

Số: KH-THAH

Hồng An, ngày tháng 3 năm 2026

KẾ HOẠCH **Tăng cường công tác an thực phẩm trong trường học**

Thực hiện Công văn số 1511/SGDDĐT-GDMN&GDTH ngày 13/3/2026 của Sở giáo dục & Đào tạo Hải Phòng về việc tăng cường công tác an toàn thực phẩm trong các cơ sở giáo dục trên địa bàn thành phố.

Căn cứ tình hình thực tế, Trường Tiểu học An Hồng xây dựng Kế hoạch tăng cường công tác an toàn thực phẩm trong trường học năm học 2025-2026 như sau:

I. MỤC ĐÍCH, YÊU CẦU

1. Nhằm bảo vệ sức khỏe học sinh và tiếp tục duy trì việc nâng cao chất lượng bữa ăn bán trú trong trường học.

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

II. NỘI DUNG CỤ THỂ

1. Triển khai thực hiện quy định pháp luật về ATTP

- Thực hiện nghiêm các quy định pháp luật về ATTP và triển khai đầy đủ các văn bản chỉ đạo của UBND thành phố tới bộ phận thực hiện công tác bán trú trong nhà trường: Công văn số 325/UBND-NC ngày 25/02/2026 về việc tiếp tục rà soát, tăng cường công tác kiểm tra, xử lý tội phạm và vi phạm pháp luật về an toàn thực phẩm trên địa bàn thành phố; Công văn số 1110/VP-NC ngày 29/01/2026 về tăng cường công tác an toàn thực phẩm trên địa bàn thành phố; Quyết định số 214/QĐ-UBND ngày 18/11/2025 quy định trách nhiệm quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm trên địa bàn thành phố Hải Phòng.

- Phân công trách nhiệm rõ ràng: “rõ người, rõ việc, rõ tiến độ, rõ kết quả, rõ trách nhiệm”, nâng cao trách nhiệm của Hiệu trưởng, Phó Hiệu trưởng với công tác đảm bảo ATTP tại trường học.

- Định kỳ, thường xuyên và đột xuất kiểm tra, rà soát việc thực hiện trách nhiệm về ATTP của cán bộ, giáo viên và nhân viên tham gia quản lý, chế biến và phục vụ bữa ăn bán trú.

2. 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 bằng nhiều hình thức: truyền thông trực quan (tờ rơi, áp phích, video, cầm nang...), các buổi họp phụ huynh, lồng ghép nội dung giáo dục ATTP trong các hoạt động giáo dục phù hợp. Nội dung tuyên truyền cần nhấn mạnh: giải thích rõ tác hại của thực phẩm không an toàn đối với sức khỏe trẻ em và vai trò, trách nhiệm của mỗi cá nhân trong việc bảo đảm bữa ăn bán trú an toàn.

- Tạo điều kiện để phụ huynh, học sinh kịp thời phản ánh với nhà trường khi phát hiện thực phẩm có dấu hiệu không bảo đảm an toàn, để nhà trường xử lý nhanh chóng và bảo vệ sức khỏe học sinh.

3. Quản lý thực phẩm tại trường học

- Tiếp tục quản lý chặt chẽ hằng ngày toàn bộ thực phẩm sử dụng trong bếp ăn của nhà trường, từ khi nhận thực phẩm từ nhà cung cấp đến chế biến và phục vụ học sinh.

- Chỉ sử dụng thực phẩm có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng và giấy chứng nhận ATTP hợp pháp; không dùng thực phẩm hết hạn, ôi thiu hoặc từ động vật bệnh.

- Thường xuyên nhắc nhở nhà cung cấp thực phẩm phải tuyệt đối thực hiện nghiêm cam kết bảo đảm an toàn thực phẩm theo hợp đồng đã ký, chịu trách nhiệm về chất lượng, nguồn gốc và an toàn thực phẩm cung cấp cho nhà trường.

- Tập trung kiểm soát các nhóm thực phẩm nguy cơ cao, bao gồm: thịt, thủy sản, rau củ quả tươi sống.

- Nhân viên chế biến, phục vụ phải được đào tạo ATTP và khám sức khỏe định kỳ.

- Thực phẩm không đạt yêu cầu nhà trường nhất khoát không sử dụng, xử lý kịp thời và báo cáo về cơ quan quản lý để theo dõi, xử lý.

4. Rà soát, đánh giá trách nhiệm và quy trình ATTP

- Xác định rõ trách nhiệm của từng bộ phận và cá nhân liên quan đến công tác ATTP trong trường học, từ Hiệu trưởng, Phó Hiệu trưởng đến nhân viên chế biến, phục vụ và giám sát bữa ăn, nhằm tránh chồng chéo, bỏ sót hoặc né trách nhiệm.

- Kiểm tra, đánh giá, rà soát định kỳ các quy trình ATTP: từ nhập thực phẩm, bảo quản, chế biến đến phục vụ bữa ăn.

- Xây dựng quy trình xử lý vi phạm nội bộ rõ ràng, nghiêm túc, đặc biệt với các vi phạm tái diễn hoặc nghiêm trọng trong phạm vi nhân viên của trường.

5. Nâng cao năng lực cán bộ phụ trách ATTP

- Tạo điều kiện cho cán bộ, nhân viên phụ trách ATTP của trường tham gia các lớp tập huấn, bồi dưỡng kiến thức chuyên môn và đạo đức công vụ do các cơ quan chuyên môn hoặc tổ chức đào tạo có thẩm quyền triển khai, đặc biệt là nhân viên bếp ăn và nhân viên giám sát bữa ăn, nhằm nâng cao năng lực quản lý ATTP tại cơ sở.

III. TỔ CHỨC THỰC HIỆN

1. Hiệu trưởng

Chịu trách nhiệm chung và toàn diện về công tác đảm bảo an toàn thực phẩm trong hoạt động bán trú của nhà trường. Xử lý khi có các vấn đề bất thường và vi phạm xảy ra.

2. Phó Hiệu trưởng Trần Thị Bình

- Phụ trách trực tiếp công tác bán trú của trường. Hằng ngày, có mặt tại bếp ăn từ lúc giao nhận thực phẩm, kiểm tra việc giao nhận thực phẩm, kiểm tra bằng cảm quan các loại thực phẩm được đơn vị cung cấp đưa vào bếp ăn; kiểm tra quy trình sơ chế, chế biến và chia ăn. Chịu trách nhiệm kiểm tra và ký ghi sổ kiểm thực 3 bước mỗi ngày.

3. Phó Hiệu trưởng Nguyễn Thị Ngọc Ánh

- Phụ trách nền nếp làm việc của nhân viên nấu ăn: trang phục, thời gian, tinh thần thái độ; phụ trách nền nếp chăm ăn, trông trưa của giáo viên, nền nếp học sinh ăn ngủ tại trường. Hằng ngày, vào đầu giờ sáng, xuống kiểm tra vệ sinh bếp ăn, nhân viên nấu ăn; buổi trưa, kiểm tra việc giáo viên quản lý học sinh ăn ngủ, kiểm tra việc dọn dẹp khu vực bếp nấu, nhà ăn, phòng ngủ của học sinh.

3. Kế toán Đặng Thị Hồng

- Hằng ngày, có mặt từ lúc giao nhận thực phẩm để giám sát, kiểm tra thực phẩm có đúng với thực đơn đã lên về chủng loại, số lượng, chất lượng. Nhắc nhở việc ký nhận thực phẩm và ký giám sát an toàn vệ sinh thực phẩm của bếp trưởng và giáo viên. Giám sát việc nấu nướng, chế biến của nhân viên nấu ăn xem có đúng với thực đơn, khẩu phần, khẩu vị; gửi hình ảnh thực phẩm và suất ăn của học sinh cho Hiệu trưởng nhà trường để gửi tới giáo viên.

4. Bếp trưởng Lê Tường Hưng

Hằng ngày, nhận thực phẩm theo đúng hóa đơn bán hàng của nhà cung cấp, đối chiếu có đúng với thực đơn đã lên không, kiểm tra bằng cảm quan xem các loại thực

phẩm có tươi, ngon không, có mùi khác lạ không, Phát hiện nếu thực phẩm không đảm bảo, báo cáo ngay với Hiệu trưởng nhà trường. Phụ trách nhân viên nấu ăn sơ chế, chế biến, chia ăn đúng quy trình, đúng quy định của nhà trường. Chia hết thực phẩm đã chế biến.

5. Giáo viên chăm ăn, trông trưa

Giáo viên chăm ăn, trông trưa đồng thời luân phiên giám sát vệ sinh an toàn thực phẩm, giám sát việc giao nhận thực phẩm hằng ngày, ký giám sát giao nhận thực phẩm khi được phân công.

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 Đượm