

Số: 17/KH-THPTQT

Ea Knuéc, ngày 03 tháng 9 năm 2026

KẾ HOẠCH

Về việc triển khai công tác bảo đảm an toàn thực phẩm, phòng chống ngộ độc thực phẩm năm học 2026 - 2027

Căn cứ Công văn số 2930/SGDDĐT-GDPT ngày 28/8/2026 của Sở Giáo dục và Đào tạo Đắk Lắk về việc tăng cường công tác bảo đảm an toàn thực phẩm và phòng chống ngộ độc thực phẩm trong các cơ sở giáo dục;

Căn cứ tình hình thực tế của nhà trường. Trường THPT Quang Trung xây dựng Kế hoạch triển khai công tác bảo đảm an toàn thực phẩm, phòng chống ngộ độc thực phẩm năm học 2026–2027 như sau:

I. ĐẶC ĐIỂM TÌNH HÌNH

1. Đặc điểm

Trường THPT Quang Trung là trường không tổ chức ăn bán trú, không có bếp ăn tập thể và không tổ chức nấu ăn phục vụ học sinh.

Nhà trường có căn tin phục vụ học sinh, cán bộ, giáo viên, nhân viên với các mặt hàng chủ yếu gồm bánh, kẹo, mì tôm, nước ngọt và một số thực phẩm, đồ uống đóng gói sẵn.

Do đó, công tác bảo đảm an toàn thực phẩm của nhà trường tập trung chủ yếu vào việc tuyên truyền, kiểm tra, giám sát nguồn gốc, nhãn mác, hạn sử dụng, tình trạng bao bì, điều kiện bảo quản và vệ sinh tại căn tin, đồng thời chủ động phòng ngừa nguy cơ ngộ độc thực phẩm trong học sinh.

2. Thuận lợi

- Nhà trường quan tâm đến công tác chăm sóc, bảo vệ sức khỏe học sinh.
- Có nhân viên y tế trường học theo dõi và tham mưu công tác vệ sinh, phòng chống dịch bệnh và an toàn thực phẩm.
- Căn tin chủ yếu kinh doanh thực phẩm, đồ uống đóng gói sẵn, không tổ chức chế biến suất ăn bán trú.

3. Khó khăn

- Học sinh có nhu cầu sử dụng nhiều loại thực phẩm, đồ uống khác nhau.
- Một số học sinh chưa có thói quen kiểm tra hạn sử dụng, nguồn gốc sản phẩm trước khi sử dụng.
- Việc kiểm soát thực phẩm học sinh mua và sử dụng ngoài khu vực trường học còn hạn chế.

II. MỤC ĐÍCH, YÊU CẦU

1. Mục đích

- Nâng cao nhận thức và trách nhiệm của cán bộ, giáo viên, nhân viên và học sinh về bảo đảm an toàn thực phẩm.
- Chủ động phòng ngừa ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm trong trường học.
- Tăng cường kiểm tra, giám sát hoạt động kinh doanh thực phẩm, đồ uống tại căn tin.
- Kịp thời phát hiện và xử lý các sản phẩm không bảo đảm an toàn thực phẩm.
- Xây dựng môi trường trường học an toàn, lành mạnh, bảo vệ sức khỏe học sinh.

2. Yêu cầu

- Thực hiện công tác kiểm tra, giám sát thường xuyên, thiết thực và phù hợp với điều kiện thực tế của nhà trường.
- Căn tin không được kinh doanh thực phẩm không rõ nguồn gốc, hết hạn sử dụng hoặc có dấu hiệu hư hỏng.
- Hồ sơ kiểm tra, giám sát phải được ghi chép, lưu trữ đầy đủ.
- Khi phát hiện trường hợp nghi ngờ ngộ độc thực phẩm phải kịp thời báo cáo và phối hợp xử lý.

III. NỘI DUNG THỰC HIỆN

1. Tuyên truyền, giáo dục

Tổ chức tuyên truyền cho học sinh, cán bộ, giáo viên, nhân viên về:

- Lựa chọn thực phẩm có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng.
- Kiểm tra nhãn mác và hạn sử dụng trước khi sử dụng.
- Không sử dụng thực phẩm có bao bì rách, hở, phồng, móp méo bất thường.
- Không sử dụng thực phẩm có dấu hiệu mốc, hư hỏng, biến đổi màu, mùi.
- Giữ vệ sinh cá nhân, rửa tay trước khi ăn.
- Không mua thực phẩm không rõ nguồn gốc.
- Nhận biết các biểu hiện nghi ngờ ngộ độc thực phẩm.
- Khi có biểu hiện đau bụng, buồn nôn, nôn, tiêu chảy, chóng mặt hoặc bất thường sau ăn uống phải báo ngay cho giáo viên hoặc nhân viên y tế.

Hình thức: tuyên truyền dưới cờ, sinh hoạt lớp, bảng tin, áp phích, hoạt động giáo dục sức khỏe và các hình thức phù hợp.

2. Kiểm tra, giám sát căn tin

2.1. Nội dung kiểm tra

Tổ kiểm tra thực hiện kiểm tra:

- Nguồn gốc, xuất xứ của hàng hóa.
- Nhãn mác sản phẩm.
- Hạn sử dụng.
- Tình trạng bao bì.
- Điều kiện bảo quản.
- Vệ sinh khu vực căn tin.
- Vệ sinh kệ, tủ, khu vực chứa hàng.

- Vệ sinh cá nhân của người trực tiếp bán hàng.
- Việc kinh doanh các loại bánh, kẹo, mì tôm, nước ngọt và thực phẩm đóng gói khác.

2.2. Đối với bánh, kẹo, mì tôm, nước ngọt

Kiểm tra:

- Có nhãn hàng hóa.
- Có nguồn gốc rõ ràng.
- Còn hạn sử dụng.
- Bao bì nguyên vẹn, chai lon nguyên vẹn
- Không có dấu hiệu mốc, hư hỏng.
- Được bảo quản sạch sẽ, khô ráo, tránh ánh nắng trực tiếp

2.3. Vệ sinh căn tin

- Khu vực bán hàng sạch sẽ, gọn gàng.
- Kệ, tủ đựng hàng sạch.
- Hàng hóa không đặt trực tiếp xuống nền.
- Không để thực phẩm gần hóa chất, chất tẩy rửa.
- Không để rác tồn đọng.
- Không để côn trùng, động vật gây hại xâm nhập khu vực kinh doanh.

IV. TẦN SUẤT KIỂM TRA

- Kiểm tra định kỳ 01 lần/tháng.
- Kiểm tra đột xuất khi có phản ánh hoặc khi phát hiện nguy cơ mất an toàn thực phẩm.
- Khi phát hiện sản phẩm không bảo đảm an toàn phải yêu cầu ngừng bán và xử lý phù hợp.

V. PHÒNG NGỪA VÀ XỬ LÝ KHI NGHI NGỜ NGỘ ĐỘC THỰC PHẨM

Khi phát hiện học sinh có biểu hiện nghi ngờ ngộ độc thực phẩm:

- Nhân viên y tế tiếp nhận và đánh giá tình trạng sức khỏe.
- Thực hiện sơ cứu, chăm sóc ban đầu trong phạm vi chuyên môn.
- Báo cáo Ban Giám hiệu.
- Trường hợp cần thiết liên hệ cơ sở y tế để được hỗ trợ, chuyển tuyến.
- Ghi nhận thông tin về người có triệu chứng, thời gian xuất hiện triệu chứng và thực phẩm đã sử dụng.
- Phối hợp với cơ quan y tế khi có yêu cầu.
- Thực hiện báo cáo theo quy định.

Nếu nghi ngờ liên quan đến sản phẩm bán tại căn tin, **tạm thời ngừng bán sản phẩm nghi ngờ** và bảo quản, xử lý theo hướng dẫn của cơ quan có thẩm quyền.

VI. PHÂN CÔNG THỰC HIỆN

1. Ban Giám hiệu

- Chỉ đạo triển khai kế hoạch.
- Chỉ đạo kiểm tra, giám sát căn tin.
- Xử lý các vấn đề phát sinh liên quan đến an toàn thực phẩm.

2. Phó Hiệu trưởng phụ trách cơ sở vật chất

- Là Tổ trưởng Tổ kiểm tra.
- Chỉ đạo và tham gia kiểm tra căn tin.
- Yêu cầu người phụ trách căn tin khắc phục các tồn tại.
- Báo cáo Hiệu trưởng kết quả kiểm tra.

3. Nhân viên y tế trường học

- Tham mưu Ban Giám hiệu triển khai công tác ATTP.
- Chuẩn bị nội dung, bảng kiểm tra và biên bản.
- Tham gia kiểm tra căn tin hàng tháng.
- Kiểm tra hạn sử dụng, nhãn mác, nguồn gốc, bao bì, bảo quản và vệ sinh.
- Theo dõi việc khắc phục sau kiểm tra.
- Tuyên truyền kiến thức ATTP cho học sinh.
- Tiếp nhận và xử trí ban đầu các trường hợp nghi ngờ ngộ độc.
- Tổng hợp và lưu hồ sơ.

4. Người phụ trách căn tin

- Chịu trách nhiệm về hàng hóa do mình kinh doanh.
- Không kinh doanh thực phẩm không rõ nguồn gốc, hết hạn hoặc hư hỏng.
- Bảo quản hàng hóa đúng yêu cầu.
- Giữ vệ sinh khu vực căn tin.
- Phối hợp với Tổ kiểm tra và thực hiện các yêu cầu khắc phục.

VII. KINH PHÍ

Kinh phí thực hiện công tác tuyên truyền, kiểm tra, giám sát an toàn thực phẩm được sử dụng từ nguồn kinh phí hoạt động của nhà trường và các nguồn kinh phí hợp pháp khác theo quy định.

VIII. TỔ CHỨC THỰC HIỆN

Các bộ phận, cá nhân có liên quan căn cứ kế hoạch triển khai thực hiện nghiêm túc.

Trong quá trình thực hiện nếu có khó khăn, vướng mắc, báo cáo Ban Giám hiệu để được xem xét, giải quyết.

Nơi nhận:

- Ban Giám hiệu;
- Tổ kiểm tra;
- Người phụ trách căn tin;
- GVCN các lớp;
- Lưu: VT, YT



Số: 66^a/QĐ-THPTQT

Ea Knuéc, ngày 03 tháng 9 năm 2026

QUYẾT ĐỊNH

Về việc thành lập Tổ kiểm tra, giám sát an toàn thực phẩm
tại căn tin trường học năm học 2026 - 2027

HIỆU TRƯỞNG TRƯỜNG THPT QUANG TRUNG

Căn cứ chức năng, nhiệm vụ và quyền hạn của Hiệu trưởng trường trung học phổ thông;

Căn cứ Công văn số 2930/SGDĐT-GDPT ngày 28/8/2026 của Sở Giáo dục và Đào tạo Đắk Lắk về việc tăng cường công tác bảo đảm an toàn thực phẩm và phòng chống ngộ độc thực phẩm trong các cơ sở giáo dục;

Căn cứ Kế hoạch số /KH-THPTQT ngày 03/09/2026 của Trường THPT Quang Trung về việc triển khai công tác bảo đảm an toàn thực phẩm, phòng chống ngộ độc thực phẩm năm học 2026-2027;

Xét yêu cầu của bộ phận y tế về việc đảm bảo an toàn phòng chống ngộ độc thực phẩm với điều kiện thực tế của nhà trường.

QUYẾT ĐỊNH:

Điều 1. Thành lập Tổ kiểm tra, giám sát an toàn thực phẩm tại căn tin trường học năm học 2026 - 2027 gồm:

1. Ông/Bà: Lê Hữu Hào - Chức vụ: Phó Hiệu trưởng, CSVC - Nhiệm vụ: Tổ trưởng

2. Ông/Bà: Lê Thị Thuỳ Dung - Chức vụ: NVYT - Nhiệm vụ: Tổ phó

Điều 2. Nhiệm vụ của Tổ kiểm tra

- Kiểm tra, giám sát việc bảo đảm an toàn thực phẩm tại căn tin.
- Kiểm tra nguồn gốc, xuất xứ, nhãn mác và hạn sử dụng của hàng hóa.
- Kiểm tra tình trạng bao bì, điều kiện bảo quản đối với bánh, kẹo, mì tôm, nước ngọt và các thực phẩm đóng gói khác.
- Kiểm tra vệ sinh khu vực căn tin và vệ sinh của người trực tiếp bán hàng.
- Kịp thời phát hiện, nhắc nhở và yêu cầu khắc phục những tồn tại.
- Đề xuất ngừng bán các sản phẩm không bảo đảm an toàn thực phẩm.
- Lập bảng kiểm tra, biên bản và lưu hồ sơ theo quy định.

Điều 3. Thời gian kiểm tra

Tổ kiểm tra thực hiện kiểm tra định kỳ ít nhất 01 lần/tháng và kiểm tra đột xuất khi cần thiết.

Điều 4. Tổ chức thực hiện

Các cá nhân có tên tại Điều 1 và người phụ trách căn tin chịu trách nhiệm thi hành Quyết định này. Quyết định có hiệu lực kể từ ngày ký và thực hiện trong năm học 2026-2027./.

Nơi nhận:

- Như Điều 4;
- Người phụ trách căn tin;
- Lưu: VT, YT.

HIỆU TRƯỞNG
PHÓ HIỆU TRƯỞNG



Lê Hữu Hào