

Số: /KH-MN

Bảo Hà, ngày tháng 8 năm 2025

KẾ HOẠCH

Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm trong trường học Năm học 2025 - 2026

Căn cứ Thông tư số 08/2008/TTLT-BYT-BGDĐT, ngày 08/7/2008, Thông tư Liên tịch của Bộ Y tế - Bộ Giáo dục và Đào tạo về việc Hướng dẫn công tác bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm trong các cơ sở mầm non;

Căn cứ Quyết định số 1246/QĐ_BYT ngày 31 tháng 3 năm 2017 của 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”;

Căn cứ tình hình thực tế của địa phương và đội ngũ cán bộ giáo viên nhân viên và học sinh của nhà trường,

Trường mầm non số 1 Kim Sơn xây dựng kế hoạch và triển khai tổ chức thực hiện công tác đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm năm học 2025 - 2026 như sau:

I. MỤC ĐÍCH - YÊU CẦU

Nâng cao nhận thức, trách nhiệm cho đội ngũ cán bộ, giáo viên, nhân viên trong nhà trường về vị trí, tầm quan trọng của công tác đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm trong trường học.

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

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

II. NỘI DUNG

Tổ chức tuyên truyền, nâng cao nhận thức về công tác VSATTP đến CB, GV, NV trong trường về “Pháp lệnh VSATTP”, “Luật An toàn thực phẩm”, và các văn bản hướng dẫn của UBND xã, Sở GD&ĐT và Y tế;

Giáo dục cho trẻ có thói quen vệ sinh trong ăn uống thông qua các hoạt động giáo dục hàng ngày ở trường;

Đảm bảo nuôi dưỡng và chăm sóc phải thực hiện các quy định về VSATTP trong chế biến thức ăn, chăm sóc trẻ;

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;

Hợp đồng nguồn cung cấp thực phẩm đảm bảo VSATTP;

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

III. BIỆN PHÁP

**** Công tác tuyên truyền***

Nhà trường tổ chức tuyên truyền tới CBQL, GV, NV các hệ thống văn bản về VSATTP: Luật an toàn thực phẩm, các Nghị định về hướng dẫn thực hiện Luật an toàn thực phẩm....

Tuyên truyền, giáo dục nâng cao nhận thức, trách nhiệm của CBQL, GV, NV nhà trường, học sinh và cha mẹ học sinh về việc bảo đảm vệ sinh, an toàn thực phẩm, phòng chống các dịch bệnh lây truyền qua thực phẩm và ngộ độc thực phẩm.

Tuyên truyền, giáo dục cho cha mẹ học sinh và trẻ về tầm quan trọng của VSATTP, vệ sinh cá nhân (rửa tay trước khi ăn), không ăn quà vặt không rõ nguồn gốc.

Thường xuyên cập nhật các kiến thức cơ bản về chế biến thực phẩm an toàn, phòng chống ngộ độc thực phẩm cho những người tham gia vào bếp ăn tại nhà trường cho đội ngũ CBQL, GV, NV trong nhà trường.

**** Công tác chỉ đạo, kiểm tra, giám sát***

Nhà trường đã thực hiện ký hợp đồng với nhà cung cấp thực phẩm có đủ điều kiện về vệ sinh an toàn thực phẩm, có giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm để cung cấp thực phẩm nấu ăn hàng ngày cho học sinh.

Thường xuyên kiểm soát chặt chẽ nguồn gốc thực phẩm và các khâu: chế biến, bảo quản, vận chuyển thực phẩm; ký cam kết bảo đảm an toàn thực phẩm đồng thời phân công cán bộ, nhân viên theo dõi hàng ngày việc tiếp nhận thực phẩm, và kiểm thực 3 bước (kiểm tra trước khi chế biến thức ăn, kiểm tra trong quá trình chế biến thức ăn và kiểm tra trước khi ăn), lưu mẫu thức ăn theo đúng quy định.

Trong quá trình chế biến thức ăn, thực phẩm được phân loại và bảo quản riêng biệt, tránh lây nhiễm chéo giữa thực phẩm sống và thực phẩm chín. Các dụng cụ chế biến thực phẩm, bao gồm dao, thớt... luôn được rửa sạch và khử trùng định kỳ. Sử dụng dụng cụ riêng biệt cho thực phẩm sống và thực phẩm chín.

Nhà trường chỉ đạo các lớp học thường xuyên vệ sinh sạch sẽ khu vực lớp học và xung quanh trường luôn sạch, đảm bảo vệ sinh. Đồ dùng đồ chơi luôn được vệ sinh và sát trùng định kỳ. Thực hiện phân loại và xử lý rác thải đúng cách. Trang bị thùng rác có nắp đậy và thu gom rác thải định kỳ để tránh ô nhiễm môi trường xung quanh.

Vệ sinh môi trường xung quanh khu vực bếp ăn, khu vực chế biến thực phẩm, bao gồm sàn nhà, bàn ghế, và các bề mặt tiếp xúc với thực phẩm được vệ sinh sạch sẽ hàng ngày, khơi thông hệ thống thoát nước, tránh nước bị ú đọng gây mất vệ sinh và giảm nguy cơ phát sinh dịch bệnh. Sử dụng các dung dịch tẩy rửa và khử trùng để làm sạch các bề mặt.

Tổ chức cho ngũ nhân viên nhà bếp tập huấn kiến thức về vệ sinh ATTP và được khám sức khỏe định kỳ; khi mắc các bệnh về da hoặc sức khỏe không ổn định thì báo cho Ban giám hiệu để xử lý kịp thời.

Chỉ đạo nhân viên cấp dưỡng định kỳ sát khuẩn các dụng cụ chế biến, dụng cụ ăn uống của trẻ bằng nước đun sôi hoặc dung dịch sát khuẩn. Thực hiện tốt 10 nguyên tắc vàng trong chế biến thực phẩm.

Nhà trường chỉ đạo các lớp học thường xuyên vệ sinh sạch sẽ khu vực lớp học và xung quanh trường luôn sạch, đảm bảo vệ sinh; tăng cường công tác vệ sinh cho cá nhân trẻ, theo dõi sức khỏe của trẻ... Đồ dùng đồ chơi luôn được vệ sinh và sát trùng định kỳ. Thực hiện phân loại và xử lý rác thải đúng cách. Trang bị thùng rác có nắp đậy và thu gom rác thải định kỳ để tránh ô nhiễm môi trường xung quanh.

Thường xuyên kiểm tra, giám sát nhân viên cấp dưỡng về việc thực hiện các quy định: quy trình chế biến theo bếp 1 chiều, trang phục nhà bếp, HSSS, hồ sơ sức khỏe, thực hiện lưu mẫu hàng ngày...

Tổ chức các đợt kiểm tra thực hiện các quy định về VSATTP trong năm học: kiểm tra công tác chăm sóc qua nhiệm vụ công việc theo quy định, chuẩn bị cho trẻ ăn, thực hiện cho trẻ rửa tay trước khi ăn, đeo khẩu trang khi chia thức ăn cho trẻ; việc giao nhận thực phẩm và quá trình sơ chế, chế biến thực phẩm nấu ăn cho học sinh...

Tổ chức các hoạt động giáo dục có lồng ghép VSATTP cho trẻ thông qua các hoạt động; giáo dục cho trẻ tích cực tham gia giữ vệ sinh 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.

Đưa kiến thức về dinh dưỡng, vệ sinh ATTP lồng ghép tuyên truyền cho các bậc cha mẹ thông qua trang zalo của lớp, trang facebook, trang web của nhà trường... để phụ huynh học sinh cùng có trách nhiệm quan tâm đến sức khỏe của trẻ.

IV. TỔ CHỨC THỰC HIỆN

1. Ban giám hiệu

Xây dựng kế hoạch và triển khai tới toàn thể CBQL, GV, NV trong nhà trường.

Thực hiện kiểm tra, giám sát công tác VSATTP trong trường học.

Tổng kết, đánh giá công tác VSATTP và báo cáo cấp trên khi có yêu cầu.

2. Đối với tổ chuyên môn, giáo viên

Thường xuyên giám sát, nhắc nhở các thành viên trong tổ thực hiện tốt các quy định về VSATTP.

Thực hiện nghiêm túc các quy định về VSATTP tại trường học.

Tổ chức lồng ghép hoạt động VSATTP cho trẻ thông qua các hoạt động giáo dục hàng ngày.

Thường xuyên vệ sinh lớp học, vệ sinh đồ dùng, đồ chơi sạch sẽ.

Làm tốt công tác tuyên truyền VSATTP cho cha mẹ trẻ và phụ huynh học sinh.

3. Đối với nhân viên cấp dưỡng

Thực hiện nghiêm túc các quy định về VSATTP trong quá trình chế biến thức ăn cho trẻ tại trường học.

Vệ sinh đồ dùng ăn uống của trẻ, đồ dùng thiết bị nấu ăn và vệ sinh sạch sẽ khu vực bếp ăn thường xuyên và định kỳ.

Báo cáo kịp thời cho BGH và người phụ trách bán trú nếu phát hiện thực phẩm có dấu hiệu hư hỏng.

Trên đây là kế hoạch đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm trường mầm non số 1 Kim Sơn năm học 2025-2026 .

Nơi nhận:

- BGH nhà trường;
- TCM, GV, NV;
- Lưu: VT.

**KT. HIỆU TRƯỞNG
PHÓ HIỆU TRƯỞNG**

Hoàng Văn Lực