

Số: 47/KH-MNTA

Việt Hưng, ngày 12 tháng 9 năm 2025

KẾ HOẠCH
Triển khai công tác đảm bảo ATTP
Năm học 2025 - 2026

Căn cứ Thông tư Liên tịch của Bộ Y tế - Bộ Giáo dục và Đào tạo (số 08/2008/TTLT-BYT –BGDĐT ngày 08 tháng 7 năm 2008) Về việc "Hướng dẫn công tác bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm trong các cơ sở giáo dục";

Căn cứ nghị định 15/2018/NĐ-CP ngày 02/02/2018 Quy định chi tiết thi hành một số điều của luật an toàn thực phẩm;

Căn cứ nghị định 155/NĐ-CP Quy định về chuyên môn, điều kiện cơ sở vật chất đảm bảo công tác VSATTP;

Căn cứ Quyết định 28/2022/QĐ-UBND ngày 24/6/2022 của UBND TP Hà Nội quy định phân công trách nhiệm quản lý về ATTP trên địa bàn thành phố; Chỉ thị số 17-CT-TW ngày 21/10/2022 của Ban Bí thư về tăng cường đảm bảo an ninh, ATTP trong tình hình mới; Công điện số 44/CĐ-TTg ngày 03/5/2024 của Thủ tướng Chính phủ về ngăn ngừa, xử lý ngộ độc thực phẩm; Công văn số 2487/BYT-ATTP ngày 11/5/2024 của Bộ Y tế về ngăn ngừa, xử lý ngộ độc thực phẩm; Thông báo số 684/TB-BYT ngày 04/6/2024 của Bộ Y tế tại Hội nghị trực tuyến tăng cường công tác bảo đảm an toàn và phòng chống ngộ độc thực phẩm.

Căn cứ vào Công văn số 10389/VP-KNVX ngày 07/7/2025 về việc công tác chuẩn bị bữa ăn bán trú cho học sinh tại các trường học trên địa bàn Thành Phố năm học 2025-2026;

Căn cứ vào Công văn số 427/TB-VP ngày 12/7/2025 Thông báo Kết luận của Phó chủ tịch UBND Thành Phố Vũ Thị Thu Hà tại cuộc họp triển khai về việc công tác tổ chức tại các trường học công lập trên địa bàn Thành Phố năm học 2025-2026;

Căn cứ công văn số 141/TB -UBND ngày 27/8/2025 của UBND phường Việt Hưng về danh sách lựa chọn các đơn vị đủ năng lực đáp ứng tốt nhất việc cung cấp thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm và cung cấp suất ăn cho các bữa ăn bán trú, nước uống cho học sinh tại các trường học công lập trên địa bàn phường Việt Hưng năm học 2025-2026;

Căn cứ kế hoạch số 43/KH-MNTA ngày 12/9/2025 của kế hoạch về thực hiện nhiệm vụ năm học 2025-2026;

Căn cứ kế hoạch số 46/KH-MNTA ngày 16/9/2025 kế hoạch triển khai thực hiện công tác chăm sóc nuôi dưỡng năm học 2025-2026;

Để đảm bảo tốt công tác An toàn thực phẩm (ATTP), trường mầm non Trảng An xây dựng triển khai kế hoạch đảm bảo ATTP năm học 2025 - 2026 cụ thể như sau:

I. MỤC ĐÍCH, YÊU CẦU:

1. Mục đích:

- Giúp CBCVNV thực hiện nghiêm túc quy định tại luật An toàn thực phẩm, nghị định, chỉ thị của chính phủ quy định về an toàn thực phẩm.
- Tăng cường kiểm soát an toàn thực phẩm tại nhà trường nhằm chủ động phòng chống ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm, không chế không để ngộ độc thực phẩm đông người mắc và tử vong do ngộ độc thực phẩm.
- Nâng cao trách nhiệm của CBGVNV trong công tác đảm bảo an toàn thực phẩm.
- Nâng cao nhận thức, trách nhiệm của các cán bộ quản lý, người trực tiếp tham gia chế biến thực phẩm, giáo viên, nhân viên và phụ huynh, học sinh về quyền lợi và nghĩa vụ trong sản xuất, chế biến, kinh doanh và sử dụng thực phẩm; tạo thói quen không tiêu dùng thực phẩm không rõ nguồn gốc, sử dụng bao bì thực phẩm an toàn, không sử dụng hóa chất độc hại, chất cấm trong nuôi trồng thực phẩm.
- Thực hiện đúng các quy định về ATTP trong trường học trong và trong việc phối hợp với các tổ chức, đoàn thể, Ban đại diện cha mẹ học sinh trong triển khai, thực hiện.
- Nâng cao hiệu quả công tác ATTP trong trường học, không để xảy ra ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua đường thực phẩm.

2. Yêu cầu:

- Nhà trường thành lập tổ tự kiểm tra giám sát an toàn thực phẩm, Phân công nhiệm vụ cho thành viên tổ tự giám sát.
- CBGVNV, học sinh phải thực hiện nghiêm túc các qui định về ATTP, tham gia tuyên truyền về ATTP.
- Kiểm tra, giám sát có trọng tâm, trọng điểm. Trong quá trình kiểm tra giám sát kết hợp làm tốt công tác tuyên truyền, giáo dục kiến thức, các quy định của pháp luật về đảm bảo an toàn thực phẩm.
- Đơn vị cung cấp thực phẩm cho nhà trường phải có giấy chứng nhận an toàn thực phẩm. Bếp ăn chế biến thực phẩm tại trường phải có bản cam kết an toàn thực phẩm do cấp có thẩm quyền cấp đúng theo quy định và niêm yết công khai tại nhà bếp. Kiểm soát nguồn gốc nguyên liệu thực phẩm đảm bảo chất lượng.
- Ban giám hiệu, người trực tiếp sơ chế, chế biến thức ăn tại trường học được bồi dưỡng kiến thức về an toàn thực phẩm.
- Người đứng đơn vị phải chịu trách nhiệm khi để xảy ra vi phạm pháp luật về ATTP.

II. NỘI DUNG TRỌNG TÂM

1. Công tác chỉ đạo, quản lý, điều hành

- Xây dựng kế hoạch triển khai công tác đảm bảo an toàn thực phẩm

- Thành lập tổ tự kiểm tra, giám sát của nhà trường. Kiểm tra, giám sát tiến độ hoạt động đảm bảo an toàn thực phẩm của trường.
- Ban chỉ đạo công tác an toàn thực phẩm của trường họp định kỳ đánh giá kết quả kiểm tra, giám sát.
- Báo cáo định kỳ hàng quý về công tác kiểm tra giám sát đảm bảo an toàn thực phẩm đối với bếp ăn tập thể theo quy định.

2. Công tác tuyên truyền

- Tuyên truyền cho cán bộ quản lý, giáo viên, nhân viên về “Luật An toàn thực phẩm” và các văn bản hướng dẫn thực hiện công tác ATTP trong trường học: Thông tư liên tịch số 13/2016/TTLT-BYT-BGDĐT ngày 12/5/2016 của Bộ Y tế và Bộ Giáo dục và Đào tạo; Thông tư số 15/2012/TT-BYT ngày 12/9/2012 của Bộ Y tế; Thông tư số 30/2012/TT-BYT ngày 05/12/2012 của Bộ Y tế; Thông tư 47/2014/TT-BYT ngày 11/12/2014 của Bộ Y tế, Chỉ thị số 13/CT-TTg ngày 09/5/2016 của Thủ tướng Chính phủ về việc tăng cường trách nhiệm quản lý nhà nước về ATTP; Chỉ thị số 17/CT-TTg ngày 13/4/2020 của Thủ tướng Chính phủ về việc tiếp tục tăng cường trách nhiệm quản lý nhà nước về ATTP trong tình hình mới; Chỉ thị số 17-CT-TW ngày 21/10/2022 của Ban Bí thư về tăng cường đảm bảo an ninh, ATTP trong tình hình mới; Công điện số 44/CĐ-TTg ngày 03/5/2024 của Thủ tướng Chính phủ về ngăn ngừa, xử lý ngộ độc thực phẩm; Công văn số 2487/BYT-ATTP ngày 11/5/2024 của Bộ Y tế về ngăn ngừa, xử lý ngộ độc thực phẩm; Thông báo số 684/TB-BYT ngày 04/6/2024 của Bộ Y tế tại Hội nghị trực tuyến tăng cường công tác bảo đảm an toàn và phòng chống ngộ độc thực phẩm.

- Tuyên truyền nâng cao nhận thức về ATTP cho học sinh tập trung vào các nội dung như vệ sinh cá nhân, vệ sinh ăn uống, kiểm soát thực phẩm an toàn, nhận biết sử dụng thực phẩm, thức ăn đảm bảo an toàn... giúp các con nhận thức và thực hành đúng. Lồng ghép với giáo dục kỹ năng và hành vi vệ sinh, văn minh, hướng dẫn học sinh rửa tay và giữ gìn bàn tay sạch phòng chống bệnh truyền nhiễm đặc biệt các bệnh lây truyền qua đường tiêu hóa.

- Tuyên truyền nâng cao nhận thức, trách nhiệm của các bậc phụ huynh trong việc tổ chức bữa ăn đảm bảo dinh dưỡng, ATTP cho học sinh tại gia đình và phối hợp với nhà trường tổ chức bữa ăn bán trú cho học sinh đảm bảo ATTP.

- Đổi mới hình thức tuyên truyền đảm bảo phong phú: tích hợp trong các hoạt động, tổ chức trò chuyện đầu giờ theo chủ đề, tổ chức tọa đàm, tổ chức hội thảo chia sẻ kinh nghiệm, hội thi nhân viên nuôi dưỡng giỏi, tham quan học tập.... Tuyên truyền để phụ huynh hiểu và phối hợp hỗ trợ các nhà trường về mọi mặt.

Hưởng ứng có hiệu quả các hoạt động truyền thông trong Tháng hành động vì chất lượng ATTP, các đợt cao điểm Tết nguyên đán, Tết trung thu, Tổ chức hoạt động ngoại khóa về ATTP, tập huấn công tác ATTP ít nhất 1 lần/năm học.

3. Đảm bảo điều kiện chế biến và tổ chức bữa bán trú

3.1. Bếp ăn đảm bảo thực hiện đúng các quy định về ATTP; được cấp giấy chứng nhận “*Bếp ăn đủ điều kiện an toàn thực phẩm*”, ký cam kết đảm bảo an toàn thực phẩm. Đảm bảo các điều kiện ATTP theo quy định về cơ sở vật chất, trang thiết bị, nguồn nước sạch trong chế biến thức ăn.

- Thực hiện hiệu quả mô hình “*Nâng cao năng lực tự quản lý ATTP bếp ăn tập thể trường học*”

- 100% CBGVNV phải tuân thủ đúng các quy định về ATTP trong quá trình thực hiện nhiệm vụ, được cấp giấy xác nhận kiến thức và khám sức khỏe, xét nghiệm theo quy định.

- Tổ chức họp BGH, Ban liên tịch có đại diện CMHS, hội đồng sư phạm lựa chọn các đơn vị cung cấp thực phẩm.

- Tiếp tục thực hiện nghiêm túc việc ký kết hợp đồng có thỏa thuận chặt chẽ mua thực phẩm cho học sinh ở những cơ sở được phép sản xuất, kinh doanh thực phẩm có Giấy chứng nhận “*Cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm*”.

- Thực hiện đúng các nguyên tắc quản lý nuôi dưỡng. Đảm bảo chất lượng bữa ăn, khẩu phần ăn của học sinh. Thực hiện nghiêm việc công khai thực đơn, thực phẩm, đơn giá hàng ngày; thực hiện chế độ ăn theo lứa tuổi. Cải tiến món ăn và phối hợp món ăn trong ngày hợp lý. Áp dụng phần mềm xây dựng thực đơn cân bằng dinh dưỡng.

- Thực hiện hiệu quả mô hình “*Nâng cao năng lực tự quản lý ATTP bếp ăn tập thể trường học*”

3.2. Thành lập Ban chỉ đạo bán trú, quy định trách nhiệm cho từng tổ, phân công nhiệm vụ cho các thành viên. Hằng ngày, phân công ban giám hiệu nhà trường trực bán trú, phân công người giao nhận thực phẩm, kiểm soát hóa đơn, giấy tờ kiểm dịch..., kiểm tra chất lượng, định lượng thực phẩm tươi sống, giám sát khâu chế biến, chia, cấp phát thức ăn, lưu mẫu thức ăn theo quy định. Thực hiện công tác tự kiểm tra hàng tuần, hàng tháng ghi đầy đủ biên bản kiểm tra. Tăng cường vai trò giám sát của Ban đại diện CMHS trong công tác ATTP.

- Định kỳ tổ chức họp Ban chỉ đạo và các tổ phục vụ bán trú để trao đổi, rút kinh nghiệm và điều chỉnh kịp thời những tồn tại.

- Lập, lưu trữ hồ sơ sổ sách theo quy định, cập nhật ghi chép đầy đủ hàng ngày (*sổ kiểm thực 3 bước, sổ lưu mẫu thức ăn, biên bản kiểm tra giám sát...*).

3.3. Tăng cường đầu tư trang thiết bị phục vụ công tác nuôi dưỡng theo hướng chuẩn hóa, hiện đại hóa, đảm bảo an toàn, hợp vệ sinh.

3.4. Thực hiện các khuyến cáo của Tổ chức Y tế thế giới WHO

3.4.1. “5 chìa khóa vàng để có thực phẩm an toàn”

- * Giữ vệ sinh

- Rửa tay trước khi chuẩn bị thực phẩm và thường xuyên trong quá trình chế biến thực phẩm.

- Rửa tay sau khi đi vệ sinh.

- Rửa sạch toàn bộ bề mặt và dụng cụ chế biến thực phẩm.

- Giữ sạch thực phẩm và khu vực bếp để tránh côn trùng, sâu bọ và các động vật khác xâm nhập.

- * Để riêng thực phẩm sống và chín

- Không để lẫn thịt gia súc, gia cầm và hải sản sống với các thực phẩm khác.

- Sử dụng riêng các đồ dùng nhà bếp như dao, thớt để chế biến thực phẩm sống.

- Để thực phẩm trong các dụng cụ chứa có nắp để tránh tiếp xúc giữa thực phẩm sống và chín.

- * Nấu và chế biến đúng cách

- Đun nấu kỹ thực phẩm, đặc biệt là thịt gia súc, gia cầm, trứng và hải sản.

- Các thực phẩm như súp, nước dùng phải đun sôi. Đối với thịt gia súc và gia cầm, sau khi nấu, luộc, nước bên trong miếng thịt phải trong, không còn màu hồng.

- Đun kỹ thức ăn còn dư lại từ bữa trước.

- * Giữ thực phẩm ở nhiệt độ an toàn

- Không để thực phẩm đã nấu chín ở nhiệt độ phòng quá 2 giờ.

- Làm lạnh ngay tất cả thực phẩm đã chế biến và thực phẩm dễ hỏng (dưới 5°C).

- Giữ thực phẩm đã nấu chín ở nhiệt độ cao (trên 60°C) trước khi ăn.

- Không nên bảo quản thực phẩm quá lâu kể cả để trong tủ lạnh.

- Không rã đông thực phẩm đông lạnh ở nhiệt độ phòng.

- * Sử dụng nước sạch và nguyên liệu an toàn

- Sử dụng nước sạch hoặc nước đã qua xử lý để chế biến thực phẩm.

- Chọn mua thực phẩm tươi, nguyên dạng.

- Chọn thực phẩm đã qua chế biến phải đảm bảo an toàn, thí dụ như sữa thanh trùng.

- Rửa sạch rau quả, đặc biệt là rau quả ăn sống.

- Không dùng thực phẩm đã hết hạn sử dụng.

3.4.2: “10 nguyên tắc vàng của tổ chức y tế thế giới (WHO) về vệ sinh an toàn thực phẩm”:

1. Chọn thực phẩm tươi an toàn: Rau, ăn sống phải được ngâm và rửa kỹ bằng nước sạch. Quả nên gọt vỏ trước khi ăn. Thực phẩm đông lạnh để tan đá, rồi làm đông đá lại là kém an toàn.

2. Nấu chín kỹ trước khi ăn: Nấu chín kỹ hoàn toàn thức ăn, bảo đảm nhiệt độ trung tâm thực phẩm phải đạt tới 700C.

3. Ăn ngay sau khi nấu: hãy ăn ngay sau khi vừa nấu xong, vì thức ăn càng để lâu càng nguy hiểm.

4. Bảo quản cẩn thận các thức ăn đã nấu chín: Muốn giữ thức ăn quá 5 tiếng đồng hồ, cần phải giữ liên tục nóng trên 60oC hoặc lạnh dưới 10oC.

5. Nấu lại thức ăn thật kỹ: Các thức ăn chín dùng lại sau 5 tiếng, nhất thiết phải được đun kỹ lại.

6. Tránh ô nhiễm chéo giữa thức ăn chín và sống với bề mặt bản: Thức ăn đã được nấu chín có thể bị nhiễm mầm bệnh do tiếp xúc trực tiếp với thức ăn sống hoặc gián tiếp với các bề mặt dùng để chế biến thức ăn.

7. Rửa tay sạch trước khi chế biến thức ăn và sau mỗi lần gián đoạn để làm việc khác: Nếu bạn bị nhiễm trùng bàn tay, hãy băng kỹ và kín vết thương trước khi chế biến thức ăn

8. Giữ sạch các bề mặt chế biến thức ăn: Do thức ăn dễ bị nhiễm khuẩn, bất kỳ bề mặt nào dùng để chế biến thức ăn cũng phải được giữ sạch. Khăn lau bát đĩa cần phải được luộc nước sôi và thay thường xuyên trước khi sử dụng lại.

9. Che đậy thực phẩm để tránh côn trùng và các động vật khác: Giữ thực phẩm trong hộp kín, chận, tủ kính, lồng bàn. Đó là cách bảo vệ tốt nhất. khăn đã dùng che đậy thức ăn chín phải được giặt sạch trước khi dùng lại lần nữa.

10. Sử dụng nguồn nước sạch an toàn: Nước sạch là nước không màu, không mùi, vị lạ và không chứa mầm bệnh. Hãy đun sôi nước trước khi làm đá lạnh để uống. Đặc biệt cẩn thận với nguồn nước dùng nấu ăn cho trẻ.

4. Đảm bảo nước sạch, vệ sinh môi trường

- Cung cấp đủ nước sạch trong sinh hoạt và ăn, uống cho giáo viên, nhân viên và học sinh. Các bể chứa nước phải có nắp đậy, lưới chống côn trùng và khóa an toàn;

- Thực hiện thau rửa vệ sinh bể chứa nước sạch theo quy định.

Sử dụng nước uống tinh khiết đóng chai, đóng bình có ký hợp đồng chặt chẽ và chỉ sử dụng các sản phẩm nước uống đóng chai, đóng bình đã được công bố hợp quy của các cơ sở sản xuất được cấp giấy chứng nhận “*Cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm*” theo thông báo số 141/TB -UBND ngày 27/8/2025 của UBND phường Việt Hưng về danh sách lựa chọn các đơn vị đủ năng lực đáp ứng tốt nhất việc cung cấp thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm và cung cấp suất ăn cho các bữa ăn bán trú, nước uống cho học sinh tại các trường học công lập trên địa bàn phường Việt Hưng năm học 2025-2026; Định kỳ lấy mẫu xét nghiệm tự kiểm theo hướng dẫn (6 tháng/lần)

Đảm bảo vệ sinh môi trường, cống rãnh thoát nước, nhà vệ sinh... duy trì chế độ vệ sinh hàng tuần và thu gom rác thải hàng ngày. Có bồn rửa tay, cung cấp đủ nước sạch và xà phòng rửa tay cho trẻ.

5. Công tác chỉ đạo, kiểm tra, giám sát, kiểm soát ngộ độc thực phẩm và bệnh lây truyền qua thực phẩm, xử lý khi xảy ra ngộ độc thực phẩm

- Thành Lập Ban chỉ đạo tự kiểm tra giám sát an toàn thực phẩm của trường; Xây dựng kế hoạch triển khai công tác ATTP năm học 2024-2025, Phương án xử trí ngộ độc thực phẩm năm học 2024– 2025.

- Phối hợp với cơ quan quản lý các cấp về ATTP tăng cường kiểm tra, giám sát công tác ATTP, công tác nước sạch, vệ sinh môi trường... Tiếp tục chỉ đạo mô hình bếp ăn an toàn, bếp ăn 5 tốt và mô hình phòng chống suy dinh dưỡng, ATTP.

- 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 thành phố, Sở GD&ĐT và Y tế.

- Thực hiện nghiêm túc việc cho trẻ rửa tay bằng xà phòng, rửa tay, lau mặt, quy trình giờ ăn..

- 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 cô nuôi, giáo viên phải thực hiện các qui định về ATTP trong chế biến thức ăn, chăm sóc học sinh.

- Đảm bảo chế độ lưu nghiệm thức ăn 24/24h theo QĐ 1246.

- 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 thường xuyên triển khai phòng, chống các dịch bệnh trong trường học.

- Đảm bảo vệ sinh môi trường, bếp ăn, công trình vệ sinh để phòng, chống ngộ 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"

III. BIỆN PHÁP

- Tuyên truyền giáo dục vệ sinh an toàn thực phẩm trong CBGVNV qua các buổi họp hội đồng nhà trường, về thực hiện các qui định ATTP, 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.

- Kiểm tra thường xuyên ATTP (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.

- Hợp đồng với các công ty, các cơ sở sản xuất để cung ứng về nguồn thực phẩm đảm bảo chất lượng ATTP.

- Kiểm tra vệ sinh môi trường, để tạo cảnh quan môi trường luôn sạch, đẹp đảm bảo VS.

- Kiểm tra việc thực hiện các qui định: quy trình chế biến theo bếp 1 chiều, trang phục nhà bếp, hồ sơ sức khỏe và thực hiện 10 nguyên tắc vàng về ATTP.

- Kiểm tra giáo viên trên 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, trưng nước sôi trước giờ cho ăn.

- Giáo dục cho học sinh 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.

IV. PHÂN CÔNG THỰC HIỆN:

1. Đồng chí Đặng Thị Hương - Hiệu trưởng

- Chịu trách nhiệm chỉ đạo công tác đảm bảo an toàn thực phẩm trong nhà trường.

- Thực hiện đánh giá , báo cáo kết quả tự đánh giá tiêu chí bảo ATTP trong trường học .

- Tổ chức họp Lựa chọn và ký hợp đồng với các nhà cung cấp thực phẩm đảm bảo an toàn chất lượng dựa vào danh mục các đơn vị đủ điều kiện cung cấp thực phẩm cho các cơ sở giáo dục năm học 2025 -**2026** thông báo số 141/TB - UBND ngày 27/8/2025 của UBND phường Việt Hưng về danh sách lựa chọn các đơn vị đủ năng lực đáp ứng tốt nhất việc cung cấp thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm và cung cấp suất ăn cho các bữa ăn bán trú, nước uống cho học sinh tại các trường học công lập trên địa bàn phường Việt Hưng năm học 2025-2026;

- **Chỉ đạo CBGVNV thực hiện các hướng dẫn Mô hình nâng cao năng lực tự quản ATTP bếp ăn tập thể trường học**

- Bổ sung cơ sở vật chất và đảm bảo điều kiện an toàn thực phẩm phục vụ cho trẻ và giáo viên.

- Tạo điều kiện để CBNV nhà trường tham dự đầy đủ các lớp tập huấn về ATTP. Tổ chức ít nhất 01 buổi truyền thông ngoại khóa về ATTP trong trường học, 1 buổi tập huấn về ATTP cho BGH, người liên quan đến thực phẩm, nhân viên nhà bếp, nuôi dưỡng.

- Đánh giá công tác an toàn thực phẩm trong nhà trường hàng tháng, theo học kỳ, năm học.

- Xây dựng qui trình xử lý khi xảy ra ngộ độc thực phẩm trong nhà trường. Chấm dứt hợp đồng với các đơn vị cung cấp thực phẩm không an toàn trong quá trình thực hiện hợp đồng, khi có thông báo của các cấp có thẩm quyền.

2. Đồng chí Trương Thị Bích Ngọc - Phó hiệu trưởng phụ trách nuôi dưỡng

- Phối hợp với nhân viên Y tế xây dựng kế hoạch, công khai các văn bản chỉ đạo thực hiện công tác đảm bảo ATTP trong trường học; kiểm tra, giám sát công tác đảm bảo an toàn thực phẩm trong nhà trường.

- Tổ chức ký cam kết tới 100% CBGVNV đảm bảo “An toàn thực phẩm” năm học 2025 - 2026. Quản lý và chỉ đạo công tác chăm sóc nuôi dưỡng, an toàn thực phẩm trong nhà trường. Phấn đấu không để xảy ra ngộ độc thực phẩm, dịch bệnh truyền qua thực phẩm, duy trì bếp ăn an toàn, bếp ăn 5 tốt.

- Tham mưu cho Ban giám hiệu tăng cường đầu tư cơ sở vật chất đảm bảo vệ sinh môi trường, đủ điều kiện ATTP.

- Phối hợp với nhân viên y tế tập huấn bồi dưỡng kiến thức về ATTP cho cán bộ quản lý, giáo viên, nhân viên những người liên quan đến công tác ATTP, tham quan học tập các trường bạn để chia sẻ kinh nghiệm công tác ATTP giữa các nhà trường .

- Thực hiện thông tin báo cáo, xử lý kịp thời khi có sự cố về ATTP, theo quy định.

3. Đồng chí Dương Thị Thu Hương- Nhân viên y tế

- Căn cứ các yêu cầu, nội dung Kế hoạch chỉ đạo của cấp trên xây dựng kế hoạch Y tế trường học gắn với công tác ATTP của trường.

- Tổ chức thực hiện tốt yêu cầu, nội dung Kế hoạch; phối hợp phát động phong trào thi đua “An toàn thực phẩm” năm học 2025 - 2026 trong nhà trường.

- Tập huấn bồi dưỡng kiến thức về ATTP cho cán bộ quản lý, giáo viên, nhân viên, tham quan học tập các trường bạn để chia sẻ kinh nghiệm công tác ATTP giữa các nhà trường.

- Thực hiện việc tự giám sát công tác ATTP tại bếp ăn có thiết lập biên bản theo ngày, tổng hợp báo cáo kết quả theo tuần lưu hồ sơ.

- Giám sát và chỉ đạo công tác tổng vệ sinh môi trường, nhà bếp, nhà ăn, dụng cụ chế biến, chứa đựng thức ăn, nước uống,.... đảm bảo các điều kiện theo quy định.

- Khi xảy ra NĐTP, chịu trách nhiệm sơ cứu, điều trị người bệnh, niêm phong và bảo quản toàn bộ thức ăn còn lại sau bữa ăn, thức ăn lưu, thực phẩm nghi ngờ gây ngộ độc và các tài liệu liên quan.

4. Đồng chí Vũ Thị Thu - Tổ trưởng tổ nuôi

- Quản lý và chỉ đạo công tác chăm sóc nuôi dưỡng, an toàn thực phẩm trong nhà trường. Phần đầu không để xảy ra ngộ độc thực phẩm, dịch bệnh truyền qua thực phẩm, duy trì bếp ăn an toàn, bếp ăn 5 tốt.

- Đôn đốc nhắc nhở nhân viên bếp thực hiện nghiêm túc các quy trình trong giao nhận thực phẩm, khâu sơ, chế biến đảm bảo ATTP tại bếp ăn của nhà trường

- Tham mưu cho Ban giám hiệu tăng cường đầu tư cơ sở vật chất đảm bảo vệ sinh môi trường, đủ điều kiện ATTP.

- Thực hiện nghiêm chế độ kiểm thực ba bước theo quyết định số 1246/QĐ-BYT ngày 31/3/2017 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 và dịch vụ ăn uống”.

- Báo cáo kịp thời với BGH những nguy cơ mất ATTP để có biện pháp ứng phó kịp thời.

- Chịu trách nhiệm với đ/c Hiệu trưởng về công tác ATTP tại bếp ăn của nhà trường.

- Có trách nhiệm lưu giữ TP để chuyển cấp chuyên môn xét nghiệm tìm nguyên nhân nếu có trường hợp trẻ ngộ độc thực phẩm.

5. Ông Nguyễn Thị Lan Anh - Trưởng ban phụ huynh nhà trường

- Đại diện ban phụ huynh nhà trường tham gia BCD bán trú , phát huy vai trò giám sát của Ban đại diện cha mẹ học sinh trong công tác ATTP.

- Phối hợp với nhà trường giám sát nguồn gốc, chất lượng, giá cả thực phẩm của các nhà cung cấp.

6. Các thành viên khác:

- Giám sát và chỉ đạo công tác tổng vệ sinh môi trường, nhà bếp, nhà ăn, dụng cụ chế biến, chứa đựng thức ăn, nước uống các hoạt động đảm bảo ATTP tại các nhóm lớp đảm bảo các điều kiện theo quy định.

- Đôn đốc đồng nghiệp tham gia đầy đủ các buổi tập huấn, có tinh thần trách nhiệm làm gương cho đồng nghiệp thực hiện
- Báo cáo kịp thời với BGH những nguy cơ mất ATTP để có biện pháp ứng phó kịp thời.

V. CHẾ ĐỘ THÔNG TIN BÁO CÁO

- Lưu trữ số liệu, báo cáo kết quả hoạt động về phòng Phòng văn hoá xã hội phường Việt Hưng
- + Báo cáo học kỳ 1 trước ngày 30/12/2025; báo cáo năm học trước ngày 31/5/2026.
- + Báo cáo Tháng hành động vì chất lượng ATTP
- Thực hiện báo cáo đột xuất khi có các vấn đề ATTP phát sinh tại nhà trường; báo cáo về ngộ độc thực phẩm với Trạm y tế, Phòng văn hoá xã hội phường Việt Hưng ngay khi có sự cố về an toàn thực phẩm, ngộ độc thực phẩm và phối hợp triển khai có hiệu quả các biện pháp xử lý và khắc phục hậu quả theo quy định.

Trên đây là kế hoạch triển khai công tác An toàn thực phẩm của trường Mầm non Tràng An năm học 2025 -2026. Ban giám hiệu yêu cầu các tổ chuyên môn, các cá nhân và đoàn thể trong nhà trường nghiêm túc triển khai thực hiện tốt kế hoạch, định kỳ báo cáo kết quả theo quy định./.

Nơi nhận:

- Đ/c Hiệu trưởng – để báo cáo
- 100% CBGVNV trong trường – để thực hiện
- Lưu VP.

KT. HIỆU TRƯỞNG
PHÓ HIỆU TRƯỞNG

Trương Thị Bích Ngọc

BIỂU TIẾN ĐỘ THỰC HIỆN CÔNG TÁC ATTP

(Kèm theo Kế hoạch số /KH-MNTA, ngày 16 tháng 9 năm 2025 về việc Triển khai công tác đảm bảo ATTP năm học 2025 – 2026 của Trường mầm non Tràng An)

Tháng	Nội dung công việc	Người thực hiện	Bộ phận phối hợp	Đánh giá KQ
08/2025	- Kiểm tra vệ sinh môi trường, các trang thiết bị đồ dùng bán trú để mua sắm, bổ sung. - Ký hợp đồng lại Công ty về cung ứng nguồn thực phẩm đảm bảo ATTP - Phối kết hợp với công ty nước sạch thau rửa bể chứa nước sạch. - Tập huấn ATTP cho Cán bộ, giáo viên, nhân viên	- HPND - HT - HPND - Cán bộ y tế phòng văn hoá xã hội	- Tổ nuôi - Các công ty thực phẩm - Công ty nước sạch số 2 - CBGVNV	
09/2025	- Kiểm tra các điều kiện đảm bảo ATTP ở bếp ăn: VS bếp, dụng cụ chế biến, đồ dùng bán trú của học sinh, kho thực phẩm - Kiểm tra việc thực hiện quy trình 3 bước: giao nhận thực phẩm, sơ chế biến món ăn, lưu mẫu thức ăn.	- Ban chỉ đạo ATTP	- Thanh tra nhân dân. - Nhân viên y tế - Nhân viên tổ nuôi	
10/2025	- Kiểm tra ATTP: Kiểm tra việc giao nhận thực phẩm, qui trình chế biến, vệ sinh dụng cụ, đồ dùng bán trú. - Kiểm tra việc thực hiện quy trình 3 bước: giao nhận thực phẩm, sơ chế biến món ăn, lưu mẫu thức ăn. - Kiểm tra hồ sơ cá nhân của các cô nuôi: sức khỏe, giấy chứng nhận kỹ thuật nấu ăn.	- Ban chỉ đạo ATTP	- Thanh tra nhân dân. - Nhân viên y tế - Nhân viên tổ nuôi - Giáo viên các lớp	

	- Kiểm tra đồ dùng bán trú của trẻ ở lớp (SL/HS, ký hiệu, VS sạch sẽ).			
11/2025	- Kiểm tra toàn diện bán trú: ATTP, chăm sóc HS. - Kiểm tra việc giao nhận thực phẩm. kiểm tra ATTP và qui trình chế biến thức ăn, lưu mẫu thức ăn.	- Ban chỉ đạo ATTP	- Thanh tra nhân dân. - Nhân viên y tế - Nhân viên tổ nuôi	
12/2025	- Kiểm tra giờ ăn của trẻ. - Kiểm tra vệ sinh đồ dùng nhà bếp - Kiểm tra việc thực hiện quy trình 3 bước: giao nhận thực phẩm, sơ chế biến món ăn, lưu mẫu thức ăn - .Báo cáo công tác ATTP học kỳ I về Phòng văn hoá xã hội phường	- Ban chỉ đạo ATTP	- Thanh tra nhân dân. - Nhân viên y tế - Nhân viên tổ nuôi - Giáo viên các lớp	
01/2026	- Kiểm tra nề nếp bán trú. - Kiểm tra thực phẩm và thực đơn trong mùa đông - Kiểm tra việc thực hiện quy trình 3 bước: giao nhận thực phẩm, sơ chế biến món ăn, lưu mẫu thức ăn. - Kiểm tra tổng vệ sinh đồ dùng bán trú	- Ban chỉ đạo ATTP	- Thanh tra nhân dân. - Nhân viên y tế - Nhân viên tổ nuôi - Giáo viên các lớp	
02/2026	-Vệ sinh môi trường, lớp . - Kiểm tra ATTP, lưu mẫu thức ăn, giao nhận thực phẩm. - Kiểm tra vệ sinh môi trường, bếp ăn, các đồ dùng bán trú và các điều kiện khác sau nghỉ tết.	- Ban chỉ đạo ATTP	- Thanh tra nhân dân. - Nhân viên y tế - Nhân viên tổ nuôi	
03/2026	- Kiểm tra toàn diện bán trú lần 2. - Kiểm tra nguồn cung ứng thực phẩm phòng	- Ban chỉ đạo ATTP	- Thanh tra nhân dân.	

	chống dịch bệnh. - Kiểm tra việc thực hiện quy trình 3 bước: giao nhận thực phẩm, sơ chế biến món ăn, lưu mẫu thức ăn. - Kiểm tra vệ sinh đồ dùng bán trú. - Kiểm tra mẫu xét nghiệm nguồn nước sạch		- Nhân viên y tế - Nhân viên tổ nuôi	
04/2026	- Tiếp tục kiểm tra VS môi trường, - Triển khai “Tháng hành động về chất lượng ATTP” - Kiểm tra việc thực hiện quy trình 3 bước: giao nhận thực phẩm, sơ chế biến món ăn, lưu mẫu thức ăn.	- Ban chỉ đạo ATTP	- Thanh tra nhân dân. - Nhân viên y tế - Nhân viên tổ nuôi	
05/2026	- Kiểm tra việc thực hiện quy trình 3 bước: giao nhận thực phẩm, sơ chế biến món ăn, lưu mẫu thức ăn. - Báo cáo kết quả “Tháng hành động về chất lượng ATTP”. - Kiểm tra vệ sinh đồ dùng bán trú cuối năm. - Báo cáo tổng kết công tác ATTP, chăm sóc sức khỏe học sinh năm học 2025-2026.	- Ban chỉ đạo ATTP	- Thanh tra nhân dân. - Nhân viên y tế - Nhân viên tổ nuôi	
6+7/2026	- Kiểm tra vệ sinh đồ dùng bán trú - Vệ sinh môi trường, lớp . - Kiểm tra việc thực hiện quy trình 3 bước: giao nhận thực phẩm, sơ chế biến món ăn, lưu mẫu thức ăn. - Kiểm tra vệ sinh môi trường, bếp ăn,	- Ban chỉ đạo ATTP	- Thanh tra nhân dân. - Nhân viên y tế - Nhân viên tổ nuôi	

