

Số: 388/KH-MNXN

Xuân Trường, ngày 29 tháng 9 năm 2025

KẾ HOẠCH

Tăng cường công tác quản lý, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm tại trường Mầm non Xuân Ninh Năm học 2025-2026

Căn cứ Chỉ thị số 4316/CT-BGDĐT ngày 12/10/2018 của Bộ GD&ĐT về tăng cường công tác bảo đảm an toàn thực phẩm trong các cơ sở giáo dục;

Căn cứ Công văn số 599/SGDĐT-CTHSSV ngày 25/8/2025 của Sở GD&ĐT tỉnh Ninh Bình về đảm bảo an toàn thực phẩm năm học 2025-2026; Công văn số 235/SGDĐT-GDMN ngày 10/9/2025 của Sở GD&ĐT tỉnh Ninh Bình về phòng, chống ngộ độc thực phẩm trong các cơ sở giáo dục;

Căn cứ Công văn số 758/SGDĐT-GDMN ngày 10/9/2025 của Sở GD&ĐT Ninh Bình về hướng dẫn thực hiện nhiệm vụ giáo dục mầm non năm học 2025-2026;

Căn cứ Kế hoạch số 358/KH-MNXN ngày 10/9/2025 của Trường Mầm non Xuân Ninh về thực hiện nhiệm vụ năm học 2025-2026;

Căn cứ Công văn số 1897/SYT-ATTP ngày 22/9/2025 của Sở Y tế tỉnh Ninh Bình về việc tăng cường công tác bảo đảm ATTP, phòng chống ngộ độc thực phẩm tại các cơ sở giáo dục năm học 2025-2026;

Căn cứ Công văn số 449/UBND-VHXH ngày 27/9/2025 của UBND xã Xuân Trường về việc tăng cường công tác bảo đảm ATTP, phòng chống ngộ độc thực phẩm tại các cơ sở giáo dục năm học 2025-2026;

Trường Mầm non Xuân Ninh xây dựng Kế hoạch tăng cường công tác quản lý, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm (VS ATTP) tại trường Mầm non Xuân Ninh năm học 2025-2026 như sau:

I. MỤC ĐÍCH, YÊU CẦU

1. Mục đích

- Nâng cao hiệu lực, hiệu quả quản lý nhà nước trong lĩnh vực nuôi dưỡng trẻ tại đơn vị;
- Chủ động phòng ngừa, kiểm soát các nguy cơ mất an toàn thực phẩm ngay từ khâu đầu vào;



- Đảm bảo bữa ăn cho trẻ an toàn, đủ dinh dưỡng, phù hợp độ tuổi, góp phần nâng cao chất lượng chăm sóc, nuôi dưỡng và giáo dục trẻ;

- Thể hiện rõ vai trò, trách nhiệm của người đứng đầu đơn vị trong công tác VSATTP.

2. Yêu cầu

- Công tác đảm bảo VSATTP phải được triển khai thường xuyên, liên tục, có chiều sâu, không mang tính đối phó;

- Mọi khâu trong quy trình bán trú đều phải được quản lý chặt chẽ, có phân công trách nhiệm cụ thể;

- 100% cán bộ, giáo viên, nhân viên nhận thức đầy đủ và thực hiện nghiêm các quy định VSATTP;

- Tăng cường sự phối hợp giữa nhà trường với gia đình, y tế địa phương và các lực lượng liên quan;

- Kịp thời phát hiện, xử lý các nguy cơ mất an toàn thực phẩm, không để xảy ra ngộ độc thực phẩm trong nhà trường.

II. ĐỐI TƯỢNG, PHẠM VI

1. Đối tượng: Trẻ ăn bán trú; cán bộ quản lý, giáo viên, nhân viên nuôi dưỡng, các tổ chức, cá nhân tham gia cung ứng thực phẩm.

2. Phạm vi: Toàn bộ quá trình từ lựa chọn, tiếp nhận, sơ chế, chế biến, bảo quản, chia thức ăn và tổ chức bữa ăn cho trẻ tại trường.

III. NỘI DUNG VÀ BIỆN PHÁP THỰC HIỆN

1. Tăng cường công tác chỉ đạo, quản lý

- Kiện toàn Ban Chỉ đạo VSATTP của trường; phân công nhiệm vụ cụ thể cho từng thành viên, đảm bảo rõ trách nhiệm, rõ thẩm quyền. Cụ thể:

+ Phó Hiệu trưởng: Trực tiếp theo dõi, kiểm tra hoạt động bếp ăn hàng ngày;

+ Nhân viên nuôi dưỡng: Chịu trách nhiệm thực hiện quy trình chế biến, vệ sinh, lưu mẫu;

+ Giáo viên chủ nhiệm: Phối hợp quản lý bữa ăn, theo dõi trẻ trong giờ ăn, phản ánh kịp thời;

+ Nhân viên y tế: Giám sát vệ sinh, sức khỏe, tham mưu xử lý tình huống.

- Ban hành đồng bộ các văn bản quản lý nội bộ: kế hoạch VSATTP, phương án phòng chống ngộ độc thực phẩm, quy trình bếp ăn một chiều, quy trình xử lý sự cố mất an toàn thực phẩm;

- Lồng ghép nội dung VSATTP vào kế hoạch năm học, kế hoạch chăm sóc, nuôi dưỡng, giáo dục trẻ, kế hoạch kiểm tra nội bộ và tiêu chí đánh giá thi đua;
- Tăng cường kiểm tra, giám sát việc thực hiện các quy định; kịp thời chấn chỉnh, xử lý nghiêm các trường hợp vi phạm;
- Hiệu trưởng chịu trách nhiệm toàn diện trước cấp trên về công tác đảm bảo VSATTP tại đơn vị.

2. Quản lý chặt chẽ nguồn cung cấp thực phẩm

- Lựa chọn, ký kết hợp đồng với các cơ sở cung ứng thực phẩm có đủ điều kiện pháp lý và chứng nhận VSATTP theo quy định;
- Thực hiện kiểm tra, nghiệm thu thực phẩm đầu vào hằng ngày với sự tham gia của Ban giám sát; kiên quyết không tiếp nhận thực phẩm không đảm bảo;
- Thực hiện lưu mẫu thức ăn đúng quy định về số lượng, thời gian và điều kiện bảo quản;
- Quản lý chặt chẽ việc bảo quản thực phẩm sống – chín; thực hiện nguyên tắc phòng ngừa nhiễm chéo;
- Ghi chép, lưu trữ đầy đủ hồ sơ, sổ sách phục vụ truy xuất nguồn gốc khi cần thiết;
- Phối hợp với Ban đại diện cha mẹ học sinh và y tế địa phương trong công tác giám sát.

3. Đảm bảo điều kiện cơ sở vật chất bếp ăn

- Bố trí bếp ăn theo nguyên tắc một chiều, đảm bảo các khu vực chức năng được phân tách rõ ràng;
- Đảm bảo hệ thống nước sạch, điện, thông gió, ánh sáng đáp ứng yêu cầu;
- Trang bị đầy đủ trang thiết bị, dụng cụ chế biến, bảo quản; phân loại riêng dụng cụ cho thực phẩm sống và chín;
- Thực hiện vệ sinh bếp ăn, kho thực phẩm và dụng cụ hằng ngày; phòng chống côn trùng và động vật gây hại;
- Trang bị đầy đủ trang phục bảo hộ lao động cho nhân viên nuôi dưỡng;
- Thường xuyên kiểm tra, bảo dưỡng, sửa chữa cơ sở vật chất, kịp thời khắc phục các nguy cơ mất an toàn.

4. Nâng cao năng lực và ý thức của đội ngũ

- Tổ chức tập huấn, bồi dưỡng kiến thức VSATTP cho cán bộ quản lý, giáo viên, nhân viên;



- Thực hiện khám sức khỏe định kỳ cho nhân viên nấu ăn; không bố trí người mắc bệnh truyền nhiễm tham gia chế biến thực phẩm;

- Chuẩn hóa kỹ năng thực hành trong bếp ăn; thực hiện nghiêm các quy trình đã ban hành;

- Tăng cường giáo dục ý thức trách nhiệm, đạo đức nghề nghiệp; tổ chức ký cam kết thực hiện VSATTP;

- Phát huy vai trò của giáo viên trong quản lý bữa ăn và giáo dục trẻ.

5. Tổ chức bữa ăn khoa học, đảm bảo dinh dưỡng

- Xây dựng thực đơn khoa học theo mùa, đảm bảo cân đối 4 nhóm chất, phù hợp độ tuổi;

- Tính toán khẩu phần ăn, định lượng hợp lý; điều chỉnh linh hoạt theo tình hình thực tế;

- Chế biến thức ăn đảm bảo an toàn, hạn chế thất thoát dinh dưỡng;

- Tổ chức bữa ăn tại lớp khoa học, nhẹ nhàng, tạo tâm lý thoải mái cho trẻ;

- Theo dõi, đánh giá tình trạng dinh dưỡng của trẻ; phối hợp điều chỉnh chế độ ăn;

- Công khai, minh bạch thực đơn và khẩu phần ăn tới phụ huynh.

6. Tăng cường kiểm tra, giám sát

- Xây dựng kế hoạch kiểm tra VSATTP theo năm học, theo tháng và theo chuyên đề;

- Thực hiện kiểm tra định kỳ, đột xuất bếp ăn và hồ sơ VSATTP;

- Phối hợp kiểm tra với y tế địa phương và Ban đại diện cha mẹ học sinh;

- Gắn kết quả kiểm tra với đánh giá trách nhiệm cá nhân và thi đua khen thưởng.

7. Đẩy mạnh công tác tuyên truyền, phối hợp

- Đẩy mạnh tuyên truyền về VSATTP trong hội đồng sư phạm và sinh hoạt chuyên môn;

- Thông tin đầy đủ, minh bạch tới phụ huynh về công tác bán trú;

- Phối hợp chặt chẽ với ngành y tế, chính quyền địa phương trong công tác đảm bảo VSATTP;

- Giáo dục trẻ thói quen vệ sinh, ăn uống lành mạnh;

- Tiếp nhận và xử lý kịp thời các ý kiến phản hồi.

IV. TỔ CHỨC THỰC HIỆN

1. Hiệu trưởng

- Chịu trách nhiệm toàn diện về công tác đảm bảo VSATTP trong nhà trường.

- Chủ động báo cáo: Khi phát hiện thực phẩm không đảm bảo; Khi có dấu hiệu bất thường trong quá trình chế biến;

- Tham gia đầy đủ: Tập huấn, bồi dưỡng kiến thức VSATTP; Khám sức khỏe định kỳ.

4. Giáo viên chủ nhiệm

- Phối hợp quản lý bữa ăn và giáo dục trẻ thói quen vệ sinh

- Phối hợp với nhân viên nuôi dưỡng: Nhận và chia khẩu phần ăn cho trẻ đúng định lượng;

- Tổ chức bữa ăn tại lớp: Hướng dẫn trẻ rửa tay trước khi ăn; Nhắc trẻ ngồi ăn đúng tư thế, ăn gọn gàng;

- Theo dõi, quan sát: Biểu hiện sức khỏe của trẻ trong và sau giờ ăn; Báo cáo kịp thời các dấu hiệu bất thường;

- Giáo dục trẻ: Thói quen vệ sinh cá nhân; Ý thức giữ gìn vệ sinh ăn uống;

- Phối hợp với phụ huynh: Trao đổi tình hình ăn uống của trẻ; Thống nhất biện pháp chăm sóc, nuôi dưỡng.

5. Ban đại diện cha mẹ học sinh

- Phối hợp giám sát, tuyên truyền và tạo sự đồng thuận

- Phối hợp với nhà trường: Tham gia giám sát công tác tổ chức bữa ăn bán trú; Dự các buổi kiểm tra định kỳ khi cần thiết;

- Phối hợp tuyên truyền: Nâng cao nhận thức về VSATTP cho phụ huynh; Vận động phụ huynh phối hợp chăm sóc dinh dưỡng cho trẻ;

- Tham gia góp ý: Về thực đơn, khẩu phần ăn; Về công tác tổ chức bữa ăn;

- Tạo cầu nối: Giữa nhà trường và phụ huynh; Góp phần xây dựng niềm tin, sự đồng thuận xã hội.

**TM. BAN CHỈ ĐẠO
TRƯỜNG BAN**

Nơi nhận:

- CBGVNV; (Đề th/h)

- Công TTĐT của trường;

- Lưu: HS công tác bán trú; VT.



HIỆU TRƯỞNG
Mai Thị Mai