

Số: 150/KH-ĐTĐ

Tân Phú, ngày 22 tháng 5 năm 2025

## KẾ HOẠCH

### **V/v tăng cường quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm, dinh dưỡng hợp lý, phòng ngừa ngộ độc thực phẩm tại các cơ sở giáo dục**

Căn cứ Công văn số 2580/SGDDĐT-CTTT ngày 14/5/2025 của Sở Giáo dục và Đào tạo về việc tăng cường quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm, dinh dưỡng hợp lý, phòng ngừa ngộ độc thực phẩm tại các cơ sở giáo dục;

#### **I. Mục đích, yêu cầu:**

- Đảm bảo an toàn thực phẩm (ATTP), dinh dưỡng hợp lý, phòng ngừa ngộ độc thực phẩm, bảo vệ sức khỏe và tính mạng của cán bộ, giáo viên, nhân viên và học sinh.

- Hiệu trưởng chủ động xây dựng kế hoạch, phân công rõ trách nhiệm, triển khai đúng đối tượng, tiết kiệm, sáng tạo và tuân thủ quy định pháp luật.

- Tăng cường trách nhiệm quản lý nhà nước: kiểm tra, giám sát, phát hiện và xử lý nghiêm các vi phạm về ATTP.

#### **II. Nội dung triển khai:**

##### **1. Tổ chức tuyên truyền ATTP:**

- Tổ chức tuyên truyền, nâng cao nhận thức về công tác VSATTP đến CB-G-VNV trong nhà trường.

- Triển khai “Tháng hành động an toàn thực phẩm” năm 2025 với chủ đề: ***Bảo đảm an toàn thực phẩm – ưu tiên bếp ăn tập thể, dịch vụ ăn uống và thức ăn đường phố.***

- Sử dụng đa dạng kênh: truyền thông nội bộ, công nghệ thông tin, Trang/Cổng thông tin điện tử, hoạt động giáo dục, ngoại khóa, sinh hoạt chuyên đề, ngoài giờ lên lớp, sinh hoạt tập thể, văn hóa, thể thao, vui chơi trong nhà trường phù hợp với điều kiện đơn vị.

- Nội dung tập trung: vai trò ATTP đối với sức khỏe, dinh dưỡng hợp lý, kỹ năng lựa chọn – bảo quản – chế biến thực phẩm an toàn, vệ sinh cá nhân, phòng ngừa ô nhiễm và ngộ độc.

- Tuyên truyền giáo dục vệ sinh an toàn thực phẩm trong CBGVNV qua các buổi họp HĐSP, về thực hiện các qui định VSATTP, giữ gìn vệ sinh môi trường, phòng chống các dịch bệnh xảy ra ở động vật, gia cầm..

## **2. Quán triệt, phổ biến giáo dục pháp luật**

- Triển khai văn bản hướng dẫn và quy định quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm, dinh dưỡng hợp lý, phòng ngừa ngộ độc thực phẩm, triển khai “Tháng hành động vì an toàn thực phẩm” năm 2025.

+ Quyết định số 426/QĐ-TTg ngày 21/4/2023 của TTCP về ban hành Kế hoạch triển khai thực hiện Chỉ thị số 17CT/TW ngày 21/10/2022 của Ban Bí thư Trung ương Đảng về tăng cường bảo đảm an ninh, an toàn thực phẩm trong tình hình mới; Chương trình hành động số 33-CTrHĐ/TU ngày 15/02/2023 của Ban Thường vụ Thành ủy thực hiện Chỉ thị số 17-CT/TW ngày 21/10/2022; Công văn số 2657/BYT-ATTP ngày 05/5/2025 của Bộ Y tế V/v tăng cường quản lý an toàn thực phẩm, ngăn ngừa thực phẩm giả.

+ Công văn số 271/ATTP-NĐTT ngày 18/02/2025 của Cục ATTP V/v bảo đảm an toàn thực phẩm, phòng ngừa ngộ độc thực phẩm và bệnh truyền qua thực phẩm trên địa bàn năm 2025; Công văn bản số 616/SATTPGSNĐTT&TTTT ngày 25/3/2025 của Sở ATTP V/v đảm bảo an toàn thực phẩm, phòng ngừa ngộ độc thực phẩm và bệnh truyền qua thực phẩm trên địa bàn năm 2025; CV số 1032/SATTP-GSNĐTP&TTTT ngày 05/5/2025 của Sở ATTP về tăng cường công tác đảm bảo an toàn thực phẩm, phòng ngừa ngộ độc thực phẩm trên địa bàn TPHCM; CV số 1069/SATTP-GSNĐTP&TTTT ngày 09/5/2025 về đảm bảo an toàn thực phẩm trong trường học.

- Tuyên truyền các quy định về ATTP tại bếp ăn; giáo dục kiến thức về lựa chọn thực phẩm lành mạnh, an toàn, vệ sinh cá nhân, phòng ngừa ô nhiễm thực phẩm và các bệnh lây truyền qua thực phẩm.

+ Luật số 55/2010/QH12 ngày 17/6/2010;

+ NĐ Nghị định 15/2018/NĐ-CP ngày 02/02/2018 của chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của luật an toàn thực phẩm.

+ Nghị định 155 /2018/NĐ-CP ngày 12/ 11/2018 của Chính phủ sửa đổi, bổ sung một số quy định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Y tế .

+ Quyết định 1246/QĐ-BYT ngày 31/3/2017 của Bộ Y tế Hướng dẫn thực hiện chế độ kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống.

+ Nghị định số 124/2021/NĐ-CP ngày 28/12/2021 về sửa đổi, bổ sung một số điều của NĐ số 115/2018/NĐ-CP ngày 04/9/2018 của CP quy định xử phạt vi phạm hành chính về an toàn thực phẩm.

- Đào tạo, bồi dưỡng nghiệp vụ cho cán bộ quản lý, nhân viên bếp; phổ biến kiến thức về lựa chọn thực phẩm lành mạnh cho học sinh.

+ Giáo dục cho trẻ có thói quen vệ sinh trong ăn uống thông qua các hoạt động giáo dục hàng ngày ở trường.

+ Đảm bảo cấp dưỡng phải thực hiện các qui định về VSATTP trong chế biến thức ăn, chăm sóc trẻ.

+ Đảm bảo chế độ lưu giữ thức ăn qua 24h.

- Trang bị đầy đủ các dụng cụ, đồ dùng bán trú đầu năm học.

- Hợp đồng nguồn cung cấp thực phẩm đảm bảo VSATTP.

- Y tế thường xuyên triển khai phòng, chống các dịch bệnh trong trường học.

- Đảm bảo vệ sinh môi trường, bếp ăn, công trình vệ sinh để phòng, chống ngộ thức ăn.

- Có kế hoạch kiểm tra công tác bán trú thường xuyên và định kỳ.

### **3. Giám sát và phòng ngừa**

- Kiểm tra, giám sát chặt chẽ khâu nhập – bảo quản – chế biến – phục vụ; tuyệt đối không sử dụng thực phẩm không rõ nguồn gốc.

- Thành lập đoàn kiểm tra bán trú toàn diện trong năm học theo kế hoạch của trường.

- Kiểm tra thường xuyên VSATTP (có biên bản đánh giá): bếp ăn, chất lượng thực phẩm dụng cụ chế biến, lưu mẫu thức ăn hàng ngày và các hoạt động chăm sóc học sinh

### **4. Đảm bảo bữa ăn học đường**

- Đảm bảo bữa ăn bán trú trong trường đảm bảo an toàn thực phẩm, dinh dưỡng hợp lý, không để xảy ra tình trạng ngộ độc thực phẩm.

- Tuân thủ đầy đủ các quy định, điều kiện về an toàn thực phẩm

- Triển khai hiệu quả hướng dẫn của Bộ GDĐT về tổ chức bữa ăn học đường đảm bảo dinh dưỡng hợp lý kết hợp tăng cường hoạt động thể lực cho học sinh

- Kiểm tra các đồ dùng bán trú đảm bảo chất lượng theo qui định của ngành.

- Kiểm tra vệ sinh môi trường, để tạo cảnh quan môi trường luôn sạch, đẹp đảm bảo vệ sinh.

- Kiểm tra cấp dưỡng việc thực hiện các quy định: quy trình chế biến theo bếp 1 chiều, trang phục nhà bếp, hồ sơ sức khỏe và thực hiện 10 nguyên tắc vàng về VSATTP.

- Kiểm tra giáo viên, bảo mẫu qua chức năng công việc theo quy định: chuẩn bị phòng ăn, rửa tay trước khi ăn, đeo khẩu trang khi cho ăn....

- Kiểm tra việc lưu mẫu thức ăn hàng ngày về số lượng, các món ăn trong ngày.

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

- Thường xuyên kiểm tra chất lượng thực phẩm trước khi ký giao - nhận để phòng tránh ngộ độc thức ăn.

- Các dụng cụ chế biến, đồ dùng của trẻ phải được vệ sinh, tráng nước sôi trước giờ cho ăn.

- 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 và các hành vi văn minh nơi công cộng, tạo môi trường thân thiện trong trường học.

## **5. Ứng phó khẩn cấp**

- Xây dựng phương án xử lý sự cố ngộ độc thực phẩm; phân công rõ đầu mối liên hệ, xử lý và báo cáo.

- Tổ chức diễn tập, tập huấn cho giáo viên, nhân viên y tế, học sinh về xử lý tình huống khẩn cấp.

- Phối hợp chặt chẽ với phụ huynh và chính quyền địa phương khi xảy ra vụ việc.

## **6. Tăng cường kiểm tra, giám sát nội bộ**

- Thủ trưởng đơn vị chịu trách nhiệm chính về ATTP, dinh dưỡng hợp lý, phòng ngừa ngộ độc thực phẩm.

- Nâng cao vai trò, trách nhiệm của người đứng đầu tại các bếp ăn tập thể.

- Thực hiện kiểm tra định kỳ và đột xuất bếp ăn, dịch vụ ăn uống trong trường; phối hợp thanh tra, kiểm tra liên ngành Giáo dục – Y tế.

- Kiểm tra nội bộ định kỳ hằng tháng; lập biên bản, ghi nhận nội dung và phương án xử lý nếu có vi phạm.

- Thường xuyên kiểm tra khâu lựa chọn, tiếp nhận, bảo quản, chế biến và sử dụng thực phẩm. Tổ chức kiểm tra đột xuất tùy theo tình hình thực tế hoặc phản ánh từ dư luận.

- Xây dựng kế hoạch tự kiểm tra, phối hợp với phụ huynh, Ban đại diện cha mẹ học sinh, Ban chăm sóc sức khỏe học sinh để giám sát chặt chẽ ATTP; giám sát chất lượng bữa ăn bán trú, dịch vụ ăn uống, bếp ăn tập thể trường học, phòng ngừa ngộ độc thực phẩm, dinh dưỡng hợp lý đúng quy định. Thực hiện khảo sát sự hài lòng của học sinh đối với bữa ăn bán trú mỗi học kỳ. Trên cơ sở đó, lãnh đạo đơn vị có biện pháp khắc phục các hạn chế (nếu có).

**Nơi nhận:**

- Hội đồng trường;
- Lưu VT.

**HIỆU TRƯỞNG**

**Trần Trọng Khiêm**