

Số: 107 /BC-TMN

Đông Hoa Lư, ngày 15 tháng 5 năm 2026

## BÁO CÁO

### **Công tác triển khai đảm bảo an toàn thực phẩm tại Trường Mầm non Khánh Phú, năm học 2025 – 2026**

Căn cứ Nghị định số 115/2018/NĐ-CP ngày 04/9/2018 của Chính phủ Quy định xử phạt vi phạm hành chính về an toàn thực phẩm; Nghị định số 124/2021/NĐ-CP, ngày 28/12/2021 của Chính phủ sửa đổi, bổ sung một số điều của Nghị định số 115/2018/NĐ-CP ngày 04/9/2018 của Chính phủ Quy định xử phạt vi phạm hành chính về an toàn thực phẩm; Căn cứ Công văn số 08/UBND-VHXXH ngày 05/01/2026 của Ủy ban nhân dân phường Đông Hoa Lư về việc tăng cường công tác quản lý, đảm bảo an toàn thực phẩm;

Thực hiện Quyết định số 844/QĐ-UBND ngày 06/05/2026 của Ủy ban nhân dân phường Đông Hoa Lư về việc kiểm tra việc chấp hành các quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm đối với các cơ sở giáo dục trên địa bàn phường Đông Hoa Lư đợt 1 năm 2026.

Căn cứ vào tình hình thực tế của nhà trường;

Trường Mầm non Khánh Phú báo cáo công tác đảm bảo an toàn thực phẩm thực phẩm trong nhà trường như sau:

#### **I. Tình hình chung của đơn vị**

Trường Mầm non Khánh Phú có tổng diện tích 8222,5 m<sup>2</sup> gồm 2 khu, khu trung tâm tại tổ dân phố Phú Tân với tổng diện tích 3929,4m<sup>2</sup>, trong đó diện tích xây Khu Phú Hào với tổng diện tích 4292,1m<sup>2</sup>. Nhà trường có tổng số 14/15 nhóm lớp phòng học. Nhà trường có 02 bếp ăn xây dựng kiên cố, đảm bảo theo Tiêu chuẩn quốc gia về yêu cầu thiết kế trường mầm non đúng quy cách, hợp vệ sinh có kho thực phẩm đảm bảo vệ sinh, ngăn nắp; có tủ lạnh lưu mẫu thức ăn hàng ngày; có tủ hấp cơm, nồi nấu cháo, tủ sấy bát, máy thái rau củ quả và đầy đủ đồ dùng phục vụ công tác nuôi dưỡng trẻ tại trường; có các trang thiết bị đảm bảo an toàn, cửa sổ được trang bị đầy đủ lưới chắn côn trùng. Bếp ăn được thiết kế xây dựng độc lập với khối phòng nhóm trẻ, lớp mẫu giáo và sân chơi; Bếp ăn thiết kế theo quy trình hoạt động một chiều, hợp vệ sinh, có diện tích đảm bảo từ 0,30m<sup>2</sup>/trẻ đến 0,35m<sup>2</sup>/trẻ; khu sơ chế và chế biến thực phẩm đủ ánh sáng, thông thoáng, ngăn cách với khu nấu ăn và khu chia thức ăn; khu chia thức ăn có cửa mở trực tiếp với hành lang chung để tới các phòng nhóm trẻ, lớp mẫu giáo.

Tổng số cán bộ giáo viên nhân viên là 43 đồng chí Trong đó:

- CBQL: 03 đ/c;

- Giáo viên: 32 ( Biên chế: 29; HĐ 111: 02; HĐ trường 01)
- Nhân viên: 8 đ/c (Biên chế: toán 01, HĐ nấu ăn 05 đ/c, HĐ Bảo vệ (02)
- Tổng số nhóm lớp: 15 nhóm lớp/397 trẻ, trong đó:
- Nhà trẻ 113 trẻ/4 nhóm lớp;
- Mẫu giáo 284 trẻ/11 lớp.

### **1. Việc chấp hành các quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm**

- Ngay từ đầu năm học, nhà trường đã xây dựng Kế hoạch bảo đảm an toàn thực phẩm và phổ biến đến toàn thể cán bộ, giáo viên, nhân viên. Tất cả nhân viên cấp dưỡng ký cam kết thực hiện đúng quy định, tuân thủ quy trình chế biến và phục vụ. Công tác kiểm tra nội bộ được tiến hành định kỳ và đột xuất, ghi biên bản cụ thể từng lần.

- Thành lập Ban chỉ đạo công tác ATTP, phân công nhiệm vụ cụ thể cho từng thành viên;

- Lồng ghép nội dung ATTP vào các cuộc họp hội đồng, họp tổ chuyên môn và họp nhân viên nuôi dưỡng.

- Đảm bảo các điều kiện cơ sở vật chất, trang thiết bị, dụng cụ đảm bảo các điều kiện theo đúng quy định.

- Giáo viên, nhân viên phục vụ bán trú khám sức khỏe định kỳ và tham dự lớp tập huấn về VSAT thực phẩm do Sở y tế hướng dẫn.

- Nhà trường thực hiện nghiêm túc việc ký kết hợp đồng với các nhà cung cấp có đầy đủ hồ sơ pháp lý theo quy định. Mọi thực phẩm đưa vào trường rõ nguồn gốc, có hóa đơn chứng từ rõ ràng đảm bảo an toàn cho trẻ.

- Thực hiện tốt chế độ kiểm thực ba bước, kiểm tra thực phẩm trước khi chế biến, ghi rõ ngày sản xuất của thực phẩm, quan sát nhận định thực phẩm tươi sống không dập nát.

- Thực hiện nghiêm chế độ lưu mẫu thức ăn 24<sup>h</sup> ghi rõ tên thức ăn bảo đảm truy xuất nguồn gốc khi cần, ngày giờ lưu thức ăn và được đảm bảo tuyệt đối.

- Nhà trường không dùng thực phẩm màu trong việc chế biến thức ăn cho trẻ.

- Môi trường xung quanh đảm bảo vệ sinh, khu vực chế biến sạch sẽ.

### **2. Công tác tuyên truyền, giáo dục nâng cao nhận thức**

- Cùng với việc tuân thủ các quy định, nhà trường đã chú trọng đến công tác tuyên truyền, giáo dục nhằm nâng cao nhận thức của cán bộ, giáo viên, nhân viên và phụ huynh học sinh. Các buổi tập huấn, sinh hoạt chuyên đề được tổ chức thường xuyên, nội dung tập trung vào kỹ năng lựa chọn, bảo quản, chế biến thực phẩm an toàn. Nhờ vậy, ý thức và thói quen sử dụng thực phẩm an toàn ngày càng được nâng cao.

- Nhà trường tuyên truyền đến phụ huynh qua các phương tiện thông tin đại chúng, Pano áp phích, khẩu hiệu, trang web, fanpage, zalo của trường, lớp.

- Thực hiện đúng các quy định về vệ sinh trang thiết bị, dụng cụ chế biến thực phẩm, tuyên truyền, hướng dẫn nâng cao vai trò, trách nhiệm và tầm quan trọng của vệ sinh cá nhân trong phòng ngừa nguy cơ ô nhiễm thực phẩm. Chế biến nóm ăn, vệ sinh an toàn trong chế biến; Việc bảo quản, sử dụng thực phẩm, phụ gia thực phẩm góp phần hạn chế ngộ độc thực phẩm.

Đối với trẻ, giáo viên lồng ghép kiến thức về vệ sinh cá nhân, thói quen ăn uống khoa học vào các hoạt động trải nghiệm, từ đó hình thành ý thức giữ gìn sức khỏe ngay từ lứa tuổi mầm non.

### **3. Các điều kiện về đảm bảo an toàn thực phẩm trong nhà trường**

- Bếp ăn được bố trí theo quy trình một chiều;
- Khu vực chế biến, nấu ăn, chia thức ăn đảm bảo vệ sinh;
- Trang thiết bị, dụng cụ nhà bếp được vệ sinh sạch sẽ, khử khuẩn thường xuyên;
- Nhân viên nuôi dưỡng thực hiện đầy đủ việc mang trang phục bảo hộ lao động khi làm việc.

*Hợp đồng và hồ sơ pháp lý:* Ký hợp đồng với các cơ sở cung cấp thực phẩm có đầy đủ hồ sơ pháp lý, nguồn gốc rõ ràng; theo quy định, bao gồm: Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm hoặc Bản cam kết ATTP; hồ sơ công bố sản phẩm đối với thực phẩm bao gói sẵn, sản phẩm sữa và phụ gia thực phẩm (Giấy tiếp nhận đăng ký bản công bố sản phẩm, Bản tự công bố sản phẩm đầy đủ, hợp lệ). Nguồn nguyên liệu được đưa vào bếp ăn phải bảo đảm tươi ngon, có nguồn gốc rõ ràng, tuyệt đối không sử dụng thực phẩm kém chất lượng, quá hạn sử dụng. Trong hợp đồng, nhà trường quy định rõ trách nhiệm của nhà cung cấp với đơn vị sử dụng khi xảy ra sự cố về an toàn thực phẩm, nhằm bảo vệ quyền lợi, sự an toàn cho trẻ. Toàn bộ hồ sơ và hợp đồng liên quan đến công tác cung ứng thực phẩm, sữa đều được lưu giữ đầy đủ tại nhà trường, phục vụ cho công tác giám sát, thanh tra, kiểm tra của các cơ quan chức năng.

Thực hiện nghiêm túc quy trình giao nhận thực phẩm hằng ngày; Lưu mẫu thức ăn theo đúng quy định;

*Phối hợp Cha mẹ học sinh:* Nhà trường tăng cường phối hợp chặt chẽ với cha mẹ học sinh trong công tác giám sát an toàn thực phẩm. Việc phối hợp được thực hiện ngay từ khâu giao, nhận thực phẩm, bảo đảm tính công khai, minh bạch. Thực phẩm nhập vào được kiểm tra cảm quan, cân đo số lượng, đối chiếu hóa đơn chứng từ, ghi sổ giao nhận và ký xác nhận theo đúng quy định.

Trong quá trình chế biến, nhà trường thực hiện nghiêm túc quy trình bếp một chiều; khu sơ chế, khu nấu ăn và khu chia ăn được bố trí tách biệt, bảo đảm vệ sinh. Nhân viên cấp dưỡng mặc đồng phục, găng tay, khẩu trang, mũ che tóc khi làm việc; nhật ký vệ sinh bếp được cập nhật hằng ngày. Các món ăn được chế biến chín kỹ, đủ nhiệt độ và có lưu mẫu theo đúng quy định, suất ăn của trẻ được chia theo bảng định lượng, phù hợp với khẩu phần dinh dưỡng của từng

lứa tuổi. Trong giờ ăn, giáo viên trực tiếp theo dõi, kịp thời phát hiện và ghi nhận những phản ứng bất thường của trẻ để có biện pháp xử lý.

Thực đơn hàng tuần được niêm yết công khai tại bảng tin, trang web nhà trường theo đúng Thông tư 09/TT-BGD.

*Chương trình sửa học đường:* Để đảm bảo chất lượng và an toàn cho trẻ, Nhà trường lựa chọn sản phẩm sữa bột Mega Extra Gold Grow IQ Advance có thương hiệu, đạt quy chuẩn kỹ thuật quốc gia QCVN 5-2/2010/BYT đối với sữa dạng bột, có hồ sơ pháp lý đầy đủ, được các cơ quan có thẩm quyền công nhận.

*Xử lý tình huống phát sinh:* Nhà trường đã xây dựng phương án ứng phó sự cố an toàn thực phẩm, phân công rõ trách nhiệm từng thành viên khi xảy ra tình huống. Phối hợp chặt chẽ với cơ quan y tế phường Đông Hòa Lư, chính quyền địa phương và Cha mẹ trẻ để xử lý nhanh chóng, kịp thời, giảm thiểu tối đa rủi ro.

TT	Nội dung đánh giá	Đạt	Không đạt	Ghi chú
1	Bếp ăn được bố trí bảo đảm không nhiễm chéo giữa thực phẩm chưa qua chế biến và thực phẩm đã qua chế biến	x		
2	Có đủ nước đạt quy chuẩn kỹ thuật phục vụ việc chế biến, kinh doanh	x		
3	Có dụng cụ thu gom, chứa đựng rác thải, chất thải đảm bảo vệ sinh	x		
4	Cống rãnh ở khu vực cửa hàng, nhà bếp phải thông thoát, không ứ đọng và được che kín			
5	Nhà ăn phải thoáng, mát, đủ ánh sáng, duy trì chế độ vệ sinh sạch sẽ, có biện pháp để ngăn ngừa côn trùng và động vật gây hại	x		
6	Có thiết bị bảo quản thực phẩm, nhà vệ sinh, rửa tay và thu dọn chất thải, rác thải hàng ngày sạch sẽ	x		
7	Có dụng cụ, đồ chứa đựng riêng cho thực phẩm sống và thực phẩm chín	x		

TT	Nội dung đánh giá	Đạt	Không đạt	Ghi chú
8	Dụng cụ nấu nướng, chế biến phải đảm bảo an toàn vệ sinh	x		
9	Dụng cụ ăn uống phải được làm bằng vật liệu an toàn, rửa sạch, giữ khô	x		
10	Sử dụng thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm phải rõ nguồn gốc và đảm bảo an toàn	x		
11	Thực phẩm phải được chế biến bảo đảm an toàn, hợp vệ sinh	x		
12	Thực phẩm bày bán phải để trong tủ kính hoặc thiết bị bảo quản hợp vệ sinh, chống được bụi, mưa, nắng và sự xâm nhập của côn trùng, động vật gây hại, được bày bán trên bàn hoặc giá cao hơn mặt đất.	x		
13	Thực hiện kiểm thực 03 bước và lưu mẫu thức ăn theo hướng dẫn của Bộ Y tế	x		
14	Thiết bị, phương tiện vận chuyển, bảo quản thực phẩm phải được bảo đảm vệ sinh và không gây ô nhiễm cho thực phẩm	x		
15	Các nội dung khác:	x		
16	Nhà trường lưu mẫu thức ăn đầy theo từng bữa, đầy đủ số lượng theo quy định.	x		
17	Bếp ăn bố trí theo nguyên tắc 1 chiều	x		
18	Nhà trường ký hợp đồng với các cơ sở cung cấp nguyên liệu thực phẩm có uy tín trên địa bàn phường Đông Hoa Lư và tỉnh Ninh Bình.	x		

## II. Đánh giá chung

Qua triển khai và giám sát, công tác đảm bảo an toàn thực phẩm tại nhà trường được thực hiện nghiêm túc, toàn diện. Bếp ăn 2 tại 2 điểm trường vận

hành an toàn, đúng quy trình; chương trình sửa học đường đạt chuẩn, nhận được sự đồng thuận cao từ Cha mẹ trẻ em. Ý thức trách nhiệm của cán bộ, giáo viên, nhân viên ngày càng nâng lên, phụ huynh tin tưởng và tích cực phối hợp.

Trên đây là Báo công tác triển khai đảm bảo an toàn thực phẩm tại Trường Mầm non Khánh Phú tháng 5 năm 2026./.

***Nơi nhận:***

- CBGVNV nhà trường;
- Lưu VT, HSATTP.

**KT. HIỆU TRƯỞNG  
PHÓ HIỆU TRƯỞNG**



**Phan Thị Ninh**