

Số: 171 /KH-PCNDTP

Nậm Kè, ngày 19 tháng 11 năm 2025

KẾ HOẠCH
Phòng chống ngộ độc thực phẩm
Năm học 2025-2026

Căn cứ Thông tư liên tịch số 13/2016/TTLT-BYT-BGDĐT ngày 12/5/2016 của Bộ Y tế- Bộ Giáo dục và Đào tạo Quy định về công tác y tế trường học;

Căn cứ Luật an toàn thực phẩm số 55/2010/QH12;

Căn cứ Nghị định số 15/2018/NĐ-CP, ngày 02/02/2018 của Chính phủ quy định hướng dẫn chi tiết một số điều của Luật an toàn thực phẩm, được sửa đổi bởi Luật số 28/2018/QH14;

Căn cứ Nghị định số 155/2018/NĐ-CP ngày 12/11/2018 của Chính phủ về việc sửa đổi, bổ sung một quy định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Y tế;

Căn cứ Nghị định số 129/2024/NĐ-CP sửa đổi, bổ sung một số điều của NĐ 155/2018 liên quan đến quản lý hóa chất, chế phẩm;

Căn cứ Kế hoạch số 57 /KH-UBND ngày 22/10/2025 của Ủy ban nhân xã Nậm Kè về việc Triển khai công tác Y tế trường học năm 2025 – 2026 trên địa bàn xã Nậm Kè.

Căn cứ Kế hoạch số 57/KHGD -THCSPM, ngày 08 tháng 9 năm 2025 về kế hoạch giáo dục nhà trường năm học 2025-2026;

Căn cứ kết quả hoạt động y tế trường học năm học 2024-2025 trường PTDTBTTHCS Pá Mỗ xây dựng kế hoạch Phòng chống ngộ độc thực phẩm năm học 2025-2026 như sau:

I. MỤC ĐÍCH-YÊU CẦU

1. Mục đích

Đảm bảo an toàn tuyệt đối về thực phẩm trong bếp ăn bán trú, không để xảy ra ngộ độc thực phẩm hoặc dịch bệnh truyền qua thực phẩm.

Tăng cường ý thức, kiến thức và kỹ năng về vệ sinh an toàn thực phẩm (VSATTP) cho cán bộ, giáo viên, nhân viên, học sinh và phụ huynh.

Thiết lập hệ thống kiểm soát an toàn thực phẩm chặt chẽ từ khâu cung ứng – chế biến – bảo quản – sử dụng – tiêu hủy.

Nâng cao chất lượng chăm sóc sức khỏe học sinh, đảm bảo thể lực và tinh thần tốt cho học tập.

2. Yêu cầu

100% nhân viên cấp dưỡng, giáo viên và người tham gia chế biến, phục vụ ăn uống có giấy khám sức khỏe định kỳ và chứng nhận kiến thức ATTP.

Mọi thực phẩm được sử dụng trong trường đều có nguồn gốc rõ ràng, được kiểm tra và lưu mẫu theo quy định.

Nhà trường có phương án ứng phó nhanh và hiệu quả khi có tình huống ngộ độc xảy ra.

Có công tác tuyên truyền thường xuyên, gắn với các chủ đề giáo dục sức khỏe học đường.

II. THỰC TRẠNG NHÀ TRƯỜNG

Tổng số học sinh: 249 trong đó học sinh bán trú: 239

Số nhân viên cấp dưỡng: 03 người.

Bếp ăn hiện có 01 khu: khu sơ chế, khu chế biến, khu chia thức ăn, khu rửa, kho chứa, tủ bảo quản.

Hợp đồng cung ứng thực phẩm với cửa hàng Lê Thị Nhị cơ sở có giấy chứng nhận ATTP hợp lệ.

Công tác lưu mẫu thức ăn, nhật ký kiểm tra VSATTP được thực hiện hàng ngày.

III. THÀNH LẬP BAN CHỈ ĐẠO VSATTP CỦA TRƯỜNG

Họ tên	Chức vụ	Nhiệm vụ cụ thể
Lò Văn Thanh	Hiệu trưởng- trưởng ban	-Chỉ đạo chung công tác ATTP. -Phê duyệt kế hoạch, quyết định xử lý các sự cố. -Báo cáo định kỳ lên Phòng GD&ĐT.
Trần Văn Hà	Phó Hiệu trưởng- phó ban	-Trực tiếp theo dõi hoạt động bếp ăn. -Kiểm tra hồ sơ lưu mẫu, nhật ký chế biến, hợp đồng cung cấp.
Sùng Thị Bia	Nhân viên Y tế	- Ghi chép sổ theo dõi ATTP, lưu hồ sơ, báo cáo định kỳ. - Phối hợp kiểm tra sức khỏe nhân viên cấp dưỡng. - Tổ chức tập huấn, tuyên truyền VSATTP. Lưu mẫu theo quy định.
Trịnh Văn Tình	Nhân viên cấp dưỡng	- Giám sát quy trình chế biến, chia thức ăn, - Nhắc nhở nhân viên thực hiện đúng quy trình vệ sinh cá nhân và bếp một chiều.
Vừ A Xá	Tổng phụ trách Đội - Ủy viên	- Phối hợp tuyên truyền giáo dục học sinh về VSATTP. - Triển khai phong trào “Bữa ăn học đường an toàn – sạch sẽ”.
Giáo viên CN các lớp	Giáo viên CN - Ủy viên	- Theo dõi sức khỏe học sinh trong lớp. - Báo cáo khi có học sinh có biểu hiện ngộ độc hoặc rối loạn tiêu hóa.

Vàng A Sĩ	PHHS - Ủy viên	Giám sát, phản hồi ý kiến của phụ huynh về chất lượng bữa ăn. - Phối hợp kiểm tra định kỳ khu bếp và quy trình chế biến.
1, Giàng Thị Chua 2, Mùa Thị Sâu 3, Trịnh Văn Tiếp	NV phục vụ - Ủy viên	- Đảm bảo vệ sinh khu vực ăn uống, rác thải, nhà vệ sinh, khu chứa dụng cụ.

IV. NỘI DUNG VÀ BIỆN PHÁP THỰC HIỆN

1. Quản lý nguồn cung cấp thực phẩm

Chỉ ký hợp đồng với các đơn vị có giấy chứng nhận đủ điều kiện VSATTP, có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng, cam kết cung cấp thực phẩm tươi - sạch - an toàn.

Hàng ngày, nhân viên y tế và cấp dưỡng kiểm tra cảm quan thực phẩm (màu sắc, mùi, hạn sử dụng) trước khi nhập.

Không nhập thực phẩm tồn, ôi thiu, không rõ nguồn gốc.

Lập “Sổ theo dõi nhập – xuất thực phẩm” và lưu chứng từ 6 tháng/lần để đối chiếu.

2. Kiểm soát quá trình chế biến

Nhân viên cấp dưỡng mặc đồng phục, đeo găng tay, khẩu trang, mũ chụp tóc.

Khu sơ chế-chế biến-chia thức ăn tách biệt rõ ràng, có bảng chỉ dẫn quy trình.

Dụng cụ nấu, chia ăn, đựng thức ăn rửa sạch, sau khi dùng.

Không dùng thực phẩm để qua đêm.

Có sổ nhật ký nấu ăn hàng ngày (ghi món ăn, giờ nấu, người thực hiện).

3. Công tác lưu mẫu thức ăn

Lưu tối thiểu 100g/món ăn, bảo quản trong hộp kín riêng, có dán nhãn (ngày, giờ, người lưu mẫu).

Mẫu được lưu tại tủ lạnh 2–6°C trong 24 giờ kể từ khi chế biến xong.

Người phụ trách: Tổ trưởng cấp dưỡng và Nhân viên y tế.

4. Kiểm tra sức khỏe và tập huấn kiến thức VSATTP

Khám sức khỏe định kỳ 2 lần/năm cho tất cả nhân viên bếp ăn.

Nhân viên mới phải có giấy khám sức khỏe đủ điều kiện làm việc trong môi trường thực phẩm.

Tổ chức tập huấn kiến thức VSATTP cho nhân viên cấp dưỡng.

5. Tuyên truyền – giáo dục học sinh

Tổ chức các buổi tuyên truyền, tập huấn cho giáo viên, nhân viên, học sinh và phụ huynh về kiến thức ATVSTP.

Lồng ghép nội dung “Giáo dục dinh dưỡng và ATVSTP” vào các tiết học, sinh hoạt lớp, sinh hoạt Đội.

Phát động phong trào “Nói không với thực phẩm bẩn, không rõ nguồn gốc”.

Tuyên truyền bằng bảng tin, tờ rơi, poster, loa phát thanh học đường.

6. Phòng ngừa và xử lý ngộ độc thực phẩm

Tình huống	Biện pháp xử lý cụ thể	Người phụ trách
Trước khi xảy ra	Tập huấn, kiểm tra sức khỏe, nguồn gốc rõ ràng, lưu mẫu đầy đủ.	Ban VSATTP, Y tế cấp trên

Khi phát hiện nghi ngờ	Ngừng sử dụng thực phẩm, cô lập mẫu nghi ngờ, báo cáo ngay	Nhân viên bếp, GVCN
Khi có người ngộ độc	-Thu giữ mẫu thức ăn. -Báo cáo Ban Giám hiệu. -Sơ cứu ban đầu, đưa học sinh đến cơ sở y tế.	Y tế học đường
Sau sự cố	Phối hợp điều tra nguyên nhân, khử khuẩn toàn bộ bếp	Ban Giám hiệu, Y tế cấp trên
Rút kinh nghiệm	Họp đánh giá, cập nhật quy trình	Ban VSATTP

V. KẾ HOẠCH CỤ THỂ

Thời gian	Nội dung công việc	Người phụ trách
Tháng 8-9/2025	-Hợp đồng nhà cung cấp thực phẩm uy tín -Phát động “Tháng hành động vì an toàn thực phẩm cho học sinh đầu năm học.	-Ban Giám hiệu -Ban VSATTP, GVCN
Tháng 9-10/2025	-Tổ chức tập huấn ATVSTP cho toàn thể nhân viên, giáo viên -Tuyên truyền về VSATTP trong sinh hoạt lớp	-Ban VSATTP -GVCN, Y tế trường.
Hàng tháng	-Mẫu lưu thức ăn hàng ngày, ghi chép hồ sơ đầy đủ.	Y tế trường.
Tháng 4-5/2026	-Phát động “Tháng hành động vì an toàn thực phẩm	-GVCN, Y tế trường.
Khi có sự cố	-Kích hoạt quy trình xử lý ngộ độc, báo cáo cấp trên. - Đưa đi cấp cứu, ghi danh sách, thu giữ mẫu thức ăn.	-Ban chỉ đạo -Y tế trường.

Trên đây là kế hoạch Phòng chống ngộ độc thực phẩm cho học sinh trường PTDTBT THCS Pá Mỳ năm học 2025 -2026, trong quá trình thực hiện có sự vướng mắc vui lòng trao đổi với ban giám hiệu nhà trường./.

NGƯỜI LẬP KẾ HOẠCH

HIỆU TRƯỞNG

Sùng Thị Bia

Lò Văn Thanh

