

Số: 28/KH-MNVH

Hùng An, ngày 04 tháng 9 năm 2025

KẾ HOẠCH

Kiểm tra, giám sát an toàn thực phẩm, phòng chống ngộ độc thực phẩm Năm học 2025-2026

Căn cứ Chi thị 38/CT-TTg ngày 11/10/2024 của Thủ tướng Chính phủ về tăng cường phòng ngừa ngộ độc thực phẩm; Công văn hướng dẫn của Bộ Y tế như Công văn 5411/BYT-ATTP ngày 12/9/2024 về tăng cường công tác phòng chống ngộ độc thực phẩm; Công văn 2487/BYT-ATTP ngày 11/5/2024 về ngăn ngừa, xử lý ngộ độc thực phẩm;

Căn cứ Thông tư Liên tịch số 08/2008/TTLT-BYT-BGDĐT ngày 08 tháng 7 năm 2008 của Bộ Y tế - Bộ Giáo dục và Đào tạo. V/v "*Hướng dẫn công tác bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm trong các cơ sở giáo dục*"; Công văn số 988/BGDĐT-GDTC, ngày 13/03/2023 về việc tăng cường biện pháp bảo đảm an toàn thực phẩm trong các cơ sở giáo dục;

Căn cứ vào Chi thị số 13/CT-TTg ngày 09/5/2016 của Thủ tướng Chính phủ. V/v tăng cường trách nhiệm quản lý Nhà nước về an toàn thực phẩm;

Để đảm bảo tốt công tác vệ sinh an toàn thực phẩm, trường Mầm non Việt Hồng, xây dựng triển khai kế hoạch kiểm tra, giám sát vệ sinh an toàn thực phẩm bếp ăn bán trú trường Mầm non Việt Hồng cụ thể như sau:

I. MỤC ĐÍCH, YÊU CẦU.

1. Mục đích.

- Đảm bảo VSATTP trong trường học, không để xảy ra ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua đường thực phẩm.

2. Yêu cầu.

- CBGV-NV, học sinh phải thực hiện nghiêm túc các quy định về VSATTP, tham gia tuyên truyền về VSATTP.

- Xây dựng và thực hiện kế hoạch kiểm tra, giám sát các quy định của pháp luật về VSATTP trong trường học.

II. NỘI DUNG.

- Tổ chức tuyên truyền, nâng cao nhận thức về công tác VSATTP đến CB, GV, CNV trong trường về "*Pháp lệnh VSATTP*", "*Luật An toàn thực phẩm*", và các văn bản hướng dẫn của UBND Tỉnh, Sở GD&ĐT và Y tế.

- Hợp đồng nguồn cung cấp thực phẩm đảm bảo VSATTP.

- Thực hiện kiểm thực 3 bước.
- Giáo dục cho học sinh có thói quen vệ sinh trong ăn uống thông qua các hoạt động giáo dục hàng ngày ở trường.
- Đảm bảo nhân viên nuôi dưỡng phải thực hiện các qui định về VSATTP trong chế biến thức ăn, chăm sóc học sinh.
- Đảm bảo chế độ lưu giữ thức ăn qua 24 giờ.
- Trang bị đầy đủ các dụng cụ, đồ dùng bán trú đầu năm học.
- Đảm bảo vệ sinh môi trường, bếp ăn, công trình vệ sinh sạch sẽ để phòng, chống ngộ độc thực phẩm. Kiểm tra công tác bếp ăn bán trú thường xuyên và định kỳ.
- Triển khai "Tháng hành động vì chất lượng VSATTP".

III. BIỆN PHÁP

- Tuyên truyền giáo dục vệ sinh an toàn thực phẩm trong CBGV, NV qua các buổi họp HĐSP, về thực hiện các qui định VSATTP, giữ gìn vệ sinh môi trường, phòng chống các dịch bệnh xảy ra ở động vật, gia cầm...
- Kiểm tra các đồ dùng bán trú đảm bảo chất lượng theo qui định của ngành.
- Thành lập đoàn kiểm tra bán trú toàn diện trong năm học theo kế hoạch của nhà trường.
- Kiểm tra thường xuyên VSATTP mỗi tháng 01 lần có biên bản đánh giá: bếp ăn, chất lượng thực phẩm dụng cụ chế biến, lưu mẫu thức ăn hàng ngày và các hoạt động chăm sóc học sinh. Ngoài ra có thể kiểm tra đột xuất theo nội dung kế hoạch.
- Hợp đồng với cơ sở cung cấp thực phẩm đảm bảo "Tươi - Ngon - Sạch - Rõ nguồn gốc" để cung ứng về nguồn thực phẩm đảm bảo chất lượng VSATTP cho học sinh.
- Kiểm tra vệ sinh môi trường khu vực chế biến và nấu ăn, để tạo cảnh quan môi trường luôn sạch, đẹp đảm bảo vệ sinh.
- Kiểm tra cấp dưỡng việc thực hiện các qui định: quy trình chế biến theo bếp 1 chiều, trang phục nhà bếp, hồ sơ sổ sách, hồ sơ sức khỏe và thực hiện 10 nguyên tắc vàng về VSATTP.
- Kiểm tra GV các lớp qua chức năng công việc theo qui định: chuẩn bị phòng ăn, rửa tay trước khi ăn, đeo khẩu trang khi cho ăn....
- Kiểm tra việc lưu mẫu thức ăn hàng ngày về số lượng, các món ăn trong ngày.
- Kiểm tra nguồn nước sạch và các công trình thoát nước để xử lý kịp thời.
- Thường xuyên kiểm tra chất lượng thực phẩm trước khi ký giao - nhận để phòng tránh ngộ độc thức ăn.

- Các dụng cụ chế biến, đồ dùng của học sinh phải được vệ sinh, và nhúng qua nước sôi trước giờ cho ăn.

- Giáo dục cho trẻ tích cực tham gia giữ vệ sinh đảm bảo an toàn thực phẩm như: lao động tự phục vụ, 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.

Trên đây là kế hoạch triển khai công tác giám sát, kiểm tra vệ sinh an toàn thực phẩm của trường Mầm non Việt Hồng trong năm học 2025-2026/.

Nơi nhận:

- UBND xã;
- Phòng VH-XH;
- Trường MN Việt Hồng;
- CBGV;
- Lưu.

HIỆU TRƯỞNG



Lê Thị Mai Phương



LỊCH KIỂM TRA, GIÁM SÁT VSATTP NĂM HỌC 2025-2026

(Kèm theo Kế hoạch số 28/KH-MNVH, ngày 04/9/2025 của Trường Mầm non Việt Hồng)

Tháng	Nội dung kiểm tra, giám sát	Ghi chú
08/2025	<ul style="list-style-type: none"> - Kiểm tra vệ sinh môi trường, các trang thiết bị đồ dùng bán trú để mua sắm, bổ sung. - Hợp đồng cơ sở có nguồn thực phẩm đảm bảo VSATTP. 	
09/2025	<ul style="list-style-type: none"> - Kiểm tra các điều kiện đảm bảo VSATTP ở bếp ăn: Vệ sinh bếp, dụng cụ chế biến, đồ dùng bán trú của học sinh. - Kiểm tra nền nếp bán trú. - Giám sát kiểm thực 3 bước; Lưu mẫu thức ăn. 	
10/2025	<ul style="list-style-type: none"> - Kiểm tra VSATTP: tiếp nhận thực phẩm, qui trình chế biến, vệ sinh dụng cụ, đồ dùng bán trú. - Kiểm tra lưu mẫu thức ăn. - Kiểm tra hồ sơ cá nhân của nhân viên phục vụ. - Kiểm tra đồ dùng của HS ở lớp (SL/HS, ký hiệu, vệ sinh bán trú sạch sẽ) 	
11/2025	<ul style="list-style-type: none"> - Kiểm tra toàn diện bán trú: VSATTP, chăm sóc HS. - Kiểm tra phòng chống dịch bệnh. 	
12/2025	<ul style="list-style-type: none"> - Kiểm tra nền nếp bán trú. - Kiểm tra VSATTP và qui trình chế biến thức ăn. 	
01/2026	<ul style="list-style-type: none"> - Kiểm tra môi trường xung quanh khu vực bán trú. - Kiểm tra thực phẩm và thực đơn trong mùa đông. - Kiểm tra tổng vệ sinh đồ dùng bán trú chuẩn bị nghỉ tết. 	
02/2026	<ul style="list-style-type: none"> - Vệ sinh trường, lớp chuẩn bị nghỉ tết. - Kiểm tra VSATTP, lưu mẫu thức ăn. - Kiểm tra vệ sinh môi trường, bếp ăn, các đồ dùng bán trú và các điều kiện khác sau nghỉ tết. 	
03/2026	<ul style="list-style-type: none"> - Kiểm tra toàn diện bán trú lần 2. - Kiểm tra nguồn cung ứng thực phẩm phòng chống dịch bệnh. - Kiểm tra vệ sinh đồ dùng dụng cụ nấu ăn. 	
04/2026	<ul style="list-style-type: none"> - Tiếp tục kiểm tra vệ sinh môi trường, VSATTP - Triển khai "Tháng hành động về chất lượng VSATTP". 	
05/2026	<ul style="list-style-type: none"> - Kiểm tra kết quả "Tháng hành động về chất lượng VSATTP". - KT vệ sinh và kiểm kê đồ dùng bán trú cuối năm. - Tổng kết công tác VSATTP, chăm sóc sức khỏe học sinh năm học 2025-2026. 	