

Số: 15/ KH- MNHC

Kiến Hưng, ngày 15 tháng 9 năm 2025

**KẾ HOẠCH
THỰC HIỆN CÔNG TÁC VỆ SINH ATTP
NĂM HỌC 2025-2026**

Thực hiện Văn bản số 3672/SGDDĐT-CTTTHSSV ngày 15/9/2025 của Sở Giáo dục và Đào tạo Hà Nội về tăng cường công tác bảo đảm an toàn thực phẩm (ATTP) năm học 2025-2026.

Thực hiện Kế hoạch số 1004/KH-SYT ngày 11/03/2025 của Sở Y tế Hà Nội về hoạt động Y tế trường học ngành Y tế năm 2025. Kế hoạch số 584/KH-KSBT ngày 18/3/2025 của Trung tâm Kiểm soát bệnh tật Thành phố Hà Nội về hoạt động Y tế trường học trên địa bàn Hà Nội năm 2025.

Căn cứ vào kế hoạch số 11/KH-MNHC, ngày 15/9/2025 của trường Mầm non Hoàng Công về việc thực hiện nhiệm vụ năm học 2025-2026.

Căn cứ kế hoạch số 14/KH-MNHC ngày 15/09/2025 của Trường mầm non Hoàng Công về công tác hoạt động Y tế học đường năm học 2025-2026.

Bộ phận Y tế trường mầm non Hoàng Công xây dựng kế hoạch thực hiện công tác vệ sinh an toàn thực phẩm năm học 2025-2026 như sau:

I. MỤC ĐÍCH – YÊU CẦU

1. Mục đích

- Đảm bảo an toàn thực phẩm trong toàn trường, phòng ngừa ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm.
- Nâng cao nhận thức, trách nhiệm của cán bộ, giáo viên, nhân viên và phụ huynh trong việc giữ gìn vệ sinh an toàn thực phẩm (VSATTP).
- Tổ chức bữa ăn bán trú an toàn, hợp lý, đảm bảo dinh dưỡng, góp phần nâng cao sức khỏe, tầm vóc cho trẻ.

2. Yêu cầu

- Thực hiện nghiêm các văn bản chỉ đạo của các cấp về công tác VSATTP.
- Công tác VSATTP phải được triển khai đồng bộ, có phân công trách nhiệm rõ ràng.
- Thường xuyên kiểm tra, giám sát, xử lý kịp thời các tình huống phát sinh.

- Có đầy đủ hồ sơ, hợp đồng thực phẩm với các đơn vị cung ứng đủ điều kiện VSATTP theo quy định.

- Thực hiện kiểm soát chặt chẽ chất lượng thực phẩm hàng ngày, có đầy đủ các thành phần trong giao nhận thực phẩm.

- Trang bị đầy đủ các đồ dùng dụng cụ phục vụ cho công tác chế biến món ăn tại các bếp ăn theo đúng quy định bếp ăn 1 chiều, đủ điều kiện VSATTP.

- Cán bộ quản lý, nhân viên nuôi được khám và kiểm tra kiến thức VSATTP định kỳ theo quy định.

- Phối hợp với Y tế phường tăng cường công tác kiểm tra vệ sinh học đường, vệ sinh an toàn thực phẩm để kịp thời phát hiện và uôn nắn những sai phạm trong công tác đảm bảo VSATTP của giáo viên, nhân viên

- Cán bộ, nhân viên tham gia đầy đủ, đúng thành phần các buổi tập huấn cấp trên tổ chức

II. NỘI DUNG VÀ CÁC BIỆN PHÁP THỰC HIỆN

1. Công tác tổ chức

- Thành lập Ban chỉ đạo công tác vệ sinh an toàn thực phẩm của nhà trường, do Hiệu trưởng làm Trưởng ban, các Phó Hiệu trưởng, Tổ trưởng chuyên môn, Nhân viên y tế, Nhân viên cấp dưỡng, Đại diện Chi đoàn là thành viên.

- Xây dựng và ban hành quy chế hoạt động của Ban chỉ đạo VSATTP; quy định rõ trách nhiệm, nhiệm vụ từng thành viên.

- Xây dựng kế hoạch công tác VSATTP theo năm học, có phân kỳ từng tháng, từng giai đoạn, đảm bảo tính khả thi và hiệu quả.

- Phối hợp với UBND phường Kiến Hưng, Trạm Y tế phường, Ban đại diện cha mẹ học sinh để triển khai, giám sát công tác VSATTP.

- Đảm bảo đủ nhân lực, cơ sở vật chất, trang thiết bị phục vụ công tác VSATTP: bếp ăn, kho chứa, dụng cụ chế biến, bảo hộ lao động cho nhân viên cấp dưỡng.

2. Công tác đảm bảo cơ sở vật chất, trang thiết bị và đồ dùng phục vụ công tác VSATTP

- Nhà trường đầu tư đầy đủ cơ sở vật chất đồ dùng dụng cụ phục vụ công tác vệ sinh ATTP.

- Bếp ăn nhà trường đảm bảo yêu cầu VSATTP theo quy trình 1 chiều, có khu dành riêng cho thực phẩm sống, chín, khu dành riêng để chia khẩu phần ăn sạch sẽ. Đầu tư đầy đủ các trang thiết bị như: bàn inox, máy sấy bát, xoong

nồi...và các đồ dùng chế biến riêng thực phẩm chín và sống. Có lưới chắn côn trùng ở hệ thống cửa sổ bếp và nhà kho.

- Có quần áo bảo hộ, khẩu trang ,tạp dề , găng tay nilong cho nhân viên bếp

- Nhà kho khô ráo sạch sẽ có đầy đủ kệ giá lương thực thực phẩm
- Đảm bảo đầy đủ nước sạch sinh hoạt, nước uống cho học sinh và giáo viên nhân viên trong nhà trường.

3. Công tác tuyên truyền về VSATTP

- Tổ chức tuyên truyền đến CBGVNV và phụ huynh về ý nghĩa, tầm quan trọng của VSATTP bằng nhiều hình thức: bảng tin, website, fanpage, nhóm Zalo, họp phụ huynh, sinh hoạt chuyên môn.

- Phối hợp với Ban đại diện cha mẹ học sinh trong việc tuyên truyền nâng cao ý thức bảo đảm ATTP cho trẻ tại gia đình.

- Giáo dục trẻ thói quen giữ vệ sinh cá nhân, rửa tay trước khi ăn, sau khi đi vệ sinh; biết ăn chín, uống sôi.

- Lồng ghép nội dung giáo dục VSATTP, vệ sinh môi trường trong các hoạt động học, hoạt động trải nghiệm, ngày hội, ngày lễ.

4. Công tác đảm bảo vệ sinh ATTP

*** Đối với nhà trường:**

- Xây dựng kế hoạch đảm bảo VSATTP gắn với nhiệm vụ năm học và các chuyên đề của nhà trường; triển khai đến toàn thể cán bộ, giáo viên, nhân viên.

- Lựa chọn, ký kết hợp đồng với các đơn vị cung ứng thực phẩm có đầy đủ tư cách pháp nhân, nguồn gốc rõ ràng, có chứng nhận kiểm định VSATTP.

- Tổ chức bếp ăn bán trú theo nguyên tắc “một chiều”, đảm bảo tách biệt giữa khâu sơ chế, chế biến và chia thức ăn.

- Trang bị đầy đủ cơ sở vật chất, dụng cụ, thiết bị phục vụ chế biến, bảo quản, lưu mẫu thức ăn; định kỳ sửa chữa, thay thế khi hư hỏng.

- Thực hiện nghiêm túc quy định lưu mẫu thức ăn đúng số lượng, thời gian theo quy định của Bộ Y tế.

- Quản lý nguồn nước sạch, đảm bảo an toàn cho chế biến và sinh hoạt; định kỳ kiểm tra, khử khuẩn bể chứa nước.

- Thực hiện vệ sinh môi trường trường lớp, khu vực bếp ăn, kho thực phẩm thường xuyên; có quy trình thu gom, xử lý rác thải khoa học, đúng quy định.

- Tổ chức tuyên truyền, tập huấn, bồi dưỡng kiến thức VSATTP cho cán bộ, giáo viên, nhân viên, đặc biệt là nhân viên cấp dưỡng.

- Thành lập Ban chỉ đạo VSATTP và phân công nhiệm vụ cụ thể cho từng thành viên, chịu trách nhiệm theo lĩnh vực được giao.

*** Đối với cán bộ, giáo viên, nhân viên:**

- Gương mẫu thực hiện các quy định VSATTP, giữ gìn vệ sinh cá nhân, vệ sinh lao động.

- Tham gia đầy đủ các buổi tập huấn, bồi dưỡng kiến thức về VSATTP và áp dụng trong công việc.

- Giáo viên chịu trách nhiệm nhắc nhở, rèn kỹ năng vệ sinh cho trẻ trong sinh hoạt hằng ngày.

- Nhân viên cấp dưỡng thực hiện đúng quy trình chế biến, bảo quản thực phẩm; tuân thủ nguyên tắc “một chiều” trong bếp ăn.

- Kịp thời phản ánh, báo cáo những vấn đề liên quan đến VSATTP cho Ban chỉ đạo.

*** Đối với các nhóm lớp:**

- Thực hiện nghiêm túc quy định VSATTP trong giờ ăn của trẻ: chia thức ăn đúng khẩu phần, đảm bảo nóng sốt, không để thừa mứa, lãng phí.

- Đảm bảo vệ sinh lớp học, khu vực ăn uống: bàn ghế sạch sẽ, dụng cụ ăn uống được rửa, tiệt trùng đúng quy trình, sắp xếp gọn gàng.

- Giáo viên và nhân viên phục vụ phải rửa tay sạch, đeo khẩu trang, găng tay khi chia thức ăn cho trẻ.

- Quản lý rác thải tại lớp: thu gom, phân loại, vận chuyển về nơi tập kết theo quy định, không để tồn đọng trong lớp.

- Tổ chức cho trẻ rửa tay bằng xà phòng trước khi ăn và sau khi đi vệ sinh; hình thành thói quen vệ sinh cá nhân cho trẻ.

- Theo dõi, ghi chép khẩu phần ăn và tình trạng sức khỏe của trẻ hằng ngày, báo cáo kịp thời khi phát hiện bất thường về VSATTP.

- Phối hợp chặt chẽ với nhân viên cấp dưỡng và Ban chỉ đạo VSATTP để bảo đảm chất lượng, an toàn thực phẩm đến tay trẻ.

*** Đối với phụ huynh học sinh**

- Thực hiện tốt quy định không mang thức ăn, đồ uống từ bên ngoài vào lớp học để đảm bảo VSATTP cho trẻ.

- Phối hợp cùng nhà trường trong việc giáo dục trẻ thói quen giữ gìn vệ sinh cá nhân và vệ sinh ăn uống.

- Thường xuyên theo dõi, phản hồi cho giáo viên chủ nhiệm hoặc nhà trường về tình hình sức khỏe, chế độ dinh dưỡng của trẻ tại gia đình.

- Tích cực tham gia các hoạt động tuyên truyền, phối hợp trong các chiến dịch đảm bảo VSATTP do nhà trường tổ chức.

5. Công tác giám sát tình hình ô nhiễm thực phẩm, ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm

- Ban Chỉ đạo VSATTP của trường thực hiện kiểm tra định kỳ và đột xuất về:

- + Chất lượng thực phẩm đầu vào.
- + Quy trình chế biến, bảo quản, phân chia thức ăn.
- + Kiểm tra cơ sở vật chất, điều kiện vệ sinh, gồm:
 - + Bếp ăn, kho thực phẩm, khu sơ chế, chế biến.
 - + Dụng cụ, thiết bị chế biến và lưu mẫu thức ăn.
 - + Hệ thống cấp thoát nước, nguồn nước sạch.
 - + Tổ chức kiểm tra chéo giữa các lớp, tập trung vào:
 - + Thực hiện khẩu phần ăn, quy trình chia ăn.
 - + Vệ sinh trong giờ ăn, thu gom và xử lý rác thải.
 - + Phối hợp với cơ quan y tế địa phương trong các đợt kiểm tra định kỳ, kiểm tra chuyên đề về VSATTP.
- + Xử lý vi phạm: Lập biên bản, có hình thức nhắc nhở hoặc đề xuất xử lý kịp thời đối với tập thể, cá nhân vi phạm quy định VSATTP.

6. Công tác thanh tra kiểm tra

- Xây dựng kế hoạch thanh tra, kiểm tra hàng năm gắn với nhiệm vụ năm học và chuyên đề “Trường học thông minh – Bé tự tin tỏa sáng”.

- Tổ chức thanh tra nội bộ đối với các hoạt động nuôi dưỡng, chăm sóc, giáo dục trẻ; việc thực hiện quy chế chuyên môn; công tác quản lý tài chính, tài sản, cơ sở vật chất của nhà trường.

- Thực hiện thanh tra, kiểm tra đột xuất khi phát hiện hoặc nhận được phản ánh, kiến nghị liên quan đến chất lượng nuôi dưỡng, chăm sóc, giáo dục, vệ sinh an toàn thực phẩm, quản lý thu – chi.

- Phối hợp với Phòng Giáo dục và Đào tạo, các đoàn thanh tra, kiểm tra của địa phương trong các đợt kiểm tra chuyên ngành, chuyên đề.

- Kết luận thanh tra, kiểm tra phải khách quan, công khai, kịp thời; lập biên bản, có kiến nghị, đề xuất cụ thể.

- Xử lý vi phạm: kịp thời nhắc nhở, phê bình hoặc đề xuất hình thức xử lý phù hợp đối với các tập thể, cá nhân vi phạm; đồng thời biểu dương, khen thưởng những tập thể, cá nhân thực hiện tốt.

Trên đây là kế hoạch thực hiện công tác vệ sinh an toàn thực phẩm trong nhà trường năm 2025-2026. Yêu cầu giáo viên, nhân viên trong nhà trường nghiêm túc thực hiện kế hoạch./.

Nơi nhận:

- CB, GV, NV trường: Đề thực hiện
- Lưu VT, Y tế

NHÂN VIÊN Y TẾ

Nguyễn Thị Mến

Số:QĐ/MNHC

Kiến Hưng, ngày 8 tháng 9 năm 2025

QUYẾT ĐỊNH

Về việc thành lập Ban chỉ đạo An toàn thực phẩm

HIỆU TRƯỞNG TRƯỜNG MẦM NON HOÀNG CÔNG

Căn cứ Luật An toàn thực phẩm số 55/2010/QH12 ngày 17/6/2010;

Căn cứ Điều lệ Trường mầm non ban hành kèm theo Thông tư số 52/2020/TT-BGDĐT ngày 31/12/2020 của Bộ Giáo dục và Đào tạo;

Thực hiện Văn bản số 3672/SGDDĐT-CTTTHSSV ngày 15/9/2025 của Sở Giáo dục và Đào tạo Hà Nội về tang cường công tác bảo đảm an toàn thực phẩm (ATTP) năm học 2025-2026.

Thực hiện Kế hoạch số 1004/KH-SYT ngày 11/03/2025 của Sở Y tế Hà Nội về hoạt động Y tế trường học ngành Y tế năm 2025. Kế hoạch số 584/KH-KSBT ngày 18/3/2025 của Trung tâm Kiểm soát bệnh tật Thành phố Hà Nội về hoạt động Y tế trường trường trên địa bàn Hà Nội năm 2025.

Căn cứ vào kế hoạch số 11/KH-MNHC, ngày 15/9/2025 của trường Mầm non Hoàng Công về việc thực hiện nhiệm vụ năm học 2025-2026.

Xét yêu cầu, nhiệm vụ của nhà trường trong năm học 2025-2026

QUYẾT ĐỊNH:

Điều 1. Thành lập Ban chỉ đạo An toàn thực phẩm Trường Mầm non Hoàng Công, gồm các đồng chí có tên sau:

1. Bà: Phạm Thị Thanh Vân - Hiệu trưởng - Trưởng ban
2. Bà Vũ Thị Hoa - Phó Hiệu trưởng - Phó Trưởng ban
3. Bà Nguyễn Thị Anh - Bí thư chi đoàn - Ủy viên
4. Bà Nguyễn Thị Mên - Nhân viên y tế - Ủy viên
5. Bà Nguyễn Thị Linh - GV - TTCM 5 tuổi - Ủy viên
6. Bà Nguyễn Thị Ngọc Lan - GV - TTCM 4 tuổi - Ủy viên
7. Bà Lưu Hồng Hạnh - GV - TTCM tổ 3 tuổi - Nhà trẻ - Ủy viên
8. Bà Hoàng Thị Thuý - GV - Thủ quỹ - Ủy viên
9. Bà Hoàng Thị Oanh - NVND - TT tổ Nuôi - Ủy viên

Điều 2. Ban chỉ đạo có trách nhiệm:

- Xây dựng kế hoạch, tổ chức thực hiện, kiểm tra, giám sát công tác vệ sinh an toàn thực phẩm trong nhà trường.
- Phân công nhiệm vụ cụ thể cho từng thành viên; thường xuyên báo cáo, tham mưu cho Hiệu trưởng trong quá trình triển khai.
- Tổ chức sơ kết, tổng kết, rút kinh nghiệm định kỳ và báo cáo cấp trên theo quy định.

Điều 3. Các thành viên có tên tại Điều 1 và các bộ phận liên quan chịu trách nhiệm thi hành Quyết định này.

Quyết định có hiệu lực kể từ ngày ký

Nơi nhận:

- Như Điều 3;
- Lưu: VT.

HIỆU TRƯỞNG



Phạm Thị Thanh Vân

QUY CHẾ
Hoạt động của Ban chỉ đạo An toàn thực phẩm
Trường Mầm non Hoàng Công – Năm học 2025 – 2026

I. Nguyên tắc hoạt động

1. Ban chỉ đạo An toàn thực phẩm (ATTP) hoạt động theo nguyên tắc tập trung dân chủ, tuân thủ sự lãnh đạo trực tiếp của Chi bộ và sự quản lý điều hành của Hiệu trưởng Trường Mầm non Hoàng Công.
2. Hoạt động đảm bảo đúng các quy định của pháp luật, quy định của ngành giáo dục và y tế về công tác ATTP trong cơ sở giáo dục mầm non.
3. Các thành viên làm việc trên tinh thần trách nhiệm, phối hợp chặt chẽ, hiệu quả; mọi hoạt động được báo cáo và xin ý kiến Trưởng ban trước khi triển khai.

II. Nhiệm vụ của Ban chỉ đạo

1. Tham mưu cho Hiệu trưởng xây dựng kế hoạch năm học, kế hoạch chuyên đề về công tác VSATTP.
2. Tổ chức triển khai, giám sát việc thực hiện các quy định về ATTP trong bếp ăn bán trú, kho thực phẩm, lớp học của Trường Mầm non Hoàng Công.
3. Đôn đốc, kiểm tra việc ký kết hợp đồng thực phẩm, quản lý nguồn gốc, chất lượng, quy trình chế biến và lưu mẫu thức ăn.
4. Tổ chức tuyên truyền, tập huấn kiến thức ATTP cho cán bộ, giáo viên, nhân viên và phụ huynh học sinh.
5. Thực hiện kiểm tra định kỳ, đột xuất; phối hợp cơ quan y tế địa phương trong các đợt kiểm tra chuyên đề.
6. Lập biên bản, kiến nghị xử lý hoặc đề xuất khen thưởng đối với tập thể, cá nhân liên quan.

III. Nhiệm vụ của từng thành viên

1. Trưởng ban (Hiệu trưởng): Chịu trách nhiệm chung, chỉ đạo toàn diện công tác ATTP trong nhà trường; phê duyệt kế hoạch, báo cáo cấp trên.
2. Phó Trưởng ban (Phó Hiệu trưởng): Giúp Trưởng ban điều hành hoạt động; trực tiếp theo dõi, kiểm tra công tác ATTP trong bếp ăn, các nhóm lớp.
3. Ủy viên (Chủ tịch Công đoàn): Phối hợp tuyên truyền, vận động cán bộ, giáo viên, nhân viên thực hiện tốt quy định ATTP; giám sát quyền lợi, điều kiện làm việc của nhân viên cấp dưỡng.

4. Ủy viên (Tổ trưởng chuyên môn): Chỉ đạo giáo viên các nhóm lớp lồng ghép giáo dục VSATTP cho trẻ; kiểm tra thực hiện VSATTP trong giờ ăn, sinh hoạt của trẻ.

5. Ủy viên (Nhân viên y tế học đường): Theo dõi sức khỏe trẻ, quản lý vệ sinh môi trường, vệ sinh dụng cụ y tế; phối hợp xử lý khi có sự cố về ATTP.

6. Ủy viên (Nhân viên cấp dưỡng): Trực tiếp thực hiện chế biến, bảo quản, lưu mẫu thức ăn; chấp hành nghiêm quy trình VSATTP; báo cáo kịp thời những bất thường.

IV. Chế độ làm việc

1. Ban chỉ đạo họp định kỳ mỗi tháng 1 lần để đánh giá kết quả, triển khai nhiệm vụ tháng tiếp theo; họp đột xuất khi có yêu cầu.

2. Mọi báo cáo định kỳ và đột xuất phải gửi về Trưởng ban; tổng hợp báo cáo Phòng GD&ĐT theo quy định.

3. Các thành viên được phân công nhiệm vụ cụ thể, chịu trách nhiệm trước Ban chỉ đạo và Hiệu trưởng về phần việc được giao.

V. Điều khoản thi hành

1. Quy chế này có hiệu lực kể từ ngày ký ban hành.

2. Ban chỉ đạo ATTP, các nhóm lớp, bộ phận, cá nhân có liên quan trong Trường Mầm non Hoàng Công nghiêm túc thực hiện.

3. Trong quá trình thực hiện, nếu có điều chỉnh, bổ sung, Ban chỉ đạo sẽ xem xét, báo cáo Hiệu trưởng để quyết định.

PHỤ LỤC

Phân công nhiệm vụ Ban chỉ đạo An toàn thực phẩm Trường Mầm non Hoàng Công – Năm học 2025 – 2026

STT	Họ và tên	Chức vụ trong trường	Nhiệm vụ trong Ban chỉ đạo
1.	Phạm Thị Thanh Vân	Hiệu trưởng	Trưởng ban – Chỉ đạo chung công tác VSATTP; phê duyệt kế hoạch, báo cáo Phòng GD&ĐT; chịu trách nhiệm trước cấp trên.
2.	Vũ Thị Hoa	Phó Hiệu trưởng	Phó Trưởng ban – Giúp Trưởng ban điều hành hoạt động; trực tiếp theo dõi, kiểm tra bếp ăn và các nhóm lớp; tổng hợp báo cáo.
3.	Nguyễn Thị Anh	Bí thư Chi đoàn	Ủy viên – Phối hợp tuyên truyền, vận động đoàn viên, giáo viên, nhân viên thực hiện tốt VSATTP; tham gia giám sát các hoạt động liên quan.
4.	Nguyễn Thị Mến	Nhân viên y tế	Ủy viên – Theo dõi sức khỏe trẻ, quản lý vệ sinh môi trường, dụng cụ y tế; phối hợp xử lý khi có sự cố về ATTP.
5.	Nguyễn Thị Linh	Giáo viên – TTCM khối 5 tuổi	Ủy viên – Chỉ đạo giáo viên khối 5 tuổi thực hiện VSATTP trong giờ ăn, sinh hoạt; lồng ghép giáo dục kỹ năng VSATTP cho trẻ.
6.	Nguyễn Thị Ngọc Lan	Giáo viên – TTCM khối 4 tuổi	Ủy viên – Chỉ đạo giáo viên khối 4 tuổi thực hiện VSATTP; kiểm tra việc chia ăn, vệ sinh lớp học.
7.	Lưu Hồng Hạnh	Giáo viên – TTCM tổ 3 tuổi, Nhà trẻ	Ủy viên – Quản lý, hướng dẫn giáo viên tổ 3 tuổi – Nhà trẻ thực hiện VSATTP; rèn kỹ năng vệ sinh cho trẻ.
8.	Hoàng Thị Thuý	Giáo viên – Thủ quỹ	Ủy viên – Tham gia giám sát công tác thu – chi, đảm bảo tài chính phục vụ công tác VSATTP; phối hợp kiểm tra chất lượng thực phẩm nhập kho.
9.	Hoàng Thị Oanh	Nhân viên	Ủy viên – Trực tiếp chỉ đạo nhân

		nuôi dưỡng – Tổ trưởng tổ Nuôi	viên nuôi dưỡng chế biến, bảo quản, lưu mẫu thức ăn; chấp hành nghiêm quy trình VSATTP.
--	--	--------------------------------------	---