UBND PHƯỜNG HÀ ĐÔNG
TRƯỜNG MẦM NON YẾT KIÊU

CỘNG HOÀ XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

Số:84/KH- MNYK

Hà Đông, ngày 16 tháng 4 năm 2026

KẾ HOẠCH
Triển khai "Tháng hành động vì An toàn thực phẩm" trong Trường mầm non Yết Kiêu năm 2026

Căn cứ Kế hoạch số 184/ KH-UBND ngày 15/04/2026 của UBND phường Hà Đông về việc " Triển khai Tháng hành động vì an toàn thực phẩm phường Hà Đông năm 2026";

Trường Mầm non Yết Kiêu xây dựng kế hoạch triển khai "Tháng hành động vì an toàn thực phẩm" trong trường học năm 2026 cụ thể như sau:

I. MỤC ĐÍCH, YÊU CẦU

1. Mục đích

- Đẩy mạnh tuyên truyền, giáo dục, nâng cao nhận thức, xác định trách nhiệm và hành động của cán bộ, giáo viên, nhân viên và phụ huynh trong bảo đảm an ninh, an toàn thực phẩm (ATTP); đề cao vai trò, trách nhiệm của cán bộ, giáo viên, nhân viên và phụ huynh trong việc thực thi pháp luật về ATTP; kịp thời thông tin về các chuỗi giá trị nông sản, thực phẩm an toàn, chất lượng cao, các cơ sở vi phạm, tiềm ẩn nguy cơ mất an ninh, ATTP.
- Đảm bảo tuyệt đối không để xảy ra ngộ độc thực phẩm, dịch bệnh liên quan đến thực phẩm trong nhà trường.
- Tăng cường kiểm soát toàn bộ quy trình: tiếp nhận thực phẩm – chế biến – chia ăn – lưu mẫu – vệ sinh môi trường.

2. Yêu cầu

- Triển khai đồng bộ, thực chất, không hình thức; nội dung bám sát hoạt động chăm sóc, nuôi dưỡng trẻ.
- Phân công rõ người, rõ việc, rõ trách nhiệm trong từng khâu; làm căn cứ kiểm tra, đánh giá.
- Tăng cường kiểm tra, giám sát gắn với xử lý và khắc phục kịp thời các tồn tại.
- Đảm bảo phù hợp đặc thù giáo dục mầm non; tuyệt đối an toàn đối với trẻ ăn bán trú tại trường.

II. THỜI GIAN THỰC HIỆN

- Thời gian: Từ ngày 15/4/2026 đến ngày 15/5/2026
- Đối tượng: Toàn thể cán bộ, giáo viên, nhân viên và học sinh trong nhà

trường.

Phạm vi: Tại Trường Mầm non Yết Kiêu

II. NỘI DUNG TRIỂN KHAI

1. Công tác tuyên truyền, nâng cao nhận thức

1.1. Đối với cán bộ, giáo viên, nhân viên:

- Tổ chức tuyên truyền, phổ biến các quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm; các văn bản chỉ đạo của ngành và địa phương.

- Tập trung vào các nội dung thiết thực: quy trình bếp ăn một chiều, kiểm thực 3 bước, lưu mẫu thực phẩm, vệ sinh cá nhân, phòng chống ngộ độc thực phẩm.

- Lồng ghép nội dung tuyên truyền trong các buổi họp hội đồng, sinh hoạt chuyên môn; yêu cầu 100% cán bộ, giáo viên, nhân viên nắm vững và thực hiện đúng quy định.

1.2. Đối với phụ huynh học sinh:

- Tuyên truyền, hướng dẫn phụ huynh phối hợp với nhà trường trong công tác đảm bảo an toàn thực phẩm cho trẻ.

- Thống nhất thực hiện: không cho trẻ mang thực phẩm, đồ ăn, nước uống từ bên ngoài vào lớp học.

- Khuyến khích phụ huynh giám sát, phản hồi kịp thời các vấn đề liên quan đến bữa ăn của trẻ.

1.3. Hình thức tuyên truyền:

- Niêm yết nội dung tuyên truyền tại bảng tin nhà trường, góc tuyên truyền các lớp.

- Thông tin thường xuyên qua nhóm Zalo của lớp, của trường.

- Tuyên truyền trực tiếp tới phụ huynh trong giờ đón – trả trẻ.

- Lồng ghép nội dung giáo dục an toàn thực phẩm trong các hoạt động chăm sóc, giáo dục trẻ phù hợp độ tuổi.

2. Công tác tuyên truyền, giáo dục đối với trẻ mầm non

2.1. Mục tiêu:

- Hình thành cho trẻ những thói quen cơ bản về vệ sinh cá nhân và ăn uống an toàn.

- Góp phần nâng cao nhận thức ban đầu của trẻ về an toàn thực phẩm thông qua trải nghiệm và hành vi hàng ngày.

2.2. Nội dung giáo dục:

- Rèn luyện thói quen: Rửa tay đúng cách trước khi ăn, sau khi đi vệ sinh. Giữ gìn vệ sinh cá nhân, không đưa tay, đồ vật vào miệng

- Giáo dục trẻ: Ăn chín, uống sôi, không ăn thức ăn rơi vãi, không dùng chung thìa, cốc; không nhận và không ăn thực phẩm từ người lạ

- Nhận biết đơn giản: Một số dấu hiệu thực phẩm không an toàn (mùi lạ, màu

sắc bất thường) thông qua hình ảnh trực quan

2.3. Hình thức tổ chức:

- Lồng ghép nội dung giáo dục trong các hoạt động hàng ngày: Giờ ăn, giờ vệ sinh, hoạt động học, hoạt động góc

- Tổ chức hoạt động trải nghiệm phù hợp: Quan sát quy trình chia ăn, giữ gìn vệ sinh trong lớp; Trò chơi phân biệt hành vi đúng – sai trong ăn uống

- Sử dụng phương tiện trực quan: Tranh ảnh, video, bài thơ, câu chuyện, bài hát phù hợp với lứa tuổi

2.4. Yêu cầu thực hiện:

- Nội dung giáo dục phù hợp với đặc điểm tâm sinh lý từng độ tuổi; đơn giản, dễ hiểu, dễ thực hiện.

- Tổ chức thông qua hành vi, thói quen hàng ngày; không áp đặt, không dạy lý thuyết nặng nề.

- Giáo viên trực tiếp hướng dẫn, làm gương và duy trì thường xuyên.

- Đảm bảo 100% trẻ được tham gia và hình thành thói quen vệ sinh, ăn uống an toàn.

3. Kiểm soát nguồn gốc thực phẩm

3.1. Quản lý, giám sát việc thực hiện hợp đồng cung cấp thực phẩm:

- Tổ chức thực hiện nghiêm túc các nội dung đã ký kết trong hợp đồng với đơn vị cung cấp thực phẩm.

- Yêu cầu đơn vị cung cấp thực hiện đầy đủ cam kết về chất lượng, nguồn gốc, thời gian giao nhận và điều kiện vận chuyển thực phẩm.

- Định kỳ và đột xuất kiểm tra việc chấp hành hợp đồng; kịp thời phát hiện, chấn chỉnh hoặc đề xuất xử lý khi có vi phạm.

3.2. Thực hiện quy trình kiểm thực 3 bước và lưu mẫu thực phẩm:

- Duy trì thực hiện nghiêm túc quy trình kiểm thực 3 bước

- Ghi chép đầy đủ, chính xác vào sổ kiểm thực hàng ngày, có xác nhận của các bộ phận liên quan.

- Thực hiện lưu mẫu thức ăn theo đúng quy định: Lưu đủ các món ăn trong ngày. Bảo quản riêng biệt, đảm bảo thời gian tối thiểu 24 giờ. Ghi nhãn đầy đủ thông tin (ngày, giờ, tên món ăn).

3.3. Kiểm soát chất lượng thực phẩm đầu vào:

- Thực hiện kiểm tra chặt chẽ thực phẩm ngay khi tiếp nhận:

+ Đối chiếu với hợp đồng và chứng từ giao nhận.

+ Thực hiện đầy đủ các quy tắc nhận thực phẩm:

+ Kiểm tra số lượng, chất lượng, định lượng: số lượng thực phẩm, màu sắc, mùi vị, độ tươi

+ Đảm bảo thực phẩm được vận chuyển, bảo quản đúng điều kiện quy định.

+ Tăng cường giám sát đột xuất nhằm kịp thời phát hiện các dấu hiệu không

đảm bảo an toàn.

3.4. Xử lý thực phẩm không đảm bảo:

- Kiên quyết không tiếp nhận thực phẩm: Không đúng chủng loại, chất lượng theo hợp đồng. Không rõ nguồn gốc hoặc có dấu hiệu hư hỏng
- Lập biên bản tại thời điểm giao nhận; yêu cầu đổi trả ngay.
- Báo cáo Ban giám hiệu để xử lý theo quy định hợp đồng; xem xét trách nhiệm của cá nhân liên quan.

3.5. Yêu cầu thực hiện:

- Thực hiện thường xuyên, liên tục, đúng quy trình; không mang tính hình thức.
- Hồ sơ, sổ sách đầy đủ, rõ ràng, phục vụ công tác kiểm tra, giám sát.
- Đảm bảo 100% thực phẩm sử dụng trong nhà trường có nguồn gốc rõ ràng, chất lượng đảm bảo.

4. Tổ chức bếp ăn đảm bảo an toàn

- Thực hiện bếp ăn một chiều; bố trí, sắp xếp các khu vực trong bếp khoa học, tách biệt rõ ràng giữa các khâu
- Dụng cụ chế biến, chứa đựng thực phẩm đảm bảo vệ sinh, sử dụng riêng cho thực phẩm sống và chín. Có ký hiệu, phân loại rõ ràng để tránh nhầm lẫn trong quá trình sử dụng. Trang thiết bị bếp được bảo dưỡng, vệ sinh thường xuyên, đảm bảo hoạt động tốt.
- Nhân viên nuôi dưỡng thực hiện đúng quy định về trang phục, vệ sinh cá nhân; khám sức khỏe định kỳ.

5. Công tác vệ sinh môi trường

- Thực hiện vệ sinh bếp ăn, lớp học, khu vực xung quanh hàng ngày; định kỳ tổng vệ sinh.
- Đảm bảo nguồn nước sạch: Sử dụng nguồn nước sạch, đảm bảo quy chuẩn phục vụ chế biến và sinh hoạt. Kiểm tra, vệ sinh định kỳ hệ thống bể chứa, thiết bị cấp nước. Đảm bảo khu vực chế biến, khu vệ sinh thông thoáng, sạch sẽ.
- Kiểm soát côn trùng, động vật gây hại: Có lưới phòng chống ruồi, muỗi, gián, chuột xâm nhập vào khu vực bếp ăn và lớp học.
- Dụng cụ ăn uống được rửa sạch, khử khuẩn theo quy định.

6. Tổ chức bữa ăn cho trẻ

- Xây dựng thực đơn đảm bảo dinh dưỡng, phù hợp độ tuổi, theo mùa. Đa dạng thực phẩm đảm bảo dinh dưỡng cho trẻ theo hướng dẫn. Công khai thực đơn tới phụ huynh; tiếp thu ý kiến phản hồi để điều chỉnh phù hợp.
- Tổ chức cho trẻ ăn chín, uống sôi; đảm bảo vệ sinh trước, trong và sau khi ăn.
- Theo dõi tình trạng sức khỏe của trẻ trong và sau bữa ăn. Ghi nhận, báo cáo kịp thời với bộ phận y tế và Ban giám hiệu khi có dấu hiệu bất thường. Phối hợp

với phụ huynh trong việc theo dõi sức khỏe, chế độ ăn của trẻ.

7. Công tác kiểm tra, giám sát

- Xây dựng kế hoạch kiểm tra định kỳ và tổ chức kiểm tra đột xuất.
- Nội dung kiểm tra: hồ sơ, quy trình chế biến, vệ sinh an toàn thực phẩm, lưu mẫu.
- Kịp thời phát hiện, chấn chỉnh và xử lý các tồn tại, vi phạm.

III. TỔ CHỨC THỰC HIỆN

1. Ban Giám hiệu

- Chỉ đạo xây dựng và tổ chức triển khai kế hoạch trong toàn trường.
- Phân công nhiệm vụ cụ thể cho từng bộ phận, cá nhân; chịu trách nhiệm toàn diện về công tác an toàn thực phẩm.
- Tổ chức kiểm tra định kỳ, đột xuất việc thực hiện; kịp thời chỉ đạo xử lý các tồn tại, vi phạm.
- Tổng hợp, báo cáo kết quả thực hiện theo quy định.

2. Nhân viên nuôi dưỡng:

- Thực hiện nghiêm túc quy trình tiếp nhận, sơ chế, chế biến, chia ăn theo nguyên tắc bếp ăn một chiều.
- Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm trong toàn bộ quá trình chế biến; sử dụng đúng, đủ trang phục bảo hộ.
- Thực hiện kiểm thực 3 bước, lưu mẫu thực phẩm, vệ sinh dụng cụ, khu vực bếp theo quy định.
- Chịu trách nhiệm trực tiếp về chất lượng, an toàn thực phẩm trong từng khâu được phân công.

3. Nhân viên y tế

- Giám sát việc thực hiện các quy định về an toàn thực phẩm trong nhà trường.
- Kiểm tra việc lưu mẫu thức ăn, vệ sinh môi trường, vệ sinh cá nhân; tham gia kiểm tra định kỳ, đột xuất.
- Theo dõi, quản lý sức khỏe trẻ; tham mưu xử lý các tình huống liên quan đến an toàn thực phẩm.
- Phối hợp với cơ quan y tế địa phương khi có yêu cầu.

4. Giáo viên:

- Tổ chức bữa ăn cho trẻ đảm bảo an toàn, vệ sinh; hướng dẫn trẻ thực hiện các thói quen ăn uống hợp vệ sinh.
- Thực hiện đầy đủ các bước vệ sinh trước, trong và sau khi ăn cho trẻ.
- Theo dõi tình trạng sức khỏe của trẻ trong và sau bữa ăn; kịp thời phát hiện, báo cáo các biểu hiện bất thường.
- Phối hợp với phụ huynh trong việc chăm sóc, đảm bảo an toàn thực phẩm cho trẻ.

Trên đây là kế hoạch Triển khai "Tháng hành động vì An toàn thực phẩm" trong Trường mầm non Yết Kiêu năm 2026. Đề nghị cán bộ, giáo viên, nhân viên, nghiêm túc thực hiện./.

Nơi nhận:
- Phòng VH-XH phường (để b/c);
- CB,GV,NV
- Lưu: VT.

HIỆU TRƯỞNG

U.B.N.D PHƯỜNG HÀ LONG T.P HẠ LONG TRƯỜNG MẦM NON YẾT KIÊU

Đỗ Minh Nguyệt