

Số: 68/KH-MNHC

Hà Đông, ngày 24 tháng 9 năm 2025

KẾ HOẠCH

ĐẢM BẢO AN TOÀN THỰC PHẨM NĂM HỌC 2025-2026

Căn cứ vào kế hoạch số 3672/SGĐT-CTTTHSSV ngày 15/9/2025 của Sở GD&ĐT thành phố Hà Nội về việc tăng cường công tác bảo đảm an toàn thực phẩm năm học 2025-2026.

Căn cứ công văn số: 932/UBND-VHXXH ngày 17 tháng 9 năm 2025 v/v tăng cường công tác đảm bảo an toàn thực phẩm trong trường học 2025-2026.

Thực hiện theo nhiệm vụ năm học.

Trường mầm non Hà Cầu xây dựng kế hoạch thực hiện công tác vệ sinh an toàn thực phẩm năm học 2025 - 2026 cụ thể như sau:

I. Mục đích, yêu cầu

1. Nâng cao nhận thức, ý thức trách nhiệm của CB, GV, NV và phụ huynh học sinh về quyền lợi và nghĩa vụ trong sản xuất, 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...

2. Tăng cường vai trò trách nhiệm của CB - GV - NV trong nhà trường, Ban đại diện cha mẹ học sinh trong việc phối hợp thực hiện đúng các quy định về ATTP trong trường học. Không chế ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm.

II. Mục tiêu

1. Năm học 2025 - 2026 Nhà trường tổ chức tuyên truyền về ATTP; triển khai tới 100% CB, GV, NV có kiến thức đúng về ATTP;

2. Nhà trường có bếp ăn tập thể được tập huấn về ATTP; phấn đấu 100% cán bộ quản lý ATTP, người trực tiếp liên quan đến thực phẩm, nhân viên cấp dưỡng có kiến thức, thực hành đúng về ATTP được cấp giấy xác nhận kiến thức về ATTP; khám sức khỏe định kỳ, xét nghiệm theo quy định.

3. Nhà trường có bếp ăn tập thể ký hợp đồng với các cơ sở cung ứng thực phẩm, rau an toàn. Cung cấp đủ nước uống đảm bảo chất lượng cho học sinh và giáo viên.

4. Phấn đấu không có vụ ngộ độc thực phẩm nghiêm trọng xảy ra trong trường học.

III. Nội dung

1. Công tác tuyên truyền, giáo dục

- Tiếp tục tuyên truyền cho CB, GV, NV, người trực tiếp chế biến thực phẩm và nhân viên nuôi dưỡng về “Luật An toàn thực phẩm”; Thông tư liên bộ số 13/2016/TTLT-BYT-BGDĐT ngày 12/5/2016; Thông tư số 15/2012/TT-BYT ngày 12/9/2012 của Bộ Y tế; Thông tư số 30/2012/TT-BYT ngày 05/12/2012 của Bộ Y tế; Thông tư 47/2014/TT-BYT ngày 11/12/2014 của Bộ Y tế; Chỉ thị 10-CT/TU ngày 27/10/2016 của Thành ủy Hà Nội; Chỉ thị số 20/CT-UBND ngày 22/12/2014 về việc tiếp tục đẩy mạnh công tác bảo đảm an toàn thực phẩm và phòng chống ngộ độc thực phẩm trong tình hình mới, Công văn số 3287/BCĐ-ATTP ngày 6/8/2019 của Ban chỉ đạo công tác ATTP thành phố.

- Tuyên truyền nâng cao nhận thức về ATTP cho CB, GV, NV, 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; trách nhiệm trong việc sản xuất, kinh doanh thực phẩm an toàn...giúp các em nhận thức và thực hành đúng, hướng dẫn vệ sinh bàn tay phòng chống bệnh lây truyền qua đường tiêu hóa.

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

- Đổi mới hình thức tuyên truyền: tích hợp trong các hoạt động học, hoạt động ngoại khóa, hội thi nhân viên nuôi dưỡng giỏi, tuyên truyền trong nhà trường thông tin đại chúng.

- Hưởng ứng có hiệu quả hoạt động truyền thông trong Tháng hành động vì chất lượng ATTP 15/4-15/5, các đợt cao điểm Tết nguyên đán, Tết trung thu...

2. Công tác quản lý bếp ăn tập thể, suất ăn học đường

2.1. Điều kiện cơ sở vật chất

-Trường có bếp ăn tập thể thiết kế, bố trí theo nguyên tắc một chiều: khu tiếp nhận nguyên liệu - sơ chế - chế biến - chia suất ăn - lưu mẫu, thực hiện đúng các quy định về ATTP có đầy đủ các hồ sơ pháp lý, nhân lực được bố trí theo quy định, có bản cam kết “Bảo đảm ATTP đối với cơ sở dịch vụ ăn uống”.

- Có khu vực rửa tay, vệ sinh riêng cho cán bộ, giáo viên, nhân viên và học sinh.

- Bảo đảm đủ nước sạch dùng cho ăn uống, chế biến theo quy chuẩn của Bộ y tế.

- Nhân viên nuôi dưỡng và cán bộ phục vụ bếp ăn bán trú phải tuân thủ đúng 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.

2.2. Nguồn gốc, chất lượng thực phẩm

- Tiếp tục thực hiện nghiêm túc việc ký kết hợp đồng có thỏa thuận chặt chẽ mua thực phẩm, rau an toàn; các cơ sở cung ứng thực phẩm phải có địa điểm không quá xa với trường học. Duy trì kiểm tra chất lượng, nguồn gốc thực phẩm của cơ sở cung ứng thực phẩm; 100% thực phẩm phải có hợp đồng, hóa đơn, chứng từ hợp pháp, ghi rõ nguồn gốc, xuất xứ, kiên quyết không để các đơn vị cung cấp thực phẩm không bảo đảm các quy định về ATTP cung cấp dịch vụ ăn uống cho nhà trường.

- Tuyệt đối không sử dụng thực phẩm không rõ nguồn gốc, hết hạn, biến chất.

2.3. Quy trình chế biến, bảo quản

- Thực hiện đúng các nguyên tắc quản lý nuôi dưỡng. Đảm bảo chất lượng bữa ăn, khẩu phần ăn của trẻ. Thực hiện nghiêm việc công khai thực đơn, thực phẩm, đơn giá hàng ngày; thực hiện chế độ ăn theo lứa tuổi. Cải tiến món ăn và phối hợp món ăn trong ngày hợp lý.

- Thực hiện nghiêm “Kiểm thực ba bước”, kiểm tra nguyên liệu đầu vào, kiểm tra trong quá trình chế biến, kiểm tra trước khi sử dụng.

- Thực hiện lưu mẫu thức ăn theo đúng hướng dẫn tại 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”.

- Dụng cụ chế biến, bảo quản phải riêng biệt cho thực phẩm sống và chín, có nhãn/biểu báo phân biệt.

- Có tủ lưu trữ, bảo quản thực phẩm chín và nguyên liệu sống riêng biệt.

2.4. Nhân viên trực tiếp chế biến, phục vụ

- Nhân viên nuôi dưỡng và cán bộ phục vụ bếp ăn bán trú phải tuân thủ đúng 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.

- Thực hiện đầy đủ trang phục bảo hộ: mũ, khẩu trang, găng tay, tạp dề, giày dép phù hợp.

3. Công tác giám sát, công khai và phối hợp

3.1. Tổ chức bộ máy giám sát trong đơn vị

- Thành lập Ban chỉ đạo công tác an toàn thực phẩm, công tác bán trú, ban giám sát công tác vệ sinh an toàn thực phẩm quy định trách nhiệm cho từng tổ, phân công nhiệm vụ cho các thành viên. Hàng ngày, phân công cụ thể cán bộ, giáo viên, nhân viên phối hợp cùng cha mẹ học sinh tham gia kiểm tra thực phẩm đầu vào, kiểm soát hóa đơn, giấy tờ kiểm dịch...; 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.

- Lập, lưu trữ hồ sơ sổ sách theo quy định, cập nhật ghi chép đầy đủ hàng ngày (*sổ kiểm thực 3 bước, sổ lưu mẫu thức ăn...*).

3.2. Công khai tài chính và nguồn gốc thực phẩm

- Thực hiện nghiêm túc việc công khai tài chính hằng ngày (tổng số suất ăn, số tiền thu - chi, chênh lệch trong ngày) và công khai thực đơn, nguồn gốc thực phẩm sử dụng trong bếp ăn, căng tin, cụ thể:

- + Hình thức công khai: niêm yết tại bảng tin của nhà trường, cập nhật trên cổng thông tin điện tử, mạng xã hội chính thống của nhà trường.

- + Nội dung công khai: danh mục nhà cung cấp thực phẩm, hợp đồng, giấy chứng nhận đủ điều kiện ATTP; thực đơn hằng ngày, lưu mẫu thức ăn theo quy định; kết quả kiểm thực ba bước, biên bản giao nhận thực phẩm.

Nhà trường phối hợp với Ban đại diện cha mẹ học sinh tham gia giám sát công tác công khai, nhằm tăng tính minh bạch và tạo sự đồng thuận trong phụ huynh.

3.3. Phối hợp với cơ quan y tế và chính quyền địa phương

- Khi xảy ra sự cố ATTP, nhà trường phải báo ngay cho UBND phường Phú Lương và cơ quan y tế; đồng thời tổ chức cấp cứu, khoanh vùng, bảo quản mẫu thực phẩm phục vụ điều tra.

4. Trách nhiệm của thủ trưởng đơn vị

- Chịu trách nhiệm toàn diện về ATTP tại đơn vị mình; nếu để xảy ra vi phạm, ngộ độc thực phẩm phải chịu trách nhiệm theo quy định của pháp luật.

- Kiện toàn Ban chỉ đạo vệ sinh an toàn thực phẩm. Chỉ đạo xây dựng kế hoạch ATTP hằng năm, phân công cán bộ phụ trách, ban hành quy chế kiểm tra, giám sát nội bộ. (*có kế hoạch cụ thể*)

- Bố trí kinh phí, cơ sở vật chất từ nguồn ngân sách và các nguồn hợp pháp khác theo quy định; lưu trữ hồ sơ, chứng từ, biên bản ATTP đầy đủ

- Tổ chức thực hiện nghiêm túc việc đánh giá, kiểm tra các đơn vị cung cấp thực phẩm (bao gồm cả nước uống, sữa và các sản phẩm từ sữa), nguyên liệu, suất ăn bán trú cho học sinh đảm bảo ATTP, dinh dưỡng hợp lý, nâng cao sức khỏe, phòng chống dịch bệnh.

- Tăng cường ý thức trách nhiệm trong việc quản lý, giám sát, phát hiện sớm nguy cơ mất ATTP tại đơn vị. Xây dựng kịch bản, phương án cụ thể để xử lý khi có trường hợp bất thường hoặc xảy ra ngộ độc thực phẩm tại đơn vị.

- Tổ chức kiểm tra định kỳ (ít nhất 01 lần/tháng) và kiểm tra đột xuất khu vực bếp ăn, căng tin. Lập sổ theo dõi kiểm tra nội bộ, có biên bản ghi nhận và xử lý vi phạm (nếu có).

- Thực hiện nghiêm túc các nội dung tại quyết định 2195/QĐ-BGDĐT ngày 10/8/2022 của Bộ Giáo dục và Đào tạo về việc phê duyệt hướng dẫn công

tác tổ chức bữa ăn học đường kết hợp tăng cường hoạt động thể lực cho trẻ em, học sinh trong các cơ sở giáo dục mầm non và tiểu học; Hướng dẫn 02/BCĐ-HD ngày 15/7/2025 của Ban Chỉ đạo công tác an toàn thực phẩm Thành phố hướng dẫn đánh giá về an toàn thực phẩm để tổ chức bữa ăn bán trú cho học sinh các trường công lập trên địa bàn thành phố Hà Nội năm học 2025-2026.

- Tăng cường kiểm tra, giám sát công tác ATTP, công tác nước sạch, vệ sinh môi trường...

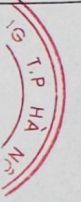
- Tiếp tục chỉ đạo xây dựng và triển khai nhân rộng mô hình điểm “Bếp ăn tập thể an toàn”.

- Tập huấn bồi dưỡng kiến thức về ATTP cho nhân viên nuôi dưỡng và những người liên quan về ATTP tại bếp ăn bán trú.

KẾ HOẠCH CỤ THỂ CÔNG TÁC VỆ SINH ATTP

Tháng	Nội dung cụ thể	Ghi chú
09/2025	- Họp Ban chỉ đạo - Thực hiện nghiêm túc việc ký kết hợp đồng với các đơn vị cung ứng thực phẩm - Xây dựng kế hoạch triển khai Vệ sinh ATTP trong trường học năm học 2025 - 2026 - Đảm bảo VSATTP không để xảy ra ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua đường thực phẩm - Kiểm tra các điều kiện đảm bảo VSATTP ở bếp ăn ; vệ sinh bếp, dụng cụ chế biến, vệ sinh dụng cụ, đồ dùng bán trú của học sinh. - Khám sức khỏe cho cô nuôi và cán bộ phục vụ bếp ăn bán trú. - Tổng vệ sinh toàn trường vào thứ 6 hàng tuần.	
10/2025	- Họp Ban chỉ đạo - Tổ chức tập huấn công tác vệ sinh ATTP trong nhà trường tới toàn thể CB - GV - NVND. - Xét nghiệm nguồn nước ăn uống, kiểm tra thau rửa bể nước ngầm. - Kiểm tra đồ dùng bán trú học sinh ở các lớp - Đảm bảo VSATTP không để xảy ra ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua đường thực phẩm - Tổng vệ sinh toàn trường vào thứ 6 hàng tuần.	
11/2025	- Họp Ban chỉ đạo. - Kiểm tra hồ sơ cá nhân của cấp dưỡng; sức khỏe, giấy chứng nhận kỹ thuật nấu ăn - Kiểm tra VSATTP; Tiếp nhận thực phẩm, quy trình chế biến, vệ sinh dụng cụ, đồ dùng bán trú.	

	- Kiểm tra lưu mẫu thức ăn. - Kiểm tra phòng chống dịch bệnh. - Tổng vệ sinh toàn trường vào thứ 6 hàng tuần.	
12/2025	- Họp Ban chỉ đạo - Kiểm tra VSATTP; Tiếp nhận thực phẩm, quy trình chế biến, vệ sinh dụng cụ, đồ dùng bán trú. - Kiểm tra lưu mẫu thức ăn. - Kiểm tra công tác vệ sinh môi trường, vệ sinh bếp ăn, vệ sinh an toàn thực phẩm - Kiểm tra vệ sinh cá nhân trẻ các nhóm lớp - Tổng vệ sinh toàn trường vào thứ 6 hàng tuần.	
01/2026	- Họp Ban chỉ đạo - Kiểm tra VSATTP; Tiếp nhận thực phẩm, quy trình chế biến, vệ sinh dụng cụ, đồ dùng bán trú. - Kiểm tra lưu mẫu thức ăn. - Kiểm tra công tác vệ sinh môi trường, vệ sinh bếp ăn, vệ sinh an toàn thực phẩm - Kiểm tra thực phẩm và thực đơn mùa đông. - Tổng vệ sinh toàn trường chuẩn bị nghỉ Tết nguyên đán - Tổng vệ sinh toàn trường vào thứ 6 hàng tuần.	
02/2026	- Họp Ban chỉ đạo - Tổng vệ sinh toàn trường chuẩn bị nghỉ Tết nguyên đán - Kiểm tra VSATTP; Tiếp nhận thực phẩm, quy trình chế biến, vệ sinh dụng cụ, đồ dùng bán trú sau nghỉ tết - Kiểm tra lưu mẫu thức ăn. - Kiểm tra công tác vệ sinh môi trường, vệ sinh bếp ăn, vệ sinh an toàn thực phẩm - Kiểm tra công tác nuôi dưỡng. - Kiểm tra sổ sách nuôi dưỡng. - Tổng vệ sinh toàn trường vào vào thứ 6 hàng tuần.	
03/2026	- Họp Ban chỉ đạo - Kiểm tra VSATTP; Tiếp nhận thực phẩm, quy trình chế biến, vệ sinh dụng cụ, đồ dùng bán trú - Kiểm tra lưu mẫu thức ăn. - Kiểm tra công tác vệ sinh môi trường, vệ sinh bếp ăn - Triển khai “ Tháng hành động về chất lượng VSATTP”. - Thau rửa bể nước ngầm - Tổng vệ sinh toàn trường vào thứ 6 hàng tuần.	
04/2026	- Họp Ban chỉ đạo - Tiếp tục kiểm tra VSATTP; Tiếp nhận thực phẩm, quy trình	

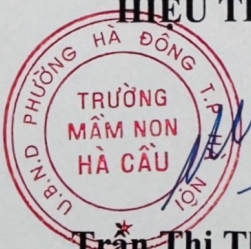
	chế biến, vệ sinh dụng cụ, đồ dùng bán trú - Kiểm tra lưu mẫu thức ăn, vệ sinh môi trường nhóm, lớp - Kiểm tra công tác vệ sinh các nhóm lớp, đồ dùng, đồ chơi - Triển khai tháng hành động về chất lượng VSATTP. - Tuyên truyền về VSATTP đến toàn trường. - Tổng vệ sinh toàn trường vào thứ 6 hàng tuần.	
05/2026	- Họp Ban chỉ đạo - Kiểm tra VSATTP; Tiếp nhận thực phẩm, quy trình chế biến, vệ sinh dụng cụ, đồ dùng bán trú - Kiểm tra lưu mẫu thức ăn. - Kiểm tra công tác vệ sinh môi trường, vệ sinh bếp ăn, vệ sinh an toàn thực phẩm - Kiểm tra công tác nuôi dưỡng. - Kiểm tra sổ sách nuôi dưỡng - Tổng vệ sinh toàn trường vào thứ 6 hàng tuần.	
6+7+8/2026	- Họp Ban chỉ đạo - Tổ chức bồi dưỡng hè, nâng cao trình độ chuyên môn cho cô nuôi và cán bộ phục vụ bếp ăn bán trú. - Kiểm tra công tác vệ sinh môi trường, vệ sinh bếp ăn, vệ sinh an toàn thực phẩm. - Tổng vệ sinh toàn trường vào thứ 6 hàng tuần.	

- Trên đây là kế hoạch triển khai công tác an toàn thực phẩm năm học 2025 -2026. Trường mầm non Hà Cầu đề nghị toàn thể cán bộ, giáo viên, nhân viên nghiêm túc thực hiện.

Nơi nhận:

- CB, GV, NV
- Lưu VT.

HIỆU TRƯỞNG



Trần Thị Thanh Nhân

Số: 69/QĐ-MNHC

Hà Đông, ngày 25 tháng 9 năm 2025

QUYẾT ĐỊNH

Về việc Kiện toàn Ban chỉ đạo Công tác an toàn thực phẩm
Năm học 2025 - 2026

HIỆU TRƯỞNG TRƯỜNG MẦM NON HÀ CẦU

Căn cứ luật giáo dục năm 2019; luật trẻ em năm 2016

Căn cứ vào kế hoạch số 3672/SGĐT-CTTTHSSV ngày 15/9/2025 của Sở GD&ĐT thành phố Hà Nội về việc tăng cường công tác bảo đảm an toàn thực phẩm năm học 2025-2026.

Căn cứ công văn số: 932/UBND-VHXXH ngày 17 tháng 9 2025 v/v tăng cường công tác đảm bảo an toàn thực phẩm trong trường học 2025-2026.

Thực hiện theo nhiệm vụ năm học.

Xét đề nghị của nhân viên y tế học đường.

QUYẾT ĐỊNH

Điều 1. Kiện toàn Ban chỉ đạo công tác vệ sinh an toàn thực phẩm của Trường mầm non Hà Cầu gồm các ông (bà) có tên sau:

- | | | | |
|---|--------------------------|-------------------------|--------------|
| 1 | Bà Trần Thị Thanh Nhân | - Hiệu trưởng | - Trưởng ban |
| 2 | Bà Nguyễn Thị Hằng | - Phó Hiệu trưởng | - Phó ban |
| 3 | Bà Lê Thị Bích Hằng | - Phó Hiệu trưởng | - Phó ban |
| 4 | Bà Đặng Thị Vân | - Tổ trưởng chuyên môn | - Thành viên |
| 5 | Bà Nguyễn Thị Mai Hương | - Tổ phó CM tổ 4-5 tuổi | - Thành viên |
| 6 | Bà Vũ Phương Thảo | - Tổ phó CM tổ 3-4 tuổi | - Thành viên |
| 7 | Bà Nguyễn T. Minh Nguyệt | - Tổ phó CM nhà trẻ | - Thành viên |
| 8 | Bà Lê Thu Hằng | - Tổ phó tổ nuôi dưỡng | - Thành viên |
| 9 | Ông Đỗ Ngọc Sơn | - Trưởng ban ĐDCMHS | - Thành viên |

Điều 2. Ban chỉ đạo công tác vệ sinh an toàn thực phẩm có chức năng và nhiệm vụ:

Xây dựng kế hoạch chỉ đạo thực hiện công tác vệ sinh an toàn thực phẩm năm học 2025 - 2026.

Điều 3. Ban giám hiệu nhà trường, các tổ chuyên môn, các cá nhân có tên tại điều 1 căn cứ quyết định thi hành./.

Nơi nhận:

- Như điều 3(t/h);
- Lưu: VT, YT.



HIỆU TRƯỞNG
Trần Thị Thanh Nhân