

Số: 12 /KH-MNNH

Phù Đồng, ngày 11 tháng 9 năm 2025

## KẾ HOẠCH

### Xem xét, lựa chọn các đơn vị cung cấp thực phẩm, nước uống Năm học 2025 - 2026

Thực hiện Thông báo số 98/UBND ngày 22/8/2025 của UBND xã Phù Đồng về việc một số nội dung liên quan công tác lựa chọn nhà thầu cung cấp xuất ăn, bữa ăn học đường trên địa bàn xã năm học 2025-2026;

Thực hiện công văn số 731/UBND –KT ngày 22/08/2025 về việc một số nội dung liên quan công tác lựa chọn nhà thầu cung cấp xuất ăn, bữa ăn học đường.

Trường Mầm non Ninh Hiệp xây dựng kế hoạch lựa chọn đơn vị cung ứng thực phẩm, nước uống năm học 2025 - 2026 tại trường như sau:

#### I. MỤC ĐÍCH YÊU CẦU:

##### 1. Mục đích:

- Nâng cao chất lượng bữa ăn đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm cho trẻ.
- Tuyên truyền, giáo dục cho cán bộ, giáo viên, nhân viên, phụ huynh và học sinh biết tình hình dịch bệnh hiện hành, mức độ nguy hiểm của dịch bệnh và những nguy cơ có thể gây ngộ độc thực phẩm tại trường học. Phối hợp tuyên truyền vận động thực hiện nếp sống văn minh, khoa học.

- Không để xảy ra dịch bệnh và ngộ độc thực phẩm trong trường.

##### 2. Yêu cầu:

- Thực hiện nghiêm túc Luật an toàn thực phẩm và các quy định của Nhà nước về vệ sinh ATTP.

#### II. MỤC TIÊU:

- Duy trì thường xuyên các điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm trong nhà trường

- Đảm bảo truy xuất được nguồn gốc, chất lượng VSATTP của các loại thực phẩm đã ký kết, để góp phần bảo vệ và nâng cao sức khỏe, thể chất của học sinh.

- Tăng cường công tác quản lý về ATTP tại bếp ăn bán trú của trường, phòng chống ngộ độc thực phẩm và bệnh truyền qua thực phẩm có hiệu quả.

- Trường có bếp ăn bán trú được kiểm tra giám sát định kỳ theo phân cấp, bếp ăn bán trú kiểm tra đạt tiêu chí ATTP .

- Nhà trường ký kết hợp đồng với các cơ sở cung cấp thực phẩm, rau an toàn.

- Trường có bếp ăn bán trú ký kết bảo đảm vệ sinh ATTP.

- Các cô nuôi trực tiếp chế biến thực phẩm được tập huấn kiến thức về VSATTP và khám sức khỏe theo định kỳ 01 lần/năm

- Nhà trường được cấp giấy chứng nhận đủ ĐK về VSATTP theo quy định
- Phần đầu không để xảy ra ngộ độc thực phẩm và bệnh truyền qua thực phẩm tại trường.

### **III. NỘI DUNG**

#### **1. Xem xét, lựa chọn đơn vị cung cấp thực phẩm cho nhà trường:**

- Ưu tiên lựa chọn các đơn vị cung cấp thực phẩm có năng lực và các điều kiện cơ sở vật chất, trang thiết bị hiện đại, có mô hình sản xuất theo chuỗi, cung cấp đa dạng thực phẩm từ sản xuất đến bàn ăn, có xe vận chuyển chuyên dụng, tự cung tự cấp thực phẩm, có chứng nhận đảm bảo ATTP như ISO 22000, HACCP, giấy chứng nhận đủ VSATTP...

- Đảm bảo hàng hóa phải truy xuất được nguồn gốc, xuất xứ, chất lượng đúng yêu cầu.

- Thực phẩm phải được gắn tem truy xuất hàng hóa và thực hiện kiểm nghiệm.

#### **2. Tăng cường đầu tư cơ sở vật chất, trang thiết bị và đồ dùng phục vụ đảm bảo VSATTP trong các bếp ăn tập thể:**

Mua và phát Cloramin B, găng tay, khẩu trang cho tất cả các lớp và bếp ăn trong trường, hướng dẫn để giáo viên, nhân viên tổng vệ sinh vào cuối tuần. Mua chổi quét, chổi lau nhà, khăn lau, nước lau sàn nhà, nước tẩy nhà vệ sinh để phục vụ cho công tác vệ sinh hàng ngày.

Nhà trường cũng đã đầu tư đầy đủ đồ dùng bán trú cho học sinh như: cốc, khăn mặt, bát, thìa... mỗi học sinh một cái riêng biệt để đảm bảo vệ sinh và phòng lây bệnh. Đầu tư xà phòng cho các lớp để giáo viên và học sinh rửa tay.

Photo các tài liệu, các bài tuyên truyền, balo, áp phích...phát cho các lớp để giáo viên tuyên truyền với phụ huynh và học sinh, cùng phối hợp phòng chống.

Chấn chỉnh, tổ chức lại đảm bảo hợp lý, khoa học bếp ăn trong trường. Phối hợp với chính quyền địa phương không để tình trạng bán hàng rong, buôn bán thực phẩm, hàng ăn trước cổng trường và xung quanh trường.

Rà soát lại các điều kiện tổ chức bếp ăn tập thể trường học, thiết kế xây dựng bếp ăn theo nguyên tắc bếp một chiều, thông khí, có khu dành riêng cho chế biến thực phẩm, khu dành riêng để chia khẩu phần thức ăn đảm bảo sạch sẽ, khô ráo, bố trí đủ kệ, giá, bàn để thức ăn cho học sinh. Tăng cường đầu tư trang thiết bị, cơ sở vật chất như nhà kho, tủ lạnh cất giữ, bảo quản lương thực, thực phẩm; xô, thùng, chậu, bát thìa, đồ dùng đựng thức ăn cho học sinh; quần áo, khẩu trang, tạp dề, găng tay nilong cho giáo viên và nhân viên phục vụ ăn uống đảm bảo yêu cầu sạch, vệ sinh, an toàn và phòng chống cháy nổ.

Đảm bảo đủ nước sạch sinh hoạt cấp cho các lớp học và bếp ăn tập thể. Bố trí đủ số vòi nước rửa tay cho học sinh, tổ chức cho học sinh thực hiện hành vi vệ sinh rửa tay trước khi ăn và sau khi đi vệ sinh.

### **3. Vệ sinh an toàn thực phẩm:**

Thực phẩm cung cấp cho bếp ăn bán trú của trường phải được ký hợp đồng cung cấp hàng năm có nguồn gốc, địa chỉ rõ ràng, đảm bảo thực phẩm sạch, tươi sống thực hiện giao nhận thực phẩm tại trường và sử dụng hết trong ngày.

Nhà trường có đầy đủ dụng cụ lưu mẫu thức ăn, tủ bảo quản mẫu thức ăn và đảm bảo chế độ lưu mẫu 24/24 giờ.

Thực đơn được thay đổi trong tuần và theo mùa. Tăng cường chế biến món ăn, không lạm dụng sử dụng thức ăn chế biến sẵn; khẩu phần ăn và chế độ ăn của học sinh đảm bảo tỷ lệ cân đối, hợp lý các chất dinh dưỡng.

Trường sử dụng nước uống tinh khiết cho học sinh, có đủ hồ sơ của cơ sở cung cấp nước uống và phải được các cơ quan chức năng kiểm tra định kỳ xác nhận nước uống đủ tiêu chuẩn VSATTP.

Nhà trường thực hiện công khai thực đơn khẩu phần ăn hàng ngày của học sinh để cha mẹ học sinh, cán bộ, giáo viên, nhân viên trong trường được biết.

Có đủ sổ sách ghi chép thực hiện chế độ kiểm thực 3 bước theo hướng dẫn của Bộ y tế.

Có đủ dụng cụ chứa chất thải, rác thải có nắp đậy. Chất thải, rác thải được thu dọn, xử lý hàng ngày theo quy định. Nước thải được thu gom trong hệ thống kín, đảm bảo không gây ô nhiễm môi trường.

### **IV. TỔ CHỨC THỰC HIỆN:**

- Nhà trường đã thành lập Hội đồng xem xét, lựa chọn các đơn vị cung cấp thực phẩm, nước uống năm học 2025-2026.

- Căn cứ biên bản xét duyệt đơn vị cung cấp thực phẩm, nước uống ra quyết định lựa chọn đơn vị cung cấp thực phẩm, nước uống cho nhà trường năm học 2025-2026.

- Thành lập ban chỉ đạo, ban quản lý bán trú trong nhà trường, phân công rõ trách nhiệm từng thành viên. Thực hiện nghiêm túc các quy trình giao nhận, chế biến thực phẩm đảm bảo an toàn.

Trên đây là kế hoạch xem xét, lựa chọn các đơn vị cung cấp thực phẩm cho nhà trường năm học 2025-2026.

#### **Nơi nhận:**

- TTCM, Ban TTND;
- Ban thường trực hội CMHS
- Lưu VT.



**Bùi Thị Mai**

## **PHÂN CÔNG TRÁCH NHIỆM CÁC THÀNH VIÊN TRONG BAN CHỈ ĐẠO, BAN QUẢN LÝ**

Ban chỉ đạo, ban quản lý bán trú của nhà trường sẽ được phân công những nhiệm vụ cụ thể sau đây:

### **1. Đ/c Bùi Thị Mai - PHT - Trưởng Ban : Phụ trách chung**

- Tham mưu với ủy Đảng, các đoàn thể xã, Ban đại diện CMHS, trạm y tế xã phối hợp thực hiện để công tác tổ chức bán trú đạt hiệu quả.
- Tăng cường CSVC, bố trí CBGVNV làm công tác bán trú.
- Ký hợp đồng trực tiếp với các nhà cung cấp thực phẩm cho nhà trường.
- Quản lý, giám sát và chỉ đạo chung trong toàn trường về công tác bán trú trong nhà trường.

### **Phụ trách chính công tác bán trú.**

- Lên thực đơn cho học sinh hàng ngày, tuần, tháng (Thực đơn thay đổi theo mùa phù hợp, chú trọng cải tiến món ăn hợp lý đảm bảo đủ chất và lượng cho trẻ)
  - Kiểm tra, giám sát việc thực hiện quy chế của nhà bếp, giáo viên.
  - Xử lý kịp thời những vi phạm của nhân viên bếp về chế biến, thao tác, kỹ thuật nấu ăn, vệ sinh bếp ăn và giáo viên thực hiện bán trú không thực hiện đúng quy chế tổ chức giờ ăn, ngủ cho trẻ.
  - Phối hợp với NVND, giáo viên thực hiện biện pháp tuyên truyền, phối hợp với phụ huynh thực hiện các biện pháp can thiệp với trẻ suy dinh dưỡng, béo phì.
  - Theo dõi, kiểm tra đánh giá thi đua hàng tháng cho từng cá nhân tham gia công tác bán trú.
  - Tổ chức họp định kỳ hàng tháng để triển khai, bồi dưỡng quy chế chuyên môn, an toàn bếp ăn, ATTP và rút kinh nghiệm kịp thời.
  - Phụ trách CSVC bán trú.
  - Tham gia trực bán trú theo lịch phân công.
  - Chịu trách nhiệm trước ban chỉ đạo, cơ quan chức năng và CMHS về nhiệm vụ phụ trách.

### **2. Đ/c Nguyễn Thị Khanh - PHT - Phó ban**

- Kiểm tra, giám sát việc thực hiện quy chế của nhà bếp, giáo viên.
- Xử lý kịp thời những vi phạm của nhân viên bếp về chế biến, thao tác, kỹ thuật nấu ăn, vệ sinh bếp ăn và giáo viên thực hiện bán trú không thực hiện đúng quy chế tổ chức giờ ăn, ngủ cho trẻ.

- Theo dõi, kiểm tra đánh giá thi đua hàng tháng cho từng cá nhân tham gia công tác bán trú.

- Tham gia trực bán trú theo lịch phân công.

- Chịu trách nhiệm trước hiệu trưởng, ban chỉ đạo, cơ quan chức năng và CMHS về nhiệm vụ phụ trách.

### **3. Đ/c Nguyễn Thị Thu - TTCM - ủy viên**

- Tham gia tổ kiểm tra công tác bán trú.

- Phán ánh trung thực vào biên bản khi tham gia kiểm tra, giám sát.

- Chịu trách nhiệm trước hiệu trưởng, phó hiệu trưởng phụ trách, ban chỉ đạo, cơ quan chức năng và CMHS về nhiệm vụ của mình.

### **4. Đ/c Nguyễn Thị Ngọc Ly - Kế toán - ủy viên**

- Phụ trách sổ quyết toán bán trú, phối hợp với thủ quỹ, bếp trưởng để quyết toán thu- chi.

- Lấy số và tính ăn trên phần mềm hàng ngày.

- Liên hệ các nhà cung cấp thực phẩm để gọi thực phẩm hàng ngày.

- Thanh quyết toán công khai, minh bạch và trung thực hàng ngày, hàng tháng, học kỳ, năm học về thu- chi tiền ăn, bán trú.

- Chịu trách nhiệm trước hiệu trưởng, phó hiệu trưởng phụ trách, ban chỉ đạo, cơ quan chức năng và CMHS về nhiệm vụ của mình.

### **5. Đ/c Trần Thị Minh Thúy - Thủ quỹ, Y tế - Ủy viên**

- Chịu trách nhiệm thu tiền ăn của trẻ. Chi trả tiền thực phẩm, chi mua CSVC công tác bán trú khi được sự đồng ý của đ/c trưởng ban.

- Phối hợp với trạm y tế xã trong công tác phòng chống dịch bệnh tại nhà trường. Đồng thời báo cáo kịp thời với các cấp quản lý khi có dịch bệnh xảy ra.

- Giám sát và phối hợp với giáo viên, nhân viên nuôi dưỡng thực hiện tốt công tác vệ sinh cá nhân, vệ sinh môi trường, quản lý hồ sơ trẻ tại trường.

- Phối hợp với nhân viên nuôi dưỡng, giáo viên thực hiện các biện pháp can thiệp với trẻ suy dinh dưỡng và trẻ béo phì.

- Phối hợp với trạm y tế tổ chức khám sức khỏe cho trẻ 2 lần/năm.

- Thực hiện công tác tuyên truyền, giáo dục sức khỏe, phòng chống dịch bệnh cho trẻ.

- Chịu trách nhiệm kiểm tra, giám sát việc thực hiện VSATTP, chất lượng bữa ăn cho trẻ, chăm sóc sức khỏe cho trẻ. Giám sát lưu mẫu thức ăn đảm bảo đúng quy trình, đúng số lượng, có giấy niêm phong và chữ ký của nhân viên y tế. Cập nhật sổ sách đầy đủ đúng tiến độ.

- Tổ chức bồi dưỡng kiến thức Xử lý tình huống sơ cấp cứu cho trẻ đến toàn thể CBGVNV.

- Chịu trách nhiệm trước hiệu trưởng, phó hiệu trưởng phụ trách, ban chỉ đạo, cơ quan chức năng và CMHS về nhiệm vụ của mình

### **6. Đ/c Thẩm Thị Bích Hằng - TT tổ nuôi - Ủy viên**

- Phân công các thành viên trong tổ giao nhận thực phẩm và ký xác nhận đầy đủ chứng từ, hóa đơn giao hàng.

- Thực hiện bếp ăn 1 chiều đúng quy trình, đúng thực đơn, đủ định lượng theo xuất ăn hàng ngày của trẻ.

- Phân công nhân viên nấu ăn hàng ngày và kiểm tra, đôn đốc việc thực hiện chế biến đúng quy trình, đúng thực đơn của trẻ.

- Đề xuất bổ sung trang thiết bị (nếu thiếu) kịp thời để đảm bảo việc thực hiện quy chế.

- Chịu trách nhiệm trước hiệu trưởng, phó hiệu trưởng phụ trách, ban chỉ đạo, cơ quan chức năng và CMHS về nhiệm vụ của mình.

**7. Đ/c Nguyễn Đức Vượng- Phó Trưởng ban đại diện CMHS- ủy viên:**

- Tham gia tổ kiểm tra công tác bán trú. Thường xuyên kiểm tra, nhắc nhở và xử lý kịp thời những sai phạm trong quy trình tổ chức bán trú.

- Phán ánh trung thực vào biên bản khi tham gia kiểm tra giám sát.