

KẾ HOẠCH

Tổ chức ăn bán trú cho học sinh năm 2026

Căn cứ Luật an toàn thực phẩm 2010;

Căn cứ Hướng dẫn số 02/HD-BCĐ ngày 15/7/2025 của Ban chỉ đạo công tác ATTP thành phố Hà Nội về đánh giá ATTP để tổ chức bữa ăn bán trú cho học sinh các trường công lập trên địa bàn Thành phố năm học 2025-2026; Công văn số 03/CV-BCĐ ngày 26/12/2025 của Ban chỉ đạo công tác ATTP thành phố Hà Nội về việc điều chỉnh, bổ sung một số nội dung hướng dẫn số 02/HD-BCĐ ngày 15/7/2025 và văn bản chỉ đạo liên quan của Trung ương, Thành phố về công tác đảm bảo ATTP;

Căn cứ Hướng dẫn số 01/HD-BCĐ ngày 12/3/2026 của Ban chỉ đạo công tác ATTP thành phố Hà Nội về Hướng dẫn quy trình tổ chức bữa ăn bán trú cho học sinh tại các 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 triển khai xây dựng kế hoạch Tổ chức ăn bán trú cho học sinh năm 2026 với các nội dung cụ thể như sau:

I. MỤC ĐÍCH, YÊU CẦU

1. Mục đích:

- Tổ chức bữa ăn bán trú cho trẻ đảm bảo đủ năng lượng, cân đối dinh dưỡng, đảm bảo vệ sinh ATTP, góp phần nâng cao chất lượng chăm sóc, nuôi dưỡng trẻ trong nhà trường.
- Tăng cường trách nhiệm của Ban giám hiệu, giáo viên, nhân viên nuôi dưỡng và các bộ phận liên quan trong việc quản lý, tổ chức và giám sát bữa ăn bán trú.
- Hình thành cho trẻ thói quen ăn uống khoa học, đảm bảo sức khỏe, phát triển thể chất và trí tuệ.

- Đảm bảo việc tổ chức bữa ăn bán trú công khai, minh bạch, tạo sự đồng thuận và tin tưởng của cha mẹ học sinh.

2. Yêu cầu:

- Bữa ăn bán trú phải đảm bảo đủ dinh dưỡng, hợp lý về khẩu phần và phù hợp với độ tuổi của trẻ.

- Toàn bộ quy trình tổ chức bữa ăn bán trú phải tuân thủ nghiêm các quy định về an toàn thực phẩm.

- Công tác giám sát phải được thực hiện thường xuyên, chặt chẽ và có sự tham gia của nhiều lực lượng.

II. ĐẶC ĐIỂM TÌNH HÌNH

1. Đặc điểm nhà trường:

- Trường Mầm non Ngô Thị Nhậm có 01 điểm trường được đặt tại Số 90 Nguyễn Viết Xuân - Tổ dân phố 5 Ngô Thị Nhậm - phường Hà Cầu - quận Hà Đông - Thành phố Hà Nội.

- Năm 2024 nhà trường được công nhận Trường Mầm non đạt chuẩn quốc gia mức độ 2 theo Quyết định số 2789/QĐ-SGDĐT ngày 10/11/2024. Chứng nhận trường Mầm non đạt kiểm định chất lượng giáo dục Cấp độ 3 theo quyết định số 2698/QĐ-SGDĐT ngày 25 tháng 10 năm 2024 của Sở Giáo dục và Đào tạo.

Tổng số cán bộ, giáo viên, nhân viên là : 65 đồng chí.

Trong đó:

+ BGH : 03 đ/c

+ GV : 43 đ/c

+ Nhân viên nuôi dưỡng: 12 đ/c

+ Y tế, Kế toán, lao công, bảo vệ: 06 đ/c

2. Quy mô học sinh:

- Nhà trường có 740 học sinh/20 nhóm lớp, trong đó: nhà trẻ: 90 trẻ, bình quân 30 trẻ/nhóm; Mẫu giáo bé (3 - 4 tuổi): 170 trẻ, bình quân 35 trẻ/lớp; Mẫu giáo nhỡ (4 - 5 tuổi): 240 trẻ, bình quân 40 trẻ/lớp; Mẫu lớn (5-6 tuổi): 240 trẻ; bình quân 40 trẻ/lớp.

- 100% trẻ ăn bán trú tại trường.

- Định mức tiền ăn của học sinh: 35.000đ/1 học sinh/ngày

3. Cơ sở vật chất: Nhà trường có hệ thống CSVC tương đối khang trang, hiện đại, bếp ăn được xây dựng theo quy trình bếp ăn 1 chiều đáp ứng đầy đủ các

điều kiện tổ chức bữa ăn bán trú cho trẻ. Hệ thống cấp thoát nước, chiếu sáng, thông gió được bố trí hợp lý; khu vực bếp luôn được vệ sinh sạch sẽ, có biện pháp phòng chống côn trùng. Bếp ăn đảm bảo đáp ứng tốt yêu cầu tổ chức bữa ăn bán trú đảm bảo vệ sinh ATTP cho trẻ.

4. Mô hình tổ chức bữa ăn bán trú cho học sinh

- Nhà trường thực hiện mô hình tổ chức bữa ăn bán trú theo hình thức tự nấu ăn tại bếp ăn của trường.

III. QUY TRÌNH TỔ CHỨC BỮA ĂN BÁN TRÚ

Để đảm bảo bữa ăn bán trú cho trẻ an toàn, khoa học, đúng quy định về dinh dưỡng, nhà trường thực hiện quy trình tổ chức bữa ăn bán trú gồm 10 bước, cụ thể như sau:

Bước 1: Xây dựng kế hoạch tổ chức bữa ăn bán trú

- Hiệu trưởng xây dựng kế hoạch tổ chức bữa ăn bán trú năm 2026.
- Kế hoạch xác định rõ mô hình tổ chức bữa ăn bán trú của trường là tự tổ chức nấu ăn tại bếp ăn tập thể, quy mô phục vụ 740 học sinh/20 nhóm lớp, đồng thời nêu rõ các điều kiện về nhân sự, cơ sở vật chất, nguồn kinh phí và các biện pháp đảm bảo dinh dưỡng, an toàn thực phẩm.
- Kế hoạch sau khi xây dựng được thông qua BGH, Hội đồng sư phạm và thông báo đến cha mẹ học sinh.

Bước 2: Xây dựng kế hoạch tổ chức bữa ăn bán trú

- Nhà trường lựa chọn, ký kết với các đơn vị cung cấp thực phẩm căn cứ danh sách các đơn vị cung cấp suất ăn, nguyên liệu, thực phẩm đủ điều kiện do UBND phường Hà Đông lựa chọn, đánh giá đạt các điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm, đáp ứng tốt nhất các tiêu chí. Việc lựa chọn đảm bảo khách quan, công khai, minh bạch, đúng theo quy định của pháp luật và đúng theo hướng dẫn tài chính.
- Nhà trường chịu trách nhiệm về quyết định lựa chọn và việc tổ chức thực hiện tại trường.

Bước 3: Thành lập ban quản lý bữa ăn bán trú và tổ tự giám sát an toàn thực phẩm

- Hiệu trưởng ban hành quyết định thành lập Ban quản lý bữa ăn bán trú và tổ tự giám sát ATTP của nhà trường.
- + Ban quản lý bữa ăn bán trú gồm: Ban giám hiệu, nhân viên y tế, kế toán và đại diện tổ nuôi dưỡng. Ban quản lý có trách nhiệm tổ chức, điều hành và giám

sát toàn bộ hoạt động bữa ăn bán trú; phối hợp với các đơn vị cung ứng xây dựng thực đơn, kiểm soát chất lượng và xử lý các tình huống phát sinh.

+ Tổ tự giám sát ATTP gồm: Ban giám hiệu, giáo viên, nhân viên y tế, ban thanh tra nhân dân, kế toán và đại diện CMHS. Tổ tự giám sát thực hiện giám sát định kỳ, đột xuất việc đảm bảo ATTP theo quy định.

Bước 4: Xây dựng thực đơn và tiêu chuẩn dinh dưỡng

- Nhà trường xây dựng thực đơn tuân thủ theo QĐ số 2195/QĐ-BGDĐT ngày 10/8/2022 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 GDMN và tiểu học; QĐ số 3958/QĐ-BYT ngày 25/12/2025 của Bộ Y tế ban hành hướng dẫn dinh dưỡng đối với bữa ăn học đường đảm bảo theo chu kỳ tối thiểu 02 tuần, không lặp lại món trong một chu kỳ, phù hợp với lứa tuổi, mùa, đa dạng thực phẩm.

- Thực đơn được niêm yết công khai định mức khối lượng thực phẩm, định lượng món ăn, định lượng Kcal, danh sách các nhà cung cấp thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm tại bảng tin của nhà trường và qua các kênh thông tin của trường.

Bước 5: Chuẩn bị các điều kiện về CSVC và nhân lực

- Nhà trường đảm bảo đầy đủ các điều kiện cơ sở vật chất, trang thiết bị phục vụ tổ chức bữa ăn bán trú theo quy định của pháp luật và các văn bản hướng dẫn của Ban chỉ đạo công tác ATTP của thành phố

- Đội ngũ nhân viên nuôi dưỡng được khám sức khỏe định kỳ, được tập huấn kiến thức về an toàn thực phẩm và thực hiện nghiêm túc các quy định về vệ sinh cá nhân

Bước 6: Tổ chức tiếp nhận, bảo quản, chế biến và chia suất ăn

Việc tiếp nhận, bảo quản, sơ chế, chế biến, chia suất ăn tại nhà trường phải tuân thủ đầy đủ quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm, thực hiện kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn theo quy định hiện hành. Nguyên liệu thực phẩm được tiếp nhận phải đúng chủng loại, số lượng theo hợp đồng, đảm bảo nguồn gốc, chất lượng, điều kiện vận chuyển và được kiểm tra, ghi chép, xác nhận đầy đủ. Thực phẩm không bảo đảm yêu cầu và kịp thời loại bỏ theo quy định.

Thực phẩm sau khi tiếp nhận phải được phân loại, bảo quản đúng điều kiện đối với từng nhóm, bảo đảm vệ sinh phòng chống nhiễm chéo. Thực hiện nguyên tắc nhập trước, xuất trước. Quá trình sơ chế, chế biến phải thực hiện theo nguyên tắc bảo đảm không nhiễm chéo giữa các thực phẩm chưa qua chế biến và thực phẩm đã qua chế biến, tách biệt thực phẩm sống và chín. Sử dụng nguồn nước đạt

quy chuẩn, bảo đảm thực phẩm được nấu chín kỹ, không để tái nhiễm sau chế biến; việc sử dụng phụ gia thực phẩm (nếu có) phải đúng danh mục và liều lượng theo quy định.

Việc chia suất ăn phải đảm bảo đúng, đủ định lượng và thành phần theo thực đơn đã công khai, thực hiện trong điều kiện đảm bảo vệ sinh, sử dụng dụng cụ, phương tiện chuyên dụng để bảo quản, vận chuyển suất ăn, duy trì điều kiện nhiệt độ phù hợp cho đến khi học sinh sử dụng. Trường hợp nhà trường sử dụng suất ăn sẵn phải tổ chức kiểm tra, giám sát tại cơ sở chế biến và trong quá trình giao nhận, vận chuyển. Nhà trường chịu trách nhiệm giám sát toàn bộ quá trình chế biến, chia xuất và thực hiện lưu mẫu thức ăn theo Quyết định số 1246/2017/QĐ-BYT ngày 31/3/2017 của Bộ Y tế.

Bước 7: Tổ chức phục vụ bữa ăn bán trú

Nhà trường tổ chức phục vụ bữa ăn cho trẻ tại lớp, đảm bảo thời gian hợp lý theo quy định của từng độ tuổi, bữa ăn được tổ chức dưới sự giám sát của giáo viên. Trước khi ăn giáo viên hướng dẫn trẻ thực hiện vệ sinh sạch sẽ, chuẩn bị đầy đủ đồ dùng, dụng cụ phục vụ bữa ăn.

Trong quá trình tổ chức bữa ăn giáo viên tăng cường giáo dục học sinh kỹ năng vệ sinh cá nhân, thói quen ăn uống lành mạnh, kỹ năng tự phục vụ phù hợp với lứa tuổi học sinh và ý thức giữ gìn vệ sinh chung.

Bước 8: Thu gom vệ sinh, dụng cụ sau khi ăn

Sau khi kết thúc bữa ăn giáo viên và nhân viên nuôi dưỡng thực hiện thu gom dụng cụ ăn uống, thức ăn thừa, rác thải tại lớp và khu vực bếp; tiến hành vệ sinh dụng cụ, khu vực ăn uống, khu vực chế biến đảm bảo sạch sẽ theo đúng quy định về vệ sinh và đảm bảo an toàn.

Tuyệt đối không sử dụng lại thực phẩm, dụng cụ không đảm bảo điều kiện an toàn.

Bước 9: Hoạt động kiểm tra, giám sát và báo cáo

Ban quản lý bữa ăn bán trú chủ trì tổ chức kiểm tra, giám sát định kỳ và đột xuất toàn bộ công đoạn của quy trình tổ chức bữa ăn; kịp thời phát hiện, chấn chỉnh và báo cáo kịp thời với ủy ban nhân dân phường, xã, Sở Giáo dục và Đào tạo để phối hợp xử lý. Tổ tự giám sát an toàn thực phẩm thực hiện giám sát hàng ngày hoặc giám sát đột xuất đối với: nguồn gốc nguyên liệu thực phẩm; kiểm thực ba bước; lưu mẫu thức ăn; ghi nhận đầy đủ và sổ theo dõi giám sát.

Định kỳ ít nhất 1 lần/học kỳ, Hiệu trưởng chỉ đạo tổ chức đánh giá tổng thể công tác bán trú; chất lượng bữa ăn, mức độ hài lòng của học sinh và phụ



huynh, hiệu quả phối hợp với nhà cung cấp kết quả kiểm tra - giám sát về an toàn thực phẩm. Kết quả được lưu trong hồ sơ năm học và làm căn cứ xem xét phương án tổ chức cho năm học tiếp theo. Nhà trường đảm bảo lưu trữ đầy đủ hồ sơ liên quan đến công tác tổ chức bữa ăn cho học sinh theo quy định.

Bước 10. Phương án xử lý khi nghi ngờ có ngộ độc thực phẩm.

Nhà trường xây dựng phương án xử lý khi nghi ngờ có ngộ độc thực phẩm xảy ra tại trường.

Khi phát hiện hoặc nghi ngờ xảy ra sự cố an toàn thực phẩm, nhà trường phải kịp thời thực hiện các biện pháp sơ cấp cứu, khẩn trương thông báo cho cơ quan y tế, chính quyền địa phương, cơ quan chức năng có thẩm quyền để phối hợp điều tra, xử lý theo quy định của pháp luật. Đồng thời, nhà trường thực hiện các biện pháp ổn định tình hình, cung cấp thông tin kịp thời, chính xác và phối hợp chặt chẽ với cha mẹ học sinh trong quá trình xử lý sự việc.

IV. TỔ CHỨC THỰC HIỆN

1. Trách nhiệm của Ban giám hiệu

BGH nhà trường chịu trách nhiệm chỉ đạo chung việc tổ chức bữa ăn bán trú và công tác đảm bảo an toàn thực phẩm trong nhà trường.

Xây dựng kế hoạch tổ chức bữa ăn bán trú hằng năm, chỉ đạo xây dựng thực đơn phù hợp với độ tuổi của trẻ.

Tổ chức kiểm tra, giám sát thường xuyên việc thực hiện quy trình chế biến và tổ chức bữa ăn.

Chủ trì việc lựa chọn và ký hợp đồng với các đơn vị cung cấp thực phẩm đảm bảo chất lượng, tổ chức họp hội đồng sư phạm để thống nhất các nội dung liên quan đến bữa ăn bán trú và thông báo công khai tới cha mẹ học sinh để phối hợp thực hiện

2. Phó hiệu trưởng phụ trách nuôi dưỡng

Phó hiệu trưởng phụ trách công tác nuôi dưỡng, trực tiếp tham mưu cho hiệu trưởng trong việc quản lý và điều hành hoạt động bếp ăn bán trú của nhà trường.

Xây dựng kế hoạch tổ chức bữa ăn bán trú, chỉ đạo xây dựng thực đơn, kiểm soát quy trình tiếp nhận thực phẩm, chế biến và chia khẩu phần ăn cho trẻ.

Thường xuyên kiểm tra việc thực hiện quy định vệ sinh an toàn thực phẩm, theo dõi chất lượng bữa ăn, kịp thời điều chỉnh thực đơn và các hoạt động liên quan nhằm đảm bảo bữa ăn của trẻ đầy đủ dinh dưỡng và an toàn

3. TRÁCH NHIỆM CỦA NHÂN VIÊN Y TẾ HỌC ĐƯỜNG

Nhân viên y tế học đường có trách nhiệm theo dõi tình trạng sức khỏe và dinh dưỡng của trẻ, phối hợp với ban giám hiệu trong việc xây dựng thực đơn đảm bảo cân đối các nhóm chất dinh dưỡng.

Thực hiện kiểm tra việc thực hiện quy trình kiểm thực ba bước, giám sát việc lưu mẫu thức ăn và hướng dẫn nhân viên bếp thực hiện đúng các quy định về vệ sinh cá nhân và vệ sinh trong chế biến thực phẩm.

Theo dõi, ghi chép sổ sách liên quan đến công tác an toàn thực phẩm và kịp thời báo cáo khi có dấu hiệu bất thường liên quan đến sức khỏe của trẻ

4. TRÁCH NHIỆM CỦA KẾ TOÁN

Kế toán nhà trường có trách nhiệm quản lý và sử dụng nguồn kinh phí phục vụ tổ chức bữa ăn bán trú đúng quy định, đảm bảo công khai, minh bạch.

Phối hợp với ban giám hiệu trong việc xây dựng định mức chi cho bữa ăn của trẻ, thực hiện thanh quyết toán các khoản chi liên quan đến thực phẩm và vật tư phục vụ bếp ăn.

Theo dõi các hợp đồng cung cấp thực phẩm, kiểm tra chứng từ hóa đơn và phối hợp kiểm soát việc sử dụng kinh phí đúng mục đích

5. TRÁCH NHIỆM CỦA NHÂN VIÊN NUÔI DƯỠNG

Tổ nuôi dưỡng và nhân viên nuôi dưỡng chịu trách nhiệm trực tiếp trong việc tiếp nhận, sơ chế, chế biến và chia khẩu phần ăn cho trẻ đúng theo thực đơn và định lượng quy định.

Thực hiện nghiêm các quy định về vệ sinh cá nhân, sử dụng trang phục bảo hộ trong quá trình chế biến thực phẩm

Đảm bảo khu vực bếp luôn sạch sẽ, gọn gàng trong quá trình tiếp nhận thực phẩm, nhân viên nuôi dưỡng phối hợp kiểm tra chất lượng thực phẩm thực hiện kiểm thực ba bước lưu mẫu thức ăn và đảm bảo các điều kiện an toàn thực phẩm theo quy định

6. TRÁCH NHIỆM CỦA GIÁO VIÊN CÁC LỚP

Giáo viên các lớp có trách nhiệm tổ chức cho trẻ ăn bán trú tại lớp đảm bảo nề nếp vệ sinh và an toàn. Trước khi ăn, giáo viên hướng dẫn trẻ rửa tay sạch sẽ, chuẩn bị bàn ăn gọn gàng và tạo không khí vui vẻ trong giờ ăn.

Trong quá trình trẻ ăn, giáo viên quan sát, động viên trẻ ăn hết suất, theo dõi khẩu phần ăn của từng trẻ và kịp thời phản ánh với nhà trường nếu có vấn đề liên quan đến chất lượng bữa ăn.



Sau khi ăn, giáo viên hướng dẫn trẻ vệ sinh cá nhân và phối hợp thu gom dụng cụ ăn uống theo quy định.

7. Trách nhiệm của NV bảo vệ

Nhân viên bảo vệ có trách nhiệm kiểm soát việc ra vào của các đơn vị cung cấp thực phẩm, đảm bảo chỉ những đơn vị đã ký hợp đồng với nhà trường mới được phép đưa thực phẩm vào trường.

Phối hợp đảm bảo an ninh trật tự khu vực bếp ăn và khuôn viên nhà trường, góp phần đảm bảo an toàn cho hoạt động tổ chức bữa ăn bán trú

8. Trách nhiệm của PHHS

CMHS phối hợp với nhà trường trong việc giám sát công tác tổ chức bữa ăn bán trú, đặc biệt là việc đảm bảo chất lượng thực phẩm và an toàn thực phẩm.

Đại diện cha mẹ học sinh tham gia các hoạt động kiểm tra, giám sát bữa ăn bán trú theo kế hoạch của nhà trường, đồng thời phản ánh ý kiến của phụ huynh về chất lượng bữa ăn để nhà trường kịp thời điều chỉnh và nâng cao chất lượng chăm sóc, nuôi dưỡng trẻ

Trên đây là kế hoạch Tổ chức bữa ăn bán trú cho học sinh năm 2026 của Trường mầm non Ngô Thị Nhậm. Yêu cầu các thành viên có liên quan nghiêm túc triển khai thực hiện theo đúng kế hoạch./.

Nơi nhận:

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

HIỆU TRƯỞNG



Nguyễn Thị Thu An