

KẾ HOẠCH
Vệ sinh an toàn thực phẩm năm học 2025- 2026

Căn cứ thông tư Liên tịch số 13/2016/TTLT-BGDĐT-BYT ngày 12/5/2016 của Bộ Y tế và Bộ Giáo dục và Đào tạo quy định về công tác y tế trường học;

Căn cứ công văn số 2792/SGDDĐT-CTrTT&CTHSSV ngày 31/12/2025 của sở Giáo dục Đào tạo tỉnh Lâm Đồng về việc bảo đảm ATTP cho học sinh trong quá trình học tập;

Trường Tiểu học Tô Hiệu xây dựng kế hoạch vệ sinh an toàn thực phẩm năm học 2025 - 2026 cụ thể như sau:

I. Mục đích,yêu cầu

Nâng cao nhận thức, ý thức trách nhiệm của CBGV-NV, phụ huynh và học sinh trong trường về ATTP.

Bảo đảm an toàn thực phẩm trong toàn bộ hoạt động dạy học, đặc biệt là các giờ thực hành, hoạt động trải nghiệm có liên quan đến thực phẩm.

Đảm bảo thực hiện đúng các quy định về ATTP trong trường học. Phòng ngừa, hạn chế tối đa nguy cơ xảy ra ngộ độc thực phẩm và các sự cố mất ATTP trong nhà trường.

II. Nội dung thực hiện

1. Công tác tuyên truyền

Đẩy mạnh công tác tuyên truyền về “Luật an toàn thực phẩm” và các văn bản hướng dẫn thực hiện công tác ATTP Trong trường học: Thông tư số 15/2012/TT-BYT ngày 12/9/2012 của Bộ Y Tế quy định về điều kiện chung bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm; Thông tư số 30/2012/TT-BYT ngày 5/12/2012 của Bộ Y tế quy định về điều kiện an toàn thực phẩm đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, kinh doanh thực phẩm đường phố. Thực hiện đầy đủ các văn bản chỉ đạo, hướng dẫn của cấp trên về công tác ATTP.

Không chủ quan, lơ là trong việc giữ gìn vệ sinh ATTP tại đơn vị.

Tăng cường tuyên truyền nâng cao nhận thức về ATTP cho học sinh tập trung vào các nội dung như vệ sinh cá nhân, vệ sinh ăn uống, kiểm soát thực phẩm an toàn, nhận biết sử dụng thực phẩm, thức ăn đảm bảo an toàn, điều kiện, thời gian bảo quản thực phẩm ...giúp học sinh nhận thức và thực hành đúng hướng dẫn vệ sinh bàn tay phòng chống bệnh lây truyền qua đường tiêu hóa.Lồng ghép nội dung phòng, chống ngộ độc thực phẩm trong các giờ học thực hành, hoạt động trải nghiệm và các hoạt động giáo dục khác.

Hướng dẫn học sinh tuân thủ quy định ATTP trong thực hành. Lựa chọn, sử dụng thực phẩm có nguồn gốc rõ ràng, còn hạn sử dụng. Không sử dụng thực phẩm ôi thiu, biến chất. Thực hiện tốt vệ sinh cá nhân, vệ sinh khu vực thực hành, dụng cụ chế

biến. Bảo đảm nguyên tắc ”ăn chín, uống sôi”. Tổ chức hoạt động thực hành an toàn. Chỉ tổ chức các món ăn đơn giản, an toàn, dễ kiểm soát rủi ro. Kiểm soát chặt chẽ nguyên liệu, quy trình chế biến, thời gian bảo quản. Hướng dẫn học sinh sử dụng sản phẩm thực hành trong thời gian phù hợp. Không sử dụng thực phẩm để lâu nhiệt độ phòng, đặc biệt trong thời tiết nắng nóng. Nhắc nhở, cảnh báo nguy cơ mất ATTP. Phổ biến cho học sinh các nguy cơ mất ATTP. Không tự ý ăn hoặc chia sẻ các món ăn do bản thân hoặc bạn bè chế biến trong trường học khi chưa được giáo viên cho phép.

Tuyên truyền nâng cao nhận thức trách nhiệm của các bậc phụ huynh trong việc tổ chức bữa ăn đảm bảo dinh dưỡng, ATTP cho học sinh tại gia đình.

Nội dung tuyên truyền về ATTP được lồng ghép vào các hoạt động chăm sóc giáo dục học sinh hằng ngày, trong mọi hoạt động phù hợp với lứa tuổi.

Chủ động xây dựng phương án xử trí ban đầu khi xảy ra hoặc nghi ngờ xảy ra ngộ độc thực phẩm.

Thực hiện báo cáo kịp thời với các cấp có thẩm quyền theo quy định.

2. Đảm bảo điều kiện ATTP tại trường

Cán bộ y tế nhà trường thường xuyên kiểm tra, giám sát an toàn vệ sinh thực phẩm từ khâu giao nhận nước uống.

Kiểm tra công tác vệ sinh môi trường, vệ sinh lớp học của học sinh.

Nghiêm túc thực hiện vệ sinh môi trường, vệ sinh cá nhân, vệ sinh an toàn thực phẩm.

Đảm bảo vệ sinh môi trường, cống rãnh thoát nước, nhà vệ sinh duy trì chế độ vệ sinh theo quy định và thu gom rác thải hằng ngày.

Có máng rửa tay, cung cấp đủ nước sạch và xà phòng rửa tay cho học sinh.

III. Tổ chức thực hiện

1. Ban giám hiệu

Chỉ đạo, kiểm tra, giám sát việc thực hiện kế hoạch.

2. Giáo viên bộ môn, giáo viên chủ nhiệm

Tổ chức triển khai, tuyên truyền, hướng dẫn học sinh.

3. Nhân viên y tế

Phối hợp theo dõi, xử lý tình huống liên quan ATTP.

4. Học sinh

Thực hiện nghiêm túc các quy định về ATTP.

Trên đây là kế hoạch an toàn thực phẩm của trường Tiểu học Tô Hiệu đề nghị cán bộ, giáo viên, nhân viên nhà trường thực hiện nghiêm túc.

Nơi nhận:

- CBQL, GV, NV;
- Lưu: VT.

HIỆU TRƯỞNG

Phùng Văn Hiệu

