

Kim Thanh, ngày 18 tháng 3 năm 2026

## BÀI TUYÊN TRUYỀN Về an toàn thực phẩm trong trường Mầm non

*Kính thưa toàn thể phụ huynh học sinh, cùng toàn thể giáo viên, nhân viên!*

An toàn thực phẩm trong trường mầm non là vấn đề đặc biệt quan trọng, ảnh hưởng trực tiếp đến sức khỏe, sự phát triển thể chất và trí tuệ của trẻ nhỏ. Trẻ em ở lứa tuổi mầm non có hệ tiêu hóa và hệ miễn dịch còn non yếu, khả năng chống lại các tác nhân gây bệnh từ thực phẩm còn hạn chế. Do đó, chỉ một sai sót nhỏ trong khâu lựa chọn, chế biến hoặc bảo quản thực phẩm cũng có thể dẫn đến những hậu quả nghiêm trọng như ngộ độc thực phẩm, rối loạn tiêu hóa, thậm chí ảnh hưởng lâu dài đến sự phát triển của trẻ.

Chính vì vậy, công tác đảm bảo an toàn thực phẩm trong trường mầm non cần được thực hiện một cách nghiêm túc, đồng bộ và liên tục, với sự tham gia của toàn bộ cán bộ quản lý, giáo viên, nhân viên nuôi dưỡng và cả cha mẹ trẻ. Trước hết, nhà trường cần đặc biệt chú trọng đến việc lựa chọn nguồn cung cấp thực phẩm. Các loại thực phẩm sử dụng trong bữa ăn của trẻ phải có nguồn gốc rõ ràng, được cung cấp từ các cơ sở uy tín, có chứng nhận đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm. Việc ký kết hợp đồng với nhà cung cấp cần minh bạch, có đầy đủ giấy tờ kiểm định chất lượng. Thực phẩm tươi sống như thịt, cá, rau củ cần được kiểm tra hàng ngày về độ tươi ngon, không sử dụng thực phẩm ôi thiu, dập nát hoặc có dấu hiệu hư hỏng.

Bên cạnh đó, khâu tiếp nhận và bảo quản thực phẩm cũng đóng vai trò vô cùng quan trọng. Hằng ngày buổi sáng khi tiếp nhận thực phẩm từ nhà cung cấp nhà trường đều có sự giám sát nhận của giáo viên trên lớp, cha mẹ trẻ, đại diện nhà trường, nhân viên nấu ăn kí kết vào phiếu giao nhận thực phẩm.

Trong quá trình chế biến, bếp ăn của nhà trường tổ chức theo nguyên tắc bếp một chiều: từ khâu sơ chế, chế biến đến chia khẩu phần phải theo một quy trình khép kín, khoa học. Khu vực bếp phải luôn sạch sẽ, khô ráo, có đầy đủ nước sạch, hệ thống thoát nước tốt và được vệ sinh hàng ngày. Các dụng cụ chế



biến như dao, thớt cần được phân biệt rõ ràng giữa thực phẩm sống và chín, được rửa sạch và khử trùng sau mỗi lần sử dụng.

Đội ngũ nhân viên cấp dưỡng là những người trực tiếp chế biến thức ăn cho trẻ, vì vậy cần được tập huấn đầy đủ về kiến thức an toàn thực phẩm. Nhân viên phải thực hiện nghiêm túc quy định về vệ sinh cá nhân như rửa tay bằng xà phòng trước khi chế biến và sau khi tiếp xúc với thực phẩm sống, cắt móng tay gọn gàng, không đeo trang sức khi làm việc. Trang phục làm việc phải sạch sẽ, sử dụng mũ, khẩu trang và găng tay theo quy định.

Ngoài ra, việc lưu mẫu thức ăn hàng ngày cũng là một yêu cầu bắt buộc. Mỗi món ăn cần được lưu mẫu đúng quy định về thời gian, định lượng và điều kiện bảo quản để phục vụ công tác kiểm tra, truy xuất khi có sự cố xảy ra. Đây là biện pháp quan trọng giúp kịp thời xác định nguyên nhân nếu xảy ra ngộ độc thực phẩm.

Giáo viên trong trường không chỉ có nhiệm vụ chăm sóc, giáo dục mà còn đóng vai trò hướng dẫn trẻ hình thành thói quen ăn uống an toàn, khoa học. Trẻ cần được nhắc nhở rửa tay trước khi ăn và sau khi đi vệ sinh, ăn chín uống sôi, không nhặt thức ăn rơi xuống đất để ăn lại. Thông qua các hoạt động học tập, vui chơi, giáo viên có thể lồng ghép nội dung giáo dục về an toàn thực phẩm bằng các câu chuyện, bài hát, trò chơi phù hợp với lứa tuổi, giúp trẻ dễ nhớ và thực hiện.

Đối với cha mẹ trẻ, sự phối hợp với nhà trường là yếu tố không thể thiếu. Phụ huynh cần nâng cao nhận thức về an toàn thực phẩm, lựa chọn thực phẩm sạch, đảm bảo dinh dưỡng khi chuẩn bị bữa ăn tại nhà cho trẻ. Không nên cho trẻ mang theo các loại đồ ăn vặt không rõ nguồn gốc, không đảm bảo vệ sinh đến trường. Đồng thời, phụ huynh cũng nên thường xuyên trao đổi với giáo viên về tình trạng sức khỏe, chế độ ăn uống của trẻ để có sự điều chỉnh phù hợp.

Ngoài những biện pháp trên, nhà trường thường xuyên tổ chức kiểm tra, giám sát công tác an toàn thực phẩm, xây dựng kế hoạch giám sát an toàn thực phẩm từ đầu năm học và hàng tháng kiểm tra theo kế hoạch, kịp thời phát hiện và khắc phục những tồn tại, hạn chế. Việc tổ chức các buổi tuyên truyền, tập huấn về an toàn thực phẩm cho cán bộ, giáo viên và phụ huynh cũng rất cần thiết nhằm nâng cao nhận thức và kỹ năng thực hành.

Tóm lại, đảm bảo an toàn thực phẩm trong trường mầm non là nhiệm vụ lâu dài, đòi hỏi sự chung tay của toàn xã hội. Mỗi cá nhân, mỗi bộ phận cần nâng cao ý thức trách nhiệm, thực hiện nghiêm túc các quy định để mang lại cho

trẻ một môi trường học tập và sinh hoạt an toàn, lành mạnh. Hãy cùng hành động vì sức khỏe và tương lai của trẻ em – những mầm non của đất nước.

**Nơi nhận:**

- Như kính gửi;
- Lưu: VT.

**KT. HIỆU TRƯỞNG  
PHÓ HIỆU TRƯỞNG**



**Nguyễn Thị Thủy**

