

Số: /KH- MNTH

Thanh Nưa, ngày 19 tháng 9 năm 2025

KẾ HOẠCH

Triển khai đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm Phòng, chống ngộ độc thực phẩm năm học 2025 - 2026

Thực hiện Thông tư số 13/2016/TTLT-BYT-BGDĐT ngày 12 tháng 5 năm 2016 của Bộ Y tế, Bộ GD&ĐT về việc quy định hướng dẫn về công tác y tế trường học;

Thực hiện Quyết định 1246/QĐ-BYT ngày 31 tháng 3 năm 2017 của Bộ trưởng Bộ Y tế về việc 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”;

Thực hiện Chỉ thị số 17/CT-TW ngày 21/10/2022 của Ban Bí thư Trung ương Đảng về tăng cường đảm bảo an ninh, an toàn thực phẩm trong tình hình mới;

Căn cứ Quyết định số 231/QĐ-UBND ngày 31 tháng 08 năm 2025 của UBND xã Thanh Nưa về việc thành lập Ban chỉ đạo liên ngành Vệ sinh an toàn thực phẩm xã Thanh Nưa;

Căn cứ Kế hoạch số 55/KH-BCĐ ngày 10 tháng 9 năm 2025 của Ban chỉ đạo ATTP xã Thanh Nưa về việc đảm bảo an toàn thực phẩm trên địa bàn xã Thanh Nưa năm 2025;

Để đảm bảo tốt công tác chăm sóc nuôi dưỡng trẻ trong nhà trường mà nhiệm vụ quan trọng nhất đó là phải đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm trong công tác nuôi dưỡng. Trường Mầm non Thanh Hưng xây dựng và triển khai kế hoạch đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, phòng chống ngộ độc trong nhà trường năm học 2025 – 2026 cụ thể như sau:

I. ĐẶC ĐIỂM TÌNH HÌNH

1. Thuận lợi

- Đội ngũ giáo viên - nhân viên trẻ, có trình độ chuyên môn nghiệp vụ. Đội ngũ nhân viên nuôi dưỡng và CB – GV – NV đã được tập huấn về kiến thức vệ sinh an toàn thực phẩm, phòng chống ngộ độc thực phẩm trong nhà trường.

- Bếp ăn được xây dựng theo đúng quy trình bếp ăn 1 chiều, có đầy đủ đồ dụng, dụng cụ trang thiết bị phục vụ cho công tác sơ chế biến thực phẩm.

- Nhà trường ký hợp đồng với các nhà cung ứng lương thực thực phẩm cho nhà trường. Đơn vị cung ứng có giấy phép kinh doanh và vệ sinh ATTP theo quy định. Được sự thống nhất của hội đồng nhà trường, hội cha mẹ học sinh về lựa chọn các đơn vị cung ứng.

- Thực đơn ăn hàng ngày được xây dựng đảm bảo về hàm lượng, thành phần dinh dưỡng đáp ứng nhu cầu cho trẻ.

2. Khó khăn

- Nhân viên nuôi dưỡng là lao động hợp đồng ngắn hạn.
- Trường có 3 điểm trường xa trung tâm.

II. MỤC ĐÍCH, YÊU CẦU

1. Mục đích

- Nâng cao kiến thức và thực hành về ATTP cho Ban giám hiệu, người quản lý bếp ăn bán trú, người trực tiếp sơ chế, chế biến thực phẩm, giáo viên, nhân viên, phụ huynh học sinh.

- Thực hiện đúng quy trình bếp ăn 1 chiều theo quy định.
- Đảm bảo tốt được công tác VSATTP trong trường học, không để xảy ra ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua đường thực phẩm.

- Cán bộ, giáo viên, nhân viên và học sinh phải thực hiện nghiêm túc các quy định về VSATTP, tham gia các buổi truyền thông về VSATTP.

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

- Có kế hoạch phòng chống và phương án xử lý kịp thời khi xảy ra tình huống ngộ độc thực phẩm tại nhà trường.

2. Yêu cầu

- Thông tin, báo cáo kịp thời: Báo cáo tình hình ngộ độc cho quản lý các cấp để có biện pháp xử lý kịp thời.

- Xử lý tốt sơ cấp cứu tại trường

- Xử lý di chuyển những học sinh bị ngộ độc đến cơ sở y tế gần nhất.

- Xử lý duy trì, ổn định nề nếp hoạt động của nhà trường

- Nắm chắc danh sách học sinh: Những học sinh có mặt tại trường, học sinh bị ngộ độc chuyển đến từng bệnh viện. Cung cấp thông tin chính xác kịp thời cho gia đình học sinh về con em họ.

- Phối hợp kịp thời nguyên nhân gây ra ngộ độc.

III. NỘI DUNG VÀ GIẢI PHÁP THỰC HIỆN

1. Công tác chỉ đạo thực hiện

- Thành lập ban chỉ đạo phòng, chống ngộ độc thực phẩm, thành lập tổ kiểm tra 3 bước và giám sát ATTP, phân công nhiệm vụ cụ thể cho từng thành viên.

- Xây dựng kế hoạch phòng, chống ngộ độc thực phẩm trong Nhà trường.

2. Công tác thông tin, tuyên truyền

- Tăng cường công tác tuyên truyền GDSK phòng , chống ngộ độc thực phẩm cho CB-GV-NV-PH và HS. Hướng dẫn HS rửa tay bằng xà phòng dưới vòi

nước chảy-sạch, tổ chức các hoạt động chuyên đề tìm hiểu kiến thức VSATTP, phòng chống bệnh lây qua đường tiêu hóa.

- Tổ chức tập huấn kiến thức ATTP cho BGH, người quản lý bếp ăn bán trú, người trực tiếp sơ chế, chế biến thực phẩm; giáo viên, nhân viên 1 lần /1 năm; Tuyên truyền phổ biến luật ATTP và các quy định vệ sinh ATTP; Phổ biến các kiến thức ATTP, cách lựa chọn thực phẩm, các quy định của hồ sơ cung cấp thực phẩm, giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP, cam kết ATTP,...

- CB-GV-NV tuyên truyền tới 100 % phụ huynh không cho con ăn quà vặt và không cho trẻ ăn thức ăn không rõ nguồn gốc.

3.Các quy định về an toàn thực phẩm

- Bếp ăn phải đảm bảo đủ các điều kiện địa điểm, CSVC, khu vực bếp, khu vực ăn uống, trang thiết bị dụng cụ: Sơ chế, chế biến, bảo quản thực phẩm và trang thiết bị phòng chống côn trùng và động vật gây hại.

- 100 % BGH, người quản lý bếp ăn, người sơ chế, chế biến, giáo viên tổ chức cho trẻ ăn được khám sức khỏe định kỳ; bồi dưỡng kiến thức về an toàn thực phẩm 1 năm/1 lần và có xác nhận tập huấn kiến thức về ATTP của Hiệu trưởng.

- 100 % BGH, người quản lý bếp ăn, người sơ chế, chế biến, giáo viên ký cam kết đảm bảo ATTP; Niêm yết công khai bản cam kết trách nhiệm tại Nhà trường.

- Phối kết hợp với đơn vị y tế tets nhanh kiểm tra ATTP có lưu biên bản.

- Niêm yết công khai nguồn gốc nguyên liệu thực phẩm.

4. Công tác phòng chống ngộ độc thực phẩm

- Thực hiện các biện pháp phòng ngừa, ngăn chặn sự cố về ATTP. Truy xuất nguồn gốc gây ra ngộ độc thực phẩm.

- Lấy mẫu thức ăn xét nghiệm khi cần thiết

- Nhân viên bếp ăn đeo khẩu trang trong suốt thời gian phụ vụ tại Nhà trường. Không để những người bị bệnh truyền nhiễm, ho, sốt, cúm làm việc tại Nhà trường.

- Bố trí khu vực bồn rửa tay, nước sát khuẩn tại cửa ra vào

5. Đảm bảo ATTP tại khu vực xung quanh trường học

- Không để tình trạng bán hàng rong tại xung quanh cổng trường

6. Công tác tổ chức kiểm tra giám sát:

- Kiểm tra công tác chăm sóc trẻ của các lớp về chế độ ăn , ngủ của trẻ.

- Kiểm tra thường xuyên VSATTP: Vệ sinh khu vực nhà bếp, chất lượng thực phẩm, dụng cụ chế biến, lưu mẫu thức ăn hàng ngày và các hoạt động chăm sóc, nuôi dưỡng học sinh.

- Hợp đồng với các cửa hàng, các cơ sở sản xuất có uy tín để cung ứng nguồn thực phẩm đảm bảo chất lượng VSATTP.

- Kiểm tra vệ sinh cảnh quan môi trường, tạo cảnh quan môi trường luôn sáng, xanh, sạch, đẹp luôn đảm bảo vệ sinh. Có dụng cụ thu gom rác thải hợp vệ sinh mỗi lớp có một thùng đựng rác có nắp đậy theo quy định hết giờ phải xử lý rác.

- Kiểm tra nhân viên nuôi dưỡng việc thực hiện các quy định: Chứng chỉ nghề nấu ăn, khám sức khỏe định kỳ, trang phục nhà bếp, quy trình chế biến, hồ sơ sổ sách lưu mẫu thực phẩm và thực hiện 10 nguyên tắc vàng trong chế biến về VSATTP.

- Kiểm tra công tác giáo dục vệ sinh cá nhân, vệ sinh môi trường cho trẻ. Rửa tay trước khi ăn.

- Kiểm tra việc lưu mẫu thực phẩm ăn hàng ngày về số lượng chất lượng các món ăn trong ngày.

- Kiểm tra việc sử dụng nguồn nước và các công trình thoát nước để xử lý kịp thời

- Kiểm tra chất lượng thực phẩm trước khi giao nhận thực phẩm để phòng tránh ngộ độc thức ăn.

- Các dụng cụ chế biến đồ dùng ăn uống của học sinh phải được vệ sinh vô trùng bằng nước sôi trước khi cho trẻ ăn.

- Giáo dục học sinh ý thức được giữ vệ sinh cá nhân, môi trường sạch sẽ.

- Phối hợp với trạm Y tế xã, phụ huynh học sinh các ban ngành đoàn thể trong công tác đảm bảo VSATTP trong nhà trường.

IV. TỔ CHỨC THỰC HIỆN

1. Ban giám hiệu nhà trường

- Chịu trách nhiệm chung, chỉ đạo phân công công việc cho từng bộ phận.

- Triển khai các văn bản chỉ đạo của các cấp về vệ sinh ATTP trong nhà trường.

- Đảm bảo cơ sở, vật chất, trang thiết bị, dụng cụ trong công tác sơ, chế biến thực phẩm

- Kiểm tra giám sát chung mọi công việc

2. Trạm Y tế xã Thanh Hưng

- Kiểm tra, giám sát quy trình vệ sinh của bếp ăn tập thể thường niên.

- Thực hiện sơ, cấp cứu khi có ngộ độc xảy ra.

- Truyền thông về vấn đề VSATTP.

3. Nhân viên y tế trường

- Tham mưu xây dựng kế hoạch phương án phòng, chống ngộ độc thực phẩm, vệ sinh an toàn thực phẩm trong nhà trường.
- Tham mưu Ban giám hiệu nhà trường xây dựng thực đơn ăn hàng ngày cho trẻ đảm bảo khẩu phần và chất dinh dưỡng.
- Đôn đốc, giám sát công tác vệ sinh lớp học, vệ sinh môi trường, nhà bếp, khu vực vệ sinh của trẻ, khu vực rửa tay.
- Thực hiện kiểm tra kiểm thực 3 bước an toàn thực phẩm, lưu mẫu thức ăn hàng ngày theo quy định. Có sổ ghi chép hàng ngày. Mẫu lưu đối với chất rắn lưu 100g, chất lỏng lưu 150ml. Dán nghiêm phong mẫu lưu.

4. Giáo viên chủ nhiệm và nhân viên nuôi dưỡng

*** Đối với GVCN**

- Phối hợp với nhân viên y tế trong triển khai hoạt động công tác chăm sóc giáo dục trẻ, cân, đo chiều cao cho trẻ.
- Phối hợp và thực hiện tốt trong công tác truyền thông vệ sinh phòng chống dịch bệnh.
- Quản lý chăm sóc trẻ. Hướng dẫn trẻ đi vệ sinh đúng nơi quy định, rửa tay trước và sau khi ăn, vệ sinh cá nhân trẻ.
- Quan tâm sát sao đến học sinh
- Thực hiện các nội dung truyền thông giáo dục sức khỏe cho học sinh.
- Thực hiện nghiêm túc các quy định chính sách

*** Đối với nhân viên nuôi dưỡng**

- Khám sức khỏe hàng năm, có giấy chứng nhận sức khỏe tốt. Được tham gia tập huấn kiến thức công tác an toàn vệ sinh thực phẩm
- Thực hiện đảm bảo vệ sinh trong quy trình sơ, chế biến thực phẩm theo nguyên tắc bếp một chiều, mười nguyên tắc vàng trong chế biến.
- Đảm bảo đầy đủ trang bị vật tư, tư trang cá nhân khi tham gia chế biến thức ăn cho trẻ.

Trên đây là kế hoạch triển khai đảm bảo công tác vệ sinh an toàn thực phẩm trong năm học 2025 -2026 của trường Mầm non Thanh Hưng ./.

Nơi nhận:

- UBND xã (b/c);
- Lưu VT.

HIỆU TRƯỞNG

Nguyễn Thị Nga

KẾ HOẠCH
TRIỂN KHAI VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM HÀNG THÁNG
Năm học: 2025 - 2026

Tháng	Nội dung công việc	Điều chỉnh -bổ xung
9/2025	- Xây dựng thực đơn - Kiểm tra phòng công tác vệ sinh chống dịch bệnh - Kiểm tra vệ sinh khu vực nhà bếp trang thiết bị đồ dùng chế biến - Hợp đồng thực phẩm - Mở lớp tập huấn kiến thức vệ sinh an toàn thực phẩm tại trường. - Kiểm tra các điều kiện đảm bảo VSATTP ở bếp ăn: Vệ sinh đồ dùng , dụng cụ chế biến, đồ dùng ăn uống của học sinh - Kiểm tra việc sử lý và thu gom rác thải - Lưu mẫu thức ăn hàng ngày đảm bảo số lượng, chất lượng mẫu - Chuẩn bị mọi điều kiện cho công tác kiểm tra VSATTP của các cấp	
10/2025	- Kiểm tra VSATTP: Quy trình vận hành bếp một chiều, tiếp nhận thực phẩm, quy trình chế biến, vệ sinh dụng cụ, đồ dùng nấu ăn. - Lưu mẫu thức ăn hàng ngày đảm bảo số lượng, chất lượng mẫu - Kiểm tra công tác vệ sinh cá nhân của nhân viên nuôi dưỡng khi tham gia chế biến thực phẩm. - Kiểm tra đồ dùng để uống của học sinh	
11/2025	- Kiểm tra quy trình rửa tay của học sinh - Kiểm tra phòng công tác vệ sinh chống dịch bệnh - Kiểm tra thực hiện thực đơn - Kiểm tra công tác vệ sinh cá nhân của nhân viên nuôi dưỡng khi tham gia chế biến thực phẩm. - Kiểm tra các điều kiện đảm bảo VSATTP ở bếp ăn: Vệ sinh đồ dùng , dụng cụ chế biến, đồ dùng ăn uống của học sinh - Lưu mẫu thức ăn hàng ngày đảm bảo số lượng, chất lượng mẫu - Kiểm tra VSATTP và quy trình chế biến thức ăn	
12/2025	- Kiểm tra toàn diện công tác bán trú của học sinh - Kiểm tra phòng công tác vệ sinh chống dịch bệnh - Kiểm tra công tác vệ sinh cá nhân của nhân viên nuôi dưỡng khi tham gia chế biến thực phẩm. - Kiểm tra các điều kiện đảm bảo VSATTP ở bếp ăn: Vệ sinh đồ dùng , dụng cụ chế biến, đồ dùng ăn uống của học sinh - Lưu mẫu thức ăn hàng ngày đảm bảo số lượng, chất lượng mẫu	
1/2026	- Kiểm tra nề nếp vệ sinh của trẻ	

	- Kiểm tra phòng công tác vệ sinh chống dịch bệnh - Kiểm tra công tác vệ sinh cá nhân của nhân viên nuôi dưỡng khi tham gia chế biến thực phẩm. - Kiểm tra các điều kiện đảm bảo VSATTP ở bếp ăn: Vệ sinh đồ dùng , dụng cụ chế biến, đồ dùng ăn uống của học sinh - Lưu mẫu thức ăn hàng ngày đảm bảo số lượng, chất lượng mẫu - Kiểm tra việc thực hiện kế hoạch vệ sinh các lớp - Kiểm tra cảnh quan môi trường	
2/2026	- Kiểm tra vệ sinh môi trường, bếp ăn, thực phẩm. - Kiểm tra phòng công tác vệ sinh chống dịch bệnh Covid - 19 - Kiểm tra công tác vệ sinh cá nhân của nhân viên nuôi dưỡng khi tham gia chế biến thực phẩm. - Kiểm tra các điều kiện đảm bảo VSATTP ở bếp ăn: Vệ sinh đồ dùng , dụng cụ chế biến, đồ dùng ăn uống của học sinh - Lưu mẫu thức ăn hàng ngày đảm bảo số lượng, chất lượng mẫu	
3/2026	- Kiểm tra công tác bán trú - Kiểm tra phòng công tác vệ sinh chống dịch bệnh - Kiểm tra công tác vệ sinh cá nhân của nhân viên nuôi dưỡng khi tham gia chế biến thực phẩm. - Kiểm tra các điều kiện đảm bảo VSATTP ở bếp ăn: Vệ sinh đồ dùng , dụng cụ chế biến, đồ dùng ăn uống của học sinh - Lưu mẫu thức ăn hàng ngày đảm bảo số lượng, chất lượng mẫu	
4/2026	- Kiểm tra vệ sinh môi trường, VSATTP - Kiểm tra phòng công tác vệ sinh chống dịch bệnh - Kiểm tra công tác vệ sinh cá nhân của nhân viên nuôi dưỡng khi tham gia chế biến thực phẩm. - Kiểm tra các điều kiện đảm bảo VSATTP ở bếp ăn: Vệ sinh đồ dùng , dụng cụ chế biến, đồ dùng ăn uống của học sinh - Lưu mẫu thức ăn hàng ngày đảm bảo số lượng, chất lượng mẫu - Triển khai “Tháng hành động về chất lượng VSATTP” với chủ đề “ An toàn thực phẩm bếp ăn tập thể” - Chuẩn bị mọi điều kiện cho công tác kiểm tra VSATTP của các cấp	
5/2026	- Kiểm tra công tác vệ sinh cá nhân của nhân viên nuôi dưỡng khi tham gia chế biến thực phẩm. - Kiểm tra phòng công tác vệ sinh chống dịch bệnh - Lưu mẫu thức ăn hàng ngày đảm bảo số lượng, chất lượng mẫu - Kiểm tra các điều kiện đảm bảo VSATTP ở bếp ăn: Vệ sinh đồ dùng , dụng cụ chế biến, đồ dùng ăn uống của học sinh	

	- Triển khai “Tháng hành động về chất lượng VSATTP” với chủ đề “An toàn thực phẩm bếp ăn tập thể” - Báo cáo công tác vệ sinh an toàn thực phẩm trong nhà trường.	
--	---	--