

Số: 07/KH-MNTU

Dân Hòa, ngày 14 tháng 9 năm 2026

KẾ HOẠCH
Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm
Năm học 2026-2027

Căn cứ Thông tư liên tịch số 13/2016/TTLT-BYT-BGDĐT ngày 12/5/2016 của Bộ Y tế và Bộ Giáo dục và Đào tạo quy định về công tác y tế trường học;

Thực hiện hướng dẫn số 02/HD-BCĐ ngày 18/07/2026 của ban chỉ đạo công tác an toàn thực phẩm tại bếp ăn bán trú tại các cơ sở giáo dục mầm non và giáo dục phổ thông trên địa bàn thành phố năm học 2026-2027;

Căn cứ công văn số 4616/SGDĐT-CTTTHSSV của sở giáo dục và đào tạo Thành phố Hà Nội về việc tăng cường đảm bảo an toàn thực phẩm, chất lượng bữa ăn bán trú năm học 2026-2027.

Căn cứ công văn số 15/PA-UBND ngày 05 tháng 08 năm 2026 của Ủy ban nhân dân xã Dân Hòa về việc tổ chức bán trú tại cơ sở giáo dục trên địa bàn xã Dân Hòa năm học 2026-2027.

Căn cứ tình hình thực tế để đảm bảo công tác vệ sinh an toàn thực phẩm trên địa bàn Trường Mầm non Tân Ước;

Trường Mầm non Tân Ước xây dựng Kế hoạch Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm trong trường học năm học 2026–2027 như sau:

I. ĐẶC ĐIỂM TÌNH HÌNH

1. Đặc điểm

- Trường Mầm non Tân Ước gồm điểm chính Mầm non Tân Ước, Phân hiệu Mầm non Hồng Dương và Phân hiệu Mầm non Liên Châu. Nhà trường tổ chức chăm sóc, nuôi dưỡng và giáo dục trẻ theo chương trình giáo dục mầm non; thực hiện tổ chức ăn bán trú cho trẻ theo kế hoạch và điều kiện thực tế của nhà trường.

- Công tác đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm và dinh dưỡng học đường có vai trò trực tiếp trong việc bảo vệ sức khỏe, phòng ngừa bệnh truyền qua thực phẩm, phòng chống ngộ độc thực phẩm và góp phần bảo đảm sự phát triển thể chất của trẻ.

2. Thuận lợi

- Nhà trường nhận được sự quan tâm chỉ đạo của cấp ủy, chính quyền địa phương và cơ quan chuyên môn.

- Công tác chăm sóc, nuôi dưỡng trẻ được nhà trường xác định là nhiệm vụ quan trọng.

- Nhà trường có đội ngũ cán bộ, giáo viên, nhân viên tham gia công tác chăm sóc, nuôi dưỡng trẻ.

- Công tác y tế trường học, vệ sinh môi trường, phòng chống dịch bệnh và an toàn thực phẩm được triển khai thường xuyên.

- Có sự phối hợp giữa nhà trường, cha mẹ trẻ và cơ quan y tế địa phương trong chăm sóc sức khỏe trẻ.

3. Khó khăn

- Nhà trường có nhiều điểm trường, việc tổ chức và kiểm soát công tác bán trú cần được thực hiện thống nhất.

- Trẻ ở lứa tuổi mầm non còn nhỏ, hệ tiêu hóa và sức đề kháng chưa hoàn thiện, đòi hỏi yêu cầu cao trong kiểm soát vệ sinh, an toàn thực phẩm và chất lượng bữa ăn.

- Điều kiện cơ sở vật chất, trang thiết bị và tổ chức bếp ăn tại các điểm trường cần được thường xuyên rà soát, duy trì và cải thiện.

- Việc kiểm soát an toàn thực phẩm đòi hỏi sự phối hợp chặt chẽ của nhiều bộ phận trong toàn

II. MỤC ĐÍCH, YÊU CẦU

1. Mục đích chung

- Tăng cường công tác quản lý, kiểm soát và duy trì các điều kiện bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm trong nhà trường; bảo đảm bữa ăn bán trú an toàn, hợp vệ sinh, đủ dinh dưỡng và phù hợp với trẻ mầm non; chủ động phòng ngừa ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm, góp phần bảo vệ và nâng cao sức khỏe trẻ trong nhà trường.

2. Mục đích cụ thể

- Kiểm soát an toàn thực phẩm từ khâu kiểm soát nguồn thực phẩm đầu vào, tiếp nhận nguyên liệu, bảo quản, sơ chế, chế biến, chia và tổ chức cho trẻ ăn.

- Bảo đảm thực phẩm sử dụng tại trường có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng và được kiểm soát theo quy định.

- Duy trì các điều kiện vệ sinh tại khu vực bếp, kho, khu sơ chế, chế biến và chia thức ăn.

- Thực hiện đầy đủ các nội dung về giao nhận thực phẩm, kiểm thực và lưu mẫu thức ăn theo quy định hiện hành đối với đối tượng áp dụng.

- Bảo đảm vệ sinh cá nhân của người trực tiếp chế biến, chia và phục vụ thức ăn.

- Chủ động phòng ngừa nguy cơ nhiễm chéo trong quá trình tiếp nhận, sơ chế, chế biến, bảo quản và chia thức ăn.

- Nâng cao chất lượng bữa ăn, bảo đảm dinh dưỡng hợp lý, đa dạng và phù hợp với độ tuổi của trẻ.

- Theo dõi tình trạng dinh dưỡng, phát hiện sớm trẻ suy dinh dưỡng, thấp còi, thừa cân, béo phì để có biện pháp phối hợp chăm sóc phù hợp.

- Nâng cao nhận thức của cán bộ, giáo viên, nhân viên và cha mẹ trẻ về an toàn thực phẩm và dinh dưỡng học đường.

- Chủ động phòng ngừa và sẵn sàng phối hợp xử lý khi xảy ra nguy cơ hoặc sự cố an toàn thực phẩm.

3. Yêu cầu

- Công tác bảo đảm an toàn thực phẩm phải được thực hiện thường xuyên, liên tục trong suốt năm học.
- Việc tổ chức ăn bán trú phải bảo đảm các yêu cầu về vệ sinh, an toàn thực phẩm và dinh dưỡng theo quy định.
- Kiểm soát ATTP từ khâu tiếp nhận thực phẩm, bảo quản, sơ chế, chế biến, chia thức ăn, tổ chức cho trẻ ăn và vệ sinh sau bữa ăn.
- Không tiếp nhận, sử dụng thực phẩm không rõ nguồn gốc, không bảo đảm chất lượng hoặc có dấu hiệu bất thường.
- Khu vực bếp, dụng cụ, trang thiết bị và người trực tiếp chế biến phải bảo đảm các yêu cầu vệ sinh.
- Thực hiện phòng chống nhiễm chéo giữa thực phẩm sống và thực phẩm chín trong quá trình tổ chức bữa ăn.
- Duy trì vệ sinh khu vực bếp, dụng cụ, thiết bị, kho bảo quản và môi trường xung quanh.
- Thực hiện kiểm thực, lưu mẫu thức ăn và các hồ sơ liên quan theo quy định.
- Bảo đảm bữa ăn phù hợp với lứa tuổi, cân đối về dinh dưỡng, đa dạng thực phẩm và phù hợp với điều kiện thực tế của nhà trường.
- Công tác theo dõi tình trạng dinh dưỡng phải được thực hiện thường xuyên, có đánh giá và phối hợp với cha mẹ trẻ.
- Khi phát hiện nguy cơ mất an toàn thực phẩm hoặc nghi ngờ xảy ra sự cố, phải kịp thời báo cáo và thực hiện theo Phương án đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm của nhà trường và hướng dẫn của cơ quan y tế có thẩm quyền.

III. NỘI DUNG THỰC HIỆN

1. Công tác quản lý và chỉ đạo

- Triển khai các quy định về ATTP và dinh dưỡng học đường đến các bộ phận có liên quan.
- Tổ chức thực hiện thống nhất tại điểm chính và các phân hiệu.
- Duy trì các điều kiện bảo đảm ATTP tại điểm chính và các phân hiệu.
- Thường xuyên rà soát nguy cơ mất ATTP trong quá trình tổ chức ăn bán trú.
- Tăng cường kiểm tra, giám sát việc thực hiện các yêu cầu về vệ sinh ATTP.
- Kịp thời khắc phục những tồn tại được phát hiện qua kiểm tra.
- Việc phân công trách nhiệm cụ thể cho từng cá nhân, bộ phận thực hiện theo Quyết định phân công nhiệm vụ của Hiệu trưởng.

2. Kiểm soát nguồn cung cấp và thực phẩm đầu vào

- Nhà trường thực hiện kiểm soát thực phẩm đầu vào theo quy định và theo phân cấp quản lý, bảo đảm thực phẩm sử dụng để chế biến, phục vụ trẻ có nguồn gốc rõ ràng, chất lượng phù hợp và đáp ứng yêu cầu an toàn thực phẩm.

+ Nội dung thực hiện:

- Phối hợp với cơ quan, đơn vị có thẩm quyền trong việc quản lý, kiểm soát nguồn cung cấp thực phẩm theo phân cấp.

- Tiếp nhận và quản lý các hồ sơ, tài liệu liên quan đến nguồn cung cấp thực phẩm theo quy định và theo yêu cầu của cơ quan quản lý.
- Khi tiếp nhận thực phẩm tại trường, thực hiện kiểm tra, đối chiếu tên thực phẩm, chủng loại, số lượng, nguồn gốc, tình trạng thực phẩm và các thông tin liên quan.
- Kiểm tra cảm quan đối với thực phẩm tươi sống, thực phẩm đã sơ chế và thực phẩm bao gói trước khi đưa vào sử dụng.
- Đối với thực phẩm bao gói, kiểm tra thông tin về tên sản phẩm, nhãn hàng hóa, hạn sử dụng, tình trạng bao bì và các thông tin cần thiết khác.
- Không tiếp nhận và sử dụng thực phẩm không rõ nguồn gốc, không bảo đảm chất lượng, có dấu hiệu ôi thiu, hư hỏng, biến chất hoặc không phù hợp với yêu cầu an toàn thực phẩm.
- Thực hiện ghi chép đầy đủ việc giao nhận thực phẩm hằng ngày theo biểu mẫu của nhà trường.
- Khi phát hiện thực phẩm không bảo đảm yêu cầu, thực hiện xử lý theo quy định và báo cáo Ban Giám hiệu để chỉ đạo giải quyết.
- Duy trì hồ sơ giao nhận và các tài liệu liên quan để phục vụ công tác kiểm tra, giám sát và truy xuất nguồn gốc khi cần thiết.

3. Giao nhận thực phẩm

- Việc giao nhận thực phẩm được thực hiện hằng ngày trước khi đưa nguyên liệu vào sơ chế, chế biến. Nội dung kiểm soát tập trung vào:
 - Kiểm tra tên và chủng loại thực phẩm theo thực đơn.
 - Đối chiếu số lượng thực phẩm thực tế với số lượng giao nhận.
 - Kiểm tra tình trạng thực phẩm khi tiếp nhận.
 - Kiểm tra nguồn gốc và các thông tin liên quan đến thực phẩm.
 - Kiểm tra hạn sử dụng đối với thực phẩm bao gói.
 - Kiểm tra điều kiện vận chuyển, bao gói và bảo quản trong quá trình giao nhận.
 - Kiểm tra cảm quan đối với thực phẩm.
 - Ghi nhận đầy đủ kết quả giao nhận theo sổ/phiếu giao nhận của nhà trường.
 - Thực phẩm không đáp ứng yêu cầu phải được từ chối tiếp nhận hoặc xử lý theo quy định, không đưa vào chế biến khi chưa bảo đảm an toàn.

4. Quản lý và bảo quản thực phẩm

- Thực phẩm sau khi tiếp nhận được sắp xếp, bảo quản phù hợp với từng nhóm thực phẩm.
 - Bảo đảm khu vực bảo quản sạch sẽ, thông thoáng, hạn chế nguy cơ ô nhiễm.
 - Thực phẩm sống và thực phẩm chín được bảo quản riêng biệt, phù hợp.
 - Thực phẩm bao gói được sắp xếp khoa học, thuận tiện kiểm tra hạn sử dụng.
 - Không để thực phẩm trực tiếp dưới nền.
 - Thường xuyên kiểm tra tình trạng thực phẩm trong quá trình bảo quản.
 - Thực hiện nguyên tắc sử dụng thực phẩm phù hợp với thời gian tiếp nhận và hạn sử dụng.

- Kịp thời loại bỏ, xử lý thực phẩm không còn bảo đảm chất lượng theo quy định.

5. Kiểm soát phòng ngừa nhiễm chéo

+ Nhà trường duy trì các biện pháp phòng ngừa nhiễm chéo trong toàn bộ quá trình tổ chức bữa ăn:

- Tách biệt khu vực và dụng cụ dùng cho thực phẩm sống, thực phẩm chín.
- Hạn chế tối đa việc tiếp xúc chéo giữa thực phẩm sống và thức ăn đã chế biến.
- Duy trì vệ sinh bàn, bề mặt, dụng cụ và thiết bị chế biến.
- Thực hiện vệ sinh tay trước khi tiếp xúc với thực phẩm chín.
- Bảo quản thực phẩm và thức ăn đã chế biến trong điều kiện phù hợp.
- Kiểm soát quá trình vận chuyển, chia và phục vụ thức ăn cho trẻ.
- Bố trí quy trình chế biến theo hướng hạn chế tiếp xúc giữa thực phẩm sống và thực phẩm đã chế biến.
- Không sử dụng chung dụng cụ giữa thực phẩm sống và thực phẩm chín nếu chưa được vệ sinh phù hợp.
- Chú trọng vệ sinh tay, dụng cụ và bề mặt tiếp xúc thực phẩm trong các thời điểm có nguy cơ nhiễm chéo cao.

6. Vệ sinh khu vực bếp và môi trường chế biến

- Duy trì vệ sinh thường xuyên khu vực tiếp nhận, sơ chế, chế biến, chia thức ăn, kho thực phẩm và khu vực rửa dụng cụ.
- Bảo đảm sàn, tường, trần, cửa, bàn, giá, kệ và các bề mặt tiếp xúc với thực phẩm được vệ sinh phù hợp.
- Khu vực bếp được bố trí gọn gàng, sạch sẽ, hạn chế đọng nước, dầu mỡ và chất thải.
- Thực hiện thu gom, phân loại và xử lý rác thải trong quá trình chế biến, không để rác tồn đọng gây ô nhiễm.
- Duy trì hệ thống thoát nước, hạn chế ứ đọng nước trong khu vực bếp.
- Thực hiện các biện pháp phòng ngừa côn trùng, động vật gây hại xâm nhập khu vực chế biến và bảo quản thực phẩm.
- Không để các vật dụng không liên quan đến chế biến, bảo quản thực phẩm trong khu vực bếp.
- Thực hiện vệ sinh cuối ngày và vệ sinh định kỳ theo kế hoạch của nhà trường.
- Khi phát hiện khu vực bếp có nguy cơ mất vệ sinh hoặc nguy cơ gây ô nhiễm thực phẩm, phải kịp thời khắc phục.

7. Vệ sinh dụng cụ, trang thiết bị phục vụ chế biến và ăn uống

- Dụng cụ, trang thiết bị sử dụng trong chế biến, chia và phục vụ ăn uống phải được vệ sinh trước và sau khi sử dụng.
- Dụng cụ chế biến thực phẩm sống và thực phẩm chín được phân biệt, sử dụng phù hợp.
- Bát, thìa, cốc và các dụng cụ ăn uống của trẻ được vệ sinh, bảo quản sạch sẽ, khô ráo.

- Dụng cụ sau khi vệ sinh được sắp xếp tại vị trí phù hợp, tránh tái nhiễm bẩn.
- Thường xuyên kiểm tra tình trạng của dụng cụ, trang thiết bị; kịp thời sửa chữa hoặc thay thế dụng cụ hư hỏng, xuống cấp, không bảo đảm yêu cầu vệ sinh.
- Không sử dụng dụng cụ bị nứt, vỡ, han gỉ hoặc có nguy cơ gây mất an toàn cho trẻ.
- Định kỳ rà soát tình trạng trang thiết bị bếp tại điểm chính và các phân hiệu đề xuất sửa chữa, bổ sung hoặc thay thế khi cần thiết.

8. Vệ sinh cá nhân người trực tiếp chế biến, chia và phục vụ thức ăn

- Người trực tiếp chế biến, chia và phục vụ thức ăn thực hiện vệ sinh cá nhân trước khi làm việc và trong quá trình thực hiện nhiệm vụ.
- Thực hiện rửa tay đúng thời điểm, đặc biệt trước khi tiếp xúc với thức ăn chín và sau khi tiếp xúc với thực phẩm sống, chất thải hoặc các nguồn có nguy cơ ô nhiễm.
- Sử dụng trang phục bảo hộ phù hợp trong quá trình chế biến, chia và phục vụ thức ăn.
- Giữ tóc gọn gàng, hạn chế nguy cơ tóc, mồ hôi hoặc các yếu tố khác rơi vào thực phẩm.
- Không thực hiện công việc chế biến, chia thức ăn khi có tình trạng sức khỏe hoặc dấu hiệu bệnh có nguy cơ ảnh hưởng đến an toàn thực phẩm theo hướng dẫn của cơ quan y tế.
- Thực hiện khám sức khỏe và các yêu cầu liên quan đối với người trực tiếp tham gia chế biến thực phẩm theo quy định và hướng dẫn của cơ quan có thẩm quyền.
- Tăng cường nhắc nhở, giám sát việc thực hiện vệ sinh cá nhân trong quá trình tổ chức bữa ăn.

9. Kiểm thực và lưu mẫu thức ăn

- Nhà trường thực hiện kiểm thực và lưu mẫu thức ăn theo quy định hiện hành đối với đối tượng áp dụng.
- Thực hiện kiểm tra, ghi chép các nội dung cần thiết trong quá trình tiếp nhận thực phẩm, chế biến và trước khi tổ chức cho trẻ ăn theo quy định.
- Lưu mẫu thức ăn của các bữa ăn theo quy định, bảo đảm đúng loại thức ăn, đủ lượng, đúng thời gian và điều kiện bảo quản.
- Mẫu lưu được ghi rõ thông tin cần thiết để phục vụ truy xuất khi cần.
- Duy trì vệ sinh, an toàn và điều kiện bảo quản mẫu lưu.
- Khi có nghi ngờ liên quan đến an toàn thực phẩm, thực hiện quản lý mẫu lưu và phối hợp với cơ quan y tế có thẩm quyền theo hướng dẫn.
- Hồ sơ kiểm thực, lưu mẫu được lưu giữ đầy đủ, khoa học, thuận tiện cho kiểm tra, giám sát và truy xuất khi cần thiết.

10. Bảo đảm nước sử dụng trong nhà trường

- Kiểm soát nguồn nước sử dụng cho chế biến, ăn uống và vệ sinh tại khu vực bếp.

- Bảo đảm nguồn nước sử dụng phù hợp với mục đích sử dụng và yêu cầu vệ sinh.
- Thường xuyên vệ sinh, kiểm tra khu vực, thiết bị chứa và cấp nước.
- Thực hiện kiểm tra, xét nghiệm chất lượng nước theo quy định và theo yêu cầu của cơ quan có thẩm quyền.
- Khi phát hiện dấu hiệu bất thường về nguồn nước, kịp thời báo cáo Ban Giám hiệu để có biện pháp xử lý phù hợp.
- Hồ sơ liên quan đến kiểm tra, xét nghiệm, vệ sinh và quản lý nguồn nước được lưu giữ theo quy định.

IV. BẢO ĐẢM CHẤT LƯỢNG BỮA ĂN VÀ DINH DƯỠNG CHO TRẺ

1. Xây dựng thực đơn và khẩu phần ăn

- Xây dựng thực đơn phù hợp với lứa tuổi mầm non, nhu cầu dinh dưỡng của trẻ và điều kiện thực tế của nhà trường.
- Thực đơn được xây dựng đa dạng, phối hợp nhiều nhóm thực phẩm, hạn chế sự trùng lặp món ăn.
- Chú trọng cân đối các nhóm chất dinh dưỡng trong khẩu phần ăn của trẻ.
- Bảo đảm thực phẩm được lựa chọn phù hợp với mùa, điều kiện cung ứng và khả năng tổ chức của bếp ăn.
- Thực đơn được công khai theo quy định của nhà trường để cha mẹ trẻ biết và phối hợp.
- Đối với trẻ có nhu cầu chăm sóc dinh dưỡng đặc biệt theo hồ sơ sức khỏe hoặc chỉ định chuyên môn, nhà trường phối hợp với cha mẹ trẻ và bộ phận liên quan để thực hiện phù hợp.
- Thường xuyên rà soát thực đơn, khẩu phần ăn và tình hình thực tế tổ chức bữa ăn để kịp thời điều chỉnh phù hợp với nhu cầu dinh dưỡng, tình trạng sức khỏe của trẻ và điều kiện tổ chức của nhà trường.
- Việc xây dựng thực đơn, khẩu phần ăn phải bảo đảm tính hợp lý, đa dạng, phù hợp với độ tuổi, hạn chế thực phẩm không có lợi cho sức khỏe và góp phần hình thành thói quen ăn uống lành mạnh cho trẻ.

2. Bảo đảm chất lượng bữa ăn

- Thực hiện chế biến thức ăn phù hợp với đặc điểm lứa tuổi mầm non.
- Thức ăn phải được chế biến chín, phù hợp với khả năng ăn uống của trẻ.
- Chú trọng mùi vị, độ mềm, kích thích và cách chia thức ăn phù hợp với trẻ.
- Bảo đảm thức ăn được chia và phục vụ trẻ trong điều kiện vệ sinh.
- Hạn chế các nguy cơ gây hóc, sặc trong quá trình tổ chức ăn; giáo viên thực hiện giám sát trẻ trong khi ăn theo nhiệm vụ được phân công.
- Theo dõi lượng ăn, khả năng ăn uống và phản ứng bất thường của trẻ trong bữa ăn để kịp thời báo cáo khi cần.
- Thực hiện vệ sinh khu vực ăn uống trước và sau bữa ăn.

- Bảo đảm bữa ăn được tổ chức đúng thời gian, đủ số lượng, phù hợp với thực đơn và khẩu phần đã xây dựng; hạn chế tối đa tình trạng thiếu, thừa hoặc thay đổi món ăn không được kiểm soát.

- Thức ăn sau khi chế biến phải được bảo quản, chia và phục vụ trẻ phù hợp, hạn chế nguy cơ ô nhiễm và bảo đảm chất lượng đến khi trẻ sử dụng.

3. Theo dõi tình trạng dinh dưỡng của trẻ

- Tổ chức cân, đo chiều cao và theo dõi tình trạng dinh dưỡng của trẻ theo kế hoạch y tế trường học.

- Theo dõi các chỉ số liên quan và đánh giá tình trạng dinh dưỡng theo hướng dẫn chuyên môn.

- Lập danh sách theo dõi trẻ suy dinh dưỡng, thấp còi, thừa cân, béo phì hoặc có nguy cơ.

- Phối hợp giữa nhân viên y tế, giáo viên và cha mẹ trẻ trong theo dõi, chăm sóc trẻ thuộc nhóm nguy cơ.

- Tư vấn cho cha mẹ trẻ về chế độ ăn, chăm sóc và hoạt động phù hợp khi cần thiết.

- Cập nhật kết quả theo dõi vào hồ sơ sức khỏe của trẻ theo quy định.

- Theo dõi sự thay đổi tình trạng dinh dưỡng của trẻ qua từng đợt cân, đo; đánh giá kết quả và đề xuất biện pháp phối hợp chăm sóc đối với trẻ thuộc nhóm nguy cơ.

- Kết quả theo dõi tình trạng dinh dưỡng được tổng hợp, báo cáo theo kế hoạch y tế trường học và sử dụng làm cơ sở để phối hợp điều chỉnh chăm sóc, nuôi dưỡng trẻ khi cần thiết.

4. Giáo dục dinh dưỡng và hình thành thói quen ăn uống lành mạnh

- lồng ghép giáo dục dinh dưỡng, vệ sinh ăn uống và thói quen ăn uống lành mạnh vào các hoạt động giáo dục phù hợp với trẻ mầm non.

- Hướng dẫn trẻ rửa tay trước khi ăn và sau khi đi vệ sinh.

- Hình thành cho trẻ thói quen ăn uống vệ sinh, văn minh, ngồi đúng vị trí khi ăn và không chạy nhảy trong khi ăn.

- Giáo dục trẻ biết lựa chọn thực phẩm có lợi cho sức khỏe ở mức độ phù hợp với lứa tuổi.

- Hướng dẫn trẻ không ăn, uống thực phẩm không rõ nguồn gốc.

- Tăng cường giáo dục trẻ biết giữ vệ sinh trong khi ăn, không dùng chung đồ ăn, thức uống hoặc dụng cụ ăn uống cá nhân khi không phù hợp.

- Hướng dẫn trẻ ăn uống từ tốn, nhai kỹ, ngồi đúng tư thế trong khi ăn; giáo viên quan sát, nhắc nhở và hỗ trợ trẻ trong suốt thời gian tổ chức bữa ăn.

- Tăng cường hình thành cho trẻ thói quen ăn đa dạng các loại thực phẩm, uống đủ nước và giữ vệ sinh cá nhân trước, trong và sau khi ăn.

5. Phối hợp với cha mẹ trẻ

- Tuyên truyền đến cha mẹ trẻ kiến thức về dinh dưỡng hợp lý, vệ sinh an toàn thực phẩm và phòng ngừa ngộ độc thực phẩm.

- Thông tin về thực đơn, tình trạng dinh dưỡng và những vấn đề cần phối hợp chăm sóc trẻ theo quy định.

- Khuyến cáo cha mẹ trẻ không cho trẻ sử dụng thực phẩm không rõ nguồn gốc hoặc các sản phẩm không phù hợp với lứa tuổi.

- Phối hợp theo dõi những trẻ có nguy cơ suy dinh dưỡng, thừa cân, béo phì hoặc có nhu cầu chăm sóc đặc biệt.

- Tiếp nhận ý kiến phản hồi của cha mẹ trẻ liên quan đến chất lượng bữa ăn, vệ sinh và an toàn thực phẩm để tổng hợp, báo cáo và xử lý phù hợp.

- Phối hợp với cha mẹ trẻ trong việc thống nhất biện pháp chăm sóc, nuôi dưỡng đối với trẻ có tình trạng dinh dưỡng đặc biệt hoặc có nguy cơ ảnh hưởng đến sức khỏe.

- Khuyến khích cha mẹ trẻ thông tin kịp thời cho giáo viên, nhân viên y tế về các vấn đề sức khỏe, dị ứng thực phẩm hoặc nhu cầu chăm sóc đặc biệt của trẻ đã được xác định để nhà trường có biện pháp phối hợp phù hợp.

V. PHÒNG NGỪA VÀ XỬ LÝ NGUY CƠ, SỰ CỐ AN TOÀN THỰC PHẨM

1. Phòng ngừa

+ Nhà trường chủ động phòng ngừa nguy cơ mất an toàn thực phẩm thông qua việc:

- Kiểm soát thực phẩm đầu vào.
- Duy trì vệ sinh khu vực bếp và dụng cụ.
- Kiểm soát vệ sinh cá nhân người chế biến.
- Phòng ngừa nhiễm chéo.
- Kiểm soát quá trình bảo quản, chế biến và chia thức ăn.
- Thực hiện kiểm thực, lưu mẫu theo quy định.
- Theo dõi tình trạng sức khỏe của trẻ.
- Tăng cường kiểm tra, giám sát và khắc phục kịp thời các nguy cơ được phát hiện.
- Thực hiện tuyên truyền, hướng dẫn cán bộ, giáo viên, nhân viên và cha mẹ trẻ nhận biết các nguy cơ mất an toàn thực phẩm và chủ động thực hiện các biện pháp phòng ngừa.

2. Khi phát hiện thực phẩm không bảo đảm an toàn

- Tạm thời không đưa thực phẩm nghi ngờ không bảo đảm an toàn vào chế biến, sử dụng.
- Giữ lại thông tin, hồ sơ liên quan đến lô thực phẩm để phục vụ xác minh, truy xuất báo cáo Ban Giám hiệu.
- Thực hiện xử lý theo quy định và hướng dẫn của cơ quan có thẩm quyền.
- Không tự ý đưa thực phẩm nghi ngờ trở lại sử dụng khi chưa xác định được tình trạng an toàn.
- Thực phẩm nghi ngờ phải được tách riêng, nhận diện rõ và không để lẫn với thực phẩm đủ điều kiện sử dụng.

- Trường hợp cần xác minh, nhà trường bảo quản thực phẩm, mẫu lưu, bao bì, nhãn hàng hóa và hồ sơ liên quan theo hướng dẫn của cơ quan có thẩm quyền.

3. Khi nghi ngờ xảy ra sự cố hoặc ngộ độc thực phẩm

- Kịp thời báo cáo Ban Giám hiệu.
- Thực hiện các biện pháp chăm sóc, sơ cứu ban đầu phù hợp với tình trạng của trẻ trong phạm vi chuyên môn và điều kiện của nhà trường.
- Kịp thời liên hệ cơ sở y tế, cơ quan có thẩm quyền theo quy định và hướng dẫn chuyên môn.
- Phối hợp đưa trẻ đi khám, cấp cứu khi có chỉ định hoặc khi tình trạng sức khỏe của trẻ cần được xử trí y tế.
- Bảo quản các hồ sơ, mẫu lưu và thông tin liên quan để phục vụ điều tra, xác minh nguyên nhân khi có yêu cầu.
- Phối hợp với cơ quan y tế, chính quyền địa phương và cơ quan quản lý giáo dục trong quá trình xử lý sự cố.
- Thông tin đến cha mẹ trẻ theo chỉ đạo của Ban Giám hiệu và hướng dẫn của cơ quan có thẩm quyền.
- Không tự ý kết luận nguyên nhân hoặc mức độ của sự cố khi chưa có đánh giá của cơ quan chuyên môn có thẩm quyền.
- Không tự ý tiêu hủy thực phẩm, mẫu lưu, bao bì, hồ sơ hoặc các tài liệu có liên quan đến sự cố khi chưa có hướng dẫn của cơ quan có thẩm quyền.
- Nội dung xử lý cụ thể đối với từng tình huống thực hiện theo Phương án đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm của nhà trường.

VI. CÔNG TÁC TUYÊN TRUYỀN, GIÁO DỤC

- Tuyên truyền các quy định về an toàn thực phẩm đến cán bộ, giáo viên, nhân viên.
- Tuyên truyền kiến thức về vệ sinh an toàn thực phẩm và dinh dưỡng đến cha mẹ trẻ.
- Lồng ghép nội dung giáo dục vệ sinh, dinh dưỡng và thói quen ăn uống lành mạnh vào các hoạt động phù hợp với trẻ.
- Tuyên truyền phòng ngừa ngộ độc thực phẩm, bệnh truyền qua thực phẩm và các nguy cơ thường gặp.
- Sử dụng bảng tin, góc tuyên truyền, hình ảnh, áp phích, thông báo và các hình thức phù hợp với điều kiện nhà trường.
- Nội dung tuyên truyền bảo đảm ngắn gọn, dễ hiểu, phù hợp với đặc điểm tâm lý và lứa tuổi mầm non. Tổ chức tuyên truyền theo từng thời điểm, chú trọng các giai đoạn có nguy cơ cao về an toàn thực phẩm, thời tiết nắng nóng, mưa lũ và các thời điểm có nhiều nguy cơ phát sinh bệnh truyền qua thực phẩm.
- Tuyên truyền cho cha mẹ trẻ tập trung vào lựa chọn, bảo quản và sử dụng thực phẩm an toàn; vệ sinh cá nhân; phòng ngừa ngộ độc thực phẩm; nhận biết các dấu hiệu bất thường về sức khỏe và phối hợp thông tin kịp thời với nhà trường.

VII. KIỂM TRA, GIÁM SÁT

1. Kiểm tra thường xuyên

- Kiểm tra việc giao nhận thực phẩm hàng ngày.
- Kiểm tra vệ sinh khu vực bếp, kho và khu vực chế biến.
- Kiểm tra dụng cụ, trang thiết bị phục vụ chế biến và ăn uống.
- Kiểm tra việc thực hiện vệ sinh cá nhân của người trực tiếp chế biến, chia và phục vụ thức ăn.
- Kiểm tra hồ sơ giao nhận, kiểm thực và lưu mẫu theo quy định.
- Theo dõi việc thực hiện thực đơn và tổ chức bữa ăn cho trẻ.
- Kiểm tra việc thực hiện các biện pháp phòng ngừa nhiễm chéo giữa thực phẩm sống và thực phẩm chín.
- Theo dõi việc thực hiện vệ sinh khu vực ăn uống, dụng cụ ăn uống và việc giám sát trẻ trong thời gian tổ chức bữa ăn.

2. Kiểm tra định kỳ

- Thực hiện kiểm tra công tác bảo đảm ATTP theo kế hoạch của nhà trường.
- Định kỳ rà soát điều kiện cơ sở vật chất, trang thiết bị, kho, bếp và khu vực ăn uống.
- Kiểm tra việc khắc phục các tồn tại đã được ghi nhận.
- Đối với các nội dung chưa đạt, yêu cầu bộ phận liên quan có biện pháp khắc phục và báo cáo kết quả thực hiện. Tổng hợp các tồn tại, nguy cơ và kết quả khắc phục.
- Đề xuất giải pháp nâng cao chất lượng công tác bảo đảm ATTP và dinh dưỡng trong thời gian tiếp theo

VIII. KINH PHÍ THỰC HIỆN

- Kinh phí thực hiện công tác bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm và dinh dưỡng được sử dụng từ các nguồn kinh phí hợp pháp của nhà trường theo quy định hiện hành, trong phạm vi dự toán được giao và điều kiện thực tế của nhà trường.

IX. TỔ CHỨC THỰC HIỆN

1. Ban Giám hiệu

- Chỉ đạo chung việc triển khai thực hiện kế hoạch tại điểm chính và các phân hiệu. Chỉ đạo thống nhất các nội dung của kế hoạch tại điểm chính, Phân hiệu Mầm non Hồng Dương và Phân hiệu Mầm non Liên Châu.
- Tổ chức kiểm tra, giám sát và đánh giá việc thực hiện.
- Chỉ đạo khắc phục các tồn tại, nguy cơ mất ATTP được phát hiện.
- Chỉ đạo phối hợp với Trạm Y tế xã Dân Hòa, Công an xã Dân Hòa và các cơ quan có thẩm quyền khi phát sinh tình huống cần phối hợp theo chức năng, nhiệm vụ.

2. Nhân viên y tế

- Tham mưu Ban Giám hiệu triển khai các nội dung liên quan đến y tế trường học, vệ sinh ATTP và dinh dưỡng theo chức năng, nhiệm vụ được giao.
- Phối hợp theo dõi tình trạng sức khỏe, tình trạng dinh dưỡng của trẻ.
- Tham gia kiểm tra, giám sát các nội dung ATTP theo phân công.



- Làm đầu mối phối hợp về nội dung chuyên môn y tế với Trạm Y tế xã khi được Ban Giám hiệu phân công hoặc khi phát sinh tình huống cần hỗ trợ chuyên môn.
- Tổng hợp các vấn đề liên quan đến sức khỏe, tình trạng dinh dưỡng và nguy cơ ATTP để tham mưu Ban Giám hiệu xử lý theo quy định.

3. Giáo viên, nhân viên, các bộ phận liên quan

- Các bộ phận, cá nhân thực hiện nhiệm vụ theo Quyết định phân công nhiệm vụ của Hiệu trưởng về công tác chăm sóc, nuôi dưỡng, tổ chức ăn bán trú và đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Giáo viên có trách nhiệm quan sát, theo dõi trẻ trong thời gian ăn; kịp thời phát hiện và báo cáo khi trẻ có biểu hiện bất thường về sức khỏe hoặc có nguy cơ mất an toàn trong quá trình ăn uống.
- Bộ phận nuôi dưỡng thực hiện nghiêm các yêu cầu về tiếp nhận, bảo quản, sơ chế, chế biến, chia thức ăn, vệ sinh dụng cụ, kiểm thực và lưu mẫu theo quy định và phân công của nhà trường.

4. Chế độ báo cáo

- Khi phát hiện nguy cơ hoặc sự cố liên quan đến an toàn thực phẩm, các bộ phận, cá nhân có liên quan phải kịp thời báo cáo Ban Giám hiệu, không tự ý xử lý vượt quá thẩm quyền hoặc chuyên môn được giao.
- Định kỳ, nhà trường tổ chức đánh giá kết quả thực hiện kế hoạch, tổng hợp những khó khăn, tồn tại và đề xuất biện pháp khắc phục.
- Khi có tình huống liên quan đến sức khỏe của trẻ hoặc nghi ngờ sự cố ATTP, thông tin phải được báo cáo kịp thời theo tuyến xử lý của nhà trường; trường hợp cần thiết, Ban Giám hiệu phối hợp với Trạm Y tế xã Dân Hòa và cơ quan có thẩm quyền để được hướng dẫn.

Trên đây là Kế hoạch đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm năm học 2026–2027 của Trường Mầm non Tân Ước. Trong quá trình thực hiện, nếu có khó khăn, vướng mắc hoặc phát sinh tình huống liên quan đến an toàn thực phẩm, các bộ phận, cá nhân kịp thời báo cáo Ban Giám hiệu để được chỉ đạo, phối hợp giải quyết theo quy định và hướng dẫn của cơ quan có thẩm quyền.

Nơi nhận:

- Ban Giám hiệu;
- Lưu: VT, YT.


HIỆU TRƯỞNG

Phạm Thị Hoa