

Nam Phù, ngày 19 tháng 9 năm 2025

KẾ HOẠCH
TỰ KIỂM TRA, GIÁM SÁT AN TOÀN THỰC PHẨM
NĂM HỌC 2025 - 2026

Thực hiện công văn số 3672/SGDĐT-CTTTHSSV ngày 15/9/2025 về việc tăng cường công tác bảo đảm an toàn thực phẩm năm học 2025 - 2026 của sở giáo dục và đào tạo Hà Nội;

Thực hiện kế hoạch số 114/MNBNH ngày 19/9/2025 của trường mầm non B Ngũ Hiệp về việc tăng cường công tác bảo đảm an toàn thực phẩm năm học 2025 - 2026;

Trường Mầm Non B Ngũ Hiệp xây dựng kế hoạch tự giám sát bếp ăn năm học 2025-2026 cụ thể như sau:

I. ĐẶC ĐIỂM TÌNH HÌNH.

- Trường Mầm non B Ngũ Hiệp có 02 cơ sở nằm trên 2 thôn Tương Chúc và Việt Yên.

- Tổng số CBGVNV: 48 người (Ban giám hiệu: 03; Giáo viên: 31; Nhân viên: 14 người)

- Tổng số học sinh dự kiến: có 385 hs/12 lớp. Năm học 2025-2026 Nhà trường luôn cố gắng khắc phục những khó khăn tiếp tục thực hiện tốt công tác tổ chức bán trú, đáp ứng những nhu cầu cần thiết của phụ huynh. Trong quá trình thực hiện nhà trường gặp những thuận lợi và một số khó khăn sau:

1. Thuận lợi:

- Nhà trường luôn nhận được sự quan tâm lãnh đạo, chỉ đạo sâu sát và kịp thời của Cấp ủy Đảng và chính quyền các cấp; sự phối hợp chặt chẽ của các ban ngành đoàn thể địa phương; sự phối hợp, hỗ trợ của đa số cha mẹ học sinh.

- Nhà trường có điều kiện CSVC phòng học đảm bảo yêu cầu tổ chức bán trú.

- Tổng số trẻ ăn bán trú đạt tỷ lệ 100%.

- Cơ sở vật chất phục vụ cho công tác bán trú của trường ngày càng được cải thiện, bổ sung tương đối đầy đủ.



- Đội ngũ giáo viên, nhân viên cấp dưỡng nhà trường yêu nghề mến trẻ, tâm huyết với nghề, có trình độ chuyên môn vững vàng, có ý thức và nhiệt tình trong công tác tổ chức bán trú cho trẻ.

- Chất lượng nuôi dạy trẻ đạt chất lượng và hiệu quả cao hơn so với những năm trước, có kế hoạch lồng ghép các chuyên đề vào các hoạt động nhằm giáo dục trẻ bảo vệ môi trường, VSATTP, và phòng chống SDD cho trẻ.

- Nhà trường có nguồn cung cấp thực phẩm và sữa đảm bảo ATVSTP.

2. Khó khăn:

- Nhà bếp ở cơ sở 2 có 02 cơ sở nằm trên 2 thôn Tương Chúc và Việt Yên nên khó khăn trong việc nhận thực phẩm về khu lẻ.

II. MỤC ĐÍCH - YÊU CẦU

Nhằm đảm bảo an toàn tuyệt đối cho trẻ trong thời gian ở trường, kế hoạch được thực hiện với 4 nội dung chính:

1. Không xảy ra ngộ độc do ăn, uống tại trường.
2. Không xảy ra dịch bệnh tại trường.
3. Không xảy ra các tai nạn chấn thương ảnh hưởng đến sức khoẻ và tính mạng trẻ.
4. Không để trẻ sợ hãi và các biểu hiện về tâm lý khi trẻ đến trường.

III. CÔNG TÁC NUÔI DƯỠNG

1. Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm

a) Quản lý tốt nguồn thực phẩm

- Tiếp tục thực hiện ký kết hợp đồng mua bán với Công ty cung ứng thực phẩm được phòng y tế huyện phê duyệt nhằm đảm bảo chất lượng thực phẩm.

- Khi nhận hàng xem kỹ nơi sản xuất, chế biến, hàng có đăng ký chất lượng và thời hạn sử dụng, không nhận hàng kém chất lượng.

*** Công tác tiếp nhận thực phẩm:**

- Thành phần ban tiếp nhận thực phẩm: Gồm có nhân viên cấp dưỡng trực tiếp tiếp nhận thực phẩm dưới sự giám sát của cán bộ phụ trách công tác bán trú như: Kế toán, Y tế.

- Nhiệm vụ của ban tiếp nhận thực phẩm:

- + Kiểm tra chất lượng thực phẩm đầu vào;
- + Giám sát cân, đo, đóng, đếm khi nhập hàng;

+ Không tiếp cận những hàng hoá, thực phẩm kém chất lượng: ôi thiu, dập nát...

+ Báo cáo kịp thời để lãnh đạo nhà trường xử lý kịp thời những trường hợp bên cung ứng thực phẩm không thực hiện nghiêm túc những cam kết về đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm theo hợp đồng.

***Nhiệm vụ của cán bộ phụ trách công tác bán trú:**

- Có trách nhiệm giúp Lãnh đạo nhà trường kiểm tra, giám sát việc thực hiện nội quy, quy chế nhà bếp.

- Báo cáo kịp thời những vi phạm của nhân viên bếp về chế biến, thao tác, kỹ thuật nấu ăn, vệ sinh bếp để lãnh đạo xử lý, uốn nắn kịp thời những sai lệch đối với nhân viên vi phạm.

- Theo dõi, kiểm tra để đánh giá thi đua hằng tháng, học kỳ, cả năm cho từng cá nhân, từng công việc được phân công.

- Tổ chức họp định kỳ hàng tháng để triển khai, bồi dưỡng quy chế chuyên môn, an toàn bếp, an toàn thực phẩm và rút kinh nghiệm kịp thời.

b) Quản lý bếp

- Bếp ăn được kiểm tra giám sát định kỳ theo phân cấp và được cấp giấy chứng nhận Bếp ăn đủ điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm.

- Thực hiện bếp 1 chiều, chế biến đúng quy trình.

- Bổ sung, trang bị kịp thời đồ dùng phục vụ bếp, tạo điều kiện thuận lợi để nhân viên cấp dưỡng hoàn thành công việc.

- Thùng rác để xa nhà bếp, có nắp đậy, có bao ni lông bên trong để đảm bảo vệ sinh. Hệ thống thoát nước đảm bảo thông, không ứ đọng.

- Hàng tuần nhân viên xịt thuốc diệt muỗi, gián, côn trùng... khai thông cống rãnh, không có mùi hôi.

- Thường xuyên cọ rửa, sắp xếp gọn gàng, đúng nơi quy định các dụng cụ chế biến.

- Trang bị đầy đủ bảo hộ lao động cho nhân viên cấp dưỡng.

- 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.

2. Đảm bảo chất lượng bữa ăn

- Xây dựng chế độ ăn, khẩu phần ăn phù hợp với độ tuổi của trẻ mầm non.

- Phụ trách bán trú xây dựng thực đơn thay đổi theo mùa, chú trọng cải tiến



các món ăn và phối hợp các món ăn trong ngày hợp lý, tăng cường rau xanh cho trẻ trong các bữa ăn; đảm bảo chất lượng bữa ăn cho trẻ.

3. Thực hiện nguyên tắc quản lý nuôi dưỡng

- Thực hiện đúng các nguyên tắc quản lý nuôi dưỡng. Quản lý chặt chẽ khẩu phần ăn của trẻ tại đơn vị. Thực hiện việc công khai thực đơn, thực phẩm, đơn giá hàng ngày.

- Thực hiện tính định lượng dinh dưỡng hàng ngày của trẻ theo phần mềm

- Chế biến đúng thực đơn, đủ định lượng theo xuất ăn hàng ngày của trẻ.

- Tổ chức ăn trưa cho cán bộ, giáo viên, nhân viên: Duy trì thực đơn riêng không trùng thực đơn của trẻ, có đủ sổ sách chấm ăn, thanh toán, chỉ chợ công khai, minh bạch.

4. Quản lý và sử dụng nguồn nước

- Sử dụng nước sạch trong chế biến.

- Bình chứa nước bằng chất liệu Inox và được cọ rửa thường xuyên.

- Ca uống nước của trẻ bằng chất liệu Inox, được vệ sinh sạch sẽ.

- Đảm bảo nước uống cho trẻ đầy đủ, vệ sinh và phù hợp với thời tiết.

IV. CÔNG TÁC TỰ KIỂM TRA GIÁM SÁT

Nhà trường tự giám sát - Phụ huynh giám sát

Giám sát cơ sở vật chất

- Kiểm tra bổ sung những đồ dùng, dụng cụ còn thiếu hoặc đã hỏng đầu năm và trước khi triển khai công tác bán trú.

- Thực hiện đảm bảo yêu cầu về CSVN nuôi bán trú:

+ Khu vực bếp nấu.

+ Khu vực nhà ăn.

+ Hệ thống chiếu sáng.

+ Hệ thống cung cấp nước.

+ Xử lý rác thải.

+ Trang thiết bị, dụng cụ chế biến thực phẩm.

- Xây dựng kế hoạch mua sắm những đồ dùng còn thiếu.

b. Thực hiện nghiêm túc quy trình nuôi bán trú.

- Thực hiện đầy đủ các loại hồ sơ sổ sách theo quy định, nội dung các loại sổ được cập nhật thường xuyên theo ngày, đầy đủ thông tin.

- Hệ thống các loại sổ:

+ Sổ báo ăn toàn trường hàng ngày.

+ Sổ kiểm thực ba bước.

+ Sổ tổng hợp thu tiền ăn bán trú.

+ Sổ theo dõi tiền ăn của giáo viên.

+ Sổ thực đơn và tổng hợp thu chi bán trú hàng ngày.

+ Sổ kho.

- Xây dựng thực đơn theo mùa, theo tuần cụ thể. Đảm bảo mỗi bữa ăn có đủ dinh dưỡng, cân đối giữa các chất sinh năng lượng, tỷ lệ đạm, chất béo động vật và thực vật...

- Thực hiện đảm bảo các quy trình:

+ Giao nhận thực phẩm: Thực phẩm phải được ký cam kết với nhà cung cấp, phải rõ nguồn gốc, không sử dụng thực phẩm ôi thiu, thực phẩm đã qua chế biến sẵn...

+ Chế biến thức ăn: Chế biến thức ăn đúng quy trình, không để lẫn dụng cụ, chế biến thức ăn sống với dụng cụ chế biến thức ăn chín, nhân viên chế biến phải sử dụng găng tay, khẩu trang...

+ Chia khẩu phần ăn: Chia đảm bảo đủ số lượng, sau khi chia các suất ăn phải có nắp đậy, không để thức ăn đã được chế biến quá thời gian quy định mới cho HS ăn...

- Thực hiện đúng thời gian hoạt động bán trú tại trường:

+ Từ 8h00 - 10h30: Học chương trình buổi sáng.

+ Từ 10h30 - 11h30: Vệ sinh trước khi ăn và sau khi ăn trưa.

+ Từ 11h30 - 14h10: Nghỉ trưa.

+ Từ 14h10 - 15h00: Vệ sinh cá nhân và ăn bữa phụ.

+ Từ 15h00: Vào học chương trình buổi chiều.

- Thực hiện lưu mẫu thức ăn đảm bảo đúng quy trình, đúng số lượng có giấy niêm phong và chữ ký của nhân viên y tế.

- Công khai tài chính và thực đơn với CMHS.

- Thực hiện đảm bảo các điều kiện vệ sinh ATTP (theo luật ATTP số 55/2010 - tại điều 28, 29, 30).

- Xây dựng nội quy phòng ăn, để nơi học sinh dễ quan sát.

c. Giám sát nền nếp học sinh

- GVCN xây dựng nề nếp ăn lịch sự, văn minh. HS biết chào hỏi trong khi ăn, biết giữ trật tự và vệ sinh sạch sẽ khi ăn nghỉ tại trường.

- Giữ vệ sinh sạch sẽ tại phòng ngủ, không làm ảnh hưởng đến hoạt động của buổi chiều.

- Kiểm tra thường xuyên vệ sinh ATTP, qui trình chế biến, công tác giao nhận thực phẩm theo kế hoạch tuần, tháng.

2. Giám sát theo lịch và đột xuất

- Theo lịch phân công.

- Đột xuất 1-2 lần/1 tháng

Trên đây là kế hoạch tự giám sát bếp ăn năm học 2025-2026 trường mầm non B Ngũ Hiệp. Đề nghị các đồng chí giáo viên - nhân viên - phụ huynh thực hiện tốt nhiệm vụ đã đề ra. Trong quá trình triển khai thực hiện nhà trường sẽ bổ sung điều chỉnh cho phù hợp./.

Nơi nhận:

- Hiệu trưởng (b/c);
- CB.GV.NV.PH các lớp (T/hiện);
- Lưu: VT.

PHÓ HIỆU TRƯỞNG

Phụ trách CSND



Nguyễn Thị Soan

PHÊ DUYỆT CỦA HIỆU TRƯỞNG



Phụ lục: LỊCH TRÌNH HOẠT ĐỘNG

*** Lịch kiểm tra định kỳ**

Tháng	Nội dung công việc	Ghi chú
09/2025	- Kiểm tra các điều kiện đảm bảo ATTP ở bếp ăn: vệ sinh bếp, dụng cụ chế biến, đồ dùng bán trú của học sinh. - Kiểm tra quy trình giao nhận thực phẩm.	
10/2025	- Kiểm tra ATTP: Tiếp nhận thực phẩm, qui trình chế biến, vệ sinh dụng cụ, đồ dùng bán trú. - Kiểm tra đồ dùng bán trú của HS ở lớp (SL/HS, ký hiệu, vệ sinh)	
11/2025	- Kiểm tra giao nhận thực phẩm và sơ chế thực phẩm. - Kiểm tra VSATTP và qui trình chế biến thức ăn.	
12/2025	- Kiểm tra nền nếp bán trú. - Kiểm tra VSATTP và qui trình chế biến thức ăn.	
01/2026	- Kiểm tra nền nếp bán trú. - Kiểm tra giao nhận thực phẩm và thực đơn trong mùa đông. - Kiểm tra tổng vệ sinh chuẩn bị nghỉ tết.	
02/2026	- Kiểm tra VSATTP, lưu mẫu thức ăn - Kiểm tra vệ sinh môi trường sau nghỉ tết - Kiểm tra xử lý rác thải	
03/2026	- Kiểm tra VSATTP, lưu mẫu thức ăn - Kiểm tra giao nhận thực phẩm	
04/2026	- Kiểm tra vệ sinh môi trường, VSATTP - Triển khai “Tháng hành động về chất lượng VSATTP”	
05/2026	- Kiểm tra kết quả “Tháng hành động về chất lượng ATTP” - Tổng kết công tác VSATTP	

*** Lịch kiểm tra đột xuất:** Tổ kiểm tra tự chọn thời gian, địa điểm, hình thức kiểm tra (ít nhất kiểm tra 3 lần/năm).