

KẾ HOẠCH

Tổ chức phong trào thi đua “An toàn thực phẩm” giai đoạn 2026-2030

Căn cứ Luật an toàn thực phẩm 2010;

Căn cứ Kế hoạch số 79/KH-UBND ngày 02/3/2026 của UBND thành phố Hà Nội về tổ chức phong trào thi đua “An toàn thực phẩm” trên địa bàn phường Hà Đông giai đoạn 2026-2030;

Căn cứ Kế hoạch số 101/KH-UBND ngày 10/3/2026 của UBND phường Hà Đông về tổ chức phong trào thi đua “An toàn thực phẩm” trên địa bàn phường Hà Đông giai đoạn 2026-2030;

Căn cứ nhiệm vụ năm học và tình hình thực tế của nhà trường. Trường Mầm non Ngô Thị Nhậm triển khai xây dựng kế hoạch triển khai phong trào thi đua “**An toàn thực phẩm**” giai đoạn 2026-2030 với các nội dung cụ thể như sau:

I. MỤC ĐÍCH, YÊU CẦU

1. Mục đích:

- Tăng cường công tác quản lý và thực hiện nghiêm các quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm trong bếp ăn bán trú của nhà trường, góp phần bảo vệ sức khỏe cho trẻ em.
- Nâng cao nhận thức, trách nhiệm của cán bộ quản lý, giáo viên, nhân viên nuôi dưỡng trong công tác đảm bảo an toàn thực phẩm.
- Xây dựng môi trường nuôi dưỡng – chăm sóc trẻ an toàn, khoa học, đảm bảo dinh dưỡng và vệ sinh thực phẩm.
- Phát hiện, biểu dương và nhân rộng các mô hình, sáng kiến, cách làm hay trong công tác đảm bảo an toàn thực phẩm của nhà trường.

2. Yêu cầu:

- Tăng cường sự lãnh đạo, tham gia của Cấp ủy, BGH, toàn thể cán bộ, giáo viên, nhân viên, phụ huynh học sinh trong công tác đảm bảo an toàn thực phẩm.



- Đẩy mạnh công tác phối hợp với UBND phường, UBMTTQ phường, các cơ quan, ban ngành trong công tác quản lý VS ATTP.

- Phong trào thi đua được tổ chức thường xuyên, liên tục, thiết thực và hiệu quả gắn với nhiệm vụ chăm sóc, nuôi dưỡng trẻ và phù hợp với điều kiện thực tế cơ sở vật chất của nhà trường.

- Tăng cường công tác thông tin, tuyên truyền, phổ biến kiến thức của nhà trường về vấn đề đảm bảo vệ sinh ATTP cho toàn thể cán bộ, giáo viên, nhân viên, phụ huynh, học sinh và cộng đồng xung quanh nhằm tạo sự chuyển biến sâu sắc trong nhận thức về vấn đề đảm bảo vệ sinh ATTP.

II. NỘI DUNG CỦA PHONG TRÀO THI ĐUA

1. Thi đua thực hiện tốt công tác quản lý nhà nước về ATTP

- Ban giám hiệu xây dựng và ban hành đầy đủ các văn bản chỉ đạo về công tác ATTP như: kế hoạch đảm bảo ATTP hàng năm; kế hoạch tổ chức bữa ăn bán trú cho học sinh; thành lập Tổ tự giám sát ATTP, có kế hoạch tự giám sát và phân công rõ trách nhiệm cho các thành viên; phương án xử lý khi xảy ra ngộ độc thực phẩm tại trường...

- Đưa tiêu chí đảm bảo ATTP vào kế hoạch năm học, kế hoạch thi đua của nhà trường.

- Quản lý chặt chẽ nguồn thực phẩm đầu vào, thực hiện ký hợp đồng với các đơn vị cung ứng có đầy đủ căn cứ pháp lý và điều kiện VS ATTP, nguồn gốc rõ ràng. Thực hiện nghiêm túc kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn theo quy định.

- Tăng cường công tác đào tạo, bồi dưỡng cho đội ngũ BGH, giáo viên, nhân viên kiến thức về ATTP như: quy trình tiếp nhận, kiểm soát thực phẩm đầu vào; quy trình tổ chức, giám sát bữa ăn cho trẻ; vệ sinh chế biến thực phẩm; vệ sinh đồ dùng, dụng cụ, môi trường bếp; phòng chống ngộ độc thực phẩm...

2. Thi đua thực hiện tốt công tác thông tin, truyền thông về an toàn thực phẩm

- Đổi mới, đa dạng hóa các hoạt động thông tin, truyền thông về công tác ATTP như:

+ Tổ chức tuyên truyền nâng cao nhận thức cho cán bộ giáo viên, nhân viên phụ huynh học sinh và cộng đồng các nội dung về đảm bảo an toàn thực phẩm,

phòng chống ngộ độc thực phẩm, dinh dưỡng hợp lý cho trẻ mầm non...thông qua các buổi họp hội đồng, sinh hoạt chuyên đề, sinh hoạt chuyên môn, đặc biệt là công tác truyền thông qua bảng tin của nhà trường; nhóm zalo của trường, của lớp; Website, Fanpage của trường, của lớp.

- Nhà trường tích cực hưởng ứng, tuyên truyền trong các dịp cao điểm về ATTP như: Tháng hành động về ATTP, tết Dương lịch, tết Nguyên Đán, Tết trung thu, các ngày hội ngày lễ trong năm...

- Nhân rộng các điển hình tiên tiến, mô hình tốt về ATTP. Xây dựng và duy trì các mô hình về ATTP trong nhà trường như: “bếp ăn an toàn – dinh dưỡng hợp lý”; “Bữa ăn học đường đảm bảo vệ sinh ATTP”...Biểu dương kịp thời các cá nhân, tập thể thực hiện tốt công tác ATTP

3. Thi đua thực hiện tốt công tác kiểm tra, giám sát và phòng ngừa rủi ro về ATTP

- Tăng cường công tác tự giám sát ATTP trong tổ chức bữa ăn bán trú cho học sinh, thực hiện giám sát định kỳ, đột xuất việc đảm bảo ATTP theo quy định.

- Xây dựng phương án xử lý khi xảy ra sự cố về ATTP. Phối hợp với đơn vị cung cấp trong xây dựng thực đơn, kiểm soát chất lượng và xử lý các tình huống phát sinh.

- Phối hợp với Trạm y tế phường kiểm tra công tác ATTP tại bếp ăn. Thực hiện nghiêm các hướng dẫn chuyên môn về Phòng chống dịch bệnh, phòng chống ngộ độc thực phẩm.

4. Thi đua phát triển và kết nối nguồn thực phẩm an toàn

- Quản lý chặt chẽ nguồn thực phẩm đầu vào, thực hiện ký hợp đồng với các đơn vị cung ứng có đầy đủ căn cứ pháp lý và điều kiện VS ATTP, nguồn gốc rõ ràng.

- BGH phối hợp với PHHS thực hiện kiểm tra định kỳ các đơn vị cung cấp thực phẩm, thực hiện đánh giá chất lượng thực phẩm hàng ngày.

- Đảm bảo dinh dưỡng cho trẻ hợp lý, xây dựng thực đơn theo mùa, cân đối dinh dưỡng, sử dụng đa dạng các loại thực phẩm, thường xuyên theo dõi đánh giá chất lượng món ăn và tình trạng dinh dưỡng của trẻ, có sự điều chỉnh kịp thời.

5. Thi đua đẩy mạnh ứng dụng CNTT trong quản lý ATTP



- Thực hiện quản lý thực đơn và khẩu phần ăn, dinh dưỡng cho trẻ bằng phần mềm dinh dưỡng.

- Thực hiện công khai thông tin về bữa ăn của trẻ thông qua:

+ Niêm yết thực đơn, mã QR truy xuất nguồn gốc thực phẩm hàng ngày tại bảng tin tại khu vực bếp

+ Bố trí hệ thống camera giám sát đặt công khai tại hành lang tầng 1 để PHHS và cán bộ, giáo viên, nhân viên theo dõi, giám sát quá trình tổ chức bữa ăn bán trú cho trẻ.

- Công khai thực đơn các hoạt động chăm sóc nuôi dưỡng và chia sẻ các bài viết, video về ATTP, dinh dưỡng trẻ em, hướng dẫn chế độ ăn khoa học trên trang thông tin của nhà trường như: Website, Fanpage, nhóm zalo của lớp...

III. ĐỐI TƯỢNG, TIÊU CHÍ THI ĐUA GIAI ĐOẠN 2026-2030

1. Đối tượng thi đua:

100% cán bộ quản lý, giáo viên, nhân viên trong nhà trường

2. Chỉ tiêu thi đua:

- Hàng năm nhà trường xây dựng bản TỰ cam kết ATTP có xác nhận của cấp có thẩm quyền;

- 100% cán bộ quản lý, giáo viên, nhân viên được tuyên truyền, tập huấn kiến thức về vệ sinh ATTP hàng năm;

- 100% nhân viên nuôi dưỡng được khám sức khỏe định kỳ, có giấy xác nhận kiến thức ATTP;

- 100% thực phẩm được sử dụng trong bếp ăn bán trú có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng, đảm bảo chất lượng tươi ngon;

- Bếp ăn nhà trường thực hiện đúng quy trình tổ chức bữa ăn bán trú theo Hướng dẫn số 01/HD-BCĐ ngày 12/3/2026 của BCĐ ATTP thành phố Hà Nội về Hướng dẫn tổ chức bữa ăn bán trú cho học sinh tại các trường học trên địa bàn TP Hà Nội;

- 100% lớp học thực hiện tốt công tác giáo dục trẻ về: vệ sinh cá nhân, vệ sinh ăn uống, thói quen ăn uống lành mạnh;

- Phấn đấu không để xảy ra ngộ độc thực phẩm trong nhà trường;

- Hàng năm có ít nhất 01 sáng kiến hoặc giải pháp nâng cao chất lượng bữa ăn bán trú;

- Có tập thể và cá nhân được biểu dương trong công tác ATTP.

IV. TỔ CHỨC THỰC HIỆN

Để triển khai hiệu quả phong trào thi đua “An toàn thực phẩm” giai đoạn 2026-2030, Trường MN Ngô Thị Nhậm phân công trách nhiệm cụ thể cho các bộ phận và cá nhân như sau:

1. Đối với BGH:

- Chỉ đạo xây dựng và tổ chức thực hiện kế hoạch đảm bảo an toàn thực phẩm trong toàn trường.
- Ban hành các quy định, quy trình về quản lý bếp ăn bán trú và đảm bảo an toàn thực phẩm theo quy định của ngành và địa phương
- Phân công nhiệm vụ cụ thể cho các bộ phận liên quan trong công tác quản lý và thực hiện ATTP.
- Tổ chức kiểm tra, giám sát định kỳ và đột xuất việc thực hiện các quy định về ATTP tại bếp ăn nhà trường.
- Phối hợp tốt với các cơ quan chức năng địa phương như Trạm y tế, UBND phường trong việc kiểm tra, giám sát công tác ATTP.
- Tổ chức các hoạt động tập huấn, bồi dưỡng nâng cao kiến thức ATTP cho cán bộ, giáo viên, nhân viên.
- Định kỳ sơ kết, tổng kết và đánh giá kết quả thực hiện phong trào thi đua; kịp thời biểu dương, khen thưởng tập thể, cá nhân thực hiện tốt.

2. Đối với giáo viên:

- Phối hợp với nhân viên nuôi dưỡng tổ chức tốt bữa ăn cho trẻ tại lớp đảm bảo vệ sinh, an toàn.
- Hướng dẫn trẻ thực hiện các thói quen vệ sinh trong ăn uống, ăn uống văn minh lịch sự.
- Theo dõi tình trạng ăn uống của trẻ, kịp thời phản ánh với nhà trường và nhân viên nuôi dưỡng để điều chỉnh khẩu phần ăn phù hợp.
- Thực hiện lồng ghép giáo dục dinh dưỡng và ATTP trong các hoạt động chăm sóc, giáo dục trẻ.
- Tuyên truyền, phối hợp với phụ huynh trong việc chăm sóc dinh dưỡng và đảm bảo ATTP cho trẻ tại gia đình.



- Tham gia giám sát việc giao nhận thực phẩm, giám sát việc tổ chức bữa ăn bán trú cho trẻ khi được phân công.

3. Đối với nhân viên nuôi dưỡng:

- Thực hiện nghiêm túc các quy định vệ sinh ATTP trong quá trình tiếp nhận, sơ chế, chế biến và bảo quản thực phẩm.

- Thực hiện đúng quy trình bếp ăn 1 chiều, kiểm thực 3 bước và lưu mẫu thức ăn theo quy định.

- Thực hiện vệ sinh khu vực bếp, dụng cụ chế biến đảm bảo sạch sẽ, gọn gàng.

- Tham gia đầy đủ các lớp tập huấn về kiến thức ATTP và nâng cao tay nghề chế biến.

- Chủ động đề xuất các giải pháp nâng cao chất lượng bữa ăn cho trẻ.

4. Nhân viên y tế:

- Xây dựng quy trình xử lý ngộ độc thực phẩm.

- Kiểm tra việc lưu mẫu thức ăn; đảm bảo mẫu được niêm phong, ghi nhãn và lưu đúng thời gian quy định.

- Theo dõi sức khỏe của trẻ trước, trong và sau bữa ăn; tiếp nhận thông tin từ giáo viên và xử lý các biểu hiện bất thường (nôn, đau bụng, dị ứng...).

- Lập hồ sơ theo dõi sức khỏe trẻ và ghi chép vào sổ y tế học đường; phối hợp với cán bộ quản lý xử lý ban đầu khi xảy ra sự cố an toàn thực phẩm.

- Phối hợp với các bộ phận liên quan trong việc tập huấn an toàn thực phẩm, vệ sinh cá nhân, sơ cứu và xử lý ngộ độc.

- Báo cáo nhanh cho Hiệu trưởng, phó Hiệu trưởng phụ trách bán trú và cơ quan y tế xảy ra sự cố (nếu có).

+ Tham gia giao nhận thực phẩm theo kế hoạch phân công

5. Đối với kế toán:

- Thực hiện công tác quản lý tài chính liên quan đến bữa ăn bán trú đảm bảo công khai, minh bạch. Theo dõi, kiểm tra các chứng từ liên quan đến việc cung cấp thực phẩm cho nhà trường.

- Phối hợp với BGH trong việc lựa chọn, ký kết hợp đồng với các đơn vị cung ứng thực phẩm đảm bảo điều kiện an toàn thực phẩm.

6. Đối với NV bảo vệ:

- Thực hiện kiểm soát người ra vào khu vực bếp ăn của nhà trường
- Phối hợp kiểm tra việc giao nhận thực phẩm hàng ngày tại cổng trường theo quy định.

- Phối hợp với các bộ phận liên quan trong việc phòng chống cháy nổ, đảm bảo an toàn trong khu vực bếp ăn.

7. Đối với PHHS:

- Phối hợp với nhà trường trong công tác chăm sóc, nuôi dưỡng và đảm bảo ATTP cho trẻ.

- Phối hợp tham gia giám sát các hoạt động chăm sóc, nuôi dưỡng trẻ.

- Phối hợp với nhà trường và giáo viên thực hiện tốt chế độ dinh dưỡng, vệ sinh ATTP cho trẻ tại nhà trường và tại gia đình.

- Phản ánh kịp thời với nhà trường các vấn đề liên quan đến sức khỏe, dinh dưỡng của trẻ để nhà trường có sự điều chỉnh phù hợp.

- Tích cực phối hợp với giáo viên trong việc hình thành cho trẻ các thói quen ăn uống lành mạnh và đảm bảo vệ sinh cá nhân.

Trên đây là kế hoạch Tổ chức phong trào thi đua “An toàn thực phẩm” giai đoạn 2026-2030 của Trường mầm non Ngô Thị Nhậm. Yêu cầu các thành viên có liên quan thực hiện tốt nhiệm vụ theo đúng kế hoạch./.

Nơi nhận:

- BGH các tổ CM (T/h)
- Các thành viên tổ Tự GS
- Lưu:VT./.



Nguyễn Thị Thu An