

Số: 96/KH-THHL

Mường Tùng, ngày 08 tháng 9 năm 2025

KẾ HOẠCH

Giám sát công tác bán trú và đảm bảo ATVS thực phẩm Năm học 2025 - 2026

Căn cứ Công văn chỉ đạo của Ủy ban nhân dân xã Mường Tùng, Phòng Văn hoá – Xã hội, Sở GD&ĐT tỉnh Điện Biên về việc tăng cường công tác phòng chống dịch bệnh, công tác quản lý vệ sinh dinh dưỡng và ATTP trong trường PTDTBT năm học 2025 - 2026;

Căn cứ vào tình hình thực tế của nhà trường năm học 2025 - 2026;

Trường PTDTBT Tiểu học Huổi Lèng xây dựng kế hoạch Giám sát việc thực hiện công tác bán trú và đảm bảo ATVS thực phẩm năm học 2025 - 2026 cụ thể như sau:

I. MỤC ĐÍCH, YÊU CẦU

1. Mục đích:

- Nâng cao chất lượng ăn bán trú, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm trong nhà trường, không để xảy ra ngộ độc thức ăn.
- Đẩy mạnh công tác giáo dục dinh dưỡng, vệ sinh cá nhân, vệ sinh môi trường, vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Hoạt động giám sát công tác bán trú nhằm đánh giá quá trình thực hiện kế hoạch công tác bán trú của nhà trường trong suốt năm học, qua đó đánh giá kết quả đạt được và những thuận lợi, khó khăn, đề xuất, kiến nghị, các giải pháp nhằm tháo gỡ những khó khăn, hạn chế để việc thực hiện kế hoạch bán trú của nhà trường đạt được kết quả tốt nhất đúng với những nội dung đề ra.

2. Yêu cầu:

Công tác giám sát phải đảm bảo thực hiện nghiêm túc, thường xuyên, liên tục, chính xác, khách quan, công bằng, trung thực và kịp thời, đúng quy trình, phù hợp với quy định của pháp luật, đánh giá mặt tích cực, chỉ rõ những hạn chế, khuyết điểm và trách nhiệm của từng bộ phận, cá nhân có liên quan, kịp thời đề xuất xem xét xử lý sau giám sát (nếu có).

II. ĐỐI TƯỢNG

1. Đối tượng giám sát

- Ban kiểm tra, giám sát công tác Bán trú của Trường PTDTBT Tiểu học Huổi Lèng, xã Mường Tùng, tỉnh Điện Biên.

2. Đối tượng được giám sát

- CB, GV - NV tham gia trực tiếp vào công tác bán trú của nhà trường:
- Nhân viên cấp dưỡng, nhân viên y tế, nhân viên vệ sinh, giáo viên trực bán trú.
- Học sinh tham gia ăn, ở bán trú.
- Các đơn vị cung cấp thực phẩm cho nhà trường.

III. NỘI DUNG GIÁM SÁT

Ban chỉ đạo và tổ giám sát tăng cường kiểm tra công tác bán trú tại Trường PTDTBT Tiểu học Huổi Lèng thông qua các hình thức thực hiện kiểm tra thường xuyên và đột xuất, gồm các nội dung cụ thể như sau:

1. Giám sát công tác chỉ đạo, tổ chức bán trú.

- Thành lập Ban chỉ đạo bán trú, lập các tổ giám sát chất lượng ATTP, tổ phục vụ bán trú. Quy định trách nhiệm cho từng tổ, phân công nhiệm vụ cho các thành viên. Hàng ngày phân công lãnh đạo nhà trường trực bán trú.
- Xây dựng hệ thống tự kiểm tra, kiểm soát chặt chẽ thực phẩm, quy trình sơ chế, chế biến, tổ chức ăn tại nhà ăn bán trú.

2. Giám sát công tác chăm sóc bán trú.

- Giáo viên, nhân viên chăm sóc bán trú có đầy đủ giấy khám sức khỏe và xác nhận về kiến thức ATTP.
- GV, NV chăm sóc bán trú thực hiện đúng thời gian quy định.

3. Giám sát công tác lưu trữ.

- Lưu mẫu thức ăn hàng ngày đảm bảo.
- Lưu hồ sơ theo qui định.

4. Giám sát các điều kiện tổ chức bán trú và đảm bảo công tác ATVSTP.

- Thực hiện nghiêm túc các quy định về tổ chức thực hiện công tác bán trú, VSATTP theo hướng dẫn của cấp trên.
- Bếp ăn tập thể phải đảm bảo các điều kiện vệ sinh, sạch sẽ, thoáng mát, có biện pháp ngăn ngừa côn trùng và động vật gây hại, có đủ nước sạch, có dụng cụ thu gom, chứa đựng rác thải.
- Dụng cụ, đồ chứa đựng, nấu nướng thực phẩm như nồi niêu xoong chảo, bát đĩa ... phải bảo đảm an toàn vệ sinh.
- Người chế biến thực phẩm phải được đào tạo, tập huấn về an toàn thực phẩm và kiểm tra sức khỏe thường xuyên.
- Kiểm tra các nguyên liệu, thực phẩm nhập vào trước khi chế biến thành thức ăn để đảm bảo việc truy xuất nguồn gốc và giám sát an toàn thực phẩm.
- Kiểm tra điều kiện vệ sinh từ thời điểm bắt đầu sơ chế, chế biến cho đến khi thức ăn được chế biến xong.

- Giám sát việc thực hiện đảm bảo các quy trình ba bước kiểm thực nhằm đảm bảo an toàn thực phẩm:

+ Giao nhận thực phẩm: Thực phẩm phải được ký cam kết với nhà cung cấp, rõ nguồn gốc không sử dụng thực phẩm ôi thiu, thực phẩm đã qua chế biến sẵn.

+ Chế biến thức ăn: đúng quy trình bếp 1 chiều, không để dụng cụ chế biến thức ăn sống với dụng cụ chế biến thức ăn chín, nhân viên chế biến phải sử dụng găng tay, khẩu trang. Cửa có lưới chắn côn trùng.

+ Chia khẩu phần thức ăn: Chia đảm bảo đủ số lượng, sau khi chia phải có nắp đậy không để thức ăn đã được chế biến quá thời gian quy định để học sinh ăn.

+ Thực hiện lưu mẫu thức ăn đúng quy trình, đủ số lượng.

+ Thực hiện rèn nề nếp cho học sinh ăn uống lịch sự, văn minh, biết giữ trật tự và vệ sinh sạch sẽ khi ăn nghỉ tại trường.

- Kiểm tra cảm quan, mùi vị, chất lượng thức ăn trước khi ăn.

- Thực hiện đảm bảo các điều kiện vệ sinh ATVSTP, có hệ thống phòng cháy chữa cháy, thực hiện công tác PCCC theo quy định.

5. Giám sát về chế độ dinh dưỡng.

- Giám sát chất lượng bữa ăn đảm bảo dinh dưỡng cho học sinh, chăm sóc sức khỏe, vệ sinh phòng bệnh, phòng chống tai nạn thương tích đảm bảo an toàn cho học sinh, có kế hoạch hàng chống suy dinh dưỡng, béo phì.

- Thực hiện các nguyên tắc quản lý dinh dưỡng. Tuyệt đối không vi phạm khẩu phần ăn của học sinh dưới mọi hình thức, không sử dụng tiền ăn của học sinh vào bất cứ mục đích khác; thực hiện nghiêm túc việc công khai thực đơn giáo viên, học sinh,... Tổ chức ăn trưa cho CB, GV, NV: duy trì thực đơn riêng, không trùng thực đơn của học sinh, có đủ số quản lý bữa ăn và quyết toán hàng tháng.

6. Giám sát nhà cung cấp các hợp đồng thực phẩm.

- Rà soát tính pháp lý của các nhà cung cấp hợp đồng thực phẩm.

- Thường xuyên kiểm tra nguồn thực phẩm được bàn giao hàng ngày cho nhà trường có đúng với hợp đồng hay không?

- Đột xuất thăm nơi cung cấp thực phẩm cho nhà trường có đúng với cam kết về đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm hay không?

- Phối hợp chặt chẽ với nhà cung cấp thực phẩm để đảm bảo cung cấp đúng như trong hợp đồng.

7. Giám sát công tác báo cáo.

- Thực hiện chế độ báo cáo về ngộ độc thực phẩm với cơ quan chức năng tại địa phương và các cấp quản lý giáo dục ngay khi có sự cố về an toàn

thực phẩm, ngộ độc thực phẩm (*Điều 53 Luật an toàn thực phẩm và Quyết định 39/2006/QĐ-BYT ngày 13/12/2006 của Bộ Y tế về việc Ban hành “Quy chế điều tra ngộ độc thực phẩm”*) và phối hợp triển khai có hiệu quả các biện pháp xử lý và khắc phục hậu quả theo phương án xử lý tình huống ngộ độc đã xây dựng.

- Công khai tài chính và thực đơn với CMHS

- Cập nhật chứng từ tiền ăn hàng ngày, thanh quyết toán tiền ăn cuối tháng. Đảm bảo chất lượng, số lượng nguồn nước sinh hoạt và nước uống cho học sinh, tài chính công khai hàng ngày; Lập các loại sổ sách chăm sóc bán trú theo quy định, cập nhật sổ sách hàng ngày.

IV. PHƯƠNG THỨC GIÁM SÁT

1. Trực tiếp: Đại diện Tổ giám sát kiểm tra, giám sát trực tiếp tại bếp ăn nhà trường.

2. Gián tiếp:

- Các thành viên Ban giám sát thực hiện việc giám sát thông qua kênh thông tin từ ý kiến nhận xét, phản hồi của giáo viên, nhân viên, phụ huynh học sinh.

- Qua các kênh thông tin trong và ngoài nhà trường (Qua zalo các nhóm lớp).

3. Hình thức, thời gian

- Giám sát trực tiếp mỗi tháng ít nhất hai lần.

- Thường xuyên thực hiện phương thức giám sát gián tiếp qua các kênh thông tin.

- Mốc thời gian giám sát từ ngày 08/9/2025 đến ngày 30/5/2026.

V. THỜI GIAN THỰC HIỆN

Tháng	Nội dung giám sát	Bộ phận giám sát	Điều chỉnh/bổ sung
Tháng 9/2025	- Giám sát công tác nhập thực phẩm, giao nhận thực phẩm. - Giám sát công tác vệ sinh môi trường, vệ sinh ATTP, cá nhân nhân viên nấu ăn, vệ sinh đồ dùng, dụng cụ chế biến, nấu ăn. - Quy trình chế biến tại bếp ăn theo quy định.	- Ban giám sát: + Đại diện HCMHS. + Ban giám hiệu, BCHCD, ĐTN,	

	- Kỹ thuật sơ chế, chế biến, kiểm thực ba bước, lưu mẫu thức ăn - Hồ sơ hành chính, pháp lý của nhà trường	Giáo viên, nhân viên, TTND.	
Tháng 10/2025	- Giám sát công tác nhập thực phẩm, giao nhận thực phẩm. - Giám sát công tác vệ sinh môi trường, vệ sinh ATTP, cá nhân nhân viên nấu ăn, vệ sinh đồ dùng, dụng cụ chế biến, nấu ăn - Quy trình chế biến tại bếp ăn theo quy định. - Kỹ thuật sơ chế, chế biến, kiểm thực ba bước, lưu mẫu thức ăn - Hồ sơ hành chính, pháp lý của nhà trường	Ban giám sát: - Đại diện HCMHS. - Ban giám hiệu, BCHCD, ĐTN, Giáo viên, nhân viên, TTND.	
Tháng 11/2025	- Giám sát công tác nhập thực phẩm, giao nhận thực phẩm - Giám sát công tác vệ sinh môi trường, vệ sinh ATTP, cá nhân nhân viên nấu ăn, vệ sinh đồ dùng, dụng cụ chế biến, nấu ăn - Quy trình chế biến tại bếp ăn theo quy định - Kỹ thuật sơ chế, chế biến, kiểm thực ba bước, lưu mẫu thức ăn - Hồ sơ hành chính, pháp lý của nhà trường	Ban giám sát: - Đại diện HCMHS - Ban giám hiệu, BCHCD, ĐTN, Giáo viên, nhân viên, TTND.	

Tháng 12/2025	- Giám sát công tác nhập thực phẩm, giao nhận thực phẩm - Giám sát công tác vệ sinh môi trường, vệ sinh ATTP, cá nhân nhân viên nấu ăn, vệ sinh đồ dùng, dụng cụ chế biến, nấu ăn - Quy trình chế biến tại bếp ăn theo quy định - Kỹ thuật sơ chế, chế biến, kiểm thực ba bước, lưu mẫu thức ăn - Hồ sơ hành chính, pháp lý của nhà trường	Ban giám sát: - Đại diện HCMHS - Ban giám hiệu, BCHCD, ĐTN, Giáo viên, nhân viên, TTND.	
Tháng 01/2026	- Giám sát công tác nhập thực phẩm, giao nhận thực phẩm - Giám sát công tác vệ sinh môi trường, vệ sinh ATTP, cá nhân nhân viên nấu ăn, vệ sinh đồ dùng, dụng cụ chế biến, nấu ăn - Quy trình chế biến tại bếp ăn theo quy định - Kỹ thuật sơ chế, chế biến, kiểm thực ba bước, lưu mẫu thức ăn - Hồ sơ hành chính, pháp lý của nhà trường	Ban giám sát: - Đại diện HCMHS - Ban giám hiệu, BCHCD, ĐTN, Giáo viên, nhân viên, TTND.	
Tháng 02/2026	- Giám sát công tác nhập thực phẩm, giao nhận thực phẩm - Giám sát công tác vệ sinh môi trường, vệ sinh ATTP, cá nhân nhân viên nấu ăn, vệ sinh đồ dùng, dụng cụ chế biến, nấu ăn - Quy trình chế biến tại bếp ăn theo quy định - Kỹ thuật sơ chế, chế biến, kiểm thực ba bước, lưu mẫu thức ăn	Ban giám sát: - Đại diện HCMHS - Ban giám hiệu, BCHCD, ĐTN, Giáo viên, nhân viên, TTND.	

	- Hồ sơ hành chính, pháp lý của nhà trường		
Tháng 03/2026	- Giám sát công tác nhập thực phẩm, giao nhận thực phẩm - Giám sát công tác vệ sinh môi trường, vệ sinh ATTP, cá nhân nhân viên nấu ăn, vệ sinh đồ dùng, dụng cụ chế biến, nấu ăn - Quy trình chế biến tại bếp ăn theo quy định - Kỹ thuật sơ chế, chế biến, kiểm thực ba bước, lưu mẫu thức ăn - Hồ sơ hành chính, pháp lý của nhà trường	Ban giám sát: - Đại diện HCMHS - Ban giám hiệu, BCHCD, ĐTN, Giáo viên, nhân viên, TTND.	
Tháng 04/2026	- Giám sát công tác nhập thực phẩm, giao nhận thực phẩm - Giám sát công tác vệ sinh môi trường, vệ sinh ATTP, cá nhân nhân viên nấu ăn, vệ sinh đồ dùng, dụng cụ chế biến, nấu ăn - Quy trình chế biến tại bếp ăn theo quy định - Kỹ thuật sơ chế, chế biến, kiểm thực ba bước, lưu mẫu thức ăn - Hồ sơ hành chính, pháp lý của nhà trường	Ban giám sát: - Đại diện HCMHS - Ban giám hiệu, BCHCD, ĐTN, Giáo viên, nhân viên, TTND.	

Tháng 05/2026	- Giám sát công tác nhập thực phẩm, giao nhận thực phẩm - Giám sát công tác vệ sinh môi trường, vệ sinh ATTP, cá nhân nhân viên nấu ăn, vệ sinh đồ dùng, dụng cụ chế biến, nấu ăn - Quy trình chế biến tại bếp ăn theo quy định - Kỹ thuật sơ chế, chế biến, kiểm thực ba bước, lưu mẫu thức ăn - Hồ sơ hành chính, pháp lý của nhà trường	Ban giám sát: - Đại diện HCMHS - Ban giám hiệu, BCHCD, ĐTN, Giáo viên, nhân viên, TTND.	
------------------------------------	--	---	--

VI. TỔ CHỨC THỰC HIỆN

- Ban giám sát tổ chức họp định kỳ theo tháng để thực hiện việc kiểm tra giám sát theo kế hoạch.

- Các thành viên Ban giám sát thực hiện việc giám sát, trong quá trình giám sát phát hiện vấn đề phát sinh có dấu hiệu vi phạm pháp luật hoặc có tính chất phức tạp phải báo cáo Hiệu trưởng nhà trường để có hướng giải quyết kịp thời theo thẩm quyền và theo pháp luật.

- Các thành viên Ban giám sát lập biên bản việc kiểm tra, giám sát hàng tháng tại bếp ăn bán trú của nhà trường khi kiểm tra, giám sát.

Trên đây là Kế hoạch giám sát công tác bán trú và đảm bảo ATVS thực phẩm của Trường PTDTBT Tiểu học Huổi Lèng năm học 2025-2026. Hiệu trưởng nhà trường yêu cầu các tổ chức, cá nhân có liên quan thực hiện nghiêm túc các nội dung trong kế hoạch./.

Nơi nhận:

- Phòng VH - XH (để b/c);
- UBND xã Mường Tùng (để b/c);
- Ban chỉ đạo (để chỉ đạo);
- Tổ giám sát (để t/h)
- Tổ c/m, CBGV (để t/h);
- Lưu VT./.

TỔ TRƯỞNG TỔ GIÁM SÁT HIỆU TRƯỞNG



Hoàng Thanh Nghị

