

Số: 39/KH-THVXT

Phúc Lợi, ngày 04 tháng 9 năm 2025

KẾ HOẠCH

Đảm bảo an toàn thực phẩm trong nhà trường năm học 2025 - 2026

Thực hiện Quyết định số 2195/QĐ-BGDĐT ngày 10/8/2022 của Bộ Giáo dục và đào tạo về việc phê duyệt hướng dẫn công tác tổ chức bữa ăn học đường kết hợp tăng cường hoạt động thể lực cho trẻ em, học sinh trong các cơ sở giáo dục mầm non, tiểu học;

Thực hiện Hướng dẫn số 02/BCĐ-HD ngày 15/7/2025 của Ban Chỉ đạo Công tác an toàn thực phẩm thành phố Hà Nội đánh giá về an toàn thực phẩm để tổ chức các bữa ăn bán trú cho học sinh các trường công lập trên địa bàn thành phố Hà Nội năm học 2025 – 2026; Căn cứ Công văn số 3526/SGDĐT-GDTH ngày 04/9/2025 của Sở GD&ĐT Hà Nội về việc Hướng dẫn thực hiện nhiệm vụ giáo dục tiểu học năm học 2025 – 2026;

Thực hiện Thông báo số 18/TB-UBND ngày 19/8/2025 của UBND phường Phúc Lợi về kết quả đánh giá, lựa chọn đơn vị cung cấp thực phẩm cho các trường công lập tổ chức ăn bán trú năm học 2025-2026 trên địa bàn phường Phúc Lợi;

Thực hiện kế hoạch giáo dục của nhà trường năm học 2025 -2026,

Trường Tiểu học Vũ Xuân Thiều xây dựng kế hoạch đảm bảo an toàn thực phẩm trong nhà trường năm học 2025-2026 như sau:

I. MỤC ĐÍCH- YÊU CẦU

1. Mục đích:

- Tổ chức thực hiện nghiêm túc và hiệu quả kế hoạch đảm bảo an toàn thực phẩm trong nhà trường theo chỉ đạo của các ngành, các cấp.
- Tuyên truyền, phổ biến Luật An toàn thực phẩm và Nghị định hướng dẫn Luật An toàn thực phẩm đến đội ngũ CBGVNV, CMHS, HS toàn trường nhằm nâng cao nhận thức, hiểu biết và thực hiện đầy đủ các quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm.
- Quản lý học sinh ăn ngủ trưa tại trường, đảm bảo sức khỏe cho học sinh học tập tốt, thực hiện tốt công tác phòng chống dịch bệnh.
- Tạo điều kiện để CMHS tin tưởng và yên tâm khi gửi con học bán trú tại trường.
- Rèn nề nếp tham gia hoạt động sinh hoạt cộng đồng.

2. Yêu cầu:



- Thực hiện đầy đủ các biện pháp phòng, chống dịch bệnh theo hướng dẫn của ngành Y tế và ngành Giáo dục.

- Quản lí HS bán trú an toàn tuyệt đối tránh TNTT, ngộ độc thực phẩm, phòng chống dịch bệnh.

- Quản lí tốt số lượng, chất lượng thực phẩm, vệ sinh an toàn thực phẩm và khẩu phần ăn của HS đảm bảo ăn đủ chất dinh dưỡng, thay đổi thực đơn giúp HS ăn ngon miệng.

- Thực hiện nghiêm túc quy trình chăm sóc bán trú cho HS bán trú tại trường theo quy định, đảm bảo VSATTP.

- Đảm bảo 100% học sinh bán trú có đủ sức khỏe để học tập và tham gia các hoạt động tại trường.

II. ĐẶC ĐIỂM TÌNH HÌNH

1. Quy mô trường lớp:

- Tổng số học sinh: 1025 học sinh/27 lớp

- Số học sinh bán trú: 845 học sinh

- Tổng số CBGVNV: 55 người

2. Cơ sở vật chất phục vụ công tác bán trú:

Nhà trường có đủ các điều kiện về cơ sở vật chất để tổ chức bán trú theo quy định với 01 bếp ăn, 01 nhà ăn 200 chỗ, 27 phòng học được trang bị bàn học bán trú, chăn, mền, gối hợp vệ sinh, quạt và điều hòa hai chiều đảm bảo cho HS ăn và ngủ tại lớp.

3. Đội ngũ:

- Tổng số CBGVNV nhà trường: 55 (Biên chế: 39, Hợp đồng: 16)

- Số CBGVNV tham gia phục vụ bán trú của trường: 32

- Nhân viên phục vụ bếp ăn: 09

- CBGVNV và nhân viên phục vụ bếp 100% có giấy xác nhận đảm bảo sức khỏe, hoàn thành chương trình tập huấn ATTP.

4. Đơn vị phục vụ nấu ăn cho học sinh

Nhà trường hợp đồng với các đơn vị đã được UBND phường Phúc Lợi lựa chọn là 1 trong 7 đơn vị tốt nhất để cung cấp thực phẩm cho các trường công lập tổ chức ăn bán trú trên địa bàn phường Phúc Lợi năm học 2025 -2026:

- Công ty TNHH thực phẩm Minh Thoa cung cấp dịch vụ nấu ăn tại trường

- Công ty TNHH Lavie cung cấp nước đóng chai nhãn hiệu Lavie

III. NỘI DUNG VÀ CÁC GIẢI PHÁP THỰC HIỆN

1. Thành lập tổ giám sát an toàn thực phẩm

Căn cứ vào năng lực vị trí việc làm, Hiệu trưởng ban hành quyết định thành lập tổ kiểm tra, giám sát công tác bán trú, phân công rõ nhiệm vụ cho từng thành viên.

2. Công tác tuyên truyền

- Tăng cường các hình thức tuyên truyền, nâng cao nhận thức, trách nhiệm của CBGVNV và học sinh trong công tác đảm bảo an toàn thực phẩm, phòng chống ngộ độc thực phẩm trong nhà trường trong năm học 2025 - 2026 kết hợp phòng chống dịch bệnh như:

- Gửi các văn bản quy định về an toàn thực phẩm, phòng chống dịch bệnh của các cấp tới 100% CBGVNV và CMHS.

- Tuyên truyền, nhắc nhở học sinh không ăn quà vặt, thực phẩm không rõ nguồn gốc xuất xứ, không đảm bảo vệ sinh để phòng chống bệnh về đường tiêu hóa, ngộ độc thực phẩm. Giáo dục học sinh ăn chín, uống sôi, giữ vệ sinh cá nhân, tăng cường dinh dưỡng hợp lý.

- Phối hợp chính quyền địa phương giải quyết triệt để hàng rong trước cổng trường.

3. Tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm

- Thực hiện khám sức khỏe cho tất cả các thành viên tham gia phục vụ bán trú định kỳ theo thông tư 32/2023/TT-BYT ngày 31/12/2023 của Bộ Y tế về việc Quy định chi tiết một số điều của Luật khám bệnh, chữa bệnh. Những đồng chí mắc bệnh truyền nhiễm tuyệt đối không được phục vụ bán trú.

- Tạo điều kiện cho đội ngũ GV, NV tham gia công tác chăm sóc bán trú dự đầy đủ các buổi tập huấn về ATTP, được theo học các lớp để đảm bảo đủ điều kiện chăm sóc học sinh và các lớp nâng cao trình độ chuyên môn.

- Mời cán bộ Trung tâm Y tế quận Long Biên tập huấn cho 100% CBGVNV tham gia công tác bán trú các quy định liên quan đến ATTP bếp ăn tập thể trường học, được xác nhận có kiến thức ATTP.

- 100% CBGVNV chăm sóc bán trú ký cam kết thực hiện ATTP.

- Triển khai phân công nhiệm vụ cụ thể cho đội ngũ CBGVNV trực tiếp tham gia công tác bán trú. Nêu rõ trách nhiệm và quyền hạn từng bộ phận đảm bảo rõ trách nhiệm, quyền lợi và nghĩa vụ của từng thành viên tham gia công tác bán trú.

- Thực hiện nghiêm túc các điều kiện về vệ sinh cá nhân, trang phục khi thực hiện nhiệm vụ đeo khẩu trang, tạp dề găng tay khi chia cơm, chăm sóc học sinh ăn bán trú.

- Thực hiện nghiêm túc việc quản lý, chăm sóc học sinh đảm bảo theo quy trình chăm sóc bán trú.

4. Đảm bảo các điều kiện ATTP, phòng chống dịch bệnh

4.1. Công tác chuẩn bị cơ sở vật chất phục vụ bán trú:



- Công ty TNHH thực phẩm Minh Thoa chịu trách nhiệm nhận quản lý, bảo quản tài sản bán trú tại bếp ăn.

- Phối hợp với nhà trường triển khai tu bổ, bảo dưỡng, mua mới bổ sung CSVC phục vụ công tác chăm sóc cho học sinh.

- Kiểm tra bổ sung những đồ dùng, dụng cụ còn thiếu hoặc đã hỏng trước khi triển khai công tác bán trú.

- Nhà bếp thực hiện tổng vệ sinh sạch sẽ dụng cụ chế biến thức ăn, dụng cụ chia thức ăn. Khay cơm của học sinh sau khi chia được bảo quản trong tủ bảo ôn đảm bảo nóng cho học sinh ăn.

- Chuẩn bị các trang thiết bị phòng chống dịch bệnh: khẩu trang, găng tay, nước sát khuẩn tay, máy đo thân nhiệt.

- Đảm bảo các điều kiện, yêu cầu đối với bếp ăn tập thể:

+ Bếp ăn được bố trí 1 chiều, bảo đảm không nhiễm chéo giữa thực phẩm chưa qua chế biến và thực phẩm đã qua chế biến.

+ Sử dụng nước sạch đạt chuẩn.

+ Có thùng rác đựng rác, chất thải đảm bảo vệ sinh.

+ Cống rãnh thông thoáng, không ứ đọng

+ Nhà ăn thoáng, mát, đủ ánh sáng, sạch sẽ

+ Chuẩn bị thiết bị bảo quản thực phẩm, tổng vệ sinh nhà vệ sinh, thu dọn chất thải hàng ngày.

4.2. Kiểm soát quá trình chế biến, bảo quản và lưu mẫu thức ăn:

** Kiểm soát nguyên liệu đầu vào và sơ chế nguyên liệu:*

- Hợp đồng cam kết các cơ sở cung ứng thực phẩm an toàn.

- Kiểm tra tiếp nhận nguyên liệu: kiểm tra chất lượng, độ tươi ngon của thực phẩm. Thực hiện kiểm thực ba bước (Kiểm tra trước khi nhập, trước khi nấu, trước khi ăn). Trong trường hợp tiếp nhận không đạt yêu cầu phải thay đổi nhà cung cấp, thực hiện theo hợp đồng đã cam kết.

- Rau, hoa quả không cần nấu phải rửa sạch dưới vòi nước chảy (Nước phù hợp với tiêu chuẩn để uống). Có thể rửa qua bằng dung dịch thuốc tím hoặc muối rồi rửa dưới vòi nước chảy.

** Kiểm soát khâu chế biến, nấu nướng:*

- Đảm bảo quy trình nấu nướng theo nguyên tắc một chiều.

- Đảm bảo thực phẩm nấu chín kỹ, nhiệt độ đạt 100 độ C duy trì ít nhất 5 phút trở lên.

** Kiểm soát bảo quản thực phẩm:*

- Kho bảo quản thực phẩm:

- + Chân, sàn, cửa phòng kho kín, cửa sổ có lưới chắn côn trùng.
- + Thực phẩm đóng hòm, bao túi để trên giá, kệ cách mặt đất ít nhất 15cm.
- + Có biện pháp phòng chống côn trùng, chuột, gián, các mối nguy hóa học, vật lý nhiễm vào thực phẩm.
- + Có chế độ kiểm tra, xuất nhập kho.
- Bảo quản nguyên liệu trước khi nấu: có dụng cụ chứa riêng biệt các loại thực phẩm khác nhau.
- Bảo quản thức ăn sau khi nấu chín:
- + Sử dụng khay, bát inox đựng thức ăn chín.
- + Nơi chia thức ăn đảm bảo vệ sinh.
- + Thức ăn được bảo quản tránh bụi, ruồi, muỗi.
- + Thời gian từ khi nấu nướng đến khi ăn tốt nhất trước 2 giờ.

** Phòng chống ô nhiễm thứ cấp:*

- Nhân viên bếp luôn phải đeo găng tay, khẩu trang trong quá trình làm việc. Sáng thứ Hai hàng tuần, nhân viên bếp ăn đến sớm kiểm tra vệ sinh dụng cụ đảm bảo an toàn.
- Phân loại nguyên liệu, lưu trữ trong các khu vực riêng.
- Sơ chế thực phẩm tại khu riêng, không gây ô nhiễm sang khu vực chế biến, phân chia, bảo quản thức ăn.
- Các dụng cụ đựng thực phẩm, dụng cụ chế biến được phân loại theo thực phẩm (sống và chín).
- Sử dụng nguồn nước sạch.
- Ngay sau khi chế biến, thức ăn dùng nóng phải được giữ trong dụng cụ sạch, giữ nhiệt, ghi thời gian lưu trữ.

** Kiểm soát lưu mẫu thức ăn:*

- Mỗi thức ăn lưu trong vật dụng riêng, có nắp đậy kín, tối thiểu 100g/mẫu thức ăn đối với thức ăn khô, 150ml/mẫu thức ăn đối với thức ăn lỏng.
- Mỗi món ăn được lấy và lưu vào dụng cụ lưu mẫu riêng, được niêm phong. Các thông tin về mẫu thức ăn lưu được ghi trên nhãn và cố định vào dụng cụ lưu mẫu thức ăn.
- Thời gian lưu mẫu ít nhất 24 giờ kể từ khi lấy mẫu thức ăn.
- Có sổ ghi chép lưu mẫu đúng quy định.

5. Tăng cường công tác kiểm tra, giám sát:

- Tổ giám sát thực hiện kiểm tra, giám sát an toàn thực phẩm bếp ăn định kì theo lịch và đột xuất, ghi rõ nội dung kiểm tra, giám sát trong biên bản.

T.P. HÀ N.

- Đối với các vi phạm, tồn tại về an toàn thực phẩm của bếp ăn, tổ giám sát sẽ tiến hành kiểm tra lại và ghi biên bản kiểm tra lại.

- Lịch kiểm tra, giám sát bếp ăn được xây dựng hàng tháng.

III. TỔ CHỨC THỰC HIỆN

1. Ban giám hiệu

- Xây dựng kế hoạch phân công nhiệm vụ, tổ chức thực hiện theo kế hoạch.

- Kiểm tra hàng ngày thực đơn, giao nhận thực phẩm, chế biến, ghi chép hồ sơ sổ sách.

- Tổ chức họp định kỳ rút kinh nghiệm công tác đảm bảo an toàn thực phẩm.

2. Giáo viên, nhân viên nhà trường

- Tuyên truyền tới CMHS, HS các quy định về an toàn thực phẩm, giáo dục học sinh hàng ngày.

- Tham gia giao nhận thực phẩm hàng tháng theo phân công.

- Tham gia đầy đủ các buổi tập huấn về an toàn thực phẩm, phòng chống ngộ độc.

3. Nhân viên tổ bếp

- Thực hiện nghiêm túc các quy định về an toàn thực phẩm trong bếp ăn bán trú.

- Tham gia đầy đủ các buổi tập huấn về an toàn thực phẩm, phòng chống ngộ độc.

Trên đây là kế hoạch đảm bảo an toàn thực phẩm trong nhà trường năm học 2025 – 2026 của trường Tiểu học Vũ Xuân Thiều. Trong quá trình thực hiện, các kế hoạch và nội dung có thể thay đổi cho phù hợp với tình hình thực tế. Ban giám hiệu sẽ có sự điều chỉnh và đề ra các biện pháp thực hiện sao cho việc đảm bảo an toàn thực phẩm trong nhà trường đạt hiệu quả cao nhất.

Nơi nhận:

- Phòng VHXX: để bc;
- CBGVNV: để th;
- Cty TNHH thực phẩm Minh Thoa: để th;
- Cty TNHH Lavie: để th,
- Lưu VP.

