

Hội An, ngày 16 tháng 9 năm 2025

Số: 18/KH-LTK

KẾ HOẠCH

Công tác đảm bảo an toàn thực phẩm năm học 2025-2026

Thực hiện Nghị định số 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 và các văn bản liên quan đến công tác đảm bảo an toàn thực phẩm tại trường học;

Thực hiện Thông tư Liên tịch số 08/2008/TTLT-BYT-BGDĐT ngày 08 tháng 7 năm 2008 của Bộ Y tế - Bộ Giáo dục và Đào tạo về việc "Hướng dẫn công tác bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm trong các cơ sở giáo dục";

Thực hiện Chỉ thị số 4316/CT-BGDĐT ngày 12/10/2018 của Bộ Giáo dục và Đào tạo về việc tăng cường công tác bảo đảm an toàn thực phẩm trong các cơ sở giáo dục;

Thực hiện Công văn số 867/SGDĐT-GDTHPT ngày 22/8/2025 của Sở Giáo dục và Đào tạo về hướng dẫn thực hiện nhiệm vụ giáo dục trường học năm học 2025-2026;

Thực hiện Kế hoạch số 91/KH-LTK ngày 19/9/2025 của trường Tiểu học và Trung học cơ sở Lý Thường Kiệt về việc thực hiện Kế hoạch giáo dục nhà trường năm học 2025-2026.

Căn cứ vào tình hình thực tế của nhà trường, Trường Tiểu học và Trung học cơ sở Lý Thường Kiệt xây dựng kế hoạch công tác an toàn thực phẩm (ATTP) năm học 2025-2026 cụ thể như sau:

I. MỤC ĐÍCH, YÊU CẦU

1. Nâng cao nhận thức, thực hành đúng về ATTP, phòng chống dịch bệnh của cán bộ quản lý, các đoàn thể, tổ chức, giáo viên, nhân viên và phụ huynh, học sinh trong nhà trường.

2. Không chế ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm. Phần đầu không xảy ra vụ ngộ độc thực phẩm, dịch bệnh truyền qua thực phẩm trong nhà trường.

II. NỘI DUNG VÀ GIẢI PHÁP

1. Công tác tuyên truyền:

- Đẩy mạnh công tác tuyên truyền về “Luật An toàn thực phẩm” và các văn bản hướng dẫn thực hiện công tác ATTP, phòng, chống dịch bệnh trong trường học:

+ Thông tư liên tịch số 08/2008/TTLT-BYT-BGDĐT ngày 08/7/2008;

+ Thông tư số 15/2012/TT-BYT ngày 12/9/2012 của Bộ Y tế;

- + Thông tư số 30/2012/TT-BYT ngày 05/12/2012 của Bộ Y tế;
- + Thông tư 48/2015/TT-BYT ngày 1/12/2015 của Bộ Y tế,
- + Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 02/02/2018 của Chính phủ;
- + Chi thị số 4316/CT-BGDĐT ngày 12/10/2018 của Bộ Giáo dục và Đào tạo;
- + Các văn bản chỉ đạo của các cấp về công tác ATTP, phòng chống dịch bệnh,... cho cán bộ quản lí, giáo viên, nhân viên y tế, người trực tiếp chế biến thực phẩm.

- Tuyên truyền nâng cao nhận thức về ATTP, phòng chống dịch bệnh cho giáo viên, nhân viên học sinh tập trung vào các nội dung như vệ sinh cá nhân, vệ sinh ăn uống, sử dụng phụ gia thực phẩm an toàn, kiểm soát thực phẩm an toàn, nhận biết sử dụng thực phẩm, thức ăn đảm bảo an toàn, điều kiện, thời gian bảo quản thực phẩm...

- Tuyên truyền nâng cao nhận thức, trách nhiệm của các bậc phụ huynh trong việc tổ chức bữa ăn đảm bảo dinh dưỡng, ATTP cho học sinh tại gia đình và phối hợp với nhà trường tổ chức bữa ăn bán trú cho học sinh đảm bảo ATTP. Hình thức tuyên truyền phong phú: tích hợp trong các bài học khám phá khoa học, vệ sinh, quy chế tổ chức giờ ăn, các giờ chào cờ, các hoạt động ngoại khóa.

- Hướng ứng có hiệu quả các hoạt động truyền thông trong Tháng hành động vì chất lượng vệ sinh ATTP năm 2025.

2. Đảm bảo điều kiện chế biến và tổ chức bữa ăn cho học sinh tại trường:

2.1. Đảm bảo 100% các loại thức ăn của bữa chính đều do nhà cung cấp, suất ăn tự chế biến. Thực hiện đúng các quy định về điều kiện ATTP của bếp ăn theo quy định.

- Người trực tiếp chế biến thực phẩm, phục vụ ăn uống phải tuân thủ đúng các quy định về ATTP trong quá trình thực hiện nhiệm vụ.

- Tuân thủ đầy đủ các điều kiện bao đảm ATTP theo quy định về cơ sở vật chất, trang, thiết bị, nguyên liệu thực phẩm, phụ gia thực phẩm, nguồn nước sạch để chế biến thức ăn. Tiếp tục thực hiện nghiêm túc việc ký kết hợp đồng có thỏa thuận chặt chẽ mua thực phẩm ở những cơ sở có giấy phép kinh doanh và Giấy chứng nhận “Cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm”;

- Thực hiện đúng các nguyên tắc đảm bảo chất lượng bữa ăn, quản lý chặt chẽ khẩu phần ăn của học sinh. Thực hiện nghiêm túc việc công khai thực đơn, thực phẩm, đơn giá hàng ngày, thực hiện chế độ ăn. Chú trọng cải tiến các món ăn và phối hợp các món ăn trong ngày hợp lý.

- Nhà trường cùng BDD CMHS kiểm tra đột xuất cơ sở cung cấp suất ăn.

2.2. Nhà trường đảm bảo 100% sử dụng nước sạch trong sinh hoạt và ăn, uống cho học sinh. Định kỳ nhà trường lấy mẫu xét nghiệm theo quy định, sử dụng nước uống tình khiết qua lọc.

Kiểm tra chất lượng. định lượng thực phẩm tươi sống, giám sát khâu chế biến, chia, cấp phát thức ăn, lưu mẫu thức ăn theo quy định. Thực hiện công tác tự kiểm tra hằng tuần, hàng tháng ghi đầy đủ biên bản kiểm tra.

- Định kỳ tổ chức họp Ban chỉ đạo và tổ phục vụ bán trú để trao đổi, rút kinh nghiệm và điều chỉnh kịp thời những tồn tại nếu có trong khâu quản lý, phục vụ, quản sinh, cung ứng thực phẩm...

- Lập, lưu trữ hồ sơ sổ sách theo quy định, cập nhật ghi chép đầy đủ hàng ngày (sổ kiểm thực 3 bước, sổ lưu mẫu thức ăn...).

2.3. Tăng cường đầu tư trang thiết bị phục vụ công tác nuôi dưỡng theo hướng chuẩn hóa, hiện đại hóa, đảm bảo an toàn, hợp vệ sinh.

3. Công tác chỉ đạo, kiểm tra, giám sát, kiểm soát ngộ độc thực phẩm và bệnh lây truyền qua thực phẩm:

- Xây dựng kế hoạch triển khai công tác ATTP năm học 2025-2026.
- Phối hợp với cơ quan quản lý các cấp về ATTP tăng cường kiểm tra, giám sát công tác ATTP, nguồn nước sạch, vệ sinh môi trường, phòng chống dịch...trong nhà trường,
- Phối hợp tổ chức đào tạo, tập huấn bồi dưỡng kiến thức về ATTP cho cán bộ quản lý, giáo viên, nhân viên và những người liên quan về ATTP tại trường.
- Thực hiện tốt công tác vệ sinh an toàn thực phẩm và phòng, chống dịch bệnh trong nhà trường.
- Xây dựng quy trình xử lý ngộ độc thực phẩm; thực hiện chế độ báo cáo về ngộ độc thực phẩm với cơ quan chức năng tại địa phương và các cấp quản lý giáo dục ngay khi có sự cố về an toàn thực phẩm.

III. TỔ CHỨC THỰC HIỆN

1. Ban giám hiệu:

- Phối hợp tốt với UBND xã Cẩm Kim, công an xã giải quyết tình trạng hàng rong không đảm bảo ATTP khu vực xung quanh trường học.
- Kiên quyết không để các đơn vị cung cấp thực phẩm không bảo đảm các quy định về ATTP cung cấp dịch vụ ăn uống cho trường.
- Triển khai các nội dung ATTP cho CBGVNV và HS tại trường; tuyên truyền vệ sinh an toàn thực phẩm, tổ chức tập huấn khám sức khỏe định kỳ cho người trực tiếp chế biến và chăm sóc bán trú cho học sinh.

- Tổ chức các hoạt động truyền thông vệ sinh ATTP cho học sinh thông qua các hoạt động giảng dạy chính khóa trên lớp.

2. Nhân viên Y tế:

- Trực tiếp nhận, giám sát chất lượng bữa ăn của đơn vị cung cấp theo đúng quy trình đã xây dựng.

- Tuyên truyền các nội dung ATTP cho CBGV, học sinh, tuyên truyền về vệ sinh ATTP, không ăn, uống đồ không có nhãn mác, không có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng.

- Chủ động tham mưu xây dựng và nâng cấp cơ sở vật chất trang thiết bị đảm bảo theo quy định phục vụ công tác bán trú.

- Đảm bảo công tác vệ sinh an toàn thực phẩm, lưu đầy đủ hồ sơ, hợp đồng hai bên về giao nhận suất ăn.

- Báo cáo định kì, đột xuất theo quy định.

3. Giáo viên làm công tác bán trú:

- Thực hiện giám sát chất lượng bữa ăn bán trú theo quy trình.

- Làm tốt công tác tuyên truyền tới CMHS, HS về ATVSTP.

- Thực hiện giáo dục học sinh hàng ngày thực hiện tốt các nội dung đảm bảo ATVSTP.

Trên đây là kế hoạch công tác vệ sinh an toàn thực phẩm của trường Tiểu học và Trung học cơ sở Lý Thường Kiệt năm học 2025-2026. Đề nghị CB, GV, NV nhà trường nghiêm túc thực hiện. :

Nơi nhận:

- Các bộ phận(t/h);
- Tổ bán trú(t/h)
- BDD CMHS (giám sát)
- Lưu: VP.

HIỆU TRƯỞNG



Nguyễn Hữu Duy