UBND XÃ MƯỜNG NHÉ
TRƯỜNG PTDTBT TH NẬM PỐ

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIÊT NAM
Độc lập – Tự do - Hạnh phúc

Số: 07e /KH-THNP

Mường Nhé, ngày 04 tháng 9 năm 2025

KẾ HOẠCH

Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm tại trường năm học 2025 -2026

Căn cứ vào thông tư số: 28/2020/TT – BGDĐT ngày 04/9/2020 của bộ giáo dục ban hành Điều lệ trường Tiểu học thay thế thông tư 41/2010 của Bộ giáo dục và đào tạo;

Căn cứ vào thông tư số 03/2023/TT- BGDĐT ngày 6 tháng 2 năm 2023 của bộ giáo dục và đào tạo ban hành thông tư ban hành quy chế tổ chức và hoạt động của trường Phổ thông dân tộc ban trú;

C□n c□ cơng v□n s□: 342/Q□-UBND, ngy 21 thng 08 n□m 2025 c□a UBND x M□□ng Nh V/v Ban hnh k□ ho□ch th□i gian n□m h□c 2025 – 2026 □□i v□i gio d□c M□m non, gio d□c ph□ thơng v gio d□c th□□ng xuyn trn □□a bn x M□□ng Nh;

Căn cứ vào hướng dẫn số: 2616/SGDĐT-GMNTH, ngày 29 tháng 8 năm 2025 của sở giáo dục và đào tạo V/v hướng dẫn thực hiện nhiệm vụ giáo dục tiểu học năm học 2025-2026,

Căn cứ đặc điểm tình hình của trường PTDT BT TH Nậm Pố, nhà trường xây dựng kế hoạch đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm tại trường năm học 202 5 -2026 như sau:

I. MỤC TIÊU

Tổ chức thực hiện nghiêm túc và hiệu quả kế hoạch đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm tại trường. Tuyên truyền, phổ biến Luật An toàn thực phẩm và các Nghị định hướng dẫn Luật An toàn thực phẩm đến đội ngũ sư phạm và học sinh nhằm nâng cao nhận thức, hiểu biết và thực hiện đầy đủ các quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm. Tiếp tục thực hiện nghiêm túc, hiệu quả "Chuỗi thực phẩm an toàn" trong nhà trường. Đảm bảo không để xảy ra ngộ độc thực phẩm tập thể trong trường học.

II. NỘI DUNG

1. Xây dựng kế hoạch đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm năm học 2025-2026 và tổ chức thực hiện theo kế hoạch. Tăng cường vai trò, trách nhiệm quản lý của Hiệu trưởng về công tác an toàn thực phẩm. Tuyên truyền, nhắc nhở học

sinh không ăn hàng rong và thực phẩm không rõ nguồn gốc, xuất xứ, không đảm bảo vệ sinh để phòng tránh bệnh đường tiêu hóa và ngộ độc thực phẩm; giáo dục học sinh ăn chín, uống sôi, giữ vệ sinh cá nhân, tăng cường dinh dưỡng hợp lý,…Phối hợp với chính quyền đia phương giải quyết triệt để hàng rong trước cổng trường.

2. Phối hợp với Phòng Y tế, Trung tâm y tế quận để tập huấn, cập nhật kiến thức về vệ sinh an toàn thực phẩm cho các đối tượng có liên quan đến công tác an toàn thực phẩm tại trường học. Nhân viên nấu ăn, bảo mẫu phải thực hiện nghiêm túc các quy định về bảo hộ lao động và vệ sinh cá nhân khi làm việc. Phải có ý thức chấp hành các quy định về an toàn thực phẩm. Tuân thủ khám sức khỏe 1 lần/năm và có giấy xác nhận đã được tập huấn kiến thức về an toàn thực phẩm.

3. Nguồn thực phẩm đầu vào phục vụ bán trú phải được kiểm tra, giám sát chặt chẽ của Ban giám hiệu nhà trường. Đảm bảo nguồn thực phẩm trong nhà trường phải là nguồn thực phẩm sạch, an toàn, được cung cấp bởi các cá nhân, doanh nghiệp trong "Chuỗi thực phẩm an toàn" hoặc thực phẩm cung cấp có giấy chứng nhận HACCP, VietGap, VietGloabal, ISO 22000: 2005, GMP,…Đảm bảo tính pháp lý, tính chặt chẽ khi thực hiện hợp đồng cung cấp thực phẩm đối với bếp ăn bán trú.

Cơ sở vật chất, trang thiết bị phục vụ bán trú đảm bảo vệ sinh, sạch sẽ, đúng quy định bếp một chiều, phân biệt dụng cụ sống –chín, thức ăn nấu chín phải có dụng cụ che, đậy. Nguồn thực phẩm phải có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng, thuộc chuỗi thực phẩm an toàn hoặc có giấy chứng nhận an toàn thực phẩm theo quy định. Thực hiện tự kiểm tra 3 cấp: nguồn thực phẩm đầu vào, khi chế biến, lúc thành phẩm trước khi cho học sinh ăn. Tất cả các bước đều phải do Ban giám hiệu, bếp trưởng hoặc nhân viên y tế giám sát, nhận xét vào sổ theo dõi hàng ngày. Lưu mẫu đúng theo quy định: mỗi một loại thức ăn lưu trong một vật dụng riêng biệt, tối thiểu 100g/mẫu thức ăn đối với thức ăn khô và 150g/mẫu đối với món canh hoặc xúp. Vật dụng lưu mẫu bằng inox. Niêm phong mẫu lưu chặt chẽ, an toàn. Có sổ ghi chép thực hiện lưu mẫu đúng quy định. Thời gian lưu là 24h. Đối với trường hợp nghi ngờ có dấu hiệu học sinh bị ngộ độc do thức ăn, mẫu lưu cần được lưu trữ lại để cơ quan chức năng kiểm tra. Khám sức khỏe: nhân viên nấu ăn, bảo mẫu trong các đơn vị trường học đều phải thực hiện khám sức khỏe theo quy định 1 lần/năm. Cập nhật kiến thức vệ sinh an toàn thực phẩm đúng thời hạn quy định. Xây dựng thực đơn: bếp ăn đều phải xây dựng thực đơn các bữa ăn trong một tuần và công khai tài chính cho phụ huynh học sinh biết. tiếp tục thực hiện về áp dụng phần mềm "Xây dựng thực đơn cân bằng dinh

dưỡng". Hiệu trưởng thực hiện công khai các cơ sở cung cấp nguyên liệu cho bếp ăn tại trường đến cha mẹ học sinh vào đầu mỗi năm học. Nếu trong quá trình hoạt động có thay đổi cơ sở cung cấp thì phải thông báo công khai để cha mẹ học sinh được biết.

4. Nhà trường xây dựng kế hoạch cụ thể phối hợp với Ban đại diện cha mẹ học sinh trong công tác giám sát quá trình chế biến, tiếp phẩm cũng như giá thành của từng bữa ăn của học sinh hàng ngày trong tổ chức hoạt động bán trú tại trường.

5. Tăng cường công tác tự kiểm tra 3 cấp tại bếp ăn bán trú nhà trường (nếu có) 1 lần/tháng. Báo cáo nội dung kiểm tra về Phòng Giáo dục 1 lần/quý.

III. Biện pháp thực hiện:

Tuyên truyền giáo dục vệ sinh an toàn thực phẩm trong cán bộ giáo viên qua các buổi họp HĐSP, về thực hiện các quy định vệ sinh ATTP, 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 quy định của ngành.

Thành lập đoàn kiểm tra bán trú toàn diện trong năm học theo kế hoạch của trường.

Kiểm tra thường xuyên vệ sinh ATTP (có biên bản đánh giá): chất lượng thực phẩm, lưu mẫu thức ăn hàng ngày và các hoạt động chăm sóc học sinh.

Hợp đồng với cơ sở cung cấp xuất ăn đảm bảo chất lượng vệ sinh ATTP.

Kiểm tra vệ sinh môi trường, để tạo cảnh quan môi trường luôn sạch, đẹp đảm bảo vệ sinh.

Kiểm tra việc giao nhận xuất ăn đảm bảo vệ sinh ATTP.

Kiểm tra quản sinh qua chức năng công việc theo quy 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.

IV. CÔNG TÁC KIỂM TRA

- Tổ công tác liên ngành Y tế trường học huyện kiểm tra công tác y tế và an toàn trường học năm học 2025 - 2026, trong đó có nội dung kiểm tra công tác đảm bảo an toàn thực phẩm tại trường.

- Đón đoàn kiểm tra bán trú (nếu có) theo kế hoạch của Phòng Giáo dục, của huyện

V. CHẾ ĐỘ BÁO CÁO

- Nhân viên y tế kiêm nhiệm lập danh sách thống kê các cơ sở cung cấp thực phẩm, thức uống đối với bếp ăn bán trú.

- Thực hiện báo cáo sơ kết học kì và báo cáo tổng kết cuối năm học theo yêu cầu của Phòng Giáo dục và Đào tạo.

Trên đây là kế hoạch đảm bảo an toàn thực phẩm tại trường năm học 2025 - 2026 của trường PTDTBT TH Nậm Pố , đề nghị cán bộ quản lý, giáo viên, nhân viên và người lao động thực hiện nghiêm túc theo kế hoạch mà nhà trường đã đề ra.

Nơi nhận:
- *PHT;*
- *Giáo viên, nhân viên;*
- *Lưu: VT.*

HIỆU TRƯỞNG



Vũ Văn Nguyện

KẾ HOẠCH TRIỂN KHAI VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM

Năm học: 2025 - 2026

Tháng	Nội dung công việc	Ghi chú
08+09/2025	- Kiểm tra vệ sinh môi trường, các trang thiết bị đồ dùng bán trú để mua sắm, bổ sung. - Hợp đồng với cơ sở cung cấp xuất ăn đảm bảo VSATTP. - Kiểm tra nền nếp bán trú. - Kiểm tra lưu mẫu thức ăn. - Kiểm tra các điều kiện đảm bảo vệ sinh ATTP, đồ dùng bán trú của học sinh - Đảm bảo ATTP dịp tết Trung thu 2025. - Kiểm tra hệ thống thoát nước của bếp nấu ăn, - Kiểm tra nguồn nước ăn có đảm bảo vệ sinh ATTP	
10/2025	- Kiểm tra các điều kiện đảm bảo vệ sinh ATTP, đồ dùng bán trú của HS - Kiểm tra nền nếp bán trú. - Kiểm tra nguồn cung ứng cho bếp ăn có đảm bảo ATTP - Kiểm tra lưu mẫu thức ăn.	
11/2025	- Kiểm tra toàn diện bán trú: Vệ sinh ATTP, chăm sóc học sinh. - Kiểm tra phòng chống dịch bệnh - Kiểm tra lưu mẫu thức ăn.	
12/2025	- Kiểm tra nề nếp bán trú. - Kiểm tra vệ sinh ATTP và quy trình giao nhận xuất ăn. - Kiểm tra lưu mẫu thức ăn.	
	- Kiểm tra nề nếp bán trú.	

01/2026	- Kiểm tra lưu mẫu thức ăn. - Kiểm tra thực phẩm và thực đơn trong mùa đông. - Vệ sinh trường, lớp chuẩn bị nghỉ tết. - Kiểm tra tổng vệ sinh đồ dùng bán trú chuẩn bị nghỉ tết.	
02/2026	- Kiểm tra vệ sinh ATTP, lưu mẫu thức ăn - Kiểm tra vệ sinh môi trường, các đồ dùng bán trú và các điều kiện khác sau nghỉ tết	
03/2026	- Kiểm tra lưu mẫu thức ăn. - Kiểm tra nguồn cung ứng thực phẩm phòng chống dịch bệnh - Kiểm tra vệ sinh đồ dùng bán trú	
04/2026	- Kiểm tra lưu mẫu thức ăn. - Tiếp tục Kiểm tra vệ sinh môi trường, vệ sinh ATTP- Triển khai "Tháng hành động về chất lượng vệ sinh ATTP”	
05/2026	- Kiểm tra lưu mẫu thức ăn. - Kiểm tra kết quả "Tháng hành động về chất lượng vệ sinh ATTP. - Kiểm tra vệ sinh và kiểm kê đồ dùng bán trú cuối năm. - Tổng kết công tác vệ sinh ATTP, chăm sóc sức khỏe học sinh năm học 2025 - 2026.	