

Số: 111/KH-THTC

Nà Tấu, ngày 18 tháng 8 năm 2025

KẾ HOẠCH
Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm năm học 2025 - 2026

Căn cứ Luật số 55/2010/QH12 ngày 17/6/2010 của Quốc hội về an toàn thực phẩm;

Căn cứ vào nghị định 15/2018/NĐ-CP ngày 02/02/2018 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật An toàn thực phẩm;

Căn cứ 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 3 bước và lưu mẫu thức ăn đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống;

Căn cứ Công văn số 1702/SGDĐT ngày 19/6/2024 của Sở GD&ĐT về việc Hướng dẫn tổ chức bếp ăn tập thể trong các cơ sở giáo dục trên địa bàn tỉnh Điện Biên.

Căn cứ kế hoạch thực hiện nhiệm vụ công tác y tế, công tác bán trú năm học 2025 – 2026 của trường tiểu học Tà Cáng;

Căn cứ vào việc tổ chức hoạt động bán trú cho học sinh của nhà trường, Để đảm bảo tốt công tác vệ sinh an toàn thực phẩm, trường tiểu học Tà Cáng xây dựng Kế hoạch thực hiện công tác đảm bảo 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.
- Cán bộ giáo viên nhân viên, học sinh phải thực hiện nghiêm túc các qui định về VSATTP, tham gia tuyên truyền về VSATTP.
- Xây dựng và thực hiện kế hoạch kiểm tra, giám sát việc thực hiện các qui định của pháp luật về VSATTP trong trường học.
- Thực hiện tốt công tác vệ sinh bếp ăn, các đồ dùng nhà bếp, các đồ dùng chia cơm, thức ăn, bát, thìa...

II. Nội dung:

- Tổ chức tuyên truyền, nâng cao nhận thức về công tác VSATTP đến CBGVNV, người hợp đồng phục vụ, các em học sinh trong trường và triển khai

đầy đủ các văn bản hướng dẫn của Sở Giáo dục và Đào tạo và của các cơ quan chức năng.

- Giáo dục cho học sinh có thói quen vệ sinh trong ăn uống thông qua nội dung một số môn học, các hoạt động giáo dục hàng ngày ở trường.

- Đội ngũ phục vụ phải thực hiện tốt các qui định về VSATTP trong chế biến thực phẩm, thực hiện nấu chín, chia khẩu phần đúng thời gian quy định đảm bảo vệ sinh, nóng sốt.

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

- Hợp đồng nguồn cung cấp thực phẩm phải có nguồn gốc rõ ràng, đảm bảo VSATTP, kiểm tra nguồn thực phẩm trước khi đưa vào chế biến.

- Y tế học đường thường xuyên kiểm tra vệ sinh thực phẩm, môi trường trường học, phối hợp chặt chẽ với Trạm y tế xã Nà Tấu để làm tốt công tác phòng chống dịch bệnh.

- Kiểm tra nguồn nước sạch, các công trình thoát nước để xử lý kịp thời.

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

- Giáo dục cho học sinh tích cực tham gia giữ vệ sinh đảm bảo an toàn thực phẩm như: vệ sinh cá nhân, vệ sinh trường lớp,...

- Có kế hoạch kiểm tra công tác bán trú thường xuyên và định kỳ.

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

- Thực hiện chế độ kiểm thực theo 3 bước và lưu mẫu thức ăn.

III. Biện pháp

- 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 Ban 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.

- Thực hiện 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 VS.

- Kiểm tra cấp dưỡng việc thực hiện các qui định: quy trình chế biến, trang phục nhà bếp, 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.

- Các dụng cụ chế biến, đồ dùng của học sinh phải được vệ sinh, trung 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. Kế hoạch triển khai VSATTP hàng tháng

Tháng	Nội dung công việc	Điều chỉnh, bổ sung
Tháng 9/2025	- Tuyên truyền Quyết định số 1246/QĐ-BYT ngày 31/3/2017 của Bộ Y tế về việc ban hành hướng dẫn chế độ kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống. - Tập huấn về công tác đảm bảo VSATTP cho Ban quản lí, tổ kiểm tra bán trú, nhân viên phục vụ, giáo viên trực trưa. - Mua sắm bổ sung các trang thiết bị đồ dùng bán trú. - KT các điều kiện đảm bảo VSATTP ở bếp ăn: VS bếp, dụng cụ chế biến, đồ dùng BT của HS - Hoàn thiện hồ sơ hợp đồng về nấu ăn, cung ứng nguồn thực phẩm đảm bảo VSATTP. - Vệ sinh khu vực nấu ăn, đồ dùng nhà bếp... - Kiểm tra việc thực hiện chế độ kiểm thực theo 3 bước và công tác trực nội trú. - Triển khai phương án và tổ chức tập huấn, diễn tập xử lý khi có ngộ độc thực phẩm xảy ra. - Tuyên truyền về vệ sinh ATTP trong dịp tết trung thu.	

Tháng 10/2025	- Tuyên truyền Luật số 55/2012/QH12 về ATTP; Nghị định 15/2018/NĐ-CP ngày 02/02/2018 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật An toàn thực phẩm; - KT VSATTP: tiếp nhận thực phẩm, qui trình chế biến, vệ sinh dụng cụ, đồ dùng BT. - KT lưu mẫu thức ăn. - KT hồ sơ cá nhân của cấp dưỡng: sức khỏe, giấy chứng nhận kỹ thuật nấu ăn - KT đồ dùng BT của HS ở lớp - Kiểm tra việc thực chế độ kiểm thực theo 3 bước, lưu mẫu thức ăn và công tác trực tra.	
Tháng 11/2025	- Tuyên truyền về Nghị định 115/2018/NĐ-CP ngày 12/11/2018 sửa đổi bổ sung một số quy định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Y tế. - Tuyên truyền phòng chống dịch bệnh - KT toàn diện BT: VSATTP, chăm sóc HS - KT phòng chống dịch bệnh - Kiểm tra việc thực chế độ kiểm thực theo 3 bước, lưu mẫu thức ăn và công tác trực tra.	
Tháng 12/2025	- Tuyên truyền về các dịch bệnh lây qua đường ăn uống. - Kiểm tra nền nếp bán trú. - KT VSATTP và qui trình chế biến thức ăn. - Kiểm tra việc thực chế độ kiểm thực theo 3 bước, lưu mẫu thức ăn và công tác trực tra.	
Tháng 01/2026	- Tuyên truyền Thông tư 13/TT-BYT. - KT vệ sinh môi trường, bếp ăn, các đồ dùng BT. - KT thực phẩm và thực đơn trong mùa đông. - Kiểm tra việc thực hiện chế độ kiểm thực theo 3 bước, lưu mẫu thức ăn và công tác trực tra.	
Tháng 02/2026	- Tuyên truyền về VSATTP trong dịp tết nguyên đán. - Kiểm tra nền nếp bán trú. - Kiểm tra việc thực chế độ kiểm thực theo 3 bước và công tác trực tra.	
Tháng 3/2026	- KT toàn diện lần 2. - KT nguồn cung ứng thực phẩm phòng chống dịch	

	bệnh - KT vệ sinh đồ dùng BT - Kiểm tra việc thực chế độ kiểm thực theo 3 bước và công tác trực trưa	
Tháng 4/2026	- Tiếp tục KT VS môi trường, VSATTP - Triển khai "Tháng hành động về chất lượng VSATTP" - Kiểm tra việc thực chế độ kiểm thực theo 3 bước, lưu mẫu thức ăn và công tác trực trưa	
Tháng 5/2026	- KT kết quả "Tháng hành động về chất lượng VSATTP." - KT vệ sinh và kiểm kê đồ dùng bán trú cuối năm. - Kiểm tra việc thực hiện chế độ kiểm thực theo 3 bước, lưu mẫu thức ăn và công tác trực trưa. - Tổng kết đánh giá công tác đảm bảo VSATTP, chăm sóc sức khỏe học sinh năm học 2025 – 2026.	

V. Tổ chức thực hiện

- Hiệu trưởng: Thành lập Ban xử lý ngộ độc thực phẩm, phân công nhiệm vụ cho từng thành viên.

- Bộ phận y tế xây dựng kế hoạch đảm bảo vệ sinh ATTP của nhà trường và tổ chức triển khai thực hiện kế hoạch.

- Ban kiểm tra nội bộ trường học, bộ phận y tế, tổ kiểm tra bán trú thường xuyên kiểm tra giám sát việc thực hiện VSATTP, chế độ kiểm thực theo 3 bước và lưu mẫu thức ăn.

Trên đây là Kế hoạch đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm của trường Tiểu học Tà Cánh năm học 2025 – 2026, cán bộ, giáo viên, nhân viên, học sinh nghiêm túc triển khai thực hiện./.

Nơi nhận:

- CB, GV, NV (t/h)
- Lưu VT, YT.

HIỆU TRƯỞNG



Đỗ Ngọc Trường