

Số: 165/KH- TMNRĐ

Rạng Đông, ngày 15 tháng 09 năm 2026

KẾ HOẠCH
Công tác đảm bảo vệ sinh ATTP năm học 2026-2027

Căn cứ Thông tư liên tịch số 13/2016/TTLT-BYT-BGDĐT ngày 12/5/2016 của Bộ Y tế - Bộ Giáo dục và Đào tạo (GDĐT) qui định về công tác Y tế trường học;

Căn cứ chỉ thị số 33/CT-TTg ngày 14/08/2026 của thủ tướng chính phủ về tăng cường đảm bảo an toàn thực phẩm trong cơ sở giáo dục;

Căn cứ Công văn số 6377 /UBND-VP6 ngày 07/09/2026 của UBND tỉnh Ninh Bình V/v tăng cường công tác bảo đảm an toàn thực phẩm trong cơ sở giáo dục trên địa bàn tỉnh;

Căn cứ Công văn số 5476/VPUBND-VP6 ngày 10/09/2026 của Văn phòng UBND tỉnh Ninh Bình V/v tập trung triển khai, thực hiện các nhiệm vụ bảo đảm an toàn thực phẩm trong các cơ sở giáo dục;

Căn cứ Công văn số 2936/SGDĐT-CTHSSV ngày 23/07/2026 của sở GDĐT tỉnh Ninh Bình V/v tăng cường công tác tuyên truyền, giáo dục về an toàn thực phẩm, bảo vệ môi trường và sản xuất nông nghiệp an toàn trong các cơ sở giáo dục;

Căn cứ nhiệm vụ năm học và tình hình thực tế của nhà trường. Trường mầm non Rạng Đông xây dựng Kế hoạch đảm bảo Vệ sinh an toàn thực phẩm năm học 2026 - 2027 như sau:

I. MỤC ĐÍCH - YÊU CẦU

1. Mục đích

Tăng cường công tác truyền thông trong đội ngũ CB-GV-NV nhà trường hiểu đúng và thực hành đúng về VSATTP; thông tin chính xác, kịp thời, toàn diện các vấn đề liên quan đến VSATTP. Đề cao vai trò, trách nhiệm của đơn vị trong việc thực thi pháp luật về VSATTP.

Đẩy mạnh công tác phòng, chống thực phẩm không rõ nguồn gốc thông qua việc thực hiện đồng bộ và có hiệu quả công tác kiểm tra, giám sát mối nguy ô nhiễm thực phẩm an toàn, đảm bảo VSATTP.

Kiểm soát chặt chẽ các công đoạn trong suốt quá trình tiếp phẩm, sơ chế, chế biến thực phẩm, lưu, bảo quản thực phẩm khi cho học sinh sử dụng.

2. Yêu cầu

Tăng cường vai trò trách nhiệm của cán bộ quản lý, các tổ chức đoàn thể, Ban đại diện cha mẹ học sinh trong việc phối hợp thực hiện đúng các quy định về an toàn thực phẩm trong nhà trường.

Nhà trường thực hiện tự cam kết về công tác đảm bảo VSATTP; bếp ăn an

toàn trong nhà trường. Sử dụng thực phẩm tươi sống chế biến món ăn cho trẻ, không sử dụng thực phẩm chế biến sẵn.

Nhà trường thực hiện việc ký hợp đồng sử dụng thực phẩm với các đơn vị có đủ tư cách pháp nhân.

Thực hiện nghiêm túc phân công dây chuyền và bếp ăn một chiều. Không để xảy ra ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền nhiễm qua thực phẩm trong trường học.

100% cán bộ, giáo viên, nhân viên trong nhà trường được bồi dưỡng về an toàn thực phẩm; 100% cán bộ quản lý, nhân viên nuôi dưỡng có kiến thức, thực hành đúng về ATTP.

100% CB, GV, nhân viên nuôi dưỡng khám sức khỏe định kỳ, xét nghiệm theo quy định lần/ năm.

100% các nhóm lớp và các tổ khối chuyên môn khác trong nhà trường thực hiện tuyên truyền về vệ sinh an toàn thực phẩm;

Kịp thời tôn vinh, khen thưởng, nhân rộng các điển hình tiên tiến trong phong trào thi đua An toàn thực phẩm trong toàn trường.

II. NỘI DUNG VÀ GIẢI PHÁP THỰC HIỆN

1. Công tác tổ chức, chỉ đạo:

- Xây dựng và triển khai kế hoạch VSATTP năm học 2026- 2027, phương án xử lý khi có ngộ độc xảy ra tại nhà trường tới 100% CBGVNV. Triển khai đầy đủ các văn bản theo quy định có nội dung liên quan đến công tác VSATTP.

- Tăng cường kiểm tra, giám sát công tác VSATTP của CBGVNV nhà trường. Thực hiện tốt công tác VSATTP. Phân công lịch vệ sinh môi trường cho từng lớp, từng bộ phận theo ngày, theo tuần để đảm bảo môi trường an toàn cho trẻ. Có biện pháp duy trì và thực hiện tốt bếp ăn VSATTP. Thực hiện nghiêm túc công tác sơ kết, tổng kết, báo cáo theo đúng quy định.

2. Tăng cường hoạt động thông tin, truyền thông về VSATTP

*** Công tác tuyên truyền:**

- Tiếp tục tuyên truyền cho cán bộ quản lý giáo dục, giáo viên, nhân viên và nhân viên nuôi dưỡng trực tiếp chế biến thực phẩm về “Luật An toàn thực phẩm” và các văn bản hướng dẫn thực hiện công tác ATTP trong trường học: Thông tư liên bộ số 13/2016/TTLT-BYT-BGDĐT ngày 12/5/2016; Thông tư số 15/2012/TT-BYT ngày 12/9/2012 của Bộ Y tế; Thông tư số 30/2012/TT-BYT ngày 05/12/2012 của Bộ Y tế; Thông tư 47/2014/TT-BYT ngày 11/12/2014 của Bộ Y tế; Chỉ thị số 33/CT-TTg ngày 14/08/2026 của thủ tướng chính phủ về tăng cường đảm bảo an toàn thực phẩm trong cơ sở giáo dục.

- Tuyên truyền nâng cao nhận thức về ATTP cán bộ, giáo viên, nhân viên, tập trung vào các nội dung như vệ sinh cá nhân, vệ sinh ăn uống, sử dụng phụ gia thực phẩm an toàn, kiểm soát thực phẩm an toàn, nhận biết sử dụng thực phẩm, thức ăn đảm bảo an toàn, điều kiện, thời gian bảo quản thực phẩm; trách nhiệm trong việc sản xuất

kinh, doanh thực phẩm an toàn...giúp cán bộ, giáo viên, nhân viên trong trường nhận thức và thực hành đúng, hướng dẫn học sinh rửa tay và giữ gìn bàn tay sạch phòng chống bệnh truyền nhiễm đặc biệt các bệnh lây truyền qua đường tiêu hóa.

- Tuyên truyền nâng cao nhận thức, trách nhiệm của các bậc phụ huynh trong việc tổ chức bữa ăn đảm bảo dinh dưỡng và ATTP cho học sinh tại gia đình, cùng phối hợp với nhà trường tổ chức bữa ăn bán trú cho học sinh đảm bảo ATTP.

- Hưởng ứng có hiệu quả các hoạt động truyền thông trong Tháng hành động vì chất lượng vệ sinh ATTP, các đợt cao điểm Tết nguyên đán 2027, Tết trung thu năm 2026. Tổ chức tập huấn công tác ATTP ít nhất 1 lần/năm học, phấn đấu đạt “Bếp ăn tập thể an toàn” Tuyên truyền thông qua loa phát thanh của trường, thông qua buổi họp hội đồng sư phạm nhà trường, các hoạt động chăm sóc và giáo dục trẻ hàng ngày, tuyên truyền nâng cao nhận thức về công tác VSATTP đến CB-GV-NV trong trường, phụ huynh học sinh về “Luật An toàn thực phẩm” và các văn bản hướng dẫn thực hiện công tác VSATTP trong trường học.

- Tuyên truyền nâng cao nhận thức, trách nhiệm của các bậc phụ huynh trong việc tổ chức bữa ăn đảm bảo dinh dưỡng, ATTP cho học sinh tại gia đình và phối hợp với nhà trường tổ chức bữa ăn bán trú cho học sinh đảm bảo ATTP.

- Ứng dụng CNTT trong công tác tuyên truyền với các nội dung:

- + Xây dựng mã QR cho 100% đơn vị cung ứng thực phẩm, giúp truy xuất nhanh nguồn gốc thực phẩm, công khai minh bạch trên bảng tin và Website của trường.

- + Công khai thực đơn, số lượng-đơn giá thực phẩm hàng ngày tại khu vực giao nhận và bảng tin, trang website nhà trường, trang zalo nhóm lớp.

- + Thường xuyên cập nhật, khai thác các nội dung về dinh dưỡng, chăm sóc sức khỏe trẻ em từ internet, tổ chức chia sẻ với phụ huynh, giáo viên và nhân viên nuôi dưỡng.

- + Công khai thông tin về thực đơn bán trú, chất lượng chăm sóc- giáo dục trẻ qua website, fanpage nhà trường, nhóm Zalo của các lớp.

- Nội dung truyền thông đơn giản, dễ hiểu, phù hợp với nhiều hình thức đa dạng như: tờ rơi, áp-phích, băng-rôn, hệ thống phát thanh, trang thông tin điện tử,... Phát huy vai trò các đoàn thể tại đơn vị trong công tác truyền thông để đạt được hiệu quả tuyên truyền về VSATTP.

*** Công tác tập huấn, bồi dưỡng:**

- Tiếp tục tổ chức tập huấn, bồi dưỡng cho CBGVNV những kiến thức cơ bản về công tác VSATTP với các nội dung sau:

- + Triển khai bồi dưỡng các nội dung tìm hiểu về pháp lệnh tiêu chuẩn quy định của Bộ y tế, viện dinh dưỡng về VSATTP trong các trường mầm non, các văn bản chỉ thị về vệ sinh an toàn thực phẩm (Luật ATTP số 55/2010/QH12; Quyết định 1246/2017/QĐ-BYT ngày 31/3/2017 của Bộ y tế về việc ban hành hướng dẫn thực hiện chế độ kiểm thực 3 bước và lưu mẫu thức ăn đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ

ăn uống; Thông tư 30/2012/TT-BYT ngày 05/12/2012 của Bộ Y tế quy định về điều kiện an toàn thực phẩm đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, kinh doanh thức ăn đường phố; Thông tư 47 /2014/TT-BYT ngày 11/12/2014 của Bộ Y tế hướng dẫn quản lý an toàn thực phẩm đối với cơ sở kinh doanh phục vụ ăn uống; chỉ thị số 33/CT-TTg ngày 14/08/2026 của thủ tướng chính phủ về tăng cường đảm bảo an toàn thực phẩm trong cơ sở giáo dục).

+ Bồi dưỡng củng cố cho nhân viên nuôi dưỡng về quy trình bếp một chiều, kiến thức VSATTP trong tổ chức bữa ăn bán trú cho trẻ tại trường mầm non: Các thao tác quy trình chế biến, cách lựa chọn thực phẩm tươi ngon; đảm bảo VS ATTP trong sơ chế và chế biến. Nâng cao kiến thức kỹ năng xử lý khi trẻ bị ngộ độc thực phẩm đối với giáo viên và nhân viên nuôi dưỡng.

+ Triển khai hướng dẫn các nhân viên nuôi dưỡng tham gia các lớp bồi dưỡng kiến thức về vệ sinh an toàn thực phẩm.

+ Tiếp tục làm tốt công tác phối kết hợp giữa giáo viên và nhân viên trong việc tổ chức các hoạt động chăm sóc, nuôi dưỡng đặc biệt là hoạt động đổi mới hình thức tổ chức bữa ăn cho trẻ. Tổ chức các buổi sinh hoạt chuyên môn định kỳ, động viên tạo cơ hội cho giáo viên và nhân viên được trao đổi, chia sẻ kinh nghiệm chăm sóc, nuôi dưỡng trẻ, và chất lượng thực tế bữa ăn của trẻ tại lớp.

+ Tổ chức hội thi nhân viên nuôi dưỡng giỏi cấp trường nhằm giúp đội ngũ nhân viên cập nhật rõ hơn các văn bản chỉ đạo, các kiến thức chăm sóc nuôi dưỡng, nâng cao tay nghề nấu ăn.

+ Giáo dục học sinh kỹ năng thực hành cuộc sống như kỹ năng vệ sinh cá nhân, vệ sinh răng miệng, ý thức bảo vệ môi trường, những kỹ năng cơ bản để phòng, chống dịch bệnh phù hợp với độ tuổi.

+ Phối hợp với Trạm Y tế xã Rạng Đông đảm bảo VSATTP trong trường học.

3. Đảm bảo và tăng cường cơ sở vật chất.

- Bếp ăn bán trú cách biệt với nguồn ô nhiễm, rác được phân loại tại nguồn, cống rãnh hợp vệ sinh. Nhà bếp được xây dựng và đầu tư trang thiết bị hiện đại, hoạt động đúng quy trình bếp ăn một chiều; 100% đồ dùng tại bếp ăn bán trú (nồi, bát, muôi, xô chậu..) bằng chất liệu Inox để đảm bảo công tác vệ sinh.

- Hệ thống bàn chia ăn tại lớp giúp đảm bảo VSATTP, tiện lợi trong quá trình tổ chức bữa ăn cho trẻ.

- Hệ thống tủ đựng bát, thìa được lắp đặt hệ thống sấy khô, đảm bảo công tác VSATTP.

- Toàn bộ hệ thống của sổ trong bếp và kho lương thực, thực phẩm đều được lắp hệ thống cửa lưới chắn côn trùng.

- Toàn bộ hệ thống thoát nước của nhà trường được làm kín, không ảnh hưởng đến môi trường bên ngoài, thoát theo 02 bể: thoát nước thông thường và bể tách mỡ. Hệ thống bể chứa nước ngầm trong nhà trường được thau, rửa định kỳ theo quy định,

có lắp lưới chắn côn trùng và nắp đậy bằng chất liệu Inox, có khóa để đảm bảo công tác VSATTP, phòng, chống dịch bệnh; phòng chống tai nạn thương tích trong nhà trường. Hệ thống xử lý rác thải được bố trí phía ngoài khu vực chế biến để đảm bảo phân loại rác thải tại nguồn và công tác vệ sinh bếp ăn.

- Các lớp, các bộ phận được cấp phát đầy đủ đồ dùng, dụng cụ vệ sinh, hóa phẩm để làm tốt công tác vệ sinh môi trường.

4. Đảm bảo các điều kiện về VSATTP:

- Nhà trường thực hiện ký hợp đồng cung ứng thực phẩm đối với các công ty có đủ tư cách pháp nhân, nguyên liệu thực phẩm đã được thẩm định, phê duyệt.

- Đảm bảo đủ nước uống cho trẻ hằng ngày, đảm bảo vệ sinh và phù hợp với thời tiết. Nhà trường sử dụng nguồn nước sạch. Nước uống và nước sinh hoạt đều có xét nghiệm mẫu nước định kỳ theo quy định tại Thông tư 34/2010/TT-BYT ngày 02/6/2010 của Bộ Y tế về Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về chất lượng nước ăn, uống và Thông tư số 52/2024/TT-BYT của Bộ Y tế về Quy chuẩn quốc gia và quy định kiểm tra, giám sát chất lượng nước sạch sử dụng cho mục đích sinh hoạt.

- CB-GV-NV và 100% nhân viên nuôi khám sức khỏe đầu năm học theo đúng quy định.

- Thực hiện kỷ cương trong công tác quản lý chăm sóc, nuôi dưỡng trẻ bao gồm chế độ sinh hoạt một ngày và chế độ dinh dưỡng theo độ tuổi mầm non, qui trình và các nguyên tắc quản lý nuôi dưỡng. Bếp ăn bán trú tại nhà trường đủ điều kiện theo Điều lệ trường mầm non và được cấp giấy chứng nhận bếp ăn đủ điều kiện VSATTP.

- Chỉ đạo nghiêm túc khâu giao nhận thực phẩm, yêu cầu các bộ phận phối hợp kiểm tra kỹ chất lượng, số lượng thực phẩm, tiến hành lập biên bản khi phát hiện thực phẩm không đảm bảo chất lượng.

- Xây dựng thực đơn, khẩu phần ăn, rà soát, cập nhật các qui định mới, sử dụng phần mềm quản lý nuôi dưỡng được Bộ Giáo Dục và Đào tạo thẩm định

- Đầu năm học thành lập tổ giám sát nội bộ về ATTP. Tăng cường sự phối kết hợp chặt chẽ nhà trường và phụ huynh học sinh tham gia kiểm tra, giám sát thực hiện các quy định đảm bảo an toàn thực phẩm, quy trình tổ chức ăn và chất lượng bữa ăn cho trẻ cho trẻ thông qua hoạt động giao nhận thực phẩm, hoạt động đổi mới hình thức tổ chức bữa ăn cho trẻ.

- Yêu cầu 100% giáo viên, nhân viên nuôi dưỡng viết cam kết với nhà trường về việc đảm bảo an toàn và VSATTP cho trẻ tại trường.

5. Công tác thanh tra, kiểm tra, báo cáo:

- Nhà trường xây dựng nề nếp tự kiểm tra công tác VSATTP thường xuyên tại cơ sở.

- Tổ giám sát nội bộ về ATTP thực hiện nghiêm túc công tác kiểm tra, giám sát các điều kiện VSATTP đột xuất, định kỳ theo đúng quy định, có biên bản giám sát kèm theo.

- Tăng cường kiểm tra đột xuất việc chấp hành các quy định của pháp luật về ATTP; điều kiện vệ sinh cơ sở, nguồn gốc thực phẩm. Kiên quyết xử lý nghiêm các trường hợp vi phạm, đồng thời hướng dẫn, hỗ trợ về chuyên môn kỹ thuật nhằm cải thiện tình hình đảm bảo ATTP.

- Thực hiện nghiêm túc chế độ báo cáo thống kê việc thực hiện công tác VSATTP trong bếp ăn bán trú với các cơ quan quản lý giáo dục cấp trên đúng quy định mỗi quý một lần và kết thúc năm học.

- Bếp ăn phải đảm bảo điều kiện an toàn thực phẩm, bếp một chiều, bếp và khu vực ăn uống phải cách xa nguồn ô nhiễm, môi trường thông thoáng, sạch sẽ, trang thiết bị và dụng cụ chế biến phải đảm bảo bằng vật liệu không rỉ, không thôi nhiễm vào thực phẩm và phân biệt dụng cụ sống-chín.

- Thực hiện kiểm tra 3 bước theo quy định: Nguồn thực phẩm đầu vào, khi chế biến, lúc thành phẩm trước khi cho học sinh ăn. Tất cả các bước đều phải do Ban giám hiệu, phụ huynh giám sát, nhận xét vào sổ theo dõi hằng ngày.

- Công khai các đơn vị cung cấp nguyên liệu cho bếp ăn đến phụ huynh học sinh vào đầu năm học, nếu có thay đổi đơn vị cung cấp phải thông báo công khai để phụ huynh học sinh được biết. Ngăn chặn kịp thời các bệnh lây qua đường thực phẩm, hạn chế tối đa việc xảy ra ngộ độc thực phẩm để đảm bảo tốt sức khỏe và tính mạng của học sinh trong nhà trường.

- Thực hiện theo sự chỉ đạo của cấp trên: UBND tỉnh, sở GD&ĐT, UBND xã, Y tế xã về thực hiện đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm trong trường Mầm non. Nhân viên nuôi dưỡng thực hiện tốt quy trình bếp 1 chiều, thực hiện tốt trang phục bảo hộ lao động trong lúc làm việc. Đảm bảo tốt vệ sinh an toàn thực phẩm từ khâu tiếp phẩm, xử lý thực phẩm, chế biến, lưu thức ăn đến phân chia thức ăn cho các lớp.

III. TỔ CHỨC THỰC HIỆN

1. Đối với nhà trường

- Xây dựng và triển khai kế hoạch VSATTP và phương án xử lý khi có ngộ độc thực phẩm xảy ra tại trường tới toàn thể cán bộ, giáo viên, nhân viên và phụ huynh học sinh trong nhà trường.

- Trang bị đầy đủ các dụng cụ, đồ dùng phục vụ bán trú trong năm học đạt yêu cầu về chất lượng, đảm bảo an toàn cho trẻ khi sử dụng và đảm bảo VSATTP.

- Có kế hoạch kiểm tra công tác VSATTP, quy trình chế biến món, chia ăn ăn tại bếp thường xuyên và định kỳ. Trang bị đầy đủ hóa chất vệ sinh, tẩy rửa, khử khuẩn. Thực hiện hóa chất diệt côn trùng định kỳ 6 tháng 1 lần. Tăng cường công tác kiểm tra vệ sinh môi trường, duy trì lịch tổng vệ sinh hàng ngày, hàng tuần. Triển khai " Tháng hành động vì chất lượng VSATTP".

- Chỉ đạo tốt CBGVNV tăng cường ý thức thực hiện nhiệm vụ, tự kiểm tra sức khỏe của cô và trẻ hằng ngày. Đưa các hoạt động lồng ghép giáo dục trẻ về kỹ năng vệ sinh cá nhân; kỹ năng phòng chống dịch bệnh; thói quen giữ gìn vệ sinh,

bảo vệ môi trường với độ tuổi trong các hoạt động giáo dục trẻ hằng ngày.

- Phối hợp với chính quyền địa phương giải quyết tình trạng hàng rong không đảm bảo ATTP khu vực xung quanh trường học triển khai “Tăng cường kiểm soát an toàn thực phẩm trong và xung quanh cổng trường Mầm non”.

2. Đối với giáo viên

- 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, vệ sinh trong ăn uống thông qua các hoạt động chăm sóc, giáo dục hàng ngày ở trường và các hành vi văn minh nơi công cộng, tạo môi trường thân thiện trong trường học.

- Giáo viên quan tâm, chăm sóc sức khỏe của trẻ, nắm vững các biểu hiện của ngộ độc thực phẩm, khi thấy trẻ có triệu chứng của ngộ độc thực phẩm cần báo nhanh cho nhân viên y tế và Ban giám hiệu nhà trường để có các biện pháp xử lý kịp thời.

- Thực hiện nghiêm túc lịch vệ sinh theo đúng quy định. Trẻ được ăn uống bằng các dụng cụ ăn uống và lau mặt, lau miệng bằng, khăn có ký hiệu riêng biệt. Thực hiện hấp sấy đối với khăn; súc, tráng nước sôi đối với cốc uống nước. Tuyệt đối không sử dụng khăn ướt, khăn giấy dùng 1 lần thay thế khăn rửa mặt, không nhận bình nước cá nhân của trẻ để tránh nguy cơ gây mất vệ sinh, mất an toàn cho trẻ.

- Duy trì lịch tổng vệ sinh môi trường trong và ngoài lớp học, bếp ăn và các khu vực trong trường vào chiều thứ 6 hàng tuần.

- Giữ gìn vệ sinh phòng, lớp sạch sẽ, thực hiện nghiêm túc lịch vệ sinh hàng ngày, hàng tuần.

3. Đối với nhân viên nuôi dưỡng.

- Vệ sinh khu vực bếp, vệ sinh đồ dùng, dụng cụ sơ chế và chế biến sạch sẽ, sắp xếp gọn gàng đúng quy định.

- Mang trang phục phục vụ công tác đầy đủ, vệ sinh cá nhân sạch sẽ, đầu tóc gọn gàng, móng tay cắt ngắn, không đeo trang sức, đeo tạp dề, khẩu trang đầy đủ khi chế biến thức ăn cho trẻ.

- Thực hiện ghi chép sổ sách đầy đủ đúng quy định. Kiểm tra chất lượng thực phẩm trước khi ký giao - nhận để phòng tránh ngộ độc thức ăn.

- Thực hiện lưu mẫu thức ăn hàng ngày theo đúng quy định.

- Chế biến theo nguyên tắc bếp một chiều, đảm bảo đúng quy trình, đồ dùng, thực phẩm sống, chín phải để riêng.

- Thực phẩm chín phải đun vung và cho trẻ ăn khi thức ăn còn ấm.

- Hàng ngày tráng bát, thìa, cốc bằng nước đun sôi hoặc sấy khô trước khi cho trẻ sử dụng.

- Nhân viên nuôi dưỡng thực hiện đúng lịch vệ sinh hàng ngày, tuần, tháng. Đảm bảo vệ sinh đồ dùng nhà bếp, đồ dùng phục vụ ăn uống cho trẻ. Nâng cao nhận

thức, tinh thần trách nhiệm của CB-GV-NV trong việc thực hiện các quy định về vệ sinh an toàn thực phẩm.

Trên đây là “Kế hoạch đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm” năm học 2026 - 2027 của trường Mầm non Rạng Đông, yêu cầu CB- GV- NV nghiêm túc thực hiện.

Nơi nhận:

- CB, GV, NV (để t/h)
- Lưu VT

HIỆU TRƯỞNG

Ngô Thị Vân