

UBND XÃ GIA LÂM
TRƯỜNG MN CỎ BI

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

Số 45/PA-MNCB

Gia Lâm, ngày 19 tháng 9 năm 2025

PHƯƠNG ÁN

Kiểm tra, giám sát đảm bảo chất lượng bữa ăn bán trú cho trẻ Năm học 2025 -2026

Căn cứ thông tư 52/2020/TT-BGDĐT của Bộ Giáo dục và Đào tạo ngày 31/12/2020 thông tư ban hành Điều lệ Trường mầm non;

Căn cứ công văn số 5152/UBND-KGVX ngày 18 tháng 9 năm 2025 của UBND thành phố Hà Nội về việc tăng cường công tác đảm bảo bữa ăn bán trú cho học sinh trên địa bàn Thành phố Hà Nội;

Căn cứ kế hoạch 140/KH-MNCB ngày 04 tháng 9 năm 2025 của trường Mầm non Cỏ Bi về việc hướng dẫn thực hiện nhiệm vụ năm 2025-2026.

I. MỤC ĐÍCH YÊU CẦU.

- Thực hiện theo Kế hoạch số 158/KH-MNCB ngày 08/9/2025 về kiểm tra, giám sát bữa ăn bán trú cho học sinh.
- Nâng cao trách nhiệm của cán bộ, giáo viên, nhân viên trong công tác bán trú và VSATTP.
- Chủ động phòng ngừa, ngăn chặn nguy cơ ngộ độc thực phẩm, dịch bệnh lây qua đường ăn uống.
- Đảm bảo 100% trẻ được ăn đủ dinh dưỡng, an toàn, hợp vệ sinh.
- Quán triệt đội ngũ giáo viên công nhân viên và phụ huynh về đảm bảo chất lượng bữa ăn bán trú cho trẻ trong nhà trường là hết sức quan trọng.
- Giáo dục ý thức đề cao cảnh giác trước nguyên nhân xảy ra mất an toàn thực phẩm cho trẻ.

II. NGUYÊN TẮC THỰC HIỆN

- Thực hiện theo đúng Luật ATTP và các quy định hiện hành.
- Kiểm tra định kỳ, đột xuất, kết hợp tự giám sát và giám sát chéo.
- Công khai, minh bạch kết quả kiểm tra; gắn với trách nhiệm, khen thưởng và xử lý vi phạm.

III. CÁC PHƯƠNG PHÁP ĐẢM BẢO AN TOÀN THỰC PHẨM



1. Khâu lựa chọn và cung ứng thực phẩm

- Lựa chọn nhà cung cấp có giấy chứng nhận đủ điều kiện VSATTP và hồ sơ pháp lý rõ ràng.
- Thực phẩm phải có nguồn gốc xuất xứ, hóa đơn chứng từ đầy đủ.
- Ưu tiên thực phẩm tươi sống, an toàn, có nhãn mác, hạn sử dụng rõ ràng.
- Tổ chức giao nhận thực phẩm hàng ngày có biên bản, có sự tham gia của nhiều bộ phận.

2. Khâu bảo quản và dự trữ

- Kho, tủ lạnh, tủ đông bảo quản thực phẩm đúng quy chuẩn, phân khu riêng biệt (thịt, cá, rau, sữa...).
- Có giá kệ, thùng chứa sạch sẽ, có nắp đậy, tránh côn trùng, chuột.
- Dự trữ thực phẩm theo nguyên tắc nhập trước – xuất trước (FIFO).

3. Khâu sơ chế, chế biến

- Bếp ăn đảm bảo quy trình một chiều (thực phẩm sống – sơ chế – chế biến – chia ăn).
- Nhân viên cấp dưỡng mặc đồng phục, mũ, khẩu trang, găng tay khi chế biến.
- Thực hiện 10 nguyên tắc vàng trong thực hành VSATTP của Bộ Y tế.
- Dụng cụ chế biến phân loại riêng (dao, thớt, khay cho thực phẩm sống/chín).

4. Khâu chia ăn và tổ chức cho trẻ ăn

- Chia suất ăn theo khẩu phần định lượng đã được tính toán, đảm bảo cân đối dinh dưỡng.
- Sử dụng dụng cụ ăn uống sạch, khử trùng định kỳ.
- Trẻ ăn trong không gian thoáng mát, vệ sinh.
- Thức ăn thừa không tái sử dụng cho bữa sau.

5. Kiểm soát lưu mẫu thực phẩm

- Lưu mẫu mỗi loại thức ăn đã chế biến trong hộp riêng, dán nhãn ngày giờ, bảo quản tủ lạnh ít nhất 24 giờ.
- Ghi chép đầy đủ vào sổ lưu mẫu để truy xuất khi cần thiết.

6. Quản lý sức khỏe và vệ sinh nhân viên

- Nhân viên cấp dưỡng phải có khám sức khỏe định kỳ và giấy xác nhận đủ điều kiện làm việc.
- Tham gia tập huấn, bồi dưỡng kiến thức VSATTP hàng năm.
- Thực hiện vệ sinh cá nhân: rửa tay đúng cách, cắt móng tay ngắn, không mang trang sức khi chế biến.

7. Vệ sinh môi trường bếp và khu ăn

- Thường xuyên tẩy rửa, khử trùng sàn bếp, bàn, giá kệ, dụng cụ.
- Có hệ thống xử lý rác thải và nước thải hợp vệ sinh.
- Khu ăn uống của trẻ được vệ sinh hàng ngày, sắp xếp gọn gàng.

8. Giám sát và đánh giá định kỳ

- Thành lập Ban chỉ đạo và Tổ giám sát VSATTP để kiểm tra hàng tháng và đột xuất.

- Ghi biên bản, báo cáo định kỳ với Ban giám hiệu và UBND xã.
- Lấy ý kiến phụ huynh, giáo viên về chất lượng bữa ăn để điều chỉnh kịp thời.

IV. MỘT SỐ PHƯƠNG PHÁP PHÒNG NGỪA MẤT AN TOÀN THỰC PHẨM TẠI TRƯỜNG

1. Kiểm soát nguồn cung cấp thực phẩm

- Chỉ ký hợp đồng với nhà cung cấp có giấy phép VSATTP hợp lệ.
- Yêu cầu cung cấp hóa đơn, chứng từ, nguồn gốc xuất xứ rõ ràng cho từng loại thực phẩm.

- Thực hiện kiểm tra thực phẩm đầu vào hàng ngày với sự tham gia của nhiều thành phần (BGH, nhân viên nuôi dưỡng, phụ huynh).

2. Bảo quản và dự trữ thực phẩm đúng cách

- Kho chứa thực phẩm khô, thoáng mát, sắp xếp gọn gàng.
- Thực phẩm đông lạnh được bảo quản trong tủ chuyên dụng, đúng nhiệt độ.
- Áp dụng nguyên tắc nhập trước – xuất trước (FIFO), không để thực phẩm tồn kho quá hạn.

3. Đảm bảo vệ sinh khi chế biến

- Bếp ăn bố trí theo nguyên tắc một chiều, tránh lẫn thực phẩm sống và chín.
- Nhân viên cấp dưỡng sử dụng đồng phục, găng tay, mũ, khẩu trang khi làm việc.
- Dao, thớt, dụng cụ chế biến phân loại riêng cho từng nhóm thực phẩm.
- Thực hiện 10 nguyên tắc vàng VSATTP theo hướng dẫn của Bộ Y tế.

4. Quản lý khâu chia ăn và phục vụ

- Chia suất ăn theo đúng khẩu phần định lượng, không để trẻ thiếu hoặc thừa.
- Đảm bảo thức ăn được dùng ngay sau khi chế biến, không để quá lâu ngoài môi trường.

- Dụng cụ ăn uống phải được rửa sạch, khử trùng và bảo quản hợp vệ sinh.

5. Lưu mẫu thực phẩm

- Thực hiện lưu mẫu thức ăn ít nhất 24 giờ, ghi rõ thời gian, loại món ăn.
- Lưu mẫu đúng quy định trong hộp sạch, tủ lạnh bảo quản riêng.

6. Quản lý sức khỏe và tập huấn nhân viên

- Nhân viên cấp dưỡng phải có khám sức khỏe định kỳ, đảm bảo không mắc bệnh truyền nhiễm.

- Tổ chức tập huấn kiến thức VSATTP hằng năm cho giáo viên, nhân viên.

- Nâng cao ý thức cá nhân trong vệ sinh tay, móng tay, tóc tai khi chế biến.

7. Giám sát và kiểm tra định kỳ



- Ban chỉ đạo VSATTP tổ chức kiểm tra định kỳ, đột xuất các khâu trong quy trình bếp ăn.

- Có biên bản kiểm tra, đánh giá, kiến nghị khắc phục kịp thời.

- Phối hợp với cơ quan y tế địa phương trong công tác giám sát.

V. MỘT SỐ KỸ NĂNG XỬ LÝ KHI TRẺ BỊ NGỘ ĐỘC THỰC PHẨM TRƯỜNG MẦM NON QUANG TRUNG

1. Nhận biết dấu hiệu ngộ độc thực phẩm

- Trẻ đau bụng, buồn nôn, nôn ói nhiều lần.

- Tiêu chảy bất thường, phân lỏng, có mùi khó chịu.

- Trẻ có biểu hiện mệt mỏi, da tái, vã mồ hôi.

- Sốt, co giật hoặc mất ý thức (trường hợp nặng).

2. Kỹ năng sơ cứu ban đầu

- Giữ bình tĩnh, trấn an trẻ và các bạn khác.

- Tách trẻ ra khỏi nhóm để tránh lây lan (nếu do vi khuẩn).

- Cho trẻ nằm nghiêng an toàn nếu nôn nhiều để tránh sặc.

- Theo dõi mạch, nhịp thở; nếu khó thở cần sơ cứu kịp thời.

- Tuyệt đối không tự ý dùng thuốc khi chưa có chỉ định y tế.

3. Xử lý khẩn cấp tại trường

- Báo ngay cho Ban giám hiệu và nhân viên y tế học đường.

- Liên hệ phụ huynh để thông báo tình trạng sức khỏe của trẻ.

- Đưa trẻ đến cơ sở y tế gần nhất nếu triệu chứng nặng.

- Báo cáo UBND xã để phối hợp chỉ đạo các tình huống xảy ra

- Lưu giữ mẫu thức ăn, nước uống trong bữa ăn để gửi kiểm nghiệm khi cần.

4. Phòng ngừa tái diễn

- Tăng cường kiểm soát nguồn thực phẩm nhập vào trường.

- Đảm bảo chế biến và bảo quản đúng quy định vệ sinh an toàn thực phẩm.

- Thường xuyên tập huấn kỹ năng sơ cứu, xử lý tình huống cho giáo viên và

nhân viên nuôi dưỡng.

- Tuyên truyền cho phụ huynh về vệ sinh ăn uống và phối hợp theo dõi sức khỏe trẻ.

5. Nguyên tắc vàng khi xử lý

- Nhanh chóng – Bình tĩnh – Đúng cách – An toàn.

- Đặt sức khỏe, tính mạng của trẻ lên hàng đầu.

Bảng quy trình xử lý khi trẻ bị ngộ độc thực phẩm

Bước xử lý	Nội dung thực hiện
Bước 1	Phát hiện dấu hiệu bất thường: nôn, đau bụng, tiêu chảy...
Bước 2	Giữ bình tĩnh, sơ cứu ban đầu, tách trẻ khỏi nhóm.
Bước 3	Báo cho Ban giám hiệu, y tế học đường và phụ huynh.

- Bước 4 Đưa trẻ đến cơ sở y tế gần nhất khi cần.
 Bước 5 Lưu mẫu thức ăn, báo cáo sự việc, rút kinh nghiệm và phòng ngừa tái diễn.

VI. TRƯỜNG HỌC ĐẢM BẢO AN TOÀN THỰC PHẨM

- Kiện toàn ban chăm sóc y tế học đường, xây dựng phương án phòng tránh mất an toàn thực phẩm trong nhà trường. Đưa phương án vào thực hiện triển khai xuyên suốt năm học (nếu có mất an toàn thực phẩm xảy ra trong trường). Có phương án phòng chống mất an toàn thực phẩm trong nhà trường, tổ chức các hoạt động giáo dục, truyền thông nhằm nâng cao nhận thức của cán bộ, giáo viên, nhân viên, phụ huynh trẻ về công tác phòng chống mất an toàn thực phẩm trong nhà trường.

- Lòng ghép triển khai phòng chống mất an toàn thực phẩm trong phong trào thi đua, thông qua các hoạt động, an toàn vệ sinh thực phẩm, an toàn trường học.

- Tổ chức hoạt động can thiệp giảm thiểu nguy gây mất an toàn thực phẩm trường học.

VII. XÂY DỰNG HỆ THỐNG GIÁM SÁT NHÀ TRƯỜNG:

1. Giám sát an ninh – an toàn:

- Camera an ninh tại cổng, hành lang, lớp học, sân chơi, bếp ăn.
- Hệ thống báo cháy, báo động.
- Kiểm soát ra vào bằng thẻ từ, vân tay, nhận diện khuôn mặt.

2. Giám sát bán trú và sức khỏe:

- Theo dõi chế biến thực phẩm, lưu mẫu thức ăn.
- Cân đo, theo dõi dinh dưỡng, chiều cao, cân nặng.
- Ghi chép y tế học đường và xử lý sự cố sức khỏe.

3. Giám sát chuyên môn – chất lượng.

- Quản lý hồ sơ giáo viên, phân công giảng dạy.
- Theo dõi kế hoạch giáo dục, nhật ký lớp học.
- Khảo sát ý kiến phụ huynh và phản hồi chất lượng.

4. Giám sát thông tin – truyền thông

- Website/ứng dụng cập nhật thông báo.
- Kênh liên lạc giáo viên – phụ huynh.
- Phối hợp với đoàn thể trong nhà trường.

VIII. TỔ CHỨC THỰC HIỆN:

1. Ban Giám hiệu

- Chịu trách nhiệm chỉ đạo chung công tác bán trú và VSATTP trong toàn trường.
- Phê duyệt kế hoạch, phân công nhiệm vụ cụ thể cho từng bộ phận.
- Định kỳ và đột xuất kiểm tra, giám sát; chịu trách nhiệm báo cáo UBND xã.

2. Phó Hiệu trưởng phụ trách chăm sóc nuôi dưỡng



