

Số: 41/KH-THCS.TP

Xuân Đông, ngày 03 tháng 10 năm 2025

KẾ HOẠCH

Thực hiện công tác đảm bảo an toàn thực phẩm của Trường THCS Trần Phú.

Căn cứ sự chỉ đạo của các cấp về công tác đảm bảo an toàn thực phẩm trong trường học;

Căn cứ tình hình thực tế nhà trường, Trường THCS Trần Phú xây dựng Kế hoạch thực hiện công tác đảm bảo an toàn thực phẩm trong nhà trường cụ thể như sau:

I. ĐẶC ĐIỂM TÌNH HÌNH

- Năm học 2025-2026 trường THCS Trần Phú có tổng số 38 cán bộ quản lý, giáo viên, nhân viên trong đó:

+ CBQL: 02, đều có trình độ đại học và lí luận trung cấp; đã được bồi dưỡng nghiệp vụ quản lí.

+ Giáo viên: 29, đa số giáo viên đều có trình độ đạt chuẩn (có 01 giáo viên đang học đại học)

+ Nhân viên: 07. Trong đó: 01 Y tế, 01 Kế toán, 01 văn thư, 01 Thư viện, 01 Thiết bị; 01 bảo vệ, 01 phục vụ.

+ Tổng phụ trách: 01 đạt chuẩn về trình độ CMNV.

- Năm học 2025-2026 trường có 15 lớp với 615 học sinh (bình quân 41 học sinh/lớp).

II. NHIỆM VỤ VÀ GIẢI PHÁP:

1. Nâng cao hiệu quả công tác tuyên truyền, giáo dục kiến thức về ATTP.

- Tăng cường tuyên truyền, phổ biến đến viên chức, người lao động, học sinh các quy định pháp luật về đảm bảo ATTP; Luật ATTP; Chỉ thị 17/TTg-CP ngày 13/4/2020 của Thủ Tướng chính phủ về việc tiếp tục tăng cường quản lý trách nhiệm nhà nước về ATTP trong tình hình mới.

- Đẩy mạnh thực hiện các hoạt động tuyên truyền, giáo dục kiến thức, kỹ năng về bảo đảm ATTP cho viên chức, người lao động, học sinh và phụ huynh học sinh. Sản phẩm sản xuất được nguồn gốc để bảo vệ, nâng cao sức khỏe; không sử dụng thực phẩm giả, thực phẩm kém chất lượng; phòng, chống ngộ độc do lạm dụng rượu, bia và sử dụng rượu, bia không an toàn gây ra; đảm bảo vệ sinh ăn uống, thực hiện ăn, uống chín, xây dựng thói quen ăn, uống vệ sinh; phòng, tránh ô nhiễm, ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm; tuân thủ các quy định về vệ sinh cơ sở, trang thiết bị, dụng cụ sơ chế, chế biến, bảo quản và vận chuyển thực phẩm,... tại căn tin trường học.

- Tuyên truyền nâng cao nhận thức, ý thức trách nhiệm của cán bộ quản lý giáo dục, giáo viên, nhân viên y tế học đường, người bán hàng tại căn tin, người cung cấp dịch vụ ăn uống cho trường học, học sinh, cha mẹ học sinh đối với công tác bảo đảm vệ sinh, ATTP; phòng, chống ngộ độc thực phẩm và các bệnh lây truyền qua thực phẩm.

- Tổ chức các hoạt động truyền thông phù hợp, thiết thực để hưởng ứng “Tháng hành động vì ATTP” năm 2025.

2. Thực hiện các biện pháp bảo đảm ATTP trong các bếp ăn tập thể, căn tin trường học.

- Bảo đảm điều kiện về cơ sở vật chất, trang thiết bị theo quy định tại Thông tư số 46/TT/2010-BYT ngày 29/12/2010 của Bộ Y tế ban hành quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về vệ sinh phòng bệnh truyền nhiễm trong các cơ sở giáo dục thuộc hệ thống giáo dục quốc dân tại căn tin nhà trường.

- Bảo đảm ATTP đối với việc tổ chức bán hàng ăn tại căn tin trong trường học bảo đảm điều kiện vệ sinh ATTP. Kiên quyết không để những cơ sở không đảm bảo các điều kiện theo quy định cung ứng dịch vụ ăn, uống cho trường học.

- Tăng cường kiểm soát chặt chẽ nguồn gốc thực phẩm và các khâu chế biến, bảo quản, vận chuyển thực phẩm trong các đơn vị trường học; tuân thủ quy trình giao nhận, kiểm thực ba bước, lưu mẫu thực phẩm theo Quyết định số 1246/QĐ- BYT ngày 31/3/2017 của Bộ Y tế về 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.

- Không quảng cáo, kinh doanh thuốc lá, các loại đồ uống có cồn và các thực phẩm không có lợi cho sức khỏe học sinh tại căn tin, bếp ăn tập thể trong trường học. Công khai thực đơn, khẩu phần ăn hằng ngày của học sinh để cha mẹ học sinh và cán bộ, giáo viên trong iám sát, có ý kiến xây dựng nhằm thực hiện chế độ dinh dưỡng tốt cho sức khỏe và phù hợp với độ tuổi, thể trạng của học sinh.

- Triển khai thường xuyên các hoạt động vệ sinh trường học để phòng, chống các bệnh truyền nhiễm; bố trí đủ số vòi nước rửa tay cho học sinh tại các bếp ăn tập thể và khu vực căn tin; rèn luyện cho học sinh thói quen giữ vệ sinh cá nhân, thực hiện hành vi rửa tay với xà phòng và nước sạch trước khi ăn để phòng, chống các bệnh về tiêu hóa và các bệnh lây qua đường ăn uống; duy trì tốt hoạt động của các công trình nước sạch, vệ sinh trong trường học.

- Phối hợp chặt chẽ giữa nhà trường, gia đình và chính quyền địa phương trong việc giáo dục, hướng dẫn trẻ em, học sinh thực hiện các quy định về ATTP, vệ sinh cá nhân, vệ sinh môi trường.

3. Tăng cường công tác kiểm tra, giám sát về bảo đảm ATTP

- Bộ phận y tế nhà trường có trách nhiệm tăng cường công tác kiểm tra ATTP tại căn tin nhà trường; kiểm tra hạn sử dụng các mặt hàng hằng ngày nhằm đảm bảo công tác ATTP cho học sinh.

- Kịp thời phát hiện các vi phạm về ATTP, điều kiện vệ sinh thực phẩm trong phạm vi trường học để kiến nghị cơ quan chức năng xử lý.

- Chủ động phối hợp với chính quyền địa phương trong công tác quản lý ATTP, phòng, tránh ngộ độc thực phẩm tại căn tin trường học, ngăn ngừa tình trạng bán hàng rong xung quanh trường; chủ động phối hợp với các cơ quan chức năng xử lý kịp thời các

sự cố về an toàn thực phẩm thuộc trách nhiệm quản lý.

III. TỔ CHỨC THỰC HIỆN

1. Bộ phận y tế:

- Xây dựng kế hoạch chỉ đạo thực hiện công tác đảm bảo an toàn thực phẩm của Trường THCS Trần Phú.

- Thường xuyên kiểm tra việc đảm bảo công tác an toàn thực phẩm tại căn tin; kiểm tra việc lưu mẫu thức ăn tại căn tin theo đúng quy định.

- Tham mưu các nội dung về kinh phí, cơ sở vật chất, trang thiết bị phục vụ công tác đảm bảo an toàn thực phẩm trong nhà trường.

2. Yêu cầu bộ phận y tế và các bộ phận liên quan:

Hàng năm, phối hợp với Đoàn, đội báo cáo việc thực hiện kế hoạch về Phòng VH-XH qua bộ phận phụ trách giáo dục xã **trước ngày 28/10/2025**.

Trên đây là Kế hoạch thực hiện công tác đảm bảo an toàn thực phẩm năm 2025 của Trường THCS Trần Phú. Trong quá trình thực hiện, nếu có vướng mắc báo cáo trực tiếp về BGH để xin ý kiến giải quyết./.

Nơi nhận:

- Phòng VH-XH (báo cáo);
- Chuyên môn (để biết chỉ đạo);
- Đoàn, Đội, YT (thực hiện);
- Lưu: VT.



• Bùi Ngọc Nam