

Số: 54/KH-THPL

Phúc Lợi, ngày 05 tháng 9 năm 2025

KẾ HOẠCH
V/v Công tác đảm bảo an toàn thực phẩm
Năm học 2025 - 2026

Căn cứ vào Luật 55/2010/QH 12 ngày 17 tháng 6 năm 2010 Luật An toàn thực phẩm;

Căn cứ Nghị định 15/2018/NĐ-CP ngày 02/02/2018 của Chính Phủ qui định chi tiết thi hành một số điều của Luật an toàn thực phẩm;

Căn cứ 115/NĐ-CP ngày 04 tháng 9 năm 2018 của Chính phủ về xử phạt hành chính về An toàn thực phẩm;

Căn cứ nghị định 155/NĐ-CP ngày 12 tháng 11 năm 2018 Chính Phủ định ban hành nghị định sửa đổi bổ sung một số điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ y tế;

Căn cứ Quyết định 4458/QĐ-BGDĐT ngày 22 tháng 8 năm 2007 của Bộ Giáo dục và Đào tạo về việc ban hành Quy định về xây dựng trường học an toàn, phòng chống tai nạn, thương tích trong trường học;

Thực hiện kế hoạch số 35/KHTHPL ngày 05/9/2025 về tổ chức ăn bán trú, mô hình học 2 buổi/ngày cho học sinh năm học 2025-2026 của trường Tiểu học Phúc Lợi;

Trường tiểu học Phúc Lợi xây dựng kế hoạch Đảm bảo an toàn thực phẩm, phòng chống dịch bệnh trong trường học năm học 2025-2025 như sau

I. Mục đích, yêu cầu:

1. Mục đích:

- Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm (VSATTP) trong trường học, không xảy ra ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua đường thực phẩm. Nâng cao nhận thức, trách nhiệm của cán bộ, giáo viên, nhân viên, người trực tiếp tham gia chế biến thực phẩm về quyền lợi và nghĩa vụ trong chế biến 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.

- CBGVNV, học sinh phải thực hiện nghiêm túc các quy định về vệ sinh ATTP.

2. Yêu cầu:

- 100% CBGVNV, HS, CMHS được tuyên truyền, phổ biến giáo dục kiến thức về an toàn thực phẩm.

- 100% CBGVNV, HS có kiến thức đúng về ATTP.

- Có đầy đủ giấy chứng nhận an toàn thực phẩm, bản cam kết an toàn thực phẩm theo quy định và niêm yết công khai tại bếp ăn, được kiểm tra, giám sát theo quy định. Kiểm soát nguồn gốc nguyên liệu thực phẩm.

- Ban giám hiệu, CBGVNV, người trực tiếp sơ chế, chế biến, đơn vị cung cấp suất ăn sẵn được bồi dưỡng kiến thức về an toàn thực phẩm. Thành lập tổ tự kiểm tra, giám sát an toàn thực phẩm.

- Không có vụ ngộ độc thực phẩm, bệnh truyền nhiễm qua thực phẩm xảy ra trong trường học.

II. Nội dung:

1. Công tác chỉ đạo, điều hành:

- Xây dựng, triển khai kế hoạch, đảm bảo an toàn thực phẩm bếp ăn bán trú, đơn vị cung cấp thực phẩm cho trường và chương trình kiểm soát Sữa học đường.

- Thành lập tổ tự kiểm tra, giám sát của trường (có sự tham gia của phụ huynh). Kiểm tra giám sát tiến độ hoạt động đảm bảo an toàn thực phẩm, kiểm soát sữa học đường.

- Duy trì nhân rộng mô hình “Nâng cao năng lực tự quản lý ATTP bếp ăn tập thể trường học”.

- Ban chỉ đạo công tác an toàn thực phẩm của trường tổ chức họp định kỳ đánh giá kết quả kiểm tra, giám sát.

- Thực hiện nghiêm túc Kế hoạch số 16/KH-UBND ngày 21/7/2025 của UBND phường Phúc Lợi về việc tổ chức đánh giá và lựa chọn đơn vị cung cấp thực phẩm cho các trường công lập trên địa bàn phường Phúc Lợi năm học 2025-2026. - Thực hiện Thông báo số 89/TB-UBND ngày 19/8/2025 của Ủy ban nhân dân phường Phúc Lợi về Kết quả đánh giá, lựa chọn đơn vị cung cấp thực phẩm cho các trường công lập tổ chức ăn bán trú năm học 2025-2026 trên địa bàn phường Phúc Lợi; Thực hiện hợp đồng cung cấp dịch vụ phục vụ bán trú với đơn vị Công ty thực phẩm Ngôi Sao Xanh được đánh giá tốt nhất do UBND phường phân bổ; thông báo công khai tới cán bộ giáo viên, nhân viên và CMHS

- Xây dựng thực đơn khoa học, công khai thực đơn, tiền ăn hàng ngày và cập nhật đầy đủ hồ sơ quản lý công tác nuôi dưỡng theo quy định. Tăng cường, kiểm tra, giám sát định kỳ hoặc đột xuất công tác giao nhận, chế biến thực phẩm, quy trình chia ăn tại các bộ phận.

2. Công tác tuyên truyền, bồi dưỡng đội ngũ:

- Tổ chức tuyên truyền, nâng cao nhận thức về công tác VS ATTP đến CBGVNV trong trường về “*Pháp lệnh VSATTP*”, “*Luật An toàn thực phẩm*”, “*Cẩm nang tổ chức bán trú trong trường tiểu học*” và các văn bản hướng dẫn của Bộ; Sở; UBND Thành phố Hà Nội, UBND quận, phòng GD&ĐT Long Biên và Trung tâm Y tế quận, trạm y tế phường Phúc Lợi..

- Thường xuyên tổ chức tuyên truyền qua chương trình phát thanh măng non giáo dục cho học sinh có thói quen vệ sinh trong ăn uống hằng ngày.

- Nhà trường tổ chức cho 100% CBGVNV được tập huấn nâng cao nhận thức kỹ năng thực hành VSATTP do Trung tâm y tế quận tổ chức. Đảm bảo 100% CBGVNV tập huấn có kỹ năng xử lý tình huống nhanh nhẹn, đúng quy định.

3. Công tác kiểm tra giám sát:

3.1. Đối tượng kiểm tra, giám sát:

- Bếp ăn của trường.
- Công tác tự kiểm tra, giám sát an toàn thực phẩm bếp ăn tập thể.

3.2. Nội dung kiểm tra, giám sát:

- Công tác tổ chức, thực hiện kế hoạch đảm bảo an toàn thực phẩm tại bếp ăn, đơn vị cung cấp thực phẩm.
- Kiểm tra công tác đảm bảo an toàn thực phẩm và công tác tự kiểm tra, giám sát của nhà trường về đảm bảo an toàn thực phẩm bếp ăn.
- Kiểm tra, đánh giá công tác tuyên truyền phổ biến giáo dục pháp luật và kiến thức về đảm bảo an toàn thực phẩm cho bếp ăn.
- Kiểm tra việc triển khai thực hiện mô hình “Nâng cao năng lực tự quản lý ATTP bếp ăn tập thể trường học”.
- Về hồ sơ hành chính, pháp lý, nguồn gốc nguyên liệu thực phẩm: giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP/ Bản cam kết đảm bảo ATTP (niêm yết công khai tại bàn tin). Nguồn gốc nguyên liệu sản phẩm thực phẩm, sữa học đường phải được kiểm soát, có hợp đồng mua bán, hóa đơn. Thực hiện lưu mẫu thức ăn, kiểm thực ba bước theo đúng quy định.
- Về điều kiện địa điểm, cơ sở vật chất, trang thiết bị dụng cụ bao gồm: địa điểm môi trường, thiết kế khu vực bếp, khu vực ăn uống, trang thiết bị dụng cụ sơ chế, chế biến, dụng cụ bảo quản sản phẩm thực phẩm và trang thiết bị phòng chống côn trùng và động vật gây hại tại bếp ăn.
- Về nguồn nước để chế biến thực phẩm: phải có nguồn nước sạch để sơ chế và chế biến, bảo quản thực phẩm đảm bảo an toàn.
- Về điều kiện con người: chủ cơ sở, người quản lý, người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm phải có giấy xác nhận sức khỏe, được tập huấn kiến thức ATTP.

4. Công tác phòng chống ngộ độc thực phẩm:

- Thực hiện các biện pháp phòng ngừa, ngăn chặn sự cố về ATTP: 100% các vụ ngộ độc thực phẩm được điều tra xử lý kịp thời, không để từ vong do ngộ độc thực phẩm. Truy xuất nguồn gốc gây ra ngộ độc thực phẩm. Thực hiện ghi chép sổ theo dõi thống kê ngộ độc thực phẩm theo quy định.
- Lấy mẫu thức ăn sản phẩm thực phẩm nguy cơ ô nhiễm gửi xét nghiệm khi cần thiết.

5. Công tác báo cáo:

Thực hiện nghiêm túc chế độ báo cáo thống kê việc thực hiện công tác VSATTP với các cơ quan quản lý giáo dục cấp trên đúng quy định mỗi quý một lần và kết thúc năm học.

III. Nhiệm vụ và giải pháp:

- Tuyên truyền giáo dục vệ sinh an toàn thực phẩm trong CB, GV, NV qua các buổi họp HĐSP, về thực hiện các qui định VS 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.

- Thành lập đoàn kiểm tra bán trú toàn diện trong năm học theo kế hoạch của trường.

- Kiểm tra hàng ngày VS ATTP (có biên bản đánh giá): bếp ăn, chất lượng thực phẩm dụng cụ chế biến, lưu mẫu thức ăn hằng ngày và các hoạt động chăm sóc học sinh.

- Hợp đồng với Cơ sở nấu ăn có uy tín, được UBND quận thẩm định đạt tiêu chuẩn để cung ứng về nguồn thực phẩm, bếp ăn bán trú đảm bảo chất lượng VS ATTP.

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

- 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.

- 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: rửa tay trước khi ăn, sau khi đi vệ sinh, vui chơi, học tập và các hành vi văn minh nơi công cộng, tạo môi trường thân thiện trong trường học.

IV. Tổ chức thực hiện:

1. Ban giám hiệu:

- Xây dựng kế hoạch, triển khai kế hoạch đến 100% CBGVNV, HS.

- Phối hợp với trạm Y tế phường triển khai có hiệu quả kế hoạch công tác đảm bảo công tác thực phẩm bếp ăn tập thể trường học, các đơn vị cung cấp thực phẩm cho trường học năm học 2025 - 2026.

- Chủ động phối hợp cùng phòng Văn hoá Xã hội phường tổ chức kiểm tra, đánh giá công tác ATTP năm học 2025 - 2026.

- Phối hợp tốt với UBND phường Phúc Lợi giải quyết tình trạng hàng rong không đảm bảo ATTP khu vực xung quanh trường học.

- Triển khai các nội dung ATTP cho CBGV, NV, HS tại trường học:

tuyên truyền vệ sinh an toàn thực phẩm, tổ chức tập huấn, khám sức khỏe định kỳ cho người trực tiếp chế biến và chăm sóc bán trú cho học sinh.

- Tổ chức các hoạt động truyền thông vệ sinh ATTP cho học sinh thông qua các hoạt động giảng dạy lồng ghép vào bài học chính khóa trên lớp.

2. Giáo viên:

- Thực hiện tốt nhiệm vụ trông trưa; quản lý học sinh, đôn đốc học sinh thực hiện tốt nền nếp vệ sinh cá nhân, vệ sinh lớp học hằng ngày;

- Phối hợp với các tổ chuyên môn tích cực trong việc vệ sinh khử khuẩn khung cảnh lớp học, kiểm tra theo dõi các biểu hiện của học sinh sau khi ăn trưa.

- Quản lý sĩ số học sinh hằng ngày, sĩ số học sinh nghỉ học hàng ngày, báo cáo sĩ số hằng ngày cho bộ phận theo dõi; kiểm tra, điểm danh đầy đủ học sinh học tập trong các buổi học, các tiết học.

- Thực hiện tốt các quy định về phòng, chống dịch bệnh, vệ sinh an toàn thực phẩm, kế hoạch của tổ chuyên môn và nhà trường.

- Phối hợp với cha mẹ học sinh trong việc đôn đốc nhắc nhở học sinh thực hiện vệ sinh hằng ngày.

3. Nhân viên y tế:

- Chủ động xây dựng các nội dung tuyên truyền, triển khai có hiệu quả đến 100% CBGVNV, HS.

- Chủ động tham mưu xây dựng và nâng cấp cơ sở vật chất trang thiết bị đảm bảo theo quy định phục vụ công tác bán trú và chế biến thực phẩm.

- Đảm bảo công tác vệ sinh an toàn thực phẩm, lưu đầy đủ hồ sơ hợp đồng hai bên về giao nhận thực phẩm, xuất ăn, sữa học đường.

- Báo cáo định kỳ, đột xuất, báo cáo ngộ độc thực phẩm, sữa học đường theo quy định.

4. Đối với học sinh:

- Thực hiện nghiêm túc các quy định về vệ sinh thân thể, trang phục khi đến trường và an toàn khi về nhà. Mỗi học sinh có đầy đủ đồ dùng học tập, đồ dùng cá nhân cần thiết, tuyệt đối không ăn, uống thức ăn không rõ nguồn gốc, phẩm màu lòe loẹt; không ăn quả vật, không mua hàng rong, hàng quán ở khu vực cổng trường.

- Thực hiện giữ gìn vệ sinh khung cảnh nhà trường; vệ sinh ăn uống hằng ngày, tích cực học bài và hoàn thành nhiệm vụ học tập.

- Phối hợp với GVCN trong việc xây dựng nề nếp vệ sinh của trường và của lớp.

5. Đối với Cha mẹ HS:

- Phối hợp tốt với nhà trường chuẩn bị điều kiện tốt nhất có thể đảm bảo an toàn VSTP, phòng chống dịch bệnh cho con em khi đi học;

Trên đây là kế hoạch triển khai công tác đảm bảo an toàn thực phẩm bếp ăn tập thể, đơn vị cung cấp thực phẩm trường Tiểu học Phúc Lợi năm học 2025 - 2026, đề nghị các đoàn thể, tổ chuyên môn và toàn trường nghiêm túc thực hiện. Trong quá trình thực hiện có vấn đề mới phát sinh, đề nghị các đồng chí trao đổi cùng với Ban giám hiệu nhà trường để giải quyết kịp thời./.

Nơi nhận:

- UBND phường Phúc Lợi (để b/c);
- Các đoàn thể, tổ chuyên môn (để t/h);
- Lưu: VT (03).

HIỆU TRƯỞNG



Ngô Thị Minh Phú

Phân công nhiệm vụ
Công tác đảm bảo An toàn thực phẩm bếp ăn nhà trường
Năm học 2025 - 2026

Nội dung	Công việc	Người thực hiện
Thành lập Ban chỉ đạo	Ra quyết định, thành lập Ban chỉ đạo Kiện toàn tổ giám sát ATTP	Đ/c Phú
Công tác thông tin tuyên truyền	Tuyên truyền trên loa trường giờ ra chơi,	Đ/c Hoa Y tế chuẩn bị nội dung Đ/c TPT phát thanh
	Tuyên truyền tới toàn thể CB, GV, nhân viên trong trường về kiến thức An toàn thực phẩm.	Đ/c TPT
	Dán các tờ rơi tại phòng y tế, ở khu vực cổng trường.	Đ/c Hoa
	Công khai thực đơn và các đơn vị cung cấp thực phẩm cho bếp ăn của trường.	Đ/c Yến (đăng tải trên website trường)
Phân công	Kí hợp đồng với các đơn vị cung cấp suất ăn Ngôi sao xanh	Đ/c Phú
	Phụ trách chung công tác đảm bảo An toàn thực phẩm	Đ/c Phú
	Xây dựng quy chế tham gia công tác bán trú	BCĐ
	Lên thực đơn hằng tuần	BCĐ
	Phụ trách bán trú, ATTP khối 1,2,3	Đ/c Thu Hà
	Phụ trách bán trú, ATTP khối 4,5	Đ/c Đ. Hạnh
	Kiểm tra lại hạn sử dụng xét nghiệm nước định kì.	Đ/c Hoa
	Kiểm tra vệ sinh lớp học, xung quanh trường, khu bếp, nhà vệ sinh	BGH, Đ/c Hoa Đ/c TPT
	KT thực hiện rửa tay trước khi ăn	GVCN, Đ/c Hoa
	Kiểm tra giám sát ATTP hằng ngày	BCĐ, Theo DS phân công
	Kiểm tra hằng ngày ATTP, vệ sinh khay thìa dụng cụ chế biến	Đ/c GV trực, Đ/c Hoa
	Thanh tra kiểm tra đột xuất 2/lần/tuần (ATTP, định lượng xuất ăn)	DS BCĐ
	GVCN phối hợp nhận thực phẩm hàng ngày	DS GV Đ/c Huyền

	Test thực phẩm, rau hàng ngày	Đ/c Hoa
Phòng chống ngộ độc, ATTP	Thuốc, các tets thức ăn	Đ/c Hoa
	Sổ theo dõi	GVCN, Đ/c Huyền
	Báo cáo y tế phường	Đ/c Phú

MỘT SỐ CÔNG VIỆC TRỌNG TÂM HÀNG THÁNG

Tháng	Nội dung công việc	Ghi chú
08/2025	- Tự Kiểm tra các trang thiết bị đồ dùng bán trú. - Hoàn thiện hồ sơ về việc chuẩn bị các điều kiện tổ chức bán trú năm học 2025 – 2025. - Hoàn thiện hồ sơ hợp đồng với Công ty nước sạch và Công ty thực phẩm Ngôi Sao Xanh cung ứng xuất ăn bán trú đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm (VSATTP).	
09/2025	- Kiểm tra vệ sinh môi trường, các trang thiết bị đồ dùng bán trú. - Hợp đồng với Công ty nước sạch và Công ty thực phẩm Ngôi Sao Xanh cung ứng xuất ăn bán trú đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm (VSATTP). - Kiểm tra nền nếp bán trú. - Kiểm tra thực phẩm và thực đơn. - Kiểm tra VSATTP, lưu mẫu thức ăn	
10/2025	Kiểm tra vệ sinh môi trường, các trang thiết bị đồ dùng bán trú. - Kiểm tra nền nếp bán trú. - Kiểm tra thực phẩm và thực đơn. - Kiểm tra VSATTP, lưu mẫu thức ăn	
11/2025	Kiểm tra vệ sinh môi trường, các trang thiết bị đồ dùng bán trú. - Kiểm tra nền nếp bán trú. - Kiểm tra thực phẩm và thực đơn. - Kiểm tra VSATTP, lưu mẫu thức ăn	
12/2025	- Kiểm tra vệ sinh môi trường, các trang thiết bị đồ dùng bán trú. - Kiểm tra nền nếp bán trú. - Kiểm tra thực phẩm và thực đơn. - Kiểm tra VSATTP, lưu mẫu thức ăn	
1,2/2026	Kiểm tra vệ sinh môi trường, các trang thiết bị đồ dùng bán trú. - Kiểm tra nền nếp bán trú. - KT thực phẩm và thực đơn. - Kiểm tra VSATTP, lưu mẫu thức ăn	
03/2026	- Kiểm tra vệ sinh môi trường, các trang thiết bị đồ dùng bán trú. - Kiểm tra nền nếp bán trú. - KT thực phẩm và thực đơn. - Kiểm tra VSATTP, lưu mẫu thức ăn	
4/2026	Kiểm tra vệ sinh môi trường, các trang thiết bị đồ dùng	

	bán trú. - Kiểm tra nền nếp bán trú. - KT thực phẩm và thực đơn. - Kiểm tra VSATTP, lưu mẫu thức ăn	
5/2026	- Kiểm tra nền nếp bán trú. - KT thực phẩm và thực đơn. - Kiểm tra VSATTP, lưu mẫu thức ăn - Kiểm tra VSATTP, lưu mẫu thức ăn.- Kiểm tra kết quả "Tháng hành động về chất lượng VSATTP". - Kiểm tra vệ sinh và kiểm kê đồ dùng bán trú cuối năm. - Tổng kết công tác VSATTP, chăm sóc sức khỏe học sinh năm học 2025 – 2025.	