

Số: 4/KH-THCSVH

Việt Hưng, ngày 25 tháng 3 năm 2026

KẾ HOẠCH

Duy trì mô hình “Nâng cao năng lực tự quản lý an toàn thực phẩm bếp ăn tập thể trường học” trên địa bàn phường Việt Hưng năm 2026

Thực hiện Kế hoạch số 62/KH-UBND ngày 07/02/2026 của UBND phường Việt Hưng về công tác an toàn thực phẩm trên địa bàn phường Việt Hưng năm 2026;

Trường THCS Việt Hưng xây dựng Kế hoạch duy trì mô hình “Nâng cao năng lực tự quản lý an toàn thực phẩm bếp ăn tập thể trường học” cụ thể như sau:

I. MỤC TIÊU, CHỈ TIÊU

1. Mục tiêu

Nhà trường tiếp tục duy trì mô hình nâng cao năng lực tự quản lý an toàn thực phẩm (ATTP) tại các bếp ăn tại trường học nhằm nâng cao trách nhiệm và năng lực tự quản lý của Ban giám hiệu nhà trường, chủ động phòng chống ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm; không để xảy ra vụ ngộ độc thực phẩm và tử vong do ngộ độc thực phẩm trong nhà trường.

2. Chỉ tiêu

2.1. 100% nhân viên trông bán trú, nhân viên phục vụ bếp, căng tin ký cam kết đảm bảo ATTP theo quy định.

Nhà trường đã công khai “Bản cam kết” trên Cổng thông tin điện tử của nhà trường.

2.2. Nhà trường đã tổ chức tập huấn cho, giáo viên, người chế biến tham gia công tác bán trú chủ động cập nhật kiến thức ATTP.

2.3. Nhà trường đã thành lập, kiện toàn tổ tự giám sát ATTP và phân công nhiệm vụ cụ thể cho từng thành viên.

2.4. Bếp ăn đã được lắp đặt hệ thống camera vận hành tốt; đã được cấp quyền quản lý đối với ban giám hiệu, công ty cung cấp dịch vụ của bếp ăn và căng tin.

2.5. Đã áp dụng các giải pháp kỹ thuật, thông minh trong kiểm soát, giám sát nguồn gốc nguyên liệu, thực phẩm sử dụng trong các bữa ăn tập thể trong trường học.

2.6. Đơn vị cung cấp nguyên liệu, thực phẩm được UBND phường Việt Hưng thẩm định đủ năng lực.

2.7. Chưa để xảy ra vụ ngộ độc thực phẩm lớn, bệnh truyền qua thực phẩm tại nhà trường.

II. ĐỐI TƯỢNG THỰC HIỆN

1. Toàn thể cán bộ, giáo viên, học sinh, ban đại diện CMHS nhà trường.

2. Công ty Hồng Anh, và các đối tác kinh doanh thực phẩm cung cấp nguồn gốc nguyên liệu chế biến thực phẩm cho nhà trường.

II. NỘI DUNG HOẠT ĐỘNG

1. Công tác chỉ đạo

- Đẩy mạnh vai trò chỉ đạo của nhà trường trong việc tuyên truyền vận động thực hiện tốt công tác đảm bảo ATTP.

- Ban chỉ đạo ATTP nhà trường giao ban định kỳ và đột xuất (khi cần) để đánh giá tiến độ và triển khai các nhiệm vụ tiếp theo.

- Kiện toàn các tổ tự giám sát ATTP nhà trường với sự tham gia của: Ban giám hiệu nhà trường, cán bộ y tế, phụ trách bếp, nhân viên trực tiếp chế biến, đại diện hội cha mẹ học sinh.

- Các đơn vị cung cấp nguyên liệu, thực phẩm cho trường học áp dụng phần mềm truy xuất nguồn gốc thực phẩm.

- Nhà trường đã triển khai ứng dụng phần mềm quản lý, kiểm soát ATTP trong việc truy xuất nguồn gốc thực phẩm.

2. Công tác thông tin, truyền thông

- Nhà trường thường xuyên tổ chức truyền thông nâng cao kiến thức, thực hành cho CB, GV, NV, HS, người quản lý ATTP của đơn vị cung cấp suất ăn cho BATT, người trực tiếp sơ chế, chế biến phục vụ tại BATT, hội cha mẹ học sinh bằng nhiều hình thức: Tuyên truyền gián tiếp, trực tiếp, phát tờ rơi.

3. Các hoạt động chuyên môn

- Đã tham gia tập huấn, đánh giá kiến thức ATTP của UBND phường về tuyên truyền, tập huấn về ATTP.

- Khám và cấp giấy xác nhận đủ sức khỏe cho ban giám hiệu, người quản lý BATT, người quản lý ATTP của đơn vị cung cấp suất ăn cho BATT, người trực tiếp sơ chế, chế biến phục vụ tại BATT theo quy định của pháp luật.

- Nhà trường đã cho nhân viên trông bán trú ký cam kết đảm bảo ATTP

4. Công tác kiểm tra, giám sát

4.1. Đối với các trường học

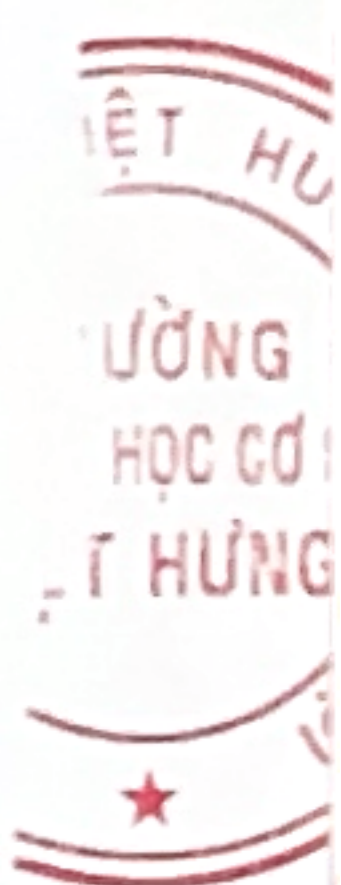
- Nhà trường thường xuyên kiểm tra, giám sát công tác đảm bảo ATTP tại BATT nhà trường hàng ngày.

+ Thực hành của nhân viên, giáo viên trực tiếp tham gia quá trình sơ chế chế biến thực phẩm, chia suất ăn.

+ Kiểm soát nguồn gốc nguyên liệu thực phẩm.

+ Thực hiện chế độ kiểm thực 3 bước.

+ Ký bản cam kết trách nhiệm đảm bảo ATTP, địa chỉ nguồn gốc nguyên liệu chế biến thực phẩm niêm yết công khai tại Cổng thông tin điện tử của nhà trường.



+ Triển khai ứng dụng phần mềm quản lý kiểm soát ATTP trong việc truy xuất nguồn gốc thực phẩm.

+ Công tác tự giám sát, kiểm tra hàng ngày.

5. Công tác phòng, chống ngộ độc thực phẩm

- Thực hiện các biện pháp phòng ngừa, ngăn chặn xử lý kịp thời, không để tử 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, thực phẩm nguy cơ ô nhiễm gửi xét nghiệm khi cần thiết, cảnh báo nguy cơ ô nhiễm của các thực phẩm nghi ngờ.

6. Chế độ báo cáo

Báo cáo định kỳ kết quả thực hiện mô hình kiểm soát ATTP tại BATT nhà trường.

VI. PHÂN CÔNG NHIỆM VỤ

- Xây dựng và triển khai kế hoạch đảm bảo an toàn thực phẩm.

- Thành lập tổ tự giám sát về ATTP tại trường; thực hiện công tác tự kiểm tra, giám sát ATTP.

- Lòng ghép tổ chức các lớp tuyên truyền cho giáo viên, phụ huynh học sinh, học sinh về cách lựa chọn thực phẩm an toàn. Đặc biệt tuyên truyền, vận động cha mẹ học sinh không mua, không sử dụng các sản phẩm, thực phẩm không rõ nguồn gốc xuất xứ, bao gói không hợp vệ sinh cho học sinh.

- Đã tổ chức khám sức khỏe cho học sinh theo quy định.

- Tham gia tập huấn bồi dưỡng kiến thức về ATTP do UBND phường tổ chức, chỉ đưa người có kiến thức về ATTP tham gia công tác bán trú.

- Phối hợp với công ty Hồng Anh đơn vị cung cấp thực phẩm triển khai ứng dụng phần mềm quản lý truy xuất nguồn gốc thực phẩm BATT tại nhà trường.

- Đã có kế hoạch và phương án phòng ngừa, ngăn chặn và khắc phục sự cố về ATTP trong nhà trường.

Nơi nhận:

- CB, GV, NV (đề t/h);

- Lưu: VT, YT.

**KT. HIỆU TRƯỞNG
PHÓ HIỆU TRƯỞNG**



Kiều Thị Tâm