

Số: /KH-CĐSL

Sơn La, ngày tháng 7 năm 2025

KẾ HOẠCH
Kiểm tra, đánh giá, giám sát vệ sinh an toàn thực phẩm tại
bếp ăn tập thể năm học 2025 – 2026

Căn cứ Luật số 55/2010/QH12 ngày 17/6/2010 của Quốc hội về luật An toàn thực phẩm;

Căn cứ Kế hoạch số 161/KH-CĐSL ngày 18/6/2025 của trường Cao đẳng Sơn La về Kế hoạch năm học 2025-2026;

Căn cứ Kế hoạch số 179/KH-CĐSL ngày 03/7/2025 của trường Cao đẳng Sơn La về công tác y tế trường học năm học 2025 – 2026;

Để đảm bảo sức khỏe cho viên chức, người lao động (VC, NLĐ) và học sinh, sinh viên (HSSV) đang làm việc và học tại trường Cao đẳng Sơn La.

Trường Cao đẳng Sơn La xây dựng kế hoạch kiểm tra, đánh giá, giám sát Vệ sinh an toàn thực phẩm(VSATTP) tại bếp ăn tập thể trong trường Cao đẳng Sơn La như sau:

I. MỤC ĐÍCH, YÊU CẦU

1. Mục đích

- Để đảm bảo sức khỏe cho VC, NLĐ, HSSV đang làm việc và học tập tại Trường Cao đẳng Sơn La.
- Hạn chế các nguy cơ gây ngộ độc thực phẩm, sử dụng thực phẩm không đảm bảo chất lượng.
- Để phục vụ đào tạo cho năm học 2025-2026 đạt kết quả tốt.

2. Yêu cầu :

- Nhân viên phục vụ tại bếp ăn trong nhà trường thực hiện đúng các quy trình phục vụ ăn, uống để hạn chế tối đa các yếu tố có thể gây ngộ độc từ việc sử dụng thực phẩm thông qua con đường ăn, uống đối với VC, NLĐ, HSSV đang làm việc và học tập tại trường Cao đẳng Sơn La.
- Thực hiện việc kiểm tra, đánh giá, giám sát thường xuyên để nâng cao chất lượng phục vụ ăn, uống cho VC, NLĐ, HSSV trong nhà trường.

II . NỘI DUNG

1. Công tác tuyên truyền

- Tuyên truyền đến VC, NLĐ, HSSV trong trường nhận biết về các nhóm thực phẩm có nguy cơ ngộ độc thực phẩm, nhằm phòng ngừa, hạn chế ngộ độc thực

phẩm như rượu, bia, bánh kẹo, nước giải khát, nước trái cây, thạch, sữa chua, thực phẩm chế biến sẵn (*giò, chả, nem chạo, bún, bánh phở...*)

- Tuyên truyền phòng ngừa ngộ độc thực phẩm niêm yết hình ảnh về các loại thực phẩm gây ngộ độc.

- Nâng cao nhận thức tác hại của thực phẩm không an toàn

2. Biện pháp thực hiện:

- Tăng cường công tác kiểm tra, giám sát VSATTP tại bếp ăn tập thể trong nhà trường.

- Kiểm tra giám sát công tác đảm bảo vệ sinh môi trường trong toàn trường.

- Tổ Y tế - Phòng TC-HSSV kiểm tra bếp ăn tập thể (*Theo Quy định của Cục VSATTP*):

- + Vệ sinh cơ sở, dụng cụ trang thiết bị phục vụ chế biến, nước dùng chế biến thực phẩm, người chế biến thực phẩm có mặc bảo hộ không,...

- + Các mặt hàng thực phẩm phục vụ kinh doanh ăn uống như: Thịt, cá, gia cầm, rau các loại, hoa quả, rượu, bia, bánh kẹo, nước giải khát, nước đá,...Chú trọng kiểm tra chất lượng, (tên cơ sở sản xuất, địa chỉ cơ sở, lô ngày sản xuất, hạn dùng, số công bố chất lượng sản phẩm,...).

- + Đối với bếp ăn bán thực phẩm chín, thức ăn, ăn ngay phải được che đậy hoặc có bao gói đảm bảo vệ sinh thực phẩm.

- + Lưu mẫu thức ăn hàng ngày.

III. Thời gian địa điểm thực hiện:

1. Thời gian: (*Kiểm tra giám sát VSATTP tuần/tháng*)

Từ tháng 7 năm 2025 đến tháng 6 năm 2026

2. Địa điểm: Bếp ăn tập thể Cơ sở 1 và cơ sở 2 Trường Cao đẳng Sơn La.

IV. TỔ CHỨC THỰC HIỆN:

1. Công tác Tuyên truyền

- Phòng TC-HSSV phối hợp với Đoàn Thanh niên, Hội sinh viên tổ chức phát thanh trên bản tin của nhà trường về các nội dung liên quan đến các nội dung về vệ sinh an toàn thực phẩm.

- Để thực hiện các biện pháp phòng ngừa ngộ độc thực phẩm mỗi VC, NLĐ, HSSV cần tuân thủ các nguyên tắc sau:

- + Giữ tay sạch bằng cách: Rửa kỹ bằng nước sạch và xà phòng.

- + Bảo quản đồ ăn thừa và các loại thực phẩm khác trong tủ lạnh nếu chưa cần dùng đến.

- + Nấu thức ăn chín hoàn toàn với nhiệt độ thích hợp và lưu giữ trong hộp sạch sẽ một cách cẩn thận.

- + Nên uống nhiều nước để loại bỏ các độc tố trong cơ thể.
- + Không sử dụng đồ ăn cũ có dấu hiệu bị hỏng. Kiểm tra kỹ lưỡng thời hạn sử dụng của các loại thực phẩm đóng gói trước khi sử dụng.

2. Phòng Tổ chức cán bộ - Công tác HSSV

- Tổ chức giám sát VSATTP đề phòng ngộ độc thực phẩm ngay từ đầu năm học mới.
- Thường xuyên kiểm tra, giám sát VSATTP tại bếp ăn tập thể, đảm bảo không có trường hợp nào bị ngộ độc thực phẩm xảy ra.
- Phân công viên chức y tế phụ trách kiểm tra bếp ăn chuẩn bị hồ sơ, sổ, các biểu mẫu đánh giá vệ sinh môi trường.
- Tổng hợp kết quả kiểm tra VSATTP gửi cho các đơn vị liên quan, báo cáo khi Lãnh đạo nhà trường yêu cầu;
- Khi có ca ngộ độc thức phẩm xảy ra trong nhà trường phải báo cáo xin ý kiến chỉ đạo của Lãnh đạo nhà trường để giải quyết kịp thời.
- Chủ động cơ sở thuốc sơ cứu, lực lượng viên chức y tế nhà trường trực để xử lý kịp thời khi có trường hợp bị ngộ độc thực phẩm.

3. Các đơn vị liên quan

- Đoàn thanh niên, Hội sinh viên, phòng Hành chính - Quản trị, các đơn vị liên quan khác phối hợp phòng TC-HSSV kiểm tra công tác vệ sinh trong toàn trường.

Trên đây là kế hoạch thực hiện kiểm tra, đánh giá, giám VSATTP trong năm học 2025-2026 tại bếp ăn tập thể của trường Cao đẳng Sơn La. Yêu cầu cá nhân và các đơn vị liên quan thuộc trường nghiêm túc thực hiện./.

Nơi nhận:

- Lãnh đạo nhà trường (*Chỉ đạo*);
- Các đơn vị trực thuộc (*Thực hiện*);
- Lưu: VT, P. TC-HSSV.

**KT. HIỆU TRƯỞNG
PHÓ HIỆU TRƯỞNG**

Nguyễn Xuân Thắng