

KẾ HOẠCH
Phòng, chống ngộ độc và vệ sinh an toàn thực phẩm
Năm học 2026 – 2027

Căn cứ Luật An toàn thực phẩm năm 2010;

Căn cứ Thông tư số 17/2023/BYT-BGDĐT về sửa đổi, bổ sung và bãi bỏ một số văn bản quy phạm pháp luật về an toàn thực phẩm do Bộ trưởng Bộ Y tế ban hành;

Căn cứ theo Thông tư liên tịch số 13/2016/TTLT- BYT- BGDDĐT ngày 12 tháng 5 năm 2016 về công tác y tế tại các cơ sở giáo dục mầm non do Bộ giáo dục và Bộ y tế ban hành;

Căn cứ theo Chỉ thị số 33/CT-TTg ngày 14 tháng 8 năm 2026 về tăng cường bảo đảm an toàn thực phẩm trong cơ sở giáo dục của Thủ tướng chính phủ;

Căn cứ Kế hoạch và nhiệm vụ năm học 2026 -2027 và để chủ động đảm bảo an toàn thực phẩm, phòng, chống ngộ độc thực phẩm và các bệnh lây truyền qua thực phẩm tại trường học. Trường Mầm non Hải Đường xây dựng Kế hoạch phòng, chống ngộ độc và Vệ sinh an toàn thực phẩm như sau:

I. MỤC ĐÍCH YÊU CẦU

1. Nhằm nâng cao kiến thức, thực hành và vai trò, trách nhiệm của cán bộ, giáo viên, nhân viên trong nhà trường về “Vệ sinh an toàn thực phẩm”.
2. Tăng cường công tác kiểm tra đối với hoạt động bán trú về VSATTP trong nhà trường và phòng chống các trường hợp ngộ độc xảy ra.
3. Cán bộ, giáo viên, nhân viên trong nhà trường nghiêm túc thực hiện và tuyên truyền các quy định về vệ sinh an toàn thực phẩm.
4. Ngăn chặn không để xảy ra các trường hợp ngộ độc thực phẩm trong nhà trường.
5. Thực hiện nghiêm túc Luật vệ sinh an toàn thực phẩm và các quy định của nhà nước về vệ sinh an toàn thực phẩm.

II. BIỆN PHÁP TRIỂN KHAI VÀ TỔ CHỨC THỰC HIỆN

1. Công tác quản lý, chỉ đạo

- Đưa chỉ tiêu về VSATTP trong nhà trường vào kế hoạch, nhiệm vụ năm học.
- Thành lập ban chỉ đạo y tế nhà trường.

- Xây dựng kế hoạch phòng chống, xử lý khi có dịch bệnh và ngộ độc xảy ra.
- Xây dựng Nội quy, Quy chế, phân công trách nhiệm kiểm tra đánh giá từng bộ phận.
- Tổ chức bồi dưỡng kiến thức, tham quan học tập cho CBGVNV nhất là đội ngũ cấp dưỡng.
- Tham mưu đầu tư trang bị đảm bảo các điều kiện về cơ sở vật chất.
- Khám sức khỏe định kỳ cho CBGVNV và trẻ.
- Nghiêm túc thực hiện các văn bản chỉ đạo của Bộ Y tế, UBND thành phố, về vệ sinh ATTP, chịu trách nhiệm trước cha mẹ trẻ và cơ quan quản lý nhà nước việc ký hợp đồng cung ứng thực phẩm và sử dụng thực phẩm tại trường.
- Thực hiện chế độ kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn theo Quyết định số 1246/QĐ-BYT ngày 31 tháng 3 năm 2017 của Bộ y tế.
- Hợp đồng thực phẩm với các công ty đảm bảo chất lượng VSATTP và nguồn gốc thực phẩm.
- Thực hiện thực đơn riêng trẻ nhà trẻ, trẻ mẫu giáo. Chú trọng cải tiến hình thức tổ chức bữa ăn, phối hợp các món ăn hợp lý; tăng cường rau, củ trong khẩu phần ăn, sử dụng thực phẩm giàu dinh dưỡng và bình ổn giá đảm bảo chất lượng bữa ăn cho trẻ.
- Nước uống cho trẻ sử dụng phải được đun sôi để nguội và sử dụng trong vòng 24 giờ theo qui định tại Chương trình GDMN. Làm xét nghiệm mẫu nước định kỳ theo quy định.
- Thường xuyên kiểm tra vệ sinh cá nhân, môi trường, phòng nhóm.
- Kiểm tra việc tổ chức xây dựng nề nếp ăn ngủ cho trẻ.
- Kiểm tra việc lưu mẫu, vệ sinh ATTP bếp ăn hằng ngày.
- Hưởng ứng tích cực “Tháng hành động vì chất lượng VSATTP”.
- Tuyệt đối không để xảy ra ngộ độc thực phẩm trong nhà trường.
- Đánh giá xếp loại thi đua tuyên dương khen thưởng các cá nhân, tổ, làm tốt và có hiệu quả.

2. Công tác tuyên truyền

- Đẩy mạnh công tác tuyên truyền trong đội ngũ CBGVNV nhất là đội ngũ cấp dưỡng về việc nhận rõ mục đích, ý nghĩa của việc thực hiện VSATTP trong nhà trường nơi có bếp ăn tập thể.
- Tiếp tục tuyên truyền thực hiện tới đội ngũ CBGVNV Công văn số 1849/SGDĐT- GDCTHSSV ngày 20 tháng 7 năm 2022 của Sở Giáo dục và đào tạo về tuyên truyền hệ thống truy xuất nguồn gốc thực phẩm.

- Tuyên truyền đến các bậc phụ huynh học sinh thông qua zalo nhóm lớp, website, facebook nhà trường, các góc tuyên truyền, pano áp phích các thông tin về các quy định, điều kiện đảm bảo VSATTP.

- Phối hợp cùng cơ quan chức năng Trạm y tế phường ... để trao đổi thông tin dự phòng và xử lý.

- Lồng ghép việc giáo dục VSATTP với các phong trào hoạt động khác trong nhà trường.

3. Công tác chuyên môn

- Thực hiện nghiêm túc theo Văn bản hợp nhất số 09/2026/VBHN-TT-BGDĐT về công tác chăm sóc và nuôi dưỡng trẻ.

- Xây dựng kế hoạch giảng dạy lồng ghép giáo dục VSATTP cho trẻ theo từng chủ đề, hằng tuần, hằng tháng.

- Xây dựng giáo dục kỹ năng, hành vi vệ sinh, văn minh trong ăn uống, sinh hoạt và vui chơi.

- Thường xuyên vệ sinh phòng nhóm, đồ dùng, đồ chơi và vệ sinh cá nhân cho trẻ hằng ngày.

- Giáo viên đảm bảo đúng trang phục, tóc tai gọn gàng vệ sinh khi tổ chức bữa ăn cho trẻ.

- Bố trí chỗ ăn, chỗ chơi, ngủ và học tập cho trẻ đảm bảo thông thoáng về ánh sáng và môi trường.

4. Đối với nhân viên cấp dưỡng

- Có chứng chỉ nghề nấu ăn, đảm bảo kiến thức về VSATTP.

- Giấy khám sức khỏe kiểm tra định kỳ.

- Thường xuyên vệ sinh cá nhân và vệ sinh phòng bếp, sắp xếp đồ dùng, dụng cụ theo đúng quy định.

- Đối với trong chế biến:

- + Thực hiện đảm bảo 10 nguyên tắc vàng.

- + Sử dụng và thực hiện quy trình chế biến theo đúng theo quy định.

- + Nhận thực phẩm, ghi đúng số lượng và đánh giá đúng tình trạng chất lượng thực phẩm khi tiếp nhận, số lượng thực phẩm thực tế khi nhận, thời gian và ký xác nhận vào sổ kiểm thực ba bước, công khai nội dung giao nhận thực phẩm trên bảng biểu tại bếp.

- + Thực hiện nghiêm túc việc công khai thực đơn, thực phẩm, đơn giá hàng ngày. Số lượng thực phẩm, định lượng suất ăn hàng ngày của trẻ tại trường phải đảm bảo đủ số lượng trẻ.

- + Thực hiện công khai thực đơn, khẩu phần ăn hàng ngày của học sinh để cho cha mẹ, cán bộ, giáo viên, nhân viên được biết.

+ Theo dõi lưu mẫu và tiếp phẩm đúng thời gian, thường xuyên đảm bảo số lượng và chất lượng ...

Nhà trường trang bị đầy đủ đồ dùng bán trú cho học sinh: ca, khăn, tô, muống ... mỗi học sinh một cái riêng biệt để đảm bảo vệ sinh và phòng tránh lây bệnh.

Có đủ dụng cụ chứa chất thải, rác thải có nắp đậy, chất thải, rác thải được thu dọn và xử lý hằng ngày theo quy định, nước thải được thu gom trong hệ thống kín đảm bảo không gây ô nhiễm môi trường.

Trên đây là kế hoạch VSATTP và phòng chống ngộ độc thực phẩm xảy ra trong nhà trường năm học 2026-2027. Các tổ chức bộ phận trong nhà trường trong quá trình triển khai và tổ chức thực hiện sẽ có rút kinh nghiệm điều chỉnh bổ sung./.

Nơi nhận:

- Các tổ chuyên môn;
- PHT2;
- Lưu: VT, HSYT.

HIỆU TRƯỞNG



Nguyễn Thị Minh Hải