

SỞ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
THÀNH PHỐ ĐÀ NẴNG
TRUNG TÂM HỖ TRỢ PHÁT TRIỂN
GIÁO DỤC HÒA NHẬP ĐÀ NẴNG

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

Số: 13 /KH-TTHTPTGDHN

Đà Nẵng, ngày 14 tháng 9 năm 2026

KẾ HOẠCH

An toàn vệ sinh thực phẩm năm học 2026 - 2027

I. Mục đích và yêu cầu:

- Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm (VSATTP) trong trung tâm, không để xảy ra ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua đường thực phẩm;
- CB, GV, NV và học sinh phải thực hiện nghiêm túc các qui định về vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Tuyên truyền về vệ sinh an toàn thực phẩm;
- Xây dựng và thực hiện kế hoạch kiểm tra, giám sát việc thực hiện các qui định của pháp luật về vệ sinh an toàn thực phẩm trong trung tâm.

II. Nội dung:

- Tổ chức tuyên truyền, nâng cao nhận thức về công tác vệ sinh an toàn thực phẩm đến CB, GV, NV trong Trung tâm.
- Giáo dục cho học sinh có thói quen vệ sinh trong ăn uống thông qua các hoạt động giáo dục hàng ngày ở trung tâm;
- Nhân viên thường xuyên triển khai phòng, chống các dịch bệnh trong trung tâm, vệ sinh an toàn thực phẩm; kiểm tra thường ngày thực phẩm đầu vào, lưu mẫu, ghi sổ thực phẩm lưu mẫu. Thực hiện quy trình chế biến 1 chiều đảm bảo VSATTP.
- Đảm bảo vệ sinh môi trường, công trình vệ sinh để phòng, chống ngộ thức ăn.
- Triển khai "Tháng hành động vì chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm" theo văn bản hướng dẫn của các cấp.

III. Kế hoạch hoạt động

1. Công tác tuyên truyền

- Tuyên truyền vệ sinh an toàn thực phẩm với nhiều hình thức: pano, áp phích, ... và lồng ghép các tiết kỹ năng sống, tiết chào cờ, tiết sinh hoạt lớp, ...

- Hướng dẫn và tạo thói quen cho học sinh 6 bước rửa tay bằng xà phòng trước khi ăn và sau khi đi vệ sinh.
- Thực hiện ăn chín, uống sôi, không sử dụng thực phẩm chưa được nấu chín kỹ.
- Lựa chọn thực phẩm tươi, sạch, có nguồn gốc rõ ràng, đảm bảo an toàn.
- Không ăn thực phẩm đã ôi thiu, quá hạn sử dụng hoặc có dấu hiệu bất thường.

2. Xây dựng Bếp ăn an toàn

- Giám sát chặt chẽ quy trình bếp ăn bán trú, nội trú:
 - + Kiểm soát đầu vào
 - + Sơ chế và chế biến theo nguyên tắc 1 chiều
 - + Tổ chức bữa ăn và vệ sinh sau ăn
- Ký kết đơn vị cung cấp thực phẩm có uy tín bằng hợp đồng rõ ràng với Công ty Đắc Vinh.
- Cấp dưỡng được tập huấn định kỳ, đảm bảo trang phục đúng quy định khi chế biến, chế biến theo quy trình 1 chiều đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Sử dụng nguồn nước sạch, an toàn.

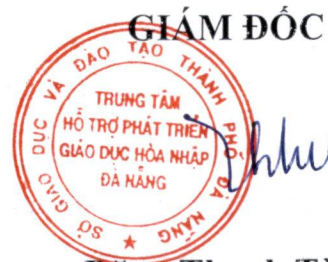
3. Đảm bảo môi trường xanh, sạch.

- Kiểm tra vệ sinh môi trường hàng ngày để tạo cảnh quan môi trường luôn sạch, đẹp đảm bảo vệ sinh, hạn chế ruồi, muỗi, gián, chuột.
- Giáo dục cho học sinh tích cực tham gia giữ vệ sinh trường lớp, vệ sinh cá nhân.

Trên đây là kế hoạch an toàn vệ sinh thực phẩm của Trung tâm hỗ trợ phát triển giáo dục hòa nhập năm học 2026 - 2027.

Nơi nhận:

- Giám đốc, các Phó GD;
- NV phụ trách YTHĐ;
- Các phòng CM, Phòng HC;
- Lưu: VT, HC.



Đặng Thanh Tùng