

Số: 68 /KH-THIQ

Ninh Khánh, ngày 20 tháng 10 năm 2024

KẾ HOẠCH

V/v đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm

Năm học 2024 - 2025

Căn cứ Kế hoạch số 46/KH-THIQ ngày 10 tháng 9 năm 2024 về việc thực hiện nhiệm vụ năm học 2024– 2025 của trường tiểu học IQ;

Căn cứ Kế hoạch số 49/KH-THIQ ngày 12 tháng 9 năm 2024 về việc thực hiện công tác bán trú năm học 2024– 2024 của trường tiểu học IQ;

Trường tiểu học IQ xây dựng kế hoạch về vệ sinh an toàn thực phẩm năm học 2024-2025 như sau:

I. Mục đích và yêu cầu:

Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm trong trường học, không để xảy ra ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua đường thực phẩm;

Cán bộ, GV, NV và học sinh phải thực hiện nghiêm túc các qui định về vệ sinh an toàn thực phẩm, tham gia tuyên truyền về vệ sinh an toàn thực phẩm;

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

II. Nội dung:

1. Tổ chức tuyên truyền, nâng cao nhận thức về công tác vệ sinh an toàn thực phẩm đến CB, GV, NV trong trường về "Pháp lệnh vệ sinh an toàn thực phẩm", "Luật an toàn thực phẩm", và các văn bản hướng dẫn của UBND TP Ninh Bình, Sở Giáo dục và Đào tạo, Sở Y tế, Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm...

2. Giáo dục cho học sinh có thói quen vệ sinh trong ăn uống thông qua các hoạt động giáo dục hàng ngày ở trường;

3. Nhân viên Y tế thường xuyên triển khai phòng, chống các dịch bệnh trong trường học, vệ sinh an toàn thực phẩm;

4. Đảm bảo vệ sinh môi trường, công trình vệ sinh để phòng, chống ngộ thức ăn.

5. Triển khai "Tháng hành động vì chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm".

III. Kế hoạch hoạt động

1. Công tác tuyên truyền

Lồng ghép tuyên truyền trong các tiết học chính khóa về thực hiện vệ sinh an toàn thực phẩm

Xây dựng các kịch bản tiểu phẩm tuyên truyền qua các hoạt động tập thể như sinh hoạt lớp, chào cờ, hoạt động ngoài giờ lên lớp...

Phối hợp với nhiều hình thức tuyên truyền qua các kỳ họp, hội nghị giao ban, qua các băng rôn, khẩu hiệu....

Tổ chức tổng kết, sơ kết, biểu dương các gương tốt về thực hiện tốt vệ sinh an toàn thực phẩm

Phối hợp với trung tâm y tế tuyên truyền, ngăn chặn những dịch bệnh truyền nhiễm có thể lây lan thành dịch bệnh và bùng phát dịch....

2. Xây dựng quy chế vệ sinh an toàn thực phẩm

2.1. Để đảm bảo sức khỏe chúng ta nên ăn, uống vệ sinh theo những nguyên tắc sau:

Chọn thực phẩm an toàn

Nấu chín kỹ thức ăn

Ăn ngay sau khi nấu

Bảo quản cẩn thận các thức ăn đã nấu chín

Thức ăn chín dùng lại phải nấu lại trước khi ăn

Tránh ô nhiễm chéo giữa thức ăn chín và sống, với bề mặt bẩn. Giữ sạch các bề mặt chế biến thức ăn

Rửa tay sạch bằng xà phòng trước khi ăn và sau khi đi vệ sinh

Sử dụng nguồn nước sạch, an toàn

2.2. Những điều không nên:

Không ăn thức ăn dễ bị nhiễm khuẩn như mắm tôm sống, hải sản tươi sống, gỏi cá, tiết canh, nem chua....

Không nên ăn rau sống, không uống nước lã

Không ăn thức ăn ôi thiu

Không mua và sử dụng thức ăn, đồ uống có mùi vị lạ

Không mua và sử dụng thực phẩm đã bao gói mà không có nhãn mác, quá hạn sử dụng

Không mua và sử dụng thực phẩm có màu lòe loẹt, những thực phẩm thường dùng đường hóa học như các loại ô mai

Không mua và sử dụng các loại đậu, đỗ, lạc, hạt bí,... bị mốc

Không ăn gan, trứng cóc, da cóc, cá nóc, nấm.... không rõ nguồn gốc

3. Kiểm tra vệ sinh môi trường, để tạo cảnh quan môi trường luôn sạch, đẹp đảm bảo vệ sinh, vệ sinh an toàn thực phẩm;

Giáo dục cho học sinh tích cực tham gia giữ vệ sinh đảm bảo an toàn thực phẩm như: 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.

Cử cán bộ y tế tham gia đầy đủ các lớp tập huấn của trung tâm y tế TP Ninh Bình và phòng GD&ĐT thành phố Ninh Bình.

Trên đây là Kế hoạch đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm của trường tiểu học IQ năm học 2024-2025, đề nghị Cán bộ, giáo viên, nhân viên, học sinh nhà trường nghiêm túc thực hiện./.

Nơi nhận:

- Phòng GD&ĐT TPNB (để b/c);
- Trung tâm y tế TPNB;
- Lưu: VP.

HIỆU TRƯỞNG



Lê Thị Bích Ngọc