

Số: 14/KHATTP-MNVH

Hùng An, ngày 03 tháng 9 năm 2025

KẾ HOẠCH

Đảm bảo an toàn thực phẩm, phòng chống ngộ độc thực phẩm trong trường học năm học 2025-2026

Căn cứ Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 02/02/2018 của Chính phủ V/v quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật An toàn thực phẩm;

Căn cứ Nghị định số 115/2018/NĐ-CP ngày 04/9/2018 của Chính phủ quy định xử phạt vi phạm hành chính về an toàn thực phẩm;

Căn cứ Chỉ thị số 17/CT-TTg ngày 13/4/2020 của Thủ Tướng Chính phủ về việc tăng cường trách nhiệm quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm trong tình hình mới;

Căn cứ Quyết định số 1246/QĐ-BYT ngày 31/3/2017 của Bộ Y tế V/v ban hành “Hướng dẫn thực hiện chế độ kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống”;

Căn cứ Thông tư liên tịch số 13/2016/TTLT-BYT-BGDĐT ngày 12/5/2016 của Bộ Y tế và Bộ GD&ĐT quy định về công tác y tế trường học;

Căn cứ vào Kế hoạch thực hiện nhiệm vụ năm học 2025-2026 của Trường Mầm non Việt Hồng. Để đảm bảo tốt công tác vệ sinh an toàn thực phẩm (ATTP), nhà trường xây dựng kế hoạch “Đảm bảo an toàn thực phẩm và phòng chống ngộ độc thực phẩm” năm học 2025-2026 cụ thể như sau:

I. ĐẶC ĐIỂM TÌNH HÌNH CỦA TRƯỜNG

- Tổng số học sinh: 161 học sinh
- + Trong đó: Trẻ ăn bán trú tại trường 130 học sinh
- Tổng số cán bộ giáo viên, nhân viên: 27đ/c Trong đó:
 - + Cán bộ quản lý: 03đ/c
 - + Giáo viên đứng lớp: 19đ/c
 - + Nhân viên: 05 đ/c; Trong đó biên chế 01 nhân viên Kế toán; 02 Nhân viên nuôi dưỡng; 01 bảo vệ, nhân viên vệ sinh 01.
- Cơ sở vật chất: Trường chính có bếp ăn tập thể xây dựng theo hướng chuẩn bếp ăn một chiều. Điểm Việt Hà có bếp ăn, nhà bếp chưa đảm bảo theo quy trình bếp ăn một chiều, nhưng nhà trường vẫn sắp xếp đảm bảo chế biến thức ăn theo đúng quy trình bếp ăn một chiều.



II. NHIỆM VỤ THỰC HIỆN CÔNG TÁC AN TOÀN THỰC PHẨM NĂM HỌC 2025 - 2026.

1. Mục đích, yêu cầu

a. Mục đích

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

Nâng cao nhận thức, kỹ năng thực hành ATTP của người tham gia các hoạt động tổ chức ăn uống tại trường.

Truyền thông, nâng cao kiến thức và thái độ nhận thức của các bậc cha mẹ, học sinh về ATTP.

Cải thiện tình hình ATTP tại trường, lớp, đảm bảo ATTP phục vụ bữa ăn tại trường cho học sinh bán trú.

Tăng cường công tác dự phòng để tránh dịch bệnh lây qua thực phẩm, đường ăn uống tại trường, lớp.

Tăng cường công tác kiểm tra giám sát, không để xảy ra ngộ độc thực phẩm và dịch bệnh.

b. Yêu cầu

100% cán bộ, giáo viên, nhân viên, học sinh ăn bán trú phải thực hiện nghiêm túc các quy định về ATTP, tích cực tham gia tuyên truyền về ATTP trong nhà trường cũng như ngoài xã hội.

2. Nội dung

Tổ chức tuyên truyền, nâng cao nhận thức về công tác ATTP đến CBGVNV trong trường về Pháp lệnh ATTP, Luật an toàn thực phẩm, và các văn bản hướng dẫn của UBND Tỉnh, Huyện, Sở GD&ĐT và TT, Y tế.

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 các nhân viên nấu ăn, các giáo viên phải thực hiện các quy định về ATVSTP trong chế biến thức ăn, chăm sóc học sinh.

Đảm bảo chế độ lưu mẫu thực phẩm 24 giờ.

Thực hiện kiểm tra 3 bước đầy đủ.

Trang bị đầy đủ các dụng cụ, đồ dùng bán trú đầu năm học.

Hợp đồng nguồn cung cấp thực phẩm đảm bảo ATTP.

Y tế trường học thường xuyên triển khai phòng, chống các dịch bệnh trong trường

Đảm bảo vệ sinh môi trường, bếp ăn, công trình vệ sinh để phòng, chống ngộ độc thức ăn.

Có kế hoạch kiểm tra công tác bán trú thường xuyên và định kỳ.

Triển khai “Tháng hành động vì chất lượng ATTP” theo quy định.

3. Biện pháp

Chủ động xây dựng kế hoạch đảm bảo ATTP trong nhà trường, thực hiện có hiệu quả các biện pháp đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, theo dõi và quản lý tốt việc chăm sóc sức khỏe trẻ em.

Tuyên truyền giáo dục vệ sinh an toàn thực phẩm trong CBGVNV qua các buổi họp HĐSP về thực hiện các quy định ATTP, giữ gìn vệ sinh môi trường, phòng chống các dịch bệnh xảy ra ở động vật, gia cầm...

Thực hiện nghiêm túc việc ký hợp đồng thực phẩm với các nhà cung cấp thực phẩm đảm bảo về chất lượng, có tính pháp lý ràng buộc, đảm bảo tuyệt đối ATTP và rõ nguồn gốc xuất xứ. Sử dụng phụ gia thực phẩm an toàn, kiểm soát nguồn nguyên liệu thực phẩm an toàn. Tuyệt đối không sử dụng thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm, phụ gia thực phẩm không rõ nguồn gốc xuất xứ, không đảm bảo ATTP, bị ôi, thiu, mốc hỏng để chế biến thức ăn cho trẻ, không cho trẻ ăn thức ăn chế biến sẵn, thức ăn đông lạnh.

Chỉ đạo giáo viên, nhân viên thường xuyên thực hiện và hướng dẫn trẻ thực hiện tốt các biện pháp vệ sinh cá nhân, vệ sinh ăn uống, vệ sinh môi trường.

Kiểm tra các đồ dùng bán trú đảm bảo chất lượng theo quy định.

Kiểm tra thường xuyên ATTP: bếp ăn, chất lượng thực phẩm dụng cụ chế biến, lưu mẫu thức ăn hàng ngày và các hoạt động chăm sóc học sinh.

Thường xuyên kiểm tra vệ sinh môi trường, nhất là công trình cấp nước, công trình vệ sinh...luôn tạo cảnh quan môi trường sạch, đẹp đảm bảo vệ sinh.

Kiểm tra nhân viên phục vụ việc thực hiện các quy định: quy trình chế biến theo bếp 1 chiều, trang phục nhà bếp, hồ sơ nuôi ăn bán trú, hồ sơ sức khỏe và thực hiện 10 nguyên tắc vàng về ATTP.

Kiểm tra việc lưu mẫu thức ăn hàng ngày về điều kiện lưu mẫu, 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 giao - nhận để phòng tránh ngộ độc thức ăn.

Các dụng cụ chế biến, đồ dùng ăn uống của học sinh phải được VS sạch sẽ.

Giáo dục cho học sinh tích cực tham gia giữ vệ sinh đảm bảo an toàn thực phẩm như: Rửa tay với xà phòng, 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.



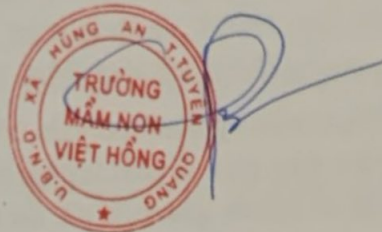
Tổ chức cho 100% giáo viên, nhân viên nấu ăn được tập huấn về công tác đảm bảo an toàn thực phẩm và phòng chống ngộ độc thực phẩm theo quy định. Đồng thời nâng cao ý thức tự học, tự bồi dưỡng kiến thức về ATTP trong đội ngũ cán bộ, giáo viên, nhân viên nhà trường.

Trên đây là Kế hoạch triển khai công tác đảm bảo an toàn thực phẩm, phòng chống ngộ độc thực phẩm của Trường Việt Hồng năm học 2025 - 2026.

Nơi nhận:

- UBND xã;
- Phòng VH-XH;
- Các tổ CM;
- Lưu VT.

HIỆU TRƯỞNG



Lê Thị Mai Phương