

KẾ HOẠCH
ĐẢM BẢO VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM
NĂM HỌC: 2025-2026

Căn cứ Nghị Định số 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 công văn số 1450/SGĐT – GDMN ngày 09 tháng 9 năm 2025 về việc hướng dẫn thực hiện quy chế chuyên môn năm học 2025 -2026 đối với giáo dục mầm non

Căn cứ vào Kế hoạch số 102/KH-MNHN ngày 28/8/2025 về thực hiện nhiệm vụ năm học 2025 - 2026 của trường mầm non Hòa Mi;

Căn cứ tình hình thực tế của Trường mầm non Hòa Mi;

Để đảm bảo tốt công tác vệ sinh an toàn thực phẩm(VSATTP), Trường xây dựng triển khai kế hoạch “ Vệ sinh an toàn thực phẩm” năm học 2025 – 2026 cụ thể như sau:

I. Mục đích, yêu cầu:

- Đảm bảo VSATTP trong trường học, không để xảy ra ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua đường thực phẩm.
- Nâng cao nhận thức, kỹ năng thực hành VSATTP của người tham gia các hoạt động tổ chức ăn uống tại trường.
- CBGVNV, học sinh phải thực hiện nghiêm túc các qui định về VSATTP, tham gia tuyên truyền về VSATTP.
- Thực hiện nghiêm các quy định của Bộ y tế và Sở giáo dục về công tác VSATTP trong trường mầm non

II. Tổ chức thực hiện:

1. Quản lý nguồn thực phẩm

- Ký hợp đồng với nhà cung cấp có giấy phép kinh doanh, giấy chứng nhận VSATTP
- Thực phẩm nhập vào phải có hóa đơn chứng từ, nguồn gốc rõ ràng
- Kiểm tra chất lượng hàng ngày, thực phẩm tươi, sạch không ôi thiu, hư hỏng
- Ghi chép, lưu mẫu thức ăn theo đúng quy định (24 giờ)



2. Nhà trường tổ chức triển khai các hoạt động phòng chống đảm bảo VTATTP:

- Cán bộ, nhân viên tham dự đầy đủ các buổi tập huấn về kiến thức đảm bảo ATTP trung tâm y tế, cục VSATTP tổ chức (nếu có).

- Kiểm tra, giám sát, đảm bảo 100% các nhóm lớp trong trường đảm bảo tuyệt đối về ATTP, hàng tháng có đánh giá, xếp loại về công tác thực hiện ATTP trong nhà trường.

3. Tuyên truyền kiến thức về công tác đảm bảo ATTP tới toàn thể CB, GV, NV, các bậc phụ huynh:

- Tổ chức tuyên truyền, nâng cao nhận thức về công tác VSATTP đến CBGVNV trong trường về “Pháp lệnh VSATTP”, “Luật An toàn thực phẩm”, “Cẩm nang tổ chức bán trú trong trường Mầm non” và các văn bản hướng dẫn của Sở GD&ĐT và Y tế.

- 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 cấp dưỡng phải thực hiện các qui định về VSATTP trong chế biến thức ăn, chăm sóc học sinh.

- Trang bị đầy đủ các dụng cụ, đồ dùng bán trú đầu năm học.

- 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 độc thức ăn.

- Triển khai ” Tháng hành động vì chất lượng VSATTP”

4. Biện pháp cải thiện tình hình VSATTP tại nhà trường:

- Tuyên truyền giáo dục vệ sinh an toàn thực phẩm trong CBGVNV qua các buổi họp HĐSP, về thực hiện các qui định VSATTP, 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 thường xuyên VSATTP (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 chủ hàng để cung ứng về nguồn thực phẩm đảm bảo chất lượng VSATTP.

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

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

- Kiểm tra quản sinh 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.

- Thực hiện lưu mẫu 24h theo quy định

- Các dụng cụ chế biến, đồ dùng của học sinh phải được vệ sinh, trung nước sôi, sấy khô 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 tạo môi trường thân thiện trong trường học.

5. Thực hành công tác dự phòng tại trường, lớp để tránh dịch bệnh lây lan qua thực phẩm và qua đường ăn uống:

- Thực hiện nghiêm túc việc ký hợp đồng thực phẩm với các nhà cung ứng thực phẩm. theo quy định.

- Tuyệt đối không sử dụng các loại thực phẩm đã bị ôi thiu và không rõ nguồn gốc xuất xứ và không đảm bảo ATTP.

- Kiểm tra kỹ nhãn hàng, bao bì và hạn sử dụng trước khi đưa vào sử dụng trong nhà trường.

- Tuyệt đối không sử dụng các loại thực phẩm có sử dụng phẩm màu và các chất phụ gia trong khi chế biến thức ăn.

- Thức ăn chế biến sẵn được sử dụng trong thời gian 2h kể từ lúc thành phẩm.

- Thường xuyên thực hiện công tác VSMT để tiêu diệt các mầm bệnh ở những nơi như: kho chứa thực phẩm, nơi chế biến thức ăn, nơi bày thực phẩm, nơi ăn uống, nơi để các loại đồ dùng phục vụ cho công tác nuôi dưỡng.

- Đảm bảo 100% các đối tượng có liên quan đến công tác nuôi dưỡng trong nhà trường được khám sức khỏe định kỳ theo quy định.

6. Tăng cường công tác kiểm tra giám sát, không để dịch bệnh xảy ra trong nhà trường:

- Nhân viên Y tế tham mưu tốt với Ban giám hiệu nhà trường, chủ động kiểm tra, giám sát và cập nhật các thông tin, diễn biến tình hình xảy ra các dịch bệnh và ngộ độc thực phẩm trong nhà trường.



- Ban giám hiệu nhà trường và nhân viên Y tế thường xuyên tiến hành công tác tự kiểm tra và cập nhật các thông tin hàng ngày theo hướng dẫn.

- Khi phát hiện thấy có dịch bệnh xảy ra trong nhà trường, ban Giám hiệu nhà trường và nhân viên y tế báo cáo ngay với các cơ sở Y tế để có biện pháp xử lý kịp thời

III. Phân công thực hiện

- Ban giám hiệu: Chỉ đạo, kiểm tra chịu trách nhiệm chung

- Tổ cấp dưỡng: Thực hiện chế biến, đảm bảo VSATTP

- Giáo viên: Giám sát giờ ăn, nhắc nhở trẻ vệ sinh cá nhân trước giờ ăn

- Nhân viên y tế: Kiểm tra sức khỏe định kì, quản lý lưu mẫu thức ăn hàng ngày.

- Phụ huynh: Phối hợp với nhà trường không cho trẻ mang đồ ăn từ ngoài vào lớp

Trên đây là kế hoạch triển khai công tác vệ sinh an toàn thực phẩm của trường Mầm non Hòa Mi năm học 2025 -2026

PHÓ HIỆU TRƯỞNG

Nơi nhận:

- BGH trường

-Tổ trưởng các khối, NV

-Lưu VT, Y tế



Lê Thị Giến