

KẾ HOẠCH

Triển khai công tác bảo đảm an toàn trường học và công tác tổ chức bán trú trong các cơ sở giáo dục Mầm non trên địa bàn phường từ năm học 2025-2026

Thực hiện Công văn số 826/SGDĐT-GDMNPT ngày 25/8/2025 của Sở Giáo dục và Đào tạo tỉnh Khánh Hòa về việc hướng dẫn thực hiện công tác bảo đảm an toàn trường học và công tác tổ chức bán trú trong các cơ sở giáo dục Mầm non từ năm học 2025-2026, Ủy ban nhân dân phường xây dựng kế hoạch triển khai công tác bảo đảm an toàn trường học và công tác tổ chức bán trú trong các cơ sở GDMN trên địa bàn phường từ năm học 2025-2026, cụ thể như sau:

I. MỤC ĐÍCH, YÊU CẦU

1. Mục đích

- Nhằm tăng cường trách nhiệm và tạo sự thống nhất trong việc bảo đảm an toàn trường học, đồng thời tổ chức hiệu quả công tác bán trú cho trẻ tại các cơ sở giáo dục mầm non (GDMN),

- Xây dựng môi trường học đường thân thiện, giúp trẻ không cảm thấy sợ hãi hoặc có những biểu hiện tâm lý tiêu cực khi đến trường.

2. Yêu cầu

Công tác xây dựng trường học an toàn, phòng chống tai nạn thương tích trong cơ sở giáo dục mầm non đảm bảo được thực hiện nghiêm túc theo hướng dẫn tại Thông tư số 45/2021/TT-BGDĐT ngày 31/12/2021 của Bộ GDĐT quy định về việc xây dựng trường học an toàn, phòng, chống tai nạn thương tích trong cơ sở giáo dục mầm non; Quyết định số 1246/QĐ-BYT ngày 31/3/2017 của Bộ Y tế về việc ban hành Hướng dẫn thực hiện chế độ kiểm thực 03 bước và lưu mẫu thức ăn đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống; Thông tư số 14/2013/TT-BYT ngày 06/5/2013 của Bộ Y tế về Hướng dẫn khám sức khỏe, nhằm đảm bảo sức khỏe tốt cho người trực tiếp phục vụ trẻ; Quyết định số 2195/QĐ-BGDĐT ngày 10/8/2022 của Bộ GDĐT về việc phê duyệt hướng dẫn công tác tổ chức bữa ăn học đường kết hợp tăng cường hoạt động thể lực cho trẻ em, học sinh trong các cơ sở giáo dục mầm non và tiểu học.

II. NỘI DUNG

1. Công tác tuyên truyền

- Tăng cường công tác tuyên truyền, phổ biến, quán triệt các văn bản liên quan đến quy định về việc xây dựng trường học an toàn, phòng, chống tai nạn thương tích và công tác tổ chức bữa ăn học đường kết hợp tăng cường hoạt động thể lực cho trẻ em trong cơ sở GDMN đến đội ngũ cán bộ quản lý, giáo viên và nhân viên tại đơn vị;

- Phối hợp Hội cha mẹ học sinh phổ biến các quy định về việc xây dựng trường học an toàn, phòng, chống tai nạn thương tích và công tác tổ chức bữa ăn học đường kết hợp tăng cường hoạt động thể lực cho trẻ em trong các cơ sở GDMN trên địa bàn.

- Nội dung tuyên truyền (*kèm theo các văn bản quy phạm pháp luật và văn bản hướng dẫn chuyên ngành liên quan tại Phụ lục 1*).

2. Công tác xây dựng trường học an toàn, phòng chống tai nạn thương tích trong cơ sở giáo dục mầm non

- Thực hiện nghiêm túc theo hướng dẫn tại Thông tư số 45/2021/TT-BGDĐT ngày 31/12/2021 của Bộ GDĐT Quy định về xây dựng trường học an toàn, phòng chống tai nạn thương tích trong cơ sở GDMN (gọi tắt là Thông tư 45).

- Tổ chức tự đánh giá kết quả xây dựng trường học an toàn, phòng chống tai nạn thương tích theo đúng quy định tại Điều 8 và các phụ lục đính kèm của Thông tư 45.

- Hằng năm báo cáo kết quả tự đánh giá gửi về UBND phường (qua Phòng VH-XH) để xem xét, công nhận đạt tiêu chuẩn “trường học an toàn, phòng chống tai nạn thương tích”.

- Để đảm bảo thực hiện hiệu quả, các cơ sở GDMN ngoài việc đầu tư, sắp xếp cơ sở vật chất, trang thiết bị, đồ dùng, đồ chơi trong và ngoài lớp học đảm bảo theo đúng quy định, an toàn tuyệt đối cho trẻ, cần chú trọng triển khai đầy đủ và nghiêm túc các nội dung phòng, chống tai nạn thương tích theo quy định của Thông tư 45, trong đó cần thực hiện tốt các nội dung sau:

2.1. Quản lý trẻ trong giờ học, giờ chơi và các hoạt động trong ngày

Thực hiện việc quản lý, giám sát trẻ liên tục trong suốt thời gian trẻ có mặt tại trường; tuyệt đối không để trẻ trong tình trạng không có người trông coi; điểm danh và kiểm tra sĩ số đầu giờ, sau mỗi hoạt động ngoài lớp và cuối giờ học; đồng thời có sổ theo dõi, bàn giao trẻ rõ ràng giữa nhà trường và gia đình. Khi tổ chức

các hoạt động tập thể, cần phân công giáo viên, nhân viên phù hợp để bảo đảm an toàn tuyệt đối cho trẻ.

2.2. Quản lý trẻ khi đưa, đón, tham gia bằng phương tiện giao thông (nếu có)

Các cơ sở GDMN khi tổ chức xe đưa, đón trẻ phải ký hợp đồng với cá nhân/đơn vị vận chuyển có đủ điều kiện pháp lý, đảm bảo tiêu chuẩn kỹ thuật, được cơ quan có thẩm quyền cho phép hoạt động. Người phục vụ trên xe phải được tập huấn về kỹ năng xử lý các tình huống liên quan đến an toàn của trẻ. Bố trí cán bộ quản lý, giáo viên, nhân viên (CBQL, GV, NV) đi kèm để quản lý, điểm danh trẻ khi lên/xuống xe, tổ chức bàn giao rõ ràng giữa gia đình, nhà trường. Tuyệt đối không để trẻ tự di chuyển khi không có người lớn hướng dẫn.

2.3. Cơ sở giáo dục mầm non thường xuyên rà soát và quản lý chặt chẽ các khu vực có nguy cơ mất an toàn

- Phân công, bố trí nhân sự trực cổng trường trong giờ đón, trả trẻ (*nhất là giờ cao điểm*); xây dựng quy chế phối hợp với lực lượng công an, lực lượng an ninh đóng trên địa bàn nhằm đảm bảo an ninh, trật tự khu vực trường học; xây dựng cơ chế kiểm soát người ra-vào, tránh tình trạng người lạ tiếp cận trẻ hoặc trẻ tự ý ra khỏi khuôn viên trường.

- Tại các khu vực để xe của CBQL, GV, NV, cha mẹ trẻ và khách nên bố trí ngăn cách, tách biệt khu vực sinh hoạt của trẻ; có biển hiệu cảnh báo cho trẻ, có rào chắn và ngăn trẻ tiếp cận khu vực có phương tiện đang di chuyển.

- Ngoài ra, các cơ sở GDMN có khu trải nghiệm dành cho trẻ, như: hồ nước, khu vui chơi cát, nước; khu vực có công trình ngầm hoặc hố ga thì phải bố trí rào chắn nắp đậy an toàn, biển hiệu cảnh báo nguy hiểm dành cho trẻ và thường xuyên kiểm tra tình trạng an toàn. Tại các khu vực vui chơi ngoài trời, định kỳ rà soát, kịp thời sửa chữa để đảm bảo nền sân không trơn trượt, không có vật sắc, nhọn hoặc nguy cơ gây tai nạn cho trẻ.

- Đối với các cơ sở GDMN ở gần trục đường giao thông, cần kiểm soát và không cho trẻ chạy ra ngoài cổng trường để phòng, tránh các tình huống không may có thể xảy ra như tai nạn giao thông, bắt cóc... và các yếu tố nguy hiểm khác.

2.4. Tăng cường ứng dụng công nghệ thông tin trong quản lý trẻ ra, vào cổng trường

- Khuyến khích các cơ sở giáo dục mầm non ứng dụng công nghệ thông tin trong công tác quản lý, đặc biệt là giám sát việc ra – vào của trẻ tại khu vực cổng trường trong giờ đón, trả trẻ.

- Bên cạnh đó, cần trang bị hệ thống camera giám sát tại các vị trí trọng yếu như: cổng trường, sân chơi, hành lang, nhà vệ sinh, bãi xe và các góc khuất... để hỗ trợ quản lý an toàn cho trẻ. Nhà trường phải phân công cán bộ, giáo viên hoặc nhân viên phụ trách theo dõi màn hình camera thường xuyên, có cơ chế báo cáo khi phát hiện bất thường.

- Lưu ý: hệ thống camera cần được duy trì hoạt động ổn định, dữ liệu lưu trữ tối thiểu 30 ngày để phục vụ công tác kiểm tra, giám sát, cũng như làm căn cứ xử lý các tình huống phát sinh. Đồng thời, khuyến khích kết nối hệ thống camera với phụ huynh (*theo điều kiện thực tế*) nhằm tăng cường sự phối hợp giám sát và minh bạch trong công tác chăm sóc, giáo dục trẻ.

2.5. Công tác kiểm tra đánh giá

UBND phường tổ chức kiểm tra, đánh giá kết quả thực hiện công tác xây dựng trường học an toàn đối với cơ sở GDMN vào cuối mỗi năm học **trước ngày 20/5 hàng năm** để làm căn cứ đánh giá, công nhận.

3. Công tác hồ sơ quản lý hoạt động tổ chức bán trú tại các cơ sở giáo dục mầm non

3.1. Công tác quản lý, chỉ đạo

- UBND phường chỉ cho phép các cơ sở GDMN tổ chức bán trú khi có đầy đủ các điều kiện đảm bảo về cơ sở vật chất, nhân sự, an toàn vệ sinh thực phẩm và các quy định liên quan khác.

- Các cơ sở GDMN xây dựng kế hoạch và tham mưu Ủy ban nhân dân phường đầu tư cơ sở vật chất, đảm bảo việc dạy học 2 buổi/ngày và tổ chức bán trú theo quy định; chủ động phối hợp với Chi cục An toàn thực phẩm tỉnh Khánh Hòa hoặc Trung tâm Y tế khu vực xây dựng kế hoạch, tổ chức tập huấn, bồi dưỡng kiến thức dinh dưỡng, chăm sóc trẻ, an toàn thực phẩm (ATTP) cho đội ngũ cán CBQL, GV, NV nấu ăn phục vụ công tác bán trú.

- Các hình thức hoạt động của bếp ăn trong trường học như sau:

+ Bếp ăn do nhà trường trực tiếp quản lý, điều hành. Cụ thể: đảm bảo điều kiện vệ sinh cho bếp ăn, dụng cụ nấu nướng, nơi lưu trữ thức ăn và cung cấp đủ

nước sạch, thường xuyên rà soát và kiểm soát chặt chẽ nguồn gốc thực phẩm, đảm bảo các cơ sở cung cấp an toàn, có đầy đủ giấy tờ chứng minh nguồn gốc và chất lượng; phân công người kiểm tra quy trình sơ chế, chế biến, định lượng và chất lượng bữa ăn bán trú hàng ngày.

+ Bếp ăn do đơn vị cung cấp dịch vụ nấu tại trường và cung cấp cho trẻ.

(Lưu ý: Tuyệt đối không áp dụng hình thức đặt suất ăn từ đơn vị cung cấp dịch vụ cung cấp từ bên ngoài vào cơ sở GDMN).

- Các cơ sở GDMN có tổ chức bán trú thực hiện nghiêm túc các quy định sau:

+ Hằng năm, các cơ sở GDMN có tổ chức bán trú phải thực hiện Bản cam kết đảm bảo điều kiện về cơ sở vật chất và ATTP (*Phụ lục 2 đính kèm*) gửi về UBND phường (qua Phòng Văn hóa-Xã hội) **trước ngày 05/9**.

+ Tổ chức bữa ăn cho trẻ đảm bảo các nguyên tắc, điều kiện về ATTP, tổ chức khu vực bếp ăn, giờ ăn cho trẻ, các điều kiện phòng, chống dịch bệnh và giáo dục dinh dưỡng cho trẻ em (theo Phần II của Tài liệu hướng dẫn kèm theo Quyết định số 2195/QĐ-BGDĐT của Bộ GDĐT). Đối với các cơ sở giáo dục có bếp ăn bán trú chưa đạt quy chuẩn bếp một chiều thì cần phải bố trí, sắp xếp theo quy trình một chiều từ: nguyên liệu đầu vào, sơ chế, nấu nướng, chia đồ, phục vụ đến dọn vệ sinh để đảm bảo lưu thông một chiều của tất cả thực phẩm, tránh sự chòng chéo, va chạm giữa thực phẩm sống và chín; nếu bếp rộng nhưng chưa thiết kế theo một chiều thì cần bố trí các vách ngăn cố định hoặc di động để tạo khoảng cách giữa khu vực thực phẩm sống và chín đảm bảo ATTP; đồng thời nhà trường có trách nhiệm khẩn trương xây dựng kế hoạch tham mưu, đề xuất các cấp có thẩm quyền đầu tư xây dựng bếp một chiều đạt quy chuẩn.

+ Đảm bảo các quy định khác về chất lượng ATTP:

++ Thực hiện tốt “10 nguyên tắc vàng trong chế biến thực phẩm”;

++ Sử dụng các phần mềm để xây dựng khẩu phần ăn, thiết lập dưỡng chất, thực đơn hợp lý cho bữa ăn, đảm bảo đủ và cân bằng dinh dưỡng, phù hợp với nhu cầu năng lượng và kinh phí tổ chức bữa ăn của trẻ;

++ Sử dụng nguyên liệu, phụ gia thực phẩm có hợp đồng mua bán ở những cơ sở sản xuất uy tín, đã được công bố tiêu chuẩn chất lượng sản phẩm. Thường xuyên kiểm tra chất lượng, nguồn gốc, giá cả thực phẩm của các cơ sở, cá nhân cung cấp nhằm đảm bảo chất lượng và ATTP. Chỉ ký kết hợp đồng mua sản phẩm, thực

phẩm có nguồn gốc từ động vật với các cơ sở, cá nhân cung ứng thực phẩm bảo đảm ATTP, có đầy đủ phiếu kiểm dịch hoặc xác nhận của cơ quan có thẩm quyền theo quy định;

++ Thực hiện chế độ kiểm thực 3 bước và lưu mẫu thức ăn theo quy định tại Quyết định số 1246/QĐ-BYT ngày 31/3/2017 của Bộ Y tế về việc ban hành Hướng dẫn thực hiện chế độ kiểm thực 03 bước và lưu mẫu thức ăn đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống;

+ Về các khoản thu, chi phục vụ công tác bán trú: Trong thời gian chờ UBND tỉnh trình HĐND tỉnh ban hành Nghị quyết điều chỉnh, bổ sung Nghị quyết quy định về các khoản thu, mức thu và cơ chế quản lý thu, chi đối với các dịch vụ phục vụ, hỗ trợ hoạt động giáo dục (ngoài học phí) ở các cấp học trên địa bàn tỉnh Khánh Hòa từ năm học 2025-2026 (hoặc ban hành Nghị quyết mới), đề nghị các đơn vị tạm thời thực hiện theo các hướng dẫn như sau:

++ Nghị quyết số 12/2022/NQ-HĐND ngày 23/9/2022 của Hội đồng nhân dân tỉnh về Quy định các khoản thu và mức thu, cơ chế quản lý thu, chi đối với các dịch vụ phục vụ, hỗ trợ hoạt động giáo dục ngoài học phí của cơ sở GDMN và cơ sở giáo dục phổ thông công lập trên địa bàn tỉnh Khánh Hòa từ năm học 2022-2023;

++ Hướng dẫn số 2454/HD-SGDĐT ngày 12/10/2022 của Sở GDĐT về việc Thực hiện Nghị quyết số 12/2022/NQ-HĐND ngày 23/9/2022 của Hội đồng nhân dân tỉnh Quy định các khoản thu và mức thu, cơ chế quản lý thu, chi đối với các dịch vụ phục vụ, hỗ trợ hoạt động giáo dục ngoài học phí của cơ sở GDMN và cơ sở giáo dục phổ thông công lập trên địa bàn tỉnh Khánh Hòa từ năm học 2022-2023;

++ Công văn số 231/SGDĐT-KHTC ngày 01/02/2023 của Sở GDĐT về việc bổ sung, điều chỉnh một số nội dung của Hướng dẫn số 2454/HD-SGDĐT.

++ Các khoản thu, chi phục vụ công tác bán trú phải được quản lý chặt chẽ theo đúng quy định của pháp luật hiện hành về tài chính. Mọi khoản thu, chi phải có đầy đủ chứng từ hợp lệ, rõ ràng và được lưu trữ theo quy định. Thực hiện nghiêm túc việc công khai tài chính, công khai thực đơn hàng ngày và niêm yết tại những vị trí thuận tiện, dễ quan sát trong nhà trường để cha mẹ trẻ, cán bộ quản lý, giáo viên và nhân viên được biết.

++ Tiền ăn của trẻ phải chi hết trong ngày, nếu dư thì không quá 10.000đ/ngày. Tuyệt đối không sử dụng tiền ăn của trẻ vào bất kỳ mục đích nào khác ngoài phục

vụ bữa ăn cho trẻ; nghiêm cấm mọi hành vi bớt xén, làm ảnh hưởng đến khẩu phần ăn, chất lượng dinh dưỡng trong các bữa ăn của trẻ.

- + Hồ sơ sổ sách thực hiện công tác bán trú bao gồm:
 - ++ Kế hoạch công tác bán trú (năm, tháng, tuần);
 - ++ Quyết định thành lập Ban quản lý bán trú và phân công nhiệm vụ các thành viên; Bảng phân công nhiệm vụ nhân viên nấu ăn, bảo mẫu;
 - ++ Bảng cam kết đảm bảo điều kiện về cơ sở vật chất và ATTP;
 - ++ Bảng đánh giá công tác tổ chức bữa ăn học đường tại trường học;
 - ++ Sổ tổng hợp báo ăn;
 - ++ Sổ thực đơn;
 - ++ Sổ kiểm thực 3 bước và lưu mẫu thức ăn;
 - ++ Sổ tính khẩu phần ăn, thiết lập dưỡng chất;
 - ++ Sổ giao nhận thực phẩm (sổ đi chợ); Sổ xuất, nhập kho (nếu có);
 - ++ Sổ theo dõi thu và thanh toán;
 - ++ Sổ quỹ tiền mặt;
 - ++ Bộ chứng từ quyết toán;
 - ++ Các Hợp đồng mua bán thực phẩm;
 - ++ Hồ sơ sức khỏe nhân viên nấu ăn, bảo mẫu;
 - ++ Giấy chứng nhận xét nghiệm nguồn nước;
 - ++ Các loại hồ sơ khác liên quan đến công tác bán trú.

(Khuyến khích các cơ sở GDMN ứng dụng công nghệ số trong công tác tổ chức và quản lý hoạt động bán trú; ưu tiên sử dụng phần mềm quản lý hoặc lưu trữ hồ sơ bán trú dưới dạng tệp PDF trên máy tính, bảo đảm khoa học, thuận tiện trong công tác tìm và truy xuất thông tin, phù hợp với điều kiện thực tế của địa phương và đơn vị).

- + Đối với công tác quản lý trẻ:
 - ++ Các cơ sở GDMN tổ chức bán trú cần thực hiện đầy đủ chế độ ăn, ngủ, vệ sinh, sinh hoạt theo khung thời gian phù hợp với độ tuổi và đặc điểm tâm sinh lý của

trẻ. Tăng cường công tác quản lý, giám sát nhằm phòng ngừa tai nạn, thương tích trong quá trình trẻ học tập và sinh hoạt tại trường.

++ Thường xuyên kiểm tra, giám sát, nâng cao tinh thần trách nhiệm của đội ngũ giáo viên, nhân viên được phân công quản lý trẻ, đặc biệt trong các thời điểm ăn và ngủ trưa.

++ Tổ chức các hoạt động vui chơi, trò chơi vận động nhằm phát triển thể lực theo đúng hướng dẫn tại Phụ lục II và Phụ lục III ban hành kèm theo Quyết định số 2195/QĐ-BGDĐT. Không cho trẻ tham gia các trò chơi nguy hiểm; nghiêm cấm mang theo các vật dụng có thể gây mất an toàn vào lớp học, phòng ăn (*quản lý nghiêm túc, đặc biệt là trước và sau các giờ ăn trưa, ăn xế*).

++ Tuyệt đối nghiêm cấm giáo viên, nhân viên có lời nói, thái độ hoặc hành vi đe dọa, xúc phạm tinh thần hay xâm hại thân thể trẻ dưới bất kỳ hình thức nào.

3.2. Công tác kiểm tra, giám sát

a) Đối với UBND phường

- Xây dựng kế hoạch kiểm tra đối với tất cả các cơ sở GDMN có tổ chức bán trú trên địa bàn, ít nhất 02 lần/cơ sở GDMN/năm học

- Nội dung kiểm tra:

+ Nâng cao chất lượng đội ngũ nhân viên bán trú: Phân công nhiệm vụ rõ ràng, cụ thể cho từng thành viên trong đội ngũ nhân viên bán trú, trong đó xác định rõ trách nhiệm và quyền hạn của nhân viên nấu ăn, bảo mẫu cũng như các vị trí khác. Đảm bảo nhân viên thực hiện đúng theo lịch phân công công việc, tuân thủ nghiêm ngặt quy trình và quy định về công tác bán trú. Tạo điều kiện thuận lợi để nhân viên tham gia đầy đủ các lớp tập huấn, bồi dưỡng nghiệp vụ nhằm nâng cao năng lực chuyên môn và kiến thức về ATTP, chăm sóc trẻ. Đảm bảo các điều kiện về vệ sinh cá nhân, trang phục khi thực hiện nhiệm vụ; nghiêm túc thực hiện quy định về an toàn vệ sinh trong quá trình làm việc, đặc biệt trong khu vực bếp ăn và khu vực chăm sóc trẻ. Thực hiện khám sức khỏe định kỳ cho toàn bộ nhân viên bán trú theo quy định tại Thông tư số 14/2013/TT-BYT ngày 06/5/2013 của Bộ Y tế về Hướng dẫn khám sức khỏe, nhằm đảm bảo sức khỏe tốt cho người trực tiếp phục vụ trẻ.

+ Tăng cường cơ sở vật chất phục vụ công tác bán trú: Huy động mọi nguồn lực, đặc biệt đẩy mạnh công tác xã hội hóa nhằm nâng cao và cải thiện cơ sở vật chất phục vụ cho công tác nuôi dưỡng, chăm sóc và giáo dục trẻ. Kịp thời bổ sung, thay

thể các đồ dùng, dụng cụ còn thiếu hoặc đã hư hỏng trước khi bắt đầu triển khai hoạt động bán trú. Đảm bảo đầy đủ và đáp ứng các tiêu chuẩn về cơ sở vật chất cho công tác bán trú, bao gồm: khu vực bếp nấu, nhà ăn, hệ thống chiếu sáng, hệ thống cung cấp nước sạch, công tác xử lý rác thải, cũng như trang thiết bị và dụng cụ phục vụ chế biến thực phẩm.

+ Thực hiện quy trình bán trú: Các cơ sở GDMN cần đảm bảo triển khai đầy đủ, khoa học hệ thống hồ sơ, sổ sách theo hướng dẫn của văn bản này; xây dựng thực đơn phù hợp theo mùa và theo tuần; tổ chức tính khẩu phần ăn và suất ăn hàng ngày cho trẻ theo đúng quy định; thực hiện nghiêm túc quy trình bếp ăn một chiều. Ngoài ra, cần đảm bảo các nội dung như sắp xếp thời gian tổ chức bán trú hợp lý; thực hiện lưu mẫu thức ăn đúng quy định; công khai tài chính và thực đơn hàng ngày tại những nơi thuận tiện để cha mẹ trẻ theo dõi; đồng thời đảm bảo đầy đủ các điều kiện ATTP, vệ sinh trong và ngoài khu vực bếp ăn nhằm tạo môi trường nuôi dưỡng, chăm sóc và giáo dục trẻ an toàn, hiệu quả.

+ Đánh giá công tác tổ chức bữa ăn học đường.

- Trong quá trình kiểm tra, cần kết hợp công tác kiểm tra với hướng dẫn, hỗ trợ chuyên môn nhằm giúp các cơ sở GDMN khắc phục kịp thời những hạn chế, sai sót. Trường hợp phát hiện đơn vị, cá nhân có hành vi vi phạm quy định về tổ chức bán trú và bảo đảm an toàn thực phẩm, cần xử lý nghiêm theo quy định hiện hành. Nếu cơ sở GDMN trong năm học có vi phạm liên quan đến công tác bán trú và ATTP, UBND phường có trách nhiệm xem xét, đánh giá và cân nhắc mức độ hoàn thành nhiệm vụ khi chấm điểm thi đua cuối năm học. Trường hợp vi phạm có tính chất nghiêm trọng, ảnh hưởng đến sức khỏe, sự an toàn của trẻ, UBND phường chủ trì, phối hợp với các đơn vị liên quan tổ chức kiểm tra, xem xét và quyết định tạm dừng việc tổ chức bán trú để yêu cầu cơ sở giáo dục khắc phục, chấn chỉnh trước khi được phép tiếp tục triển khai hoạt động bán trú.

b) Đối với các cơ sở GDMN

- Xây dựng kế hoạch tổ chức tự kiểm tra, giám sát thường xuyên và đột xuất nhằm kịp thời phát hiện và xử lý nghiêm các vi phạm trong công tác bán trú. Hiệu trưởng chịu trách nhiệm toàn diện trước cấp trên về mọi vi phạm xảy ra tại cơ sở GDMN quản lý.

- Vào đầu mỗi năm học, các cơ sở GDMN có tổ chức bán trú bắt buộc phải thực hiện các nội dung sau:

+ Ký cam kết đảm bảo các điều kiện về cơ sở vật chất và ATTP (*theo Phụ lục 2 đính kèm*);

+ Tự đánh giá công tác tổ chức bữa ăn học đường tại trường (*theo Phụ lục 3 đính kèm*).

- Trường hợp kết quả tự đánh giá “Không đạt”, cơ sở GDMN sẽ không được phép tổ chức bán trú. Nếu cơ sở GDMN chưa đạt 100% các tiêu chí, cần xây dựng giải pháp khắc phục cùng lộ trình cụ thể trong năm học và tiến hành đánh giá lại ít nhất một lần vào cuối học kỳ I đối với các tiêu chí chưa đạt.

III. TỔ CHỨC THỰC HIỆN

1. Phòng Văn hoá - Xã hội

- Tham mưu UBND về công tác quản lý, chỉ đạo, kiểm tra, giám sát và thực hiện hồ sơ công nhận đơn vị đạt “Trường học an toàn” hằng năm.

- Tổ chức kiểm tra, đánh giá tại các cơ sở giáo dục mầm non ít nhất 02 lần/cơ sở GDMN/năm học

- Phối hợp các ban, ngành liên quan để tổ chức thanh tra, kiểm tra và xử lý các vi phạm.

- Tổ chức đánh giá hiệu quả triển khai kế hoạch và có những đề xuất, biện pháp cải thiện kịp thời, tham mưu UBND báo cáo về Sở Giáo dục Đào tạo hằng năm.

2. Các cơ sở giáo dục mầm non

- Căn cứ nội dung kế hoạch này, xây dựng kế hoạch và quy chế phối hợp thực hiện công tác bảo đảm an toàn trường học và công tác tổ chức bán trú tại đơn vị.

- Đẩy mạnh tuyên truyền kiến thức, kỹ năng phòng tránh tai nạn thương tích và các vấn đề an toàn khác cho cán bộ quản lý, giáo viên, nhân viên, phụ huynh và cộng đồng.

- Thường xuyên kiểm tra các khu vực trong trường học, đặc biệt là phòng học, sân chơi, để đảm bảo không có các yếu tố nguy hiểm tiềm ẩn gây tai nạn cho trẻ.

- Phối hợp với giáo viên để đảm bảo học sinh không ra khỏi cổng trường trong giờ học, ngăn ngừa tai nạn giao thông và các nguy cơ khác.

- Đảm bảo tủ thuốc sơ cứu luôn có đầy đủ thuốc men cần thiết cho các trường hợp cấp cứu khẩn cấp.

Không để xảy ra tình trạng bạo hành hoặc các hành vi làm ảnh hưởng đến sức khỏe và tính mạng trẻ.

- Báo cáo kịp thời các khó khăn, vướng mắc về UBND phường (qua Phòng VH - XH) để được hỗ trợ kịp thời.

*** Chế độ kiểm tra, báo cáo đối với các cơ sở GDMN**

- Thực hiện kiểm tra định kỳ hàng tháng và hàng năm về các hoạt động liên quan đến an toàn trường học và bán trú.

- Bản cam kết đảm bảo điều kiện về cơ sở vật chất và ATTP tại các cơ sở GDMN (theo Phụ lục 2 đính kèm) gửi về UBND phường (qua Phòng Văn hóa-Xã hội) **trước ngày 05/9 hằng năm.**

- Hồ sơ công nhận kiểm tra, đánh giá và công nhận đơn vị đạt “Trường học an toàn” đối với cơ sở GDMN hoàn thành gửi về UBND phường (qua Phòng Văn hóa-Xã hội) **trước ngày 15/5 hằng năm.**

Trên đây là Kế hoạch triển khai công tác bảo đảm an toàn trường học và công tác tổ chức bán trú trong các cơ sở giáo dục mầm non trên địa bàn phường từ năm học 2025-2026 của Ủy ban nhân dân phường, đề nghị phòng Văn hoá - Xã hội và các cơ sở giáo dục mầm non trên địa bàn nghiên cứu triển khai thực hiện./.

Nơi nhận: (VBĐT)

- Sở GDĐT (báo cáo);
- Các trường MN công lập và tư thục;
- TT. UBND phường;
- Lưu: VT, VHXX.

TM. ỦY BAN NHÂN DÂN
KT. CHỦ TỊCH
PHÓ CHỦ TỊCH



Hoàng Đình Hưng

Phụ lục 1

(Kèm theo Công văn số 826/SGDDĐT-GDMNPT ngày 25/8/2025 của Sở GDĐT)

DANH MỤC VĂN BẢN**quy phạm pháp luật và văn bản hướng dẫn chuyên ngành liên quan đến công tác xây dựng trường học an toàn, phòng, chống, tai nạn thương tích và công tác tổ chức bán trú trong cơ sở giáo dục mầm non**

- Thông tư số 52/2020/TT-BGDĐT ngày 31/12/2020 của Bộ GDĐT về Ban hành Điều lệ trường mầm non (gọi tắt Thông tư số 52);
- Thông tư số 45/2021/TT-BGDĐT ngày 31/12/2021 của Bộ GDĐT Quy định về việc xây dựng trường học an toàn, phòng, chống tai nạn thương tích trong cơ sở GDMN (gọi tắt là Thông tư số 45);
- Văn bản hợp nhất số 02/VBHN-VPQH ngày 29/6/2018 của Văn phòng Quốc hội ban hành Quy định về Luật An toàn thực phẩm;
- Nghị định số 115/NĐ-CP ngày 04/9/2018 của Chính phủ Quy định xử phạt hành chính về an toàn thực phẩm;
- Nghị định số 155/2018/NĐ-CP ngày 12/11/2018 của Chính phủ về Sửa đổi, bổ sung một số quy định liên quan đến điều kiện đầu tư, kinh doanh quy định về điều kiện chung bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất, hộ kinh doanh thực phẩm;
- Căn cứ Quyết định số 41/QĐ-TTg ngày 08/01/2019 của Thủ tướng Chính phủ về việc Phê duyệt Đề án “Bảo đảm dinh dưỡng hợp lý và tăng cường hoạt động thể lực cho trẻ em, học sinh, sinh viên để nâng cao sức khỏe, dự phòng bệnh ung thư, tim mạch, đái tháo đường, bệnh phổi tắc nghẽn mạn tính và hen phế quản giai đoạn 2018-2025”;
- Quyết định số 3000/QĐ-BGDĐT ngày 21/8/2021 của Bộ GDĐT về việc Phê duyệt mô hình bữa ăn học đường bảo đảm dinh dưỡng hợp lý kết hợp tăng cường hoạt động thể lực cho trẻ em, học sinh, sinh viên Việt Nam;
- Quyết định số 2195/QĐ-BGDĐT ngày 10/8/2022 của Bộ GDĐT về việc Phê duyệt hướng dẫn công tác tổ chức bữa ăn học đường kết hợp tăng cường hoạt động thể lực cho trẻ em, học sinh trong các cơ sở GDMN và tiểu học;

- Văn bản hợp nhất số 13/VBHN-BGDĐT ngày 31/12/2024 của Bộ GDĐT về việc Quy định về kiểm định chất lượng giáo dục và công nhận đạt chuẩn quốc gia đối với trường mầm non (gọi tắt Văn bản hợp nhất số 13);

- Công văn số 423/BGDĐT-GDMN ngày 07/02/2023 của Bộ GDĐT về việc Phối hợp chỉ đạo công tác nuôi dưỡng và đảm bảo an toàn cho trẻ em tại các cơ sở GDMN;

- Căn cứ Thông tư số 09/2025/TT-BGDĐT ngày 12/6/2025 của Bộ GDĐT Quy định về phân quyền, phân cấp và phân định thẩm quyền thực hiện nhiệm vụ quản lý nhà nước của chính quyền địa phương hai cấp đối với GDMN;

- Thông tư số 15/2025/TT-BGDĐT ngày 24/7/2025 của Bộ GDĐT về việc Hướng dẫn chức năng, nhiệm vụ, quyền hạn của Sở GDĐT thuộc Ủy ban nhân dân tỉnh, thành phố trực thuộc trung ương và Phòng Văn hoá-Xã hội thuộc ủy ban nhân dân xã/phường, đặc khu thuộc tỉnh thành phố trực thuộc trung ương trong lĩnh vực GDĐT;

- Nghị quyết số 12/2022/NQ-HĐND ngày 23/9/2022 của HĐND tỉnh về việc Quy định các khoản thu và mức thu, chi đối với các dịch vụ phục vụ, hỗ trợ hoạt động giáo dục ngoài học phí của cơ sở GDMN và giáo dục phổ thông công lập trên địa bàn tỉnh Khánh Hòa (cũ);

- Nghị quyết số 10/2022/NQ-HĐND ngày 22/7/2022 của HĐND tỉnh về việc quy định nội dung và mức thu các khoản thu dịch vụ phục vụ, hỗ trợ hoạt động giáo dục ngoài học phí của cơ sở GDMN công lập trên địa bàn tỉnh Ninh Thuận (cũ); Quyết định số 44/QĐ-UBND ngày 17/8/2022 của UBND tỉnh Quy định nội dung và mức thu các khoản thu dịch vụ phục vụ, hỗ trợ hoạt động giáo dục ngoài học phí của cơ sở GDMN công lập trên địa bàn tỉnh Ninh Thuận (cũ); ...

(và các Văn bản khác đã được nêu tại Công số 826/SGDĐT-GDMNPT)./.

Phụ lục 2*(Kèm theo Công văn số 826/SGDDĐT-GDMNPT ngày 25/8/2025 của Sở GDĐT)*UBND XÃ.....
TRƯỜNG**CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM**
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

....., ngày tháng năm 20...

BẢN CAM KẾT**Đảm bảo điều kiện về cơ sở vật chất và an toàn thực phẩm****I. THÔNG TIN CHUNG**

- Trường:
- Địa chỉ:
- Điện thoại:
- Tổng số cán bộ, giáo viên, nhân viên tham toàn trường:
- Số trẻ, số lớp bán trú: trẻ / lớp
- Tổng số nhân viên nấu ăn, bảo mẫu:

II. THỰC TRẠNG CƠ SỞ VẬT CHẤT, TRANG THIẾT BỊ, DỤNG**CỤ****1. Cơ sở vật chất**

- Diện tích mặt bằng bếp ăn m², trong đó diện tích khu vực chế biến m².
- Bếp một chiều hoặc sắp xếp theo hướng một chiều: Có Không
- Sơ đồ bố trí mặt bằng bếp (*Kho nguyên liệu, khu vực chế biến, khu vực bếp, khu vực vệ sinh;...*): Có Không
- Nguồn nước phục vụ sinh hoạt:
- Nước sử dụng cho trẻ uống hàng ngày:
- Đảm bảo nguồn điện và hệ thống đèn chiếu sáng: Có Không
- Hệ thống thoát nước thải và khu vệ sinh cá nhân: Có Không
- Hệ thống phòng cháy, chữa cháy: Có Không

- Phần mềm xây dựng thực đơn cân bằng dinh dưỡng (Nutikid, Dự án Bữa ăn học đường, ...): Có Không

2. Trang thiết bị, dụng cụ bếp

T	Tên trang, thiết bị	Số lượng	Xuất xứ	Thực trạng hoạt động của trang thiết bị			Ghi chú
				Tốt	Trung bình	Kém	
I	Trang, thiết bị, dụng cụ hiện có						
1	<i>Thiết bị, dụng cụ chế biến:</i> - Bếp (ga; điện; củi...) - Dụng cụ nấu (Nồi, chảo...)						
2	<i>Thiết bị, dụng cụ chứa đựng, thức ăn không nhiễm yếu tố độc hại:</i> - Tô - Chén - Dĩa - ...						
3	<i>Thiết bị vận chuyển thức ăn:</i> - Xe đẩy - ...						
4	<i>Thiết bị bảo quản thực phẩm:</i> - Tủ đông - Tủ mát						
5	<i>Thiết bị khử trùng, thanh trùng:</i> - Máy lọc nước..... - Máy sục ozone.....						
6	<i>Thiết bị vệ sinh bếp, dụng cụ:</i> - Khăn lau - Cây lau nhà						
7	<i>Phương tiện rửa và khử trùng tay:</i> - Lavabo - Xà phòng - Khăn lau						
8	<i>Dụng cụ lưu mẫu và bảo quản mẫu:</i> - Hộp inox, (thủy tinh) - Tủ lạnh						

9	<i>Phương tiện, thiết bị phòng chống côn trùng, động vật gây hại:</i> - Đèn hút côn trùng - Lưới ruồi...						
10	<i>Trang phục vệ sinh khi tiếp xúc trực tiếp với nguyên liệu, thực phẩm:</i> - Đồng Phục - Tạp dề - Găng tay - Mũ - Khẩu trang						
11	<i>Hệ thống thông gió:</i> - Quạt các loại:.... - Điều hòa -						
II	Trang thiết bị dự kiến bổ sung						
1							
2							

III. ĐIỀU KIỆN VỀ NGƯỜI THAM GIA CÔNG TÁC BÁN TRÚ

- Tổng số cán bộ, nhân viên tham gia công tác bán trú được khám sức khỏe định kỳ: .../... người, tỷ lệ ...%
- Số nhân viên nấu ăn đã được cấp Chứng chỉ nghề nấu ăn: .../... người, tỷ lệ ...%
- Số nhân viên nấu ăn được tập huấn kiến thức về ATTP: .../... người, tỷ lệ...%

IV. ĐIỀU KIỆN AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM

- Hợp đồng cung cấp các loại thực phẩm, phiếu kiểm dịch đối với các loại động vật hoặc giấy xác nhận của địa phương: Có Không
- Giấy chứng nhận ATTP của các cơ sở được hợp đồng cung cấp thực phẩm, nước uống đóng chai: Có Không
- Giấy xét nghiệm nguồn nước: Có Không

V. CAM KẾT THỰC HIỆN

1. Các thông tin về cơ sở vật chất, trang thiết bị, dụng cụ bếp; điều về nhân sự nêu trên là đúng sự thật và chịu trách nhiệm hoàn toàn về những thông tin.

2. Chấp hành nghiêm túc các quy định về ATTP theo quy định, không để xảy ra các vi phạm liên quan đến ATTP.

3. Bữa ăn của trẻ đảm bảo cân bằng dinh dưỡng./.

HIỆU TRƯỞNG

Phụ lục 3*(Kèm theo Công văn số 826/SGDDĐT-GDMNPT ngày 25/8/2025 của Sở GDĐT)*UBND XÃ.....
TRƯỜNG**CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM**
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

....., ngày tháng năm

BẢNG ĐÁNH GIÁ
CÔNG TÁC TỔ CHỨC BỮA ĂN HỌC ĐƯỜNG
TẠI CƠ SỞ GIÁO DỤC**I. THÔNG TIN CHUNG**

1. Tên cơ sở được đánh giá:

Địa chỉ: xã/phường

Tỉnh/thành phố

2. Tổng số lớp:; Tổng số học sinh; Tổng số giáo viên:.....

3. Hình thức đánh giá: Tự đánh giá Đánh giá của cơ quan quản lý

4. Thời gian đánh giá:

II. KẾT QUẢ ĐÁNH GIÁ

TT	Nội dung đánh giá	Điểm chuẩn	Điểm đạt
I	Công tác tổ chức, xây dựng kế hoạch, quy định	6	
1	- Ban chăm sóc sức khỏe học sinh phân công trách nhiệm cụ thể cho các thành viên: Ban Giám hiệu nhà trường, giáo viên, nhân viên y tế trường học, đại diện cha mẹ học sinh. - Có phân công đại diện Ban giám hiệu phụ trách trực tiếp công tác tổ chức bữa ăn học đường - Có kế hoạch tổ chức bữa ăn học đường.	2	
2	Định kỳ tổ chức họp các thành viên để xây dựng kế hoạch, kiểm tra, giám sát	2	
3	Có lập kế hoạch và thực hiện giám sát về an toàn thực phẩm (ATTP), dinh dưỡng định kỳ hàng tháng hoặc tiến hành giám sát đột xuất.	2	
II	Bảo đảm các điều kiện về an toàn thực phẩm	56	
	<i>Khu vực tổ chức ăn, căng tin</i>		
4	Khu vực ăn thông thoáng, sạch sẽ, tránh các khu vực gần nhà vệ sinh, cống rãnh thoát nước, khu vực bị ô nhiễm.	2	
5	Cửa sổ có lưới chống chuột, ruồi nhặng, côn trùng	1	
6	Tường, trần nhà bằng phẳng, nhẵn, thuận tiện làm vệ sinh	1	
7	Có đủ bàn, ghế phục vụ ăn uống cho trẻ em, học sinh.	2	

8	Bàn, ghế, dụng cụ, phương tiện làm bằng vật liệu dễ cọ rửa	2	
9	Có các trang thiết bị để ngăn côn trùng	1	
10	Dụng cụ chứa thức ăn và sử dụng để ăn uống được làm bằng vật liệu dễ làm vệ sinh và không thôi nhiễm yếu tố độc hại, nên được phơi khô dưới ánh nắng hoặc sấy tiệt trùng	2	
11	Có phương tiện bảo quản, lưu giữ thực phẩm	1	
12	Có đủ phương tiện, trang thiết bị phục vụ làm vệ sinh, khử trùng	1	
13	Có dụng cụ chứa đựng rác thải, chất thải bảo đảm kín, có nắp đậy	1	
14	Bố trí bồn rửa tay với nước sạch và xà phòng để rửa tay trước khi ăn	2	
15	Vệ sinh khu vực ăn trước và sau khi ăn.	1	
	Nhà bếp		
16	Có khu sơ chế nguyên liệu, khu chế biến, khu bảo quản thức ăn, kho nguyên liệu, bảo quản thực phẩm	3	
17	Nơi chế biến thức ăn được thiết kế theo nguyên tắc 1 chiều	2	
18	Hướng của hệ thống thông gió phải bảo đảm gió không được thổi từ khu vực nhiễm bẩn sang khu vực chế biến.	1	
19	Trang thiết bị, dụng cụ chế biến, chia, gắp thực phẩm làm bằng vật liệu ít bị mài mòn, không bị gỉ, thôi nhiễm vào thực phẩm.	2	
20	Sử dụng riêng dụng cụ đối với thực phẩm tươi sống và thực phẩm đã qua chế biến.	2	
21	Có găng tay sạch để sử dụng khi tiếp xúc trực tiếp với thức ăn	1	
22	Xe vận chuyển thức ăn làm bằng vật liệu không gỉ, vệ sinh bề mặt xe trước và sau khi vận chuyển thức ăn.	1	
23	Thùng chứa rác, dụng cụ chứa đựng chất thải, rác thải phải có nắp đậy; chất thải, rác thải phải được thu dọn, xử lý hàng ngày.	2	
24	Hệ thống xử lý chất thải: cống rãnh có lưới hoặc nắp đậy che chắn, không ứ đọng rác.	1	
25	Nhà vệ sinh bố trí riêng biệt với khu vực chế biến thực phẩm; cửa nhà vệ sinh không được mở thông vào khu vực chế biến.	1	
26	Thiết bị phòng chống côn trùng và động vật gây hại được làm bằng các vật liệu không gỉ, đảm bảo phòng chống hiệu quả côn trùng và động vật gây hại.	1	
27	Có đủ bồn rửa tay với nước sạch và xà phòng cho nhân viên rửa trước khi chế biến.	2	
28	Tủ lạnh bảo quản thực phẩm vệ sinh sạch sẽ thường xuyên và đạt nhiệt độ bảo quản phù hợp loại thực phẩm.	1	
29	Tuân thủ đúng quy định về kiểm thực ba bước	2	
30	Tuân thủ đúng quy định về lưu mẫu thực phẩm	2	
31	Đối với các trường không tự cung cấp thức ăn: Có ký hợp đồng với các cơ sở có giấy chứng nhận đủ điều kiện an toàn thực phẩm để cung cấp suất ăn cho học sinh	2	
	Kho bảo quản thực phẩm		
32	Bảo đảm lưu thông không khí, đủ ánh sáng, cửa sổ có lưới chống chuột và côn trùng	2	
33	Có đủ giá, kệ bảo quản làm bằng các vật liệu chắc chắn, hợp vệ sinh.	1	
34	Nguyên liệu, sản phẩm thực phẩm phải được đóng gói và bảo quản	1	

	hợp vệ sinh.		
35	Tường, trần nhà, sàn nhà nhẵn, bằng phẳng, thuận tiện cho việc làm vệ sinh và khử trùng	1	
36	Có phương tiện, dụng cụ để phân loại, bảo quản và lưu giữ thực phẩm	1	
37	Nguyên liệu, phụ gia thực phẩm: phải có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng, được phép sử dụng theo quy định.	1	
	<i>Người làm việc tại khu vực tổ chức ăn, căng tin, nhà bếp</i>		
38	Được tập huấn đầy đủ về an toàn thực phẩm	2	
39	Có giấy chứng nhận sức khỏe theo quy định của Bộ Y tế	2	
40	Người trực tiếp làm việc tại nhà ăn, nhà bếp mặc trang phục bảo hộ riêng, đội mũ, đi găng tay chuyên dụng, đeo khẩu trang	2	
III	Bảo đảm các điều kiện về chăm sóc sức khỏe cho học sinh	7	
	<i>Phòng y tế trường học</i>		
41	Có phòng y tế riêng, bảo đảm diện tích để triển khai các hoạt động chuyên môn sơ cấp cứu ngộ độc thực phẩm	1	
42	Có sổ khám bệnh, sổ theo dõi tổng hợp tình trạng sức khỏe học sinh, sổ theo dõi sức khỏe học sinh theo quy định	1	
	<i>Nhân viên YTTH</i>		
43	Có nhân viên chuyên trách công tác YTTH theo quy định để theo dõi hoạt động bữa ăn học đường	2	
44	Đối với các trường học không có nhân viên chuyên trách công tác YTTH theo quy định, có văn bản phối hợp với Trạm Y tế để cử cán bộ thuộc trạm y tế cấp xã theo dõi công tác y tế trường học; hỗ trợ chuyên môn kỹ thuật về tổ chức bữa ăn học đường	1	
45	Nhân viên y tế trường học phải được thường xuyên cập nhật kiến thức chuyên môn về dinh dưỡng, an toàn thực phẩm thông qua các hình thức hội thảo, tập huấn, đào tạo, bồi dưỡng nghiệp vụ chuyên môn do ngành y tế, ngành giáo dục tổ chức để triển khai được các nhiệm vụ theo quy định	2	
IV	Bảo đảm chất lượng bữa ăn học đường	17	
46	Có xây dựng thực đơn bảo đảm dinh dưỡng hợp lý phù hợp với lứa tuổi, đa dạng thực phẩm, đạt tối thiểu 5 nhóm thực phẩm	3	
47	Có công bố thành phần dinh dưỡng của thực đơn và công khai thực đơn hằng ngày (hoặc hàng tuần)	2	
48	Số lượng món ăn đúng theo thực đơn đã ban hành.	2	
49	Thực đơn có sữa tươi và các chế phẩm từ sữa bảo đảm theo quy định, có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng.	2	
50	Thực đơn có áp dụng tính toán hạn chế đường và muối đáp ứng theo nhu cầu khuyến cáo	2	
51	Có thực hiện các giải pháp hạn chế bán các thực phẩm chứa nhiều muối, đường, chất béo tại căng tin theo khuyến cáo	1	
52	Có bán trái cây tươi, sữa tươi, nước tinh khiết và các thực phẩm có lợi cho sức khỏe tại căng tin	1	
53	Các thực phẩm bán tại căng tin phải có xuất xứ, nguồn gốc rõ ràng, còn hạn sử dụng	2	
V	Tổ chức giờ ăn	7	
54	Bảo đảm vệ sinh, an toàn trước, trong và sau giờ ăn cho giáo viên,	2	

	nhân viên phục vụ bữa ăn, học sinh theo quy định (rửa tay trước khi ăn, kiểm tra độ nóng của thức ăn)		
55	Có hướng dẫn học sinh các hành vi vệ sinh, tự phục vụ phù hợp với lứa tuổi trước, trong và sau khi ăn	2	
56	Giáo viên hoặc nhân viên phục vụ ăn bán trú tạo không khí vui vẻ, thoải mái cho học sinh trong khi ăn	1	
57	Giáo viên có truyền thông về lợi ích của thực phẩm, chế độ ăn uống lành mạnh khi tổ chức giờ ăn cho học sinh	2	
VI	Hoạt động truyền thông, giáo dục dinh dưỡng	6	
58	Có kế hoạch giáo dục dinh dưỡng cho học sinh	2	
59	Có biên soạn, sử dụng các tài liệu truyền thông, giáo dục dinh dưỡng với nội dung phù hợp cho từng nhóm đối tượng và điều kiện cụ thể của từng địa phương	2	
60	Có lồng ghép các nội dung giáo dục dinh dưỡng trong các giờ giảng	2	
VII	Thông kê báo cáo và đánh giá	3	
61	Lập báo cáo kết quả giám sát, có đề xuất giải pháp khắc phục và kiểm tra việc khắc phục.	1	
62	Gửi báo cáo đến bộ phận chức năng có liên quan.	1	
63	Có sử dụng kết quả giám sát để xây dựng kế hoạch cải thiện, khắc phục	1	
	Tổng điểm	100	

Kết quả đánh giá và xếp loại

1. Tổng điểm đạt: điểm

2. Các tiêu chí bắt buộc: Đạt Không đạt

3. Xếp loại: Tốt Khá Trung bình Không đạt

ĐẠI DIỆN BAN QUẢN LÝ BÁN TRÚ

HIỆU TRƯỞNG

HƯỚNG DẪN CHẤM ĐIỂM

1. Nguyên tắc chấm điểm

- Thực hiện đầy đủ tiêu chí được 100% mức điểm chuẩn, thực hiện chưa đầy đủ được 50% mức điểm chuẩn.

- Nhóm tiêu chí bắt buộc gồm: Bảo đảm các điều kiện về an toàn thực phẩm; Bảo đảm các điều kiện về chăm sóc sức khỏe; Bảo đảm chất lượng bữa ăn học đường.

Tổng điểm trong nhóm tiêu chí bắt buộc có giá trị quyết định để phân loại kết quả đánh giá.

2. Đánh giá kết quả:

- **Tổng điểm tối đa là 100 điểm.**

- **Phân loại kết quả đánh giá như sau:**

a) Trường đạt loại Tốt: có tổng mức điểm đạt ≥ 90 điểm và đạt $\geq 90\%$ điểm chuẩn của từng nhóm tiêu chí bắt buộc.

b) Trường đạt loại Khá: từ 70 - <90% tổng mức điểm chuẩn.

Có một trong các nhóm tiêu chí bắt buộc không đạt 80% mức điểm chuẩn.

c) Trường đạt loại Trung bình: từ 50 - <70% tổng mức điểm chuẩn.

Có một trong các nhóm tiêu chí bắt buộc không đạt 60% mức điểm chuẩn.

d) Trường Không đạt: có dưới 50% tổng mức điểm chuẩn.

3. Kết luận:

Những trường không đạt 100% các tiêu chí, cần có giải pháp khắc phục và lộ trình thực hiện

Phụ lục 4

(Kèm theo Công văn số 826/SGDDĐT-GDMNPT ngày 25/8/2025 của Sở GDĐT)

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

BIÊN BẢN
Kiểm tra công tác tổ chức bán trú

- **Thời gian:** giờ, ngày tháng năm 20....

- **Địa điểm:** Trường

- **Thành phần:**

Về phía Đoàn kiểm tra

+

+

+

Về phía nhà trường

+

+

+

- **Nội dung kiểm tra và kết quả:**

1. Nâng cao chất lượng đội ngũ nhân viên phục vụ công tác bán trú

a) *Phân công nhiệm vụ cụ thể cho đội ngũ nhân viên phục vụ công tác bán trú; nêu rõ trách nhiệm và quyền hạn từng nhân viên nấu ăn, bảo mẫu; thực hiện nhiệm vụ theo lịch phân công*

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

b) *Tạo điều kiện cho đội ngũ nhân viên phục vụ công tác bán trú tham gia các buổi tập huấn*

.....

c) *Thực hiện đảm bảo yêu cầu về cơ sở vật chất công tác bán trú (khu vực bếp nấu; khu vực nhà ăn; hệ thống chiếu sáng; hệ thống cung cấp nước; xử lý rác thải; trang thiết bị, dụng cụ chế biến thực phẩm...)*

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

d) *Xây dựng kế hoạch mua sắm những đồ dùng còn thiếu*

.....

.....

.....

.....

3. Thực hiện quy trình tổ chức bán trú

a) *Hồ sơ bán trú*

Hồ sơ	Kết quả		
	Đầy đủ	Chưa đầy đủ	Không có
- Quyết định thành lập Ban quản lý bán trú và phân công nhiệm vụ các thành viên			
- Kế hoạch công tác bán trú (năm, tháng, tuần)			
- Phân công nhân viên nấu ăn, bảo mẫu			
- Sổ tổng hợp báo ăn			
- Sổ kiểm thực 3 bước			
- Sổ tính khẩu phần ăn, thiết lập dưỡng chất			
- Sổ thực đơn			
- Sổ giao nhận thực phẩm (sổ đi chợ)			

- Sổ xuất, nhập kho (nếu có nhập kho)			
- Sổ theo dõi thu và thanh toán			
- Sổ quỹ tiền mặt			
- Hợp đồng mua bán thực phẩm			
- Bộ chứng từ quyết toán			
- Hồ sơ sức khỏe nhân viên nấu ăn, bảo mẫu			
- Giấy Chứng nhận xét nghiệm nguồn nước			
- Bảng cam kết đảm bảo điều kiện về cơ sở vật chất và an toàn thực phẩm			
- Bảng đánh giá công tác tổ chức bữa ăn học đường tại trường học			

b) *Thực đơn theo mùa, theo tuần; thực hiện tính khẩu phần ăn hàng ngày của trẻ*

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

c) *Thực hiện bếp ăn theo quy trình “Bếp một chiều”; thời gian hoạt động bán trú tại trường*

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....
.....
d) Công khai tài chính và thực đơn với cha mẹ trẻ
.....
.....
.....
.....

e) Đảm bảo các điều ATTP; vệ sinh trong và ngoài nhà bếp
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

4. Hồ sơ y tế trường học: Công tác chăm sóc, theo dõi trẻ suy dinh dưỡng và trẻ béo phì (Kế hoạch, các giải pháp chăm sóc trẻ suy dinh dưỡng và béo phì, tỷ lệ phục hồi...)
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

KẾT LUẬN

+ Ưu điểm

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

+ Tồn tại

.....

.....

.....

.....

KIẾN NGHỊ

(Đối với đơn vị cần kiến nghị)

.....

.....

.....

.....

.....

ĐƠN VỊ ĐƯỢC KIỂM TRA

NGƯỜI KIỂM TRA

.....

.....