

Số: 420 /KH-THPTĐP

Đồng Phú, ngày 7 tháng 10 năm 2025

KẾ HOẠCH
Về việc thực hiện công tác kiểm tra căn tin, vệ sinh trường học
năm học 2025-2026

Căn cứ pháp lệnh vệ sinh an toàn thực phẩm số 12/2003/PL-UBTVQH11 ngày 26 tháng 7 năm 2003.

Căn cứ Thông tư 46/2010/TT-BYT ngày 29 tháng 12 năm 2010 bảo đảm các điều kiện cơ sở vật chất về an toàn vệ sinh thực phẩm theo khoản 1, khoản 2, khoản 3, mục VI và yêu cầu vệ sinh đối với hoạt động bảo quản, chế biến thực phẩm theo khoản 5 của Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia phòng chống bệnh truyền nhiễm trong các cơ sở giáo dục;

Căn cứ Thông tư 15/2012/TT-BYT ngày 12 tháng 9 năm 2012 đối với người làm việc tại nhà ăn, bếp ăn trong trường học phải bảo đảm các yêu cầu về sức khỏe theo quy định;

Căn cứ kế hoạch công tác y tế trường học năm học 2025-2026 của trường THPT Đồng Phú. Thực hiện theo sự chỉ đạo của BGH nhà trường, nay bộ phận y tế trường học xây dựng kế hoạch thực hiện công tác kiểm tra căn tin, vệ sinh trường học năm học 2025-2026 với những nội dung cụ thể như sau:

I. Mục đích, yêu cầu

- Nhằm đảm bảo sức khỏe cho CB, GV và HS khi sử dụng thức ăn tại căng tin trường.
- Thực hiện kiểm tra an toàn vệ sinh thực phẩm tại căng tin trường.
- Các bộ phận có liên quan và chủ căng tin thực hiện nghiêm túc nội dung kế hoạch đề ra.

II. Thời gian, địa điểm

Thời gian: Định kỳ 2 lần/năm, và kiểm tra đột xuất không báo trước.

Địa điểm: Căn tin trường THPT Đồng Phú; các phòng học và khuôn viên trường.

III. Nội dung kiểm tra

1. Nhà ăn, căn tin

- Thông thoáng, đủ ánh sáng, cửa sổ phải có lưới để chống chuột, ruồi, nhặng, gián hoặc các côn trùng có hại khác;
- Tường, trần nhà và sàn nhà phải nhẵn, bằng phẳng, hạn chế các khe rãnh, góc cạnh, gờ dễ bám bụi, chất bẩn, thuận tiện cho việc làm vệ sinh và khử trùng;

- Bàn, ghế, dụng cụ, phương tiện phải được làm bằng vật liệu dễ cọ rửa. Có đủ các phương tiện, trang thiết bị phục vụ cho việc làm vệ sinh và khử trùng;

- Dụng cụ chứa thức ăn và sử dụng để ăn uống phải được làm bằng vật liệu dễ làm vệ sinh và không thôi nhiễm yếu tố độc hại;

- Có phương tiện bảo quản thực phẩm;

- Có hệ thống cung cấp nước sạch và chỗ rửa tay với xà phòng hoặc dung dịch sát khuẩn;

- Có phương tiện phân loại, thu gom và vận chuyển rác, thực phẩm, thức ăn thừa, các dụng cụ chứa đựng rác phải được làm bằng vật liệu chắc chắn, có nắp đậy và thuận tiện cho việc làm vệ sinh.

2. Thức ăn, nước uống

- Thức ăn chín:

+ Thức ăn được bày bán phải để trong tủ kính hoặc thiết bị bảo quản hợp vệ sinh, chống được ruồi, bụi, mưa, nắng và sự xâm nhập của côn trùng, động vật khác. Không được bán thức ăn có dấu hiệu ôi thiu, quá hạn sử dụng, không rõ nguồn gốc.

+ Tuyệt đối không dùng phụ gia, phẩm màu ngoài danh mục cho phép của Bộ y tế.

+ Có dụng cụ gấp, xúc thức ăn

+ Đồ bao gói thức ăn phải sạch, chỉ dùng các loại chuyên dùng cho thực phẩm.

- Bánh, kẹo:

+ Chỉ được bán bánh, kẹo có đầy đủ nhãn mác theo quy định và còn hạn sử dụng. Tuyệt đối không bày bán các thực phẩm không rõ nguồn gốc, thực phẩm giả, thực phẩm không bảo đảm yêu cầu vệ sinh an toàn thực phẩm.

+ Phải có giá, kệ, tủ, kê xếp thực phẩm thông thoáng, chống được bụi, mưa nắng, gió, côn trùng và động vật gây hại.

+ Phải kiểm tra thường xuyên nhãn mác, chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm của thực phẩm được bày bán, kịp thời loại bỏ các thực phẩm quá hạn, biến chất hư hỏng.

+ Các loại thức ăn, bánh, kẹo do căng tin chế biến phải được tuân thủ nghiêm công tác VSATTP từ khâu nguyên liệu sạch đến khâu chế biến sạch.

- Nôôùc uoáng:

+ Bảo đảm có nguồn gốc nguyên liệu an toàn.

+ Không sử dụng trà, cà phê có dư lượng hóa chất bảo vệ thực vật và độc tố nấm mốc.

+ Bảo đảm đủ điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm

+ Nếu có sử dụng phụ gia, đường cần phải có nhãn mác và trong thời gian sử dụng. Chỉ được sử dụng phụ gia, chất tạo ngọt hóa học nằm trong danh mục cho phép của Bộ y tế.

+ Không tự ý chế biến các loại nước như rượu, bia hoặc các chất kích thích bị nghiêm cấm.

***Lưu ý:**

- Tất cả các loại thức ăn, nước uống khi quá hạn sử dụng thì căng tin phải thu gom không được bày bán.

- Bán đúng các loại mặt hàng, thực phẩm theo hợp đồng quy định (không bán rượu, bia, thuốc lá cho học sinh).

3. Kho chứa thực phẩm

- Bảo đảm lưu thông không khí, đủ ánh sáng, cửa sổ phải có lưới để chống chuột, ruồi, nhặng, gián hoặc các côn trùng có hại khác;

- Tường, trần nhà và sàn nhà phải kết cấu bằng vật liệu kiên cố và bảo đảm nhẵn, bằng phẳng, hạn chế các khe rãnh, góc cạnh, gờ dễ bám bụi, chất bẩn, thuận tiện cho việc làm vệ sinh và khử trùng;

- Có phương tiện, dụng cụ, để phân loại, bảo quản và lưu giữ thực phẩm.

4. Bảo quản thực phẩm trong sản xuất thực phẩm

- Có đủ giá, kệ bảo quản làm bằng các vật liệu chắc chắn, hợp vệ sinh, bảo đảm đủ ánh sáng và che chắn an toàn. Nguyên liệu, sản phẩm thực phẩm phải được đóng gói và bảo quản ở vị trí cách nền tối thiểu 20cm, cách tường tối thiểu 30cm và cách trần tối thiểu 50cm.

- Nguyên liệu thực phẩm, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, chất bảo quản thực phẩm và sản phẩm thực phẩm phải được chứa đựng, bảo quản theo các quy định về bảo quản sản phẩm của nhà sản xuất và yêu cầu của loại thực phẩm về nhiệt độ, độ ẩm, ánh sáng và các yếu tố ảnh hưởng tới an toàn thực phẩm.

- Nước đá dùng trong bảo quản thực phẩm phải được sản xuất từ nguồn nước sạch theo Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia về nước sạch số 02:2009/BYT

5. Yêu cầu vệ sinh đối với hoạt động bảo quản, chế biến thực phẩm:

- Chỉ sử dụng các lương thực, thực phẩm có nguồn gốc và bảo đảm an toàn thực phẩm.

- Thực phẩm phải được làm sạch trước khi chế biến.

- Quá trình chế biến, phân phối, sử dụng, lưu giữ phải thực hiện theo các quy định của Bộ y tế về an toàn thực phẩm.

- Thức ăn, thực phẩm, đồ uống phải được che chắn tránh ruồi, nhặng, gián, chuột và sự xâm nhập của các động vật khác.



- Thực hiện ăn chín, ăn ngay sau khi thức ăn được chế biến. Chỉ sử dụng thức ăn, thực phẩm trong ngày. Không được sử dụng lại thức ăn, thực phẩm thừa, thức ăn sau chế biến 3-4 giờ phải được làm nóng trước khi sử dụng.

- Dụng cụ chế biến thức ăn và sử dụng trong ăn uống phải được rửa bằng nước sạch và chất tẩy rửa theo quy định của Bộ Y tế, lau khô và cất giữ ở tủ kín tránh chuột, gián, và các côn trùng có hại khác.

- Sàn nhà, bếp, bàn ghế và các dụng cụ phục vụ cho việc ăn uống phải được lau, rửa hàng ngày bằng chất tẩy rửa và nước sạch, hàng tuần thực hiện tổng vệ sinh và khử trùng nhà bếp, nhà ăn, căng tin.

- Không để gia súc, gia cầm hoạt động trong ở khu vực nhà bếp, nhà ăn, căng tin.

- Trường hợp sử dụng dịch vụ cung cấp thức ăn sẵn thì phải lựa chọn các cơ sở có đủ điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm theo quy định.

6. Yêu cầu đối với người làm việc tại nhà bếp, nhà ăn, căng tin:

- Người đang mắc các bệnh hoặc chứng bệnh thuộc danh mục các bệnh hoặc chứng bệnh truyền nhiễm mà người lao động không được phép tiếp xúc trực tiếp trong quá trình kinh doanh thực phẩm, đã được Bộ y tế quy định thì không được tham gia trực tiếp vào quá trình kinh doanh thực phẩm.

- Chủ cơ sở hoặc người quản lý có tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm và người trực tiếp kinh doanh thực phẩm phải được khám sức khỏe định kỳ ít nhất 1 năm 1 lần được cấp Giấy xác nhận đủ sức khỏe theo quy định của Bộ y tế. Việc khám sức khỏe do các cơ sở y tế từ cấp quận, huyện, và tương đương trở lên thực hiện.

- Được trang bị và sử dụng đầy đủ các trang bị bảo hộ trong quá trình chế biến thực phẩm, không hút thuốc, khạc nhổ trong khu vực kinh doanh thực phẩm.

7. Công tác phòng cháy chữa cháy

- Căng tin cần trang bị bình chữa cháy tại khu vực chế biến thức ăn.

- Thực hiện nghiêm công tác PCCC theo quy định.

8. Công tác vệ sinh trường học

- Nước sinh hoạt bảo đảm tối thiểu 4 lít cho một học sinh trong một ca học, nếu dùng hệ thống cấp nước bằng đường ống thì mỗi vòi sử dụng tối đa cho 200 học sinh trong một ca học.

- Chất lượng nước bảo đảm theo các quy định của Bộ Y Tế.

- Khu vệ sinh được bố trí hợp lý, đáp ứng yêu cầu sử dụng của học sinh và giáo viên, không làm ô nhiễm môi trường.

- Có khu vực vệ sinh riêng cho học sinh và giáo viên, riêng biệt cho nam và nữ.

- Mỗi khu vệ sinh, nhà tiêu, khu rửa tay phải có nước sạch, xà phòng hoặc dung dịch sát khuẩn.

- Có hệ thống cống rãnh thoát nước mưa, nước thải sinh hoạt, không có nước ứ đọng xung quanh trường lớp.
- Có thùng rác và phân loại rác thải.

IV. Hình thức xử lý vi phạm

1. Nhắc nhở: Được áp dụng khi căn tin vi phạm lần đầu ở mức độ nhẹ chưa gây ảnh hưởng đến nhà trường và sức khỏe học sinh.
2. Làm cam kết: Được áp dụng khi căn tin vi phạm lần 2, hoặc vi phạm an toàn vệ sinh thực phẩm ở mức có ảnh hưởng sức khỏe nhưng chưa nghiêm trọng.
3. Nhờ cơ quan chức năng kiểm tra: Được áp dụng khi căn tin đã ký cam kết mà vẫn tái phạm hoặc vi phạm với mức độ nghiêm trọng .
4. Cắt hợp đồng buôn bán của chủ căn tin: Được áp dụng sau khi căn tin vi phạm ở cấp độ 3 mà cơ quan chức năng kết luận căn tin vi phạm an toàn vệ sinh thực phẩm hoặc bị cơ quan chức năng lập biên bản phạt.

Trên đây là kế hoạch thực hiện công tác kiểm tra căn tin, vệ sinh nhà trường của trường THPT Đồng Phú năm học 2025-2026./.

Nơi nhận:

- HT, PHT;
- Căn tin trường;
- Bộ phận Y tế;
- Lưu: VT.

KI. HIỆU TRƯỞNG


PHÓ HIỆU TRƯỞNG
Nguyễn Thị Thắm



2010.11.12. 10:00
10:00 10:00 10:00