

Số 30 /QĐ-VSSATTP

Na U, ngày 28 tháng 8 năm 2024

QUYẾT ĐỊNH

V/v thành lập ban chỉ đạo vệ sinh an toàn thực phẩm, năm học 2024-2025

HIỆU TRƯỞNG TRƯỜNG THCS XÃ NA U

Công văn số 1702/SGDDĐT-KHTC, ngày 19/6/2024, của Sở GD&ĐT tỉnh Điện Biên hướng dẫn tổ chức bếp ăn tập thể trong các cơ sở giáo dục trên địa bàn tỉnh Điện Biên; Công văn số 1666/UBND-GDDĐT, ngày 26/7/2024, của UBND huyện Điện Biên hướng dẫn tổ chức bếp ăn tập thể trong các cơ sở giáo dục trên địa bàn huyện Điện Biên;

Căn cứ Quyết định số 2316/QĐ-UBND ngày 14 tháng 8 năm 2024, của Ủy ban nhân dân huyện Điện Biên Ban hành Kế hoạch thời gian năm học 2024-2025, đối với giáo dục mầm non, giáo dục phổ thông và giáo dục thường xuyên trên địa bàn huyện Điện Biên; Quyết định số 2301/QĐ-UBND ngày 11 tháng 8 năm 2024, của UBND huyện Điện Biên, về việc giao số lớp, số học sinh, số lượng người làm việc cho các đơn vị trường học trực thuộc UBND huyện, năm học 2024 - 2025;

Căn cứ Điều 11, điều lệ trường trung học cơ sở, phổ thông và trường phổ thông có nhiều cấp học ban hành kèm theo Thông tư số 32/2020/TT-BGDĐT ngày của Bộ trưởng Bộ GD&ĐT, quy định nhiệm vụ và quyền hạn của Hiệu trưởng;

Xét đề nghị đề nghị Bộ phận Tài chính - Kế toán trường

QUYẾT ĐỊNH:

Điều 1. Thành lập ban chỉ đạo vệ sinh an toàn thực phẩm, năm học 2024-2025, gồm các ông bà (Có danh sách kèm theo);

Điều 2. Ban chỉ đạo có nhiệm vụ xây dựng kế hoạch, tổ chức triển khai đến cán bộ, giáo viên, nhân viên và học sinh nhà trường thực hiện công tác an toàn vệ sinh thực phẩm theo kế hoạch của nhà trường và thực hiện các nhiệm vụ do trường ban phân công.

Điều 3. Quyết định này có hiệu lực kể từ ngày ký. Phó Hiệu trưởng, các tổ trưởng, bộ phận kế toán tài chính và các ông bà có tên ghi tại điều 1 chịu trách nhiệm thi hành quyết định này./.

Nơi nhận:

- Phòng GD&ĐT (báo cáo);
- CBGV, NV trong toàn trường (thực hiện);
- Lưu VT.

HIỆU TRƯỞNG

Nguyễn Trọng Sơn

BAN CHỈ ĐẠO VỆ SINH ATTP, NĂM HỌC 2024 – 2025
(Kèm theo Quyết định số 30 /QĐ-VSATTP, ngày 28 tháng 8 năm 2024, của
Hiệu trưởng trường TH&THCS xã Na U)

Số TT	Họ và tên	Nhiệm vụ
1	Nguyễn Trọng Sơn	<p>Trưởng ban, có trách nhiệm phân công nhiệm vụ cho các thành viên, xây dựng và triển khai kế hoạch vệ sinh an toàn thực phẩm trong trường học. Thành lập ban chỉ đạo an toàn thực phẩm; quy định trách nhiệm cho từng tổ, phân công nhiệm vụ cho các thành viên.</p> <p>Duy trì kiểm tra chất lượng nước cung ứng cho nhà trường, kiên quyết không để các đơn vị cung cấp nước không đảm bảo các quy định về ATTP cung cấp cho nhà trường. Thực hiện công tác tự kiểm tra công ty công cấp nước cho nhà trường, ghi đầy đủ vào biên bản kiểm tra. Định kỳ tổ chức họp ban chỉ đạo và các tổ để trao đổi, rút kinh nghiệm và điều chỉnh kịp thời những tồn tại. Lập, lưu trữ hồ sơ sổ sách theo quy định, cập nhật ghi chép đầy đủ hàng ngày. Chỉ đạo nhân viên y tế xây dựng và triển khai kế hoạch an toàn thực phẩm năm học 2023 – 2024.</p>
2	Ông Vũ Văn Đảo	<p>Phó trưởng ban: có trách nhiệm tổ chức tuyên truyền và vận động cán bộ, giáo viên, nhân viên, phụ huynh thực hiện tốt kế hoạch VSATTP. Đẩy 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 15/2012/TT-BYT ngày 12/9/2012 của Bộ Y Tế; Thông tư số 30/2012/TT-BYT ngày 5/12/2012 của Bộ Y tế Thông tư số 47/2014/TT-BYT ngày 11/12/2014 của Bộ Y Tế. Các văn bản chỉ đạo của các cấp về công tác ATTP về việc tiếp tục đẩy mạnh công tác bảo đảm an toàn thực phẩm và phòng chống ngộ độc thực phẩm trong tình hình mới cho CBGV- NV tới 100% phụ huynh có con theo học tại trường.</p>
3	Ông Lò Văn Hương	<p>Nhân viên Y tế - có nhiệm vụ kiểm tra đôn đốc Đảm bảo điều kiện ATTP tại trường, đảm bảo Đảm bảo nước sạch, vệ sinh môi trường. Tuyên</p>

		<p>truyền nâng cao nhận thức về ATTP cho học sinh tập trung vào các nội dung như vệ sinh cá nhân, vệ sinh ăn uống, 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 nhận thức và thực hành đúng hướng dẫn vệ sinh bàn tay phòng chống bệnh lây truyền qua đường tiêu hóa. Lòng ghép với truyền thông hướng dẫn trẻ rửa tay và giữ gìn bàn tay sạch phòng chống bệnh truyền nhiễm đặc biệt các bệnh lây truyền qua đường tiêu hóa: tả, lỵ, tay chân miệng, viêm gan. Thường xuyên kiểm tra, giám sát an toàn vệ sinh thực phẩm từ khâu giao nhận nước uống.</p>
4	Bà Quàng Thị Hương	<p>Kiểm tra công tác vệ sinh môi trường của lao công, vệ sinh lớp học của học sinh. Nghiêm túc thực hiện vệ sinh môi trường, vệ sinh cá nhân, vệ sinh an toàn thực phẩm.</p>
5	<p>Giáo viên chủ nhiệm 18 lớp, Đại diện: Bà Nguyễn Thị Huân (Cấp THCS), Bà Lò Thị Yên, Ông Ngọc Trung Kiên cấp (Tiểu học)</p>	<p>Tuyên truyền nâng cao nhận thức trách nhiệm của các bậc phụ huynh trong việc tổ chức bữa ăn đảm bảo dinh dưỡng, ATTP cho học sinh tại gia đình. Hình thức tuyên truyền phong phú: Cập nhật tài liệu, sách báo tranh ảnh... phục vụ cho công tác tập huấn, tuyên truyền chăm sóc nuôi dưỡng giáo dục học sinh. Tổ chức các hoạt động tuyên truyền liên tục qua các phương tiện thông tin đại chúng, áp phích, khẩu hiệu, tờ rơi. Nội dung tuyên truyền về ATTP được lồng ghép vào các hoạt động chăm sóc giáo dục học sinh hằng ngày, trong mọi hoạt động phù hợp với lứa tuổi. Hưởng ứng có hiệu quả các hoạt động truyền thông trong tháng hành động vì chất lượng ATTP, các đợt cao điểm Tết Nguyên đán, Tết trung thu</p>
6.	<p>Nhân viên nấu ăn (3 đồng chí – Và Thị Chu, Sùng Thị Tấu, Mùa Thị Ly)</p>	<p>Thực hiện quá trình chế biến thức ăn theo thực đơn; chia các khẩu phần ăn cho học sinh; tham mưu thực đơn bữa ăn phù hợp với nguyện vọng của học sinh và điều kiện kinh tế. Nhân viên cấp dưỡng phải được tập huấn và được cấp Giấy xác nhận tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm theo quy định, phải được khám sức khỏe và được cấp Giấy xác nhận đủ sức</p>

		<p>khỏe theo quy định của Bộ y tế nhà trường mới ký hợp đồng tham gia Nấu ăn.</p> <p>Nhân viên nấu ăn khi chế biến thức ăn phải mặc trang phục bảo hộ riêng, đội mũ, đi gang tay chuyên dụng, đeo khẩu trang. Tuân thủ các quy định về thực hành đảm bảo vệ sinh: giữ móng tay ngắn, sạch sẽ, không khạc nhổ trong khu vực chế biến.</p> <p>Nhận cơ sở vật chất của nhà trường giao cho tổ cấp dưỡng sử dụng và bảo quản, quán xuyên đôn đốc phân công công việc của tổ.</p> <p>Giao đồng chí Tấu nhắc nhở chị em làm tốt công việc chế biến, đảm bảo chất lượng bữa ăn cho học sinh ngon miệng, hợp khẩu vị. Giữ mối đoàn kết trong tổ và chị em cán bộ giáo viên trong nhà trường.</p>
--	--	--