

KẾ HOẠCH

Tăng cường công tác an toàn vệ sinh thực phẩm, Chủ động phòng chống các bệnh lây truyền qua đường ăn uống Năm học 2025-2026

Thực hiện công văn số 210/VHXXH ngày 18/9/2025 của phòng VHXXH phường Kiến Hưng v/v Tăng cường công tác bảo đảm an toàn thực phẩm năm học 2025 - 2026;

Trường Mầm non Hàng Đào xây dựng kế hoạch tăng cường công tác vệ sinh an toàn thực phẩm (VSATTP) năm học 2025 – 2026 như sau:

I. MỤC TIÊU:

- Đảm bảo an toàn VSTP, VSDD cho trẻ ăn bán trú.
- Nâng cao nhận thức, thực hành đúng về VSATTP cho nhân viên nuôi dưỡng, giáo viên, nhân viên trong trường.
- 100% cán bộ giáo viên, nhân viên có kiến thức cơ bản về VSATTP.
- 100% nhân viên nuôi dưỡng có hiểu biết và kỹ năng thực hành đúng về ATVSTP.
- Bếp ăn bán trú được cấp giấy chứng nhận đủ kkiều kiện ATVSTP. Không để xảy ra ngộ độc thực phẩm và các bệnh dịch lây truyền qua thực phẩm trong nhà trường.
- Tuyên truyền cho cán bộ giáo viên, nhân viên, phụ huynh học sinh biết được nguy cơ, nguyên nhân gây ngộ độc thực phẩm để biết cách phòng tránh.
- 100% nhân viên nuôi dưỡng được khám sức khỏe định kỳ 1 năm/lần và được cấp giấy chứng nhận kiến thức về VSATTP.
- Đảm bảo thực hiện đúng các quy định về ATTP trong trường học. Không chế ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm, không để xảy ra vụ ngộ độc thực phẩm.

II. NỘI DUNG.

1. Công tác chỉ đạo.



- Kiện toàn Ban chỉ đạo ATTP triển khai công tác đảm bảo ATTP.

2. Công tác tuyên truyền về VSATTP.

- Đẩy mạnh công tác tuyên truyền về Luật an toàn thực phẩm và các văn bản hướng dẫn thực hiện công tác ATTP trong trường học.

- Thường xuyên tuyên truyền phổ biến kiến thức về ATVSTP cho giáo viên, nhân viên, phụ huynh học sinh các biện pháp đảm bảo ATTP biết và từng bước yêu cầu giáo viên lồng ghép nội dung về ATVSTP vào các hoạt động nhằm hình thành ý thức và thói quen tốt cho học sinh, hướng dẫn học sinh rửa tay và giữ gìn bàn tay sạch, phòng chống bệnh truyền nhiễm đặc biệt các bệnh lây qua đường tiêu hóa.

- Tuyên truyền vệ sinh phòng bệnh, vệ sinh môi trường, vệ sinh an toàn thực phẩm trong trường học trên các phương tiện thông tin đại chúng của phường, các tổ dân phố trên địa bàn phường, loa phát thanh của đơn vị, trong các cuộc vận động, trong các chiến dịch về VSATTP, tuyên truyền thông qua tranh ảnh, khẩu hiệu, băng zôn, tờ rơi,...

- Tuyên truyền tới phụ huynh học sinh về việc tổ chức bữa ăn đảm bảo dinh dưỡng, ATVSTP cho học sinh tại gia đình và phối hợp với nhà trường tổ chức bữa ăn bán trú cho học sinh đảm bảo ATTP.

- Phối hợp với cơ quan y tế địa phương đảm bảo tuyệt đối an toàn không để xảy ra ngộ độc thực phẩm trong bếp ăn bán trú.

- Tiếp tục thực hiện cuộc vận động “Xây dựng nhà trường văn hoá- Nhà giáo mẫu mực – Học sinh thanh lịch” và xây dựng “Trường học thân thiện, học sinh tích cực”. Xây dựng môi trường trường học xanh sạch, đẹp, an toàn.

2. Tăng cường đầu tư cơ sở vật chất, trang thiết bị và đồ dùng phục vụ công tác ATVSTP trong các bếp ăn tập thể:

- Nhà trường thiết kế xây dựng bếp ăn theo nguyên tắc bếp một chiều, có các khu vực giao nhận thực phẩm, sơ chế, chế biến thực phẩm, khu chia khẩu phần thức ăn riêng biệt, đảm bảo vệ sinh sạch sẽ, bố trí đầy đủ kệ, giá, đồ dùng phục vụ cho từng khu riêng biệt.

- Đồng thời nhà trường tăng cường đầu tư trang thiết bị, cơ sở vật chất như: nhà kho tủ lạnh, nồi cơm điện to - nhỏ, dụng cụ lưu mẫu thực phẩm, hộp đựng bảo quản lương thực thực phẩm, xô, thùng, chậu bát, đĩa, đồ dùng đựng thức ăn cho học sinh, quần áo, khẩu trang, tạp dề, găng tay nilon cho nhân viên phục vụ trong bếp ăn tập thể đảm bảo yêu cầu sạch sẽ, ATVS và PCCC.

- Đảm bảo đủ nước sinh hoạt, bố trí đủ số vòi nước rửa tay cho học sinh tại các nhóm

lớp cũng như ngoài trời, tổ chức cho học sinh thực hiện vệ sinh rửa tay trước khi ăn và sau khi đi vệ sinh, sau khi chơi với cát, đất.

- Phối hợp với các cơ quan chức năng tại địa phương giải toả tình trạng bán hàng rong, buôn bán thực phẩm, hàng ăn trước cổng và xung quanh trường.

3. Vệ sinh an toàn thực phẩm:

- Nhà trường ký hợp đồng với các nhà cung ứng thực phẩm hàng năm. Thực phẩm đưa vào sử dụng đảm bảo sạch, tươi sống có nguồn gốc, địa chỉ rõ ràng.

- Thực đơn xây dựng thay đổi theo tuần và theo mùa. Sử dụng nguồn thực phẩm đúng mùa đa dạng, phong phú.

- Thực hiện nghiêm túc quy trình giao nhận thực phẩm sống với đầy đủ các thành phần: BGH, kế toán, nhân viên nuôi dưỡng, giáo viên.

- Thực hiện nghiêm túc chế độ lưu mẫu thức ăn 24h, niêm phong hộp lưu mẫu theo từng bữa riêng biệt.

- Nhà trường có đầy đủ hồ sơ của các đơn vị cung ứng nước uống đã được cơ quan chức năng kiểm tra định kỳ xác nhận nước uống đủ tiêu chuẩn ATVSTP.

- Nhân viên phục vụ trong các bếp ăn bán trú là người lao động khoẻ mạnh, không mắc các bệnh truyền nhiễm và được ký hợp đồng theo từng năm học, được khám sức khoẻ định kỳ 1 lần/năm theo quy định và có giấy chứng nhận về sức khoẻ do cơ quan y tế có thẩm quyền cấp.

- Nhà trường thực hiện công khai thực đơn, khẩu phần ăn hàng ngày của học sinh và đảm bảo tài chính công khai để cha mẹ học sinh và cán bộ, giáo viên trong trường cập nhật hàng ngày.

4. Công tác thanh tra, kiểm tra báo cáo việc thực hiện các quy định về VSATTP:

- Hội Ban chỉ đạo phòng chống dịch bệnh, an toàn thực phẩm. Xây dựng kế hoạch triển khai công tác đảm bảo ATVSTP năm học 2025 - 2026.

- BGH thường xuyên kiểm tra, giám sát việc thực hiện các quy định ATVSTP trong bếp ăn bán trú tại trường.

- Kiểm soát chặt chẽ thực phẩm không có nguồn gốc xuất xứ và không đảm bảo



các điều kiện về ATVSTP. Thực hiện nghiêm túc chế độ báo cáo việc thực hiện công tác ATVSTP tại bếp ăn bán trú.

- Thực hiện báo cáo đột xuất khi có các vấn đề mất VSATTP phát sinh tại địa phương, báo cáo về các trường hợp ngộ độc thực phẩm với cơ quan có thẩm quyền và các cấp quản lý giáo dục.

III. Tổ chức thực hiện:

- Nhà trường đã tổ chức triển khai tốt công tác đảm bảo ATVSTP, phổ biến kiến thức cơ bản về ATVSTP đến toàn thể cán bộ giáo viên, nhân viên để phối hợp thực hiện.

- Tuyên truyền tới phụ huynh học sinh những kiến thức cơ bản về ATVSTP bằng nhiều hình thức khác nhau.

- Phối hợp với chính quyền địa phương giải quyết tình trạng bán hàng rong không đảm bảo ATVSTP khu vực xung quanh trường học.

- Tham gia đầy đủ các buổi tập huấn kiến thức về ATVSTP, khám sức khỏe.

- Tổ chức kiểm tra đánh giá thường xuyên về công tác ATVSTP trong trường, kịp thời xử lý những tồn tại không để xảy ra ngộ độc thực phẩm.

Trên đây là kế hoạch tăng cường công tác đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm năm học 2025 - 2026 của trường Mầm non Hàng Đào. Đề nghị cán bộ giáo viên, nhân viên nhà trường phối hợp thực hiện tốt các nội dung trên.


HIỆU TRƯỞNG
MẦM NON
HÀNG ĐÀO
Nguyễn Thị Hạnh