

Số: 216/KH-MNNTN

Hà Đông, ngày 19 tháng 09 năm 2025

## KẾ HOẠCH

### **“Tăng cường kiểm soát an toàn thực phẩm trong và xung quanh công trường Mầm non Ngô Thị Nhậm năm học 2025-2026”**

*Thực hiện Kế hoạch số 201/KH-UBND ngày 11/7/2024 của UBND thành phố Hà Nội về chuyên đề “Tăng cường kiểm soát an toàn thực phẩm trong và xung quanh công trường học trên địa bàn thành phố Hà Nội;*

*Căn cứ nhiệm vụ năm học và tình hình thực tế của nhà trường. Trường Mầm non Ngô Thị Nhậm xây dựng Kế hoạch “Tăng cường kiểm soát an toàn thực phẩm trong và xung quanh công trường năm học 2025 - 2026”, cụ thể như sau:*

#### **I. MỤC ĐÍCH, YÊU CẦU**

- Đẩy mạnh tuyên truyền, giáo dục, nâng cao nhận thức, xác định trách nhiệm và hành động của các đồng chí Cán bộ giáo viên và nhân viên trong bảo đảm an ninh, an toàn thực phẩm (ATTP) trong và xung quanh công trường học; Đề cao vai trò, trách nhiệm cá nhân trong việc thực hiện các quy định về ATTP.

- Kiểm soát ATTP, truy xuất nguồn gốc thực phẩm trong và xung quanh công trường học nhằm đẩy mạnh công tác quản lý ATTP, chủ động phòng ngừa ngộ độc thực phẩm, bệnh truyền qua thực phẩm đối với học sinh trong nhà trường.

- Nâng cao năng lực quản lý công tác an toàn thực phẩm trong trường học, chủ động trong bảo vệ sức khỏe, quyền lợi của học sinh, CBGVNV khi tham gia các hoạt động tại trường .

- Tích cực tuyên truyền, nâng cao nhận thức của giáo viên, nhân viên, học sinh và phụ huynh trong công tác an toàn thực phẩm.



- Không để xảy ra tình trạng mất vệ sinh ATTP ngộ độc thực phẩm trong nhà trường trong trường học.

- Tuyên truyền cho cán bộ, giáo viên, phụ huynh học sinh và giáo dục cho học sinh biết được nguy cơ, nguyên nhân gây ngộ độc thực phẩm, biết cách phòng tránh ngộ độc thực phẩm.

- Đảm bảo thực phẩm sử dụng trong nhà trường có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng và có dấu kiểm dịch của cơ quan chức năng.

- Bếp ăn nhà trường được cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm. Không để xảy ra ngộ độc thực phẩm trong trường học.

- Đảm bảo 100% nhân viên phục vụ nấu ăn được khám sức khỏe định kỳ 1 năm/lần và được cấp giấy chứng nhận đủ kiến thức về VSATTP.

## **II. PHẠM VI TRIỂN KHAI, ĐỐI TƯỢNG ÁP DỤNG**

### **1. Phạm vi triển khai:**

- 100% các đồng chí Cán bộ giáo viên nhân viên, phụ huynh và học sinh toàn trường.

### **2. Đối tượng áp dụng:**

- Nhà trường, giáo viên, nhân viên, phụ huynh, học sinh.

**3. Thời gian triển khai:** Từ tháng 9 năm 2025.

## **III. NỘI DUNG VÀ BIỆN PHÁP TRIỂN KHAI**

### **1. Công tác chỉ đạo, điều hành:**

- Xây dựng kế hoạch triển khai chuyên đề “Tăng cường kiểm soát an toàn thực phẩm trong và xung quanh công trường học trên địa bàn thành phố Hà Nội” đảm bảo thiết thực, hiệu quả, đúng quy định.

- Triển khai kết hợp lồng ghép hoạt động chuyên đề và công tác bảo đảm ATTP dịch vụ ăn uống, thức ăn đường phố về ATTP cho học sinh trong các hoạt động kỹ năng tại các lớp học.

### **2. Công tác thông tin, tuyên truyền về an toàn thực phẩm:**

#### **2.1. Đối tượng**

- Nhà trường, giáo viên, nhân viên, phụ huynh học sinh, học sinh.

#### **2.2. Yêu cầu chung về thông tin, tuyên truyền:**



- Nhà trường tuyên truyền, hướng dẫn cho các đồng chí Cán bộ giáo viên nhân viên hiểu đúng, thực hiện đúng Luật An toàn thực phẩm, các văn bản quản lý về ATTP.

- Tuyên truyền, phổ biến kiến thức về tầm quan trọng của công tác bảo đảm ATTP và phòng chống nguy cơ ô nhiễm thực phẩm, bệnh truyền qua thực phẩm, vận chuyển, bảo quản, kinh doanh, sử dụng thực phẩm và phụ gia thực phẩm góp phần vào giảm thiểu ngộ độc thực phẩm.

- Tuyên truyền về các hoạt động kiểm soát ATTP trong và xung quanh công trường học trên địa bàn quận.

### **2.3. Nội dung thông tin, tuyên truyền theo các nhóm đối tượng:**

#### **\* Đối với các đồng chí Cán bộ giáo viên và nhân viên:**

- Luật An toàn thực phẩm và văn bản quy định về ATTP.

#### **\* Đối với trách nhiệm của người đứng đầu các đơn vị trong công tác quản lý ATTP tại các cơ sở giáo dục.**

- Công tác phòng chống ngộ độc thực phẩm, bệnh truyền nhiễm qua thực phẩm.

- Quy định về điều kiện đảm bảo ATTP đối với bếp ăn tập thể, cung cấp nguồn nguyên liệu thực phẩm.

#### **\* Đối với phụ huynh:**

- Tuyên truyền để hiểu rõ quyền lợi và nghĩa vụ trong việc thực hiện các quy định về bảo đảm ATTP (đã được quy định trong Luật An toàn thực phẩm).

- Hướng dẫn cách chọn mua, chế biến, bảo quản và tiêu dùng thực phẩm an toàn, không sử dụng những sản phẩm thực phẩm không rõ nguồn gốc xuất xứ, các cơ sở kinh doanh thực phẩm không đảm bảo an toàn.

- Khai báo khi bị ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm.

#### **\* Đối với học sinh tại các lớp:**

Hướng dẫn rửa tay đúng cách trước khi ăn, sau khi đi vệ sinh; thực hiện ăn chín, uống sôi, các biện pháp phòng, chống ngộ độc thực phẩm, bệnh truyền qua thực phẩm.

#### **\* Phương thức thông tin, tuyên truyền:**



- Thông tin, tuyên truyền trực tiếp: qua các lớp tập huấn, các buổi họp hội đồng trường.

- Truyền thông: Loa truyền thanh của trường thông qua giờ đón và trả trẻ.

+ Bảng tin nhà trường, cuộc họp phụ huynh đầu năm, cuối năm, qua zalo các nhóm lớp, Facebook ...

+ Đối với học sinh các nhóm lớp: Trình chiếu các clip, phóng sự ngắn giới thiệu các hình ảnh trực quan về ATTP; tích hợp bài giảng chuyên đề về ATTP phù hợp với từng nhóm tuổi;

### **3. Cung cấp đường dây nóng phản ánh sự cố ATTP, mất an ninh ATTP trong và xung quanh cổng trường học trên địa bàn quận:**

Công khai đường dây nóng phản ánh các sự cố về ATTP, mất an ninh ATTP trên địa bàn quận.

- ĐT đường dây nóng của trường:

+ Hiệu trưởng: 0988.823.675

+ P. Hiệu trưởng phụ trách nuôi dưỡng: 0987.784.302

+ Văn phòng trường: 0902.256.668

- Các cơ quan quản lý:

+ Trạm y tế phường: 02433.524.130 – 0968.526.772

+ Công an phường: 024333.986.222

+ UBND Phường: 02433.825.587

### **4. Các biện pháp quản lý về an toàn thực phẩm:**

#### **4.1. Công tác phối hợp đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm**

- Ký hợp đồng thực phẩm với các nhà cung ứng.

- Nguồn cung ứng thực phẩm phải có đủ điều kiện cung cấp thường xuyên và có trách nhiệm trước pháp luật về chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm, đảm bảo giá cả hợp lý, ổn định. Thực phẩm được nhận vào mỗi buổi sáng và được kiểm tra đảm bảo về chất lượng và số lượng thì nhân viên mới ký nhận và tiến hành chế biến. Nếu thực phẩm không đảm bảo như nấm mốc, ôi thiu, kém chất lượng... sẽ chấm dứt hợp đồng với nhà cung cấp.

- Tiến hành lưu mẫu thức ăn hàng ngày trong 24 tiếng.



- Nhân viên y tế kiểm thực ba bước hàng ngày và thường xuyên giám sát quá trình sơ chế, chế biến thực phẩm, lưu thực phẩm.

#### **4.2. Vệ sinh an toàn thực phẩm, vệ sinh nơi chế biến**

- Nơi chế biến thực phẩm thường xuyên được vệ sinh sạch sẽ, có dụng cụ riêng cho chế biến thực phẩm sống, chín.

- Bếp ăn đảm bảo đủ ánh sáng và thoáng khí.

- Bếp ăn thực hiện quy trình bếp một chiều.

- Tổ chức bồi dưỡng kiến thức về vệ sinh an toàn thực phẩm cho toàn thể cán bộ, giáo viên, nhân viên nhà trường ngay từ đầu năm học.

- Có đủ dụng cụ cho nhà bếp và đồ dùng cho trẻ. Ngoài ra nhà bếp còn có bảng tuyên truyền 10 nguyên tắc vàng về vệ sinh an toàn thực phẩm cho mọi người cùng đọc và thực hiện. Phân công cụ thể ở các khâu: chế biến theo thực đơn, theo số lượng đã quy định, đảm bảo nhu cầu dinh dưỡng và hợp vệ sinh.

- Đối với nhân viên nấu ăn thường xuyên được kiểm tra sức khỏe định kì theo quy định. Trong quá trình chế biến thức ăn cho trẻ cần: đầu tóc gọn gàng, mặc đầy đủ đồng phục hoặc bảo hộ lao động, móng tay luôn cắt ngắn và sạch sẽ, không sơn móng tay, không bốc thức ăn bằng tay không.

- Cọ rửa, vệ sinh dụng cụ chế biến thực phẩm hàng ngày sau khi sử dụng.

- Các thùng chứa thức ăn thừa, rác thải phải có nắp đậy, được để đúng nơi quy định và phải được vận chuyển ra ngoài trong ngày.

- Nhân viên chế biến phải mặc trang phục bảo hộ khi chế biến và nấu ăn. Luôn đeo khẩu trang, rửa tay trước và sau khi chế biến và chia thực phẩm cho trẻ bằng xà phòng.

- Trước khi bếp hoạt động, nhà trường phân công nhân viên nuôi dưỡng thay phiên nhau đến sớm làm công tác vệ sinh bếp và kiểm tra hệ thống điện, nếu có vấn đề gì không an toàn sẽ cho Ban giám hiệu để xử lý kịp thời.

- Ngoài công tác vệ sinh hàng ngày, định kỳ hàng tháng, hàng tuần phải tổng vệ sinh bếp và các khu vực xung quanh bếp, các dụng cụ chế biến, khu sơ chế thực phẩm sống, khu chia thực phẩm chín...

- Dao, thớt phải được đánh dấu và sau khi chế biến luôn được rửa sạch. Người





không phận sự không được vào bếp.

### **4.3 Vệ sinh môi trường**

#### **\* Nguồn nước**

Nhà trường đã sử dụng nước sạch thành phố và nước tinh khiết đóng chai đã qua kiểm định chất lượng. Ngoài ra nước dùng trong chế biến, nấu nướng thức ăn cho trẻ được lọc qua hệ thống lọc RO trước khi sử dụng. Mỗi lớp có một cây nước nóng, lạnh để đảm bảo sức khỏe cho trẻ.

#### **\* Xử lý chất thải**

Chất thải được cho vào thùng rác có nắp đậy. Rác thải được thu gom hàng ngày nên luôn đảm bảo không có rác tồn đọng gây mùi hôi thối.

Trường có hệ thống thoát nước ngầm.

Khu vệ sinh luôn được cọ rửa hàng ngày.

Xây dựng môi trường “ Xanh – Sạch – Đẹp – An toàn – Thân thiện ” là một trong những tiêu chí của nhà trường nhằm hướng ứng phong trào “ Trường học thân thiện, học sinh tích cực” năm học 2025-2026.

### **4.4. Tuyên truyền giáo dục vệ sinh an toàn thực phẩm**

- Nhà trường thành lập Ban chăm sóc sức học sinh có trách nhiệm đẩy mạnh công tác phòng chống dịch bệnh và vệ sinh an toàn thực phẩm.

- Theo chỉ đạo của nhà trường, Ban chỉ đạo xây dựng kế hoạch kiểm tra định kỳ, cụ thể và đột xuất công tác vệ sinh an toàn thực phẩm.

- Tổ chức tuyên truyền bằng hình thức như: Góc tuyên truyền, viết bài tuyên truyền phát trên hệ thống truyền thanh của nhà trường, trao đổi với phụ huynh trong các giờ đón, trả trẻ.

- Đưa nội dung giáo dục vệ sinh môi trường, vệ sinh an toàn thực phẩm vào các giờ hoạt động chung nhằm giúp trẻ tích cực tham gia giữ vệ sinh, rèn thói quen giữ vệ sinh cá nhân và các hành vi văn minh nơi công cộng, tạo môi trường thân thiện trong lớp.

### **4.5. Kiểm tra quá trình chế biến thực phẩm**

- Trước khi chế biến thực phẩm sống, nhân viên nuôi dưỡng cần rửa dụng cụ để tránh nhiễm khuẩn.



- Thực phẩm chín phải đảm bảo đủ thời gian và nhiệt độ, không để thực phẩm sống tiếp xúc với thực phẩm chín.
- Dụng cụ cho trẻ ăn phải được rửa sạch và sấy khô trước khi cho trẻ sử dụng.
- Thức ăn chín sau khi chia phải có nắp đậy.
- Giáo viên khi chia ăn cho trẻ phải đeo khẩu trang.
- Kiểm tra thực phẩm trước khi ký nhận hàng ngày.
- Việc đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm là mối quan tâm lớn của xã hội hiện nay, nhất là trong bậc học mầm non.

### **5. Công tác tập huấn kiến thức ATTP:**

- Tạo điều kiện cho các đồng chí nhân viên nuôi dưỡng tham gia các tập huấn nâng cao kiến thức VSATTP, các văn bản quản lý ATTP, tiêu chí ATTP, kiểm soát nguồn nguyên liệu chế biến thực phẩm
- Phối hợp bệnh viện Y học cổ truyền khám sức khỏe cho các đồng chí nhân viên nuôi dưỡng ngay từ đầu năm học.

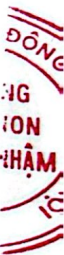
### **6. Điều kiện ATTP tại bếp ăn tập thể,**

- Nhà trường có giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP do Phòng y tế Quận Hà Đông cấp.
- Giấy khám sức khỏe của chủ cơ sở, người tham gia chế biến thực phẩm theo quy định.
- Danh sách xác nhận tập huấn kiến thức ATTP của chủ cơ sở.
- Sổ kiểm thực ba bước, lưu mẫu thức ăn theo quy định.
- Đầy đủ hồ sơ pháp lý của các đơn vị cung ứng thực phẩm.

### **7. Công tác kiểm tra, giám sát an toàn thực phẩm:**

Việc kiểm tra, giám sát bữa ăn hàng ngày cho trẻ đòi hỏi 100% các đồng chí CBGVNV cùng vào cuộc, giao trách nhiệm cho từng thành viên trong nhà trường.

- Đối với đ/c Phó hiệu trưởng phụ trách công tác nuôi dưỡng: Phụ trách công tác chăm sóc nuôi dưỡng và chịu trách nhiệm trước Hiệu trưởng về công tác đảm bảo VSATTP trong bếp ăn bán trú.
- Nhân viên nuôi dưỡng, y tế, giáo viên và phụ huynh: Cùng với đồng chí Phó hiệu trưởng kiểm tra chất lượng thực phẩm:





+ Đối với mặt hàng tươi sống: có địa chỉ, hóa đơn, số lượng, chất lượng thực phẩm (nghiêm cấm không nhận những thực phẩm dập, nát hoặc có biểu hiện bất thường sơ chế cho trẻ).

+ Đối với mặt hàng khô: có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng, kiểm tra chất lượng và thời hạn sử dụng và bao bì nhãn mác

- Đối với giáo viên: ngoài việc nhà trường phân công nhận trực tiếp tại bếp theo lịch thì khâu kiểm tra chất lượng thực phẩm chín khi chia cho các con, yêu cầu các cô kiểm tra, bằng mắt thường hoặc mùi vị nếu thấy có biểu hiện bất thường tuyệt đối không trẻ ăn, dừng lại ngay và báo cho BGH để có biện pháp xử lý kịp thời.

Vấn đề vệ sinh ATTP đòi hỏi mỗi CBNVNV trong nhà trường đều phải ý thức chung và luôn đồng hành để kiểm tra, giám sát chất lượng thực phẩm đến với các con đảm bảo an toàn.

### **8. Công tác phòng chống ngộ độc thực phẩm:**

- Thực hiện các biện pháp phòng ngừa, ngăn chặn sự cố về ATTP: 100% các vụ ngộ độc thực phẩm, sự cố về ATTP được điều tra xử lý kịp thời, không để tử vong do ngộ độc thực phẩm. Truy xuất nguồn gốc gây ra ngộ độc thực phẩm, thực hiện ghi chép sổ theo dõi thống kê ngộ độc thực phẩm theo qui định.

- Lấy mẫu thức ăn, thực phẩm nguy cơ ô nhiễm gửi xét nghiệm khi cần thiết, cảnh báo nguy cơ ô nhiễm của các thực phẩm nghi ngờ.

### **IV. TỔ CHỨC THỰC HIỆN**

- Xây dựng và triển khai Kế hoạch chuyên đề ***“Tăng cường kiểm soát an toàn thực phẩm trong và xung quanh cổng trường học”***.

- Xây dựng kế hoạch tuyên truyền, phổ biến kiến thức ATTP cho cán bộ, giáo viên, học sinh. Tăng cường công tác y tế, vệ sinh môi trường, phối hợp chặt chẽ giữa nhà trường, gia đình và chính quyền địa phương trong việc giáo dục, hướng dẫn trẻ em, học sinh thực hiện các quy định về ATTP, vệ sinh cá nhân, vệ sinh môi trường trong cơ sở giáo dục.

- Bố trí các giờ giảng phù hợp, tổ chức hoạt ngoại khoá lồng ghép về ATTP trong và ngoài trường học, trình chiếu các clip phim phóng sự ngắn, giới thiệu các



hình ảnh trực quan về ATTP phù hợp với từng nhóm tuổi của học sinh.

- Triển khai nghiêm túc Hướng dẫn số 02/KH-UBND ngày 15/7/2025 của UBND thành phố Hà Nội hướng dẫn đánh giá về ATTP để tổ chức bữa ăn bán trú cho học sinh các trường mầm non công lập trên địa bàn thành phố năm học 2025-2026; Công văn số 5152/UBND-KGVX ngày 18/9/2025 của UBND thành phố Hà Nội về việc tăng cường công tác đảm bảo bữa ăn bán trú cho học sinh trên địa bàn thành phố. Thực hiện giám sát chặt chẽ nguồn gốc thực phẩm và các khâu: chế biến, bảo quản, vận chuyển thực phẩm trong các cơ sở giáo dục; tuân thủ quy trình giao nhận, kiểm thực ba bước, lưu mẫu thức ăn theo quy định. Nghiêm cấm không để các cơ sở cung cấp thực phẩm không đảm bảo quy định về ATTP đưa vào trường học. Người đứng đầu các cơ sở giáo dục chịu trách nhiệm về công tác ATTP tại đơn vị mình.

- Xây dựng thực đơn khoa học cho bữa ăn học đường đảm bảo dinh dưỡng hợp lý để nâng cao sức khỏe, phòng, chống dịch bệnh cho học sinh.

- Huy động sự tham gia của đại diện cha mẹ học sinh nhà trường trong việc giám sát công tác chăm sóc sức khỏe học sinh, ATTP, vệ sinh trường học tại các cơ sở giáo dục; phát hiện, đề xuất xử lý kịp thời các vi phạm về ATTP trong trường học nhằm bảo đảm sức khỏe cho trẻ em, học sinh.

- Tăng cường theo dõi đối với hoạt động kinh doanh thực phẩm xung quanh khu vực trường học nếu phát hiện việc kinh doanh thực phẩm không rõ nguồn gốc, thực phẩm không đảm bảo ATTP... xâm nhập vào trường học ảnh hưởng đến sức khỏe học sinh kịp thời báo cáo UBND phường sở tại và các đơn vị chức năng trên địa bàn để triển khai kiểm tra và xử lý theo quy định.

- Nghiêm túc rà soát hồ sơ năng lực của các đơn vị cung cấp thực phẩm, cho nhà trường gửi về cơ quan quản lý. Kiên quyết không nhập thực phẩm của các đơn vị hồ sơ không đầy đủ, thực phẩm không bảo đảm an toàn.

- Phối hợp với các cơ quan chức năng, hội phụ huynh học sinh giám sát chặt chẽ các sản phẩm thực phẩm tặng miễn phí hoặc chương trình giới thiệu, quảng cáo, bán, hỗ trợ nhân đạo mà các tổ chức, cá nhân thực hiện trong khu vực trường học (nguồn gốc xuất xứ, hạn sử dụng, việc chấp hành các quy định về ATTP...).



Trường hợp phát hiện hay nghi ngờ sản phẩm không đảm bảo ATTP nhà trường cần tạm dừng sử dụng và thông báo ngay cho cơ quan chức năng có thẩm quyền tại địa phương để xác minh, xử lý theo quy định.

Trên đây là kế hoạch triển khai chuyên đề “*Tăng cường kiểm soát an toàn thực phẩm trong và xung quanh cổng trường mầm non Ngô Thị Nhậm năm học 2025-2026*”. Đề nghị các đồng chí Cán bộ giáo viên và nhân viên trường mầm non Ngô Thị Nhậm nghiêm túc thực hiện.

**Nơi nhận:**

- Các đ/c CB, GV, NV
- Lưu: VT./.

**HIỆU TRƯỞNG**



**Nguyễn Thị Thu An**