

Số: 254/KH-THCVI

Mình Minh, ngày 22 tháng 09 năm 2025

KẾ HOẠCH
Đảm bảo VSATTP năm học 2025 – 2026

Thực hiện Kế hoạch số 192/KH-TYT ngày 19/09/2025 của Trạm y tế xã Bình Minh về hoạt động y tế trường học năm học 2025 – 2026 trên địa bàn xã Bình Minh 5 tháng cuối năm 2025;

Thực hiện Kế hoạch số 238/KH-THCVI ngày 13/09/2025 về việc thực hiện nhiệm vụ năm học 2025 – 2026 của Trường tiểu học Cao Viên I;

Thực hiện Kế hoạch số 245/KH-THCVI ngày 19/09/2025 về việc triển khai công tác y tế trường học 2025 – 2026 của Trường tiểu học Cao Viên I;

Để tiếp tục thực hiện tốt công tác chăm sóc sức khỏe học sinh, trường tiểu học Cao Viên I triển khai Kế hoạch đảm bảo VSATTP năm học 2025 - 2026 trong nhà trường như sau:

Mục đích, yêu cầu

1. Mục đích

- Đảm bảo cung cấp bữa ăn an toàn, hợp vệ sinh, đủ dinh dưỡng cho học sinh bán trú.
- Phòng ngừa, không để xảy ra ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm trong nhà trường.
- Nâng cao ý thức, trách nhiệm của cán bộ, giáo viên, nhân viên, học sinh và phụ huynh về công tác ATVSTP.

2. Yêu cầu

- Tất cả các khâu từ lựa chọn nguyên liệu, bảo quản, chế biến, chia ăn, sử dụng thực phẩm phải tuân thủ quy định ATVSTP.
- Nhân viên cấp dưỡng, cán bộ quản lý bếp ăn phải được tập huấn đầy đủ, khám sức khỏe định kỳ.
- Có sự phối hợp thường xuyên giữa nhà trường – phụ huynh – cơ quan y tế địa phương.

II. Chỉ tiêu

- 100% bếp ăn bán trú đảm bảo theo quy trình một chiều: nhập – sơ chế – chế biến – chia ăn – ăn uống.

- 100% thực phẩm sử dụng có nguồn gốc rõ ràng, có hợp đồng và hóa đơn chứng từ hợp lệ.
- 100% nhân viên cấp dưỡng được tập huấn kiến thức ATVSTP, có giấy khám sức khỏe định kỳ.
- Không để xảy ra ngộ độc thực phẩm trong phạm vi nhà trường.
- 100% học sinh được tuyên truyền kiến thức cơ bản về vệ sinh ăn uống.

III. Nội dung hoạt động

1. Công tác chỉ đạo, điều hành

- Xây dựng kế hoạch đảm bảo ATVSTP năm học 2025 - 2026, Ban chăm sóc sức khỏe học sinh chịu trách nhiệm thực hiện Kế hoạch, đầu tư nhân lực, kinh phí triển khai hoạt động hiệu quả, đạt mục tiêu, chỉ tiêu đề ra.

- Báo cáo với Trạm y tế xã, các bên liên quan khi có từ 2 trường hợp ngộ độc trở lên hoặc khi có công văn.

2. Hoạt động chuyên môn: phối hợp ban giám hiệu nhà trường thực hiện
(Theo từng tai nạn thương tích)

2.1. Đảm bảo nguồn thực phẩm an toàn

- Ký hợp đồng với các cơ sở cung ứng thực phẩm có giấy chứng nhận đủ điều kiện ATVSTP.
- Thực phẩm nhập vào trường phải tươi ngon, có hóa đơn chứng từ, hạn sử dụng rõ ràng.
- Không sử dụng thực phẩm ôi thiu, quá hạn, không rõ nguồn gốc.

2.2. Cơ sở vật chất và quy trình chế biến

- Bếp ăn bố trí theo nguyên tắc một chiều, sạch sẽ, thoáng mát, đầy đủ nước sạch.
- Dụng cụ chế biến, bảo quản thực phẩm đảm bảo vệ sinh, được vệ sinh thường xuyên.
- Nhân viên cấp dưỡng thực hiện vệ sinh cá nhân, đeo khẩu trang, găng tay, mũ che tóc khi chế biến.

2.3. Kiểm tra, giám sát ATVSTP

- Ban chỉ đạo ATVSTP của trường thường xuyên kiểm tra việc nhập thực phẩm, chế biến, chia ăn.
- Phối hợp với cơ quan y tế địa phương kiểm tra định kỳ, xét nghiệm nguồn nước và thực phẩm.
- Thực hiện lưu mẫu thức ăn hằng ngày ít nhất 24 giờ để phục vụ công tác kiểm tra khi cần.

2.4. Tuyên truyền, giáo dục

- Giáo dục học sinh thói quen vệ sinh cá nhân: rửa tay bằng xà phòng trước khi ăn và sau khi đi vệ sinh.
- Phối hợp phụ huynh tuyên truyền kiến thức ATVSTP và dinh dưỡng hợp lý cho học sinh.
- Tổ chức tập huấn ATVSTP hằng năm cho cán bộ, giáo viên, nhân viên bếp ăn.

2.5. Phương án xử trí khi xảy ra ngộ độc thực phẩm

- **Phát hiện:** Nếu học sinh hoặc cán bộ có biểu hiện đau bụng, nôn ói, tiêu chảy, sốt... cần báo ngay cho Ban giám hiệu và nhân viên y tế.
- **Cách ly và sơ cứu:** Đưa học sinh đến phòng y tế; không cho ăn uống thêm thực phẩm nghi ngờ; giữ lại chất nôn hoặc thức ăn thừa để phục vụ xét nghiệm. Với ca nặng, gọi cấp cứu 115 hoặc chuyển ngay đến cơ sở y tế gần nhất.
- **Thông báo:** Báo cáo kịp thời cho UBND xã Bình Minh, Trạm Y tế xã đồng thời thông báo cho cha mẹ học sinh.
- **Niêm phong mẫu thực phẩm:** Niêm phong toàn bộ thức ăn đã lưu và nguyên liệu còn lại; bàn giao cho cơ quan y tế khi cần điều tra.
- **Điều tra và khắc phục:** Phối hợp cơ quan chức năng điều tra nguyên nhân, dừng ngay việc sử dụng nhà cung cấp liên quan cho đến khi có kết luận.
- **Báo cáo:** Lập báo cáo chi tiết sự việc gửi cơ quan quản lý; rút kinh nghiệm, bổ sung biện pháp phòng ngừa.

IV. Tổ chức thực hiện

1. Ban giám hiệu

- Xây dựng và chỉ đạo thực hiện kế hoạch ATVSTP.
- Kiểm tra, giám sát thường xuyên; sơ kết, tổng kết và báo cáo cấp trên.

2. Ban chăm sóc sức khỏe học sinh nhà trường

- Giám sát việc nhập, chế biến, chia ăn, lưu mẫu thức ăn hằng ngày.
- Phối hợp với cơ quan y tế trong công tác kiểm tra, xử lý sự cố.

3. Nhân viên cấp dưỡng

- Thực hiện nghiêm quy định ATVSTP, vệ sinh cá nhân, tham gia tập huấn, khám sức khỏe định kỳ.
- Ghi chép, theo dõi quá trình chế biến và lưu mẫu thức ăn.

4. Nhân viên y tế trường học

- Theo dõi sức khỏe học sinh; xử trí ban đầu khi xảy ra sự cố liên quan đến ăn uống.
- Kiểm tra vệ sinh nhà ăn, bếp ăn và giám sát việc lưu mẫu.

5. Giáo viên chủ nhiệm, Tổng phụ trách Đội

- Nhắc nhở học sinh giữ vệ sinh cá nhân, rửa tay trước và sau bữa ăn.
- Tuyên truyền, giáo dục ý thức giữ gìn vệ sinh trong ăn uống.

6. Cha mẹ học sinh

- Phối hợp giám sát chất lượng bữa ăn bán trú.
- Phản hồi kịp thời cho nhà trường khi phát hiện bất thường.

Nơi nhận:

- Trạm y tế xã(Đề bc)(01);
- Ban chăm sóc sức khỏe học sinh(01);
- Lưu VT(01)/.

Người xây dựng kế hoạch



Nguyễn Văn Biển

Lãnh đạo nhà trường duyệt