

Số: /KH-MN

Phúc Khánh, ngày tháng 9 năm 2025

KẾ HOẠCH
Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm trong trường học
Năm học 2025 - 2026

Căn cứ vào Kế hoạch số 183/KH-MN ngày 09 tháng 9 năm 2025, kế hoạch chỉ đạo thực hiện nhiệm vụ Giáo dục mầm non năm học 2025-2026 của trường mầm non số 1 Phúc Khánh;

Căn cứ tình hình thực tế của địa phương và đội ngũ cán bộ giáo viên nhân viên của nhà trường;

Trường mầm non số 1 Phúc Khánh xây dựng kế hoạch và triển khai tổ chức thực hiện công tác an toàn thực phẩm năm học 2025-2026 như sau.

1. Mục đích-Yêu cầu

- 29/29 CB, GV, NV (tính cả nhân viên hợp đồng cấp dưỡng) nhà trường hiểu rõ về tầm quan trọng của công tác vệ sinh an toàn thực phẩm đối với đời sống xã hội và sức khỏe con người, đến sự phát triển con người và phát triển kinh tế - xã hội của đất nước, địa phương cũng như trong trường học nói riêng.

- Cha mẹ trẻ và trẻ cùng nhân dân địa phương nơi trường đóng hiểu rõ về việc giữ gìn và chấp hành tốt việc vệ sinh an toàn thực phẩm.

- Công tác vệ sinh an toàn thực phẩm của các điểm trường tổ chức nấu ăn phải đảm bảo các tiêu chuẩn, điều kiện và cam kết thực hiện không có học sinh bị ngộ độc thực phẩm do ăn uống.

- Nhà trường xây dựng kế hoạch thực hiện công tác vệ sinh an toàn thực phẩm cụ thể, triển khai tới toàn thể CB, GV, NV, phụ huynh nấu ăn cho học sinh trong nhà trường và từng điểm trường tổ chức nấu ăn ký cam kết thực hiện.

- Chỉ đạo giáo viên lồng ghép vào các chuyên đề để giáo dục và tuyên truyền cho trẻ, cho phụ huynh cùng thực hiện.

- Đối với nhà trường, các điểm trường phải đảm bảo có đủ nước sạch sử dụng, có đủ đồ dùng dụng cụ đảm bảo vệ sinh, có vườn rau sạch cung cấp cho trẻ hàng ngày. Xây dựng góc tuyên truyền có nội dung tranh ảnh biểu tượng rõ ràng dễ xem, dễ hiểu.

- Đối với nhà bếp, nhân viên phải được khám sức khỏe định kỳ, tập huấn vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định và thực hiện mua bán thực phẩm theo đúng hợp đồng đã ký.

2. Nội dung và giải pháp

1. Công tác tuyên truyền

- Tổ chức tuyên truyền, nâng cao nhận thức về công tác VSATTP đến CBGVNV trong trường về các nội dung của Luật An toàn thực phẩm (Thông tư liên tịch số 13/2016/TTLT-BYT-BGD&ĐT ngày 12/5/2016; Chỉ thị số 4316/CT-BGD&ĐT ngày 12/10/2018 của Bộ trưởng Bộ GD&ĐT về tăng cường công tác bảo đảm an toàn thực phẩm trong các cơ sở giáo dục; văn bản số 1554/SGD&ĐT-GDDH&GDTX ngày 17/09/2020 của Sở GD&ĐT v/v hướng dẫn thực hiện nhiệm vụ giáo dục thể chất, thể thao, y tế và công tác đảm bảo an ninh, an toàn trường học.

Tuyên truyền, bồi dưỡng nhận thức của CB, GV, NV về vệ sinh an toàn thực phẩm về thực hiện các quy định VSATTP, giữ gìn vệ sinh môi trường, vệ sinh cá nhân, vệ sinh ăn uống, sử dụng phụ gia thực phẩm an toàn, điều kiện, thời gian bảo quản thực phẩm; trách nhiệm trong việc sản xuất, kinh doanh thực phẩm an toàn; phòng chống các dịch bệnh xảy ra thông qua các buổi họp HĐSP, hội thảo. Giáo dục cho trẻ tích hợp trong các giờ dạy và mọi lúc mọi nơi về vệ sinh dinh dưỡng, vệ sinh cá nhân, vệ sinh môi trường,...

Tuyên truyền và phối hợp chặt chẽ, thống nhất với phụ huynh học sinh về công tác đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm nói riêng và chăm sóc nuôi dưỡng trẻ nói chung. Tuyên truyền về công tác xây dựng mô hình “**Bếp ăn trường học an toàn**”

2. Nội dung

Nhà trường thành lập Hội đồng kiểm tra giám sát thực hiện công tác an toàn thực phẩm trong trường học, năm học 2025-2026.

Tổ chức kiểm tra, rà soát toàn bộ hệ thống bếp ăn tập thể trong trường học; qua đó, đề xuất với cấp có thẩm quyền phương án đầu tư, nâng cấp sửa chữa phù hợp, đảm bảo yêu cầu về vệ sinh an toàn thực phẩm; tổ chức tập huấn kiến thức về vệ sinh an toàn thực phẩm cho Thủ trưởng đơn vị, nhân viên y tế trường học và người trực tiếp chế biến thực phẩm.

Thường xuyên kiểm tra, giám sát chặt chẽ việc chấp hành các quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm, không để xảy ra các sự cố về an toàn thực phẩm trong các cơ sở giáo dục

Đẩy mạnh công tác tuyên truyền, giáo dục nâng cao nhận thức, trách nhiệm của cán bộ quản lý giáo dục, giáo viên, nhân viên, học sinh và cha mẹ học sinh về việc đảm bảo vệ sinh trường học, an toàn thực phẩm, phòng, chống các dịch bệnh lây truyền do điều kiện vệ sinh không đảm bảo và dịch bệnh lây truyền qua thực phẩm, ngộ độc thực phẩm

Tăng cường kiểm soát chặt chẽ nguồn gốc thực phẩm và các khâu chế biến, bảo quản, vận chuyển thực phẩm; tuân thủ quy trình giao nhận, kiểm thực ba bước, lưu mẫu thực phẩm theo đúng quy định.

Tăng cường, chủ động phối hợp với gia đình và chính quyền địa phương trong việc giáo dục, hướng dẫn trẻ em thực hiện các quy định về an toàn thực phẩm, vệ sinh cá nhân, vệ sinh môi trường (thực hành thường xuyên rửa tay với xà phòng và nước sạch trước khi ăn và sau khi đi vệ sinh, tuân thủ việc sử dụng thực phẩm đã được nấu chín và nước đã đun sôi, thay đổi thói quen có nguy cơ mất vệ sinh, an toàn thực phẩm,...)

Đảm bảo dinh dưỡng hợp lý kết hợp với chế độ rèn luyện thể lực phù hợp với lứa tuổi, thể trạng của trẻ em và điều kiện của gia đình để nâng cao sức khỏe, phòng, chống dịch bệnh và các bệnh không lây nhiễm.

Tăng cường công tác kiểm tra, giám sát công tác chăm sóc sức khỏe học sinh, công tác vệ sinh trường học, an toàn thực phẩm tại các cơ sở giáo dục; phát hiện, xử lý kịp thời các hành vi vi phạm về an toàn thực phẩm, điều kiện vệ sinh trong trường học theo quy định

3. Tổ chức thực hiện

- Nhà trường phát động và theo dõi, đưa vào nghị quyết để làm tiêu chí thi đua cho các điểm trường.

+ Xây dựng kế hoạch thực hiện vệ sinh an toàn thực phẩm. Triển khai kế hoạch và tập huấn tuyên truyền cho toàn bộ cán bộ, giáo viên, nhân viên trong nhà trường và nhân viên cấp dưỡng về vệ sinh an toàn thực phẩm.

+ Tổ chức ký cam kết và tuân thủ các quy tắc an toàn thực phẩm.

+ Phối kết hợp với y tế xã và y tế thôn bản cùng tập huấn kiểm tra sức khỏe giáo viên và nhân viên nấu ăn, theo dõi kiểm tra giám sát việc thực hiện ATTP.

+ Nhà trường thường xuyên kiểm tra việc thực hiện công tác vệ sinh an toàn thực phẩm của các điểm trường tổ chức nấu ăn và các hoạt động tích hợp lồng ghép trong các chủ đề để chủ điểm để giáo dục trẻ ở các lớp.

- Tổ chức tuyên truyền tới phụ huynh ở từng điểm trường.

Trên đây là kế hoạch triển khai thực hiện công tác vệ sinh an toàn thực phẩm năm học 2025-2026 của Trường mầm non số 1 Phúc Khánh.

Nơi nhận:

- CB, GV, NV (t/h);
- Lưu VT.

HIỆU TRƯỞNG

Nguyễn Phương Nga

**DANH SÁCH CÁN BỘ, GIÁO VIÊN, NHÂN VIÊN KÝ CAM KẾT VIỆC
THỰC HIỆN CÔNG TÁC AN TOÀN THỰC PHẨM
Năm học 2025-2026**

TT	Họ và tên	Nhiệm vụ được giao	Ký, ghi rõ họ tên	Ghi chú
1	Nguyễn Phương Nga	Hiệu trưởng		
2	Tô Thị Minh Thu	P.Hiệu trưởng		
3	Vũ Thị Tuyết Mai	P.Hiệu trưởng		
4	Hà Thị Ánh	TPCM		
5	Hoàng Thị Chuyên	Giáo viên		
6	Vi Thị Thương Huyền	Giáo viên		
7	Hoàng Thị Súc	TPCM		
8	Đặng Thị Đông	Giáo viên		
9	Phạm Thu Minh	Giáo viên		
10	Nguyễn Thị Chung	Giáo viên		
11	Lương Thị Thơ	VT-TKHD		
12	Hoàng Thị Hoa	Giáo viên		
13	Hoàng Thị Dung	NV cấp dưỡng		
14	Nguyễn Thị Mến	Giáo viên		
15	Hoàng Thị Mậu Thìn	BTĐTN		
16	Đặng Thị Quý	NV cấp dưỡng		
17	Hoàng Thị Huế	TTCM		
18	Hoàng Thị Nguyệt	Giáo viên		
19	Vi Thị Thủy	NV cấp dưỡng		
20	Lương Thị Hữu	Giáo viên		
21	Hoàng Thị Khánh Nhung	BTTND		
22	Bàn Thị Vân	NV cấp dưỡng		
23	Hoàng Thị Lan	TTCM		
24	Hoàng Thị Nụ	Giáo viên		

25	Sâm Thị Trắng	TTCM		
26	Vũ Lan Anh	NV cấp dưỡng		
27	Nguyễn T. Lam Khuyên	Giáo viên		
28	Mai Hồng Nhung	Giáo viên		
29	Hoàng Thị Huệ	TPCM		