

Số: 206/KH-THCSMP

Mỹ Phước, ngày 26 tháng 9 năm 2023.

## KẾ HOẠCH

**Hoạt động tổ tự quản trong trường học có bếp ăn bán trú**

**Năm học: 2023-2024**

Căn cứ kế hoạch số 180/ KH-THCSMP ngày 22 tháng 9 năm 2023 của Trường THCS Mỹ Phước về Kế hoạch thực hiện nhiệm vụ năm học 2023 – 2023;

Căn cứ kế hoạch số 193/ KH-THCSMP ngày 25 tháng 9 năm 2023 về kế hoạch thực hiện công tác bán trú năm học 2023-2024 của trường THCS Mỹ Phước;

Căn cứ vào tình hình thực tế của đơn vị trong công tác chăm sóc học sinh và đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm trong đơn vị:

Trường THCS Mỹ Phước xây dựng kế hoạch hoạt động của tổ tự quản trong trường học có bếp ăn bán trú cụ thể như sau:

### I. NỘI DUNG CÔNG TÁC:

1. Bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm trong trường, không để xảy ra ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm, qua con người.

2. Mỗi cán bộ, giáo viên và nhân viên trong trường nghiêm túc thực hiện các quy định về vệ sinh an toàn thực phẩm, tham gia tuyên truyền về vệ sinh an toàn thực phẩm.

3. Tổ chức tuyên truyền, giáo dục nâng cao nhận thức, thực hành an toàn vệ sinh thực phẩm cho các cháu và cho cán bộ, giáo viên và nhân viên trong trường.

4. Xây dựng, thực hiện kế hoạch phòng ngừa, khắc phục ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm, qua con người trong trường học.

5. Bảo đảm đủ điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm đối với bếp ăn của trường theo quy định, đặc biệt lưu ý các nội dung sau:

- Về điều kiện cơ sở vật chất: đảm bảo đủ điều kiện về cơ sở vật chất, thiết kế bố trí đúng theo nguyên tắc bếp 1 chiều và cấu trúc đáp ứng yêu cầu vệ sinh an toàn thực phẩm.

- Về điều kiện thiết bị, dụng cụ: tất cả các dụng cụ nấu nướng, chế biến, sử dụng, bảo quản, chứa đựng phải đảm bảo tiêu chuẩn quy định.



- Về điều kiện con người: Đảm bảo mỗi nhân viên làm việc trong nhà ăn hàng năm được khám sức khỏe, học tập kiến thức và thực hành tốt chế độ vệ sinh cá nhân.

6. Kiểm soát chặt chẽ thực phẩm cung cấp cho trường trong: Hợp đồng cung cấp thực phẩm, kiểm soát nguồn gốc thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm, khâu chế biến nấu nướng, khâu bảo quản, vận chuyển thức ăn của nhân nhà bếp.

7. Phối hợp với chính quyền địa phương kiểm soát và cấm các loại hàng rong bán thực phẩm xung quanh trường học khi không đủ điều kiện vệ sinh theo quy định.

8. Bồi dưỡng kiến thức, thực hành về vệ sinh an toàn thực phẩm cho học sinh, cán bộ, giáo viên và nhân viên trong trường. Đưa nội dung vệ sinh an toàn thực phẩm vào chương trình giáo dục kỹ năng sống cho học sinh.

9. Xây dựng những quy định, nội quy bếp về vệ sinh an toàn thực phẩm đối với giáo viên và nhân viên nhà ăn.

10. Xây dựng và thực hiện kế hoạch thanh tra, kiểm tra, giám sát, đánh giá việc thực hiện các quy định về vệ sinh an toàn thực phẩm của các bộ phận trong trường.

## **II. PHÂN CÔNG TRÁCH NHIỆM:**

### **1. Tổ trưởng tổ tự quản:**

a. Chủ trì, tham mưu với Phòng Giáo dục và Đào tạo ban hành quyết định, những quy định về vệ sinh an toàn thực phẩm trong trường, hướng dẫn nghiệp vụ chuyên môn, các chế độ cho công tác bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm của đơn vị.

b. Chủ trì, phối hợp với các ban ngành liên quan trong điều tra xác định nguyên nhân gây ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm trong đơn vị ( nếu có ) và báo cáo cho lãnh đạo Phòng Giáo dục và Đào tạo kịp thời.

c. Chủ trì, phối hợp với y tế địa phương tổ chức tập huấn, khám sức khỏe định kỳ cho nhân viên trực tiếp chế biến thực phẩm .

d. Cung cấp tài liệu, thông tin tuyên truyền, giáo dục về vệ sinh an toàn thực phẩm cho các thành viên trong tổ tự quản và phổ biến trong tập thể sư phạm trường.

e. Chỉ đạo công tác tuyên truyền, giáo dục kiến thức về vệ sinh an toàn thực phẩm cho học sinh, cho tập thể cán bộ, giáo viên, nhân viên và phụ huynh trong của trường.

f. Thực hiện báo cáo kết quả hoạt động công tác bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm cho lãnh đạo cấp trên theo quy định.

## 2. Tổ phó tổ tự quản:

a. Chủ trì, tổ chức tuyên truyền, giáo dục kiến thức về vệ sinh an toàn thực phẩm cho tập thể cán bộ, giáo viên, nhân viên, học sinh và phụ huynh của trường.

b. Chỉ đạo việc thực hiện những quy định về vệ sinh an toàn thực phẩm. Kiên quyết không để ngộ độc thực phẩm xảy ra trong đơn vị.

c. Liên hệ Y tế địa phương, sắp xếp, tổ chức cho nhân viên nhà ăn tham gia tập huấn kiến thức, khám sức khỏe định kỳ.

d. Chỉ đạo lồng ghép nội dung giáo dục vệ sinh an toàn thực phẩm vào các buổi chào cờ đầu tuần.

e. Kiểm tra, giám sát việc thực hiện các quy định về vệ sinh an toàn thực phẩm bếp ăn hàng ngày (Kiểm tra, giám sát hàng ngày để nhắc nhở và kịp thời khắc phục những hạn chế nếu có). Tham mưu cho tổ trưởng kịp thời xử lý nghiêm các vi phạm về vệ sinh an toàn thực phẩm theo thẩm quyền.

f. Thực hiện, báo cáo kết quả hoạt động công tác bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm trong bếp ăn theo quy định ngành học.

## 3. Các thành viên trong tổ:

a. Có nhiệm vụ phối hợp kiểm tra, giám sát các hoạt động của tổ hàng ngày theo bảng quy định về vệ sinh, vệ sinh an toàn thực phẩm. Báo cáo kịp thời cho tổ trưởng hoặc tổ phó để kịp thời khắc phục sửa chữa.

b. Thường xuyên kiểm tra nhắc nhở, động viên các chị em trong tổ, trong đơn vị thực hiện tốt các quy định về VSATTP, đảm bảo ATTP, thực hiện tốt việc kiểm tra nguồn nguyên liệu nhập vào.

c. Báo cáo kịp thời những sai phạm quy định về vệ sinh, VSATTP cho tổ trưởng.

Trên đây là kế hoạch hoạt động của tổ tự quản về vệ sinh an toàn thực phẩm năm học 2023 -2024 của trường THCS Mỹ Phước năm học 2023-2024.

### Nơi nhận:

- HT( để biết);
- PTĐ, quản sinh;
- Lưu: VT.



PHÓ HIỆU TRƯỞNG  
Văn Thị Diễm Phương







## **Phân công nhiệm vụ các thành viên trong Tổ tự quản bếp ăn tập thể Năm học 2023-2024**

Trường ban chỉ đạo phân công nhiệm vụ cho các thành viên như sau:

### **1. Bà Văn Thị Diễm Phương – Phó hiệu trưởng – Tổ trưởng**

Lên kế hoạch tổ chức thực hiện kiểm tra đôn đốc, sơ kết, tổng kết, kiểm tra giám sát tinh thần phục vụ của nhà bếp. Ban đại diện CMHS, trạm y tế phường phối hợp thực hiện để công tác tổ chức Bán trú đạt hiệu quả.

**2. Bà Trần Thị Mỹ Dung – Nhân viên y tế - tổ phó** Chịu trách nhiệm giám sát khâu vệ sinh trong bếp và nhà ăn. Chịu trách nhiệm giám sát thực đơn và việc tổ chức bữa ăn. Kiểm tra thực phẩm trước khi chế biến, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm cho bữa ăn, ghi chép nội dung các cuộc họp bán trú.

**3. Bà Nguyễn Ngọc Hương Thảo – Phó Trưởng ban đại diện CMHS – Tổ phó** Chịu trách nhiệm kiểm tra, giám sát việc thực hiện VSATTP, chất lượng bữa ăn cho HS, theo dõi và thu thập ý kiến phản hồi từ CMHS và HS, báo tổ trưởng giải quyết.

### **4. Bà Nguyễn Thị Bích Quyên – Đại diện CMHS – Thành viên**

Chịu trách nhiệm giám sát thực đơn và việc tổ chức bữa ăn. Kiểm tra thực phẩm trước khi chế biến; đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm cho bữa ăn.

### **5. Ông Nguyễn Minh Giang – Tổng PTĐ – Thành viên**

Chịu trách nhiệm giám sát việc chia bữa ăn cho học sinh; đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm cho bữa ăn.

### **6. Bà Hoàng Thị Hương – Kế toán – Thành viên**

Chịu trách nhiệm quản lý thu chi bếp ăn bán trú, giám sát thực đơn và việc tổ chức bữa ăn hàng ngày của học sinh. Kiểm tra việc phân chia thức ăn trên khay cơm của học sinh.

### **7. Bà Nguyễn Thị Lan – Quản sinh – Thành viên**

Chịu trách nhiệm lưu mẫu, giám sát khâu vệ sinh khu vực nấu ăn trước khi chế biến; đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm cho bữa ăn.

