

UBND PHƯỜNG PHÚ AN
TRƯỜNG THCS HIỆP AN

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

Số: 25/KH-THCSHA

Phú An, ngày 08 tháng 9 năm 2025

KẾ HOẠCH
Đảm bảo vệ sinh, an toàn thực phẩm trong nhà trường
Năm học 2025-2026

Căn cứ Thông tư Liên tịch của Bộ Y tế - Bộ Giáo dục và Đào tạo (số 08/2008/TTLT-BYT-BGDĐT ngày 08 tháng 7 năm 2008 về việc "Hướng dẫn công tác bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm trong các cơ sở trường học;

Căn cứ Luật an toàn thực phẩm ngày 17/6/2010; Căn cứ Thông tư số 30/2012/TT- BYT ngày 05/12/2012 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;

Căn cứ Thông tư số 47/2014/TT- BYT hướng dẫn quản lý an toàn thực phẩm đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống;

Trường THCS Hiệp An xây dựng kế hoạch "Đảm bảo vệ sinh, an toàn thực phẩm trong nhà trường năm học 2025-2026", như sau:

I. MỤC ĐÍCH, YÊU CẦU:

- Đảm bảo Vệ sinh an toàn thực phẩm trong trường học, không để xảy ra ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua đường thực phẩm;

- Cán bộ quản lý, giáo viên, nhân viên nhà trường phải thực hiện nghiêm túc các qui định về Vệ sinh an toàn thực phẩm, tham gia tuyên truyền về Vệ sinh an toàn thực phẩm.

- Triển khai thực hiện nghiêm các quy định trong thực hiện tổ chức bữa ăn bán trú (Bán trú mang cơm) đúng theo quy định.

- Xây dựng và thực hiện kế hoạch kiểm tra, giám sát việc thực hiện các quy định của pháp luật về Vệ sinh an toàn thực phẩm trong trường học.

II. NỘI DUNG:

- Tổ chức tuyên truyền, nâng cao nhận thức về công tác Vệ sinh an toàn thực phẩm đến Cán bộ quản lý, giáo viên, nhân viên trong trường về "Pháp lệnh Vệ sinh an toàn thực phẩm", "Luật An toàn thực phẩm", và các văn bản hướng dẫn của UBND TP Hồ Chí Minh, Sở GD&ĐT và ngành Y tế;

- 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 nuôi dưỡng và chăm sóc phải thực hiện các qui định về Vệ sinh an toàn thực phẩm trong chế biến thức ăn, chăm sóc trẻ;
- Đảm bảo chế độ lưu giữ thức ăn qua 24 giờ;
- Trang bị đầy đủ các dụng cụ, đồ dùng bán trú đầu năm học;
- Hợp đồng nguồn cung cấp thực phẩm đảm bảo Vệ sinh an toàn thực phẩm;
- Đảm bảo vệ sinh môi trường, bếp ăn, công trình vệ sinh để phòng, chống ngộ độc thức ăn;
- Có kế hoạch kiểm tra công tác bán trú thường xuyên và định kỳ;
- Triển khai "Tháng hành động vì chất lượng Vệ sinh an toàn thực phẩm".

III. BIỆN PHÁP THỰC HIỆN:

- Tuyên truyền giáo dục vệ sinh an toàn thực phẩm trong Cán bộ, giáo viên, nhân viên qua các buổi họp Hội đồng sư phạm, về thực hiện các qui định Vệ sinh an toàn thực phẩm, giữ gìn vệ sinh môi trường, phòng chống các dịch bệnh xảy ra ở động vật, gia cầm,...;
- Kiểm tra các đồ dùng bán trú đảm bảo chất lượng theo qui định của ngành;
- Kiểm tra thường xuyên Vệ sinh an toàn thực phẩm (có biên bản đánh giá): công tác tổ chức bữa ăn bán trú mang cơm, chất lượng thực phẩm dụng cụ chế biến, lưu mẫu thức ăn hàng ngày và các hoạt động chăm sóc trẻ;
- Thực hiện tốt việc lưu mẫu thức ăn và kiểm thực ba bước;
- Kiểm tra vệ sinh môi trường, để tạo cảnh quan môi trường luôn sạch, đẹp đảm bảo vệ sinh;
- Kiểm tra công tác chăm sóc qua nhiệm vụ công việc theo qui định: chuẩn bị nơi tổ chức bữa ăn cho học sinh, rửa tay trước khi ăn, đeo khẩu trang khi cho ăn,...;
- Kiểm tra việc lưu mẫu thức ăn hàng ngày về số lượng.
- 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;
- 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.

IV. NỘI DUNG CỤ THỂ THEO THÁNG:

Thời gian	Nội dung công việc	Ghi chú
Tháng 09/2025	- Rà soát các trang thiết bị đồ dùng bán trú để mua sắm, bổ sung; - Lựa chọn các đơn vị hợp đồng thực phẩm cung ứng nguồn thực phẩm đảm bảo Vệ sinh an toàn thực phẩm, đảm bảo tính pháp lý; - Tổ chức ký hợp đồng cung cấp thực phẩm. - Tổ chức họp phụ huynh lấy ý kiến về tổ chức bữa ăn bán trú mang cơm ở 4 điểm của nhà trường. - Kiểm tra các điều kiện đảm bảo Vệ sinh an toàn thực phẩm ở các lớp học có tổ chức bữa ăn bán trú cho trẻ như: bàn ghế, dụng cụ chio trẻ ăn, đồ dùng bán trú của trẻ; - Kiểm tra khâu giao nhận thực phẩm xem chất lượng thực phẩm; - Kiểm tra khâu kiểm thực 3 bước. - Thực hiện lưu mẫu thức ăn đúng theo quy định. - Kiểm tra công tác vệ sinh phòng bệnh. - Kiểm tra công tác vệ sinh môi trường, lớp học, nhà vệ sinh.	
Tháng 10/2025	- Kiểm tra khâu giao nhận thực phẩm xem chất lượng thực phẩm; - Kiểm tra khâu kiểm thực 3 bước. - Thực hiện lưu mẫu thức ăn đúng theo quy định. - Kiểm tra công tác tổ chức bữa ăn bán trú hàng ngày, đảm bảo các bước thực hiện đúng theo quy định. - Kiểm tra đồ dùng bán trú của học sinh ở lớp - Kiểm tra công tác vệ sinh phòng bệnh. - Kiểm tra công tác vệ sinh môi trường, lớp học, nhà vệ sinh.	



Tháng 11/2025	- Kiểm tra khâu giao nhận thực phẩm xem chất lượng thực phẩm; - Kiểm tra khâu kiểm thực 3 bước. - Thực hiện lưu mẫu thức ăn đúng theo quy định. - Kiểm tra đồ dùng bán trú của học sinh ở lớp vệ sinh sạch sẽ. - Kiểm tra công tác vệ sinh phòng bệnh. - Kiểm tra công tác vệ sinh môi trường, lớp học, nhà vệ sinh.	
Tháng 12/2025	- Kiểm tra khâu giao nhận thực phẩm xem chất lượng thực phẩm; - Kiểm tra khâu kiểm thực 3 bước. - Thực hiện lưu mẫu thức ăn đúng theo quy định. - Kiểm tra đồ dùng bán trú của học sinh ở lớp vệ sinh sạch sẽ. - Kiểm tra công tác vệ sinh phòng bệnh. - Kiểm tra công tác vệ sinh môi trường, lớp học, nhà vệ sinh.	
Tháng 01/2026	- Kiểm tra khâu giao nhận thực phẩm xem chất lượng thực phẩm; - Kiểm tra khâu kiểm thực 3 bước. - Thực hiện lưu mẫu thức ăn đúng theo quy định. - Kiểm tra công tác tổ chức bữa ăn bán trú mang cơm của các lớp hàng ngày, đảm bảo các bước thực hiện đúng theo quy định. - Kiểm tra đồ dùng bán trú của học sinh ở lớp vệ sinh sạch sẽ. - Kiểm tra công tác vệ sinh môi trường, lớp học, nhà vệ sinh. - Kiểm tra việc tổng vệ sinh trước khi nghỉ tết.	
Tháng 02/2026	- Kiểm tra khâu giao nhận thực phẩm xem chất lượng thực phẩm; - Kiểm tra khâu kiểm thực 3 bước. - Thực hiện lưu mẫu thức ăn đúng theo quy định.	

	- Kiểm tra công tác tổ chức bữa ăn bán trú mang cơm của các lớp hàng ngày, đảm bảo các bước thực hiện đúng theo quy định. - Kiểm tra đồ dùng bán trú của học sinh ở lớp vệ sinh sạch sẽ. - Kiểm tra công tác vệ sinh phòng bệnh. - Kiểm tra công tác vệ sinh môi trường, lớp học, nhà vệ sinh. - Kiểm tra hồ sơ, sổ sách thực hiện công tác bán trú.	
Tháng 03/2026	- Kiểm tra khâu giao nhận thực phẩm xem chất lượng thực phẩm; - Kiểm tra khâu kiểm thực 3 bước. - Thực hiện lưu mẫu thức ăn đúng theo quy định. - Kiểm tra đồ dùng bán trú của học sinh ở lớp vệ sinh sạch sẽ. - Kiểm tra công tác vệ sinh phòng bệnh. - Kiểm tra công tác vệ sinh môi trường, lớp học, nhà vệ sinh.	
Tháng 04/2026	- Kiểm tra khâu giao nhận thực phẩm xem chất lượng thực phẩm; - Kiểm tra khâu kiểm thực 3 bước. - Thực hiện lưu mẫu thức ăn đúng theo quy định. - Kiểm tra đồ dùng bán trú của học sinh ở lớp vệ sinh sạch sẽ. - Kiểm tra công tác vệ sinh phòng bệnh. - Kiểm tra công tác vệ sinh môi trường, lớp học, nhà vệ sinh. - Triển khai tháng hành động “Vì an toàn thực phẩm” và thực hiện chế độ báo cáo đúng quy định.	
Tháng 05/2026	- Kiểm tra khâu giao nhận thực phẩm xem chất lượng thực phẩm; - Kiểm tra khâu kiểm thực 3 bước. - Thực hiện lưu mẫu thức ăn đúng theo quy định. - Kiểm tra công tác tổ chức bữa ăn bán trú mang cơm của các lớp hàng ngày, đảm bảo các bước thực hiện đúng	



theo quy định.	
- Kiểm tra đồ dùng bán trú của học sinh ở lớp vệ sinh sạch sẽ.	
- Kiểm tra công tác vệ sinh phòng bệnh.	
- Kiểm tra công tác vệ sinh môi trường, lớp học, nhà vệ sinh.	
- Tổng kết công tác tổ chức bữa ăn bán trú trong năm học.	
- Kiểm tra hồ sơ, sổ sách công tác bán trú để phục vụ đoàn kiểm tra (nếu có).	

Trên đây là kế hoạch vệ sinh, đảm bảo an toàn thực phẩm trường THCS Hiệp An. Đề nghị cán bộ quản lý, giáo viên, nhân viên trường triển khai thực hiện nghiêm túc. Trong quá trình thực hiện có khó khăn báo cáo kịp thời về BGH nhà trường để tháo gỡ./.

Nơi nhận:

- CBGV, NV trường;
- Lưu: VT.


Hiệu Trưởng
Huỳnh Thanh Tâm