SỞ GDĐT TỈNH ĐỒNG THÁP
TRƯỜNG THPT TỨ KIỆT

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

Số: 406/KH-THPTTK

Cai Lậy, ngày 29 tháng 10 năm 2026

KẾ HOẠCH
Đảm bảo an toàn thực phẩm trong trường học năm 2026 - 2027

Thực hiện Chỉ thị số 17/CT-TTg ngày 13 tháng 4 năm 2020 của Thủ tướng Chính phủ về việc tăng cường trách nhiệm quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm trong tình hình mới;

Căn cứ Công văn số 3299/SGDĐT-VP ngày 25 tháng 08 năm 2026 của Sở giáo dục đào tạo về việc tăng cường đảm bảo an toàn thực phẩm trong cơ sở giáo dục ;

Căn cứ Công văn số 3383/SGDĐT-VP ngày 31 tháng 08 năm 2026 của Sở giáo dục đào tạo về việc Hướng dẫn thực hiện nhiệm vụ công tác học sinh, học viên năm học 2026-2027;

I. MỤC ĐÍCH, YÊU CẦU

1. Mục đích

Tăng cường công tác đảm bảo ATTP, phòng, chống ngộ độc thực phẩm tại trường THPT Tứ Kiệt và góp phần đảm bảo sức khỏe cho học sinh trên địa bàn tỉnh Đồng Tháp.

Triển khai trách nhiệm quản lý của nhà trường về an toàn thực phẩm; các hoạt động nhằm đảm bảo an toàn thực phẩm tại trường học; giáo viên, viên chức, người lao động, học sinh được cập nhật kiến thức về an toàn thực phẩm.

2. Yêu cầu

Triển khai, quán triệt rộng Chỉ thị số 17-CT/TW ngày 21 tháng 10 năm 2022 của Ban Bí thư về tăng cường đảm bảo an ninh, an toàn thực phẩm trong tình hình mới; Chỉ thị số 4316/CT-BDGĐT ngày 12 tháng 10 năm 2018 của Bộ trưởng Bộ GDĐT về tăng cường công tác đảm bảo an toàn thực phẩm trong các cơ sở giáo dục và các văn bản hiện hành của Bộ GDĐT, Bộ Y tế, Ủy ban nhân dân tỉnh và các Nghành có liên quan về đảm bảo an toàn thực phẩm.

Đẩy mạnh tuyên truyền, giáo dục kiến thức về dinh dưỡng hợp lý, thực phẩm lành mạnh và an toàn thực phẩm cho học sinh, giáo viên, nhân viên làm việc tại căn tin.

Căng tin trong trường học thực hiện đảm bảo ATTP đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống theo quy định; căng tin trong trường học được cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện về ATTP; chấp hành các quy định về ATTP theo Luật ATTP.

Nhân viên trực tiếp chế biến thức ăn ATTP tại căng tin được tập huấn kiến thức ATTP và được cơ sở y tế xác nhận và không bị mắc các bệnh truyền nhiễm (*tả lỵ, thương hàn, viêm gan A, viêm da nhiễm trùng, lao - phổi, tiêu chảy cấp*...) khi đang sản xuất, kinh doanh thực phẩm.

II. NỘI DUNG

Căng tin trong trường học đảm bảo các điều kiện về ATTP theo quy định của Luật ATTP; bắt buộc phải có giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP theo quy định.

Kiểm soát, đảm bảo thực phẩm cung cấp cho căng tin trọng trường học (*bao gồm kinh doanh thực phẩm bao, gói sẵn*) phải bảo đảm an toàn theo quy định (*tuân thủ quy định về giới hạn vi sinh vật gây bệnh, dư lượng thuốc bảo vệ thực vật, dư lượng thuốc thú y, kim loại nặng, sử dụng chất phụ gia thực phẩm,...)* và có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng (*thông qua hóa đơn, chứng từ của các cơ sở sản xuất, chế biến, phân phối thực phẩm*).

Các cơ sở cung cấp thực phẩm cho căng tin trong trường học phải đủ điều kiện ATTP đối với từng loại thực phẩm cung cấp theo quy định.

Mở rộng triển khai thực hiện việc sử dụng nguồn nguyên liệu thực phẩm an toàn, đảm bảo kiểm soát được nguồn gốc thực phẩm được sử dụng tại căng tin trường học, nguồn thực phẩm được chế biến trong căng tin trường học phải đạt một trong các chuẩn: VietGAP, GlobalGAP, HACCP, ISO22000, "Chuỗi thực phẩm an toàn", Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP hoặc các chứng nhận quốc tế khác về ATTP.

Tổ chức kiểm tra, giám sát việc đảm bảo ATTP trong trường học với các hình thức: giám sát việc nhật thực phẩm hàng ngày, kiểm tra đột xuất và kiểm tra theo kế hoạch.

Bổ sung cơ sở vật chất, thiết bị, phương tiện, dụng cụ phục vụ công tác đảm bảo ATTP.

Tập huấn, cập nhật văn bản quy phạm pháp luật có liên quan đến ATTP, nhân viên thực hiện công tác tự kiểm tra ATTP và đội ngũ cán bộ phụ trách căng tin.

Truyền thông đến phụ huynh, học sinh không mua quà vặt, ăn uống trước cổng trường nhằm đảm bảo ATTP và phòng chống ngộ độc thực phẩm có thể xảy ra.

III. Tổ chức thực hiện

Thực hiện tuyên truyền kiến thức vệ sinh an toàn thực phẩm trong CB-GV-NV và học sinh trong các buổi sinh hoạt tập trung đầu tuần về thực hiện các qui định VSATTP, các nguyên tắc trong lựa chọn, bảo quản và chế biến thực phẩm an toàn, dấu hiệu và biện phát xử lý khi nghi ngờ bị ngộ độc thực phẩm.

Kiểm tra thường xuyên VSATTP – VSMT ở căn tin trường học và có biên bản đánh giá.

Kiểm tra nguồn nước sạch và các công trình thoát nước để xử lý kịp thời.

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 luyện thói quen vệ sinh cá nhân và các hành vi văn minh nơi công cộng, tạo môi trường thân thiện trong trường học.

Trên đây là kế hoạch triển khai công tác công tác bảo đảm an toàn thực phẩm năm học 2026 – 2027 của trường THPT Tứ Kiệt./.

Nơi nhận:
- Sở GDĐT;
- Tất cả giáo viên, nhân viên;
- Căn tin;
- Lưu: VT, YT.

HIỆU TRƯỞNG

SỞ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO TỈNH ĐỒNG THÁP
TRƯỜNG THPT TỨ KIỆT

Phạm Văn Nghĩa