ bếp ăn, trực tiếp chế biến
thức ăn học sinh năm học 2024-2025

Căn cứ Luật An toàn thực phẩm số 55/2010/QH12 ngày 17/6/2010;

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

Căn cứ Thông tư liên tịch số 13/2016/TTLT-BYT-BGDĐT Quy định về công tác y tế trường học,

Căn cứ vào thực tế nhà trường trường PTDTBT THCS Dền Thàng xây dựng kế Tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm cho cán bộ quản lý, giáo viên, nhân viên phục vụ bếp ăn, trực tiếp chế biến thức ăn học sinh năm học 2024-2025 như sau:

I. MỤC ĐÍCH

1. Mục đích: Để phổ biến, nâng cao kiến thức đảm bảo an toàn thực phẩm cho người quản lý và người trực tiếp chế biến, phục vụ tại bếp ăn tập thể nhà trường nhằm hạn chế tối đa việc xảy ra ngộ độc thực phẩm và các bệnh lây truyền qua thực phẩm tại bếp ăn tập thể, củng cố tin trong các trường học.

2. Yêu cầu:

Tổ chức lớp tập huấn đúng mục đích, đối tượng tham dự và thời gian.

100% người quản lý và người trực tiếp chế biến, phục vụ tại bếp ăn tập thể các trường học trên địa bàn tỉnh được tập huấn, cập nhật kiến thức ATTP.

II. NỘI DUNG

1. Nội dung tập huấn

- Nghị định số 15/2018/NĐ-CP quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật an toàn thực phẩm ngày 02/02/2018;

- Nghị định số 115/2018/NĐ-CP quy định xử phạt vi phạm hành chính về ATTP ngày 04/9/2018;

- Nghị định số 155/2018/NĐ-CP của Chính phủ ngày 12/11/2018 “Sửa đổi, bổ sung một số quy định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc

phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Y tế”;

- Quyết định 1246/QĐ-BYT của Bộ Y tế ngày 31/3/2017 về việc ban hành “Hướng dẫn thực hiện chế độ kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống”

- Một số nội dung khác liên quan:

- + Trang bị kiến thức, kỹ năng trong phòng ngừa ngộ độc thực phẩm và việc lựa chọn, bảo quản, chế biến thực phẩm; các yêu cầu về thực hành và vệ sinh cá nhân cho người trực tiếp chế biến, phục vụ trong bếp ăn tập thể, căng tin trường học

- + Vai trò trách nhiệm, của các nhà quản lý bếp ăn tập thể trong việc đảm bảo điều kiện an toàn thực phẩm, nhằm khống chế phòng ngừa ngộ độc thực phẩm.

2. Thành phần

- 01 cán bộ quản lý phụ trách bếp ăn tập thể nhà trường.

- Toàn bộ giáo viên, nhân viên liên quan tới mua thực phẩm, tiếp phẩm, lưu mẫu; thủ kho; trực tiếp chế biến thực phẩm tại bếp ăn tập thể trường học.

3. Thời gian, địa điểm

½ ngày 02/10/2024 tại phòng họp trường PTDT Bán trú THCS Dền Thàng

IV. TỔ CHỨC THỰC HIỆN

1. Hiệu trưởng:

- Phối hợp với trạm Y Tế xã được hướng dẫn các quy trình thủ tục quản lý bếp ăn; các điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm tại nhà trường;

- Xây dựng kế hoạch triển khai thực hiện; phân công cán bộ, giáo viên, nhân viên nghiên cứu tập huấn kiến thức về an toàn thực phẩm;

- Tổ chức kiểm tra kiến thức và công nhận kiến thức về an toàn thực phẩm cho cán bộ, giáo viên, nhân viên nếu đạt yêu cầu.

- Triển khai các hoạt động về VSATTP ở bếp ăn trong năm học theo từng tháng trong kế hoạch từng tháng.

2. Phó Hiệu trưởng; giáo viên; nhân viên liên quan bếp ăn.

- Chuẩn bị cơ sở vật chất, nội dung, chương trình lớp tập huấn; tham gia nghiên cứu tài liệu tập huấn,

- Thực hiện làm bài kiểm tra kiến thức về an toàn thực phẩm (bài kiểm tra trắc nghiệm do trạm Y Tế xã cấp)

- Vận dụng kiến thức hiểu biết về an toàn thực phẩm để quản lý tổ chức nấu ăn cho học sinh đảm bảo an toàn sau khi được Hiệu trưởng công nhận Kiến thức về an toàn thực phẩm.

Trên đây là Kế hoạch Tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm cho cán bộ quản lý, giáo viên, nhân viên phục vụ bếp ăn, trực tiếp chế biến thức ăn học sinh năm học 2024-2025 của trường PTDTBT THCS Dền Thàng./.

Nơi nhận:

- ĐU;HĐND;UBND xã (b/c)
- Trạm Y Tế xã Dền Thàng (p/h)
- CB;GV;NV (t/h)

HIỆU TRƯỞNG

Từ Viết Bình

KẾ HOẠCH TRIỂN KHAI CỤ THỂ TỪNG THÁNG

(Kèm theo Kế hoạch số: /KH-THCS.DT ngày 24/9/2024 của trường
PTDTBT THCS Dền Thàng)

Tháng	Nội dung công việc	Ghi chú
08/2024	- Kiểm tra vệ sinh môi trường, các trang thiết bị đồ dùng bán trú để mua sắm bổ sung. - Hợp đồng với nơi cung cấp thực phẩm về cung ứng nguồn thực phẩm đảm bảo VSATTP. - Hợp đồng cấp dưỡng	
09/ 2024	- KT các điều kiện đảm bảo VSATTP ở bếp ăn ; VS bếp, dụng cụ chế biến, vệ sinh dụng cụ, đồ dùng bán trú của học sinh. - KT nền nếp bán trú. - Chuẩn bị các điều kiện để làm việc với các đoàn kiểm tra VSATTP	
10/ 2024	- KT VSATTP; Tiếp nhận thực phẩm, quy trình chế biến, vệ sinh dụng cụ, đồ dùng bán trú. - Kiểm tra lưu mẫu thức ăn. - KT hồ sơ cá nhân của cấp dưỡng; sức khỏe, giấy chứng nhận kỹ thuật nấu ăn - KT đồ dùng bán trú HS ở các lớp (Sl/ Hs, ký hiệu, VS sạch sẽ). - Tuyên truyền các dịch bệnh giao mùa.	
11/ 2024	- Kiểm tra toàn diện BT; VSATTP, chăm sóc học sinh. - Tuyên truyền và KT phòng chống dịch bệnh. - Làm hồ sơ Cam kết ATTP	
12/ 2024	- KT nền nếp bán trú. - KT VSATTP và quy trình chế biến thức ăn. - BC sơ kết VSATTP	
01/ 2025	- KT nền nếp bán trú. - KT thực phẩm và thực đơn mùa đông. - KT tổng vệ sinh đồ dùng bán trú. - Tuyên truyền VSATTP trước tết.	
02/ 2025	- Vệ sinh trường , lớp chuẩn bị nghỉ tết. - KT VSATTP, Lưu mẫu thức ăn. - Tuyên truyền và Kiểm tra vệ sinh môi trường, bếp ăn , đồ dùng BT và các điều kiện sau nghỉ tết.	

03/2025	- KT toàn diện BT lần 2. - KT nguồn cung ứng thực phẩm, phòng chống dịch bệnh. - KT đồ dùng BT.	
04/2025	- Tiếp tục KT vệ sinh môi trường nhóm, lớp. VSATTP – Triển khai “Tháng hành động về chất lượng VSATTP”.	
05/2025	- Triển khai tháng hành động về chất lượng VSATTP. - Tuyên truyền về VSATTP đến toàn trường.	