

QUY ĐỊNH
Thực hiện bảo đảm an toàn thực phẩm
Năm học: 2025 - 2026

I. An toàn vệ sinh thực phẩm bếp ăn bán trú

1. Quy định chung

- Nhà trường phải có cam kết vệ sinh an toàn thực phẩm dành cho bếp ăn.
- Hợp đồng cung cấp thực phẩm sạch, an toàn, chất lượng phục vụ học sinh bán trú.
- Xây dựng kế hoạch phòng chống ngộ độc thực phẩm, các biện pháp xử trí khi có sự cố.
- Thành lập tổ kiểm tra an toàn vệ sinh thực phẩm tại cơ sở gồm: Ban giám hiệu, tổ công đoàn, đại diện y tế.
- Thực hiện tự kiểm tra và báo cáo định kỳ.

2. Nhà bếp

- Trang bị bàn Inox dễ lau chùi. Mỗi dãy bàn có 2 giỏ rác.
- Cửa sổ có lưới chống côn trùng.
- Quy định chế độ vệ sinh và phân công công tác trực mỗi ngày, đảm bảo sạch sẽ, thông thoáng.
- Khu vực rửa thực phẩm được trang bị vòi nước và các vật dụng bán trú đầy đủ.
- Bếp ăn luôn tuân thủ đúng các quy định về vệ sinh an toàn thực phẩm, thực hiện đúng qui trình bếp ăn 1 chiều, phân biệt đồ dùng cho thực phẩm sống, chín riêng biệt.
- Khu vực sơ chế biến thức ăn cách biệt với khu vực phân chia thức ăn chín.

3. Nhân viên bếp ăn

- Tất cả nhân viên bếp ăn được tập huấn vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Khám sức khỏe định kỳ mỗi năm 1 lần, chủng ngừa bệnh thương hàn định kỳ 3 năm/lần và có giấy xác nhận.
- Nhân viên bếp ăn, bảo mẫu phải mặc đồng phục, nón, mũ, tạp dề, khẩu trang, bao tay trong khi làm việc.



- Phân công nhân viên trực làm vệ sinh nhà bếp mỗi ngày bằng dung dịch khử khuẩn thông thường và khử khuẩn hàng tuần bằng nước tẩy Javel hoặc cloaramin B. Thường xuyên kiểm tra định kì và đột xuất.

- Có kế hoạch phòng chống ngộ độc thực phẩm và các biện pháp xử trí khi có sự cố ngộ độc xảy ra.

III. Phân công và tổ chức thực hiện

1. Hiệu trưởng

- Chịu trách nhiệm chung.

2. Phó hiệu trưởng

- Chịu trách nhiệm chính tổ chức bếp ăn bán trú.
- Phân công nhân sự.
- Hợp đồng với cơ sở mua bán thực phẩm.
- Giám sát thực phẩm nhập vào.
- Giám sát phân phối thực phẩm.
- Phụ trách hoạt động chung của bếp ăn, quản lý giờ ăn, ngủ, làm giấy cam kết thực phẩm cho bếp ăn.

- Xây dựng kế hoạch phòng chống ngộ độc thực phẩm trong nhà trường, xử trí trường hợp ngộ độc thực phẩm.

- Kiểm tra vệ sinh, kiểm tra và báo cáo tháng, cung cấp vật tư vệ sinh.
- Kiểm tra, báo cáo chuyên đề VSATTP.

3. Nhân viên y tế

- Giáo dục an toàn vệ sinh thực phẩm trong nhà trường.
- Lưu và hủy mẫu.
- Quản lý hồ sơ sức khỏe tổ bảo mẫu, cấp dưỡng.
- Kiểm tra vệ sinh bếp ăn theo quy định.

4. Bảo mẫu, cấp dưỡng

- Khám sức khỏe định kỳ, tập huấn an toàn vệ sinh thực phẩm, có giấy chứng nhận.
- Chủng ngừa thương hàn định kỳ 3 năm/ lần.
- Thực hiện các qui định về vệ sinh an toàn thực phẩm trong giờ ăn.

5. Học sinh

- Giữ gìn vệ sinh khi ăn uống, dùng riêng dụng cụ lấy thức ăn.

- Rửa tay trước khi vào lớp, trước khi ăn, sau khi ăn xong và sau khi đi vệ sinh.
- Đánh răng sau khi ăn cơm xong.
- Được hướng dẫn và biết cách lựa chọn thực phẩm an toàn hợp vệ sinh, tốt cho sức khỏe.
- Không nói cười, đùa giỡn trong khi ăn, nhai kỹ, ăn hết khẩu phần ăn theo quy định....
- Không ăn hàng rong trước cổng trường.
- Bỏ rác đúng nơi qui định.

Nơi nhận:

- Như điều 1;
- Lưu TC-HC, VT.

HIỆU TRƯỞNG



Cao Thiên Ái Nương



