

KẾ HOẠCH

Phòng, chống ngộ độc thực phẩm trong nhà trường.

Năm học 2025 - 2026

Căn cứ thông tư 52/2020/TT-BGDĐT ngày 31 tháng 12 năm 2020 về việc ban hành Điều lệ trường mầm non;

Căn cứ Công văn số 4828/BGDĐT-GDMN ngày 15/8/2025 của Bộ Giáo dục và Đào tạo về việc hướng dẫn thực hiện nhiệm vụ Giáo dục mầm non năm học 2025 - 2026;

Căn cứ Quyết định số 4400/QĐ-UBND ngày 26/8/2025 của UBND thành phố Hà Nội về việc ban hành khung thời gian kế hoạch năm học 2025 – 2026 đối với giáo dục mầm non, giáo dục phổ thông và giáo dục thường xuyên trên địa bàn thành phố Hà Nội;

Căn cứ Công văn số 3465/SGDDĐT-GDMN ngày 0-3/9/2025 của Sở Giáo dục và Đào tạo Hà Nội về việc hướng dẫn thực hiện nhiệm vụ Giáo dục mầm non (GDMN) năm học 2025-2026;

Căn cứ Công văn số 3471/SGDDĐT-GDMN ngày 03/9/2025 của Sở Giáo dục và Đào tạo Hà Nội về việc hướng dẫn thực hiện quy chế chuyên môn cấp học mầm non thành phố Hà Nội.

Căn cứ Kế hoạch số 38/KH-MNHTT, ngày 04/9/2025 của Trường mầm non Hoa Thủy Tiên về thực hiện nhiệm vụ năm học 2025- 2026;

Căn cứ Kế hoạch số 45/KH-MNHTT ngày 08/9/2025 của Trường mầm non Hoa Thủy Tiên về triển khai công tác đảm bảo Vệ sinh an toàn thực phẩm, năm học 2025 - 2026;

Trường mầm non Hoa Thủy Tiên xây dựng Kế hoạch phòng chống ngộ độc thực phẩm trong trường năm học 2025- 2026 cụ thể như sau:

I. MỤC ĐÍCH, YÊU CẦU

- Nâng cao nhận thức, kỹ năng thực hành vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Nâng cao kiến thức và thái độ của các bậc cha mẹ học sinh về công tác vệ sinh an toàn thực phẩm trong trường mầm non.
- Tăng cường công tác dự phòng để tránh dịch bệnh lây qua thực phẩm và đường ăn uống
- Tăng cường giám sát và không để xảy ra ngộ độc thực phẩm trong trường mầm non. Việc phòng chống ngộ độc thực phẩm trong nhà trường là

nhiệm vụ quan trọng nhằm đảm bảo sức khỏe cho học sinh, đảm bảo tốt cho hoạt động dạy và hoạt động chăm sóc nuôi dưỡng trong nhà trường.

1. Ngộ độc thực phẩm được gây ra bởi:

- Các thức ăn, nước uống có chứa chất độc bị nhiễm khuẩn.
- Các dụng cụ dùng trong chế biến, sử dụng không đảm bảo vệ sinh
- Môi trường sinh hoạt bị ô nhiễm.

2. Nguồn thực phẩm.

- Nước uống gây ngộ độc thực phẩm.
- Nguồn thực phẩm cung cấp cho bữa ăn bán trú không bảo đảm vệ sinh, bị nhiễm khuẩn.

II. TỔ CHỨC THỰC HIỆN

- Nhà trường tổ chức tập huấn cho toàn bộ CBGVNV toàn trường về công tác bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm trong trường mầm non.
- Đảm bảo 100% giáo viên, nhân viên tập huấn có kỹ năng thuần thực xử lý tình huống nhanh nhẹn, đúng quy định.

1. Công tác chỉ đạo thực hiện

- Nhà trường đã ký hợp đồng thực phẩm với các đơn vị đã được UBND phường Việt Hưng kiểm tra và xác nhận có đủ điều kiện cung cấp thực phẩm cho các đơn vị trường học trên địa bàn phường Việt Hưng

- Hàng ngày khi giao nhận thực phẩm tại bếp, thực phẩm phải đảm bảo yêu cầu: Nguồn thực phẩm phải có nguồn gốc rõ ràng, phải tươi, nguyên không dập nát và đảm bảo an toàn vệ sinh.

- Kiên quyết loại bỏ các nguồn thực phẩm rau củ quả, thịt động vật không đạt yêu cầu, có dấu hiệu hư hỏng.

- Phải có biện pháp xử lý, sơ chế rau củ quả đúng quy định (ngâm rửa rau bằng nước muối, nước sôi)

- Người không có nhiệm vụ, không được vào trong phòng nấu ăn.
- Có thùng rác hợp vệ sinh, có nắp đậy.
- Giáo viên thường xuyên nhắc nhở cho trẻ rửa tay sạch đúng cách trước khi ăn và sau khi đi vệ sinh

- Đảm bảo ăn chín, uống sôi.

- Hàng ngày lau sàn nhà, tay nắm cửa, bàn, ghế, ngâm rửa đồ dùng, đồ chơi bằng xà phòng, dung dịch khử khuẩn

- Chế biến thức ăn theo quy trình bếp 1 chiều, thực hiện đúng vị trí phân công trong dây chuyền.

- Bát, đĩa, dụng cụ nấu ăn, chia ăn, đựng thức ăn của trẻ phải được ngâm, rửa đúng quy trình, và tráng nước sôi đảm bảo vệ sinh.

- Lưu mẫu thức ăn trong dụng cụ đảm bảo và lưu mẫu trong tủ lạnh đủ 24 giờ đồng hồ. Nhiệt độ tủ lưu từ 5-8 độ C.

- Nghiêm túc thực hiện kiểm thực 3 bước.

TF
MÃ
JAT

- Khi tổ chức ăn cho trẻ phải đảm bảo các yêu cầu vệ sinh như sau: Nơi tổ chức bữa ăn cho trẻ đảm bảo vệ sinh, lau bàn ăn của trẻ, sàn nhà sạch sẽ, có đĩa đựng cơm rơi, khăn lau tay cho trẻ. Trẻ rửa tay trước khi ngồi bàn ăn, rửa mặt trước khi ăn, lau miệng, uống nước, súc miệng nước muối khi ăn xong.

- Thường xuyên thực hiện vệ sinh, lau dọn, mở cửa sổ hàng ngày khi xuất kho ở kho thực phẩm, kho thực phẩm không để ẩm mốc, thực phẩm phải để trong tủ kính, đảm bảo còn hạn sử dụng.

- 100% nhân viên nuôi dưỡng được khám sức khỏe định kỳ.

- Tăng cường công tác kiểm tra vệ sinh an toàn thực phẩm trong nhà trường

- Chỉ đạo Nhân viên nuôi dưỡng thực hiện tốt 10 nguyên tắc vàng trong chế biến thực phẩm:

1/ Chọn thực phẩm tươi sạch.

2/ Thực hiện "ăn chín, uống sôi"; ngâm kỹ, rửa sạch rau quả khi ăn sống.

3/ Thức ăn sống, chín phải để riêng; không dùng lẫn dụng cụ chế biến.

4/ Giữ dụng cụ, nơi chế biến luôn khô sạch.

5/ Rửa tay trước khi chế biến và trước khi ăn.

6/ Chế biến thức ăn bằng nước sạch.

7/ Che đậy, bảo quản cẩn thận thức ăn đã nấu chín.

8/ Ăn ngay thức ăn khi vừa nấu xong.

9/ Đun kỹ thức ăn trước khi dùng lại.

10/ Không ăn thức ăn ôi thiu

2. Công tác tuyên truyền

- Tuyên truyền đến các bậc phụ huynh về kiến thức vệ sinh an toàn thực phẩm, cách nhận biết và một số các biện pháp xử lý ngộ độc thực phẩm.

- Tuyên truyền tới phụ huynh học sinh thông qua trang Web, facebook của trường, qua zalo của lớp, qua bảng tuyên truyền tại cửa lớp, qua loa đài,...

- Tuyên truyền đến các bậc phụ huynh thực hiện 10 nguyên tắc vàng trong chế biến thực phẩm.

Trên đây là Kế hoạch phòng chống ngộ độc thực phẩm của trường mầm non Hoa Thủy Tiên năm học 2025- 2026, đề nghị toàn thể cán bộ, giáo viên, nhân viên nghiêm túc thực hiện./.

Nơi nhận:

- Tổ bếp; Các lớp;
- Lưu: VT (02)

HIỆU TRƯỞNG



TRƯỜNG
MẦM NON
HOA THỦY TIÊN

Nguyễn Thị Thu Trang

