

BẢN TỰ CAM KẾT
BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM

Ngày 03 tháng 9 năm 2025 tại: Trường Mầm non Nam Thanh

Tên BATT: Trường Mầm non Nam Thanh

Loại hình cung cấp/kinh doanh: Tổ chức ăn bán trú cho học sinh

Địa chỉ/địa điểm: Phố 4, phường Mường Thanh, tỉnh Điện Biên

CAM KẾT

Thực hiện đúng các quy định về điều kiện an toàn thực phẩm trong cung cấp dịch vụ ăn uống và chịu hoàn toàn trách nhiệm về những hành vi vi phạm theo quy định của pháp luật với những nội dung sau:

1. Cơ sở tuân thủ đầy đủ các điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm theo quy định về điều kiện cơ sở vật chất, trang thiết bị, nguyên liệu thực phẩm, phụ gia thực phẩm, nguồn nước sạch để chế biến thức ăn, nước đá sạch và các quy định của pháp luật liên quan đến bếp ăn tập thể.

2. Người quản lý và người tham gia chế biến thực phẩm có đủ Giấy xác nhận kiến thức về an toàn thực phẩm (Chủ cơ sở xác nhận); kết quả khám sức khỏe và phiếu xét nghiệm cấy phân theo quy định.

ĐẠI DIỆN
BAN LÃNH ĐẠO NHÀ TRƯỜNG



Nguyễn Thị Nhàn

Số : 39/ QĐ – VSATTTP

Nam Thanh, ngày 29 tháng 8 năm 2025

QUYẾT ĐỊNH

Thành lập ban chỉ đạo vệ sinh an toàn thực phẩm

HIỆU TRƯỞNG TRƯỜNG MẦM NON NAM THANH

Căn cứ Điều 10 Điều lệ trường mầm non ban hành theo thông tư 52/2020 TT-BGDĐT ngày 31/12/2020 của Bộ Giáo dục và Đào tạo Quy định nhiệm vụ và quyền hạn của Hiệu trưởng, phó hiệu trưởng các trường mầm non;

Căn cứ công văn số 1702/SGDDĐT-KHTC ngày 19/6/2024 về việc Hướng dẫn tổ chức bếp ăn tập thể trong các cơ sở giáo dục trên địa bàn tỉnh Điện Biên;

Căn cứ tình hình thực tế công tác bán trú tại nhà trường

Xét đề nghị của Phó hiệu trưởng phụ trách công tác bán trú, nhân viên y tế trường MN Nam Thanh.

QUYẾT ĐỊNH:

Điều 1. Thành lập Ban chỉ đạo vệ sinh an toàn thực phẩm nhà trường năm học 2025 - 2026 (có danh sách kèm theo).

Điều 2. Ban chỉ đạo có trách nhiệm lập kế hoạch, xây dựng phương án phòng chống ngộ độc thực phẩm, phối kết hợp với các tổ chức trong và ngoài nhà trường, đẩy mạnh công tác vệ sinh an toàn thực phẩm trong nhà trường. Tiến hành sơ kết, tổng kết đánh giá rút kinh nghiệm kịp thời.

Điều 3. Quyết định có hiệu lực kể từ ngày ký.

Các ông (bà) có tên trong danh sách tại điều 1 chịu trách nhiệm thi hành Quyết định này./.

Nơi nhận :

- Như điều 3;
- Lưu :VT

HIỆU TRƯỞNG

Nguyễn Thị Nhàn

DANH SÁCH
Ban chỉ đạo vệ sinh an toàn thực phẩm
năm học 2025- 2026
(Kèm theo Quyết định số 39./QĐ-MNNT ngày 29/8/2025)

I. TRƯỞNG BAN

Bà: Nguyễn Thị Nhân - Hiệu trưởng

II. PHÓ BAN

Bà: Trịnh Thị Hòa - Phó hiệu trưởng

Bà: Lưu Thị Huyền - Y tế

Ông: Hồ Bá Thành – Trưởng ban đại diện cha mẹ trẻ

III. THƯ KÍ

Bà: Bùi Thị Thùy Dung - thư ký Hội đồng giáo dục nhà trường

IV. CÁC ỦY VIÊN:

STT	Họ và tên	Chức vụ	Nhiệm vụ được phân công
1	Hồ Bá Thành	Trưởng BĐDCMHS	Ủy viên
2	Nguyễn Thu Hà	Tổ trưởng CM MGN- L	Ủy viên
3	Trần Thị Thanh Huyền	Tổ trưởng CMMGB- NT	Ủy viên
4	Quàng Thị Loan	P.Tổ trưởng CM (Phụ trách khu B)	Ủy viên
5	Đoàn Thùy Nhâm	Bí thư đoàn	Ủy viên
6	Nguyễn Thị Huế	Kế toán	Ủy viên

(Danh sách này gồm 11 thành viên)



XÁC NHẬN ĐÁP ỨNG KIẾN THỨC
VỀ AN TOÀN THỰC PHẨM

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

Căn cứ Nghị định 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;

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

CƠ SỞ: BẾP ĂN TẬP THỂ - TRƯỜNG MẦM NON NAM THANH

Địa chỉ: Tổ dân phố 4 Nam Thanh – Phường Mường Thanh

Loại hình: BẾP ĂN TẬP THỂ

Tôi Nguyễn Thị Nhân là Hiệu trưởng đơn vị trường mầm non Nam Thanh, phường Mường Thanh xác nhận đáp ứng yêu cầu kiến thức an toàn thực phẩm để tham gia nấu ăn tại bếp ăn tập thể nhà trường cho các cá nhân sau:

TT	Họ và tên	Địa chỉ	Ghi chú
1	Nguyễn Thị Nhân	Trường mầm non Nam Thanh	CB Quản lý
2	Trịnh Thị Hòa	Trường mầm non Nam Thanh	CB Quản lý
3	Đào Thị Lý	Trường mầm non Nam Thanh	CB Quản lý
4	Nguyễn Thị Huế	Trường mầm non Nam Thanh	Nhân viên kế toán
5	Lưu Thị Huyền	Trường mầm non Nam Thanh	Nhân viên y tế
6	Dương Thị Lan	Trường mầm non Nam Thanh	Nhân viên nuôi dưỡng
7	Nguyễn Thị Tuyết	Trường mầm non Nam Thanh	Nhân viên nuôi dưỡng
8	Lò Thu Trang	Trường mầm non Nam Thanh	Nhân viên nuôi dưỡng
9	Dương Thị Thủy	Trường mầm non Nam Thanh	Nhân viên nuôi dưỡng

Nơi nhận:

- Thành viên trong danh sách;
- Lưu VT,KT

HIỆU TRƯỞNG



Nguyễn Thị Nhân

KẾ HOẠCH

Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm năm học 2025 -2026

Căn cứ vào Thông tư liên tịch số 08/2008/TTLT-BYT-BGDĐT ngày 08/7/2008 của Bộ Y tế và Bộ GDĐT hướng dẫn công tác bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm trong các cơ sở giáo dục;

Căn cứ vào thông tư liên tịch số 13/2016/TTLT-BYT-BGDĐT ngày 12/5/2016 của Bộ Y tế và Bộ GDĐT quy định về công tác y tế trường học;

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 và các văn bản, tài liệu hướng dẫn hiện hành của Bộ GDĐT, Bộ Y tế về bảo đảm vệ sinh, an toàn thực phẩm.

Căn cứ Nghị quyết số 06/2024/NQ-HĐND ngày 11/7/2024 của HĐND tỉnh quy định danh mục các khoản thu và mức thu, cơ chế quản lý thu chi đối với các dịch vụ hỗ trợ hoạt động giáo dục của các cơ sở giáo dục công lập trên địa bàn tỉnh.

Thực hiện Kế hoạch số 292/KH-UBND ngày 21/01/2025 UBND tỉnh Điện Biên về đảm bảo an toàn thực phẩm năm 2025 trên địa bàn tỉnh Điện Biên;

Căn cứ vào Kế hoạch nhiệm vụ năm học 2025 - 2026 của nhà trường;

Để đảm bảo tốt công tác vệ sinh an toàn thực phẩm (VSATTP), Ban chỉ đạo công tác bán trú, vệ sinh an toàn thực phẩm trường Mầm non Nam Thanh triển khai kế hoạch vệ sinh an toàn thực phẩm năm học 2025 - 2026 cụ thể như sau:

I. MỤC ĐÍCH, YÊU CẦU

- Giúp cán bộ giáo viên, nhân viên trong nhà trường nắm được các quy định về VSATTP, tham gia tuyên truyền về VSATTP.

- Đảm bảo công tác vệ sinh an toàn thực phẩm trong trường học, không để xảy ra ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua đường thực phẩm.

- Xây dựng và thực hiện kế hoạch kiểm tra, giám sát việc thực hiện các quy định của pháp luật về VSATTP trong trường học.

II. MỤC TIÊU

- Đảm bảo không để xảy ra ngộ độc thực phẩm và bệnh truyền qua đường thực phẩm trong trường học.

- Nâng cao nhận thức và trách nhiệm của cán bộ, giáo viên, nhân viên, học sinh trong việc đảm bảo vệ sinh vệ sinh an toàn thực phẩm trong trường học.

III. NỘI DUNG

- Tham gia tập huấn về kiến thức vệ sinh an toàn thực phẩm do các cấp tổ chức.

- Tổ chức tuyên truyền, nâng cao nhận thức về công tác vệ sinh an toàn thực phẩm đến CB-GV-NV trong trường về "*Pháp lệnh VSATTP*", "*Luật An toàn thực phẩm*", "*Cẩm nang tổ chức bán trú trong trường Mầm non*" và các văn bản hướng dẫn của UBND phường Mường Thanh, Sở GD&ĐT và Y tế tỉnh Điện Biên.

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

- Đảm bảo cấp dưỡng thực hiện các quy định về vệ sinh an toàn thực phẩm trong chế biến thức ăn, chăm sóc học sinh.

- Đảm bảo chế độ lưu giữ thức ăn qua 24h.

- Trang bị đầy đủ các dụng cụ, đồ dùng bán trú đầu năm học.

- Hợp đồng nguồn cung cấp thực phẩm đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.

- Y tế thường xuyên cập nhật triển khai phòng, chống các dịch bệnh trong trường học.

- Đảm bảo vệ sinh môi trường, bếp ăn, để phòng, chống ngộ thức ăn.

- Có kế hoạch kiểm tra công tác bán trú thường xuyên và định kỳ.

- Triển khai " Tháng hành động vì chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm"

+ Cô nuôi có giấy chứng nhận sức khỏe đủ điều kiện để làm việc.

+ Có đầy đủ trang phục nhà bếp như: quần áo, ủng, mũ, khẩu trang, găng tay.....

IV. GIẢI PHÁP

- Tuyên truyền giáo dục vệ sinh an toàn thực phẩm trong CB-GV-NV qua các buổi họp hội đồng sư phạm, về thực hiện các quy định vệ sinh an toàn thực phẩm, giữ gìn vệ sinh môi trường, phòng chống các dịch bệnh xảy ra ở người, động vật, gia cầm.

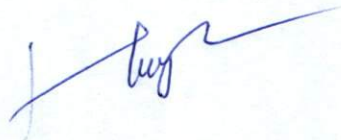
- Kiểm tra các đồ dùng bán trú đảm bảo chất lượng theo quy định của ngành.

- Kiểm tra thường xuyên vệ sinh an toàn thực phẩm (có biên bản đánh giá): bếp ăn, chất lượng thực phẩm dụng cụ chế biến, lưu mẫu thức ăn hàng ngày và các hoạt động chăm sóc học sinh: rửa tay trước khi ăn, Ăn chậm nhai kỹ, ăn hết khẩu phần đảm bảo sức khỏe, đi ngủ trưa đúng giờ quy định.

- Hợp đồng với các đầu mối để cung ứng về nguồn thực phẩm đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Đào tạo bồi dưỡng kiến thức, thực hành về vệ sinh an toàn thực phẩm cho HS, CB-GV-NV đưa nội dung vệ sinh an toàn thực phẩm vào chương trình giáo dục nhà trường.
- Kiểm tra vệ sinh môi trường, để tạo cảnh quan môi trường luôn sạch, đẹp đảm bảo vệ sinh.
- Đảm bảo mỗi nhân viên cấp dưỡng được khám sức khỏe, học tập kiến thức và thực hành tốt chế độ vệ sinh cá nhân
- Kiểm tra cấp dưỡng việc thực hiện các quy định: quy trình chế biến theo bếp 1 chiều, trang phục nhà bếp, hồ sơ sức khỏe và thực hiện 10 nguyên tắc vàng về vệ sinh an toàn thực phẩm .
- Kiểm tra việc lưu mẫu thức ăn hàng ngày về số lượng, các món ăn trong ngày.
- Kiểm tra nguồn nước sạch và các công trình thoát nước để xử lý kịp thời.
- Thường xuyên kiểm tra chất lượng thực phẩm trước khi ký giao- nhận để phòng tránh ngộ độc thức ăn.
- Các dụng cụ chế biến, đồ dùng của học sinh phải được vệ sinh, tráng nước sôi, sấy khô trước khi ăn.
- 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 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 trường học.
- Xây dựng và thực hiện kế hoạch thanh tra, kiểm tra, giám sát, đánh giá việc thực hiện các quy định của pháp luật về vệ sinh an toàn thực phẩm trong nhà trường.

Trên đây là kế hoạch đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm năm học 2025 - 2026 của trường mầm non Nam Thanh./.

NGƯỜI LẬP KẾ HOẠCH



Lưu Thị Huyền

HIỆU TRƯỞNG



Nguyễn Thị Nhàn

NỘI DUNG CÔNG VIỆC

Tháng	Nội dung công việc	Ghi chú
08/2024	- Kiểm tra VS môi trường, các trang thiết bị đồ dùng bán trú. - Loại bỏ các đồ dùng, dụng cụ hư hỏng, bổ sung thêm đồ dùng mới phục vụ cho công tác chế biến và ăn uống của học sinh - Hợp đồng cung ứng nguồn thực phẩm - Khám sức khỏe nhân viên nấu ăn bán trú	
09/2024	- Kiểm tra các điều kiện đảm bảo VSATTP ở bếp ăn: VS bếp, dụng cụ chế biến, đồ dùng của HS - Kiểm tra nề nếp bán trú - Thiết lập hồ sơ bán trú - Kiểm tra công tác lưu mẫu thức ăn	
10/2024	- Kiểm tra công tác tiếp nhận thực phẩm, qui trình chế biến, vệ sinh dụng cụ, đồ dùng BT. - Kiểm tra công tác lưu mẫu thức ăn. - Kiểm tra hồ sơ cá nhân của cấp dưỡng: sức khỏe, giấy chứng nhận VSATTP - Kiểm tra đồ dùng bán trú của HS ở lớp	
11/2024	- Kiểm tra toàn diện BT: VSATTP, chăm sóc HS - Kiểm tra phòng chống dịch bệnh - Kiểm tra cô nuôi về trang phục vệ sinh bếp ăn bán trú.	
12/2024	- Kiểm tra nề nếp bán trú. - Kiểm tra VSATTP và qui trình chế biến thức ăn.	
01/2025	- Kiểm tra nề nếp bán trú. - Kiểm tra công tác tiếp nhận thực phẩm, qui trình chế biến, vệ sinh dụng cụ, đồ dùng BT. - Kiểm tra tổng vệ sinh đồ dùng bán trú chuẩn bị nghỉ tết.	
02/2025	- VS trường, lớp sau tết. - KT vệ sinh môi trường, bếp ăn, các đồ dùng bán trú và các điều kiện khác sau nghỉ tết - Kiểm tra VSATTP, lưu mẫu thức ăn	
03/2025	- Kiểm tra bếp ăn bán trú.	

	- KT nguồn cung ứng thực phẩm phòng chống dịch bệnh - KT vệ sinh đồ dùng BT	
04/2025	- Tiếp tục KT VS môi trường, VSATTP- Triển khai "Tháng hành động về chất lượng VSATTP"	
05/2025	- Đánh giá kết quả "Tháng hành động về chất lượng VSATTP. - KT vệ sinh và kiểm kê đồ dùng bán trú cuối năm. - Tổng kết công tác VSATTP, chăm sóc sức khỏe học sinh năm học 2024 – 2025.	