

Số: 49/KH-TH&THCSPT

Thanh Yên, ngày 01 tháng 09 năm 2025

KẾ HOẠCH
TRIỂN KHAI, ĐẢM BẢO VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM
NĂM HỌC 2025 – 2026

Căn cứ Thông tư số 13/2016/TTLT-BYT-BGDĐT ngày 12 tháng 5 năm 2016 của Bộ Giáo dục và đào tạo - Bộ y tế về quy định Đánh giá công tác Y tế.

Căn cứ Quyết định 1246/QĐ-BYT ngày 31 tháng 3 năm 2017 của Bộ trưởng Bộ Y tế về việc ban hành “Hướng dẫn thực hiện chế độ kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống”.

Căn cứ vào chỉ thị số: 4316/CT-BGDĐT ngày 12/10/2018 của Bộ trưởng Bộ GDĐT không để xảy ra ngộ độc thực phẩm trong trường học;

Căn cứ Nghị định số 155/2018/NĐ-CP ngày 12/11/2018 của Bộ Y tế sửa đổi, bổ sung một số quy định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Y tế (Lĩnh vực an toàn thực phẩm); Thông tư liên tịch số 08/2008/TTLT-BYT-BGDĐT ngày 08/7/2008 của Bộ Y tế và Bộ GDĐT hướng dẫn công tác bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm trong các cơ sở giáo dục;

Thực hiện Chỉ thị số 17/CT-TTg ngày 13/4/2020 của Thủ tướng Chính phủ về tiếp tục tăng cường trách nhiệm quản lý Nhà nước về an toàn thực phẩm trong tình hình mới;

Căn cứ Quyết định số 1812/QĐ-UBND ngày 13/8/2025 của UBND tỉnh về việc ban hành Kế hoạch thời gian năm học 2025-2026 đối với Giáo dục mầm non, Giáo dục phổ thông và Giáo dục thường xuyên trên địa bàn tỉnh Điện Biên,

Căn cứ Quyết định số: 378/QĐ-TTg, ngày 14 tháng 7 năm 2025 của Trung tâm y tế Thanh An về việc giao chỉ tiêu Kế hoạch phát triển sự nghiệp y tế năm 2025; Kế hoạch số 1038/KH-TTg ngày 31/7/2025 của Trung tâm y tế Thanh An về đảm bảo an toàn thực phẩm năm 2025

Căn cứ Quyết định số: 83/QĐ-UBND, ngày 28 tháng 7 năm 2025 của UBND xã Thanh Yên về việc thành lập Ban chỉ đạo liên ngành an toàn thực phẩm xã Thanh Yên

Căn cứ Kế hoạch số 39/KH-UBND ngày 25 tháng 8 năm 2025 của UBND xã Thanh Yên về việc đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trên địa bàn xã Thanh Yên năm 2025

Căn cứ vào thực hiện nhiệm vụ năm học 2025 - 2026 của trường TH&THCS Pa Thơm. Để đảm bảo tốt công tác chăm sóc nuôi dưỡng trong nhà trường mà nhiệm vụ quan trọng nhất đó là luôn đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm trong

công tác nuôi dưỡng trường TH&THCS Pa Thơm xây dựng triển khai kế hoạch vệ sinh an toàn thực phẩm trong năm học 2025 - 2026 cụ thể như sau:

I. MỤC TIÊU

1. Mục tiêu chung

- Hạn chế tối đa các ca, vụ ngộ độc thực phẩm xảy ra tại trường, không để ca tử vong do ngộ độc thực phẩm. Cán bộ, giáo viên, nhân viên và học sinh phải thực hiện nghiêm túc các quy định về VSATTP, tham gia các buổi truyền thông về VSATTP.

- Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm, vệ sinh phòng chống dịch bệnh tại trường và bếp ăn tập thể trong tình hình dịch bệnh truyền nhiễm ở người như: Cúm A,B, Sởi, bạch hầu, Đậu mùa khi, Covid-19... có nhiều diễn biến phức tạp.

- Kiểm tra, giám sát, quản lý từ khâu xuất nhập thực phẩm để đảm bảo nguồn thực phẩm sạch tránh xảy ra ngộ độc tại bếp ăn tập thể của nhà trường.

- Tăng cường nâng cao năng lực quản lý Nhà nước về vệ sinh an toàn thực phẩm, xây dựng hệ thống tổ chức quản lý vệ sinh an toàn thực phẩm góp phần cải thiện chất lượng cuộc sống, bảo vệ sức khỏe học sinh, đáp ứng yêu cầu phát triển kinh tế - xã hội trong tình hình mới.

2. Mục tiêu cụ thể

- Ban giám hiệu nhà trường tăng cường công tác kiểm tra thường xuyên, kiểm tra đột xuất công tác đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm tại bếp ăn tập thể.

- Xây dựng kế hoạch cho học sinh ăn theo khung giờ và chia nhóm, đảm bảo khoảng cách giữa các bàn ăn theo quy tắc phòng chống dịch bệnh truyền nhiễm ở người: Cúm A,B, bạch hầu, Đậu mùa khi, Covid-19...

- Tăng cường công tác kiểm tra nguồn thực phẩm đảm bảo thực phẩm luôn được tươi, không hỏng mốc, không quá hạn sử dụng, có nguồn gốc rõ ràng, nơi cung cấp thực phẩm phải có đầy đủ giấy phép kinh doanh, chứng nhận VSATTP của cơ quan ban ngành cấp trên.

II. NHIỆM VỤ VÀ GIẢI PHÁP THỰC HIỆN

1. Công tác lãnh đạo, chỉ đạo của Ban giám hiệu

- Tiếp tục quán triệt triển khai thực hiện Chỉ thị số 13/CT-TTg ngày 09/5/2017 của Thủ tướng Chính phủ về tăng cường trách nhiệm quản lý Nhà nước về an toàn thực phẩm. Tăng cường vai trò lãnh đạo, chỉ đạo và nêu cao vai trò trách nhiệm của người đứng đầu trong công tác đảm bảo an toàn thực phẩm đầu năm học 2025 - 2026.

- Hướng dẫn thực hiện các văn bản quy phạm pháp luật về quản lý VSATTP cho mọi đối tượng từ sản xuất đến chế biến, kinh doanh và người tiêu dùng thực phẩm; đặc biệt là Luật An toàn thực phẩm đã được Quốc hội khoá XII thông qua ngày 17/6/2010. Kiện toàn Ban chỉ đạo bếp ăn tập thể nhà trường.

- Đảm bảo công tác An toàn thực phẩm tại trường được duy trì, hoạt động hiệu quả trong tình hình dịch bệnh truyền nhiễm ở người có nhiều diễn biến phức tạp.

- Thực hiện công tác khám sức khỏe định kỳ cho cán bộ quản lý và người trực tiếp thực hiện chế biến thực phẩm.

- Tổ chức tập huấn kiến thức vệ sinh an toàn thực phẩm cho cán bộ quản lý, giáo viên, nhân viên và người trực tiếp nấu ăn do Trạm y tế xã, Chi cục VSATTP tổ chức.

2. Giám sát tình hình ô nhiễm, ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền nhiễm qua thực phẩm

- Thực hiện được các xét nghiệm nhanh, lấy và bảo quản mẫu thực phẩm phục vụ công tác xét nghiệm và điều tra nguyên nhân ngộ độc thực phẩm.

3. Công tác truyền thông giáo dục về VSATTP của nhà trường

- Tăng cường tuyên truyền giáo dục kiến thức về VSATTP trong tình hình dịch bệnh truyền nhiễm ở người như: Sởi, Covid-19, bạch hầu, cúm A,B, đậu mùa khi... vẫn còn diễn biến phức tạp, thực hiện nghiêm túc các văn bản chỉ đạo của nhà nước, UBND tỉnh, xã và các văn bản quy phạm pháp luật; trọng tâm là tuyên truyền luật An toàn thực phẩm cho giáo viên, học sinh đặc biệt là người trực tiếp chế biến thức ăn cho học sinh của nhà trường.

- Hướng dẫn tuyên truyền cho giáo viên, học sinh đặc biệt là người trực tiếp chế biến thức ăn của trường thực hiện các quy định về phòng chống dịch bệnh và các biện pháp đảm bảo an toàn VSTP cho học sinh.

- Giáo viên thường xuyên nhắc nhở cho học sinh rửa tay sạch đúng cách trước khi ăn và sau khi đi vệ sinh.

- Đảm bảo ăn chín uống sôi. Thức ăn phải được che kín đậy tránh để côn trùng ruồi nhặng đậu vào.

- Lau chùi, cọ rửa sạch lớp học, mặt sàn, đồ dùng, đồ chơi bằng xà phòng, dung dịch khử khuẩn, phòng ăn, bát ăn phải được vệ sinh sạch sẽ hàng ngày,

- Tất cả các thực phẩm được mua dưới hình thức ký kết đảm bảo VSATTP

- Nhân viên y tế thực hiện nghiêm túc QĐ 1246 QĐ- BYT ngày 31 tháng 3 năm 2017 về việc ban hành “hướng dẫn thực hiện chế độ kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống.

- Tăng cường thường xuyên kiểm tra, giám sát thực hiện vệ sinh nơi chế biến, trong và ngoài lớp học.

- Truyền thông thực hiện tốt 10 nguyên tắc vàng trong chế biến thực phẩm:

1/ Chọn thực phẩm tươi sạch.

2/ Thực hiện "ăn chín, uống sôi"; ngâm kỹ, rửa sạch rau quả khi ăn sống.

3/ Thức ăn sống, chín phải để riêng; không dùng lẫn dụng cụ chế biến.

4/ Giữ dụng cụ, nơi chế biến luôn khô sạch.

ÊN
SNC
HOC
HOC
HO
★

5/ Rửa tay trước khi chế biến và trước khi ăn.

6/ Chế biến thức ăn bằng nước sạch.

7/ Che đậy, bảo quản cẩn thận thức ăn đã nấu chín.

8/ Ăn ngay thức ăn khi vừa nấu xong.

9/ Đun kỹ thức ăn trước khi dùng lại.

10/ Không ăn thức ăn ôi thiu.

- Tăng cường công tác tuyên truyền đến các bậc phụ huynh về kiến thức vệ sinh an toàn thực phẩm, kiên quyết không sử dụng thực phẩm không an toàn, giáo dục học sinh hạn chế ăn quà vặt công trường, hè phố, thức ăn phải rõ nguồn gốc, không được ăn các loại thực phẩm lạ.

- Thực hiện truyền thông lồng ghép vào các tiết học, các buổi học tập trải nghiệm của học sinh, truyền thông ít nhất một tuần 1 lần, thời gian 1 buổi truyền thông khoảng 7-15 phút.

- Tự theo dõi sức khỏe của bản thân, khi có dấu hiệu bất thường về sức khỏe cần báo ngay cho thầy cô, bố mẹ để được khám và điều trị kịp thời.

4. Hoạt động phối hợp thanh tra của Ban giám hiệu trong công tác đảm bảo VSATTP

- Tổ chức kiểm tra, giám sát bếp ăn tập thể của trường về thực hiện các quy định phòng chống dịch bệnh truyền nhiễm ở người như Cúm A,B, bạch hầu, Covid-19. Xử lý nghiêm nếu thực hiện không đúng; không thực hiện các biện pháp phòng chống dịch theo hướng dẫn, chỉ đạo của Nhà nước.

III. THỜI GIAN NỘI DUNG THỰC HIỆN

- Thực hiện từ 05/9/2025-31/5/2026

- Xây dựng thực đơn ăn hàng ngày cho học đảm bảo đủ chất dinh dưỡng, đúng chế độ.

- Thực hiện nghiêm túc quy trình nấu ăn theo nguyên tắc bếp một chiều.

- Tổ chức tuyên truyền, nâng cao nhận thức về công tác VSATTP đến cán bộ, giáo viên, nhân viên trong trường về “Pháp lệnh vệ sinh an toàn thực phẩm” “Luật an toàn thực phẩm” và các văn bản hướng dẫn của Sở y tế, UBND xã và trạm y tế.

Giáo dục cho học sinh có thói quen vệ sinh cá nhân trong ăn uống, rửa tay bằng xà phòng dưới vòi nước chảy qua các hoạt động giáo dục hàng ngày ở trường.

Nhân viên nấu ăn phải được khám sức khỏe định kỳ, được tập huấn về kiến thức vệ sinh ATTP và thực hiện nghiêm túc các quy định về VSATTP trong quy trình chế biến thức ăn. Có tủ lạnh lưu mẫu thức ăn. Đảm bảo chế độ lưu mẫu thức ăn hàng ngày 24/24h đảm bảo theo quy định, nhiệt độ lưu từ 2-8°C. Có kho chứa thực phẩm hàng ngày tránh xâm nhập của côn trùng.

Đầy đủ trang, thiết bị các dụng cụ nấu ăn, chế biến và sử dụng, bảo quản, chứa đựng phải đảm bảo tiêu chuẩn quy định, làm bằng vật liệu an toàn, rửa sạch phơi khô.

Sử dụng thực phẩm rõ nguồn gốc và có hợp đồng nguồn cung cấp thực phẩm đảm bảo VSATTP

Nhân viên y tế thường xuyên triển khai phòng, chống các dịch bệnh trong trường học.

Đảm bảo công tác vệ sinh môi trường, bếp ăn, công trình công thoát nước. Cán bộ, nhân viên y tế, người nấu ăn được tập huấn kiến thức về VSATTP.

Có kế hoạch kiểm tra công tác chăm sóc nuôi dưỡng thường xuyên định kỳ. Triển khai tháng hành động đảm bảo vì chất lượng VSATTP.

IV. BIỆN PHÁP PHÒNG, CHỐNG

Tổ chức các buổi tuyên truyền VSATTP cho cán bộ, giáo viên, phụ huynh học sinh qua các buổi họp, các ngày lễ, các buổi sinh hoạt chuyên môn về thực hiện quy định VSATTP, giữ vệ sinh môi trường, phòng chống các dịch bệnh xảy ra ở động vật, gia cầm có nguy cơ lây sang người.

Kiểm tra công tác chăm sóc học sinh của các lớp về chế độ ăn, ngủ của trẻ.

Kiểm tra thường xuyên VSATTP: Bếp ăn, chất lượng thực phẩm, dụng cụ chế biến, lưu mẫu thức ăn hàng ngày và các hoạt động chăm sóc, nuôi dưỡng học sinh.

Hợp đồng với các cửa hàng, các cơ sở sản xuất có uy tín để cung ứng nguồn thực phẩm đảm bảo chất lượng VSATTP.

Kiểm tra vệ sinh cảnh quan môi trường, tạo cảnh quan môi trường luôn sáng, xanh, sạch, đẹp luôn đảm bảo vệ sinh. Có dụng cụ thu gom rác thải hợp vệ sinh mỗi lớp có một thùng đựng rác có nắp đậy theo quy định hết giờ phải xử lý rác.

Kiểm tra nhân viên nuôi dưỡng việc thực hiện các quy định: Khám sức khỏe định kỳ, trang phục nhà bếp, quy trình chế biến, hồ sơ sổ sách lưu mẫu thực phẩm và thực hiện 10 nguyên tắc vàng trong chế biến về VSATTP.

Kiểm tra công tác giáo dục vệ sinh cá nhân, vệ sinh môi trường, phòng ăn, phòng ở nội trú cho học sinh.

Kiểm tra việc lưu mẫu thực phẩm ăn hàng ngày về số lượng các món ăn trong ngày.

Kiểm tra việc sử dụng nguồn nước và các công trình thoát nước để xử lý kịp thời

Kiểm tra chất lượng thực phẩm trước khi giao nhận thực phẩm để phòng tránh ngộ độc thức ăn.

Các dụng cụ chế biến đồ dùng ăn uống của học sinh phải được vệ sinh vô trùng bằng nước sôi trước khi cho trẻ ăn.

Giáo dục học sinh tích cực tham gia giữ vệ sinh cá nhân, môi trường

Phối hợp với trạm y tế xã, phụ huynh học sinh các ban ngành đoàn thể trong công tác đảm bảo VSATTP trong nhà trường.

IV. CÔNG TÁC PHỐI HỢP VỚI TYT

1. Ban giám hiệu nhà trường.

- Thường xuyên kiểm tra công tác vệ sinh bếp ăn tập thể của nhà trường, đôn đốc người quản bếp thực hiện nghiêm túc các quy trình đảm bảo VSATTP khi bảo quản thức ăn, thực hiện chế biến thực phẩm, chọn thực phẩm, xử lý các thức ăn thừa đúng nơi quy định.

- Thực hiện nghiêm túc các quy định của nhà nước và hướng dẫn chỉ đạo của cấp trên về phòng chống dịch bệnh truyền nhiễm ở người tại bếp ăn tập thể trường học. Nếu tổ chức nấu ăn cho học sinh tại trường thì phải đảm bảo an toàn phòng chống dịch bệnh cho người lao động, giáo viên và học sinh, tổ chức cho ăn theo ca, thực hiện giãn cách an toàn và có đầy đủ trang thiết bị phòng chống dịch bệnh tại bếp ăn tập thể.

- Cử các cán bộ, người lao động liên quan đến hoạt động an toàn thực phẩm của trường học đi tập huấn cập nhật kiến thức về VSATTP hàng năm do Chi cục an toàn vệ sinh thực phẩm tỉnh thực hiện.

- Phối hợp với đoàn kiểm tra khi có đợt kiểm tra, thăm định tại bếp ăn tập thể của nhà trường.

2. Trạm Y tế xã

- Phối hợp với nhà trường tổ chức cấp cứu, xử trí ban đầu khi có trường hợp ngộ độc do thực phẩm xảy ra tại trường.

Trên đây là kế hoạch triển khai công tác vệ sinh an toàn thực phẩm năm học 2025 - 2026 của trường TH&THCS xã Pa Thom./.

Nơi nhận:

- Trạm Y tế xã
- Lưu VT, Y tế trường



Hà Văn Thanh