

Số: /KH-DTNTNH

Nà Hỡ, ngày tháng 9 năm 2025

KẾ HOẠCH
Tổ chức bếp ăn tập thể cho học sinh nội trú năm học 2025-2026

Căn cứ Luật An toàn thực phẩm năm 2010;

Căn cứ Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 02/02/2018 của Chính phủ về quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật An toàn thực phẩm; Nghị định số 115/2018/NĐ-CP ngày 05/9/2018 của Chính phủ quy định xử phạt vi phạm hành chính về an toàn thực phẩm;

Căn cứ Nghị định số 105/2025/NĐ-CP ngày 15/5/2025 của Chính phủ Quy định chi tiết một số điều và biện pháp thi hành Luật Phòng cháy, chữa cháy và cứu nạn, cứu hộ;

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 Quyết định số 3000/QĐ-BGDĐT của Bộ Giáo dục và Đào tạo phê duyệt Mô hình bữa ăn học đường kết hợp tăng cường hoạt động thể lực cho trẻ em, học sinh, sinh viên Việt Nam;

Căn cứ Thông tư số 13/2020/TT-BGDĐT ngày 26/5/2020 của Bộ Giáo dục và Đào tạo ban hành quy định tiêu chuẩn cơ sở vật chất các trường mầm non, tiểu học, trung học cơ sở, trung học phổ thông và trường phổ thông có nhiều cấp học;

Căn cứ Chỉ thị số 4316/CT-BGDĐT ngày 12/10/2018 của Bộ trưởng Bộ GDĐT về tăng cường công tác bảo đảm an toàn thực phẩm trong các cơ sở giáo dục; Thông tư liên tịch số 08/2008/TTLT-BYT-BGDĐT ngày 8/7/2008 của liên Bộ Y tế và Bộ GD&ĐT về hướng dẫn công tác đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm trong các cơ sở giáo dục;

Căn cứ Quyết định số 1246/QĐ-BYT ngày 31/3/2017 của Bộ Y tế về việc ban hành “Hướng dẫn thực hiện chế độ kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống”;

Căn cứ Công văn số 1702/SGDĐT-KHTC ngày 19/6/2024 của Sở Giáo dục và Đào tạo về việc hướng dẫn tổ chức bếp ăn tập thể trong các cơ sở giáo dục trên địa bàn tỉnh Điện Biên;

Căn cứ Kế hoạch năm học 2025-2026, trường Phổ thông DTNT THPT Nà Hỡ xây dựng Kế hoạch tổ chức bếp ăn tập thể cho học sinh nội trú năm học 2025-2026 với các nội dung cụ thể như sau:

I. MỤC ĐÍCH, YÊU CẦU

Nhằm nâng cao ý thức, trách nhiệm, thực hiện đúng các quy định của pháp luật về điều kiện đảm bảo vệ sinh ATTP của cán bộ, giáo viên, nhân viên nhà trường, chủ động phòng ngừa sự cố về an toàn vệ sinh thực phẩm xảy ra. Nâng cao chất lượng, hiệu quả công tác chăm sóc nuôi dưỡng học sinh của nhà trường.

Việc tổ chức, triển khai phải được thực hiện đúng theo chương trình, kế hoạch cụ thể; phát huy hiệu quả, tránh hình thức, tạo sự chuyển biến rõ nét về nhận thức và hành động của cán bộ, giáo viên, nhân viên nhà trường; có sự phối hợp chặt chẽ với các đơn vị liên quan và Ban đại diện cha mẹ học sinh nhà trường.

II. NỘI DUNG

1. Tổ chức tuyên truyền, nâng cao nhận thức về công tác ATVSTP đến cán bộ, giáo viên, nhân viên trong nhà trường về ‘Pháp lệnh an toàn vệ sinh thực phẩm’; Luật An toàn thực phẩm” và các văn bản hướng dẫn của UBND tỉnh, của Sở Giáo dục và Đào tạo, Sở Y tế,... thông qua các hoạt động ngoại khóa, HGDNGLL, các giờ sinh hoạt lớp, sinh hoạt dưới cờ, trên các phương tiện thông tin đại chúng,...

2. Giáo dục cho học sinh có thói quen vệ sinh trong ăn uống thông qua các hoạt động giáo dục hàng ngày tại trường.

3. Đảm bảo cung cấp dinh dưỡng, quản lý học sinh nội trú phải thực hiện các quy định về an toàn vệ sinh thực phẩm trong chế biến thức ăn, chăm sóc học sinh.

4. Đảm bảo chế độ lưu mẫu thức ăn qua 24 giờ hàng ngày.

5. Trang bị đầy đủ các dụng cụ, đồ dùng nội trú trong năm học;

6. Hợp đồng nguồn cung cấp thực phẩm đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm và đảm bảo tính pháp lý (hồ sơ, hợp đồng, giấy chứng nhận,...).

7. Nhân viên phụ trách công tác Y tế trường học thường xuyên tham mưu triển khai công tác phòng, chống các loại dịch bệnh trong trường học.

8. Đảm bảo vệ sinh môi trường, bếp ăn, công trình vệ sinh để phòng, chống ngộ độc thức ăn. Có kế hoạch kiểm tra, giám sát công tác tổ chức bếp ăn tập thể cho học sinh thường xuyên, định kỳ và đột xuất.

9. Triển khai thực hiện “Tháng hành động vì chất lượng an toàn vệ sinh thực phẩm”.

III. BIỆN PHÁP THỰC HIỆN

1. Tuyên truyền giáo dục vệ sinh an toàn thực phẩm trong CB, GV, NV và học sinh qua các buổi họp cơ quan về thực hiện các quy định an toàn vệ sinh thực phẩm, giữ gìn vệ sinh môi trường, phòng, chống các dịch bệnh xảy ra ở động vật, gia cầm.

2. Kiểm tra các đồ dùng nội trú đảm bảo chất lượng theo quy định của ngành. Ban hành Quyết định kiện toàn Ban quản lý học sinh nội trú, kiểm tra các hoạt động của nội trú theo kế hoạch hoạt động năm học.

3. Tổ chức kiểm tra, giám sát thường xuyên, định kỳ và đột xuất việc đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm; bếp ăn, chất lượng thực phẩm, dụng cụ chế biến, lưu mẫu thức ăn hàng ngày và các hoạt động chăm sóc học sinh.

4. Giám sát việc thực hiện nội quy nhà bếp của nhân viên nuôi dưỡng và khu vực ăn của học sinh.

5. Hợp đồng cung ứng nguồn thực phẩm đảm bảo rõ nguồn gốc, xuất xứ, tươi sống, an toàn, vệ sinh.

6. Kiểm tra vệ sinh môi trường, đảm bảo cảnh quan môi trường luôn sạch, đẹp, thông thoáng, đảm bảo vệ sinh.

7. Kiểm tra việc thực hiện các quy định: quy trình chế biến bếp ăn một chiều, trang phục nhà bếp, hồ sơ sức khỏe và thực hiện 10 nguyên tắc vàng về ATVSTP. Các dụng cụ chế biến, đồ dùng của học sinh phải được vệ sinh, bảo quản sạch sẽ, ngăn nắp.

8. Kiểm tra chất lượng thực phẩm trước trước khi chế biến, trong quá trình chế biến và trước khi ăn.

9. Kiểm tra việc lưu mẫu thức ăn hàng ngày về số lượng, các món ăn hàng ngày; Kiểm tra nguồn nước sạch và các công trình thoát nước để xử lý kịp thời.

10. Giáo dục cho học sinh tích cực tham gia giữ vệ sinh đảm bảo an toàn thực phẩm như: lao động tự phục vụ, giữ gìn vệ sinh trường - lớp, rèn thói quen vệ sinh cá nhân và các hành vi văn minh nơi công cộng, tạo môi trường thân thiện, trong lành.

11. Cử nhân viên nuôi dưỡng tham gia đầy đủ, có chất lượng các đợt tập huấn, bồi dưỡng về ATVSTP và các lớp nâng cao nghiệp vụ về chế biến món ăn.

IV. TỔ CHỨC THỰC HIỆN

1. Đối với Trưởng ban Quản trị đời sống

Phê duyệt và công khai thực đơn chính thức của học sinh hàng tuần, hàng tháng trên cơ sở biên bản họp thống nhất các thành viên trong Ban Quản trị đời sống để triển khai thực hiện.

2. Đối với Phó Trưởng ban Quản trị đời sống

- Tham mưu xây dựng kế hoạch, tổ chức thực hiện và giám sát quy trình tổ chức bếp ăn tập thể cho học sinh.

- Tham mưu chuẩn bị cơ sở vật chất, thiết bị phục vụ cho công tác nấu ăn.

- Tổng hợp các ý kiến, đề xuất của các bộ phận báo cáo Trưởng ban tiến hành họp ban quản trị đời sống để triển khai thực hiện.

3. Đối với Kế toán

- Tham mưu cho Phó trưởng ban chuẩn bị cơ sở vật chất, thiết bị phục vụ cho công tác nấu ăn.

- Phối hợp với Nhân viên phụ trách tiếp phẩm tìm hiểu thông tin các đơn vị cung ứng theo thông báo của các cơ quan chức năng, khảo sát thị trường, xác định đơn vị có nguồn cung cấp giá cả hợp lý, thực phẩm chất lượng, có đủ giấy phép kinh doanh, giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm và các điều kiện khác theo quy định hiện hành.

- Phối hợp với nhân viên tiếp phẩm tham mưu thực đơn bữa ăn phù hợp với điều kiện của nhà trường và nguyện vọng của học sinh.

- Trên cơ sở thực đơn của từng bữa ăn, tính toán giá thành của từng món ăn, giá thành bữa ăn đảm bảo phù hợp với định mức kinh phí.

- Kiểm tra, đối chiếu số lượng, đơn giá trong hóa đơn, biên bản bàn giao hàng hóa, bảng kê thu mua hàng hóa, dịch vụ mua vào không có hóa đơn với số theo dõi của các bộ phận trước khi chuyển khoản.

4. Đối với thủ kho

Tham mưu và thực hiện công tác nhập kho, xuất kho, bảo quản thực phẩm trong kho theo quy định hiện hành.

- Tham mưu công khai thực đơn trên bảng tin nhà trường và công khai trên website của đơn vị.

5. Đối với nhân viên phụ trách công tác Y tế học đường

- Đánh giá, tham mưu hàm lượng dinh dưỡng, thành phần các nhóm thực phẩm cần thiết trong mỗi bữa ăn đảm bảo đáp ứng tối đa nhu cầu dinh dưỡng của học sinh theo độ tuổi.

- Phối hợp với nhân viên Kế toán, tiếp phẩm: Khảo sát thị trường và tìm nhà cung ứng với giá hợp lý, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm, xác nhận những thực phẩm mà thị trường có thể cung ứng.

- Tham mưu và thực hiện quy trình kiểm thực Ba bước theo quy định của Bộ Y tế.

- Hướng dẫn bộ phận nuôi dưỡng lưu mẫu thức ăn theo quy định của Bộ Y tế.

- Thực hiện các nhiệm vụ khác do Trưởng ban phân công.

6. Nhân viên tiếp phẩm

- Phối hợp với nhân viên Kế toán tham mưu thực đơn bữa ăn phù hợp với điều kiện của nhà trường và nguyện vọng của học sinh.

- Phối hợp với Nhân viên Kế toán tìm hiểu thông tin các đơn vị cung ứng theo thông báo của các cơ quan chức năng, khảo sát thị trường, xác định đơn vị có nguồn cung cấp giá cả hợp lý, thực phẩm chất lượng, có đủ giấy phép kinh doanh, giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm và các điều kiện khác theo quy định hiện hành.

- Phối hợp với nhân viên Kế toán, Nhân viên phụ trách Y tế: Khảo sát thị trường và tìm nhà cung ứng với giá hợp lý, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm, xác nhận những thực phẩm mà thị trường có thể cung ứng.

7. Đối với đại diện bộ phận nuôi dưỡng

- Tham mưu thực đơn bữa ăn phù hợp với điều kiện của nhà trường và nguyện vọng của học sinh.

- Căn cứ nguồn cung cấp thực phẩm trên thị trường và nguyện vọng của học sinh tham mưu với ban Quản trị đời sống để thay đổi thực đơn tối thiểu 01 lần/tuần.

8. Đại diện Tổ Quản trú và Chủ nhiệm

- Giám sát quy trình thực hiện và tổng hợp các ý kiến của các thành viên khác trong trường để có ý kiến bổ sung, góp ý, kiến nghị.

9. Ban đại diện cha mẹ học sinh nhà trường

- Tổng hợp các ý kiến của các phụ huynh trong trường (nếu có) để có ý kiến bổ sung, góp ý, kiến nghị với nhà trường trong công tác nấu ăn cho học sinh.

- Đề xuất với nhà trường các giải pháp để thực hiện công tác nấu ăn cho học sinh đảm bảo các quy định của pháp luật và phù hợp với tình hình thực tế của nhà trường.

10. Giáo viên chủ nhiệm lớp

- Tổng hợp ý kiến của học sinh (hoặc cha mẹ học sinh) về các món ăn để tham gia đề xuất bổ sung xây dựng thực đơn cho phong phú đa dạng.

- Giám sát quy trình thực hiện và tổng hợp các ý kiến của các thành viên khác trong trường để có ý kiến bổ sung, góp ý, kiến nghị.

- Xác nhận và gửi Giấy báo cắt cơm cho Kế toán theo quy định.

11. Bộ phận Giám sát

- Xây dựng kế hoạch, biên bản kiểm tra, giám sát, tổ chức giám sát vệ sinh an toàn vệ sinh thực phẩm thường xuyên hoặc định kỳ về vệ sinh an toàn thực phẩm bếp ăn tập thể và tổng hợp các ý kiến của các thành viên khác trong nhà trường để có ý kiến bổ sung, góp ý, kiến nghị.

- Tổ chức kiểm tra, giám sát vệ sinh an toàn thực phẩm bếp ăn tập thể thường xuyên, định kỳ (01 lần/tháng) hoặc các lần kiểm tra đột xuất.

Trên đây là Kế hoạch tổ chức bếp ăn tập thể cho học sinh nội trú năm học 2025-2026 của trường Phổ thông DTNT THPT Nà Hỳ. Đề nghị các cá nhân, bộ phận liên quan nghiêm túc triển khai thực hiện có hiệu quả Kế hoạch đề ra./.

Nơi nhận:

- Ban Giám hiệu;
- Đoàn Thanh niên;
- Ban đại diện CMHS;
- CB, GV, NV toàn trường;
- Lưu: VT.

HIỆU TRƯỞNG**Nguyễn Văn Tập**