

Số: 127/2025/KH-PENN

Quận 5, ngày 21 tháng 9 năm 2025

KẾ HOẠCH

Kiểm tra, giám sát việc thực hiện công tác đảm bảo an toàn thực phẩm Năm học: 2025-2026

Căn cứ luật an toàn thực phẩm ngày 17 tháng 6 năm 2010

Căn cứ Chỉ thị số 17/CT-TTg ngày 13 tháng 12 năm 2018 của Thủ tướng Chính phủ về tiếp tục tăng cường trách nhiệm quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm trong tính hình mới.

Căn cứ Thông tư số 48/2015/TT-BYT ngày 01 tháng 12 năm 2015 của Bộ Y tế quy định hoạt động kiểm tra an toàn thực phẩm trong sản xuất, kinh doanh thực phẩm thuộc phạm vi quản lý của Bộ Y tế.

Căn cứ Thông tư số 17/2023/TT-BYT ngày 25 tháng 9 năm 2023 của Bộ Y tế sửa đổi, bổ sung và bãi bỏ một số văn bản quy phạm trong sản xuất, kinh doanh thực phẩm thuộc phạm vi quản lý của Bộ Y tế.

Căn cứ Kế hoạch liên tịch số 1746/KHLT-BQLATTP-SGDĐT ngày 26 tháng 7 năm 2023 giữa Sở Giáo dục và Đào tạo, Ban quản lý An toàn thực phẩm về công tác đảm bảo an toàn thực phẩm tại các cơ sở giáo dục trên địa bàn Thành phố Hồ Chí Minh từ năm 2023 đến 2025;

Căn cứ Kế hoạch số 1420/KH-UBND ngày 04 tháng 3 năm 2025 của Ủy ban nhân dân Thành phố Hồ Chí Minh năm 2025;

Căn cứ Công văn số 3630/SGDĐT-CTTT ngày 24 tháng 6 năm 2025 của Sở Giáo dục và Đào tạo về triển khai tham gia tập huấn công tác đảm bảo an toàn thực phẩm, phòng ngừa ngộ độc thực phẩm trong trường học trên địa bàn Thành phố Hồ Chí Minh năm học 2025-2026;

Trường TH-THCS Pennschool xây dựng kế hoạch kiểm tra, giám sát việc thực hiện công tác đảm bảo an toàn thực phẩm năm học 2024 - 2025 như sau:

I. MỤC ĐÍCH – YÊU CẦU

1. Mục đích

Nhằm chăm sóc và bảo vệ sức khỏe của học sinh; thực hiện công tác về ATTP; phòng, chống ngộ độc thực phẩm trong nhà trường.

Đảm bảo sự phối hợp chặt chẽ, thường xuyên, kịp thời, thống nhất giữa các thành viên trong Ban chỉ đạo an toàn thực phẩm nhà trường. Kịp thời có những giải pháp để giải quyết các khó khăn, thực hiện cho thời gian tới.

2. Yêu cầu



- Giám sát cơ sở cung cấp thức ăn cho học sinh trong trường học được cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện về ATTP.
- Cơ sở cung cấp thức ăn cho học sinh trong trường học chấp hành các quy định về ATTP.
- Nhân viên trực tiếp tiếp xúc với thực phẩm trường học được khám sức khỏe và có giấy xác nhận kiến thức về ATTP theo quy định.

II. NỘI DUNG THỰC HIỆN

1. Nhà trường chịu trách nhiệm kiểm soát, đảm bảo thực phẩm cung cấp cho cơ sở cung cấp thức ăn cho học sinh trong trường học phải bảo đảm an toàn theo quy định và có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng (thông qua hóa đơn, chứng từ của các cơ sở sản xuất, chế biến, phân phối thực phẩm). Các cơ sở cung cấp thực phẩm cho các bếp ăn, nhà ăn, cơ sở cung cấp thức ăn cho học sinh trong trường học phải đủ điều kiện an toàn thực phẩm đối với từng loại thực phẩm cung cấp theo quy định.

2. Khuyến khích cơ sở cung cấp thức ăn cho học sinh trong trường học sử dụng thực phẩm được cung cấp từ các cơ sở nằm trong chuỗi cung ứng thực phẩm an toàn đã được công nhận của thành phố, cơ sở đạt các chứng nhận HACCP, ISO 22000:2005, VietGap, GlobalGap.

3. Tổ chức kiểm tra, giám sát việc đảm bảo an toàn thực phẩm trong trường học (hình thức: tự kiểm tra).

- Tổ chức thông tin, giáo dục, truyền thông về ATTP cho các đối tượng: người quản lý, nhân viên trực tiếp tiếp xúc với thực phẩm.

III. BIỆN PHÁP THỰC HIỆN

- Thường xuyên cập nhật các văn bản quy phạm pháp luật có liên quan đến ATTP cho đội ngũ cán bộ quản lý, giáo viên, nhân viên thực hiện công tác tự kiểm tra ATTP và đội ngũ cán bộ phụ trách bán trú trong trường học.

- Truyền thông đến phụ huynh, học sinh không mua quà vặt, ăn uống trước cổng trường nhằm đảm bảo ATTP và phòng chống ngộ độc thực phẩm.

- Triển khai hệ thống tự kiểm tra tại trường.

- Phối hợp với Ban ATTP trong xây dựng phương án xử lý khi xảy ra ngộ độc thực phẩm tại trường học.

VI. TỔ CHỨC THỰC HIỆN

1. Thực hiện chuẩn an toàn thực phẩm:

- Nhà trường chịu trách nhiệm trước cha mẹ học sinh, cơ quan quản lý, cơ quan thẩm quyền trong công tác đảm bảo an toàn thực phẩm và chịu trách nhiệm tăng cường dinh dưỡng hợp lý cho học sinh, cụ thể:

- Trong công tác quản lý suất ăn công nghiệp:

- Công khai cơ sở cung cấp suất ăn công nghiệp cho nhà trường và cha mẹ học sinh. Nhà trường phối hợp cha mẹ học sinh giám sát cơ sở chế biến để đảm bảo bữa ăn học đường an toàn.

- Chỉ được hợp đồng với những cơ sở cung cấp suất ăn đã được cấp Giấy chứng nhận đủ điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm. Cơ sở chế biến phải bảo đảm vệ sinh, đúng quy trình chế biến thực phẩm một chiều. Xe vận chuyển thực phẩm đến trường phải có thùng kín, dụng cụ đựng thức ăn phải chuyên dụng bảo đảm ATVSTP.

- Không chọn những cơ sở cung cấp suất ăn quá xa trường. Bảo đảm thời gian từ khi chế biến xong cho đến khi cho học sinh ăn không được quá 2 giờ. Thực phẩm sau khi chế biến quá lâu phải hâm nóng lại trước khi cho học sinh ăn. Để bảo đảm ATVSTP nên trang bị bếp hâm tại trường để hâm nóng lại thực phẩm trước khi phân phối cho học sinh ăn.

- Bố trí khu vực đảm bảo vệ sinh để tiếp phẩm, nơi ăn uống của học sinh phải được vệ sinh sạch sẽ, ngăn nắp.

- Lưu mẫu thực phẩm đúng theo quy định: Mỗi một loại thức ăn lưu trong một vật dụng riêng biệt, vật dụng lưu mẫu sử dụng bằng inox. Niêm phong mẫu lưu chặt chẽ, an toàn; Có sổ ghi chép việc thực hiện lưu mẫu đúng theo quy định; thời gian lưu là 24 giờ.

2. Hoạt động kiểm tra, giám sát:

- Nhà trường xây phối hợp với Ban đại diện cha mẹ học sinh trong công tác giám sát quá trình chế biến, tiếp phẩm cũng như giá thành của từng bữa ăn của học sinh hàng ngày. Thường xuyên giám sát cơ sở cung cấp suất ăn công nghiệp.

Trên đây là kế hoạch kiểm tra, giám sát việc thực hiện công tác đảm bảo an toàn thực phẩm năm học 2025-2026 của Trường TH-THCS Pennschool.

Nơi nhân:

- Phòng VH-XH để báo cáo;
- Các tổ, bộ phận;
- Lưu VT, hồ sơ y tế.

HIỆU TRƯỞNG



Cao Thiên Ái Nương

