

## KẾ HOẠCH

### **Tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm cho bếp ăn tập thể trường học và các mô hình điểm bếp ăn tập thể**

Thực hiện Kế hoạch số 146/KH-UBND ngày 12 tháng 5 năm 2022 của Ủy ban nhân dân tỉnh Tiền Giang về kế hoạch công tác đảm bảo an toàn thực phẩm năm 2022; Kế hoạch số 997/KH-ATTP ngày 22 tháng 12 năm 2021 của Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm về triển khai hoạt động năm 2022 và kế hoạch số 3290/KH-UBND ngày 16/6/2022 của Ủy ban nhân dân thành phố Mỹ Tho về kế hoạch công tác đảm bảo an toàn thực phẩm năm 2022.

Trung tâm Y tế thành phố Mỹ Tho xây dựng kế hoạch tập huấn an toàn thực phẩm tại các mô hình điểm bếp ăn tập thể năm 2022 với những nội dung như sau:

#### **I. MỤC TIÊU**

- Hoàn thiện công tác an toàn thực phẩm (ATTP) tại các mô hình điểm bếp ăn tập thể nhằm quản lý tốt công tác vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Tăng cường kiến thức vệ sinh an toàn thực phẩm và phòng chống ngộ độc thực phẩm cho cán bộ, giáo viên các trường học có bếp ăn tập thể trên địa bàn
- Nâng cao nhận thức thực hành đúng về an toàn thực phẩm của các cán bộ quản lý, nhân viên cấp dưỡng trực tiếp tham gia chế biến thực phẩm, giáo viên, phụ huynh học sinh trong các đơn vị trường.

#### **II. ĐỐI TƯỢNG THỰC HIỆN**

Giáo viên, bảo mẫu, cấp dưỡng các trường được chọn làm mô hình điểm bếp ăn tập thể: Trường Mầm non Hòa Mi, Mầm non Sen Hồng, Mầm non Ánh Dương, Mầm non Bình Minh, Mầm non Bông Sen, Mầm non Hùng Vương 2, Tiểu học Âu Dương Lân, Tiểu học Thái Sanh Hạnh; đại diện các trường có bếp ăn tập thể dưới 500 suất ăn.

#### **III. NỘI DUNG NÓI CHUYỆN**

- 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.
- Nghị định 115/2018/NĐ-CP ngày 4/9/2018 của Chính phủ Quy định xử phạt vi phạm hành chính về an toàn thực phẩm.
- Thông tư 48/2015/TT-BYT ngày 01/12/2015 của Bộ Y tế về việc quy định hoạt động kiểm tra an toàn thực phẩm trong sản xuất, kinh doanh thực phẩm thuộc phạm vi quản lý của Bộ Y tế.

- Phổ biến kiến thức vệ sinh an toàn thực phẩm theo tài liệu của Cục An toàn Vệ sinh thực phẩm.

- Tập huấn điều tra xử lý ngộ độc thực phẩm và các bệnh lây truyền qua thực phẩm.

### **III. BIỆN PHÁP THỰC HIỆN**

#### **1. Trung tâm Y tế**

Soạn tài liệu tập huấn và tổ chức tập huấn vệ sinh an toàn thực phẩm cho giáo viên, bảo mẫu, cấp dưỡng trường học.

#### **2. Trường Mầm non Họa Mi, Mầm non Sen Hồng, Mầm non Ánh Dương, Mầm non Bình Minh, Mầm non Bông Sen, Mầm non Hùng Vương 2, Tiểu học Âu Dương Lân, Tiểu học Thái Sanh Hạnh**

- Chuẩn bị hội trường.

- Mời giáo viên, bảo mẫu, cấp dưỡng trường học tham dự.

#### **3. Phòng Giáo dục- Đào tạo:**

Thông báo các trường, chuẩn bị hội trường và mời Đại diện Ban Giám hiệu trường và đại diện các cấp dưỡng trường học còn lại tham dự tập huấn

### **IV. ĐỊA ĐIỂM VÀ THỜI GIAN THỰC HIỆN**

- Địa điểm: Trường Mầm non Họa Mi, Mầm non Sen Hồng, Mầm non Ánh Dương, Mầm non Bình Minh, Mầm non Bông Sen, Mầm non Hùng Vương 2, Tiểu học Âu Dương Lân, Tiểu học Thái Sanh Hạnh.

- Thời gian thực hiện:

<b>STT</b>	<b>Tên trường</b>	<b>Số người dự (BGH, Giáo viên, bảo mẫu, cấp dưỡng)</b>	<b>Thời gian thực hiện</b>
1	Trường Mầm non Họa Mi	20	Lúc 16h ngày 15/9/2022
2	Tiểu học Thái Sanh Hạnh	49	Lúc 16h ngày 16/9/2022
3	Mầm non Ánh Dương	32	Lúc 16h ngày 21/9/2022
4	Mầm non Bình Minh	30	Lúc 16h ngày 22/9/2022
5	Mầm non Bông Sen	45	Lúc 16h ngày 23/9/2022
6	Tiểu học Âu Dương Lân	32	Lúc 8h ngày 24/9/2022
7	Mầm non Hùng Vương 2	43	Lúc 16h ngày 27/9/2022

8	Tiểu học Âu Dương Lân	32	Lúc 8h ngày 28/9/2022
8	Mầm non Sen Hồng	15	Lúc 16h ngày 29/9/2022
9	Các trường còn lại	120	Phòng Giáo dục chọn thời gian và địa điểm
10	Các trường còn lại	114	Phòng Giáo dục chọn thời gian và địa điểm
<b>TỔNG</b>		<b>500</b>	

*Ghi chú: Các trường có thay đổi thời gian để tiện công tác liên hệ số điện thoại: 0987958617 (Ngân Hà)*

#### **V. KINH PHÍ THỰC HIỆN**

Kinh phí từ nguồn kinh phí chương trình an toàn vệ sinh thực phẩm do Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm phân bổ

<b>STT</b>	<b>Nội dung chi</b>	<b>Số tiền</b>
1	Báo cáo viên: 200.000đ/cuộc X 10 cuộc	2.000.000đ
2	Nước uống: 5.000đ X 500 người	2.500.000đ
3	Chi phục vụ, chuẩn bị, dọn dẹp hội trường: 200.000đ/cuộc X 12 cuộc	2.000.000đ
<b>Tổng</b>		<b>6.500.000đ</b>

#### **Bằng chữ: Sáu triệu năm trăm nghìn đồng**

Trên đây là kế hoạch công tác tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm cho bếp ăn tập thể trường học và các mô hình điểm bếp ăn tập thể năm 2022 trên địa bàn thành phố Mỹ Tho./.

#### **Nơi nhận:**

- Chi cục ATVSTP tỉnh ;
- Ủy ban nhân dân TP Mỹ Tho;
- Phòng Giáo dục-Đào tạo TP Mỹ Tho;
- Lưu: VT, KHTH, YTCC- ATTP.

**GIÁM ĐỐC**

**Lê Hữu Quyền**

