

Số: KH-THAH

Hồng An, ngày tháng 01 năm 2026

## KẾ HOẠCH

### Tăng cường triển khai các biện pháp đảm bảo an toàn thực phẩm học đường và bếp ăn tập thể

Thực hiện Công văn số 1556/VP-VX ngày 31/12/2025 của UBND phường Hồng An về việc tăng cường công tác phòng, chống ngộ độc thực phẩm, đặc biệt là ngộ độc rượu trong dịp Lễ, Tết năm 2026.

Căn cứ tình hình thực tế, Trường Tiểu học An Hồng xây dựng Kế hoạch thực hiện công tác tăng cường triển khai các biện pháp đảm bảo an toàn thực phẩm học đường và bếp ăn tập thể trường học năm học 2025-2026 như sau:

#### I. MỤC ĐÍCH, YÊU CẦU

1. Đẩy mạnh tuyên truyền, giáo dục, nâng cao nhận thức, xác định trách nhiệm và hành động của mỗi tổ chức, đoàn thể và cá nhân trong bảo đảm an ninh, an toàn thực phẩm;

2. Tăng cường kiểm tra, giám sát công tác bảo đảm an ninh, an toàn thực phẩm; kiên quyết đấu tranh, ngăn chặn, xử lý các vi phạm quy định về an ninh, an toàn thực phẩm.

3. Nâng cao năng lực phòng ngừa, chủ động xử lý ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm; giảm thiểu ngộ độc do tiêu dùng thực phẩm không an toàn.

#### II. NỘI DUNG CỤ THỂ

##### 1. Công tác tuyên truyền, giáo dục

Tổ chức quán triệt và thực hiện đầy đủ các quy định pháp luật về ATTP, gồm: Luật ATTP; Nghị định số 15/2018/NĐ-CP, Nghị định số 155/2018/NĐ-CP; Thông tư liên tịch số 08/2008/TTLT-BYT-BGDĐT; Thông tư liên tịch số 13/2016/TTLT-BYT-BGDĐT và các văn bản liên quan. Chủ động cập nhật thông tin, cảnh báo ATTP từ cơ quan chức năng về nguy cơ thực phẩm không bảo đảm an toàn lưu thông trên thị trường ảnh hưởng đến sức khỏe. Đẩy mạnh công tác tuyên truyền, thường xuyên cập nhật kiến thức về ATTP, dinh dưỡng học đường, thói quen lựa chọn thực phẩm an toàn cho cán bộ, giáo viên, nhân viên (CBGVNV), học sinh và cha mẹ học sinh thông qua các lớp tập huấn, hội nghị, hội thảo, hội thi, sinh hoạt chuyên đề, ngoại khóa, hệ thống truyền thông nội bộ, họp phụ huynh, các tài liệu truyền thông trực quan (tờ rơi, áp phích, video, cảm nang...), lồng ghép nội dung giáo dục ATTP

trong các hoạt động giáo dục phù hợp. Hướng dẫn học sinh thực hiện vệ sinh cá nhân, đặc biệt là rửa tay bằng xà phòng và nước sạch trước khi ăn để loại bỏ vi khuẩn, vi rút, ký sinh trùng, phòng ngừa bệnh tiêu chảy, giun sán và các bệnh truyền qua thực phẩm.

## **2. Công tác quản lý bếp ăn tập thể, suất ăn học đường**

### **2.1. Kiểm soát chặt chẽ nguồn cung cấp thực phẩm, suất ăn**

Rà soát toàn bộ nhà cung cấp thực phẩm. Chỉ duy trì hợp đồng, nhập thực phẩm từ các cơ sở có giấy chứng nhận đủ điều kiện ATTP, có giấy tờ pháp lý, hồ sơ truy xuất nguồn gốc thực phẩm và được cơ quan chức năng công bố sản phẩm theo quy định. Hợp đồng ghi rõ trách nhiệm pháp lý nếu để xảy ra ngộ độc thực phẩm hoặc cung cấp thực phẩm không đảm bảo. Phải có biên bản giao nhận hàng ngày, lưu hồ sơ.

- Khi thay đổi nhà cung cấp, nhà trường phải tổ chức thẩm định thực tế cơ sở cung cấp, lập biên bản đánh giá trước khi ký hợp đồng.

- Không tiếp nhận thực phẩm không rõ nguồn gốc; tuyệt đối không sử dụng thực phẩm hết hạn, có biểu hiện bất thường.

### **2.2. Tăng cường điều kiện cơ sở vật chất**

Rà soát, bổ sung, nâng cấp toàn bộ cơ sở vật chất, thiết bị, dụng cụ bếp ăn bảo đảm vệ sinh; tổ chức theo mô hình bếp một chiều, bố trí tách biệt rõ khu tiếp nhận – sơ chế – chế biến – chia ăn – lưu mẫu – bảo quản.

Bảo đảm đủ nguồn nước sạch, có biện pháp che chắn côn trùng, động vật gây hại và thực hiện khử khuẩn dụng cụ, bề mặt chế biến hằng ngày.

### **2.3. Quản lý quy trình chế biến, bảo quản**

Tổ chức giao nhận thực phẩm hằng ngày theo đúng quy trình; thực hiện kiểm thực ba bước, lưu mẫu thức ăn theo hướng dẫn của Bộ Y tế tại Quyết định số 1246/QĐ-BYT ngày 31/3/2017.

### **2.4. Bồi dưỡng chuyên môn đối với nhân viên chế biến, phục vụ**

100% nhân viên bếp ăn, căng tin được tập huấn định kỳ, có giấy xác nhận đã được bồi dưỡng kiến thức ATTP, giấy khám sức khỏe định kỳ hàng năm theo quy định tại Nghị định 155/2018/NĐ-CP. Thực hiện vệ sinh cá nhân, được trang bị và sử dụng đầy đủ trang phục bảo hộ trong quá trình làm việc.

### **2.5. Tăng cường kiểm tra, giám sát, công khai và hậu kiểm**

Tổ chức tự kiểm tra công tác ATTP định kỳ hàng tuần/tháng; lập biên bản, nêu rõ tồn tại, thời hạn khắc phục, người chịu trách nhiệm; lưu giữ hồ sơ đầy đủ, sẵn sàng phục vụ công tác kiểm tra. Thực hiện công khai: thực đơn, giá thực phẩm, danh sách nhà cung cấp thực phẩm, giấy chứng nhận đủ điều kiện ATTP, kết quả kiểm

tra ATTP,... thông qua niêm yết tại bảng tin, đăng tải trên kênh truyền thông chính thức của nhà trường. Khuyến khích thiết lập “Góc thông tin ATTP học đường” để phụ huynh, cộng đồng thuận tiện tiếp cận, giám sát; khuyến khích Ban đại diện cha mẹ học sinh tham gia giám sát công tác ATTP và công khai tài chính bữa ăn.

### **3. Kiểm soát hàng quán khu vực cổng trường**

Giao Chi đoàn khảo sát toàn bộ khu vực trước cổng trường (tối thiểu 200m), lập danh sách các điểm bán hàng; phân loại mức độ rủi ro (nhóm an toàn, nhóm cần giám sát, nhóm nguy cơ cao cần kiến nghị xử lý).

Báo cáo BGH, chính quyền địa phương, cơ quan chức năng xử lý, nhắc nhở hoặc chấm dứt các điểm bán hàng rong, quà vặt, đồ ăn nhanh, đồ uống pha chế không bảo đảm ATTP, không để tồn tại các điểm bán thực phẩm có nguy cơ cao ngay khu vực cổng trường.

Tổ chức tuyên truyền, thường xuyên nhắc nhở học sinh không mua, không sử dụng thực phẩm tại các điểm có nguy cơ cao.

Bố trí lực lượng đoàn thanh niên trực cổng trường đầu buổi học, giờ ra chơi, tan học để giám sát, nhắc nhở, kịp thời phát hiện, phối hợp xử lý các trường hợp vi phạm.

### **4. Quản lý thực phẩm học sinh mang theo, phụ huynh gửi vào hoặc được tặng/tài trợ**

Hướng dẫn phụ huynh lựa chọn thực phẩm đảm bảo ATTP khi chuẩn bị đồ ăn cho học sinh.

Các hoạt động liên hoan, sinh nhật, sự kiện trong trường/lớp chỉ được sử dụng thực phẩm có bao bì, nhãn mác, hạn sử dụng, nguồn gốc rõ ràng.

Đối với thực phẩm do tổ chức, cá nhân tặng hoặc tài trợ, Giáo viên chủ nhiệm, Hiệu trưởng nhà trường phải: Kiểm tra nguồn gốc, bao bì, nhãn mác, hạn sử dụng và điều kiện bảo quản. Chỉ tiếp nhận khi đáp ứng đầy đủ quy định ATTP. Lập biên bản tiếp nhận, ghi rõ thông tin hàng hoá và đơn vị tài trợ. Nhà trường có quyền kiểm tra, từ chối tiếp nhận thực phẩm không bảo đảm ATTP.

### **5. Quản lý ATTP trong các hoạt động trải nghiệm, dã ngoại, ngoại khóa**

Khi lớp tổ chức tham quan, trải nghiệm, hoạt động ngoài trường có sử dụng bữa ăn/suất ăn, Giáo viên chủ nhiệm phải lựa chọn đơn vị cung cấp đủ điều kiện ATTP, ký hợp đồng rõ trách nhiệm, lập danh sách học sinh sử dụng bữa ăn, bố trí người chịu trách nhiệm ATTP cụ thể cho từng đoàn.

Giáo viên phụ trách đoàn phải giám sát, không để học sinh mua đồ ăn tại các điểm dừng chân, hàng rong, khu vui chơi không được kiểm soát.

### **6. Phòng ngừa và ứng phó sự cố ATTP**

Nhà trường xây dựng phương án ứng phó sự cố ATTP, trong đó quy định rõ quy trình xử lý ban đầu, phân công nhiệm vụ, số điện thoại liên hệ cơ quan y tế, quy trình cách ly thực phẩm - thu và bảo quản mẫu - báo cáo - chuyển viện. Định kỳ rà soát, cập nhật phương án đảm bảo phù hợp với bối cảnh thực tế.

Khi xảy ra dấu hiệu bất thường, nghi ngờ liên quan đến ATTP, nhà trường phải báo cáo ngay cho chính quyền địa phương, cơ quan y tế trên địa bàn và Sở GDĐT. Đồng thời tổ chức cấp cứu, khoanh vùng, bảo quản mẫu thực phẩm phục vụ điều tra. Phối hợp với cơ quan chức năng điều tra, xác định nguyên nhân, thực hiện các biện pháp khắc phục.

### **7. Vai trò của hiệu trưởng**

Chỉ đạo xây dựng kế hoạch đảm bảo ATTP hàng năm. Thành lập Ban chỉ đạo hoặc tổ/nhóm công tác về ATTP do lãnh đạo nhà trường làm tổ trưởng. Xây dựng quy chế hoạt động, lịch kiểm tra định kỳ và đột xuất trong nội bộ đơn vị, phân công cụ thể CBGVNV.

Bố trí kinh phí, cơ sở vật chất cho công tác đảm bảo ATTP từ nguồn ngân sách và các nguồn hợp pháp khác theo quy định. Lưu hồ sơ, chứng từ, tài liệu, biên bản ATTP đầy đủ.

Tổ chức thực hiện nghiêm túc việc đánh giá, kiểm tra các đơn vị cung cấp thực phẩm, suất ăn bán trú cho học sinh đảm bảo ATTP, dinh dưỡng góp phần nâng cao sức khỏe, phòng chống dịch bệnh.

Tăng cường ý thức trách nhiệm trong việc quản lý, giám sát, phát hiện sớm nguy cơ mất ATTP tại đơn vị. Xây dựng kịch bản, phương án cụ thể để xử lý khi có trường hợp bất thường hoặc xảy ra ngộ độc thực phẩm tại đơn vị.

Tổ chức kiểm tra định kỳ và kiểm tra đột xuất bếp ăn, căng tin. Lập biên bản ghi nhận và xử lý vi phạm (nếu có).

Hiệu trưởng chịu trách nhiệm trực tiếp và toàn diện về công tác bảo đảm an toàn thực phẩm học đường và bếp ăn tập thể tại đơn vị phụ trách. Trường hợp để xảy ra vi phạm, mất an toàn thực phẩm, ngộ độc thực phẩm do thiếu trách nhiệm, buông lỏng quản lý sẽ bị xem xét, xử lý theo quy định.

### **8. Vai trò của Giáo viên chủ nhiệm**

Tổ chức tuyên truyền, thường xuyên nhắc nhở học sinh không mua, không sử dụng thực phẩm tại các điểm có nguy cơ cao.

Khi lớp tổ chức liên hoan tại lớp phải lựa chọn đơn vị cung cấp đủ điều kiện ATTP, lập danh sách học sinh sử dụng bữa ăn, bố trí người chịu trách nhiệm ATTP trong bữa tiệc liên hoan.

Giáo viên chủ nhiệm chịu trách nhiệm trực tiếp và toàn diện về công tác bảo đảm

an toàn thực phẩm tại bữa tiệc liên hoan diễn ra trong lớp.

### **9. Vai trò cán bộ, giáo viên, nhân viên**

Tăng cường công tác vận động trong cho cán bộ, giáo viên, nhân viên và phụ huynh, tham gia có hiệu quả các hoạt động phòng ngừa và đảm bảo an ninh an toàn thực phẩm.

Trong tiết chào cờ đầu tuần, tổ chức Đội linh hoạt tổ chức trò chơi cho các em và xen kẽ vào trò chơi là các câu hỏi về cách giữ vệ sinh cá nhân, vệ sinh môi trường và các cách phòng chống ngộ độc thực phẩm. Các buổi hoạt động ngoại khóa, các buổi học chính khóa đều xen kẽ giáo dục ý thức giữ gìn vệ sinh an toàn thực phẩm.

Trên đây là Kế hoạch tăng cường triển khai các biện pháp đảm bảo an toàn thực phẩm học đường và bếp ăn tập thể, đề nghị các bộ phận nghiêm túc thực hiện./.

#### ***Nơi nhận:***

- BGH, các tổ, bộ phận;
- Các đơn vị cung cấp thực phẩm;
- Lưu: VT.

**HIỆU TRƯỞNG**

**Đỗ Thị Thanh Đạm**