

KẾ HOẠCH

Lựa chọn các đơn vị cung cấp thực phẩm, nước uống, chất đốt phục vụ công tác bán trú cho trẻ Trường mầm non Tam Hưng A Năm học 2024 - 2025

Căn cứ Thông tư số 52/2020/TT-BGDĐT ngày 31/12/2020 của Bộ GD&ĐT về Ban hành Điều lệ trường mầm non; Nghị quyết số 03/2024/NQ-HĐND ngày 29/3/2024 của HĐND TP Hà Nội quy định danh mục các khoản thu, mức thu, cơ chế quản lý thu, chi đối với các dịch vụ hỗ trợ hoạt động GD&ĐT tại cơ sở GDMN, GD phổ thông công lập của TP Hà Nội;

Căn cứ Quyết định 279/QĐ-MNTHA ngày 27/8/2025 về việc thành lập Ban lựa chọn đơn vị cung ứng thực phẩm, nước uống, chất đốt (gas) phục vụ cho việc tổ chức ăn bán trú tại trường mầm non Tam Hưng A năm học 2025 - 2026;

Thực hiện nhiệm vụ năm học 2025 - 2026, nhu cầu thực tế của CMHS và các điều kiện thực tế của trường MN Tam Hưng A, Ban lựa chọn các đơn vị cung ứng thực phẩm trường MN Tam Hưng A xây dựng kế hoạch lựa chọn các đơn vị cung cấp TP, nước uống, chất đốt (gas) phục vụ công tác bán trú năm học 2025 - 2026, cụ thể như sau:

I. ĐẶC ĐIỂM TÌNH HÌNH:

1. Khái quát:

- Trường mầm non Tam Hưng A có 03 điểm trường: Khu Đại Thanh, Song Khê và Hưng Giáo nằm cách xa nhau.

Tổng số CB, GV, NV toàn trường: 54 (CBQL: 03; GV: 40; NV: 11 đ/c).

Tổng số học sinh toàn trường: 348 trẻ/15 lớp (Nhà trẻ: 99 trẻ/04 lớp; Mẫu giáo: 249 trẻ/11 lớp).

2. Những thuận lợi và khó khăn:

2.1. Thuận lợi :

- Được sự quan tâm của Đảng ủy, HĐND, UBND, Phòng Văn hoá-Xã hội xã Tam Hưng, hội CMHS trường MN Tam Hưng đã hỗ trợ nhà trường xây dựng CSVC, phối hợp trong công tác chăm sóc, nuôi dưỡng và GD trẻ.

- Nhà trường đã tổ chức thực hiện việc lựa chọn và ký hợp đồng với các đơn vị cung cấp thực phẩm có uy tín, đủ điều kiện về VSATTP. Các công ty có đủ hồ sơ năng lực và luôn cung cấp thực phẩm có chất lượng tốt và trường.

- Trường thực hiện nấu ăn tại bếp của nhà trường, để đảm bảo an toàn và nhằm quản lý hiệu quả công tác nuôi dưỡng, đảm bảo VSATTP cho trẻ.

- Trong những năm học vừa qua, trường không để xảy ra trường hợp ngộ độc thực phẩm nào.

- Ban đại diện Hội CMHS của nhà trường luôn nhiệt tình phối hợp chặt chẽ với nhà trường trong công tác chăm sóc, nuôi dưỡng, GD và công tác VSATTP.

- Đội ngũ giáo viên trẻ, nhiệt tình, có trách nhiệm. Đội ngũ làm công tác cô nuôi có trình độ chuyên môn trung cấp nấu ăn trở lên, được tham gia đầy đủ các lớp tập huấn về kiến thức đảm bảo VSDD và ATTP, luôn có ý thức trách nhiệm cao trong nhiệm vụ được phân công và ý thức được tầm quan trọng về công tác đảm bảo VSDD và ATTP và chăm sóc, nuôi dưỡng trẻ trong nhà trường.

2.2. Khó khăn:

- Tình hình thực phẩm bản trên thị trường còn nhiều phức tạp. Việc giao nhận thực phẩm, lựa chọn thực phẩm từ các công ty hoàn toàn bằng trực quan, cảm quan, gây nên không ít khó khăn, áp lực cho dây chuyền chế biến.

- Một số GV, NV của trường tuổi đời còn trẻ, chưa có kinh nghiệm trong việc cảm quan thực phẩm, chế biến món ăn.

II. MỤC ĐÍCH YÊU CẦU:

- *Nâng cao nhận thức, ý thức trách nhiệm của CBQL, các đoàn thể, tổ chức, người trực tiếp tham gia chế biến thực phẩm, GV, NV và CMHS trong trường về VSATTP, quyền lợi nghĩa vụ trong sản xuất, chế biến kinh doanh và sử dụng thực phẩm; tạo thói quen không tiêu dùng thực phẩm không rõ nguồn gốc, thói quen sử dụng bao bì thực phẩm an toàn; không sử dụng hóa chất độc hại, chất cấm trong nuôi trồng thực phẩm...*

- *Tăng cường vai trò trách nhiệm của các tổ chức đoàn thể, BDD CMHS trong việc phối hợp thực hiện đúng các quy định về ATTP trong trường học.*

- *Đảm bảo thực hiện đúng các quy định về ATTP trong trường học. Không chế ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm, phấn đấu không xảy ra vụ ngộ độc thực phẩm, dịch bệnh truyền qua thực phẩm trong trường.*

- *Tăng cường kiểm tra bếp ăn, kịp thời phát hiện các nguyên nhân gây hậu quả xấu, gây ngộ độc, phát hiện các mối nguy, để đưa ra các biện pháp xử lý. Đảm bảo yêu cầu bếp ăn của nhà trường đủ tiêu chuẩn về VSDD và ATTP.*

- *Luôn quan tâm và xem trọng công tác bán trú trong nhà trường, để góp phần chăm sóc sức khỏe cho học sinh, tạo niềm tin trong phụ huynh, để họ yên tâm, tin tưởng khi gửi con em học tập tại trường.*

- *Luôn đặt yêu cầu đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm lên hàng đầu, tuyệt đối tránh để xảy ra hiện tượng ngộ độc thực phẩm trong nhà trường*

III. KẾ HOẠCH LỰA CHỌN CÁC ĐƠN VỊ CUNG ỨNG THỰC PHẨM:

1. Công tác triển khai các văn bản chỉ đạo:

- Nhà trường triển khai đầy đủ các Văn bản chỉ đạo tới 100% CB, GV, NV, CMHS trong toàn trường, thông qua buổi họp phụ huynh đầu năm học, qua Zalo, Facebook chung của các nhóm lớp.

- Công khai tại bảng tin của nhà trường để các bậc phụ huynh được biết.

2. Thành lập Ban lựa chọn các đơn vị cung ứng thực phẩm:

Nhà trường thành lập Ban lựa chọn các đơn vị cung cấp thực phẩm, gồm 09 thành viên, tất cả các đồng chí tham gia trong Ban lựa chọn, đều là thành phần cốt cán đại diện Chi bộ, BGH, đại diện các đoàn thể, Tổ chuyên môn trong nhà trường và đại diện hội CMHS của trường.

3. Quy trình thực hiện:

3.1. Bước 1: Thành lập Ban lựa chọn đơn vị cung cấp thực phẩm cho nhà bếp và thực hiện phân công nhiệm vụ cụ thể cho từng thành viên Ban lựa chọn.

3.2. Bước 2: Xây dựng kế hoạch lựa chọn đơn vị cung ứng thực phẩm.

- Xây dựng tiêu chí lựa chọn đơn vị cung ứng thực phẩm, đáp ứng và tuân thủ các điều kiện về ATTP theo qui định.

- Làm rõ các tiêu chí về năng lực cung ứng, chất lượng thực phẩm, kiểm soát giá thực phẩm.

- Nêu rõ thời gian lựa chọn các công ty thực phẩm.

- Công khai danh sách các đơn vị cung ứng thực phẩm đủ điều kiện, đã được UBND xã Tam Hưng ra Thông báo kết quả thẩm duyệt và đánh giá năng lực, kiểm tra, đánh giá việc chấp hành thực hiện các qui định của Pháp luật về ATTP, cung cấp thực phẩm cho bếp ăn tập thể trên địa bàn xã Tam Hưng.

3.3. Bước 3: Công khai.

- Thông báo công khai các đơn vị đủ điều kiện cung cấp thực phẩm, nước uống, các chế phẩm từ sữa, chất đốt (gas) ... đã được UBND xã Tam Hưng thẩm định và đủ điều kiện VSATTP tại Bảng tin của nhà trường.

- Thông báo công khai trên bảng tin của trường đến phụ huynh và CB, GV, NV trong toàn trường (nêu rõ thời gian, địa điểm nhận hồ sơ).

- Đăng công khai lên Webiste của nhà trường.

3.4. Bước 4: Lựa chọn đơn vị cung cấp.

- Công khai các đơn vị cung ứng TP đã gửi hồ sơ pháp lý đến nhà trường.

- Tổ chức các cuộc họp để lựa chọn đơn vị cung cấp thực phẩm, nước uống, chất đốt... cho nhà trường năm học 2025 - 2026 (các hội nghị họp: CU, BGH, Đại diện các Tổ chức đoàn thể của trường, Hội đồng SP nhà trường, Ban đại diện CMHS các lớp (100% thành viên họp ký biên bản).

- Hợp Ban lựa chọn đơn vị cung ứng TP và lựa chọn các đơn vị cung ứng TP theo các tiêu chí trong phiếu khảo sát (100% thành viên họp ký biên bản).

- Thông báo công khai các đơn vị đã được nhà trường thống nhất lựa chọn.

3.5. Bước 5: Công khai đơn vị thực phẩm đủ điều kiện.

- Nhà trường thực hiện công khai danh sách các đơn vị đủ ĐK cung cấp thực phẩm, đã được lựa chọn thông qua các buổi họp.

- Nhà trường thực hiện ký hợp đồng với các đơn vị cung ứng TP, có sự tham gia của Đại diện hội CMHS.

- Thông báo công khai tới các đơn vị cung cấp thực phẩm đủ ĐK đã được nhà trường lựa chọn đến làm thủ tục ký hợp đồng với nhà trường.

3.6. Bước 6: Hiệu trưởng ký hợp đồng thực phẩm.

- Hiệu trưởng thực hiện việc ký kết hợp đồng với các đơn vị cung cấp thực phẩm đã được lựa chọn.

- Hiệu trưởng thực hiện báo cáo với UBND xã, Phòng Văn hoá-Xã hội xã Tam Hưng về việc đã thống nhất, lựa chọn và ký kết với các đơn vị cung ứng thực phẩm, nước uống, chất đốt (gas) phục vụ cho việc tổ chức ăn bán trú tại trường mầm non Tam Hưng A năm học 2025 - 2026.

Trên đây là kế hoạch tổ chức lựa chọn các đơn vị cung ứng thực phẩm, phục vụ công tác bán trú cho trẻ của trường mầm non Tam Hưng A trong năm học 2025 - 2026. Kính mong Lãnh đạo UBND xã, Phòng Văn hoá-Xã hội xã Tam Hưng tạo điều kiện giúp đỡ nhà, để trường thực hiện tốt công tác chăm sóc và nuôi dưỡng trẻ đảm bảo tuyệt đối về VSDD và ATTP trong năm học./.

Nơi nhận:

- UBND xã, phòng VH-XH xã T.Hưng (để b/c);
- Các thành viên Ban lựa chọn (để t/h);
- Lưu: VT./.

TRƯỞNG BAN

Hiệu trưởng

Nhữ thị Thuỷ