

Số: 09 /KH-MN20/7

Tuần Giáo, ngày 09 tháng 9 năm 2025

KẾ HOẠCH
TRIỂN KHAI VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM
Năm học 2025 - 2026

- Căn cứ Thông tư Liên tịch của Bộ Y tế - Bộ Giáo dục và Đào tạo (số 08/2008/TTLT-BYT - BGDDT ngày 08 tháng 7 năm 2008) Về việc "Hướng dẫn công tác bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm trong các cơ sở giáo dục".

- Căn cứ phương hướng, nhiệm vụ năm học 2025 - 2026 của trường Mầm non 20/7.

Để đảm bảo tốt công tác vệ sinh an toàn thực phẩm (VSATTP), Trường mầm non 20/7 xây dựng triển khai kế hoạch "Vệ sinh an toàn thực phẩm" năm học 2025 - 2026 cụ thể 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.

- Nâng cao nhận thức, kỹ năng thực hành VSATTP của người tham gia các hoạt động tổ chức 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 học sinh và giáo 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.

- CBGVNV, học sinh 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 CBGVNV 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 xã, Sở GD&ĐT và Y tế.

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

- Đảm bảo cấp dưỡng, quản sinh phải thực hiện các qui định về VSATTP trong chế biến thức ăn, chăm sóc học sinh.

- Đảm bảo chế độ lưu giữ thức ăn qua 24h

- Trang bị đầy đủ các dụng cụ, đồ dùng bán trú đầu năm học.
- Hợp đồng nguồn cung cấp thực phẩm đảm bảo VSATTP.
- Y tế 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 thức ăn.
- Có kế hoạch kiểm tra công tác bán trú thường xuyên và định kỳ.
- Triển khai "**Tháng hành động vì chất lượng VSATTP**"

III. Biện pháp

- Tuyên truyền giáo dục vệ sinh an toàn thực phẩm trong CBGVNV qua các buổi họp HĐSP, 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 học sinh.
- Kiểm tra vệ sinh môi trường, để tạo cảnh quan môi trường luôn sạch, đẹp đảm bảo vệ sinh.
- Kiểm tra cấp dưỡng việc thực hiện các qui định: quy trình chế biến theo bếp 1 chiều, trang phục nhà bếp, hồ sơ sức khỏe và thực hiện 10 nguyên tắc vàng về VSATTP.
- Kiểm tra quản sinh qua chức năng công việc theo qui định: chuẩn bị phòng ăn, rửa tay trước khi ăn, đeo khẩu trang khi cho ăn....
- Kiểm tra việc lưu mẫu thức ăn hàng ngày về số lượng, các món ăn trong ngày.
- Kiểm tra nguồn nước sạch và các công trình thoát nước để xử lý kịp thời.
- Thường xuyên kiểm tra chất lượng thực phẩm trước khi ký giao- nhận để phòng tránh ngộ độc thức ăn.
- Các dụng cụ chế biến, đồ dùng của học sinh phải được vệ sinh, hấp sấy khô trước giờ cho ăn.
- Giáo dục cho học sinh tích cực tham gia giữ vệ sinh đảm bảo an toàn thực phẩm như: lao động tự phục vụ, giữ vệ sinh trường-lớp, rèn thói quen vệ sinh cá nhân và các hành vi văn minh nơi công cộng, tạo môi trường thân thiện trong trường học.

Trên đây là kế hoạch triển khai công tác vệ sinh an toàn thực phẩm của trường Mầm non Tênh Phong năm học 2025 -2026.

P. HIỆU TRƯỞNG

NGƯỜI LẬP



Hoàng Thị Bẩy

Phạm Thị Ánh Hồng

KẾ HOẠCH ĐẢM BẢO VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM THEO THÁNG.

Năm học: 2025 - 2026

Tháng	Nội dung công việc	Ghi chú
09/2025	- Kiểm tra các điều kiện đảm bảo VSATTP ở bếp ăn: vệ sinh bếp, dụng cụ chế biến, đồ dùng bán trú của học sinh. - Kiểm tra nề nếp bán trú	
10/2025	- Kiểm tra VSATTP: tiếp nhận thực phẩm, qui trình chế biến, vệ sinh dụng cụ, đồ dùng bán trú. - Kiểm tra lưu mẫu thức ăn. - Kiểm tra hồ sơ cá nhân của Nhân viên nuôi dưỡng - Kiểm tra đồ dùng bán trú của HS ở lớp (SL/HS, ký hiệu, vệ sinh sạch sẽ.	
11/2025	- Kiểm tra toàn diện bán trú: VSATTP, chăm sóc học sinh - Kiểm tra phòng chống dịch bệnh	
12/2025	- Kiểm tra nề nếp bán trú. - Kiểm tra VSATTP và qui trình chế biến thức ăn.	
01/2026	- Kiểm tra nề nếp bán trú. - Kiểm tra thực phẩm và thực đơn trong mùa đông. - Kiểm tra tổng vệ sinh đồ dùng bán trú.	
02/2026	- VS trường, lớp. - Kiểm tra VSATTP, lưu mẫu thức ăn - Kiểm tra vệ sinh môi trường, bếp ăn, các đồ dùng bán trú	
03/2026	- Kiểm tra toàn diện bán trú lần 2. - Kiểm tra nguồn cung ứng thực phẩm phòng chống dịch bệnh - Kiểm tra vệ sinh đồ dùng bán trú	
04/2026	- Tiếp tục kiểm tra vệ sinh môi trường, VSATTP - Triển khai "Tháng hành động về chất lượng VSATTP"	
05/2026	- Kiểm tra KQ "Tháng hành động về chất lượng VSATTP. - Kiểm tra vệ sinh và kiểm kê đồ dùng bán trú cuối năm. - Tổng kết công tác VSATTP, chăm sóc sức khỏe học sinh năm học 2025 – 2026.	