

QUYẾT ĐỊNH
V/v Thành lập ban chỉ đạo Vệ sinh an toàn thực phẩm
Năm học 2025 - 2026

HIỆU TRƯỞNG TRƯỜNG PT DTNT THCS CƯ M'GAR

Căn cứ Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 02/02/2018 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của luật an toàn thực phẩm;

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

Căn cứ chức năng, quyền hạn của Hiệu trưởng được quy định tại Điều lệ trường Trường trung học cơ sở, trường trung học phổ thông và trường phổ thông có nhiều cấp học ban hành kèm theo Thông tư số: 32/2020/TT-BGDĐT ngày 15 tháng 9 năm 2020 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo;

Căn cứ Công văn số 870/SGDDĐT-GDPT ngày 26/9/2025 của Sở Giáo dục và Đào tạo Đắk Lắk về việc tăng cường công tác bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm trong trường học;

Theo đề nghị của bộ phận Y tế học đường.

QUYẾT ĐỊNH:

Điều 1. Thành lập Ban chỉ đạo “**Vệ sinh an toàn thực phẩm**” trường PT DTNT THCS Cư M'gar gồm có thành viên sau (có danh sách kèm theo).

Điều 2. Ban chỉ đạo có nhiệm vụ lập kế hoạch tổ chức chỉ đạo kiểm tra công tác đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm trong các hoạt động hàng ngày ở trường theo các văn bản quy định, hướng dẫn về đảm bảo Vệ sinh An toàn thực phẩm của Bộ Y Tế; Bộ Giáo dục – Đào tạo; Sở GD - ĐT quy định.

Điều 3: Viên chức quản lý, giáo viên, nhân viên và các ông (bà) có tên ở Điều 1 chịu trách nhiệm thi hành quyết định này. Quyết định có hiệu lực kể từ ngày ký./.

Nơi nhận:

- Như điều 3 (t/h);
- Lưu VT.

HIỆU TRƯỞNG

Nguyễn Huy Hoan

DANH SÁCH BAN CHỈ ĐẠO VỀ VỆ SINH ATTP**Năm học 2025 - 2026***(Kèm theo quyết định số:183 /QĐ-PTDTNT ngày 29 tháng 9 năm 2025 của HT trường
PTDTNT THCS)*

TT	Họ và tên	Chức vụ	Nhiệm vụ
1.	Ông Nguyễn Công Long	P.Hiệu trưởng	Trưởng ban
2.	Bà Huỳnh Thị Hồng Hà	Nhân viên Y tế	P trưởng ban
3.	Ông Chu Văn Vệ	Tổ trưởng QLNT	Thành viên
4.	Ông Quế Văn Hữu	Tổ phó QLNT	Thành viên
5.	Bà Bùi Thị Hường	Tổ trưởng tổ văn phòng	Thành viên
6.	Bà Nguyễn Thị Tuyền	Nhóm trưởng nhóm cấp dưỡng	Thành viên
7.	Bà Phan Thị Minh Lệ	Tổ trưởng tổ xã hội	Thành viên
8.	Ông Nguyễn Phùng Quang Hiếu	Tổng phụ trách đội TN	Thành viên
9.	Bà Đào Thị Trâm Anh	NV Giáo vụ	Thành viên
10.	Ông Nguyễn Quang Tiên	GVCN lớp 9	Thành viên
11.	Ông Triệu Phúc Ngân	TB ĐDCMHS	Thành viên

Danh sách này gồm có 11 người.

UBND XÃ QUẢNG PHÚ
TRƯỜNG PTDTNT THCS CƯ M'GAR

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

PHÂN CÔNG NHIỆM VỤ CÁC THÀNH VIÊN TRONG BAN CHỈ ĐẠO VỆ SINH ATTP

*(Theo QĐ số:183/QĐ-PTDTNT, ngày 29 tháng 9 năm 2025 của Hiệu trưởng PTDTNT
THCS Cư M'gar)*

1. Ông Nguyễn Công Long- Phó hiệu trưởng – Trưởng ban

- Phụ trách chung, tổ chức, hướng dẫn thực hiện đảm bảo VSATTP, vệ sinh phòng dịch bệnh trong nhà trường.
- Xây dựng kế hoạch, chỉ đạo, điều hành phân công nhiệm vụ cho các thành viên trong ban chỉ đạo.
- Tham mưu các cấp: Đầu tư, sửa chữa các trang thiết bị, cơ sở vật chất cho trường.

2. Bà Huỳnh Thị Hồng Hà - Nhân viên y tế - Phó ban:

- Tham mưu giúp trưởng ban những công việc được giao.
- Cùng trưởng ban xây dựng kế hoạch và chỉ đạo điều hành việc thực hiện nhiệm vụ của các thành viên trong ban chỉ đạo.
- Thường xuyên kiểm tra vệ sinh ATTP, vệ sinh môi trường trong khi chế biến thức ăn và chỉ đạo bộ phận nhà bếp lưu mẫu thực phẩm, kiểm tra chất lượng thực phẩm để đảm bảo VSATTP và phòng chống dịch bệnh.
- Xây dựng kế hoạch tuyên truyền cho VCQL-GV-NV và học sinh về các biện pháp đảm bảo vệ sinh ATTP, vệ sinh môi trường, phòng cháy chữa cháy...

3. Các ông bà ủy viên:

- Giúp trưởng ban những công việc được giao.
- Kiểm tra đôn đốc viên chức, người lao động và bộ phận cấp dưỡng thực hiện tốt quy chế, thường xuyên khảo sát, kiểm tra và loại bỏ các loại thực phẩm không có nguồn gốc, hết thời hạn sử dụng... gây hại cho HS, thường xuyên kiểm tra nhà cung cấp thực phẩm hàng ngày cho của bộ phận nhà bếp

4. Bà Nguyễn Thị Tuyền- nhóm phụ trách tổ cấp dưỡng - ủy viên:

- Hàng ngày đôn đốc chỉ đạo bộ phận cấp dưỡng thực hiện tốt vệ sinh môi trường khu vực nhà bếp, nhà ăn tập thể. Nghiêm túc thực hiện các bước lưu mẫu thức ăn theo Quyết định số 1246/QĐ/BYT, ngày 31/3/2017 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 của bộ y tế và thường xuyên kiểm tra các loại đồ dùng, dụng cụ nuôi dưỡng của bếp, thực hiện đúng phân công dây truyền, giao

nhận thực phẩm đảm bảo VSATTP, VS nhà bếp và phòng chống cháy nổ, vệ sinh môi trường.

5. Ông Nguyễn phùng Quang Hiếu- Tổng phụ trách đội TN - ủy viên:

- Phối kết hợp với nhà trường vận động, tuyên truyền với học sinh cùng thực hiện tốt công tác đảm bảo VSATTP.

- Chỉ đạo đội cờ đỏ thường xuyên kiểm tra học sinh thực hiện công tác bảo đảm an ninh trật tự, vệ sinh môi trường, nghiêm cấm học sinh không được sip các mặt hàng ăn uống không rõ nguồn gốc từ ngoài vào...

- Làm tốt chương trình phát thanh măng non tuyên truyền về vệ sinh môi trường vệ sinh ATTP... trong nhà ăn và bếp nấu.

HIỆU TRƯỞNG



Nguyễn Huy Hoan

Số: 184 /KH-PT DTNT

Quảng Phú, ngày 29 tháng 9 năm 2025

KẾ HOẠCH
CÔNG TÁC ĐẢM BẢO AN TOÀN THỰC PHẨM, BẾP ĂN TẬP THỂ,
ĐƠN VỊ CUNG CẤP THỰC PHẨM CHO TRƯỜNG HỌC
NĂM HỌC 2025-2026

Căn cứ Kế hoạch số 165/KH-PTDTNT ngày 05/9/2025 của trường PT DTNT THCS Cư M'gar về ban hành Kế hoạch giáo dục nhà trường năm học 2025-2026;

Trường PTDTNT THCS Cư M'gar xây dựng Kế hoạch tăng cường chỉ đạo công tác bảo đảm vệ sinh, an toàn thực phẩm trong trường học như sau:

I. MỤC ĐÍCH, YÊU CẦU:

1. Nâng cao nhận thức, trách nhiệm của viên chức, người lao động, nhà cung cấp thực phẩm, người trực tiếp tham gia chế biến thực phẩm và học sinh về quyền lợi và nghĩa vụ trong sản xuất, chế biến, kinh doanh và sử dụng thực phẩm; tạo thói quen không tiêu dùng thực phẩm không rõ nguồn gốc, sử dụng bao bì thực phẩm an toàn, không sử dụng hóa chất độc hại, chất cấm trong nuôi trồng thực phẩm.

2. Thực hiện đúng các quy định về ATTP trong trường học trong và trong việc phối hợp với các tổ chức, đoàn thể, Ban đại diện cha mẹ học sinh trong triển khai, thực hiện.

3. Nâng cao hiệu quả công tác VS ATTP trong trường học, không để xảy ra ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua đường thực phẩm.

II. NỘI DUNG VÀ GIẢI PHÁP:

1. Công tác tuyên truyền:

- Tuyên truyền cho viên chức, người lao động và nhà cung cấp thực phẩm về “Luật An toàn thực phẩm” “Quyết định về quy trình lưu mẫu thực phẩm” và các văn bản hướng dẫn thực hiện công tác ATTP trong trường học: Luật an toàn thực phẩm ngày 17/6/2010, Nghị định số 115/2018/NĐ-CP quy định xử phạt vi phạm hành chính về vệ sinh an toàn thực phẩm, hướng dẫn số: 447/HD-CCATVSTP ngày 17/12/2018 của Chi cục an toàn thực phẩm về hướng dẫn quy trình giám sát, xử lý khi xảy ra ngộ độc thực phẩm, công văn số 1246/QĐ-BYT ngày 31/3/2017 của Bộ y tế.

- Tuyên truyền nâng cao nhận thức về ATTP cho học sinh tập trung vào các nội dung như vệ sinh cá nhân, vệ sinh ăn uống, kiểm soát thực phẩm an toàn, nhận biết sử dụng thực phẩm, thức ăn đảm bảo an toàn...giúp các em nhận thức và thực hành đúng. Lồng ghép với giáo dục kỹ năng và hành vi vệ sinh, văn minh, hướng

dẫn học sinh rửa tay và giữ gìn bàn tay sạch phòng chống bệnh truyền nhiễm đặc biệt các bệnh lây truyền qua đường tiêu hóa.

- Tuyên truyền nâng cao nhận thức, trách nhiệm của bộ phận nhà bếp, nhà cung cấp thực phẩm, gạo trong việc tổ chức bữa ăn đảm bảo dinh dưỡng, ATTP cho học sinh.

- Đổi mới hình thức tuyên truyền đảm bảo phong phú: tích hợp trong các hoạt động, tổ chức lồng ghép trong chương trình phát thanh măng non, lồng ghép trong tiết sinh hoạt dưới cờ, tiết sinh hoạt lớp theo chủ đề, tổ chức tọa đàm, tổ chức hội thảo chia sẻ kinh nghiệm, hội thi nhân viên nuôi dưỡng giỏi, tham quan học tập.... Tuyên truyền để VCQL-GV-NV và bộ phận cung cấp thực phẩm phối hợp hỗ trợ các nhà trường về mọi mặt.

Hưởng ứng có hiệu quả các hoạt động truyền thông trong Tháng hành động vì chất lượng ATTP, các đợt cao điểm Tết nguyên đán, Tết trung thu năm 2025. Tổ chức hoạt động ngoại khóa về ATTP, tập huấn công tác ATTP ít nhất 1 lần/năm học.

2. Đảm bảo điều kiện chế biến và tổ chức bếp ăn nội trú:

2.1. Bếp ăn đảm bảo thực hiện đúng các quy định về ATTP; Đảm bảo các điều kiện ATTP theo quy định về cơ sở vật chất, trang thiết bị, nguồn nước sạch trong chế biến thức ăn.

- 100% VCQL-GV-NV và bộ phận cung cấp thực phẩm phải tuân thủ đúng các quy định về ATTP trong quá trình thực hiện nhiệm vụ.

- Tiếp tục thực hiện nghiêm túc việc ký kết hợp đồng có thỏa thuận chặt chẽ mua thực phẩm cho học sinh ở những cơ sở được phép sản xuất, kinh doanh thực phẩm có Giấy chứng nhận "*Cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm*".

- Thực hiện đúng các nguyên tắc quản lý nuôi dưỡng. Đảm bảo chất lượng bữa ăn, khẩu phần ăn của học sinh. Thực hiện nghiêm việc công khai thực đơn, thực phẩm, đơn giá hàng ngày; thực hiện chế độ ăn theo lứa tuổi. Cải tiến món ăn và phối hợp món ăn trong ngày hợp lý.

2.2. Kiện toàn Ban chỉ đạo nội trú, quy định trách nhiệm cho từng tổ, phân công nhiệm vụ cho các thành viên. Hằng ngày, phân công ban giám hiệu nhà trường trực nội trú, phân công người giao nhận thực phẩm, kiểm soát hóa đơn, giấy tờ kiểm dịch..., kiểm tra chất lượng, định lượng thực phẩm tươi sống, giám sát khâu chế biến, chia, cấp phát thức ăn, lưu mẫu thức ăn theo quy định. Thực hiện công tác tự kiểm tra hàng tuần, hàng tháng ghi đầy đủ biên bản kiểm tra. Tăng cường vai trò giám sát của bộ phận y tế học đường trong công tác ATTP.

- Định kỳ tổ chức họp Ban chỉ đạo và bộ phận cấp dưỡng để trao đổi, rút kinh nghiệm và điều chỉnh kịp thời những tồn tại.

- Lập, lưu trữ hồ sơ sổ sách theo quy định, cập nhật ghi chép đầy đủ hàng ngày (*sổ kiểm thực 3 bước, sổ lưu mẫu thức ăn...*).

2.3. Tăng cường đầu tư trang thiết bị phục vụ công tác nuôi dưỡng theo hướng chuẩn hóa, hiện đại hóa, đảm bảo an toàn, hợp vệ sinh, PCCC.

3. Đảm bảo nước sạch, vệ sinh môi trường:

- Cung cấp đủ nước sạch trong sinh hoạt và ăn, uống cho giáo viên, nhân viên và học sinh. Các bể chứa nước phải có nắp đậy, lưới chống côn trùng và khóa an toàn; định kỳ thau rửa vệ sinh theo quy định.

- Sử dụng nước uống tinh khiết định kỳ lấy mẫu xét nghiệm tự kiểm theo hướng dẫn (6 tháng/lần).

- Đảm bảo vệ sinh môi trường, cống rãnh thoát nước, nhà vệ sinh... duy trì chế độ vệ sinh hàng tuần và thu gom rác thải hàng ngày, cung cấp đủ nước sạch và xà phòng rửa tay cho Viên chức, người lao động và học sinh.

4. Công tác chỉ đạo, kiểm tra, giám sát, kiểm soát ngộ độc thực phẩm và bệnh lây truyền qua thực phẩm, kiểm soát sữa học đường và xử lý khi xảy ra ngộ độc thực phẩm.

- Kiện toàn Ban chỉ đạo phòng chống dịch, an toàn thực phẩm của trường; Xây dựng kế hoạch triển khai công tác ATTP năm học 2025– 2026.

- Phối hợp với trung tâm y tế Cư M'gar, trạm y tế xã Quảng Phú về ATTP tăng cường kiểm tra, giám sát công tác ATTP, công tác nước sạch, vệ sinh môi trường... Tiếp tục chỉ đạo mô hình bếp ăn an toàn, phòng chống suy dinh dưỡng, vệ sinh ATTP.

III. PHÂN CÔNG THỰC HIỆN:

1. Ông Nguyễn Công Long: Phó Hiệu trưởng- trưởng ban chỉ đạo.

- Chịu trách nhiệm chỉ đạo công tác đảm bảo an toàn thực phẩm trong nhà trường.

- Xây dựng kế hoạch Lựa chọn các nhà cung cấp thực phẩm đảm bảo an toàn chất lượng dựa vào danh mục các đơn vị đủ điều kiện cung cấp thực phẩm cho các cơ sở giáo dục năm 2025- 2026.

- Bổ sung cơ sở vật chất và đảm bảo điều kiện an toàn thực phẩm phục vụ cho viên chức, người lao động và học sinh.

- Tạo điều kiện để viên chức, người lao động trong nhà trường tham dự đầy đủ các lớp tập huấn về ATTP. Tổ chức ít nhất 01 buổi truyền thông ngoại khóa về ATTP trong trường học, 1 buổi tập huấn về ATTP cho bộ phận cấp dưỡng.

- Đánh giá công tác an toàn thực phẩm trong nhà trường hàng tháng, theo học kỳ, năm học.

- Xây dựng qui trình xử lý khi xảy ra ngộ độc thực phẩm trong nhà trường. Chấm dứt hợp đồng với các đơn vị cung cấp thực phẩm không an toàn trong quá trình thực hiện hợp đồng, khi có thông báo của các cấp có thẩm quyền.

2. Bà Huỳnh Thị Hồng Hà - Nhân viên y tế, phó ban chỉ đạo.

- Căn cứ các yêu cầu, nội dung Kế hoạch, xây dựng kế hoạch Y tế trường học gắn với công tác ATTP của trường.

- Tổ chức thực hiện tốt yêu cầu, nội dung Kế hoạch; phối hợp phát động phong trào thi đua “An toàn thực phẩm” năm 2025 - 2026 trong nhà trường.

- Tập huấn bồi dưỡng kiến thức về ATTP cho cán bộ quản lý, giáo viên, nhân viên, tham quan học tập các trường bạn để chia sẻ kinh nghiệm công tác ATTP giữa các nhà trường.

- Giám sát và chỉ đạo công tác tổng vệ sinh môi trường, nhà bếp, nhà ăn, dụng cụ chế biến, chứa đựng thức ăn, nước uống,... đảm bảo các điều kiện theo quy định.

- Khi xảy ra NĐTP, chịu trách nhiệm sơ cứu, điều trị người bệnh, niêm phong và bảo quản toàn bộ thức ăn còn lại sau bữa ăn, thức ăn lưu, thực phẩm nghi ngờ gây ngộ độc và các tài liệu liên quan.

- Tham mưu cho Ban giám hiệu tăng cường đầu tư cơ sở vật chất đảm bảo vệ sinh môi trường, đủ điều kiện ATTP.

- Chỉ đạo, bố trí sắp xếp kho sữa hợp lý, đảm bảo đúng quy định của nhà cung cấp sữa học đường, hàng ngày giám sát việc tổ chức cho học sinh mẫu giáo uống sữa vào thời gian thích hợp, đảm bảo vệ sinh an toàn.

- Tổ chức ký cam kết tới 100% viên chức, người lao động và học sinh đảm bảo “An toàn thực phẩm”. Quản lý và chỉ đạo công tác chăm sóc nuôi dưỡng, an toàn thực phẩm trong nhà trường. Phấn đấu không để xảy ra ngộ độc thực phẩm, dịch bệnh truyền qua thực phẩm, duy trì bếp ăn an toàn.

- Thực hiện thông tin báo cáo, xử lý kịp thời khi có sự cố về ATTP, sữa học đường theo quy định.

3. Bà Nguyễn Thị Tuyền: nhóm trưởng nhóm cấp dưỡng

- Quản lý và chỉ đạo công tác chăm sóc nuôi dưỡng, an toàn thực phẩm trong nhà trường. Tuyệt đối không để xảy ra ngộ độc thực phẩm, dịch bệnh truyền qua thực phẩm, duy trì bếp ăn an toàn.

- Tham mưu cho Ban giám hiệu tăng cường đầu tư cơ sở vật chất đảm bảo vệ sinh môi trường, đủ điều kiện ATTP.

- Thực hiện nghiêm chế độ kiểm thực ba bước theo 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 và dịch vụ ăn uống”.

4. Ông Nguyễn Phùng Quang Hiếu: Tổng phụ trách đội thiếu niên.

- Đại diện liên đội nhà trường tham gia BCD nội trú, phát huy vai trò giám sát của đội cờ đỏ, ban thanh tra nhân dân trong công tác ATTP.

- Phối hợp với nhà trường giám sát nguồn gốc, chất lượng, giá cả thực phẩm của các nhà cung cấp.

IV. CHẾ ĐỘ THÔNG TIN BÁO CÁO

- Lưu trữ số liệu, báo cáo kết quả hoạt động về UBND xã Quảng Phú.
- Thực hiện báo cáo đột xuất khi có các vấn đề ATTP phát sinh tại nhà trường; Báo cáo Trung tâm y tế Cư M'gar, Trạm y tế xã Quảng Phú ngay khi có sự cố về an toàn thực phẩm, ngộ độc thực phẩm và phối hợp triển khai có hiệu quả các biện pháp xử lý và khắc phục hậu quả theo quy định.

Trên đây là kế hoạch Công tác đảm bảo an toàn thực phẩm bếp ăn tập thể trường học, các đơn vị cung cấp thực phẩm cho trường học của trường PT DTNT THCS Cư M'gar, Ban Giám Hiệu yêu cầu các tổ chuyên môn, các cá nhân và đoàn thể trong nhà trường nghiêm túc triển khai thực hiện tốt kế hoạch, định kỳ báo cáo kết quả theo quy định./.

Nơi nhận:

- UBND xã QP (b/c);
- VCNLĐ (t/h);
- Lưu: VT.

HIỆU TRƯỞNG



Nguyễn Huy Hoan

