

Số: 186/KH-MNNTN

Hà Đông, ngày 15 tháng 9 năm 2025

KẾ HOẠCH

Thực hiện công tác đảm bảo Vệ sinh an toàn thực phẩm năm học 2025 - 2026

Căn cứ Thông tư liên tịch số 13/2016/TTLT-BYT-BGDĐT ngày 12/5/2016 của Bộ Y tế - Bộ Giáo dục và Đào tạo (GDĐT) quy định về công tác Y tế trường học;

Căn cứ Công văn số 4858/BGDĐT-GDTC ngày 29/8/2024 của Bộ GDĐT về tăng cường công tác phòng, chống dịch bệnh trong trường học;

Căn cứ Hướng dẫn số 3465/SGDĐT-GDMN ngày 03/9/2025 của Sở Giáo dục và Đào tạo Hà Nội về việc hướng dẫn thực hiện nhiệm vụ Giáo dục Mầm non năm học 2025 - 2026;

Căn cứ Kế hoạch số 121/KH-UBND ngày 08/9/2025 của Ủy ban nhân dân phường Hà đông về việc triển khai thực hiện nhiệm vụ Giáo dục Mầm non năm học 2025 - 2026;

Căn cứ Kế hoạch số 75/KH-TYT ngày 28/08/2025 của Trạm y tế phường Hà đông về việc thực hiện công tác Y tế trường học 6 tháng cuối năm 2025.

Căn cứ Kế hoạch số 185/KH-TYT ngày 11/09/2025 của Trường mầm non Ngô Thị Nhậm đồng việc thực hiện công tác Y tế trường học 6 tháng cuối năm 2025.

Căn cứ nhiệm vụ năm học và tình hình thực tế của nhà trường. Trường mầm non Ngô Thị Nhậm xây dựng Kế hoạch đảm bảo Vệ sinh an toàn thực phẩm năm học 2025 - 2026 như sau:

I. Mục tiêu

1. Bám sát chủ đề năm học 2025-2026: **"Kỷ cương - Sáng tạo - Đột phá - Phát triển"**. Tăng cường các giải pháp nhằm nâng cao chất lượng chăm sóc nuôi dưỡng trong nhà trường. Làm tốt công tác đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm trong tổ chức bữa ăn bán trú cho trẻ, nâng cao nhận thức, ý thức trách nhiệm của



cán bộ quản lý, nhà giáo, nhân viên và phụ huynh, học sinh về quyền lợi và nghĩa vụ trong sản xuất, chế biến, kinh doanh và sử dụng thực phẩm;

2. Tăng cường vai trò trách nhiệm của cán bộ quản lý, các tổ chức đoàn thể, Ban đại diện cha mẹ học sinh trong việc phối hợp thực hiện đúng các quy định về an toàn thực phẩm trong nhà trường.

3. Nhà trường thực hiện tự cam kết về công tác đảm bảo VSATTP; bếp ăn an toàn trong nhà trường. Sử dụng thực phẩm tươi sống chế biến món ăn cho trẻ, không sử dụng thực phẩm chế biến sẵn.

4. Nhà trường thực hiện việc ký hợp đồng sử dụng thực phẩm với các đơn vị có đủ tư cách pháp nhân, nguyên liệu thực phẩm đã được UBND phường Hà Đông thẩm định, phê duyệt.

5. Thực hiện nghiêm túc phân công dây chuyền và bếp ăn một chiều. Không để xảy ra ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền nhiễm qua thực phẩm trong trường học.

6. 100% cán bộ, giáo viên, nhân viên trong nhà trường được bồi dưỡng về an toàn thực phẩm; 100% cán bộ quản lý, nhân viên nuôi dưỡng có kiến thức, thực hành đúng về ATTP. Chủ cơ sở và 100% nhân viên nuôi dưỡng được cấp giấy xác nhận kiến thức về ATTP; khám sức khỏe định kỳ, xét nghiệm theo quy định 1 lần/ năm.

7. 100% các nhóm lớp và các tổ khối chuyên môn khác trong nhà trường thực hiện tuyên truyền về vệ sinh an toàn thực phẩm;

8. Kịp thời tôn vinh, khen thưởng, nhân rộng các điển hình tiên tiến trong phong trào thi đua An toàn thực phẩm trong toàn trường.

III. Nội dung và giải pháp.

1. Công tác tổ chức, chỉ đạo:

- Xây dựng và triển khai kế hoạch VSATTP năm học 2025- 2026, phương án xử lý khi có ngộ độc xảy ra tại nhà trường tới 100% CBGVNV. Triển khai đầy đủ các văn bản theo quy định có nội dung liên quan đến công tác VSATTP.

-Tăng cường kiểm tra, giám sát công tác VSATTP của CBGVNV nhà trường. Thực hiện tốt công tác VSATTP

- Phân công lịch vệ sinh môi trường cho từng lớp, từng bộ phận theo ngày, theo tuần để đảm bảo môi trường an toàn cho trẻ. Có biện pháp duy trì và thực hiện tốt bếp ăn VSATTP. Thực hiện nghiêm túc công tác sơ kết, tổng kết, báo cáo theo đúng quy định.

2. Công tác tập huấn, bồi dưỡng, tuyên truyền

* Công tác tuyên truyền:

- Tiếp tục tuyên truyền cho cán bộ quản lý giáo dục, giáo viên, nhân viên và nhân viên nuôi dưỡng trực tiếp chế biến thực phẩm về “Luật An toàn thực phẩm” và các văn bản hướng dẫn thực hiện công tác ATTP trong trường học: Thông tư liên bộ số 13/2016/TTLT-BYT-BGDĐT ngày 12/5/2016; Thông tư số 15/2012/TT-BYT ngày 12/9/2012 của Bộ Y tế; Thông tư số 30/2012/TT-BYT ngày 05/12/2012 của Bộ Y tế; Thông tư 47/2014/TT-BYT ngày 11/12/2014 của Bộ Y tế; Chỉ thị 10-CT/TU ngày 27/10/2016 của Thành ủy Hà Nội; Chỉ thị số 20/CT-UBND ngày 22/12/2014 về việc đẩy mạnh công tác bảo đảm an toàn thực phẩm và phòng chống ngộ độc thực phẩm trong tình hình mới.

- Tuyên truyền nâng cao nhận thức về ATTP cán bộ, giáo viên, nhân viên, 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 cán bộ, giáo viên, nhân viên trong trường nhận thức và thực hành đúng, 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.

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

- Hưởng ứng có hiệu quả các hoạt động truyền thông trong Tháng hành động vì chất lượng vệ sinh ATTP, các đợt cao điểm Tết nguyên đán 2026, Tết trung thu năm 2025. Tổ chức tập huấn công tác ATTP ít nhất 1 lần/năm học, phấn đấu đạt “Bếp ăn tập thể an toàn”

- Tuyên truyền thông qua loa phát thanh của trường, thông qua buổi họp hội đồng sư phạm nhà trường, các hoạt động chăm sóc và giáo dục trẻ hàng ngày, tuyên truyền nâng cao nhận thức về công tác VSATTP đến CB-GV-NV trong trường, phụ huynh học sinh về Pháp lệnh VSATTP, về “Luật An toàn thực phẩm” và các văn bản hướng dẫn thực hiện công tác VSATTP trong trường học.

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

- Ứng dụng CNTT trong công tác tuyên truyền với các nội dung :

+ Xây dựng mã QR cho 100% đơn vị cung ứng thực phẩm, giúp truy xuất nhanh nguồn gốc thực phẩm, công khai minh bạch trên bảng tin và Website của trường.

+ Công khai thực đơn, số lượng – đơn giá thực phẩm hàng ngày tại khu vực giao nhận và bảng tin nhà trường thông qua mã quét QR.

+ Thường xuyên cập nhật, khai thác các nội dung về dinh dưỡng, chăm sóc sức khỏe trẻ em từ internet, tổ chức chia sẻ với phụ huynh, giáo viên và nhân viên nuôi dưỡng.

+ Công khai thông tin về thực đơn bán trú, chất lượng chăm sóc – giáo dục trẻ qua website, fanpage nhà trường, nhóm Zalo của các lớp.

*** Công tác tập huấn, bồi dưỡng:**

- Tiếp tục tổ chức tập huấn, bồi dưỡng cho CBGVNV những kiến thức cơ bản về công tác VSATTP với các nội dung sau:

+ Triển khai bồi dưỡng các nội dung tìm hiểu về pháp lệnh tiêu chuẩn quy định của Bộ y tế, viện dinh dưỡng về VSATTP trong các trường mầm non, các văn bản chỉ thị về vệ sinh an toàn thực phẩm (Luật ATTP số 55/2010/QH12; Quyết định 1246/2017/QĐ-BYT ngày 31/3/2017 của Bộ y tế về việc ban hành hướng dẫn thực hiện chế độ kiểm thực 3 bước và lưu mẫu thức ăn đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống; Thông tư 30/2012/TT-BYT ngày 05/12/2012 của Bộ Y tế quy định về điều kiện an toàn thực phẩm đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, kinh doanh thức ăn đường phố; Thông tư 47 /2014/TT-BYT ngày 11/12/2014 của Bộ Y tế hướng dẫn quản lý an toàn thực phẩm đối với cơ sở kinh doanh phục vụ ăn uống).

+ Bồi dưỡng củng cố cho nhân viên nuôi dưỡng về quy trình bếp một chiều, kiến thức VSATTP trong tổ chức bữa ăn bán trú cho trẻ tại trường mầm non: Các thao tác quy trình chế biến, cách lựa chọn thực phẩm tươi ngon; đảm bảo VS ATTP trong sơ chế và chế biến. Nâng cao kiến thức kỹ năng xử lý khi trẻ bị ngộ độc thực phẩm đối với giáo viên và nhân viên nuôi dưỡng.

+ Tổ chức cho nhân viên nuôi dưỡng đi tham quan học tập các bếp ăn ở các trường bạn, tại các trung tâm dạy nấu ăn, sách dạy nấu ăn, qua mạng internet. Tổ

chức nấu thử và rút kinh nghiệm khi đưa món ăn mới vào thực đơn của nhà trường.

+ Triển khai hướng dẫn các nhân viên nuôi dưỡng tham gia các lớp bồi dưỡng kiến thức về vệ sinh an toàn thực phẩm do Sở giáo dục và UBND phường tổ chức.

+ Tiếp tục làm tốt công tác phối kết hợp giữa giáo viên và nhân viên trong việc tổ chức các hoạt động chăm sóc, nuôi dưỡng đặc biệt là hoạt động đổi mới hình thức tổ chức bữa ăn cho trẻ. Tổ chức các buổi sinh hoạt chuyên môn định kỳ 2 lần/tháng, động viên tạo cơ hội cho giáo viên và nhân viên được trao đổi, chia sẻ kinh nghiệm chăm sóc, nuôi dưỡng trẻ, và chất lượng thực tế bữa ăn của trẻ tại lớp.

+ Tổ chức hội thi nhân viên nuôi dưỡng giỏi cấp trường nhằm giúp đội ngũ nhân viên cập nhật rõ hơn các văn bản chỉ đạo, các kiến thức chăm sóc nuôi dưỡng, nâng cao tay nghề nấu ăn.

+ Giáo dục học sinh kỹ năng thực hành cuộc sống như kỹ năng vệ sinh cá nhân, vệ sinh răng miệng, ý thức bảo vệ môi trường, những kỹ năng cơ bản để phòng, chống dịch bệnh phù hợp với độ tuổi.

+ Phối hợp với Trạm Y tế Phường Hà Đông tập huấn cho CBGVNV các kỹ năng về VSATTP.

3. Đảm bảo và tăng cường cơ sở vật chất.

Năm học 2025-2026, nhà trường đầu tư nâng cấp CSVC nhằm đảm bảo công tác VSATTP theo hướng chuẩn, hiện đại:

- Phòng Y tế của nhà trường có đủ diện tích theo quy định; có khu WC khép kín; có đầy đủ các trang thiết bị, đồ dùng, vật tư Y tế, cơ sở thuốc; phác đồ điều trị theo quy định.

- Bếp ăn bán trú cách biệt với nguồn ô nhiễm, rác được phân loại tại nguồn, công rãnh hợp vệ sinh. Nhà bếp được xây dựng và đầu tư trang thiết bị hiện đại, hoạt động đúng quy trình bếp ăn một chiều; 100% đồ dùng tại bếp ăn bán trú (rõ, rá, nồi, bát, muôi, xô chậu..) bằng chất liệu Inox để đảm bảo công tác vệ sinh.

- Hệ thống máy rửa bát kết hợp bồn sục thực phẩm tươi sống bằng ozone hiện đại giúp việc đảm bảo VSATTP và VS dụng cụ ăn uống được đảm bảo.

- Hệ thống xe đẩy cơm kết hợp bàn chia ăn tại lớp giúp đảm bảo VSATTP, tiện lợi trong quá trình tổ chức bữa ăn cho trẻ.

- Hệ thống tủ đựng bát, thìa được lắp đặt hệ thống sấy khô, đảm bảo công tác VSATTP.

- Toàn bộ hệ thống của sổ trong bếp và kho lương thực, thực phẩm đều được lắp hệ thống cửa lưới chắn côn trùng.

- Toàn bộ hệ thống thoát nước của nhà trường được làm kín, không ảnh hưởng đến môi trường bên ngoài, thoát theo 02 bể: thoát nước thông thường và bể tách mỡ. Hệ thống bể chứa nước ngầm trong nhà trường được thau, rửa định kỳ theo quy định, có lắp lưới chắn côn trùng và nắp đậy bằng chất liệu Inox, có khóa để đảm bảo công tác VSATTP, phòng, chống dịch bệnh; phòng chống tai nạn thương tích trong nhà trường.

- Các khu WC được phân khu nam - nữ riêng biệt; có nước sạch cho trẻ sử dụng hằng ngày. Hệ thống xử lý rác thải được bố trí phía ngoài khu vực chế biến để đảm bảo phân loại rác thải tại nguồn và công tác vệ sinh bếp ăn.

- Các lớp, các bộ phận được cấp phát đầy đủ đồ dùng, dụng cụ vệ sinh, hóa phẩm để làm tốt công tác vệ sinh môi trường.

4. Đảm bảo các điều kiện về VSATTP :

- Nhà trường thực hiện ký hợp đồng cung ứng thực phẩm đối với các công ty có đủ tư cách pháp nhân, nguyên liệu thực phẩm đã được UBND phường Hà Đông thẩm định, phê duyệt.

- Đảm bảo đủ nước uống cho trẻ hằng ngày, đảm bảo vệ sinh và phù hợp với thời tiết. Nhà trường sử dụng nước uống tinh khiết đóng bình Hadowa và nước sinh hoạt của Công ty Nước sạch Hà Đông. Nước uống và nước sinh hoạt đều có xét nghiệm mẫu nước định kỳ theo quy định tại Thông tư 34/2010/TT-BYT ngày 02/6/2010 của Bộ Y tế về Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về chất lượng nước ăn, uống và Thông tư số 52/2024/TT-BYT của Bộ Y tế về Quy chuẩn quốc gia và quy định kiểm tra, giám sát chất lượng nước sạch sử dụng cho mục đích sinh hoạt.

- Hiệu trưởng và 100% nhân viên nuôi khám sức khỏe đầu năm học theo đúng quy định.

- Thực hiện kỹ cương trong công tác quản lý chăm sóc, nuôi dưỡng trẻ bao gồm chế độ sinh hoạt một ngày và chế độ dinh dưỡng theo độ tuổi mầm non, qui trình và các nguyên tắc quản lý nuôi dưỡng. Bếp ăn bán trú tại nhà trường đủ điều kiện theo Điều lệ trường mầm non và được cấp giấy chứng nhận bếp ăn đủ điều kiện VSATTP.

- Chỉ đạo nghiêm túc khâu giao nhận thực phẩm, yêu cầu các bộ phận phối hợp kiểm tra kỹ chất lượng, số lượng thực phẩm, tiến hành lập biên bản khi phát hiện thực phẩm không đảm bảo chất lượng.

- Xây dựng thực đơn, khẩu phần ăn, rà soát, cập nhật các qui định mới, sử dụng phần mềm quản lý nuôi dưỡng được Bộ Giáo Dục và Đào tạo thẩm định

- Đầu năm học thành lập tổ giám sát nội bộ về ATTP. Tăng cường sự phối kết hợp chặt chẽ nhà trường và phụ huynh học sinh tham gia kiểm tra, giám sát thực hiện các quy định đảm bảo an toàn thực phẩm, quy trình tổ chức ăn và chất lượng bữa ăn cho trẻ cho trẻ thông qua hoạt động giao nhận thực phẩm, hoạt động đổi mới hình thức tổ chức bữa ăn cho trẻ.

- Yêu cầu 100% giáo viên, nhân viên nuôi dưỡng viết cam kết với nhà trường về việc đảm bảo an toàn và VSATTP cho trẻ tại trường.

5. Công tác thanh tra, kiểm tra, báo cáo:

- Nhà trường xây dựng nề nếp tự kiểm tra công tác VSATTP thường xuyên tại cơ sở.

- Tổ giám sát nội bộ về ATTP thực hiện nghiêm túc công tác kiểm tra, giám sát các điều kiện VSATTP đột xuất, định kỳ theo đúng quy định, có biên bản giám sát kèm theo.

- Tăng cường kiểm tra đột xuất việc chấp hành các quy định của pháp luật về ATTP; điều kiện vệ sinh cơ sở, nguồn gốc thực phẩm... Kiên quyết xử lý nghiêm các trường hợp vi phạm, đồng thời hướng dẫn, hỗ trợ về chuyên môn kỹ thuật nhằm cải thiện tình hình đảm bảo ATTP.

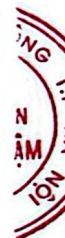
- Thực hiện nghiêm túc chế độ báo cáo thông kê việc thực hiện công tác VSATTP trong bếp ăn bán trú với các cơ quan quản lý giáo dục cấp trên đúng quy định mỗi quý một lần và kết thúc năm học.

IV. Tổ chức thực hiện

1. Đối với nhà trường

- Xây dựng và triển khai kế hoạch VSATTP và phương án xử lý khi có ngộ độc thực phẩm xảy ra tại trường tới toàn thể cán bộ, giáo viên, nhân viên và phụ huynh học sinh trong nhà trường.

- Trang bị đầy đủ các dụng cụ, đồ dùng phục vụ bán trú trong năm học đạt yêu cầu về chất lượng, đảm bảo an toàn cho trẻ khi sử dụng và đảm bảo VSATTP.



- Có kế hoạch kiểm tra công tác VSATTP, quy trình chế biến món, chia ăn ăn tại bếp thường xuyên và định kỳ.

- Trang bị đầy đủ hóa chất vệ sinh, tẩy rửa, khử khuẩn. Thực hiện hóa chất diệt côn trùng định kỳ 6 tháng 1 lần.

- Tăng cường công tác kiểm tra vệ sinh môi trường, duy trì lịch tổng vệ sinh hàng ngày, hàng tuần.

- Triển khai " Tháng hành động vì chất lượng VSATTP".

- Chỉ đạo tốt CBGVNV tăng cường ý thức thực hiện nhiệm vụ, tự kiểm tra sức khỏe của cô và trẻ hàng ngày. Đưa các hoạt động lồng ghép giáo dục trẻ về kỹ năng vệ sinh cá nhân; kỹ năng phòng chống dịch bệnh; thói quen giữ gìn vệ sinh, bảo vệ môi trường với độ tuổi trong các hoạt động giáo dục trẻ hàng ngày.

- Phối hợp với chính quyền địa phương giải quyết tình trạng hàng rong không đảm bảo ATTP khu vực xung quanh trường học triển khai "Tăng cường kiểm soát an toàn thực phẩm trong và xung quanh công trường Mầm non Ngô Thì Nhậm

2. Đối với giáo viên

- Giáo dục cho học sinh tích cực tham gia giữ vệ sinh đảm bảo an toàn thực phẩm như: lao động tự phục vụ, giữ vệ sinh trường-lớp, rèn thói quen vệ sinh cá nhân, vệ sinh trong ăn uống thông qua các hoạt động chăm sóc, giáo dục hàng ngày ở trường và các hành vi văn minh nơi công cộng, tạo môi trường thân thiện trong trường học.

- Giáo viên quan tâm, chăm sóc sức khỏe của trẻ, nắm vững các biểu hiện của ngộ độc thực phẩm, khi thấy trẻ có triệu chứng của ngộ độc thực phẩm cần báo nhanh cho nhân viên y tế và Ban giám hiệu nhà trường để có các biện pháp xử lý kịp thời.

- Thực hiện nghiêm túc lịch vệ sinh cho trẻ theo đúng quy chế nuôi dạy trẻ. Trẻ được ăn uống bằng các dụng cụ ăn uống và lau mặt, lau miệng bằng khăn có ký hiệu riêng biệt. Thực hiện hấp sấy đối với khăn; súc, tráng nước sôi đối với cốc uống nước. Tuyệt đối không sử dụng khăn ướt, khăn giấy dùng 1 lần thay thế khăn rửa mặt, không nhận bình nước cá nhân của trẻ để tránh nguy cơ gây mất vệ sinh, mất an toàn cho trẻ.

- Duy trì lịch tổng vệ sinh môi trường trong và ngoài lớp học, bếp ăn và các khu vực trong trường vào chiều thứ 6 hàng tuần.

- Cho trẻ súc miệng bằng nước muối sau khi ăn xong và sau khi ngủ dậy.

- Giữ gìn vệ sinh phòng, lớp sạch sẽ, thực hiện nghiêm túc lịch vệ sinh hàng ngày, hàng tuần.

3. Đối với nhân viên nuôi dưỡng.

- Vệ sinh khu vực bếp, vệ sinh đồ dùng, dụng cụ sơ chế và chế biến sạch sẽ, sắp xếp gọn gàng đúng quy định.

- Mang trang phục phục vụ công tác đầy đủ, vệ sinh cá nhân sạch sẽ, đầu tóc gọn gàng, móng tay cắt ngắn, không đeo trang sức, đeo tạp dề khẩu trang đầy đủ khi chế biến thức ăn cho trẻ.

- Thực hiện ghi chép sổ sách đầy đủ đúng quy định. Kiểm tra chất lượng thực phẩm trước khi ký giao - nhận để phòng tránh ngộ độc thức ăn.

- Thực hiện lưu mẫu thức ăn hàng ngày theo đúng quy định.

- Chế biến theo nguyên tắc bếp một chiều, đảm bảo đúng quy trình, đồ dùng, thực phẩm sống, chín phải để riêng.

- Thực phẩm chín phải đậy vung và cho trẻ ăn khi thức ăn còn ấm.

- Hàng ngày tráng bát, thìa, cốc bằng nước đun sôi hoặc sấy khô trước khi cho trẻ sử dụng.

4. Đối với cán bộ phụ trách y tế.

- Tuyên truyền cho cán bộ, giáo viên, nhân viên và phụ huynh học sinh hiểu rõ các biện pháp VSATTP để phòng, chống các dịch bệnh, ngộ độc thực phẩm xảy ra trong nhà trường cũng như trên địa bàn phường.

- Thường xuyên kiểm tra, giám sát việc thực hiện các hoạt động chăm sóc học sinh tại các nhóm lớp. Kiểm tra chất lượng thực phẩm, quy trình chế biến món ăn của nhân viên nuôi dưỡng tại bếp, hồ sơ sổ sách, hồ sơ sức khỏe. Kiểm tra dụng cụ chế biến, dụng cụ lưu mẫu, số lượng, các món ăn trong ngày.

- Kiểm tra nguồn nước sạch và các công trình thoát nước để xử lý kịp thời.

- Chuẩn bị thuốc, dụng cụ y tế đầy đủ để thực hiện sơ cấp cứu kịp thời.

- Thực hiện tốt chế độ thông tin, báo cáo định kỳ, đột xuất, báo cáo ngộ độc thực phẩm kịp thời lên các cấp lãnh đạo.

5. Đối với lao công.

- Hàng ngày quét dọn, vệ sinh sạch sẽ toàn bộ khu vực hành lang, cầu thang, sân trường và khu vực xung quanh trường, thu gom, vận chuyển, xử lý rác thải kịp thời không để chúng là nơi chứa đựng mầm bệnh.

6. Đối với phụ huynh học sinh

- Phối hợp chặt chẽ với nhà trường trong công tác VSATTP để đảm bảo an toàn về sức khỏe và tính mạng cho trẻ, không cho trẻ ăn quà bánh ở dọc đường hay những thực phẩm có chứa phẩm màu, thực phẩm không rõ nguồn gốc.

- Nghiêm chỉnh chấp hành các nội quy, quy định của nhà trường.

- Vệ sinh cá nhân cho trẻ sạch sẽ trước khi đến lớp.

- Giữ gìn vệ sinh chung, vứt rác đúng nơi quy định.

Trên đây là kế hoạch công tác đảm bảo Vệ sinh an toàn thực phẩm năm học 2025 – 2026 của trường mầm non Ngô Thị Nhậm yêu cầu các đồng chí cán bộ, giáo viên, nhân viên và các bậc phụ huynh học sinh nghiêm túc thực hiện.

Nơi nhận:

- CB, GV, NV trường: Đề t/h

- Lưu YT, VT

NGƯỜI XÂY DỰNG KH

Phó hiệu trưởng



Hoàng Thu Cúc

LÃNH ĐẠO KÝ DUYỆT

Hiệu trưởng



Nguyễn Thị Thu An