

Số:32/KH-MNSS3

Phường Ngô quyền, ngày 04 tháng 9 năm 2025

**KẾ HOẠCH ĐẢM BẢO VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM
Năm học 2025 - 2026**

Căn cứ luật An toàn thực phẩm số 55/2010/QH12 ngày 17/6/2010 và luật an toàn thực phẩm số 02/VBHN-VPCP ngày 29/6/2018;

Thực hiện Công văn số 06/BCĐTUVSATTP ngày 11/3/2015 của Ban Chỉ đạo liên ngành Trung ương về vệ sinh an toàn thực phẩm; công văn số 2004/UBND-VX ngày 26/3/2015 của Ủy ban nhân dân thành phố về việc tăng cường kiểm soát an toàn thực phẩm đối với cơ sở chế biến suất ăn sẵn, bếp ăn tập thể và kinh doanh dịch vụ ăn uống trên địa bàn;

Căn cứ vào tình hình thực tế trên trường Mầm non Sao Sáng 3 xây dựng kế hoạch thực hiện đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm đối với bếp ăn của nhà trường năm học 2025 - 2026 như sau:

I. Mục đích - yêu cầu

- Đảm bảo VSATTP trong trường học, không để xảy ra ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua đường thực phẩm. Đặc biệt trong tình hình bối cảnh đang nhiều dịch bệnh xảy ra như: Sốt xuất huyết, đau mắt đỏ, cúm A, đậu mùa khi...

- Nâng cao nhận thức, kỹ năng thực hành VSATTP cho nhân viên nuôi dưỡng về việc tổ chức chế biến các bữa ăn uống tại trường.

- Truyền thông, nâng cao kiến thức và thái độ thực hành đúng của các bậc cha mẹ, học sinh về VSATTP.

- Cải thiện tình hình VSATTP tại trường, lớp, bảo đảm VSATTP phục vụ bữa ăn tại trường cho trẻ đối với giáo viên, nhân viên.

- Tăng cường công tác dự phòng để tránh dịch bệnh lây qua thực phẩm, đường ăn uống tại trường, lớp.

- Tăng cường công tác giám sát, không để xảy ra ngộ độc thực phẩm và dịch bệnh.

- Tập thể cán bộ, giáo viên, nhân viên phải thực hiện nghiêm túc, các qui định về VSATTP, tham gia tuyên truyền về VSATTP.

II. Nội dung

- Tổ chức tuyên truyền, nâng cao nhận thức về công tác VSATTP đến tập thể cán bộ, giáo viên, nhân viên trong trường về Pháp lệnh VSATTP, Luật An

toàn thực phẩm, Cẩm nang tổ chức bán trú trong trường Mầm non và các văn bản hướng dẫn của UBND thành phố, Sở GD&ĐT và Y tế.

- Giáo dục cho trẻ có thói quen vệ sinh trong ăn uống thông qua các hoạt động giáo dục hàng ngày ở trường.

- Đảm bảo cán bộ quản lý, giáo viên, nhân viên nuôi dưỡng phải thực hiện các qui định về VSATTP trong quy trình chế biến thức phẩm, quy trình tổ chức chăm sóc trẻ tại trường để đảm bảo công tác VSATTP.

- Đảm bảo đúng quy trình lưu thực phẩm qua 24h.

- Trang bị đầy đủ các dụng cụ, đồ dùng bếp ăn bán trú ngay từ đầu năm học.

- Hợp đồng nguồn cung cấp thực phẩm đảm bảo tính pháp lý về VSATTP.

- Y tế phối kết hợp nhà trường thường xuyên triển khai phòng, chống các dịch bệnh trong trường học.

- Đảm bảo vệ sinh môi trường, bếp ăn, công trình vệ sinh để phòng, chống ngộ độc thức ăn.

- Thường xuyên kiểm tra bếp ăn bán trú.

- Triển khai "Tháng hành động vì an toàn thực phẩm".

- Không để xảy ra tình trạng dịch bệnh xâm nhập vào nhà trường, không có trường hợp ngộ độc thực phẩm, cháy nổ, ô nhiễm môi trường, bạo hành hoặc mất an toàn gây tai nạn thương tích cho trẻ trong nhà trường.

III. Biện pháp

1. Đối với BGH nhà trường:

- Xây dựng kế hoạch và triển khai nội dung kế hoạch và các văn bản chỉ đạo các cấp tới toàn thể giáo viên, nhân viên trong nhà trường.

- Nhà trường triển khai 100% tới giáo viên, nhân viên trong nhà trường về việc ký bản cam kết thực hiện đảm bảo VSATTP đối với cô nuôi, kế toán, thủ quỹ và đảm bảo an toàn tuyệt đối cho trẻ đối với giáo viên, lao công, bảo vệ.

- Tuyên truyền giáo dục vệ sinh an toàn thực phẩm trong CBGVNV qua các buổi họp, bồi dưỡng chuyên môn về thực hiện các qui định VSATTP, giữ gìn vệ sinh môi trường, phòng chống các dịch bệnh xảy ra ở động vật, gia cầm..

- Kiểm tra các đồ dùng bán trú đảm bảo chất lượng theo qui định của ngành.

- Kiểm tra thường xuyên VSATTP: Bếp ăn, chất lượng thực phẩm dụng cụ chế biến, lưu mẫu thức ăn hàng ngày và các hoạt động chăm sóc trẻ tại các lớp.

- Kiểm tra thường xuyên công tác tổng vệ sinh toàn trường để đảm bảo vệ sinh môi trường, tạo cảnh quan môi trường học xanh, an toàn, thân thiện, đảm bảo vệ sinh phòng, chống dịch bệnh trong nhà trường.

- Kiểm tra nhân viên nuôi dưỡng việc thực hiện các qui định: Quy trình chế biến theo bếp 1 chiều, trang phục nhà bếp, HSSS, hồ sơ sức khỏe và thực hiện 10 nguyên tắc vàng về VSATTP.

- Kiểm tra việc tổ chức quy trình tổ chức giờ ăn cho trẻ: Rửa mặt, rửa tay trước khi ăn...

- Kiểm tra việc lưu mẫu thức ăn hàng ngày trong trường.

- Kiểm tra nguồn nước sạch và các công trình thoát nước để xử lý kịp thời.

- Thường xuyên kiểm tra chất lượng thực phẩm, giao nhận thực phẩm tay ba và kiểm tra kỹ trước khi ký giao nhận, để phòng tránh ngộ độc thức ăn.

2. Đối với nhân viên nuôi dưỡng

*** Khi tiếp nhận thực phẩm**

- Địa điểm nơi giao nhận: nên giao nhận thực phẩm ở khu vực trước cửa kho của khu vực bếp, đảm bảo thông khí.

- Các thực phẩm chuyển đến phải được bao gói cẩn thận theo quy định.

- Trong điều kiện vẫn còn tiềm ẩn nguy cơ bùng phát dịch COVID-19 khi giao nhận thực phẩm, người vận chuyển thực phẩm phải đảm bảo công tác phòng, chống dịch bệnh. Trong quá trình giao nhận thực phẩm, yêu cầu người giao và người nhận đều phải đeo khẩu trang.

*** Khi chế biến thực phẩm**

- Sau khi nhận hàng, nhân viên nhà bếp gỡ bỏ bao bì vào thùng rác sau đó rửa tay. Không chạm vào mũi, miệng, mắt, không ăn uống hay chạm vào thực phẩm khác khi chưa rửa tay bằng xà phòng và nước sát khuẩn.

- Tất cả các thực phẩm loại bỏ sau sơ chế cần được chuyển được đựng trong túi nilon vào thùng rác có nắp đậy và chuyển đi bằng lối đi riêng cho rác thải.

- Thực hành vệ sinh tốt và tuân thủ nghiêm ngặt các qui định khi sơ chế thực phẩm để thực phẩm không bị nhiễm khuẩn, nhiễm độc, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm. Có khu vực sơ chế riêng cho từng loại thực phẩm.

- Nhân viên thực hiện rửa tay thường xuyên, đúng theo hướng dẫn của Bộ Y tế và phải đeo khẩu trang.

- Các dụng cụ chế biến, đồ dùng của trẻ phải thường xuyên được vệ sinh, tráng nước sôi, hấp sấy bát trước khi mang lên lớp cho trẻ ăn.

3. Đối với giáo viên

- Phòng học luôn thoáng mát, mở rộng các cửa sổ để thông thoáng

- Phải thực hiện đúng quy trình tổ chức giờ ăn cho trẻ:

- + Rửa tay bằng xà phòng trước khi ăn theo 6 bước rửa tay và rửa mặt cho trẻ.

- + Rèn trẻ không nói chuyện và đi lại trong giờ ăn.

+ Khi ăn xong xếp bát vào các rổ, bể ghế, lau miệng, súc miệng nước muối và đánh răng đối với trẻ 5 tuổi.

+ Vệ sinh sạch sẽ phòng ăn, bàn ăn sau khi ăn.

- Giáo dục cho trẻ tích cực tham gia giữ vệ sinh chung và các hành vi văn minh nơi công cộng, tạo môi trường thân thiện trong trường học. Rèn trẻ có thói quen vệ sinh cá nhân, lao động tự phục vụ trẻ.

IV. KẾ HOẠCH TRIỂN KHAI VỆ SINH - ATTP HÀNG THÁNG

Tháng	Nội dung công việc	Người thực hiện
8/2025	- Xây dựng cam kết và tổ chức ký cam kết công tác đảm bảo VSATTP và ĐBAT cho trẻ.	- BGH
	- Thực hiện ký hợp đồng cung cấp thực phẩm đảm bảo tính pháp lý, uy tín, chất lượng.	- Hiệu trưởng
	- Tổng vệ sinh môi trường trong và ngoài lớp đảm bảo môi trường an toàn, phòng chống dịch bệnh trong nhà trường.	- Toàn trường
9/2025	- Xây dựng kế hoạch và triển khai tới toàn thể giáo viên, nhân viên trong nhà trường.	- Phó hiệu trưởng phụ trách CSND
	- Phun thuốc khử khuẩn toàn trường, diệt chuột, diệt muỗi, tổng vệ sinh, chuẩn bị điều kiện CSVC cho “Ngày hội đến trường của bé” “Vui tết trung thu” phù hợp với đặc điểm tình hình của nhà trường.	- Toàn trường
10/2025	- Tham gia Tập huấn kiến thức VSATTP cho cán bộ phụ trách CSND và nhân viên nuôi dưỡng do Sở giáo dục chỉ đạo.	- HT, PHT phụ trách CSND, nhân viên nuôi dưỡng.
	- Kiểm tra sắp xếp nội vụ (lần 1).	- Toàn trường
	- Tuyên truyền phòng, chống dịch bệnh trong trường Mầm non.	- Nhân viên y tế, GV
11/2025	- Kiểm tra công tác phòng, chống rét và bổ sung đồ dùng chăm sóc trẻ mùa đông.	- PHT phụ trách CSND, giáo viên.
	- Tuyên truyền, phổ biến kiến thức CSND giáo dục trẻ tới các bậc phụ huynh và cộng đồng.	- Nhân viên y tế, giáo viên.
12/2025	- Tổng vệ sinh, phun thuốc khử khuẩn, diệt muỗi, diệt chuột phòng chống dịch bệnh.	- Toàn trường.
	- Kiểm tra công tác VS thu gom rác thải, khơi thông cống rãnh... tại bếp ăn.	- Nhân viên nuôi dưỡng.
	- Kiểm tra sắp xếp nội vụ (lần 2).	- Toàn trường.

1/2026	- Kiểm tra đột xuất vệ sinh bếp ăn.	- Nhân viên nuôi dưỡng.
	- Kiểm tra việc sắp xếp hóa chất tẩy rửa tại bếp ăn, các lớp.	- Giáo viên, nhân viên nuôi dưỡng.
2/2026	- Kiểm tra tuyên truyền đảm bảo vệ sinh ATTP trong dịp tết nguyên đán, các lễ hội tại địa phương và phòng tránh ngộ độc thực phẩm.	- PHT phụ trách CSND, nhân viên y tế.
	- Kiểm tra việc phát động Tết trồng cây, phủ xanh bóng mát cải tạo cảnh quang môi trường, giáo dục tích cực, xanh sạch đẹp, an toàn thân thiện.	- Toàn trường.
	- Kiểm tra vệ sinh, điều kiện CSVC trước và sau nghỉ Tết.	- Toàn trường.
3/2026	- Tổ chức phun thuốc diệt ruồi, muỗi...để phòng và chống các nguy cơ dịch bệnh xảy ra.	- Toàn trường.
	- Kiểm tra sắp xếp nội vụ (lần 3).	- Toàn trường.
4/2026	- Hưởng ứng “ <i>Tháng hành động VSATTP</i> ” trong các cơ sở GDMN.	- Toàn trường.
	- Kiểm tra công tác phòng, chống dịch bệnh mùa hè y tế, các lớp.	- PHT phụ trách CSND
5/2026	- Kiểm tra quy trình bếp ăn.	- PHT phụ trách CSND
	- Tổng vệ sinh, dọn dẹp toàn trường.	- BGH

Nơi nhận:

- Hiệu trưởng để báo cáo;
- Các tổ chuyên môn;
- Lưu: VT.

PHÓ HIỆU TRƯỞNG**Bùi Thị Minh Nguyệt**