

Kim Thanh, ngày 05 tháng 5 năm 2026

BÀI TUYÊN TRUYỀN

“Chung tay bảo vệ an toàn thực phẩm-vì sức khỏe và sự phát triển của trẻ”

Kính gửi: Quý phụ huynh học sinh trường Mầm non Nhật Tân- Phường Kim Thanh

Căn cứ Luật An toàn thực phẩm số 55/2010/QH12;

Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 02/02/2018 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật An toàn thực phẩm;

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 và các văn bản sửa đổi, các quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về giới hạn ô nhiễm trong thực phẩm; quy định về kiểm thực ba bước, lưu mẫu thức ăn; quy định về an toàn thực phẩm tại bếp ăn tập thể, trường học.

Nhằm tăng cường công tác đảm bảo an toàn thực phẩm (ATTP), phòng chống ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm trong trường học, Trường Mầm non Nhật Tân tuyên truyền, phối hợp cùng quý phụ huynh thực hiện các nội dung sau:

I. MỤC ĐÍCH, PHẠM VI, NGUYÊN TẮC

1. Mục đích: Nâng cao nhận thức, trách nhiệm của nhà trường, cán bộ giáo viên, nhân viên và phụ huynh học sinh trong việc đảm bảo ATTP cho trẻ mầm non; phòng ngừa, hạn chế tối đa nguy cơ ngộ độc thực phẩm và các bệnh lây truyền qua thực phẩm.

2. Phạm vi: Áp dụng đối với toàn thể cán bộ, giáo viên, nhân viên, học sinh và phụ huynh trường Mầm non Nhật Tân.

3. Nguyên tắc: Tuân thủ nghiêm các quy định pháp luật về ATTP; phối hợp chặt chẽ giữa nhà trường và gia đình; đảm bảo công khai, minh bạch trong kiểm soát thực phẩm và xử lý sự cố.

II. TRÁCH NHIỆM VÀ QUY TRÌNH ĐẢM BẢO ATTP CỦA NHÀ TRƯỜNG

1. Lựa chọn và kiểm soát nhà cung cấp thực phẩm:

- Chỉ ký hợp đồng với các đơn vị cung cấp thực phẩm có đầy đủ giấy phép kinh doanh, giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP, hóa đơn chứng từ hợp lệ.



- Kiểm tra thực tế chất lượng, nguồn gốc thực phẩm hàng ngày trước khi nhập. Nếu phát hiện thực phẩm không đảm bảo chất lượng, nhà trường kiên quyết từ chối tiếp nhận.

2. Quy trình tiếp nhận, bảo quản thực phẩm:

- Mỗi buổi sáng khi tiếp nhận thực phẩm từ nhà cung cấp nhà trường đều có các thành phần như đại diện nhà trường, giáo viên trên lớp, phụ huynh, người nấu ăn, người giao hàng để tiếp nhận đánh giá cảm quan thực phẩm, nếu thực phẩm không đạt yêu cầu nhà trường trả lại nhà cung cấp. Các thực phẩm khi nhận đều có hóa đơn, xuất xứ nguồn gốc rõ ràng có dán mã QR cho mọi người tra cứu thông tin.

3. Quy trình chế biến, chia ăn:

- Áp dụng mô hình bếp ăn một chiều: các khu vực sơ chế, chế biến, chia ăn được bố trí tách biệt, đảm bảo không nhiễm chéo.

- Dụng cụ chế biến, chia ăn được vệ sinh, khử khuẩn định kỳ bằng nước sôi, bát thìa của trẻ được sấy khô bằng tủ sấy chuyên dụng.

4. Kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn:

- Thực hiện kiểm thực ba bước: (1) Kiểm tra thực phẩm trước khi chế biến; (2) Kiểm tra trong quá trình chế biến; (3) Kiểm tra trước khi chia suất ăn cho trẻ.

- Lưu mẫu thức ăn đầy đủ, đúng quy định (thức ăn đặc tối thiểu 100g, thức ăn lỏng 150g, bảo quản trong hộp inox niêm phong, lưu tại tủ lạnh chuyên dụng tối thiểu 24 giờ).

5. Kiểm soát phụ gia thực phẩm, thực phẩm đóng gói sẵn:

- Trong chế biến nhà trường không sử dụng chất phụ gia thực phẩm.

- Thực phẩm đóng gói sẵn phải còn hạn sử dụng, bao bì nguyên vẹn, có nhãn mác, xuất xứ rõ ràng.

6. Trang phục, sức khỏe, tập huấn kiến thức ATTP cho nhân viên:

- Nhân viên bếp ăn mặc trang phục bảo hộ đầy đủ (áo, mũ, khẩu trang, găng tay), khám sức khỏe định kỳ, được tập huấn kiến thức ATTP và ký cam kết không mắc các bệnh truyền nhiễm.

7. Quy trình xử trí khi nghi ngờ ngộ độc thực phẩm:

- Khi phát hiện trẻ có dấu hiệu bất thường (đau bụng, nôn, tiêu chảy...), nhà trường lập tức cách ly, sơ cứu ban đầu, thông báo cho phụ huynh, lưu mẫu thức ăn, báo cáo cơ quan y tế và phối hợp xử lý kịp thời.

8. Kênh tiếp nhận phản hồi, góp ý về ATTP:

- Nhà trường công khai số điện thoại, email, hộp thư góp ý để phụ huynh phản ánh, góp ý về công tác ATTP. Mọi ý kiến đều được tiếp nhận, xử lý nghiêm túc.



III. TRÁCH NHIỆM PHỐI HỢP CỦA PHỤ HUYNH

1. Kiểm soát thực phẩm, quà vật cho trẻ:

- Không cho trẻ mang hoặc mua quà vật không rõ nguồn gốc, không đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm vào trường.

- Nếu trẻ có chế độ ăn đặc biệt, dị ứng thực phẩm, phụ huynh cần thông báo rõ cho giáo viên phụ trách và phối hợp xây dựng thực đơn phù hợp.

2. Giáo dục thói quen vệ sinh cá nhân cho trẻ:

- Hướng dẫn, nhắc nhở trẻ rửa tay bằng xà phòng trước khi ăn, sau khi đi vệ sinh; không mút tay, không ngậm đồ chơi.

3. Theo dõi, phát hiện và thông báo kịp thời:

- Chủ động theo dõi sức khỏe của trẻ, nếu phát hiện trẻ có biểu hiện bất thường về tiêu hóa (đau bụng, buồn nôn, tiêu chảy...), cần thông báo ngay cho giáo viên để phối hợp xử lý.

4. Tham gia phối hợp, phản hồi với nhà trường:

- Chủ động trao đổi, góp ý với nhà trường về công tác tổ chức bữa ăn, vệ sinh an toàn thực phẩm qua các kênh liên lạc chính thức.

IV. THÔNG điệp 5K -ATTP DÀNH CHO PHỤ HUYNH

1. Không sử dụng thực phẩm không rõ nguồn gốc.

2. Không ăn thực phẩm hết hạn, ôi thiu, mốc, biến đổi màu/mùi.

3. Không cho trẻ ăn quà vật, đồ ăn nhanh không đảm bảo vệ sinh.

4. Không chủ quan với các biểu hiện bất thường về sức khỏe của trẻ.

5. Không ngừng phối hợp, phản hồi với nhà trường để bảo vệ sức khỏe trẻ.

V. TỔ CHỨC THỰC HIỆN

Đề nghị toàn thể cán bộ, giáo viên, nhân viên, phụ huynh học sinh nghiêm túc thực hiện các nội dung trên. Nhà trường sẽ thường xuyên kiểm tra, giám sát, tổng hợp ý kiến phản hồi để kịp thời điều chỉnh, nâng cao chất lượng công tác đảm bảo an toàn thực phẩm.

Bài viết này được phổ biến tới toàn thể phụ huynh học sinh và đăng tải công khai trên bảng tin, website của nhà trường.

Trân trọng cảm ơn sự phối hợp của quý phụ huynh!

Nơi nhận:

- Như trên;
- Lưu: VT.

KT. HIỆU TRƯỞNG
PHÓ HIỆU TRƯỞNG

TRƯỜNG
MẦM NON
NHẬT TÂN

Nguyễn Thị Thủy

