

Số: 125/2025/KH-PENN

Chợ Quán, ngày 20 tháng 9 năm 2025

KẾ HOẠCH
Tự kiểm tra suất ăn bán trú tại trường
Năm học 2025-2026

Thực hiện Kế hoạch số 89/2025/KH-PENN ngày 26 tháng 8 năm 2025 của Trường Tiểu học – Trung học cơ sở Pennschool về Kế hoạch bảo đảm an toàn thực phẩm, phòng ngừa ngộ độc thực phẩm trong trường học năm học 2025-2026;

Căn cứ Kế hoạch số 102/2025/KH-PENN ngày 06 tháng 9 năm 2025 của Trường Tiểu học – Trung học cơ sở Pennschool về Kế hoạch giáo dục nhà trường năm học 2025-2026;

Căn cứ vào tình hình thực tế Trường Tiểu học – Trung học cơ sở Pennschool xây dựng kế hoạch tự kiểm tra suất ăn bán trú tại trường năm học 2025-2026 gồm những nội dung sau:

I. MỤC ĐÍCH, YÊU CẦU

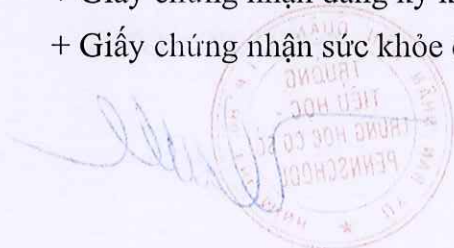
- Thực hiện tốt công tác bảo đảm chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm trong trường học theo thông tư liên tịch số 13/2016/TTLT/BYT-BGDĐT ngày 12 tháng 5 năm 2016 của Bộ Y tế và Bộ Giáo dục và Đào tạo quy định về công tác y tế trường học.
 - Bảo đảm an toàn thực phẩm, góp phần làm tốt công tác chăm sóc, bảo vệ sức khỏe giáo viên, học sinh trong nhà trường.
 - Kiểm tra về điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm trong chế biến, phục vụ ăn uống.
- Yêu cầu

II. THỜI GIAN VÀ ĐỊA ĐIỂM

- Thời gian thực hiện trong năm học 2025-2026 từ ngày 01/9/2025 đến ngày 31/5/2026.
- Địa điểm: Trường TH-THCS Pennschool.

III. NỘI DUNG THỰC HIỆN

- Kiểm tra việc thực hiện các quy định của pháp luật về bảo đảm an toàn thực phẩm trong sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm, dịch vụ ăn uống theo quy định, cụ thể:
 - + Giấy chứng nhận đủ điều kiện an toàn thực phẩm hoặc cam kết bảo đảm an toàn thực phẩm.
 - + Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh.
 - + Giấy chứng nhận sức khỏe đối với chủ cơ sở và người lao động.



+ Giấy xác nhận kiến thức an toàn thực phẩm đối với chủ cơ sở và người lao động.

+ Hồ sơ nguồn gốc sản phẩm hàng hóa, nguyên liệu, phụ gia thực phẩm...

IV. TỔ CHỨC THỰC HIỆN

1. Hiệu trưởng

- Xây dựng kế hoạch triển khai đảm bảo an toàn vệ sinh an toàn thực phẩm trong nhà trường.

- Thành lập ban chỉ đạo, theo dõi, đôn đốc thực hiện kế hoạch.

2. Giáo viên

- Thường xuyên nhắc nhở học sinh ăn hết phần, rửa tay trước khi ăn.

- Nhắc nhở học sinh không được ăn hàng trong trường công trường.

- 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 luyện thói quen vệ sinh cá nhân và các hành vi văn minh nơi công cộng, tạo môi trường thân thiện trong trường học.

3. Y tế trường học

- Thực hiện chế độ kiểm tra thực phẩm bằng ba bước và lưu mẫu ăn thức ăn theo Quyết định số 1246/QĐ-BYT ngày 31/3/2017 của Bộ Y tế về việc ban hành “Hướng dẫn thực hiện chế độ kiểm tra ba bước và lưu mẫu thức ăn đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống” cần trang bị ít nhất 2 bộ dụng cụ lưu mẫu thức ăn và dụng cụ lưu mẫu thức ăn phải có nắp đậy kín, chứa được ít nhất 100 gam đối với thức ăn khô, đặc hoặc 150 ml đối với thức ăn lỏng; mẫu thức ăn được lấy trước khi bắt đầu ăn hoặc trước khi vận chuyển đi nơi khác, mẫu thức ăn được lưu ngay sau khi lấy và được bảo quản riêng biệt với các loại thực phẩm khác; trường và cơ sở chế biến suất ăn sẵn phải đồng bộ mẫu lưu; lưu giữ đầy đủ các hóa đơn chứng từ chứng minh xuất xứ nguồn gốc thực phẩm.

- Kiểm tra xe di chuyển thức ăn đến trường có đảm bảo độ nóng bảo đảm an toàn cho học sinh.

- Dụng cụ chứa thức ăn phải bảo đảm bằng dụng cụ Inox. Nhân viên chia thức ăn được trang bị bảo hộ lao động.

- Tổ chức kiểm tra công tác bán trú thường xuyên và định kỳ.

Trên đây là Kế hoạch tự kiểm tra suất ăn bán trú tại Trường Tiểu học – Trung học cơ sở Pennschool năm học 2025-2026. Đề nghị cán bộ quản lý, giáo viên, nhân viên thực hiện nghiêm túc các nội dung nêu trên./.

Nơi nhận:

- Phòng VH-XH để báo cáo;
- CBQL, GV, NV nhà trường;
- Lưu VT.



Cao Thiên Ái Nương