

UBND XÃ MUỜNG TÙNG
TRƯỜNG PTDTBT TH HUỒI LỀNG

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

Số: 73/KH-THHL

Mường Tùng, ngày 31 tháng 8 năm 2025

KẾ HOẠCH
Công tác đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm
Năm học 2025 - 2026

Căn cứ Luật an toàn thực phẩm số 55/2010/QH12 ngày 17 tháng 6 năm 2010;

Căn cứ Nghị định số 15/2018/NĐ - CP ngày 02 tháng 02 năm 2018 của chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật an toàn thực phẩm;

Căn cứ Nghị định 155/2018/NĐ - CP ngày 04 tháng 9 năm 2018, của Chính phủ về quy định xử phạt vi phạm hành chính về an toàn thực phẩm;

Căn cứ Thông tư 17/2023/TT - BYT ngày 25 tháng 9 năm 2023, thông tư 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 thông tư 28/2020/TT - BGDĐT ngày 04 tháng 09 năm 2020 của Bộ Giáo dục và đào tạo về việc ban hành Điều lệ trường tiểu học;

Căn cứ Nghị định 66/2025/NĐ-CP ngày 12/03/2025 của Chính phủ quy định chính sách cho trẻ nhà trẻ, học sinh, học viên ở vùng đồng bào dân tộc thiểu số và miền núi, vùng bãi ngang, ven biển và hải đảo và cơ sở giáo dục có trẻ em nhà trẻ, học sinh hưởng chính sách;

Căn cứ Thông tư 03/2023/TT – BGD&ĐT ngày 06/02/2023 của Bộ GD -ĐT ban hành Quy chế tổ chức và hoạt động của trường PTDTBT;

Căn cứ công văn số 988/BGDĐT - GDTC ngày 13/3/2023 của Bộ Giáo dục và Đào tạo về việc tăng cường biện pháp bảo đảm an toàn thực phẩm trong các cơ sở giáo dục;

Quyết định số 2195/QĐ-BGDĐT ngày 10/8/2022 của Bộ GDĐT về việc phê duyệt Hướng dẫn công tác tổ chức bữa ăn học đường kết hợp tăng cường hoạt động thể lực cho trẻ em, học sinh trong các cơ sở giáo dục mầm non, tiểu học ;

Thực hiện công văn số 2220/SGDĐT-KHTC ngày 09/9/2023 của Sở Giáo dục và Đào tạo về việc đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, nguồn nước trong các cơ sở giáo dục trên địa bàn tỉnh.

Căn cứ Quyết định số 43/2025/QĐ – UBND ngày 13/08/2025 của UBND tỉnh Điện Biên quy định địa bàn, khoảng cách làm căn cứ xác định học sinh, học viên không thể đi đến trường và trở về nhà trong ngày; danh mục trang cấp đồ dùng cá nhân, học phẩm cho học sinh trường phổ thông dân tộc nội trú trên địa bàn tỉnh Điện Biên;

Quyết định số 2269/BGDĐT-GDTH ngày 11/08/2025 của Bộ Giáo dục và Đào tạo về ban hành khung kế hoạch thời gian năm học 2025 – 2026 đối với giáo dục mầm non, giáo dục phổ thông và giáo dục thường xuyên;

Căn cứ Quyết định số 2255/QĐ-UBND ngày 12/12/2024 của UBND tỉnh về việc giao chỉ tiêu kế hoạch phát triển kinh tế-xã hội, đảm bảo quốc phòng- an ninh năm 2025, tỉnh Điện Biên;

Căn cứ Quyết định số 1812/QĐ-UBND ngày 13/8/2025 của Ủy ban nhân dân tỉnh Điện Biên 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 Kế hoạch số 294/QĐ-UBND ngày 20/08/2025 của Ủy ban nhân dân xã Mường Tùng ban hành Kế hoạch thời gian năm học 2025 – 2026 đối với Giáo dục mầm non, Giáo dục phổ thông trên địa bàn xã;

Bộ phận y tế học đường trường PTDTBT Tiểu học Huổi Lèng xây dựng kế hoạch đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm năm học 2025 – 2026 như sau:

I. ĐẶC ĐIỂM TÌNH HÌNH:

- Trường có 05 điểm trường.
- Tổng số học sinh: 447 em.
- Tổng số bếp ăn: 01 bếp.
- Số nhân viên cấp dưỡng: 04 người.

Thuận lợi:

- Các cấp lãnh đạo quan tâm và chỉ đạo sát sao công tác vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Cơ sở vật chất, trang thiết bị chăm sóc, nuôi dưỡng học sinh tương đối đầy đủ.
- Bếp ăn, nhà ăn xây dựng đúng quy cách.

II. MỤC ĐÍCH, YÊU CẦU:

- Nâng cao nhận thức, ý thức trách nhiệm của cán bộ quản lý, các đoàn thể, tổ chức, người trực tiếp tham gia chế biến thực phẩm, người cung cấp thực phẩm, giáo viên, nhân viên và phụ huynh, học sinh trong trường về ATTP, quyền lợi nghĩa vụ trong sản xuất, chế biến, kinh doanh và sử dụng thực phẩm; tạo thói quen không tiêu dùng thực phẩm không rõ nguồn gốc, thói quen sử dụng bao bì thực phẩm an toàn; không sử dụng hóa chất độc hại, chất cấm trong nuôi trồng thực phẩm...

- Tăng cường vai trò trách nhiệm của các cấp quản lý giáo dục các tổ chức đoàn thể, Ban đại diện cha mẹ học sinh trong việc phối hợp kiểm tra, giám sát thực hiện đúng các quy định về ATTP trong trường học.

- Đảm bảo thực hiện đúng các quy định về ATTP trong trường học. Không chế ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm, phần đầu không xảy ra vụ ngộ độc thực phẩm, dịch bệnh truyền qua thực phẩm trong trường.

III. MỤC TIÊU

- 100 % cán bộ giáo viên có kiến thức đúng về ATTP.
- 100 % người trực tiếp liên quan đến thực phẩm, nhân viên cấp dưỡng có kiến thức, thực hành đúng về ATTP được cấp giấy xác nhận kiến thức về ATTP; khám sức khỏe định kỳ, xét nghiệm theo quy định.
- Nhà trường có bếp ăn tập thể ký hợp đồng với các cơ sở cung ứng thực phẩm an toàn và cung cấp đủ nước uống đảm bảo chất lượng cho học sinh và giáo viên.
- Phấn đấu không có vụ ngộ độc thực phẩm nghiêm trọng xảy ra trong trường học.

IV. NỘI DUNG VÀ GIẢI PHÁP

1. Công tác tuyên truyền:

- Đẩy mạnh công tác tuyên truyền về “Luật an toàn thực phẩm” và các văn bản hướng dẫn thực hiện công tác ATTP trong trường học: Thông tư số 23/2018/TT-BYT ngày 14/9/2018 của Bộ Y Tế; Thông tư số 38/2018/TT-BNNPTNT ngày 25/12/2018 của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn; Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 28/01/2018 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật an toàn thực phẩm. Các văn bản chỉ đạo của các cấp về công tác ATTP về việc tiếp tục đẩy mạnh công tác bảo đảm an toàn thực phẩm và phòng chống ngộ độc thực phẩm trong tình hình mới cho CB, GV, NV, học sinh và phụ huynh có con theo học tại trường.

- Tuyên truyền nâng cao nhận thức về ATTP cho học sinh, nhà cung cấp thực phẩm, nhân viên nuôi dưỡng, cán bộ giáo viên, nhân viên trong nhà trường. Tập trung vào các nội dung như vệ sinh cá nhân, vệ sinh ăn uống, sử dụng phụ gia thực phẩm an toàn, kiểm soát thực phẩm an toàn, nhận biết sử dụng thực phẩm, thức ăn đảm bảo an toàn, điều kiện, thời gian bảo quản thực phẩm trách nhiệm trong việc sản xuất, kinh doanh thực phẩm an toàn ... giúp mọi người nhận thức và thực hành đúng, Hướng dẫn vệ sinh bàn tay phòng chống bệnh lây truyền qua đường tiêu hóa. Lồng ghép với truyền thông hướng dẫn học sinh rửa tay và giữ gìn bàn tay sạch phòng chống bệnh truyền nhiễm đặc biệt các bệnh lây truyền qua đường tiêu hóa: tả, lỵ, tay chân miệng, viêm gan...

- Tuyên truyền nâng cao nhận thức trách nhiệm của các bậc phụ huynh trong việc tổ chức bữa ăn đảm bảo dinh dưỡng, đảm bảo VSATTP cho học sinh tại gia đình và phối hợp với nhà trường tổ chức bữa ăn bán trú cho học sinh đảm bảo VSATTP.

- Hình thức tuyên truyền phong phú: Cập nhật tài liệu, sách báo tranh ảnh... phục vụ cho công tác tập huấn, tuyên truyền chăm sóc nuôi dưỡng giáo dục học sinh.

- Tổ chức các hoạt động tuyên truyền liên tục qua các phương tiện thông tin đại chúng, áp phích, khẩu hiệu, tờ rơi, trang web, fanpage, zalo của trường, lớp.
- Nội dung tuyên truyền về ATTP được lồng ghép vào các hoạt động chăm sóc giáo dục học sinh hằng ngày, trong mọi hoạt động phù hợp với lứa tuổi.
- Hướng ứng có hiệu quả các hoạt động truyền thông trong tháng hành động vì chất lượng ATTP, các đợt cao điểm Tết Nguyên đán 2026, Tết trung thu năm 2025.

2. Đảm bảo điều kiện chế biến và tổ chức bữa ăn tập thể cho học sinh tại trường.

a. Công tác tổ chức chỉ đạo:

- Hiệu trưởng và người trực tiếp chế biến thực phẩm phục vụ ăn uống phải tuân thủ các quy định về ATTP trong quá trình thực hiện nhiệm vụ, được cấp giấy xác nhận kiến thức và khám sức khỏe, xét nghiệm theo quy định.
- Hiệu phó phụ trách nuôi dưỡng lên lịch phân công người giao nhận thực phẩm, kiểm soát hóa đơn, giấy tờ kiểm dịch..., kiểm tra chất lượng, định lượng thực phẩm tươi sống, giám sát khâu chế biến, chia, cấp phát thức ăn, lưu mẫu thức ăn theo quy định.
- Duy trì kiểm tra chất lượng nguồn gốc thực phẩm của cơ sở cung ứng thực phẩm, kiên quyết không để các đơn vị cung cấp thực phẩm không đảm bảo các quy định về ATTP cung cấp cho nhà trường.
- Thực hiện đúng các nguyên tắc quản lý nuôi dưỡng. Đảm bảo bữa ăn khẩu phần ăn học sinh. Thực hiện nghiêm việc công khai thực đơn, thực phẩm, đơn giá hàng ngày; thực hiện chế độ ăn theo lứa tuổi. Cải tiến món ăn và phối hợp món ăn trong ngày hợp lý.
- Thực hiện công tác tự kiểm tra đánh giá công tác vệ sinh an toàn thực phẩm trong nhà trường.
- Lập, lưu trữ hồ sơ sổ sách theo quy định, cập nhật ghi chép đầy đủ hàng ngày (sổ kiểm thực 3 bước, sổ lưu mẫu thức ăn...)
- Nhân viên y tế xây dựng và triển khai kế hoạch an toàn thực phẩm năm học 2025 - 2026.

b. Công tác đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm:

**** Về cơ sở vật chất, trang thiết bị, dụng cụ chế biến thực phẩm phải tuân thủ các quy định sau:***

- Nhà bếp đảm bảo các điều kiện vệ sinh môi trường, cách biệt với nhà vệ sinh và các nguồn ô nhiễm khác, bố trí bảo đảm không ô nhiễm chéo giữa thực phẩm chưa qua chế biến và thực phẩm đã qua chế biến.
- Có đủ nước sạch hợp vệ sinh để sử dụng.

- Sử dụng thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm phải rõ nguồn gốc và đảm bảo an toàn.

- Đảm bảo an toàn thực phẩm trong chế biến, phân phối thức ăn, phương tiện vận chuyển, bảo quản thực phẩm phải đảm bảo vệ sinh và không gây ô nhiễm cho thực phẩm, chống lây nhiễm chéo trong quá trình vận chuyển.

- Dụng cụ nấu nướng phải đảm bảo an toàn, vệ sinh.

- Cung cấp suất ăn riêng, dụng cụ ăn uống đảm bảo cho từng người riêng biệt.

- Thực hiện lưu mẫu thức ăn theo quy định.

- Có thùng đựng rác thải sinh hoạt có nắp đậy, có lót túi.

- Cống rãnh nhà bếp phải thông thoát, không ứ đọng và cống phải có nắp đậy.

- Có nội quy khu chế biến, hướng dẫn an toàn thực phẩm.

*** Đối với người trực tiếp tham gia chế biến thực phẩm:**

- Không bị mắc các bệnh tả, lỵ, thương hàn, viêm gan A, E, viêm da nhiễm trùng, lao phổi, tiêu chảy cấp.

- Tự theo dõi sức khỏe hàng ngày trước khi làm việc.

- Thực hành vệ sinh cá nhân sạch sẽ, cắt ngắn, giữ sạch móng tay, rửa tay trước khi chế biến thức ăn.

- Người chế biến thức ăn phải đeo khẩu trang, mang đầy đủ, đúng quy định trang phục bảo đảm an toàn trong quá trình chế biến, chia thức ăn. Khi chia suất ăn, nhân viên phải dùng dụng cụ để chia thức ăn, không được dùng tay để chia, bốc thức ăn.

- Đảm bảo khoảng cách tiếp xúc giữa các nhân viên chế biến, nhân viên phục vụ.

- Dừng ngay việc tham gia chế biến, phân phối thực phẩm trong trường hợp có liên quan đến các ca mắc các bệnh truyền nhiễm hoặc có biểu hiện ho, sốt, khó thở, tiêu chảy... và phải báo ngay cho người phụ trách.

*** Đối với khu vực ăn uống:** Phải có nơi rửa tay, có đủ nước sạch và xà phòng để rửa tay sạch và có thể trang bị thêm dung dịch khử khuẩn bàn tay, đảm bảo sạch sẽ, thoáng mát, đủ bàn ghế và bố trí khoảng cách giữa những người ăn uống, có đủ dụng cụ ăn uống đảm bảo riêng biệt cho từng người và được vệ sinh sạch sẽ, khử khuẩn trước khi sử dụng. Có thùng đựng rác có nắp đậy và có lót túi.

*** Đối với người ăn uống:** Rửa tay sạch bằng xà phòng, dung dịch khử khuẩn bàn tay trước và sau khi ăn. Không nói to, cười đùa trong khi ăn, hạn chế di chuyển trong phòng ăn. Giữ khoảng cách an toàn với người cùng bàn ăn. Bỏ rác đúng nơi quy định.

- Khi xảy ra ngộ độc thực phẩm: phải báo ngay với cơ quan y tế gần nhất, chính quyền địa phương để có biện pháp xử lý kịp thời.

- Thực hiện nghiêm túc việc ký kết hợp đồng có thỏa thuận chặt chẽ mua thực phẩm ở những cơ sở được phép sản xuất kinh doanh thực phẩm có Giấy chứng nhận “cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm”.

- Chủ cơ sở và người trực tiếp chế biến thực phẩm, phục vụ ăn uống phải tuân thủ đúng các quy định về ATTP trong quá trình thực hiện nhiệm vụ; được cấp giấy xác nhận kiến thức và khám sức khỏe, xét nghiệm theo quy định.

- Thực hiện đúng các nguyên tắc quản lý nuôi dưỡng. Đảm bảo chất lượng bữa ăn khẩu phần ăn của học sinh.

- Thực hiện nghiêm việc công khai thực đơn, thực phẩm đơn giá hàng ngày; thực hiện chế độ ăn theo lứa tuổi. Cải tiến món ăn và phối hợp món ăn trong ngày hợp lý.

- Ban giám hiệu thường xuyên kiểm tra, giám sát an toàn vệ sinh thực phẩm từ khâu giao nhận thực phẩm, chế biến, chia ăn, tổ chức ăn cho học sinh tại nhà ăn.

- Giám sát nhân viên y tế trong việc triển khai kế hoạch VSATTP tại trường

- Kiểm tra công tác vệ sinh môi trường, vệ sinh lớp học.

- Nghiêm túc thực hiện vệ sinh môi trường, vệ sinh cá nhân, vệ sinh an toàn thực phẩm trong khi thực hiện công tác chăm sóc nuôi dưỡng học sinh.

3. Đảm bảo nước sạch, vệ sinh môi trường.

- Nhà trường thực hiện cung cấp đủ nước sạch trong sinh hoạt và ăn uống cho giáo viên và học sinh.

- Thực hiện ký kết hợp đồng có thỏa thuận chặt chẽ và chỉ sử dụng các sản phẩm nước tinh khiết đóng chai, đóng bình đã được công bố hợp quy của các cơ sở sản xuất được cấp giấy chứng nhận “Cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm”.

- Đảm bảo vệ sinh môi trường, cống rãnh thoát nước, nhà vệ sinh duy trì chế độ vệ sinh theo quy định và thu gom rác thải hàng ngày.

- Có máng rửa tay, cung cấp đủ nước sạch và xà phòng rửa tay cho học sinh.

4. Công tác chỉ đạo, kiểm tra, giám sát, kiểm soát ngộ độc thực phẩm và bệnh lây truyền qua thực phẩm:

- Kiện toàn ban sức khỏe, phòng chống dịch, an toàn thực phẩm trường;

- Xây dựng kế hoạch triển khai công tác VSATTP năm học 2024-2025.

- Phối hợp với các, tổ nhóm trong trường tăng cường kiểm tra giám sát công tác VSATTP, công tác nước sạch, vệ sinh môi trường.

- Phối hợp tổ chức đào tạo tập huấn bồi dưỡng kiến thức về VSATTP cho CB, GV, NV tại trường
- Thực hiện giám sát, phát hiện sớm dịch bệnh, xử lý đúng quy trình.
- Chuẩn bị đủ sổ thuốc, hóa chất, phương tiện cho công tác vệ sinh an toàn thực phẩm
- Thực hiện chế độ thông tin báo cáo theo đúng quy định.

VI. PHÂN CÔNG THỰC HIỆN:

**** Hiệu phó phụ trách bán trú:***

- Giám sát chặt chẽ quy trình giao nhận, chế biến thực phẩm chia ăn tại bếp, tổ chức ăn cho học sinh.
- Chỉ đạo nhân viên nuôi dưỡng, giáo viên thực hiện đúng quy trình chế biến tổ chức ăn cho học sinh.

**** Y tế:***

- Phối hợp với trạm y tế xã Huổi Lèng xây dựng kế hoạch triển khai và thực hiện công tác an toàn thực phẩm tại trường.
- Giám sát chặt chẽ giáo viên, nhân viên thực hiện vệ sinh môi trường, lớp học, đồ dùng đồ chơi.
- Giám sát chặt chẽ việc rửa tay bằng xà phòng của giáo viên và học sinh.
- Giám sát chặt chẽ việc thực hiện ATTP trong công tác tổ chức ăn cho học sinh.
- Giám sát và thực hiện công tác kiểm thực 3 bước lưu mẫu thức ăn hàng ngày theo đúng quy định.

**** Giáo viên:***

- Đến lớp trước giờ đón học sinh 15 phút vệ sinh, thông thoáng lớp học.
- Kiểm tra sức khỏe trẻ trước khi nhận học sinh, chỉ nhận học sinh vào lớp khi học sinh có sức khỏe bình thường.
- Vệ sinh môi trường trong lớp học, vệ sinh đồ dùng, đồ chơi và thực hiện nghiêm túc rửa tay bằng xà phòng đúng quy định.
- Phát hiện và báo cáo kịp thời với ban chỉ đạo an toàn thực phẩm khi học sinh có dấu hiệu ngộ độc thực phẩm, các bệnh lây truyền qua đường thực phẩm.
- Lồng ghép nội dung giáo dục VSATTP vào các hoạt động chăm sóc giáo dục học sinh tại lớp.
- Đồ dùng của học sinh có ký hiệu riêng được giặt (rửa, hấp sấy, luộc) đúng quy định trước khi sử dụng.

*** Nhân viên nuôi dưỡng:**

- Được tập huấn về ATTP, khám sức khỏe và xét nghiệm của trung tâm y tế huyện Mường Chà hoặc các cấp tương đương theo quy định.
- Nghiêm túc thực hiện vệ sinh môi trường, vệ sinh cá nhân, an toàn thực phẩm trong khi thực hiện chăm sóc nuôi dưỡng, thực hiện đúng quy trình chế biến thực phẩm
- Nghiêm túc thực hiện rửa tay bằng xà phòng trước khi chế biến, trước khi chia ăn, sau khi đi vệ sinh... theo quy định
- Tuyệt đối không để người không có nhiệm vụ vào bếp ăn.
- Khi chế biến thực phẩm nhân viên nuôi dưỡng phải mặc đồng phục đeo khẩu trang.
- Xử lý rác thải kịp thời, đúng quy định.

*** Lao công, bảo vệ:**

- Nghiêm túc thực hiện vệ sinh môi trường, vệ sinh cá nhân.
- Xử lý rác thải kịp thời đúng quy định.
- Nhắc nhở học sinh, phụ huynh vứt rác đúng nơi quy định.

*** Kế toán:**

- Cân đối ngân sách cho công tác an toàn thực phẩm năm 2025-2026.

Trên đây là kế hoạch đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm của trường PTDTBT Tiểu học Huổi Lèng. Đề nghị cán bộ, giáo viên, nhân viên nhà trường thực hiện nghiêm túc./.

Nơi nhận :

- BGH, các bếp ăn
- Lưu YT

NGƯỜI LẬP



Lò Phương Thảo

HIỆU TRƯỞNG



Hoàng Thanh Nghị