

Số: /KH-MGMN

Hội An, ngày 07 tháng 01 năm 2026

## KẾ HOẠCH

### Về việc tăng cường công tác bảo đảm An toàn thực phẩm học đường và Bếp ăn tập thể, Năm học 2025 - 2026

Căn cứ Thông tư liên tịch số 08/2002/TTLT-BYT-BGDĐT ngày 08 tháng 07 năm 2002 của Bộ y tế - Bộ Giáo dục và Đào tạo (GDĐT) về việc Hướng dẫn công tác đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm trong các cơ sở giáo dục;

Căn cứ Thông tư liên tịch số 13/2016/TTLT-BYT-BGDĐT ngày 12 tháng 05 năm 2016 của Bộ y tế - Bộ Giáo dục và Đào tạo quy định về Công tác y tế trường học;

Căn cứ vào công văn số 1368/UBND ngày 19 tháng 12 năm 2025 của UBND phường Hội An về việc Tăng cường công tác bảo đảm An toàn thực phẩm học đường và Bếp ăn tập thể;

Căn cứ tình hình thực tế trường Mẫu Giáo Măng Non xây dựng kế hoạch chỉ đạo V/v tăng cường công tác bảo đảm An toàn thực phẩm học đường và Bếp ăn tập thể trong năm 2025-2026 như sau:

#### I. Mục đích – Yêu cầu:

1. Nâng cao nhận thức, thực hành đúng về an toàn vệ sinh thực phẩm của cán bộ quản lý, các đoàn thể, tổ chức, người trực tiếp tham gia chế biến thực phẩm, giáo viên, nhân viên và Cha mẹ trẻ (CMT), trẻ trong các cơ sở giáo dục.

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”, các văn bản hướng dẫn thực hiện công tác ATVSTP trong trường học, các văn bản chỉ đạo của các cấp về công tác ATTP... cho cán bộ quản lý giáo dục, giáo viên, nhân viên người trực tiếp chế biến thực phẩm và nhân viên nuôi dưỡng.

- Tuyên truyền nâng cao nhận thức về ATVSTP cho trẻ, 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... giúp trẻ nhận thức và thực hành đúng về vệ sinh ATTP.

- Tuyên truyền nâng cao nhận thức, trách nhiệm của các bậc CMT trong việc tổ chức bữa ăn đảm bảo dinh dưỡng, ATVSTP cho trẻ tại gia đình và phối hợp với nhà trường tổ chức bữa ăn bán trú cho trẻ đảm bảo ATVSTP.

- Hình thức tuyên truyền phong phú: tích hợp trong các hoạt động hằng ngày cho trẻ, tổ chức “Bữa ăn tự chọn của bé” tổ chức hội thảo chia sẻ kinh nghiệm, tham quan học tập... tuyên truyền giới thiệu về bếp ăn bán trú trên cơ quan thông tin đại chúng tại địa phương để nhân dân hiểu và phối hợp hỗ trợ nhà trường về mọi mặt.

- Hưởng ứng có hiệu quả các hoạt động truyền thông trong tháng hành động vì chất lượng vệ sinh ATVSTP năm 2025-2026.

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

**2.1.** Nhà trường trường tổ chức ăn bán trú cho trẻ thực hiện đúng các quy định về điều kiện vệ sinh ATVSTP của bếp ăn tập thể, được cấp giấy chứng nhận “*Cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm*”

- Nhà trường và người trực tiếp chế biến thực phẩm, phục vụ ăn uống phải tuân thủ đúng các quy định về ATVSTP trong quá trình thực hiện nhiệm vụ.

- Tuân thủ đầy đủ các quy định về ATVSTP 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 món ăn, ... tiếp tục thực hiện nghiêm túc việc ký 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*” năm 2025-2026 trường đảm bảo an toàn thực phẩm của bếp ăn tập thể, bếp ăn bán trú, ký hợp đồng mua rau an toàn với các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm an toàn được cấp giấy chứng nhận “*Cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm*”. Thường xuyên kiểm tra, rà soát chất lượng, nguồn gốc, giá cả thực phẩm của các nhà cung ứng nhằm đảm bảo chất lượng ATVSTP.

- Thực hiện đúng các nguyên tắc quản lý nuôi dưỡng. Đảm bảo chất lượng bữa ăn, quản lý chặt chẽ khẩu phần ăn của trẻ. Thực hiện nghiêm túc việc công khai thực đơn thực phẩm, đơn giá hằng ngày, thực hiện chế độ ăn, thực đơn riêng của các lứa tuổi. Chú trọng cải tiến các bữa ăn và phối hợp món ăn trong ngày cho hợp lý.

**2.2.** Nhà trường sử dụng nước thủy cục, qua hệ thống xử lý tia cực tím trong sinh hoạt và ăn, uống cho trẻ. Định kỳ nhà trường lấy mẫu xét nghiệm theo quy định.

**2.3.** Thành lập Ban chỉ đạo bán trú, lập các tổ phục vụ bán trú (*tổ tiếp phẩm, tổ cấp dưỡng...*) quy định trách nhiệm cho từng tổ, phân công nhiệm vụ cụ thể cho các thành viên. Hằng ngày, phân công lãnh đạo nhà trường trực bán trú, phân công người tiếp quản thực phẩm, 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 hàng tuần, hàng tháng ghi đầy đủ biên bản kiểm tra.

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

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

**2.4.** Thực hiện công tác xã hội hóa trong việc cải tạo cơ sở vật chất phục vụ tổ chức bán trú. 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. Đảm bảo 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 vệ sinh ATVSTP năm học 2025-2026.

- Phối hợp với cơ quan quản lý các cấp về ATVSTP tăng cường, giám sát công tác ATVSTP, công tác nước sạch, vệ sinh môi trường, phòng chống dịch trong các cơ sở giáo dục. Tiếp tục chỉ đạo xây dựng và triển khai nhân rộng các mô hình điểm bếp ăn bán trú. Đánh giá thi đua các cán bộ, giáo viên, nhân viên hàng tháng về công tác chăm sóc bán trú trong trường.

- Phối hợp tổ chức đào tạo, tập huấn bồi dưỡng kiến thức về ATVSTP cho cán bộ quản lý và những người liên quan về ATVSTP tại bếp ăn bán trú.

- 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, ngộ độc thực phẩm và phối hợp triển khai có hiệu quả các biện pháp xử lý và khắc phục hậu quả theo quy định.

### **III. Phân công thực hiện:**

#### **1. Nhà trường:**

- Tổ chức thực hiện tốt các yêu cầu, nội dung kế hoạch.
- Phối hợp tốt với chính quyền địa phương giải quyết tình trạng hàng rong không đảm bảo ATVSTP khu vực xung quanh trường học.
- Tạo điều kiện cho các cơ quan quản lý về ATVSTP tiến hành thanh tra kiểm tra giám sát định kỳ, đột xuất theo quy định. Tiếp thu và khắc phục ngay những hạn chế, tồn tại nếu có.
- Duy trì công tác tự kiểm tra. Phát huy vai trò của ban đại diện cha mẹ học sinh trong công việc phối hợp giám sát đảm bảo ATVSTP tại bếp ăn bán trú.
- Tạo điều kiện để CBNV nhà trường tham dự đầy đủ các lớp tập huấn về ATVSTP.

- Bố trí kinh phí và huy động các nguồn lực cho các công tác đảm bảo ATVSTP trong trường học, tăng cường đầu tư cho công tác y tế trường học về mọi mặt đảm bảo triển khai tốt công tác phòng bệnh, sơ cấp cứu tại trường học.

- Thực hiện chế độ báo cáo định kỳ, đột xuất, báo cáo ngộ độc thực phẩm theo Quy định.

## **2. Cán bộ, giáo viên, nhân viên:**

- Cán bộ, giáo viên, nhân viên (CBGVNV) trong trường thực hiện tốt kế hoạch của trường đề ra.

- Lồng ghép nội dung giáo dục ATVSTP vào các hoạt động của trẻ trong ngày.

- Phối hợp với nhà trường giải quyết các hàng rong ngoài cổng trường và yêu cầu các bậc CMT không mang theo quà vật đến trường, lớp.

- Cán bộ, nhân viên nhà trường tạo điều kiện cho các cơ quan quản lý về ATVSTP tiến hành thanh kiểm tra giám sát định kỳ đột xuất theo quy định. Tiếp thu và khắc phục ngay những hạn chế tồn tại nếu có.

- Duy trì công tác tự kiểm tra. Phát huy vai trò ban đại diện CMT trong việc phối hợp giám sát đảm bảo ATVSTP tại bếp ăn bán trú của trường.

- CBGVNV nhà trường tham dự đầy đủ các lớp về tập huấn ATVSTP.

- Huy động các nguồn lực cho công tác đảm bảo ATVSTP trong trường học, CB, GV các nhóm lớp cần phối hợp với nhân viên y tế trường học về mọi mặt đảm bảo triển khai tốt công tác phòng bệnh, sơ cấp cứu tại trường.

- Thực hiện tốt việc báo cáo ngộ độc thực phẩm (nếu có) với ban giám hiệu.

Trên đây là kế hoạch chỉ đạo công tác an toàn vệ sinh thực phẩm của trường Mẫu Giáo Măng Non năm 2025-2026./.

### ***Nơi nhận:***

- UBNDTTQVN phường, các tổ chức Chính trị - Xã hội (p/h);
- Phòng: Văn hoá - Xã hội, Kinh tế, Hạ tầng và Đô thị phường (p/h);
- Công an Phường HA (p/h);
- Trạm y tế phường HA (p/h);
- Trung tâm Cung ứng dịch vụ sự nghiệp công phường (p/h);
- Các Tổ dân phố trên địa bàn phường (p/h);
- Đại diện CMT(p/h);
- Đoàn thanh niên trường (p/h);
- Lưu VT, HSYTTH.

### **HIỆU TRƯỞNG**

**Nguyễn Thị Thanh Nguyệt**