

Số: /KH-MN

Phúc Khánh, ngày tháng 10 năm 2025

## KẾ HOẠCH

### Kiểm tra bếp ăn tại các điểm trường năm học 2025 - 2026

#### I. Mục đích - Yêu cầu

##### 1. Mục đích

Đánh giá việc thực hiện các quy định về an toàn vệ sinh thực phẩm (ATTP) trong hoạt động bếp ăn bán trú của nhà trường.

Phát hiện, chấn chỉnh và khắc phục kịp thời những thiếu sót, nguy cơ mất ATTP, đảm bảo sức khỏe, an toàn cho trẻ.

Nâng cao ý thức, trách nhiệm của cán bộ, giáo viên, nhân viên trong công tác nuôi dưỡng, chăm sóc trẻ.

##### 2. Yêu cầu

Kiểm tra đúng quy định, khách quan, công khai, đảm bảo hiệu quả.

Ghi nhận, đánh giá trung thực thực trạng, có biện pháp khắc phục cụ thể.

Hồ sơ kiểm tra được lưu trữ theo quy định.

#### II. THỜI GIAN, ĐỊA ĐIỂM, THÀNH PHẦN

##### 1. Thời gian kiểm tra:

Dự kiến: Từ ngày 20/10 đến hết ngày 21/10/2025

##### 2. Địa điểm:

Tại các bếp ăn điểm trường: Trung tâm, Làng Dầu, Trĩ Ngoài, Trĩ Trong.

##### 3. Thành phần Đoàn kiểm tra:

(Theo Quyết định thành lập Đoàn kiểm tra số 150/QĐ-MN ngày 17/10/2025).

#### III. NỘI DUNG KIỂM TRA

##### 1. Công tác hồ sơ, giấy tờ:

Hợp đồng cung cấp thực phẩm, hóa đơn chứng từ.

Giấy xác nhận kiến thức ATTP, giấy khám sức khỏe định kỳ của nhân viên bếp.

Hồ sơ lưu mẫu thức ăn, sổ giao nhận thực phẩm, sổ kiểm thực 3 bước.

##### 2. Điều kiện cơ sở vật chất:

Khu vực sơ chế, chế biến, chia thức ăn, bảo quản thực phẩm.

Trang thiết bị, dụng cụ nấu ăn, bảo quản, dụng cụ chia ăn, lưu mẫu.

Hệ thống nước sạch, thoát nước, chiếu sáng, phòng chống côn trùng.

**3. Thực hành vệ sinh cá nhân và quy trình chế biến:**

Nhân viên bếp thực hiện quy định về đồng phục, khẩu trang, găng tay.

Quy trình một chiều trong chế biến thực phẩm.

Vệ sinh môi trường khu vực bếp, thùng rác, nơi rửa tay.

**4. Kiểm tra thực tế:**

Kiểm tra nguồn thực phẩm nhập trong ngày.

Quan sát quá trình chế biến, chia ăn, lưu mẫu.

Đánh giá thực tế việc đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.

**IV. PHƯƠNG PHÁP, HÌNH THỨC KIỂM TRA**

Kiểm tra trực tiếp tại bếp ăn và hồ sơ liên quan.

Trao đổi, phỏng vấn nhân viên phụ trách.

Lập biên bản kiểm tra, ghi nhận kết quả, nêu rõ tồn tại và kiến nghị biện pháp khắc phục.

**V. XỬ LÝ SAU KIỂM TRA**

Tổng hợp kết quả, báo cáo Hiệu trưởng.

Thông báo công khai kết quả đến toàn thể CB, GV, NV.

Yêu cầu khắc phục tồn tại (nếu có).

**VI. TỔ CHỨC THỰC HIỆN**

**Trưởng đoàn kiểm tra:** chỉ đạo, phân công nhiệm vụ cho các thành viên.

**Các thành viên:** thực hiện kiểm tra theo nội dung được giao.

**Giáo viên phụ trách các điểm trường và nhân viên bếp:** phối hợp, cung cấp hồ sơ, giải trình theo yêu cầu.

Trên đây là Kế hoạch kiểm tra bếp ăn tại các điểm trường năm học 2025 - 2026 của trường mầm non số 1 Phúc Khánh.

**Nơi nhận:**

- Các thành viên trong Đoàn KT ;
- CBQL, GV, NV trường MNS1PK;
- Lưu: VT.

**KT.HIỆU TRƯỞNG**  
**PHÓ HIỆU TRƯỞNG**

**Tô Thị Minh Thu**

