

Số 305 /KH-THLTV

Hội An Tây, ngày 05 tháng 9 năm 2025

**KẾ HOẠCH**  
**Triển khai công tác vệ sinh an toàn thực phẩm trong trường học**  
**Năm học 2025-2026**

*Căn cứ Nghị định 115/2018/NĐ-CP và Nghị định 124/2021/NĐ-CP sửa đổi, bổ sung Nghị định 115/2018/NĐ-CP của Chính phủ v/v quy định xử phạt vi phạm hành chính về an toàn thực phẩm;*

*Căn cứ Quyết định số 1246/QĐ-BYT ngày 31/3/2017 của Bộ Y tế Ban hành “Hướng dẫn thực hiện chế độ kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống”.*

*Căn cứ Thông tư số 46/2010/TT-BYT ngày 29/12/2020 của Bộ y tế ban hành quy chuẩn kỹ thuật quốc gia vệ sinh phòng bệnh truyền nhiễm trong các cơ sở giáo dục thuộc hệ thống giáo dục quốc dân và Thông tư số 13/2016/TTLT-BYT-BGDĐT ngày 12/5/2016 của Bộ y tế và Bộ Giáo dục và Đào tạo quy định về công tác Y tế trường học;*

*Căn cứ Quyết định số 225/QĐ-THLTV ngày 29 tháng 8 năm 2025 của Trường Tiểu học Lương Thế Vinh về Quyết định thành lập Ban công tác học sinh, hoạt động ngoại khóa và công tác y tế nhà trường.*

*Để thực hiện hiệu quả công tác đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, chủ động phòng chống ngộ độc ATTP trong năm học 2025 – 2026 trường Tiểu học Lương Thế Vinh xây dựng Kế hoạch đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm trong trường học năm học 2025 – 2026 như sau:*

**I. MỤC ĐÍCH, YÊU CẦU:**

- Nâng cao nhận thức, ý thức trách nhiệm của cán bộ quản lý, các đoàn thể, tổ chức, người trực tiếp tham gia chế biến thực phẩm, người cung cấp thực phẩm, giáo viên, nhân viên và phụ huynh, học sinh trong trường về ATTP, quyền lợi nghĩa vụ trong chế biến, kinh doanh và sử dụng thực phẩm; tạo thói quen không tiêu dùng thực phẩm không rõ nguồn gốc, thói quen sử dụng bao bì thực phẩm an toàn; không sử dụng hóa chất độc hại, chất cấm trong nuôi trồng thực phẩm...

- Tăng cường vai trò trách nhiệm của các cấp quản lý giáo dục, các tổ chức đoàn thể, Ban đại diện cha mẹ học sinh trong việc phối hợp kiểm tra, giám sát thực hiện đúng các quy định về ATTP trong trường học.

- Đảm bảo thực hiện đúng các quy định về ATTP trong trường học. 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 trường

## II. CHỈ TIÊU THỰC HIỆN

- Nghiêm túc triển khai các biện pháp kiểm soát chặt chẽ nguồn gốc thực phẩm, điều kiện đảm bảo ATTP và quản lý thu chi trong tổ chức ăn bán trú.

- Hiệu trưởng chịu trách nhiệm toàn diện về công tác đảm bảo ATTP của nhà trường.

- Đảm bảo đáp ứng đủ các điều kiện ATTP để triển khai bếp ăn bán trú; đảm bảo đủ cơ sở vật chất, trang thiết bị dụng cụ theo đúng quy định; đảm bảo các điều kiện ATTP đối với cán bộ, giáo viên nhân viên tham gia cho học sinh ăn bán trú.

- 100 % nhân viên cấp dưỡng, quản sinh có kiến thức, thực hành đúng về ATTP được cấp giấy xác nhận tập huấn kiến thức về ATTP; khám sức khỏe định kỳ, xét nghiệm theo quy định.

- Tăng cường kiểm soát ATTP thực phẩm tại bếp ăn nhà trường.

- Phần đầu không có vụ ngộ độc thực phẩm nghiêm trọng xảy ra trong trường học.

- Thường xuyên kiểm tra chất lượng, số lượng và nguồn gốc thực phẩm trước khi đưa vào bếp sơ chế, chế biến các món ăn cho học sinh trong nhà trường.

## III. 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 trong trường học: Luật số: 55/2010/QH12 ngày 17/6/2010 của Quốc hội; Nghị định 15/2018/NĐ-CP ngày 12/12/2018 của Chính phủ; Nghị định 115/2018/NĐ-CP và Nghị định 124/2021/NĐ-CP sửa đổi, bổ sung Nghị định 115/2018/NĐ-CP của Chính phủ; Thông tư số 46/2010/TT-BYT ngày 29/12/2020 của Bộ y tế; Công văn số 2195/QĐ-BGDĐT ngày 10/8/2022 của BGD&ĐT; Quyết định số 1246/QĐ-BYT ngày 31/3/2017 của Bộ Y tế;.. Các văn bản chỉ đạo của các cấp về công tác ATTP về việc tiếp tục đẩy mạnh công tác bảo đảm an toàn thực phẩm và phòng chống ngộ độc thực phẩm cho học sinh và CBGVNV.

- Tuyên truyền nâng cao nhận thức về ATTP cho học sinh, nhà cung cấp thực phẩm, cán bộ giáo viên, nhân viên trong nhà trường. 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 và giữ gìn bàn tay sạch phòng chống bệnh truyền nhiễm đặc biệt các bệnh lây truyền qua đường tiêu hóa: bạch hầu, tả, lỵ, tay chân miệng, tiêu chảy...

- Tổ chức các hoạt động tuyên truyền phong phú, liên tục qua các phương

tiện thông tin đại chúng, phát thanh măng non, zalo của trường, lớp.

- Nội dung tuyên truyền về ATTP được lồng ghép vào các hoạt động chăm sóc bán trú hàng ngày và trong các tiết học có nội dung phù hợp.

- Hướng ứng có hiệu quả các hoạt động truyền thông trong tháng hành động vì chất lượng ATTP, các đợt cao điểm Tết Nguyên đán, Tết trung thu.

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

### **a. Công tác tổ chức chỉ đạo:**

- Hiệu trưởng và người trực tiếp chế biến thực phẩm phục vụ ăn uống phải tuân thủ các quy định về ATTP trong quá trình thực hiện nhiệm vụ, được cấp giấy xác nhận kiến thức và khám sức khỏe, xét nghiệm theo quy định.

- Hiệu phó phụ trách công tác bán trú lên lịch phân công kiểm tra, giám sát ATTP, 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.

- Duy trì kiểm tra chất lượng nguồn gốc thực phẩm của cơ sở cung ứng thực phẩm, kiên quyết không để các đơn vị cung cấp thực phẩm không đảm bảo các quy định về ATTP cung cấp cho nhà trường.

- Thực hiện đúng các nguyên tắc quản lý bán trú. Đảm bảo bữa ăn khẩu phần ăn học sinh. Thực hiện nghiêm việc công khai thực đơn, thực phẩm, đơn giá hàng ngày. Cải tiến món ăn đảm bảo dinh dưỡng món ăn trong ngày hợp lý.

- Thực hiện công tác tự kiểm tra đánh giá công tác vệ sinh an toàn thực phẩm trong nhà trường.

- Nhân viên y tế lưu mẫu thức ăn hằng ngày, lưu trữ hồ sơ sổ sách theo quy định, cập nhật ghi chép đầy đủ hàng ngày

### **b. Công tác đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm:**

#### **\* Đối với Tổ bảo đảm an toàn thực phẩm:**

- Thực hiện nghiêm túc việc ký kết hợp đồng có thỏa thuận chặt chẽ với những cơ sở được phép sản xuất kinh doanh thực phẩm có Giấy chứng nhận "cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm".

- Chủ cơ sở và 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; được cấp giấy xác nhận tập huấn kiến thức về an toàn thực phẩm và khám sức khỏe, xét nghiệm theo quy định.

- Nghiêm túc thực hiện vệ sinh môi trường, vệ sinh cá nhân, vệ sinh an toàn thực phẩm trong khi thực hiện công tác bán trú.

- Kiểm soát hóa đơn, giấy tờ kiểm dịch..., hồ sơ của các cơ sở cung cấp thực phẩm.

- Sử dụng thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm phải rõ nguồn gốc và đảm bảo an toàn.



- Thực hiện việc kiểm thực 3 bước và lưu mẫu thức ăn theo quy định.

**\*Đối với người trực tiếp tham gia chế biến thực phẩm:**

- Đảm bảo an toàn thực phẩm trong chế biến, phân phối thức ăn, phương tiện vận chuyển, bảo quản thực phẩm phải đảm bảo vệ sinh và không gây ô nhiễm cho thực phẩm, chống lây nhiễm chéo trong quá trình vận chuyển.

- Dụng cụ nấu nướng phải đảm bảo an toàn, vệ sinh.

- Cung cấp suất ăn riêng, dụng cụ ăn uống đảm bảo cho từng người riêng

- Có thùng đựng rác thải sinh hoạt có nắp đậy, có lót túi.

- Cống rãnh nhà bếp phải thông thoát, không ứ đọng và cống phải có nắp.

- Không bị mắc các bệnh tả, lỵ, thương hàn, viêm gan A, E, viêm da nhiễm trùng, lao phổi, tiêu chảy cấp.

- Tự theo dõi sức khỏe hàng ngày trước khi làm việc.

- Thực hành vệ sinh cá nhân sạch sẽ, cắt ngắn, giữ sạch móng tay, rửa tay trước khi chế biến thức ăn.

- Người chế biến thức ăn phải đeo khẩu trang, mang đầy đủ, đúng quy định trang phục bảo đảm an toàn trong quá trình chế biến, chia thức ăn. Khi chia suất ăn, nhân viên phải dùng dụng cụ để chia thức ăn, không được dùng tay để chia, bốc thức ăn.

- Đảm bảo khoảng cách tiếp xúc giữa các nhân viên chế biến, nhân viên phục vụ.

- Dừng ngay việc tham gia chế biến, phân phối thực phẩm trong trường hợp có liên quan đến các dịch bệnh như Covid-19 hoặc có biểu hiện ho, sốt, khó thở, tiêu chảy...và phải báo ngay cho người phụ trách.

**\* Đối với quản sinh:**

- Mặc đồng phục sạch sẽ, tóc gọn gàng, không mang nữ trang, móng tay luôn được cắt ngắn, rửa sạch sẽ đảm bảo vệ sinh.

- Nhận thực phẩm và dụng cụ để tổ chức cho học sinh ăn từ nhà bếp. Yêu cầu đúng thời gian quy định, đúng số lượng được giao; nhận tô và lau tô sạch trước khi nhận thực phẩm.

- Mang khẩu trang thường xuyên trong quá trình chia thức ăn và thời gian học sinh ăn.

- Quản sinh hướng dẫn học sinh vệ sinh cá nhân trước và sau khi ăn, và sau giờ ngủ dậy.

**\* Đối với khu vực ăn uống:** Đảm bảo sạch sẽ, thoáng mát, đủ bàn ghế.

**\* Đối với học sinh ăn uống:** Rửa tay sạch bằng xà phòng, dung dịch khử khuẩn bàn tay trước và sau khi ăn. Không nói to, cười đùa trong khi ăn, hạn chế di chuyển trong phòng ăn. Giữ khoảng cách an toàn với người cùng bàn ăn. Bỏ rác đúng nơi quy định.

**c. Đảm bảo nước sạch, vệ sinh môi trường.**

- Nhà trường thực hiện cung cấp đủ nước sạch trong sinh hoạt và ăn uống cho giáo viên và học sinh.

- Đảm bảo vệ sinh môi trường, cống rãnh thoát nước, nhà vệ sinh duy trì chế độ vệ sinh theo quy định và thu gom rác thải hàng ngày, việc vệ sinh hệ thống lọc nước và xét nghiệm định kì.

- Có máng rửa tay, cung cấp đủ nước sạch và xà phòng rửa tay cho HS

**3. Thực hiện nghiêm túc công tác tự kiểm tra, giám sát, kiểm soát ngộ độc thực phẩm và bệnh lây truyền qua thực phẩm.**

- Tổ bảo đảm an toàn thực phẩm thực hiện việc kiểm thực 3 bước và lưu mẫu thức ăn hằng ngày.

- Ban giám hiệu thường xuyên kiểm tra, giám sát an toàn vệ sinh thực phẩm từ khâu giao nhận thực phẩm, chế biến, chia ăn, tổ chức ăn cho HS.

- Kiểm tra công tác vệ sinh môi trường, vệ sinh lớp học.

- Thực hiện giám sát, phát hiện sớm và xử lý đúng quy trình về VSATTP.

- Chuẩn bị đầy đủ sổ thuốc, hóa chất, phương tiện cho công tác vệ sinh an toàn thực phẩm

- Thực hiện chế độ thông tin báo cáo theo đúng quy định.

Trên đây là kế hoạch thực hiện đảm bảo công tác vệ sinh an toàn thực phẩm năm học 2025 – 2026, đề nghị CBGVNV nghiêm túc thực hiện./.

**Nơi nhận:**

- GVNV, QSCD trường;
- Lưu: VT, YT



**Nguyễn Thị Đông**