

Số: 47/KH-MNĐX

Thuận An, ngày 09 tháng 9 năm 2025

KẾ HOẠCH
Thực hiện công tác đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm
Năm học 2025 – 2026

Thực hiện Công văn số 3311/SGDĐT-CTTTHSSV ngày 25/8/2025 của Sở Giáo dục và Đào tạo Hà Nội về việc tăng cường đảm bảo an ninh, an toàn trường học và thực hiện văn hoá học đường năm học 2025 - 2026;

Thực hiện Kế hoạch số 280/KH-MNĐX ngày 04/9/2025 của trường Mầm non Đặng Xá về Kế hoạch thực hiện nhiệm vụ GDMN năm học 2025 - 2026;

Căn cứ điều kiện tình hình thực tế, Trường Mầm non Đặng Xá xây dựng kế hoạch thực hiện công tác vệ sinh an toàn thực phẩm (VSATTP) năm học 2025 - 2026 như sau:

I. ĐẶC ĐIỂM TÌNH HÌNH

- Trường Mầm non Đặng Xá có 01 điểm trường với tổng diện tích 8.542 m² tại thôn Cự Đà, xã Thuận An. Trường đạt kiểm định chất lượng giáo dục cấp độ 3, công nhận trường Mầm non đạt chuẩn Quốc Gia mức độ 2 (Lần thứ 2) tháng 12 năm 2024.

- Tổng số cán bộ, giáo viên, nhân viên (CB, GV, NV) biên chế: 56 người, trong đó:

Bộ phận	Tổng số	Trình độ chuyên môn				Trình độ LLCT	Trình độ QLGD
		ĐH	CD	TC	THPT		
CBQL	3	3				3	01 (Th.s)
Giáo viên	40	27	13			2	
Nhân viên	13	1	8	1	3		
Tổng số	56	31	21	1	3	5	1
Tỉ lệ %	100	55.3	37.5	1.8	5.4	8.9	1.8

- Tổng số hợp đồng thuê khoán: 03 người (01 nhân viên nuôi dưỡng, 01 nhân viên lao công, 01 nhân viên chăm sóc cây cảnh).

- Tổng số học sinh: 433 trẻ/17 nhóm lớp. Trong đó:

Độ tuổi	Tổng số nhóm/ lớp	Tổng số trẻ	Tỉ lệ trẻ/lớp	Tổng số GV	Tỉ lệ cô/lớp
Mẫu giáo 5-6 tuổi	04	133	34	09	2.2
Mẫu giáo 4-5 tuổi	05	137	27.4	11	2.2
Mẫu giáo 3-4 tuổi	04	75	18.7	09	2.2

NT 25 - 36 tháng	03	73	24.3	08	2.7
NT 18- 24 tháng	01	15	15	03	3.0
Tổng số	17	433		40	2.5

Căn cứ số trẻ các lứa tuổi và tình hình cơ sở vật chất của nhà trường hiện có, BGH đã bố trí giáo viên phù hợp với số trẻ các lớp (bình quân 2,5 cô/lớp) đảm bảo các hoạt động trong các lớp được thực hiện theo yêu cầu.

1. Thuận lợi:

- Nhà trường luôn được sự quan tâm chỉ đạo sát sao của lãnh đạo ĐU - HĐND - UBND xã Thuận An, sự ủng hộ nhiệt tình, tích cực của Ban đại diện CMHS nhà trường.

- Trường được sơn sửa lại khung trang, sạch đẹp

- Cơ sở vật chất khung trang, đầy đủ đồ dùng và các trang thiết bị cơ bản, hiện đại đảm bảo cho các hoạt động của cô và trẻ trên nhóm lớp. Bếp ăn có đầy đủ đồ dùng và các trang thiết bị cơ bản, 100% nấu bằng bếp từ hiện đại, 100% đồ dùng dụng cụ sơ chế và chế biến được làm bằng inox đảm bảo VSATP.

- Đội ngũ cán bộ, giáo viên, nhân viên nhiệt tình, có trách nhiệm, có trình độ chuyên môn nghiệp vụ. 100% CBGVNV được công nhận có kiến thức và đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.

- Đa số phụ huynh quan tâm, phối hợp tốt với nhà trường, giáo viên trong việc chăm sóc nuôi dưỡng và giáo dục trẻ đảm bảo VSATTP.

2. Khó khăn

- Trường không có nhân viên y tế nên cũng gặp một số khó khăn trong công tác sơ cấp cứu ban đầu nếu có trường hợp ngộ độc thực phẩm xảy ra tại trường.

- Các thiết bị sử dụng điện như ti vi, máy tính, máy in, dây mạng internet bị hỏng gây ảnh hưởng rất lớn đến việc thực hiện chuyên môn. Tường đặc bao quanh bên ngoài chưa được trát, tường thường xuyên bị rêu, mốc.

- Hành lang bảo vệ đường ống dầu quốc gia bên cạnh trường cây cối mọc um tùm, nước tù đọng,... đã ảnh hưởng không nhỏ đến công tác chăm sóc sức khoẻ, an toàn của học sinh.

II. MỤC ĐÍCH YÊU CẦU

1. Mục đích

- Tuyên truyền rộng rãi để toàn thể CB- GV-NV, phụ huynh học sinh và nhân dân tích cực tham gia vào các hoạt động vệ sinh an toàn thực phẩm.

- Tăng cường công tác tuyên truyền pháp lệnh VSATTP cho CB- GV-NV, người sản xuất, người chế biến thức ăn, người cung cấp thực phẩm cho trường.

- Tăng cường công tác kiểm tra giấy chứng nhận đủ điều kiện VSATTP của các nhà cung cấp thực phẩm cho trường.

- Nâng cao chất lượng công tác thanh tra, kiểm tra VSATTP trong trường.

- Hạn chế không để xảy ra ngộ độc thực phẩm trong trường.

- Xây dựng bếp ăn theo quy trình bếp một chiều đảm bảo công tác VSATTP.

2. Yêu cầu

- Chủ động xây dựng kế hoạch giám sát chất lượng VSATTP trong nhà trường.

- Thực hiện đầy đủ chuyên chế biến thức ăn một chiều, đảm bảo quy trình chế biến sạch sẽ, an toàn.

- Ký hợp đồng thực phẩm với các nhà cung cấp thực phẩm rõ nguồn gốc, đảm bảo chất lượng và vệ sinh ATTP.

- Nhân viên nuôi dưỡng có đủ giấy chứng nhận VSATTP, giấy khám sức khỏe, được tập huấn đầy đủ về công tác VSATTP.

III. NỘI DUNG VÀ GIẢI PHÁP

1. Công tác chỉ đạo:

- Thành lập Ban chỉ đạo VSATTP trong nhà trường.

- Xây dựng và triển khai kế hoạch hoạt động công tác VSATTP năm học 2025 -2026.

2. Công tác tuyên truyền:

Tiếp tục tuyên truyền cán bộ quản lý, giáo viên, nhân viên y tế, người trực tiếp chế biến thực phẩm và nhân viên nuôi dưỡng về “Luật An toàn thực phẩm”; Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 02/02/2018 Quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật ATTP; Thông tư số 15/2012/TT-BYT ngày 12/9/2012 của Bộ Y tế; Thông tư số 30/2012/TT-BYT ngày 05/12/2012 của Bộ Y tế; Thông tư 47/2014/TT- BYT ngày 11/12/2014 của Bộ Y tế; Chỉ thị 10-CT/TU ngày 27/10/2016 của Thành Ủy Hà Nội; Chỉ thị số 20/CT-UBND ngày 22/12/2014 về việc tiếp tục đẩy mạnh công tác bảo đảm ATTP và phòng chống ngộ độc thực phẩm trong tình hình mới; Quyết định 28/2022/QĐ-UBND của UBND thành phố Hà Nội về phân cấp quản lý bếp ăn tập thể...

Tuyên truyền nâng cao nhận thức về ATTP cho CBGVNNV và học sinh hiệu và thực hành đúng các nội dung như: Vệ sinh cá nhân, vệ sinh ăn uống, sử dụng phụ gia thực phẩm an toàn, cách kiểm tra nhãn mác thực phẩm, nhận biết sử dụng thực phẩm, thức ăn đảm bảo an toàn, điều kiện, thời gian bảo quản thực phẩm; trách nhiệm trong việc sản xuất kinh doanh thực phẩm an toàn... hướng dẫn thực hành vệ sinh bàn tay phòng chống bệnh lây truyền qua đường tiêu hóa.



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 và phối hợp với nhà trường tổ chức bữa ăn bán trú cho học sinh đảm bảo ATTP.

Đổi mới hình thức tuyên truyền, tích hợp trong các hoạt động chăm sóc giáo dục trẻ, hội thi ATTP, hội thi nhân viên nuôi dưỡng giỏi..., tổ chức hội thảo chia sẻ kinh nghiệm, tham quan học tập các đơn vị làm tốt, tham quan mô hình “Nâng cao năng lực tự quản lý ATTP bếp ăn tập thể trường học”, tuyên truyền trên cơ quan thông tin đại chúng tại địa phương, trên Website hoặc Cổng thông tin điện tử của trường về công tác đảm bảo ATTP trong nhà trường để nhân dân hiểu và phối hợp hỗ trợ.

Hường ứng có hiệu quả hoạt động truyền thông trong Tháng hành động vì chất lượng ATTP, các đợt cao điểm như: Tết Nguyên đán...

3. Đảm bảo điều kiện chế biến và tổ chức bữa ăn cho học sinh tại trường.

a. Nghiêm túc thực hiện đúng các quy định về ATTP; hoàn thiện hồ sơ pháp lý, bố trí nhân lực theo quy định và thực hiện ký cam kết đảm bảo ATTP với cơ quan quản lý nhà nước trên địa bàn.

Ký kết hợp đồng với các đơn vị cung ứng TP được UBND xã Thuận An thẩm định, phê duyệt (Công ty cổ phần Davicorp Việt Nam, Công ty TNHH TM&DV Thạch Bàn, Hộ kinh doanh thực phẩm T&T). Duy trì kiểm tra chất lượng, nguồn gốc thực phẩm của cơ sở cung ứng thực phẩm, kiên quyết không để các đơn vị cung cấp thực phẩm không bảo đảm các quy định về ATTP.

Thực hiện đúng các nguyên tắc quản lý nuôi dưỡng. Thực hiện đúng quy trình bếp ăn một chiều. Đảm bảo chất lượng bữa ăn, khẩu phần ăn của học sinh. Thực hiện nghiêm việc công khai thực đơn, thực phẩm, đơn giá hàng ngày trên bảng tin của nhà trường và trên Website hoặc Cổng thông tin điện tử của trường; đầy đủ các biểu bảng công khai thực phẩm, thực đơn... thực hiện chế độ ăn theo lứa tuổi. Cải tiến món ăn và phối hợp món ăn trong ngày hợp lý.

Áp dụng phần mềm Gokids xây dựng thực đơn, cân bằng dinh dưỡng bữa ăn học đường tại trường.

b. Thành lập Ban chỉ đạo công tác đảm bảo VSATTP, công tác bán trú, thành lập các tổ phục vụ bán trú, quy định trách nhiệm cho từng tổ, phân công nhiệm vụ cho các thành viên. Hằng ngày, phân công lãnh đạo nhà trường trực bán trú, phân công người giao nhận thực phẩm, kiểm soát hóa đơn, giấy tờ kiểm dịch..., kiểm tra chất lượng, định lượng thực phẩm tươi sống, giám sát khâu chế biến, chia, cấp phát thức ăn, lưu mẫu thức ăn theo Quyết định 1246/QĐ-BYT ngày 31/3/2017 của Bộ Y tế ban hành “Hướng dẫn thực hiện chế độ kiểm thực

ba bước và lưu mẫu thức ăn đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống”, có biên bản giám sát điều kiện ATVSTP hàng ngày.

- Thực hiện công tác tự kiểm tra định kỳ, đột xuất ghi đầy đủ biên bản kiểm tra. Tăng cường vai trò của các tổ chức đoàn thể và vai trò giám sát của Ban đại diện cha mẹ học sinh trong công tác ATTP.

- Lập, lưu trữ hồ sơ sổ sách theo quy định, cập nhật ghi chép đầy đủ hàng ngày (*mẫu sổ kiểm thực 3 bước, sổ báo ăn, chia ăn... của học sinh và CBGVNV*).

c. Tăng cường đầu tư trang thiết bị phục vụ công tác nuôi dưỡng theo hướng chuẩn hóa, hiện đại hóa, đảm bảo an toàn, hợp vệ sinh.

3. Đảm bảo cung cấp nước sạch, vệ sinh môi trường

- Thường xuyên cung cấp đủ nước sạch trong sinh hoạt và ăn, uống cho giáo viên và học sinh. Các bể chứa nước có nắp đậy, lưới chống côn trùng và khóa an toàn; định kỳ 6 tháng thay rửa vệ sinh theo quy định.

- Sử dụng nước uống tinh khiết đóng chai, đóng bình của đơn vị cung ứng TP được UBND xã Thuận An thẩm định, phê duyệt (Công ty CP đầu tư và phát triển nước Việt Nam). Chỉ sử dụng các sản phẩm nước uống đóng chai, đóng bình đã được công bố của các cơ sở sản xuất được cấp giấy chứng nhận “*Cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm*”. Định kỳ nhà trường lấy mẫu xét nghiệm tự kiểm (6 tháng/lần).

- Đảm bảo vệ sinh môi trường, cống rãnh thoát nước, nhà vệ sinh... duy trì chế độ tổng vệ sinh hàng tuần và thu gom rác thải hàng ngày. Có máng rửa tay, cung cấp đủ nước sạch và xà phòng rửa tay cho học sinh.

- Đảm bảo vệ sinh trong khu vực BATT: luôn luôn khô ráo, sạch sẽ...

4. Công tác kiểm tra

- Kiểm tra hoạt động của ban chỉ đạo VSATTP.

- Việc lập kế hoạch và triển khai thực hiện công tác VSATTP.

- Công tác tuyên truyền, giáo dục các kiến thức về chất lượng VSATTP.

- Giấy chứng nhận đủ điều kiện về VSATTP.

- Các hợp đồng thực phẩm với các đơn vị cung ứng có nguồn gốc, có giấy phép đảm bảo VSATTP.

- Giấy chứng nhận sức khỏe của nhân viên nuôi dưỡng, giấy tập huấn vệ sinh ATTP.

- Giám sát việc thực hiện giao nhận thực phẩm, kiểm tra thực phẩm hàng ngày đảm bảo đúng quy trình.

- Kiểm tra dây chuyền chế biến thực phẩm của tổ nuôi, tổ chức bếp ăn bán trú.

- Thực hiện nghiêm túc và đầy đủ sổ kiểm nghiệm 3 bước.
- Phân công dây chuyền chế biến hợp lý và hiệu quả.
- Đảm bảo cơ sở vật chất phục vụ công tác nuôi dưỡng.
- Điều kiện vệ sinh bếp ăn, tủ bát, giá cốc, tủ lạnh, tủ kho.
- Các loại sổ sách, hoá đơn chứng từ có liên quan đến công tác tổ chức bếp ăn bán trú.

- Lập biên bản đối với các lớp vi phạm về khẩu phần ăn của học sinh, không đủ điều kiện về VSATTP.

- Trong giờ ăn của trẻ đảm bảo đúng quy chế, thực hiện đúng đảm bảo sạch sẽ an toàn. Sau giờ ăn hướng dẫn trẻ súc miệng nước muối.

- Đẩy mạnh công tác tuyên truyền về vệ sinh an toàn thực phẩm tại các góc bảng tin tại trường.

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

IV. TỔ CHỨC THỰC HIỆN

1. Ban giám hiệu

- Thành lập Ban chỉ đạo VSATTP, xây dựng Kế hoạch và triển khai thực hiện công tác VSATTP năm học 2025-2026 gắn với công tác Y tế trường học.

- Chỉ đạo công tác tuyên truyền tới CB- GV- NV và học sinh về công tác VSATTP, giáo dục vệ sinh phòng bệnh theo mùa.

- Ký hợp đồng thực phẩm với các đơn vị cung ứng có đủ điều kiện về VSATTP.

- Đầu tư CSVC, trang thiết bị phục vụ bếp ăn bán trú, đảm bảo về VSATTP: đầu tư thêm bát, thìa, xoong nồi inox cho các lớp.

- Chỉ đạo kiểm tra VSATTP tại bếp ăn của trường, giám sát dây chuyền chế biến thực phẩm.

- Sổ sách, hoá đơn chứng từ đảm bảo minh bạch, đúng nguyên tắc theo sự chỉ đạo.

2. Giáo viên

- Gương mẫu thực hiện vệ sinh an toàn thực phẩm.

- Các dụng cụ cá nhân của trẻ ca cốc ...được đánh dấu và dùng riêng từng trẻ. Nhà bếp hấp sấy hằng ngày, đảm bảo sạch sẽ.

- Giáo dục trẻ về vệ sinh cá nhân, vệ sinh phòng bệnh, giữ vệ sinh môi trường. Hướng dẫn trẻ súc miệng nước muối sau khi ăn.

- Tuyên truyền tới phụ huynh về vệ sinh an toàn thực phẩm, chăm sóc trẻ chu đáo, có biện pháp bảo vệ trẻ không bị lây bệnh dịch.

3. Nhân viên y tế

- Giám sát giao nhận thực phẩm hằng ngày, kiểm tra đánh giá thực phẩm hằng ngày.

- Kiểm tra thực phẩm theo sổ kiểm nghiệm 3 bước.

- Tập huấn về các kiến thức vệ sinh an toàn thực phẩm và phổ biến toàn bộ kiến thức tới giáo viên nhân viên trong trường.

- Lưu giữ các biên bản kiểm tra liên ngành, giấy chứng nhận về VSATTP.

- Cập nhật các thông tin về bệnh dịch thường xuyên như cúm gia cầm, tai xanh, dịch tả...trên gia súc, gia cầm, các loại rau củ quả có nguy cơ gây độc hại, thông báo tuyên truyền trên bảng tin, khuyến cáo giáo viên phụ huynh trong lựa chọn thực phẩm.

4. Nhân viên kế toán

- Phối hợp xây dựng thực đơn cùng BGH và tổ nuôi.

- Giám sát giao nhận thực phẩm hằng ngày cùng cô nuôi và giáo viên, kiểm tra đánh giá thực phẩm hằng ngày, tuyệt đối không nhận thực phẩm không đảm bảo.

- Tham mưu với BGH trong việc ký hợp đồng thực phẩm, lựa chọn các nhà cung cấp đảm bảo.

- Thực hiện thanh, quyết toán tiền ăn cô và ăn trẻ hàng tháng.

5. Nhân viên nuôi dưỡng

- Thực hiện nghiêm túc quy trình bếp một chiều.

- Phụ trách tính khẩu phần ăn của trẻ, cân đối lượng Calo theo tỷ lệ các chất. Đảm bảo sổ sách đầy đủ đúng quy định.

- Cân đối thực phẩm đảm bảo đủ chất, đủ lượng, số lượng cho trẻ ăn. Các món ăn hợp với mùa, đảm bảo dinh dưỡng cân đối theo ngày, không lặp lại thực đơn trong tuần.

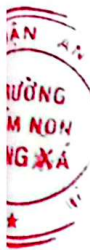
- Nơi chế biến thực phẩm luôn thường xuyên giữ vệ sinh sạch sẽ có dụng cụ riêng cho thực phẩm sống và chín.

- Các bộ phận không liên quan, không được ra vào bếp, cửa chống côn trùng luôn được đóng và vệ sinh thường xuyên.

- Bếp nấu ăn đảm bảo đủ ánh sáng và không khí.

- Thùng rác thải, nước gạo... luôn đầy nắp và để đúng nơi quy định, các loại rác thải được chuyển ra ngoài hàng ngày kịp thời.

- Đối với nhân viên nuôi dưỡng phải thường xuyên kiểm tra sức khỏe trước khi làm việc vào đầu năm học mới. Trong quá trình chế biến thức ăn cho trẻ đầu tóc phải gọn gàng, móng tay luôn cắt ngắn và sạch sẽ; đầy đủ trang phục trong khi nấu ăn: Đeo tạp dề, đội mũ khi chế biến, đeo khẩu trang trước khi chia



thực ăn và rửa tay bằng xà phòng diệt trùng. Hàng ngày trước khi bếp hoạt động, có nhân viên trực đến sớm, dọn dẹp chuẩn bị đồ dùng giao nhận thực phẩm.

- Thực hiện dây chuyền giao nhận đầy đủ, thực phẩm đảm bảo sạch, tươi ngon. Thực hiện tốt 10 nguyên tắc vàng về vệ sinh an toàn thực phẩm và 10 lời khuyên dinh dưỡng hợp lý.

- Nếu có biểu hiện bất thường và không an toàn phải báo ngay với Ban giám hiệu nhà trường nắm bắt và xử lý kịp thời.

Trên đây là Kế hoạch công tác đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm năm học 2025 - 2026 của Trường MN Đặng Xá, yêu cầu toàn thể CB, GV, NV và CMHS nhà trường nghiêm túc thực hiện. Trong quá trình thực hiện nếu gặp khó khăn, vướng mắc chủ động trao đổi, báo cáo Ban giám hiệu để kịp thời hướng dẫn giải quyết./.

Nơi nhận:

- Chi bộ: Đề báo cáo
- Các tổ CM, CB, GV, NV: Đề thực hiện;
- Lưu VT.

HIỆU TRƯỞNG

Bùi Thị Bình



LỊCH TRÌNH

Hoạt động công tác vệ sinh an toàn thực phẩm năm học 2025 – 2026
 (Kèm theo Kế hoạch số 191/KH-MNDX ngày 29/9/2025 của trường MN Đặng Xá)

Tháng	Nội dung thực hiện	Ghi chú
Tháng 9/2025	<ul style="list-style-type: none"> - Hợp giao ban chỉ đạo công tác VSATTP. - Kiểm tra nguồn gốc nguyên liệu nhập vào: Theo hợp đồng và hồ sơ nhà cung cấp. - Kiểm tra việc giao nhận thực phẩm hàng ngày. - Kiểm tra điều kiện CSVC, đồ dùng sơ chế, chế biến, VSMT bếp theo quy định bếp một chiều. - Kiểm tra vệ sinh cá nhân của người trực tiếp tiếp xúc với thực phẩm. - Kiểm tra việc lưu mẫu thức ăn. - Kiểm tra kho lưu trữ thực phẩm. - Kiểm tra giờ ăn, ngủ trưa của trẻ tại các nhóm lớp. - Kiểm tra điều kiện VSATTP khi tổ chức cho trẻ ăn buffet trong các buổi sự kiện, theo kế hoạch. 	
Tháng 10/2025	<ul style="list-style-type: none"> - Kiểm tra việc giao nhận thực phẩm hàng ngày. - Kiểm tra điều kiện CSVC, đồ dùng sơ chế, chế biến, VSMT bếp theo quy định bếp một chiều. - Kiểm tra vệ sinh cá nhân của người trực tiếp tiếp xúc với thực phẩm. - Kiểm tra việc lưu mẫu thức ăn. - Kiểm tra kho lưu trữ thực phẩm. - Kiểm tra giờ ăn, ngủ trưa của trẻ tại các nhóm lớp. - Kiểm tra, chuẩn bị các điều kiện VSATTP khi tổ chức cho trẻ ăn tiệc buffet trong buổi tổ chức “Bé vui Tết trung thu” năm 2025. 	
Tháng 11/2025	<ul style="list-style-type: none"> - Kiểm tra việc giao nhận thực phẩm hàng ngày. - Kiểm tra điều kiện CSVC, đồ dùng sơ chế, chế biến, VSMT bếp theo quy định bếp một chiều. - Kiểm tra vệ sinh cá nhân của người trực tiếp tiếp xúc với thực phẩm. - Kiểm tra việc lưu mẫu thức ăn. - Kiểm tra kho lưu trữ thực phẩm. - Kiểm tra giờ ăn, ngủ trưa của trẻ tại các nhóm lớp. - Kiểm tra, chuẩn bị các điều kiện VSATTP khi tổ chức 	

	cho trẻ các hoạt động, liên hoan chào mừng kỷ niệm ngày Nhà giáo Việt Nam 20/11/2025 tại trường.	
Tháng 12/2025	<ul style="list-style-type: none"> - Kiểm tra việc giao nhận thực phẩm hàng ngày. - Kiểm tra điều kiện CSVC, đồ dùng sơ chế, chế biến, VSMT bếp theo quy định bếp một chiều. - Kiểm tra vệ sinh cá nhân của người trực tiếp tiếp xúc với thực phẩm. - Kiểm tra việc lưu mẫu thức ăn. - Kiểm tra kho lưu trữ thực phẩm. - Kiểm tra giờ ăn, ngủ trưa của trẻ tại các nhóm lớp. - Kiểm tra, chuẩn bị các điều kiện VSATTP khi tổ chức cho trẻ các hoạt động giao lưu tập thể qua Hội thi “Chiến sĩ tí hon vui khỏe” tại sân bóng thôn Cự Đà. 	
Tháng 01/2026	<ul style="list-style-type: none"> - Kiểm tra việc giao nhận thực phẩm hàng ngày. - Kiểm tra điều kiện CSVC, đồ dùng sơ chế, chế biến, VSMT bếp theo quy định bếp một chiều. - Kiểm tra vệ sinh cá nhân của người trực tiếp tiếp xúc với thực phẩm. - Kiểm tra việc lưu mẫu thức ăn. - Kiểm tra kho lưu trữ thực phẩm. - Kiểm tra giờ ăn, ngủ trưa của trẻ tại các nhóm lớp. 	
Tháng 02/2026	<ul style="list-style-type: none"> - Kiểm tra việc giao nhận thực phẩm hàng ngày. - Kiểm tra điều kiện CSVC, đồ dùng sơ chế, chế biến, VSMT bếp theo quy định bếp một chiều. - Kiểm tra vệ sinh cá nhân của người trực tiếp tiếp xúc với thực phẩm. - Kiểm tra việc lưu mẫu thức ăn. - Kiểm tra kho lưu trữ thực phẩm. - Kiểm tra giờ ăn, ngủ trưa của trẻ tại các nhóm lớp. - Kiểm tra, chuẩn bị các điều kiện VSATTP khi tổ chức cho trẻ tham gia Hội chợ quê “Vui tết sum vầy, đón Xuân yêu thương” năm 2026. 	
Tháng 03/2026	<ul style="list-style-type: none"> - Kiểm tra việc giao nhận thực phẩm hàng ngày. - Kiểm tra điều kiện CSVC, đồ dùng sơ chế, chế biến, VSMT bếp theo quy định bếp một chiều. - Kiểm tra vệ sinh cá nhân của người trực tiếp tiếp xúc với thực phẩm. - Kiểm tra việc lưu mẫu thức ăn. 	

	<ul style="list-style-type: none"> - Kiểm tra kho lưu trữ thực phẩm. - Kiểm tra giờ ăn, ngủ trưa của trẻ tại các nhóm lớp. - Kiểm tra, chuẩn bị các điều kiện VSATTP khi tổ chức cho trẻ các hoạt động trải nghiệm, liên hoan chào mừng ngày Quốc tế phụ nữ 8/3/2026 tại trường. 	
Tháng 04/2026	<ul style="list-style-type: none"> - Kiểm tra việc giao nhận thực phẩm hàng ngày. - Kiểm tra điều kiện CSVC, đồ dùng sơ chế, chế biến, VSMT bếp theo quy định bếp một chiều. - Kiểm tra vệ sinh cá nhân của người trực tiếp tiếp xúc với thực phẩm. - Kiểm tra việc lưu mẫu thức ăn. - Kiểm tra kho lưu trữ thực phẩm. - Kiểm tra giờ ăn, ngủ trưa của trẻ tại các nhóm lớp. - Kiểm tra, chuẩn bị các điều kiện VSATTP khi tổ chức cho trẻ mẫu giáo tham gia hoạt động ngoại khoá. 	
Tháng 05/2026	<ul style="list-style-type: none"> - Kiểm tra việc giao nhận thực phẩm hàng ngày. - Kiểm tra điều kiện CSVC, đồ dùng sơ chế, chế biến, VSMT bếp theo quy định bếp một chiều. - Kiểm tra vệ sinh cá nhân của người trực tiếp tiếp xúc với thực phẩm. - Kiểm tra việc lưu mẫu thức ăn. - Kiểm tra kho lưu trữ thực phẩm. - Kiểm tra giờ ăn, ngủ trưa của trẻ tại các nhóm lớp. - Kiểm tra, chuẩn bị các điều kiện VSATTP khi tổ chức cho trẻ liên hoan Tổng kết năm học 2025-2026. - Tổng kết công tác VSATTP, chăm sóc sức khỏe học sinh năm học 2025 – 2026. 	
Tháng 6, 7, 8/2026	<ul style="list-style-type: none"> - Tổng vệ sinh môi trường bếp hàng tuần. - Kiểm tra việc giao nhận thực phẩm hàng ngày. - Kiểm tra điều kiện CSVC, đồ dùng sơ chế, chế biến, VSMT bếp theo quy định bếp một chiều. - Kiểm tra vệ sinh cá nhân của người trực tiếp tiếp xúc với thực phẩm. - Kiểm tra việc lưu mẫu thức ăn. - Kiểm tra kho lưu trữ thực phẩm. - Đảm bảo tốt công tác vệ sinh an toàn trong dịp hè. - Viết bài tuyên truyền về các thực phẩm an toàn, các khuyến cáo trong ăn uống vào dịp hè. 	

Số: 298/PA-MNĐX

Thuận An, ngày 09 tháng 9 năm 2025

PHƯƠNG ÁN

Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm năm học 2025 - 2026

I. MỤC ĐÍCH YÊU CẦU

1. Mục đích

- Nhằm bảo đảm cho an toàn cho học sinh, tổ chức tốt việc xử lý sơ cấp cứu ngộ độc ban đầu kịp thời.

- Ngăn ngừa việc lo lắng bất an của gia đình sẽ gây hoảng loạn, có những hành động không kiểm soát được, gây mất trật tự, an ninh, tạo điều kiện kẻ gian trà trộn vào vào nhà trường.

- Thông qua việc lập phương án chuyển viện khẩn cấp và quản lý học sinh khi có ngộ độc thực phẩm trong trường học để xác định rõ những điểm nguy hiểm, qua đó đặt ra những tình huống cần xử lý khi có ngộ độc thực phẩm để bố trí lực lượng, phương tiện chuyển viện khẩn cấp và quản lý học sinh, tổ chức huấn luyện diễn tập, chủ động xử lý kịp thời, hiệu quả.

- Phương án chuyển viện khẩn cấp phải được định kỳ diễn tập để thuần thực cách xử lý các tình huống.

2. Yêu cầu

- Thông tin, báo cáo kịp thời: Báo cáo tình hình ngộ độc cho quản lý các cấp để có biện pháp huy động bố trí lực lượng, phương tiện xử lý kịp thời, hiệu quả.

- Xử lý tốt sơ cấp cứu tại trường.

- Xử lý chuyển viện khẩn cấp: Huy động phương tiện để chuyển ngay những học sinh bị nhiễm độc nặng đến bệnh viện gần nhất.

- Xử lý duy trì, ổn định nề nếp hoạt động của nhà trường.

- Nắm chắc danh sách học sinh: có mặt tại trường, học sinh bị ngộ độc chuyển đến từng bệnh viện. Cung cấp thông tin chính xác kịp thời cho gia đình học sinh.

- Hỗ trợ việc tổ chức điều tra của các cơ quan có chức năng.

II. ĐẶC ĐIỂM TÌNH HÌNH

1. Vị trí của trường:

1.1 Vị trí của nhà trường: Trường Mầm non Đặng Xá thuộc thôn Cự Đà - Thuận An - Hà Nội

2. Thời điểm, dấu hiệu ngộ độc có nguy cơ cao:

- Thời gian có thể xảy ra ngộ độc: sau khi ăn trưa, trong giờ ngủ của trẻ, sau bữa ăn phụ. Từ 11 giờ 00 đến 15 giờ 30.

- Dấu hiệu bị ngộ độc thực phẩm cần báo động: Triệu chứng xảy ra đột ngột đau bụng, ói mửa, nhức đầu, hoa mắt, tiêu chảy sau khi ăn.

3. Bệnh viện – Trạm y tế xã gần trường:

- Trạm y tế xã Thuận An – Hà Nội.

- Bệnh viện đa khoa Gia Lâm – Gia Lâm - Hà Nội.

4. Nơi tiếp nhận trẻ ngộ độc trong trường

a. Phòng Y tế

- Diện tích: 16 m², có thể tiếp nhận trên 4 trẻ nếu bị ngộ độc TP.

- Có 1 tủ thuốc, 1 giường bệnh, xô, chậu và các dụng cụ y tế.

b. Phòng Hội trường

- Diện tích: 92.7m², có thể tiếp nhận trên 30 học sinh.

5. Số điện thoại cần liên hệ khi có sự cố ngộ độc

a. Số điện thoại nội bộ trường

- Bùi Thị Bình - Hiệu trưởng - 0985369948

- Nguyễn Thị Huệ - Phó Hiệu trưởng phụ trách CSGD - 0972620251

- Nguyễn Thị Hồng Thúy - Phó Hiệu trưởng phụ trách CSND- 0389893175

b. Số điện thoại các đơn vị chức năng

- Trạm y tế xã Thuận An

- Bà Phạm Thị Thu Vân – Nhân viên y tế xã Thuận An - 0984694653

- Bệnh viện đa khoa Gia Lâm: 0968059536

III. MỘT SỐ TÌNH HUỐNG CÓ THỂ XẢY RA NGỘ ĐỘC THỰC PHẨM TẠI TRƯỜNG

1. Giả định tình huống xảy ra với mức độ cao nhất: Có số lượng trẻ bị ngộ độc nhiều trên 40 trẻ, bị nhiễm ngộ độc nặng trên 25 trẻ cần chuyển viện.

2. Dự kiến những vấn đề phát sinh khi có học sinh bị ngộ độc trong nhà trường:

- Khi một vụ ngộ độc thực phẩm xảy ra trong nhà trường thường có nhiều học sinh bị ngộ độc và sẽ làm tâm lý lây lan ảnh hưởng đến nhiều học sinh khác.

- Nếu không có biện pháp cách ly sớm sẽ xảy ra hiện tượng lây lan và khó phát hiện giữa các cháu bị nhiễm ngộ độc với các cháu không bị; nhà trường tổ chức đưa tất cả các em vào bệnh viện để cấp cứu, dẫn đến quá tải tại bệnh viện, số lượng học sinh cần khám điều trị quá đông, gây ra tâm lý bất an chung khi chờ được khám. Trong khi đó, nếu học sinh bị nhiễm nặng không phát hiện sớm, không được cấp cứu kịp thời sẽ dẫn đến nguy hiểm tính mạng.

- Khi có thông tin về học sinh bị ngộ độc, nhiều gia đình học sinh sẽ đến trường gây ra tình trạng hỗn loạn do bức xúc vì cho rằng quản lý của nhà trường yếu kém để xảy ra hiện tượng ngộ độc, sẽ có hành động cực đoan với nhà trường. Gia đình của học sinh nôn nóng tự chở trẻ đi đến bệnh viện, hay hoang mang lo lắng do không biết con em mình đã được chuyển đến bệnh viện nào. Có hiện tượng tràn ngập người vào bệnh viện để chăm sóc theo dõi hoặc tìm con em đang được điều trị.

- Nhà trường, một mặt lo xử lý học sinh bị ngộ độc, mặt khác phải tiếp tục tổ chức quản lý, nhanh chóng ổn định để duy trì hoạt động đảm bảo việc giảng dạy, giữ an toàn, theo dõi, xem xét tình hình với số học sinh còn lại. Nhà trường còn phải làm việc với các cơ quan chức năng nhằm điều tra, xem xét việc xảy ra ngộ độc như cơ quan y tế về phòng dịch, điều tra công an, các cấp thẩm quyền.

IV. PHƯƠNG ÁN XỬ LÝ TÌNH HUỐNG CÓ NGỘ ĐỘC TRONG TRƯỜNG

1. Nhiệm vụ quản lý học sinh của nhà trường khi có ngộ độc xảy ra

2.1. Tổ chức tốt việc xử lý sơ cứu ngộ độc ban đầu và tổ chức chuyển viện kịp thời.

2.2. Tổ chức duy trì hoạt động chung, giữ gìn an ninh trật tự, an toàn trong nhà trường: Ngăn ngừa việc lo lắng bất an của gia đình sẽ gây hoảng loạn, có những hành động không kiểm soát được, gây mất trật tự, an ninh, tạo điều kiện kẻ gian trà trộn vào vào nhà trường.

2.3. Duy trì hoạt động bình thường hàng ngày của nhà trường, chăm sóc, quản lý số học sinh còn ở lại trường.

2. Phân công lực lượng và phương tiện cấp cứu tại chỗ

2.1. *Điều hành chung:* Hiệu trưởng điều hành các lực lượng của nhà trường phối hợp tốt với các đơn vị chức năng. Theo dõi và ghi nhận những báo cáo thông tin từ các cá nhân có liên quan.

2.2. Xử lý sơ cấp cứu tại trường, lập danh sách học sinh bị ngộ độc:

Bà Nguyễn Thị Hồng Thúy - Phó hiệu trưởng

Bà Nguyễn Thị Lan Anh - Kế toán – TT tổ VP

Bà Nguyễn Thị Thu Hà – Giáo viên - Tổ trưởng chuyên môn tổ CSGD

Bà Hoàng Thị Diệp – NVND - Tổ trưởng CM tổ chăm sóc nuôi dưỡng.

+ Theo dõi những trẻ bị mệt đưa xuống phòng y tế để xử lý. Lập danh sách trẻ bị ngộ độc, xử lý sơ cấp cứu.

+ Phối hợp với y, bác sĩ được tăng cường để sơ cấp cứu, phân loại trẻ bị nhiễm nặng, nhẹ để có tổ chức chuyển viện.

Phân công nhân viên trường đi theo xe chở trẻ chuyển viện.

Ghi nhận tình hình, báo cáo cho hiệu trưởng và phối hợp tốt cung cấp danh sách trẻ ngộ độc, trẻ chuyển viện cho bộ phận bảo vệ, bộ phận trực thông tin để kịp thời thông báo đến cha mẹ học sinh và các cơ quan chức năng.

2.3. Trực đưa học sinh chuyển viện cấp cứu

- + Trạm y tế xã Thuận An.
- + Bệnh viện Đa khoa Gia Lâm.
- + Các nơi khác.

2.4. Trực thông tin - Theo dõi tình hình học sinh trên lớp

+ Bà Nguyễn Thị Huệ - Phó Hiệu trưởng có nhiệm vụ trực điện thoại.
+ Báo cáo đến các đơn vị, cơ quan có chức năng về tình hình xảy ra ngộ độc: UBND xã Thuận An, Trạm Y tế xã Thuận An, Bệnh viện đa khoa Gia Lâm.

- + Nhận thông tin các học sinh đã được chuyển viện.
- + Thông tin đến các lực lượng của nhà trường phối hợp tốt với các đơn vị chức năng.

2.5. Tổ bảo vệ trực theo dõi tình hình an ninh trật tự toàn trường:

1. Ông Nguyễn Văn Phúc – NV bảo vệ
2. Ông Hoàng Minh Tâm – Nv bảo vệ
3. Ông Nguyễn Đức Quân – NV bảo vệ

2.6. Lập biên bản giao nhận lưu mẫu thực phẩm

Bà Hoàng Thị Điệp - Tổ trưởng tổ chăm sóc nuôi dưỡng.

Chịu trách nhiệm cùng Trung tâm Y tế dự phòng xem xét lại quy trình nấu ăn của nhà bếp, ký giao nhận mẫu thức ăn lưu nghiệm.

2.7. Theo dõi quản lý học sinh bị ngộ độc và học sinh còn ở lại lớp:

Bà Nguyễn Thị Thuý Vân – Giáo viên – TTCM tổ CSGD và giáo viên các lớp.

+ Theo dõi những biểu hiện của học sinh bị mệt đưa các em xuống ngay phòng y tế để kịp thời xử lý .

+ Ôn định tình hình học sinh các lớp, quản lý tình hình, nề nếp chung tại lớp.

V. PHƯƠNG ÁN TỔ CHỨC XỬ LÝ CỤ THỂ

1. Báo động và xử lý sơ cứu học sinh bị ngộ độc thực phẩm tại trường

Nội dung công việc	Địa điểm	Người phụ trách	Yêu cầu
1. Chuyển học sinh xuống phòng	Phòng Y tế	Giáo viên của lớp	- Ghi nhận sổ kiểm diện các trẻ của lớp được đưa xuống phòng Y tế.

Y tế:			
2. Xử lý sơ cấp cứu:	Phòng Y tế	Bà Nguyễn Thị Hồng Thúy – Phó HT phụ trách công tác Y tế hoặc GV kiêm nhiệm	- Tiếp nhận và ghi vào sổ những trẻ đang sơ cứu, tình hình sức khoẻ ban đầu khi xuống phòng y tế. - Tổ chức sơ cấp cứu theo nghiệp vụ, phân loại mức độ nghiêm trọng hay nhẹ.
3. Báo động có ngộ độc thực phẩm trong nhà trường:	Phòng Y tế	Bà Nguyễn Thị Hồng Thúy – Phó HT phụ trách công tác Y tế hoặc GV kiêm nhiệm	- Báo cho Hiệu trưởng và xin tăng cường hỗ trợ cấp cứu khi có dấu hiệu trẻ bị ngộ độc nặng, số lượng từ 3 trẻ trở lên.
4. Chuẩn bị thực hiện phương án giữ an ninh trật tự, chuyển viện cho học sinh	Văn phòng	Bà Bùi Thị Bình-Hiệu trưởng	- Phát lệnh báo có ngộ độc thực phẩm trong toàn trường và thực hiện phương án xử lý đã xây dựng.
5. Thông tin đến cơ sở y tế và các cấp có thẩm quyền	Văn phòng	1. Bà Nguyễn Thị Huệ - Phó hiệu trưởng. 2. Bà Nguyễn Thị Lan Anh - Kế toán	Gọi điện đến các cơ quan theo thẩm quyền theo thứ tự khẩn cấp: - Trạm Y tế xã Thuận An. - Bệnh viện đa khoa Gia Lâm - Các nơi khác.
6. Tăng cường nhân sự hỗ trợ sơ cấp cứu tại Phòng Y tế	Phòng Hội trường	1. Bà Nguyễn Thị Hồng Thúy - Phó hiệu trưởng. 2. Bà Hoàng Thị Điệp – NVND - TTCM tổ CSND 3. Bà Nguyễn Thị Thuý Vân – GV-TTCM tổ CSGD	- Điều hành chung việc sơ cứu tại chỗ. - Tiếp nhận và ghi vào sổ những trẻ đang sơ cứu, tình hình sức khoẻ ban đầu khi xuống phòng y tế. - Hỗ trợ chăm sóc học sinh. - Dọn dẹp vệ sinh chung
7. Tăng	Phòng Bảo vệ	1. Ông Nguyễn	- Ôn định trật tự tại

cường nhân sự hỗ trợ giữ an ninh trong trường.		Phúc – NV bảo vệ 2. Ông Hoàng Minh Tâm – NV bảo vệ 3. Ông Nguyễn Đức Quân – NV bảo vệ	trường
--	--	---	--------

2. Tổ chức chuyển viện cho trẻ bị ngộ độc nặng

Nội dung công việc	Địa điểm	Người phụ trách	Yêu cầu
1. Phân loại trẻ bị ngộ độc	P Hội trường	Bà Nguyễn Thị Huệ - Phó hiệu trưởng và giáo viên.	Kết hợp với bác sĩ Trạm Y tế xã, lập danh sách phân loại trẻ bị ngộ độc nặng cần được chuyển viện (theo từng đợt, tại từng bệnh viện).
2. Tổ chức chuyển viện	Phòng Y tế	Bà Nguyễn Thị Hồng Thúy – Phó HT phụ trách công tác Y tế hoặc GV kiêm nhiệm	Trẻ bị ngộ độc nặng
3. Lập danh sách trẻ chuyển viện và thông báo đến phụ huynh	Nhân viên văn phòng.	Bà Bùi Thị Thảo – NV văn thư	- Lập danh sách trẻ được chuyển viện. - Dán danh sách học sinh đã được chuyển viện ngoài cổng trường.

3. Tổ chức duy trì hoạt động chung, giữ gìn an ninh trật tự, an toàn trong nhà trường.

Nội dung công việc	Địa điểm	Người phụ trách	Yêu cầu
1. Chốt chặn cổng trường	Cổng trường	Ông Nguyễn Văn Phúc – Nguyễn Đức Quân – NV bảo vệ	- Phối hợp với công an, dân quân giữ trật tự, không để gia đình trẻ, người không có nhiệm vụ vào trường.

			- Trục bảo vệ phải có danh sách trẻ chuyển viện để kịp thời thông báo, giải thích các cha mẹ học sinh bên ngoài muốn có thông tin các trẻ bị ngộ độc.
2. Chốt chặn cổng sau	Cổng phụ	Ông Hoàng Minh Tâm – NV bảo vệ	Giữ trật tự, không để gia đình trẻ vào trường,
3. Phân công hỗ trợ tại các bệnh viện	Các bệnh viện nơi có trẻ cấp cứu	BGH	Chăm sóc học sinh, hỗ trợ nhân viên Y tế, khám và nắm thông tin sức khỏe của từng học sinh báo cho nhân viên của trường tại bệnh viện

4. Tổ chức duy trì hoạt động hàng ngày của nhà trường

Nội dung công việc	Địa điểm	Người phụ trách	Yêu cầu
1. Ổn định tại các lớp học và tổ chức duy trì hoạt động hàng ngày của lớp	Các lớp học	Giáo viên đang trực dạy lớp	- Giữ trật tự, không để người lạ vào lớp. - Tiếp tục theo dõi học sinh trên lớp có dấu hiệu ngộ độc cho chuyển xuống lớp. - Tổ chức quản lý lớp học theo lịch công tác. Ổn định tâm lý các trẻ ở lại lớp.
2. Theo dõi trẻ đang được điều trị tại bệnh viện	Tại các bệnh viện	BGH, GV và phụ huynh	- Phụ trách chung việc quản lý học sinh tại các bệnh viện: nắm chắc danh sách, tình hình diễn biến sức khỏe của các trẻ. Theo dõi trẻ nằm ở phòng cấp cứu và được đưa lên các khoa để điều

			trị - Trực tiếp đến xử lý tại bệnh viện có trẻ bị nhiễm nặng. - Báo cáo tình hình trẻ tại bệnh viện cho các bên liên quan
3. Đưa các trẻ được điều trị từ bệnh viện về trường	Tại các bệnh viện	Giáo viên, nhân viên và phụ huynh	Đưa các trẻ đã đỡ được điều trị từ bệnh viện về trường

5. Tiếp tục theo dõi tình hình sức khỏe học sinh:

Tiếp tục theo dõi trẻ còn đang nằm điều trị tại bệnh viện, Ban giám hiệu phải phân công thay phiên nhau thường trực tại bệnh viện cho đến khi tất cả các trẻ cấp cứu ổn định sức khỏe và được đưa về nhà.

Trên đây là phương án xử lý ngộ độc thực phẩm (nếu có) tại Trường Mầm non Đặng Xá năm học 2025 – 2026, yêu cầu toàn thể CB, GV, NV và CMHS nhà trường nghiêm túc thực hiện. Trong quá trình thực hiện nếu gặp khó khăn, vướng mắc chủ động trao đổi, báo cáo Ban giám hiệu để kịp thời hướng dẫn giải quyết./.

Nơi nhận:

- BGH: Để chi đạo;
- Các tổ nhóm CM: Để t/hiện;
- Lưu: VT, hồ sơ YT.


HIỆU TRƯỞNG
MẦM NON ĐẶNG XÁ
Bùi Thị Bình

Số: 199/QĐ-MNĐX

Thuận An, ngày 09 tháng 9 năm 2025

QUYẾT ĐỊNH

Về việc thành lập Ban chỉ đạo công tác vệ sinh an toàn thực phẩm
Năm học 2025 - 2026

HIỆU TRƯỞNG TRƯỜNG MẦM NON ĐẶNG XÁ

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

Căn cứ Quyết định số 03/QĐ-UBND ngày 01/7/2025 của UBND xã Thuận An về việc tổ chức lại Trường Mầm non Đặng Xá thuộc UBND xã Thuận An;

Căn cứ Kế hoạch số 297/KH-MNĐX ngày 09/9/2025 về Kế hoạch thực hiện công tác đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm năm học 2025-2026;

Căn cứ điều kiện tình hình thực tế của nhà trường năm học 2025 – 2026;

Theo đề nghị của phó Hiệu trưởng phụ trách công tác chuyên môn CSND năm học 2025 – 2026 Trường Mầm non Đặng Xá.

QUYẾT ĐỊNH:

Điều 1. Thành lập Ban chỉ đạo công tác vệ sinh an toàn thực phẩm trường Mầm non Đặng Xá năm học 2025 - 2026 gồm các ông (Bà) có tên sau:

1	Bà Bùi Thị Bình	Hiệu trưởng	Trưởng ban
2	Bà Nguyễn Thị Huệ	CTCD, Phó HT	Phó Trưởng ban
3	Bà Nguyễn Thị Hồng Thúy	Phó Hiệu trưởng	Phó Trưởng ban
4	Bà Nguyễn Thị Lan Anh	Kế toán - TT tổ VP	Ủy viên
5	Bà Nguyễn Thị Thúy Vân	GV- TTCM tổ CSGD	Ủy viên
6	Bà Hoàng Thị Diệp	NVND - TT CM tổ CSND	Ủy viên
7	Bà Nguyễn Thị Hải	Trưởng ban ĐD CMHS NT	Ủy viên

Điều 2. Ban chỉ đạo công tác vệ sinh an toàn thực phẩm có trách nhiệm thực hiện các nhiệm vụ do Trưởng ban phân công theo kế hoạch.

Điều 3. Các ông (Bà) có tên tại Điều 1 chịu trách nhiệm thi hành quyết định này. Quyết định có hiệu lực kể từ ngày ký./.

Nơi nhận:

- Như Điều 3: Để thực hiện;
- Lưu VT.

HIỆU TRƯỞNG
TRƯỜNG
MẦM NON
ĐẶNG XÁ
Bùi Thị Bình

Số: 360/QĐ-MNĐX

Thuận An, ngày 09 tháng 9 năm 2025

QUYẾT ĐỊNH
Công nhận kiến thức vệ sinh an toàn thực phẩm
Năm học 2025 - 2026

HIỆU TRƯỞNG TRƯỜNG MẦM NON ĐẶNG XÁ

Căn cứ Thông tư số 47/2014/TT-BYT ngày 11/12/2014 của Bộ y tế hướng dẫn quản lý an toàn thực phẩm đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống;

Căn cứ Quyết định số 37/QĐ/ATTP ngày 02/02/2015 của Cục An toàn thực phẩm về việc Quyết định ban hành tài liệu tập huấn kiến thức về an toàn thực phẩm; Bộ câu hỏi đánh giá kiến thức về an toàn thực phẩm cho chủ cơ sở, người trực tiếp chế biến, kinh doanh dịch vụ ăn uống và Đáp án trả lời;

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

Căn cứ Quyết định số 03/QĐ-UBND ngày 01/7/2025 của UBND xã Thuận An về việc tổ chức lại Trường Mầm non Đặng Xá thuộc UBND xã Thuận An;

Căn cứ kết quả kiểm tra đánh giá kiến thức an toàn thực phẩm của cán bộ, giáo viên, nhân viên Trường Mầm non Đặng Xá ngày 10/9/2025;

Theo đề nghị của phó Hiệu trưởng phụ trách công tác chuyên môn CSND năm học 2025 – 2026 Trường Mầm non Đặng Xá.

QUYẾT ĐỊNH

Điều 1. Công nhận kiến thức về vệ sinh an toàn thực phẩm năm học 2025 - 2026 đối với các ông (Bà) có tên sau: (Có danh sách kèm theo)

Điều 2. Các ông (Bà) có tên tại Điều 1 có nhiệm vụ nghiên cứu các tài liệu hướng dẫn của cấp trên và thực hiện kế hoạch vệ sinh an toàn thực phẩm năm học 2025 – 2026 tại trường theo quy định.

Điều 3. Các ông (Bà) có tên tại Điều 1 chịu trách nhiệm thi hành quyết định này. Quyết định có hiệu lực kể từ ngày ký./.

Nơi nhận:

- Như Điều 3: Để thực hiện;
- Lưu VT.



DANH SÁCH

CBGVNV có liên thức về vệ sinh an toàn thực phẩm năm học 2025 - 2026
(Kèm theo quyết định số: 300/QĐ-MNĐX ngày 09/9/2025 của Trường MN Đặng Xá)

STT	Họ và tên	Năm sinh	Chức vụ chuyên môn
1	Bùi Thị Bình	1985	Hiệu trưởng
2	Nguyễn Thị Hồng Thúy	1981	Phó HT
3	Nguyễn Thị Huệ	1970	Phó HT
4	Nguyễn Thị Thúy Vân	1982	Giáo viên - TTCM tổ CSGD - Phụ trách khối MG lớn
5	Lê Thu Trang	1987	Giáo viên - Tổ phó CM - Phụ trách khối MG lớn
6	Vũ Thị Thủy B	1981	Giáo viên - Tổ phó CM - Phụ trách khối MG nhỏ
7	Nguyễn Thị Thu Hà A	1980	Giáo viên - Tổ phó CM - Phụ trách khối MG bé
8	Nguyễn Thị Yến	1990	Giáo viên - Tổ phó CM - Phụ trách khối nhà trẻ
9	Hoàng Thị Điệp	1980	NVND - TT tổ CSND
10	Nguyễn Thị Lan Anh	1981	Kế toán - TT tổ VP
11	Vũ Thị Thủy A	1988	Giáo viên
12	Hoàng Thị Yến Phương	1972	Giáo viên
13	Đoàn Thị Mai Hương	1972	Giáo viên
14	Đặng Thị Sen	1979	Giáo viên
15	Vũ Thị Thu Hoài	1984	Giáo viên
16	Ng Thị Quỳnh Châm	1982	Giáo viên
17	Nguyễn Thị Hiền A	1981	Giáo viên
18	Bùi Thị Thu Hường	1987	Giáo viên
19	Hoàng Thị Công Hà	1972	Giáo viên
20	Nguyễn Thị Tứ	1985	Giáo viên
21	Đàm Thị Thu Trang	1989	Giáo viên
22	Nguyễn Thị Thanh Bình	1982	Giáo viên
23	Nguyễn Thị Hiền B	1988	Giáo viên
24	Hoàng Thị Quế	1974	Giáo viên
25	Ngô Thị Ngọc Nga	1985	Giáo viên
26	Nguyễn Thị Mài	1981	Giáo viên
27	Nguyễn Thị Băng	1970	Giáo viên

28	Vũ Thị Vượng	1979	Giáo viên
29	Nguyễn Thị Hiền	1980	Giáo viên
30	Nguyễn Thị Thu Trang	1985	Giáo viên
31	Vũ Thị Oanh	1972	Giáo viên
32	Nguyễn Thùy Linh	1978	Giáo viên
33	Nguyễn Thị Thảo	1993	Giáo viên
34	Đoàn Thị Kim Xuân	1971	Giáo viên
35	Ng Thị Thanh Thùy	1979	Giáo viên
36	Nguyễn Thị Thu Thảo	1984	Giáo viên
37	Vũ Thị Mai	1991	Giáo viên
38	Nguyễn Thị Hà	1994	Giáo viên
39	Nguyễn Thị Xuân	1985	Giáo viên
40	Hoàng Thị Thanh Hoa	1992	Giáo viên
41	Nguyễn Thị Hà Thu	1987	Giáo viên
42	Lưu Thị Thúy Lập	1991	Giáo viên
43	Đỗ Vân Ngọc	1990	Giáo viên
44	Đinh Thị Hải Yến	1993	Giáo viên
45	Nguyễn Thị Thúy	1990	Giáo viên
46	Bùi Thị Thảo	1985	Nhân viên văn thư
47	Hoàng Thị Thu Trà	1979	Nhân viên ND
48	Nguyễn Thị Luyến	1974	Nhân viên ND
49	Nguyễn Kiều Oanh	1988	Nhân viên ND
50	Hoàng Thị Thảo	1990	Nhân viên ND
51	Hoàng Thị Thúy	1979	Nhân viên ND
52	Vũ Thị Minh Hoạt	1983	Nhân viên ND
53	Phạm Thị Ngân	1992	Nhân viên ND
54	Hoàng Minh Tâm	1971	NV bảo vệ
55	Nguyễn Văn Phúc	1971	NV bảo vệ
56	Nguyễn Đức Quân	1984	NV bảo vệ

Danh sách gồm 56 người.