

UBND PHƯỜNG KIẾN HƯNG  
TRƯỜNG MN HOÀNG CÔNG

CỘNG HOÀ XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM  
Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

Số: 10/KH-MNHC

*Kiến Hưng, ngày 30 tháng 03 năm 2026*

## **KẾ HOẠCH**

### **Thực hiện quy trình tổ chức bữa ăn bán trú cho học sinh năm 2026**

#### **I. CƠ SỞ XÂY DỰNG CHIẾN LƯỢC**

Căn cứ kế hoạch số 129/KH-UBND phường Kiến Hưng, ngày 27 tháng 3 năm 2026 về việc Hướng dẫn quy trình tổ chức bữa ăn bán trú cho học sinh tại các cơ sở giáo dục trên địa bàn phường Kiến Hưng;

Căn cứ tình hình thực tế về việc tổ chức bữa ăn bán trú tại nhà trường.

Trường Mầm non Hoàng Công xây dựng Kế hoạch thực hiện quy trình tổ chức bữa ăn bán trú cho học sinh với những nội dung như sau:

#### **II. MỤC ĐÍCH YÊU CẦU**

##### **1. Mục đích**

- Tổ chức thực hiện quy trình bữa ăn bán trú cho học sinh trong nhà trường theo đúng các quy định hiện hành, đảm bảo an toàn thực phẩm, dinh dưỡng, vệ sinh và sức khỏe cho trẻ.

- Hướng dẫn, triển khai đồng bộ các khâu từ xây dựng kế hoạch, lựa chọn thực phẩm, chế biến, bảo quản, phục vụ đến kiểm tra, giám sát bữa ăn bán trú trong nhà trường.

- Thiết lập hệ thống hồ sơ, sổ sách quản lý bữa ăn bán trú đầy đủ, khoa học, thống nhất theo quy định, phục vụ công tác kiểm tra, đánh giá và truy xuất nguồn gốc thực phẩm khi cần thiết.

- Nâng cao chất lượng công tác nuôi dưỡng, chăm sóc trẻ; góp phần phát triển thể chất, hình thành thói quen ăn uống lành mạnh và kỹ năng sống cho trẻ mầm non.

- Tăng cường trách nhiệm của cán bộ quản lý, giáo viên, nhân viên trong việc thực hiện quy trình tổ chức bữa ăn bán trú; nâng cao hiệu quả công tác phối hợp giữa nhà trường, phụ huynh và các đơn vị cung cấp thực phẩm.

- Làm cơ sở để tổ chức kiểm tra, giám sát, đánh giá, đồng thời kịp thời phát hiện, xử lý các nguy cơ mất an toàn thực phẩm trong nhà trường.

##### **2. Yêu cầu**

- Thực hiện nghiêm túc, đầy đủ quy trình tổ chức bữa ăn bán trú theo hướng dẫn của UBND phường và các quy định của pháp luật về an toàn thực

phẩm; đảm bảo triển khai đồng bộ, thống nhất trong toàn trường.

- 100% cán bộ quản lý, giáo viên, nhân viên và nhân viên nuôi dưỡng được phổ biến, tập huấn và thực hiện đúng quy trình tổ chức bữa ăn bán trú, các quy định về vệ sinh an toàn thực phẩm.

- 100% thực phẩm sử dụng trong bữa ăn bán trú có nguồn gốc rõ ràng, đảm bảo chất lượng, được kiểm tra, giám sát chặt chẽ theo quy định; thực hiện đầy đủ kiểm thực 3 bước và lưu mẫu thức ăn.

- Đảm bảo bếp ăn thực hiện đúng quy trình một chiều; các khâu tiếp nhận, sơ chế, chế biến, chia suất ăn, bảo quản và phục vụ được thực hiện đúng quy định, không để xảy ra nhiễm chéo thực phẩm.

- 100% trẻ được đảm bảo khẩu phần ăn đủ số lượng, cân đối dinh dưỡng, phù hợp độ tuổi; bữa ăn đảm bảo an toàn, hợp vệ sinh, đúng thời gian quy định.

- Thực hiện công khai, minh bạch thực đơn, định lượng khẩu phần, nguồn gốc thực phẩm và đơn vị cung cấp theo đúng quy định; tăng cường sự tham gia giám sát của phụ huynh.

- Thiết lập đầy đủ hồ sơ, sổ sách theo dõi công tác bán trú; ghi chép, lưu trữ đúng quy định, phục vụ công tác kiểm tra, đánh giá và truy xuất khi cần thiết.

- Tăng cường công tác kiểm tra, giám sát nội bộ; kịp thời phát hiện, chấn chỉnh những tồn tại, hạn chế; không để xảy ra ngộ độc thực phẩm trong nhà trường.

- Chủ động xây dựng phương án xử lý khi có tình huống mất an toàn thực phẩm; đảm bảo xử lý kịp thời, đúng quy định, hạn chế thấp nhất ảnh hưởng đến sức khỏe trẻ.

### **III. NỘI DUNG, QUY TRÌNH TỔ CHỨC BỮA ĂN BÁN TRÚ**

#### **1. Xây dựng kế hoạch tổ chức bữa ăn bán trú**

- Hiệu trưởng xây dựng kế hoạch tổ chức bữa ăn bán trú hằng năm phù hợp với quy mô trẻ, điều kiện cơ sở vật chất, đội ngũ và nguồn kinh phí của nhà trường.

- Xác định rõ hình thức tổ chức: Tự nấu ăn tại trường.

- Kế hoạch được thông qua Ban giám hiệu, hội đồng sư phạm và thông báo tới phụ huynh học sinh.

#### **2. Lựa chọn và ký hợp đồng với đơn vị cung cấp thực phẩm**

- Lựa chọn các đơn vị cung cấp thực phẩm nằm trong danh sách đủ điều kiện do UBND phường phê duyệt.

- Thực hiện đấu thầu quốc gia, ký hợp đồng rõ ràng, đảm bảo yêu cầu về chất lượng, nguồn gốc thực phẩm.

- Đảm bảo công khai, minh bạch, đúng quy định.

### **3. Thành lập Ban quản lý bữa ăn bán trú và tổ giám sát**

- Ban hành quyết định thành lập Ban quản lý bữa ăn bán trú của nhà trường.

Thành lập tổ giám sát an toàn thực phẩm (có sự tham gia của phụ huynh).

- Phân công nhiệm vụ cụ thể cho từng thành viên.

### **4. Xây dựng thực đơn và tiêu chuẩn dinh dưỡng**

- Xây dựng thực đơn theo tuần, theo mùa, đảm bảo cân đối dinh dưỡng.

- Thực hiện theo hướng dẫn của Bộ GD&ĐT và Bộ Y tế.

- Công khai thực đơn, định lượng, nhà cung cấp thực phẩm tới phụ huynh.

### **5. Chuẩn bị điều kiện cơ sở vật chất và nhân lực**

- Đảm bảo bếp ăn một chiều, đầy đủ trang thiết bị theo quy định.

- Nhân viên nuôi dưỡng có đủ sức khỏe, được tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm.

- Thực hiện vệ sinh môi trường bếp ăn thường xuyên.

### **6. Tổ chức tiếp nhận, bảo quản, chế biến và chia ăn**

- Thực hiện nghiêm túc quy trình:

- Tiếp nhận → Sơ chế → Chế biến → Chia ăn → Vận chuyển

- Kiểm tra thực phẩm đầu vào về số lượng, chất lượng, nguồn gốc.

- Thực hiện kiểm thực 3 bước và lưu mẫu thức ăn 24 giờ.

- Đảm bảo không nhiễm chéo giữa thực phẩm sống và chín.

### **7. Tổ chức cho trẻ ăn bán trú**

- Tổ chức bữa ăn đúng thời gian, đảm bảo vệ sinh, an toàn.

- Giáo viên hướng dẫn trẻ rửa tay, ngồi đúng vị trí, ăn gọn gàng.

- Rèn kỹ năng tự phục vụ, thói quen ăn uống văn minh cho trẻ.

### **8. Thu gom, vệ sinh sau bữa ăn**

- Thu gom thức ăn thừa, rác thải đúng quy định.

- Vệ sinh dụng cụ, khu vực ăn uống và bếp ăn sạch sẽ.

- Không sử dụng lại thực phẩm thừa.

### **9. Kiểm tra, giám sát và báo cáo**

- Ban giám hiệu tổ chức kiểm tra định kỳ, đột xuất.

- Tổ giám sát thực hiện kiểm tra hàng ngày.

- Định kỳ đánh giá chất lượng bữa ăn, mức độ hài lòng của phụ huynh.
- Lưu trữ đầy đủ hồ sơ theo quy định.

### **10. Xử lý khi có sự cố an toàn thực phẩm**

- Khi có dấu hiệu nghi ngờ ngộ độc thực phẩm:
  - + Sơ cứu kịp thời
  - + Báo cáo UBND phường, trạm y tế
  - + Phối hợp xử lý theo quy định
  - + Thực hiện ổn định tình hình và thông tin kịp thời tới phụ huynh.

## **IV. TỔ CHỨC THỰC HIỆN**

### **1. Ban giám hiệu**

- Chịu trách nhiệm xây dựng và tổ chức triển khai thực hiện kế hoạch trong toàn trường.
  - Thành lập Ban quản lý bữa ăn bán trú, tổ giám sát an toàn thực phẩm.
  - Chỉ đạo công tác lựa chọn, ký hợp đồng với đơn vị cung cấp thực phẩm đảm bảo đúng quy định.
  - Tổ chức kiểm tra, giám sát định kỳ và đột xuất toàn bộ quy trình tổ chức bữa ăn bán trú.
  - Chịu trách nhiệm trước UBND phường và các cấp quản lý nếu để xảy ra vi phạm về an toàn thực phẩm.

### **2. Bộ phận nuôi dưỡng**

- Thực hiện nghiêm túc quy trình tiếp nhận, sơ chế, chế biến, chia suất ăn theo nguyên tắc bếp ăn một chiều.
  - Kiểm tra thực phẩm đầu vào, đảm bảo đúng số lượng, chất lượng, nguồn gốc.
  - Thực hiện đầy đủ kiểm thực 3 bước, lưu mẫu thức ăn theo quy định.
  - Đảm bảo vệ sinh cá nhân, sử dụng trang phục bảo hộ khi làm việc.
  - Vệ sinh dụng cụ, khu vực bếp ăn hàng ngày.

### **3. Giáo viên các lớp**

- Tổ chức cho trẻ ăn đúng giờ, đúng quy định, đảm bảo vệ sinh.
- Hướng dẫn trẻ rửa tay trước khi ăn, ngồi đúng vị trí, ăn gọn gàng.
- Theo dõi tình trạng ăn của trẻ, kịp thời báo cáo những bất thường.
- Giáo dục trẻ kỹ năng ăn uống, thói quen vệ sinh cá nhân.

### **4. Nhân viên y tế học đường**

- Tham mưu cho Ban giám hiệu về công tác đảm bảo an toàn thực phẩm.
- Giám sát việc thực hiện vệ sinh an toàn thực phẩm trong nhà trường.
- Phối hợp kiểm tra nguồn thực phẩm, quy trình chế biến.
- Theo dõi sức khỏe trẻ, xử lý kịp thời các tình huống liên quan đến ăn uống.

- Phối hợp với trạm y tế khi có sự cố xảy ra.

### **5. Tổ giám sát an toàn thực phẩm (có phụ huynh tham gia)**

- Thực hiện giám sát thường xuyên hoặc đột xuất các khâu tổ chức bữa ăn bán trú.

- Kiểm tra nguồn gốc thực phẩm, việc thực hiện kiểm thực, lưu mẫu.
- Ghi chép, phản ánh kịp thời các vấn đề phát sinh với Ban giám hiệu.

### **6. Ban đại diện cha mẹ học sinh**

- Phối hợp với nhà trường trong công tác giám sát bữa ăn bán trú.
- Phối hợp tuyên truyền tới phụ huynh về dinh dưỡng và an toàn thực phẩm.

### **7. Đơn vị cung cấp thực phẩm**

- Cung cấp thực phẩm đảm bảo chất lượng, nguồn gốc rõ ràng, đúng hợp đồng.
- Chịu trách nhiệm về an toàn thực phẩm đối với các sản phẩm cung cấp.
- Phối hợp với nhà trường trong kiểm tra, giám sát và truy xuất nguồn gốc thực phẩm.

Trên đây là Kế hoạch thực hiện quy trình tổ chức bữa ăn bán trú cho học sinh năm 2026 tại Trường Mầm non Hoàng Công. Việc thực hiện nghiêm túc quy trình tổ chức bữa ăn bán trú cho học sinh không chỉ đảm bảo chất lượng dinh dưỡng, vệ sinh an toàn thực phẩm mà còn góp phần hình thành thói quen ăn uống lành mạnh, phát triển toàn diện về thể chất và tinh thần cho trẻ. Mỗi cán bộ, giáo viên và nhân viên nhà trường cần phối hợp chặt chẽ, thực hiện đúng trách nhiệm được phân công, giám sát thường xuyên và kịp thời điều chỉnh, nhằm xây dựng môi trường bán trú an toàn, thân thiện và nâng cao uy tín của nhà trường trong lòng phụ huynh và cộng đồng.

#### **Nơi nhân:**

- CBGVNV nhà trường;
- Ban đại diện phụ huynh
- Lưu VT./.

**HIỆU TRƯỞNG**



**Phạm Thị Thanh Vân**