

Số: /KH-THPTTT

Thành phố Hồ Chí Minh, ngày tháng năm 2026

KẾ HOẠCH

Triển khai công tác bảo đảm an toàn thực phẩm, phòng ngừa ngộ độc thực phẩm trong trường THPT Thường Tân

Căn cứ Công văn số 6470/SGDDĐT-HSSV của Sở Giáo dục và Đào tạo Thành phố Hồ Chí Minh ngày 06 tháng 7 năm 2026 của Sở Giáo dục và Đào tạo Thành phố Hồ Chí Minh về việc triển khai công tác bảo đảm an toàn thực phẩm, phòng ngừa ngộ độc thực phẩm;

Trường THPT Thường Tân xây dựng kế hoạch việc triển khai công tác bảo đảm an toàn thực phẩm, phòng ngừa ngộ độc thực phẩm trong nhà trường, cụ thể như sau:

I. MỤC ĐÍCH, YÊU CẦU

1. Mục đích

- Nâng cao nhận thức, trách nhiệm của cán bộ quản lý, giáo viên, nhân viên, học sinh, cha mẹ học sinh và các đơn vị cung cấp dịch vụ ăn uống trong việc thực hiện các quy định về ATTP.
- Chủ động phòng ngừa, hạn chế tối đa nguy cơ ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm trong nhà trường.
- Đảm bảo 100% thực phẩm sử dụng tại bếp ăn bán trú, căng tin có nguồn gốc rõ ràng, có hồ sơ truy xuất theo quy định.
- Xây dựng môi trường giáo dục an toàn, lành mạnh, góp phần nâng cao chất lượng chăm sóc sức khỏe học sinh.

2. Yêu cầu

- Triển khai đầy đủ, nghiêm túc các nội dung chỉ đạo Ủy ban nhân dân Thành phố Hồ Chí Minh, Sở Giáo dục và Đào tạo và Sở An toàn thực phẩm về công tác bảo đảm ATTP và phòng ngừa ngộ độc thực phẩm.
- Xác định công tác bảo đảm ATTP là nhiệm vụ trọng tâm, thường xuyên và liên tục của nhà trường; đưa nội dung này vào kế hoạch năm học và chương trình công tác của từng bộ phận.
- Phân công rõ trách nhiệm của từng cá nhân, bộ phận; bảo đảm mỗi nhiệm vụ đều có người phụ trách, người phối hợp, thời gian thực hiện và tiêu chí đánh giá cụ thể

- Kết hợp chặt chẽ giữa công tác tuyên truyền, giáo dục với công tác kiểm tra, giám sát và xử lý vi phạm; lấy phòng ngừa là chính, phát hiện sớm để ngăn chặn nguy cơ xảy ra mất ATTP.

- Ưu tiên sử dụng thực phẩm thuộc Chuỗi thực phẩm an toàn, sản phẩm đạt tiêu chí Chương trình "Tick xanh trách nhiệm" và các sản phẩm có thể truy xuất nguồn gốc theo quy định.

- Tăng cường ứng dụng công nghệ thông tin trong quản lý, kiểm tra và truy xuất nguồn gốc thực phẩm; lưu trữ đầy đủ hồ sơ phục vụ công tác kiểm tra, thanh tra và truy xuất khi cần thiết.

- Chủ động phối hợp với cơ quan quản lý nhà nước, cơ quan y tế, Sở An toàn thực phẩm, chính quyền địa phương và cha mẹ học sinh trong công tác tuyên truyền, kiểm tra, giám sát và xử lý các tình huống liên quan đến ATTP.

- Thực hiện nghiêm chế độ thông tin, báo cáo định kỳ và đột xuất; bảo đảm thông tin đầy đủ, chính xác, kịp thời theo quy định.

II. Nội dung thực hiện

1. Công tác chỉ đạo, quán triệt và tuyên truyền

- Tổ chức quán triệt, phổ biến đầy đủ nội dung Chỉ thị số 15-CT/TU, Kế hoạch số 315/KH-UBND, Kế hoạch số 284/KH-UBND và các quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm đến toàn thể giáo viên, nhân viên, người lao động, học sinh và cha mẹ học sinh; trong đó chú trọng đội ngũ trực tiếp quản lý, chế biến, vận hành bếp ăn căng tin và thực hiện công tác y tế trường học.

- Xác định công tác bảo đảm an toàn thực phẩm và truy xuất nguồn gốc thực phẩm là nhiệm vụ thường xuyên, liên tục trong nhà trường; gắn với việc nâng cao chất lượng công tác y tế trường học, dinh dưỡng học đường và xây dựng môi trường giáo dục an toàn, lành mạnh.

- Tăng cường công tác tuyên truyền, giáo dục kiến thức, kỹ năng về bảo đảm an toàn thực phẩm, phòng ngừa ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm bằng hình thức phù hợp với từng cấp học; lồng ghép nội dung giáo dục về dinh dưỡng hợp lý, vệ sinh cá nhân, an toàn thực phẩm và truy xuất nguồn gốc thực phẩm trong các hoạt động giáo dục như sinh hoạt dưới cờ, sinh hoạt lớp, hoạt động trải nghiệm, giáo dục kỹ năng sống và các hoạt động ngoại khóa.

- Tuyên truyền, hướng dẫn cha mẹ học sinh và người học nâng cao nhận thức, ưu tiên lựa chọn, sử dụng thực phẩm có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng, thuộc chuỗi cung ứng thực phẩm an toàn và có khả năng truy xuất nguồn gốc theo quy định; đồng thời khuyến khích kịp thời phản ánh, cung cấp thông tin về các hành vi kinh doanh, sử dụng thực phẩm không bảo đảm an toàn hoặc không rõ nguồn gốc.

- Thực hiện công khai thông tin về nguồn gốc, xuất xứ của thực phẩm sử dụng tại bếp ăn căng tin theo quy định; đăng tải, niêm yết trên bảng tin, trang thông tin điện tử và các kênh thông tin của nhà trường nhằm tạo điều kiện để cha mẹ học sinh và các tổ chức, cá nhân liên quan theo dõi, giám sát.

2. Tăng cường quản lý, bảo đảm an toàn thực phẩm và truy xuất nguồn gốc thực phẩm tại căng tin trong trường học

- Rà soát, bổ sung các điều khoản về bảo đảm an toàn thực phẩm và truy xuất nguồn gốc thực phẩm trong hợp đồng thuê hoặc hợp đồng khai thác, vận hành căng tin; yêu cầu đơn vị kinh doanh chỉ cung cấp, kinh doanh thực phẩm có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng, có đầy đủ hồ sơ, chứng từ và thông tin phục vụ truy xuất nguồn gốc theo quy định.

- Ưu tiên kinh doanh các sản phẩm thực phẩm thuộc Chuỗi thực phẩm an toàn, các sản phẩm đáp ứng tiêu chí của Chương trình hợp tác kiểm soát chất lượng hàng hóa "Tick xanh trách nhiệm" và các sản phẩm thực phẩm đã được cơ quan có thẩm quyền kiểm soát, truy xuất nguồn gốc.

- Thường xuyên kiểm tra, giám sát việc chấp hành các quy định về an toàn thực phẩm, điều kiện bảo quản, kinh doanh thực phẩm và việc thực hiện truy xuất nguồn gốc tại căng tin nhà trường; kịp thời chấn chỉnh, xử lý hoặc kiến nghị xử lý đối với các trường hợp vi phạm theo thẩm quyền.

3. Tăng cường ứng dụng công nghệ thông tin trong kiểm soát và truy xuất nguồn gốc thực phẩm

- Đẩy mạnh ứng dụng công nghệ thông tin trong công tác quản lý, kiểm soát và xác minh nguồn gốc thực phẩm sử dụng tại bếp ăn căng tin trong nhà trường; hướng dẫn cán bộ, nhân viên phụ trách khai thác, sử dụng các nền tảng, ứng dụng và công cụ truy xuất nguồn gốc theo quy định để kiểm tra, đối chiếu thông tin về thực phẩm trước khi tiếp nhận và đưa vào sử dụng.

- Khai thác, sử dụng hiệu quả các hệ thống, cơ sở dữ liệu và nền tảng phục vụ truy xuất nguồn gốc thực phẩm, trong đó có Cổng thông tin truy xuất nguồn gốc sản phẩm, hàng hóa quốc gia và Ứng dụng Công dân số Thành phố Hồ Chí Minh, nhằm hỗ trợ kiểm tra, xác minh thông tin về nguồn gốc, xuất xứ của thực phẩm, góp phần nâng cao hiệu quả quản lý và bảo đảm an toàn thực phẩm trong nhà trường.

4. Tăng cường công tác kiểm tra, giám sát và phòng ngừa nguy cơ mất an toàn thực phẩm

- Thường xuyên tổ chức tự kiểm tra, giám sát việc chấp hành các quy định về an toàn thực phẩm, điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm và việc thực hiện truy xuất nguồn gốc thực phẩm tại bếp ăn căng tin và các hoạt động cung cấp suất ăn trong nhà trường; kịp thời phát hiện, chấn chỉnh, khắc phục các tồn tại, hạn chế và nguy cơ gây mất an toàn thực phẩm.

- Tăng cường theo dõi, đánh giá và triển khai các biện pháp phòng ngừa nguy cơ ngộ độc thực phẩm, bệnh truyền qua thực phẩm theo mùa, theo điều kiện thời tiết và các thời điểm có nguy cơ cao như khai giảng năm học, kỳ thi, các hoạt động tập trung đông người, lễ, tết và các đợt cao điểm tiêu dùng thực phẩm; chủ động cập nhật, phổ biến các thông tin cảnh báo của cơ quan chức năng để kịp thời triển khai các biện pháp ứng phó phù hợp.

5. Chủ động phương án ứng phó và xử lý khi xảy ra hoặc nghi ngờ xảy ra

ngộ độc thực phẩm

- Xây dựng và rà soát, cập nhật phương án, quy trình ứng phó khi xảy ra hoặc nghi ngờ xảy ra ngộ độc thực phẩm; phân công rõ trách nhiệm của các bộ phận, cá nhân có liên quan; chuẩn bị đầy đủ nhân lực, trang thiết bị, vật tư phục vụ công tác sơ cứu ban đầu và phối hợp xử lý sự cố theo quy định.

- Khi xảy ra hoặc nghi ngờ xảy ra ngộ độc thực phẩm, khẩn trương triển khai phương án ứng phó; tổ chức sơ cứu ban đầu và chuyển người bị ảnh hưởng đến cơ sở y tế gần nhất để cấp cứu, điều trị; đồng thời bảo vệ hiện trường, lưu giữ mẫu thức ăn và các hồ sơ, tài liệu liên quan phục vụ công tác điều tra, xác minh nguyên nhân theo quy định.

- Thực hiện chế độ thông tin, báo cáo kịp thời đến cơ quan y tế, Sở An toàn thực phẩm, Ủy ban nhân dân xã và Sở Giáo dục và Đào tạo; chủ động phối hợp với các cơ quan chức năng trong công tác điều tra, truy xuất nguồn gốc thực phẩm, xử lý sự cố và triển khai các biện pháp khắc phục hậu quả theo quy định.

6. Tăng cường kiểm tra, giám sát việc chấp hành các quy định về an toàn thực phẩm và xử lý vi phạm

- Thường xuyên tổ chức tự kiểm tra, giám sát việc thực hiện các quy định về an toàn thực phẩm và truy xuất nguồn gốc thực phẩm tại bếp ăn căng tin và các hoạt động cung cấp suất ăn trong nhà trường; chủ động rà soát, khắc phục kịp thời những tồn tại, hạn chế, không để phát sinh nguy cơ mất an toàn thực phẩm.

- Chủ động phối hợp với các cơ quan chức năng và các đoàn thanh tra, kiểm tra liên ngành trong quá trình kiểm tra, giám sát, xác minh và xử lý các vụ việc liên quan đến an toàn thực phẩm theo yêu cầu của cơ quan có thẩm quyền.

- Kịp thời chấn chỉnh, xử lý theo thẩm quyền hoặc kiến nghị cơ quan có thẩm quyền xử lý đối với các tổ chức, cá nhân vi phạm quy định về an toàn thực phẩm; xem xét tạm dừng hoặc chấm dứt hợp đồng đối với đơn vị cung cấp thực phẩm, suất ăn hoặc dịch vụ ăn uống không bảo đảm các điều kiện theo hợp đồng và quy định của pháp luật; thực hiện chế độ thông tin, báo cáo kịp thời khi phát hiện vi phạm hoặc phát sinh sự cố về an toàn thực phẩm theo quy định.

7. Tăng cường phối hợp liên ngành trong công tác bảo đảm an toàn thực phẩm

- Phối hợp với trạm y tế xã, Ủy ban nhân dân xã và các cơ quan, đơn vị có liên quan trong công tác tuyên truyền, hướng dẫn, kiểm tra, giám sát việc chấp hành các quy định về an toàn thực phẩm và truy xuất nguồn gốc thực phẩm tại trường.

- Phối hợp cung cấp thông tin, thực hiện chế độ báo cáo, xác minh, truy xuất nguồn gốc thực phẩm và xử lý các vụ việc liên quan đến an toàn thực phẩm theo yêu cầu của cơ quan có thẩm quyền; kịp thời phối hợp triển khai các biện pháp ứng phó, điều tra nguyên nhân, khắc phục hậu quả khi xảy ra hoặc nghi ngờ xảy ra ngộ độc thực phẩm theo quy định.

8. Tổ chức thực hiện và chế độ thông tin, báo cáo

- Hiệu trưởng căn cứ nội dung Công văn và tình hình thực tế của đơn vị xây dựng kế hoạch triển khai thực hiện; phân công rõ trách nhiệm các bộ phận, cá nhân liên quan, bố trí đầu mối theo dõi, đôn đốc, kiểm tra và tổng hợp kết quả thực hiện, bảo đảm triển khai đồng bộ, hiệu quả các nhiệm vụ về bảo đảm an toàn thực phẩm và truy xuất nguồn gốc thực phẩm trong nhà trường.

- Thực hiện nghiêm chế độ thông tin, báo cáo theo quy định; báo cáo đầy đủ, kịp thời kết quả triển khai thực hiện và báo cáo đột xuất khi xảy ra hoặc nghi ngờ xảy ra vụ việc mất an toàn thực phẩm, ngộ độc thực phẩm hoặc theo yêu cầu của cơ quan có thẩm quyền; gửi báo cáo về Sở Giáo dục và Đào tạo (qua Phòng Học sinh, Sinh viên) để tổng hợp, báo cáo Ủy ban nhân dân Thành phố, Sở An toàn thực phẩm và các cơ quan có liên quan theo quy định.

III. TỔ CHỨC THỰC HIỆN

1. Hiệu trưởng

- Chịu trách nhiệm trước Sở Giáo dục và Đào tạo và các cơ quan quản lý nhà nước về toàn bộ công tác bảo đảm ATTP trong nhà trường.

- Ban hành kế hoạch; thành lập hoặc kiện toàn Ban Chỉ đạo công tác ATTP; phân công nhiệm vụ cụ thể cho từng thành viên.

- Chỉ đạo xây dựng quy chế phối hợp giữa các bộ phận trong công tác quản lý bếp ăn, căng tin và dịch vụ ăn uống.

- Định kỳ tổ chức họp đánh giá kết quả thực hiện; chỉ đạo khắc phục ngay các tồn tại, hạn chế.

- Quyết định các biện pháp xử lý đối với các tập thể, cá nhân hoặc đơn vị cung cấp thực phẩm vi phạm quy định về ATTP.

- Báo cáo đầy đủ, kịp thời với Sở Giáo dục và Đào tạo và cơ quan có thẩm quyền khi xảy ra sự cố về ATTP.

2. Phó Hiệu trưởng phụ trách

- Tham mưu Hiệu trưởng xây dựng và triển khai kế hoạch bảo đảm an toàn thực phẩm, phòng ngừa ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm; tổ chức thực hiện đầy đủ các văn bản chỉ đạo của các cấp về công tác an toàn thực phẩm trong nhà trường.

- Trực tiếp chỉ đạo, quản lý hoạt động căng tin trong nhà trường; chịu trách nhiệm trước Hiệu trưởng về chất lượng công tác quản lý an toàn thực phẩm thuộc lĩnh vực được phân công.

- Chỉ đạo việc rà soát, lựa chọn và ký kết hợp đồng với các đơn vị cung cấp thực phẩm, suất ăn và đơn vị khai thác căng tin theo đúng quy định; bảo đảm các đơn vị cung cấp có đầy đủ hồ sơ pháp lý, điều kiện an toàn thực phẩm và hồ sơ truy xuất nguồn gốc thực phẩm.

- Chỉ đạo thực hiện nghiêm việc kiểm tra nguồn gốc nguyên liệu đầu vào, quy trình tiếp nhận thực phẩm, kiểm thực ba bước, lưu mẫu thức ăn, vệ sinh khu

vực chế biến, bảo quản thực phẩm và các điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm theo quy định.

- Phối hợp với nhân viên y tế trường học, kế toán, bộ phận văn phòng và đơn vị cung cấp thực phẩm tổ chức kiểm tra định kỳ và kiểm tra đột xuất việc thực hiện các quy định về an toàn thực phẩm; kịp thời phát hiện, chấn chỉnh và xử lý các tồn tại, hạn chế.

- Theo dõi việc thực hiện các kết luận, kiến nghị sau kiểm tra; đôn đốc các bộ phận, cá nhân và đơn vị liên quan khắc phục các tồn tại đúng thời hạn; báo cáo kết quả thực hiện với Hiệu trưởng.

- Chỉ đạo ứng dụng công nghệ thông tin trong kiểm soát và truy xuất nguồn gốc thực phẩm; hướng dẫn các bộ phận liên quan khai thác hiệu quả các nền tảng truy xuất nguồn gốc và lưu trữ hồ sơ điện tử phục vụ công tác quản lý.

- Chủ trì rà soát, cập nhật phương án ứng phó khi xảy ra hoặc nghi ngờ xảy ra ngộ độc thực phẩm; tổ chức diễn tập, hướng dẫn các bộ phận thực hiện đúng quy trình xử lý, bảo đảm sẵn sàng ứng phó với các tình huống khẩn cấp.

- Khi xảy ra hoặc nghi ngờ xảy ra vụ việc mất an toàn thực phẩm, trực tiếp chỉ đạo triển khai phương án ứng phó; phối hợp với cơ quan y tế, chính quyền địa phương và các cơ quan chức năng trong công tác cấp cứu, điều tra nguyên nhân, truy xuất nguồn gốc thực phẩm và khắc phục hậu quả; báo cáo kịp thời Hiệu trưởng để thực hiện chế độ thông tin, báo cáo theo quy định.

- Định kỳ hằng tháng, học kỳ và cuối năm học tổ chức đánh giá kết quả thực hiện công tác bảo đảm an toàn thực phẩm; tham mưu Hiệu trưởng các giải pháp nâng cao hiệu quả quản lý, khắc phục những hạn chế và phòng ngừa nguy cơ mất an toàn thực phẩm trong nhà trường.

3. Nhân viên y tế trường học

- Tham mưu Hiệu trưởng xây dựng kế hoạch, phương án, quy trình xử lý các tình huống liên quan đến ATTP; đề xuất các giải pháp nâng cao hiệu quả công tác phòng ngừa ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm trong trường học.

- Thường xuyên theo dõi, giám sát tình hình sức khỏe của học sinh, cán bộ, giáo viên, nhân viên; kịp thời phát hiện các trường hợp có biểu hiện nghi ngờ ngộ độc thực phẩm hoặc bệnh truyền qua thực phẩm để báo cáo Ban Giám hiệu và phối hợp xử lý theo quy định.

- Phối hợp tổ chức tuyên truyền, phổ biến kiến thức về ATTP, dinh dưỡng học đường, vệ sinh cá nhân, phòng chống ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm cho cán bộ, giáo viên, nhân viên, học sinh và cha mẹ học sinh thông qua các buổi sinh hoạt dưới cờ, sinh hoạt lớp, hoạt động trải nghiệm, truyền thông trực tiếp hoặc trên các kênh thông tin của nhà trường.

- Chủ động theo dõi, cập nhật các văn bản chỉ đạo, thông tin cảnh báo về nguy cơ mất ATTP từ cơ quan quản lý nhà nước; tham mưu Ban Giám hiệu triển

khai kịp thời các biện pháp phòng ngừa phù hợp với tình hình thực tế của nhà trường.

- Chuẩn bị đầy đủ cơ sở thuốc, trang thiết bị, vật tư y tế, hóa chất sát khuẩn và các phương tiện cần thiết phục vụ công tác sơ cứu, cấp cứu ban đầu; thường xuyên kiểm tra hạn sử dụng, bổ sung, thay thế khi cần thiết để bảo đảm sẵn sàng ứng phó với các tình huống khẩn cấp.

- Khi xảy ra hoặc nghi ngờ xảy ra ngộ độc thực phẩm, khẩn trương phối hợp với Ban Giám hiệu triển khai phương án ứng phó; tổ chức sơ cứu ban đầu, hỗ trợ chuyển người bệnh đến cơ sở y tế gần nhất; phối hợp bảo vệ hiện trường, lưu giữ mẫu thức ăn, lập hồ sơ ban đầu và cung cấp thông tin phục vụ công tác điều tra, xác minh nguyên nhân.

- Thiết lập và quản lý đầy đủ các loại hồ sơ, sổ sách theo dõi công tác ATTP; tổng hợp số liệu, thực hiện chế độ báo cáo định kỳ, báo cáo đột xuất và báo cáo khi có yêu cầu của Sở Giáo dục và Đào tạo, cơ quan y tế, Sở An toàn thực phẩm và các cơ quan quản lý có thẩm quyền.

- Tham gia các đợt tự kiểm tra, kiểm tra nội bộ và phối hợp với các đoàn kiểm tra của cơ quan chức năng; theo dõi việc khắc phục các tồn tại sau kiểm tra và tham mưu Ban Giám hiệu các giải pháp nâng cao chất lượng công tác bảo đảm ATTP trong nhà trường.

4. Kế toán

- Kiểm tra tính pháp lý của hợp đồng với đơn vị cung cấp thực phẩm.
- Kiểm tra hóa đơn, chứng từ, hồ sơ truy xuất nguồn gốc.
- Phối hợp thanh toán trên cơ sở thực hiện đúng các quy định về ATTP.
- Lưu trữ đầy đủ hồ sơ tài chính liên quan.

5. Bộ phận Văn phòng

- Quản lý, lưu trữ hồ sơ, văn bản về công tác ATTP.
- Công khai các thông tin theo quy định trên bảng tin và các kênh thông tin của nhà trường.
- Chuẩn bị các điều kiện phục vụ cho tập huấn và kiểm tra.

6. Giáo viên chủ nhiệm

- Tuyên truyền, giáo dục học sinh về vệ sinh cá nhân, dinh dưỡng hợp lý và lựa chọn thực phẩm an toàn.
- Phối hợp với cha mẹ học sinh trong việc giáo dục, theo dõi sức khỏe học sinh.
- Kịp thời báo cáo khi phát hiện học sinh có dấu hiệu nghi ngờ ngộ độc thực phẩm.

7. Đoàn Thanh niên, Đội Thiếu niên

- Tổ chức các hoạt động truyền thông, ngoại khóa, cuộc thi tìm hiểu về ATTP.

- Phát động phong trào xây dựng trường học an toàn, nói không với thực phẩm không rõ nguồn gốc.

- Hỗ trợ tuyên truyền trên các nền tảng truyền thông của nhà trường.

8. Đơn vị cung cấp thực phẩm, căng tin

- Thực hiện nghiêm các quy định của pháp luật về ATTP.

- Chỉ cung cấp thực phẩm có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng; đầy đủ hồ sơ, chứng từ và thông tin truy xuất nguồn gốc.

- Chấp hành việc kiểm tra, giám sát của nhà trường và cơ quan chức năng.

- Khắc phục ngay các tồn tại theo yêu cầu của nhà trường; chịu trách nhiệm trước pháp luật nếu để xảy ra vi phạm.

9. Chế độ kiểm tra, sơ kết và báo cáo

- Ban Chỉ đạo ATTP của nhà trường xây dựng kế hoạch kiểm tra định kỳ hằng tháng và kiểm tra đột xuất khi cần thiết.

- Tổ chức sơ kết vào cuối học kỳ I, tổng kết vào cuối năm học để đánh giá kết quả thực hiện, rút kinh nghiệm và đề ra giải pháp nâng cao hiệu quả công tác trong thời gian tiếp theo.

- Thực hiện đầy đủ chế độ báo cáo định kỳ, báo cáo chuyên đề và báo cáo đột xuất theo yêu cầu của Sở Giáo dục và Đào tạo, Sở An toàn thực phẩm và các cơ quan có thẩm quyền; bảo đảm báo cáo đúng thời gian, đầy đủ nội dung và số liệu chính xác.

Trên đây là kế hoạch triển khai thực hiện công tác bảo đảm an toàn thực phẩm, phòng ngừa ngộ độc thực phẩm của trường THPT Thường Tân./.

Nơi nhận:

- Sở GDĐT;
- Ban Giám Hiệu;
- Tổ VP;
- Đoàn-Đội;
- GVCN
- Lưu: VT; Y tế.

HIỆU TRƯỞNG

Nguyễn Phúc Lộc