

Số: 141/PGDDĐT-GDMN

Bình Dương, ngày 22 tháng 5 năm 2020

V/v đảm bảo an toàn cho trẻ trong các cơ sở giáo dục mầm non và thực hiện nhiệm vụ trọng tâm giáo dục mầm non trong thời gian còn lại của năm học 2019-2020

Kính gửi: Các cơ sở GDMN công lập và ngoài công lập

Căn cứ Công văn số 767/SGDDĐT-GDMN ngày 20/5/2020 của Sở Giáo dục và Đào tạo (GDĐT) về việc đảm bảo an toàn cho trẻ em trong các cơ sở giáo dục mầm non (GDMN) và thực hiện nhiệm vụ trọng tâm GDMN trong thời gian còn lại của năm học 2019-2020;

Căn cứ vào tình hình thực tế các cơ sở GDMN sau thời gian nghỉ ở nhà phòng tránh dịch,

Phòng GDĐT đề nghị các cơ sở GDMN tiếp tục triển khai thực hiện các nội dung sau:

1. Tiếp tục tổ chức thực hiện nghiêm các yêu cầu về phòng chống dịch Covid-19 theo hướng dẫn của ngành Y tế và của ngành GDĐT.

2. Tiếp tục thực hiện nghiêm túc các quy định về vệ sinh an toàn thực phẩm, đặc biệt là trong giai đoạn tiếp tục phòng chống dịch Covid-19 theo chỉ đạo của Thủ tướng Chính phủ; tăng cường các biện pháp đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm theo hướng dẫn tại phụ lục đính kèm.

3. Trong thời điểm hiện nay, thời tiết nắng nóng ảnh hưởng rất nhiều đến sức khỏe của trẻ, các đơn vị cần quan tâm đến công tác chăm sóc sức khỏe, vệ sinh phòng bệnh, phòng dịch cho trẻ trong mùa nắng nóng, điều chỉnh chế độ vận động, nghỉ ngơi phù hợp, không để trẻ hoạt động quá sức, thường xuyên nhắc trẻ uống nước (nhất là sau khi trẻ tham gia hoạt động ngoài trời), lưu ý bổ sung các loại thực phẩm nhiều nước, giải nhiệt, các thực phẩm chứa các chất giúp tăng cường hệ miễn dịch nhằm hỗ trợ sức đề kháng của trẻ như các loại đậu, rau, củ, quả giàu vitamin ... trong thực đơn hàng ngày của trẻ.

4. Triển khai thực hiện có hiệu quả các giải pháp đảm bảo an toàn cho trẻ trong các cơ sở GDMN theo yêu cầu tại công văn số 97/PGDDĐT-GDMN ngày 06/4/2020 của Phòng GDĐT về việc đảm bảo an toàn và phòng, chống bạo hành trẻ em trong các cơ sở GDMN và Kế hoạch số 22/KH-PGDĐT ngày 04/4/2020 của Phòng GDĐT Kế hoạch triển khai thực hiện Chuyên đề “Đẩy mạnh phòng, chống bạo hành trẻ trong các cơ sở GDMN”.

5. Các cơ sở GDMN thực hiện điều chỉnh kế hoạch giáo dục và tổ chức chăm sóc giáo dục trẻ trong thời gian còn lại của năm học theo Công văn số 112/PGDDĐT-GDMN ngày 22/4/2020 của Phòng GDĐT về việc hướng dẫn tổ chức chăm sóc, giáo dục trẻ em mầm non, đáp ứng yêu cầu chương trình GDMN trong bối cảnh phòng, chống dịch Covid-19; thực hiện nghiêm Chỉ thị số

2325/CT-BGDĐT ngày 28/6/2013 của Bộ GDĐT về việc chấn chỉnh tình trạng dạy học trước Chương trình lớp Một.

6. Tiếp tục thực hiện có hiệu quả các hoạt động tổng kết 05 năm triển khai chuyên đề “Xây dựng trường mầm non lấy trẻ làm trung tâm” theo Kế hoạch số 149/KH-PGDĐT ngày 18/12/2019 của Phòng GDĐT về việc tổng kết 5 năm triển khai chuyên đề “Xây dựng trường mầm non lấy trẻ làm trung tâm”.

Phòng GDĐT đề nghị các cơ sở GDMN nghiêm túc triển khai thực hiện, trong quá trình thực hiện nếu có vướng mắc cần phản ánh ngay về Phòng GDĐT (Bộ phận GDMN) để được hướng dẫn thêm./.

Nơi nhận:

- Như trên;
- Lãnh đạo Phòng GDĐT;
- Website Phòng GDĐT;
- Lưu: VT, MN.

KT. TRƯỞNG PHÒNG

Phụ lục
Hướng dẫn đảm bảo an toàn thực phẩm trong phòng chống dịch covid-19
đối với cơ sở giáo dục mầm non
(Kèm theo Công văn số 141/PGDDĐT-GDMN ngày 22/5/2020 của Phòng GDĐT)

Để đảm bảo an toàn thực phẩm trong điều kiện tiếp tục phòng chống dịch Covid-19 theo chỉ đạo của Thủ tướng Chính phủ, căn cứ hướng dẫn tại Công văn số 964/ATTP-NĐTT ngày 23/4/2020 của Cục An toàn thực phẩm, Phòng GDĐT đề nghị các phòng GDĐT yêu cầu các cơ sở GDMN có tổ chức ăn bán trú cho trẻ thực hiện các biện pháp sau:

1. Các bếp ăn trong cơ sở GDMN cần thực hiện đầy đủ và nghiêm túc các yêu cầu về điều kiện an toàn thực phẩm theo quy định tại khoản 2 Điều 2 Nghị định số 155/2018/NĐ-CP ngày 12/11/2018 của Chính phủ về 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. Chỉ những cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm theo quy định mới được hoạt động.

2. Người chế biến thức ăn, tiếp xúc trực tiếp với thức ăn phải đeo khẩu trang; giữ khoảng cách tiếp xúc giữa nhân viên chế biến, phục vụ và người sử dụng thực phẩm theo hướng dẫn của Bộ Y tế; những người có ít nhất một trong các triệu chứng ho, sốt, khó thở không được bố trí làm việc tại bếp ăn, phục vụ ăn uống cho trẻ.

3. Khu vực chế biến thức ăn phải có nơi rửa tay, đủ nước sạch và xà phòng để rửa tay và có thể trang bị thêm dung dịch khử khuẩn bàn tay cho người sơ chế, chế biến thực phẩm.

4. Đối với các đơn vị trường có điểm lẻ và điểm lẻ không có bếp ăn, phải di chuyển thức ăn từ điểm trường chính ra điểm lẻ, yêu cầu thức ăn chuyển đi phải được bao gói trong hộp/túi kín, an toàn và bảo quản theo quy định trong suốt quá trình vận chuyển.

5. Khu vực tổ chức ăn uống cho trẻ phải bảo đảm sạch sẽ, thoáng mát, đảm bảo an toàn; có đủ dụng cụ ăn uống cho riêng từng trẻ và được vệ sinh sạch sẽ, khử khuẩn trước và sau khi sử dụng.

6. Hướng dẫn trẻ rửa tay trước khi ăn, giữ vệ sinh, hạn chế di chuyển, không nói to, cười đùa trong khi ăn uống.

7. Thực hiện lưu mẫu thức ăn đúng theo quy định.

8. Tăng cường hoạt động kiểm tra, giám sát việc đảm bảo an toàn thực phẩm theo các tiêu chí nêu trên, người đứng đầu cơ sở GDMN chịu trách nhiệm về đảm bảo an toàn thực phẩm trong phạm vi quản lý.