

Số: /KH-UBND

Hạ Bằng, ngày tháng năm 2025

KẾ HOẠCH

Đánh giá năng lực, lựa chọn các đơn vị cung cấp thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm, suất ăn sẵn, nước uống cho các cơ sở giáo dục công lập trên địa bàn xã Hạ Bằng năm học 2025-2026

Thực hiện Kế hoạch số 210/KH-UBND ngày 11/7/2024 của UBND thành phố Hà Nội về chuyên đề tăng cường kiểm soát an toàn thực phẩm trong và xung quanh công trường học trên địa bàn thành phố Hà Nội; Nghị quyết số 18/2025/NQ-HĐND ngày 09/7/2025 của Hội đồng nhân dân thành phố Hà Nội về quy định hỗ trợ bữa ăn bán trú cho học sinh tiểu học tại các trường trên địa bàn thành phố Hà Nội năm học 2025-2026; Kết luận số 427/TB-KL ngày 12/7/2025 của Văn phòng UBND thành phố Hà Nội về kết luận của Phó Chủ tịch UBND Thành phố Vũ Thu Hà tại cuộc họp triển khai công tác tổ chức bữa ăn bán trú tại các trường công lập trên địa bàn Thành phố năm học 2025-2026; Hướng dẫn số 02/BCĐ-HD ngày 15/7/2025 của Ban chỉ đạo công tác An toàn thực phẩm thành phố Hà Nội về đánh giá an toàn thực phẩm để tổ chức các bữa ăn bán trú cho học sinh các trường công lập trên địa bàn thành phố năm học 2025-2026.

UBND xã Hạ Bằng xây dựng Kế hoạch đánh giá năng lực, lựa chọn các đơn vị cung cấp thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm, suất ăn sẵn, nước uống cho các cơ sở giáo dục công lập trên địa bàn xã năm học 2025-2026, cụ thể như sau:

I. MỤC ĐÍCH, YÊU CẦU

- Lựa chọn đơn vị đủ năng lực đáp ứng tốt nhất việc cung cấp thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm và cung cấp suất ăn cho các bữa ăn bán trú (bữa trưa và bữa ăn phụ), nước uống tại các trường công lập trên địa bàn xã năm học 2025-2026.
- Tổ chức các bữa ăn bán trú và nước uống đảm bảo theo các quy định hiện hành.
- Thường xuyên kiểm tra, đánh giá việc tổ chức các bữa ăn bán trú (bữa trưa và bữa ăn phụ) và nước uống cho học sinh các trường công lập trên địa bàn xã, phát hiện kịp thời và xử lý nghiêm các vi phạm (nếu có).
- Thực hiện hiệu quả Nghị quyết của Hội đồng nhân dân Thành phố về quy định cơ chế hỗ trợ bữa ăn bán trú cho học sinh tiểu học tại các trường trên địa bàn thành phố Hà Nội năm học 2025-2026, đảm bảo nâng cao chất lượng bữa ăn bán trú và nước uống cho học sinh các trường công lập trên địa bàn Thành phố.

II. PHẠM VI, ĐỐI TƯỢNG

1. Phạm vi áp dụng

Kế hoạch đánh giá được áp dụng đối với các đơn vị cung cấp thực phẩm (bao gồm cả nước uống, sữa và các sản phẩm từ sữa), nguyên liệu, suất ăn và nước uống cho học sinh, các trường công lập có tổ chức các bữa ăn bán trú cho học sinh trên địa bàn xã năm học 2025-2026.

2. Đối tượng áp dụng

- Các trường học công lập có tổ chức ăn bán trú cho học sinh năm học 2025-2026.

- Các đơn vị cung cấp thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm, suất ăn ăn sẵn, nước uống phục vụ cho bữa ăn bán trú tại các trường công lập trên địa bàn xã năm học 2025-2026.

- Ban đại diện cha mẹ học sinh.

- Các phòng, ban, ngành, đoàn thể và cán bộ tham gia công tác quản lý về ATTP trên địa bàn xã.

III. NỘI DUNG THỰC HIỆN

A. Các điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm theo quy định

1. Cơ sở cung cấp suất ăn (bữa ăn trưa và bữa ăn phụ)

1.1. Hồ sơ pháp lý

- Giấy chứng nhận kinh doanh quy định tại khoản 3, Điều 5, Nghị định số 155/2018/NĐ-CP.

- Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP hoặc các giấy tờ khác tương đương còn hiệu lực quy định tại khoản 1, Điều 11 và điểm k, khoản 1, Điều 12, Nghị định số 15/2018/NĐ-CP.

Đối với các trường tự tổ chức nấu ăn hoặc nấu ăn tại bếp của nhà trường: phải có bản cam kết trách nhiệm về ATTP đối với các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống không thuộc diện cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm theo quy định.

- Chủ cơ sở và người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm phải tuân thủ quy định về sức khỏe tại khoản 4, Điều 29, Luật ATTP số 55/2010/QH12.

- Danh sách người sản xuất thực phẩm, kinh doanh dịch vụ ăn uống đã được tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm có xác nhận của chủ cơ sở quy định tại mục 3, Điều 5, Chương II, Nghị định số 155/2018/NĐ-CP.

1.2. Điều kiện bảo đảm ATTP đối với nơi chế biến, kinh doanh dịch vụ ăn uống

- Thực hiện Quy định tại điều 28, điều 29, 30 Luật ATTP số 55/2010/QH12; điều 5 Nghị định số 155/2018/NĐ-CP; khoản 2 điều 2 Nghị định số 155/2018/NĐ-CP ngày 12/11/2018 của Chính phủ.

- Thực hiện kiểm thực ba bước theo Quyết định số 1246/QĐ-BYT ngày 31/3/2017 của Bộ Y tế.

1.3. Điều kiện bảo đảm ATTP trong bảo quản và vận chuyển thực phẩm

Thực hiện Quy định tại Điều 20, Điều 21, Luật ATTP số 55/2010/QH12; Điều 33-Văn bản hợp nhất số 18/VBHN-BCT ngày 13/3/2020 của Bộ Công Thương.

1.4. Điều kiện chia suất ăn

- Thực hiện Quy định tại khoản 3, khoản 4, Điều 29, Luật ATTP số 55/2010/QH12 và khoản 1, điều 9, Nghị định số 115/2018/NĐ-CP được sửa đổi tại điểm a, khoản 3, Điều 1, Nghị định số 124/2021/NĐ-CP ngày 28/12/2021 của Chính phủ.

- Lưu mẫu thức ăn thực hiện theo Quyết định 1246/QĐ-BYT ngày 31/3/2017 của Bộ Y tế.

2. Nguyên liệu thực phẩm

2.1. Đối với cơ sở cung cấp nguyên liệu thực phẩm phục vụ chế biến suất ăn

2.1.1. Về hồ sơ thủ tục pháp lý

- Giấy chứng nhận kinh doanh quy định tại điểm b khoản 1 điều 36 Luật ATTP số 55/2010/QH12.

- Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm hoặc các giấy tờ khác tương đương quy định tại: Điều 11, 12, Nghị định số 15/2018/NĐ-CP; Điều 24, 28, Văn bản hợp nhất số 18/VBHN-BCT ngày 13/3/2020 của Bộ Công Thương.

- Giấy xác nhận đủ sức khỏe của chủ cơ sở và người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm quy định tại: điểm e khoản 1, Điều 19 Luật ATTP số 55/2010/QH12; khoản 2, điều 28 Văn bản hợp nhất số 18/VBHN-BCT ngày 13/3/2020 của Bộ Công Thương;

- Hồ sơ truy xuất nguồn gốc xuất xứ quy định tại điểm đ khoản 1, Điều 19, Luật ATTP số 55/2010/QH12;

- Hồ sơ tự công bố sản phẩm quy định tại điều 4, 5, Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 12/11/2018 của Chính phủ.

2.1.2. Điều kiện thực tế

- ***Đối với cơ sở sản xuất:*** Điều kiện cơ sở vật chất, trang thiết bị dụng cụ, con người, bảo quản thực phẩm trong sản xuất quy định tại Điều 10, 11, 12, 19,

20, 23, 25 - Luật ATTP số 55/2010/QH12; Điều 26, Điều 27, Điều 28, Điều 29 - Văn bản hợp nhất số 18/VBHN-BCT ngày 13/3/2020 của Bộ Công Thương; Điều 19, 20, 21 Nghị định 66/2016/NĐ-CP được sửa đổi bổ sung tại Nghị định 123/2018/NĐ-CP ngày 17/9/2018 của Chính phủ.

- **Đối với cơ sở kinh doanh:** Điều kiện cơ sở vật chất, trang thiết bị dụng cụ, bảo quản, vận chuyển thực phẩm quy định tại Điều 10, 11, 12, 19, 24, 27, Luật ATTP số 55/2010/QH12; Điều 30, 31, 32, 33, Văn bản hợp nhất số 18/VBHN-BCT ngày 13/3/2020 của Bộ Công Thương; Điều 23 Nghị định 66/2016/NĐ-CP được sửa đổi bổ sung tại Nghị định 123/2018/NĐ-CP ngày 17/9/2018 của Chính phủ.

- **Đối với sản phẩm thực phẩm:** Sử dụng nguyên liệu phục vụ chế biến suất ăn, thực phẩm phục vụ bữa phụ (trong đó có nước uống đóng chai, sữa chế biến) cho học sinh phải rõ nguồn gốc xuất xứ và bảo đảm an toàn; thực phẩm được chế biến, bảo đảm an toàn, hợp vệ sinh đáp ứng các quy định tại điều 10, 11, 12 và khoản 1, 2 điều 30 Luật ATTP số 55/2010/QH12.

(Danh mục các nhóm sản phẩm thực phẩm thuộc thẩm quyền quản lý của Bộ chuyên ngành được quy định tại các phụ lục II, III, IV Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 12/11/2018 của Chính phủ).

2.2. Đối với cơ sở cung cấp thực phẩm ăn ngay (bao gồm nước uống đóng chai; sữa chế biến và các sản phẩm khác phục vụ bữa phụ): bảo đảm các điều kiện hồ sơ, điều kiện thực tế theo hướng dẫn tại mục 2.1. Ngoài ra:

- **Đối với cơ sở sản xuất sữa chế biến:** bảo đảm điều kiện về ATTP theo quy định tại Điều 34, 35 Văn bản hợp nhất số 18/VBHN-BCT ngày 13/3/2020 của Bộ Công Thương;

- **Đối với cơ sở sản xuất nước uống đóng chai:** bảo đảm điều kiện về ATTP theo quy định tại điều 4 Nghị định số 67/2016/NĐ-CP được sửa đổi bổ sung bởi khoản điều 2 Nghị định số 155/2018/NĐ-CP.

B. Các điều kiện ưu tiên

Ngoài các điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm theo quy định hiện hành, cơ sở được ưu tiên khi đáp ứng các điều kiện sau:

1. Đối với cơ sở cung cấp suất ăn (bữa ăn trưa và bữa ăn phụ)

- Cơ sở có kinh nghiệm cung cấp suất ăn tại các bếp ăn tập thể/chế biến suất ăn sẵn từ 05 năm trở lên; chấp hành nghiêm các quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm, thuế, bảo hiểm, an toàn lao động...

- Đơn vị có năng lực, kinh nghiệm trong sản xuất, kinh doanh sữa và các sản phẩm từ sữa.

- Có tài liệu chứng minh việc tổ chức tập huấn kiến thức ATTP cho người kinh doanh dịch vụ ăn uống và người lao động khi chế biến, kinh doanh dịch vụ ăn uống.

- Có hợp đồng nguyên tắc cung cấp thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm còn hiệu lực cách thời điểm xét duyệt hồ sơ ít từ 06 tháng trở lên; có các hóa đơn điện tử chứng minh đã mua nguyên liệu thực phẩm theo hợp đồng trên phù hợp công suất đã phục vụ.

2. Đối với cơ sở cung cấp nguyên liệu thực phẩm

2.1. Cơ sở sản xuất ban đầu gồm trồng trọt, chăn nuôi, nuôi trồng thủy sản; cơ sở giết mổ thịt gia súc gia cầm

- Có chứng nhận thực hành sản xuất nông nghiệp tốt (GAP);
- Sản phẩm được sản xuất theo chuỗi trên địa bàn của địa phương; có mã số vùng trồng còn hiệu lực, được công khai dữ liệu trên hệ thống quản lý của Cục Trồng trọt và Bảo vệ thực vật;
- Sản phẩm được giết mổ tại cơ sở giết mổ tập trung thuộc “Mạng lưới cơ sở giết mổ gia súc, gia cầm tập trung trên địa bàn thành phố Hà Nội” theo Quyết định số 761/QĐ-UBND ngày 17/02/2020 về việc phê duyệt mạng lưới giết mổ gia súc, gia cầm tập trung trên địa bàn của UBND Thành phố.

2.2. Cơ sở sơ chế, chế biến, kinh doanh sản phẩm nguyên liệu, thực phẩm

- Cơ sở có sản phẩm thực phẩm được kiểm tra, đánh giá chất lượng, kiểm nghiệm định kỳ, đột xuất theo yêu cầu đối với các chỉ tiêu đảm bảo ATTP, chỉ tiêu dinh dưỡng theo quy trình nội bộ;
- Cơ sở có ứng dụng thông tin, chuyển đổi số trong quản lý, giám sát quá trình sản xuất, bảo quản, vận chuyển thực phẩm; lưu trữ thông tin truy xuất nguồn gốc, minh bạch nguồn gốc sản phẩm.
- Có phương tiện vận chuyển chuyên dụng, chế độ theo dõi, giám sát quá trình vận chuyển sản phẩm (*thời gian giao nhận, chủng loại hàng hóa, điều kiện nhiệt độ bảo quản khi giao, nhận hàng hóa, người giao hàng, tình trạng hàng hóa tại thời điểm giao nhận, ...*) để kiểm soát các điều kiện vận chuyển bảo đảm ATTP theo quy định.

3. Ưu tiên khi đánh giá điều kiện thực tế

3.1. Đối với mô hình nấu ăn tại bếp của nhà trường

- Cơ sở vật chất, trang thiết bị dụng cụ được đầu tư hiện đại đảm bảo an toàn thực phẩm; có diện tích phù hợp.
- Có các khu vực sơ chế, bảo quản, chế biến nguyên liệu thực phẩm tập trung theo quy chuẩn.
- Có dây chuyền vệ sinh trang thiết bị dụng cụ hiện đại.

3.2. Đối với mô hình cung cấp suất ăn (Đưa suất ăn từ bên ngoài vào)

- Có địa điểm, diện tích nhà xưởng đáp ứng với công suất phục vụ số lượng suất ăn lớn, có khoảng cách an toàn đối với nguồn gây độc hại, nguồn gây ô nhiễm và các yếu tố gây hại khác. Có trang bị cơ sở vật chất, dây chuyền chế biến thực phẩm, chế biến suất ăn hiện đại.

- Có phương tiện, dây chuyền xử lý thức ăn thừa và vệ sinh trang thiết bị, dụng cụ hiện đại đảm bảo theo quy định.

4. Về phương tiện vận chuyển suất ăn

Có phương tiện vận chuyển chuyên dụng; có trang bị nhiệt kế theo dõi nhiệt độ; có sổ sách theo dõi quá trình vận chuyển; có thiết bị theo dõi, giám sát hành trình vận chuyển (*đảm bảo thức ăn nóng có nhiệt độ bảo quản trên 60°C, thức ăn lạnh có nhiệt độ bảo quản dưới 10°C theo khuyến cáo của Tổ chức Y tế Thế giới*).

5. Về chia suất ăn

- Có phòng chia suất ăn đảm bảo an toàn thực phẩm, có thiết bị chuyên dụng để theo dõi, đảm bảo nhiệt độ theo quy định.

- Có phòng giao nhận suất ăn riêng, đảm bảo nhiệt độ và phòng chống côn trùng, có biên bản giám sát giao nhận thức ăn, đảm bảo từ khi nấu đến khi ăn không quá 2h theo khuyến cáo của Tổ chức Y tế Thế giới.

IV. CÁC BƯỚC TIẾN HÀNH VÀ THỜI GIAN ĐÁNH GIÁ

1. Bước 1: Đăng tin, thực hiện tiếp nhận hồ sơ của các đơn vị đăng ký cung cấp thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm, suất ăn sẵn, nước uống cho các cơ sở giáo dục công lập trên địa bàn xã.

- Thành phần hồ sơ: Gồm đơn đăng ký (*Có mẫu phụ lục 1 kèm theo*) và các hồ sơ liên quan.

Chú ý: Hồ sơ gồm 03 bộ (*01 bộ là bản sao chứng thực, 02 bộ phô tô*) đóng thành quyển, ghi rõ danh mục hồ sơ, thông tin tên đơn vị, địa chỉ, số điện thoại liên hệ, loại lương thực, thực phẩm có nhu cầu cung cấp. Hồ sơ đã nộp không trả lại.

- Thời gian: Trong giờ hành chính từ thứ 2 đến thứ 6 kể từ ngày từ 24/7 - đến ngày 30/7/2025.

- Địa điểm tiếp nhận: Phòng Văn hóa - Xã hội xã Hạ Bằng, UBND xã Hạ Bằng (*Địa chỉ: số 388, đường tỉnh lộ 420, thôn Sen Trì, xã Hạ Bằng, thành phố Hà Nội, Đ/c Hoàng Thị Ngọc Lan SĐT 0978.081.291*).

2. Bước 2: Thành lập Đoàn đánh giá thực hiện đánh giá hồ sơ năng lực; đánh giá điều kiện thực tế các cơ sở đăng ký cung cấp thực phẩm,

nguyên liệu thực phẩm, suất ăn sẵn, nước uống cho các cơ sở giáo dục công lập trên địa bàn xã năm học 2025-2026

- Đánh giá hồ sơ: Hoàn thành trước ngày 06/8/2025.
- Đánh giá điều kiện thực tế: Hoàn thành trước ngày 16/8/2025

3. Bước 3: Thông báo kết quả đánh giá

- Lựa chọn các đơn vị cung cấp đáp ứng tốt nhất các điều kiện về ATTP để phục vụ việc tổ chức bữa ăn bán trú cho học sinh tại các trường công lập.
- Số lượng đơn vị cung cấp tốt nhất được lựa chọn phải phù hợp với năng lực kiểm soát, tổ chức thực hiện của địa phương, đơn vị.
- UBND xã gửi báo cáo kết quả lựa chọn các đơn vị cung cấp suất ăn, nguyên liệu thực phẩm về Ban Chỉ đạo công tác ATTP Thành phố qua Sở Y tế - cơ quan Thường trực.
- Gửi thông báo kết quả đánh giá cho các cơ sở giáo dục công lập trên địa bàn và các đơn vị đã nộp hồ sơ.
- Hoàn thành trước ngày 19/8/2025.

V. TỔ CHỨC THỰC HIỆN

1. Phòng Văn hóa - Xã hội

- Là cơ quan chủ trì, phối hợp với các cơ quan, đơn vị có liên quan xây dựng các tiêu chí về ATTP đối với từng loại hình cung cấp thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm, suất ăn sẵn, nước uống cho các cơ sở giáo dục công lập trên địa bàn; xây dựng biểu đánh giá hồ sơ năng lực và điều kiện thực tế để phục vụ đoàn đánh giá của xã. Tham mưu UBND xã thành lập đoàn đánh giá năng lực đảm bảo ATTP của các cơ sở đăng ký cung cấp thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm, suất ăn sẵn, nước uống cho các cơ sở giáo dục công lập trên địa bàn xã năm học 2025-2026.
- Tuyên truyền về mục đích, ý nghĩa của Kế hoạch; thông tin về thời gian tiếp nhận hồ sơ, tiêu chí đối với từng loại hình cung cấp thực phẩm và kết quả đánh giá trên Cổng thông tin điện tử, Đài phát thanh xã.
- Tổ chức thực hiện nghiêm túc việc đánh giá, kiểm tra các đơn vị cung cấp thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm, suất ăn cho các bữa ăn bán trú của các trường học công lập thuộc phạm vi quản lý; lựa chọn các cơ sở đáp ứng tốt nhất điều kiện an toàn thực phẩm.
- Chỉ đạo các cơ sở giáo dục nghiêm túc thực hiện việc tổ chức bữa ăn bán trú, giám sát chặt chẽ nguồn gốc thực phẩm và các khâu: sơ chế, chế biến, bảo quản, vận chuyển thực phẩm, cung cấp các suất ăn trong các cơ sở giáo dục; tuân thủ quy trình giao nhận, kiểm thực ba bước, lưu mẫu thức ăn theo quy định. Người đứng đầu các cơ sở giáo dục chịu trách nhiệm về công tác ATTP tại đơn

vị mình. Thực hiện nghiêm túc công tác y tế, vệ sinh môi trường, phối hợp chặt chẽ giữa nhà trường, gia đình và chính quyền địa phương trong việc giáo dục, hướng dẫn trẻ em, học sinh thực hiện các quy định về ATTP, vệ sinh cá nhân, vệ sinh môi trường.

- Phối hợp với phòng, ban, ngành và các đơn vị có liên quan làm tốt công tác phòng ngừa ngăn chặn và khắc phục sự cố về ATTP xảy ra đối với các trường học có tổ chức bữa ăn bán trú.

- Định kỳ báo cáo kết quả thực hiện về Ban chỉ đạo công tác đảm bảo an toàn thực phẩm xã.

2. Phòng Kinh tế

- Triển khai thực hiện các nhiệm vụ đúng các nội dung hướng dẫn tại Công văn số 8411/STC-TCĐP ngày 14/7/2025 của Sở Tài chính Hà Nội về việc hướng dẫn công tác lập, phân bổ, giao dự toán và quyết toán kinh phí ngân sách nhà nước hỗ trợ bữa ăn bán trú cho học sinh tiểu học năm học 2025-2026 theo Nghị quyết số 18/2025/NQ-HĐND của HĐND Thành phố.

- Chủ động, phối hợp với các đơn vị có liên quan tổ chức các hoạt động kiểm tra, hậu kiểm, giám sát, truy xuất nguồn gốc sản phẩm thực phẩm của các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm nông lâm thủy sản cung cấp nguyên liệu cho cơ sở chế biến suất ăn, bếp ăn trường học trường học theo thẩm quyền quản lý. Xử lý nghiêm các cơ sở vi phạm theo quy định.

- Chủ trì, phối hợp với các đơn vị liên quan hỗ trợ các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm nông lâm thủy sản an toàn, chất lượng, sản phẩm OCOP kết nối, tiêu thụ sản phẩm đảm bảo chất lượng, ATTP vào các cơ sở chế biến suất ăn, bếp ăn trường học.

- Thực hiện công tác quản lý nhà nước về giám sát, cảnh báo nguy cơ về chất lượng, ATTP nông lâm thủy sản, tập trung vào các sản phẩm có nguy cơ cao, sản phẩm được tiêu dùng nhiều và những cơ sở cung cấp thực phẩm cho trường học.

- Duy trì, phát triển sản xuất nông nghiệp an toàn, hữu cơ; khuyến khích, hỗ trợ các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm nông lâm thủy sản theo chuỗi giá trị, chuỗi liên kết đảm bảo ATTP, áp dụng các chương trình quản lý chất lượng tiên tiến.

- Chủ động, phối hợp với các đơn vị liên quan tổ chức các hoạt động kiểm tra, giám sát, lấy mẫu (khi cần thiết), truy xuất nguồn gốc sản phẩm thực phẩm của các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm cung cấp cho trường học theo phân cấp. Xử lý nghiêm các cơ sở vi phạm theo quy định và kịp thời xử lý các thông tin phản ánh mất ATTP.

- Chủ trì, phối hợp với các đơn vị liên quan hỗ trợ các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm để kết nối, tiêu thụ sản phẩm đảm bảo chất lượng, ATTP vào trường học.

- Chủ trì, phối hợp với các đơn vị có liên quan triển khai công tác lập, phân bổ, giao dự toán, việc lựa chọn đơn vị cung cấp suất ăn, nguyên liệu thực phẩm chế biến, thủ tục thanh quyết toán kinh phí hỗ trợ các bữa ăn bán trú cho học sinh tiểu học thuộc cấp quản lý trên địa bàn xã năm học 2025-2026 theo quy định.

- Cử cán bộ tham gia đoàn đánh giá giá hồ sơ năng lực, đánh giá thực tế điều kiện ATTP các đơn vị đăng ký tham gia cung cấp thực phẩm, cung cấp suất ăn sẵn theo ngành, lĩnh vực được phân công theo chức năng, nhiệm vụ.

3. Trại y tế

- Phối hợp với Phòng Văn hóa - Xã hội, Trung tâm Văn hóa - Thông tin và Thể thao xã xây dựng nội dung truyền thông về ATTP trong trường học; phối hợp tuyên truyền, tập huấn, hướng dẫn việc đảm bảo ATTP đối với các bữa ăn bán trú tại trường học.

- Giám sát công tác ATTP đối với các cơ sở bếp ăn tập thể/cơ sở chế biến cung cấp suất ăn trên địa bàn xã.

- Phối hợp với Phòng Văn hóa - Xã hội giám sát ATTP bữa ăn học đường đảm bảo dinh dưỡng hợp lý để nâng cao sức khỏe, phòng, chống dịch bệnh cho học sinh.

- Phối hợp với các phòng, ban, ngành của xã làm tốt công tác phòng ngừa, ngăn chặn và khắc phục sự cố về ATTP xảy ra đối với các trường học có tổ chức bữa ăn bán trú.

- Tham gia các đoàn kiểm tra liên ngành ATTP kiểm tra, giám sát định kỳ, đột xuất, lấy mẫu thực phẩm (khi cần thiết) gửi kiểm nghiệm để giám sát nguy cơ ô nhiễm thực phẩm, truy xuất nguồn gốc sản phẩm thực phẩm đối với các cơ sở cung cấp nguyên liệu chế biến thực phẩm theo phân cấp.

- Cử cán bộ tham gia đoàn đánh giá giá hồ sơ năng lực, đánh giá thực tế điều kiện ATTP các cơ sở đăng ký tham gia cung cấp thực phẩm, cung cấp suất ăn sẵn theo ngành, lĩnh vực được phân công theo chức năng, nhiệm vụ.

4. Trung tâm Văn hóa - Thông tin và Thể thao

- Chủ trì, phối hợp với Phòng Văn hóa - Xã hội, các đơn vị có liên quan tổ chức tuyên truyền về công tác đảm bảo an toàn thực phẩm trong việc triển khai bữa ăn bán trú cho học sinh tại các trường công lập trên địa bàn xã năm học 2025-2026.

- Đăng tải thông tin kịp thời trên Đài phát thanh, Trang thông tin điện tử xã về hoạt động triển khai của Ban chỉ đạo ATTP xã, các phòng, ban, ngành trong công tác tổ chức bữa ăn bán trú cho học sinh.

- Phối hợp với Phòng Văn hóa - Xã hội xã đăng tải thông tin Kế hoạch, tiêu chí, thời gian tiếp nhận hồ sơ và kết quả đánh giá các cơ sở cung cấp thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm, suất ăn sẵn, nước uống cho các trường công lập thuộc địa bàn xã năm học 2025-2026 trên Đài phát thanh, Trang thông tin điện tử xã.

5. Công an xã

Phân công cán bộ tham gia đoàn đánh giá năng lực, điều kiện thực tế tại các đơn vị đăng ký cung cấp thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm, suất ăn sẵn, nước uống cho các cơ sở giáo dục trên địa bàn.

6. Các cơ sở giáo dục trên địa bàn xã

- Thông báo nội dung Kế hoạch, các tiêu chí về ATTP đến các cơ sở đăng ký đơn vị đăng ký cung cấp thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm, suất ăn sẵn, nước uống cho các cơ sở giáo dục trên địa bàn xã năm học 2025-2026.

- Tổ chức bữa ăn bán trú tại trường học đảm bảo ATTP, đảm bảo dinh dưỡng cho từng đối tượng; Thực hiện nghiêm túc Quyết định số 2195/QĐ-BGDĐT ngày 10/8/2022 của Bộ Giáo dục và đào tạo 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”.

- Chủ động kiểm soát nguồn gốc thực phẩm sử dụng trong các bếp ăn tập thể trường học và công khai các đơn vị cung cấp thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm, suất ăn sẵn, nước uống. Công tác truy xuất nguồn gốc thực phẩm tại các cơ sở sản xuất, chế biến, kinh doanh sản phẩm thực phẩm cung cấp cho bếp ăn tập thể phải được thực hiện thường xuyên và liên tục.

- Thành lập tổ tự giám sát an toàn thực phẩm, huy động sự tham gia của đại diện cha mẹ học sinh nhà trường trong việc giám sát công tác đảm bảo ATTP, thường xuyên kiểm tra giám sát quá trình nhập thực phẩm, quá trình sơ chế, chế biến thực phẩm hàng ngày.

- Xây dựng phương án cụ thể để xử lý khi xảy ra ngộ độc thực phẩm hoặc các nhà cung cấp không đáp ứng các điều kiện theo quy định.

- Thường xuyên báo cáo việc thực hiện theo quy định.

- Rà soát, bổ sung đầy đủ các điều kiện bảo đảm ATTP theo quy định để sẵn sàng đáp ứng cho công tác bán trú trong năm học 2025-2026.

- Sau khi có Thông báo về kết quả đánh giá, lựa chọn các cơ sở cung cấp thực phẩm, cung cấp suất ăn sẵn cho các trường công lập trên địa bàn xã năm

học 2025-2026, các trường công lập chủ động ký hợp đồng với các cơ sở được lựa chọn và thực hiện thanh quyết toán theo quy định.

Trên đây là Kế hoạch đánh giá năng lực, lựa chọn các đơn vị cung cấp thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm, suất ăn sẵn, nước uống cho các cơ sở giáo dục công lập trên địa bàn xã năm học 2025-2026. Trong quá trình triển khai thực hiện, nếu có khó khăn, vướng mắc, các phòng, ngành, đơn vị, tổ chức, cá nhân có liên quan báo cáo về UBND xã (qua phòng Văn hóa - Xã hội, Đ/c Hoàng Thị Ngọc Lan SĐT: 0978.081.291) để kịp thời giải quyết./.

Nơi nhận:

- UBND Thành phố Hà Nội;
- Sở Y tế Hà Nội;
- TT Đảng ủy, TT HĐND xã;
- Chủ tịch, Phó CT UBND xã;
- Các phòng, ban, ngành có liên quan;
- Các cơ sở giáo dục công lập trên địa bàn;
- Lưu: VT, VHXH.

} (Để b/c)

**TM. ỦY BAN NHÂN DÂN
CHỦ TỊCH**

Nguyễn Kim Loan

PHỤ LỤC 1**Mẫu đơn đăng ký**

(Kèm theo Kế hoạch số /KH-UBND ngày / /2025 của UBND xã Hạ Bằng)

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM**Độc lập – Tự do – Hạnh phúc****ĐƠN ĐĂNG KÝ**

**CUNG CẤP THỰC PHẨM, NGUYÊN LIỆU THỰC PHẨM, SUẤT ĂN SẴN,
NƯỚC UỐNG PHỤC VỤ BỮA ĂN BÁN TRÚ TẠI CÁC TRƯỜNG CÔNG LẬP
TRÊN ĐỊA BÀN XÃ HẠ BẰNG NĂM HỌC 2025 – 2026**

Kính gửi: UBND xã

I. THÔNG TIN ĐƠN VỊ ĐĂNG KÝ

1. Tên đơn vị/cá nhân đăng ký:
2. Địa chỉ trụ sở chính:
3. Người đại diện (nếu là tổ chức):
4. Chức vụ:
5. Số điện thoại liên hệ:
6. Email (nếu có):

II. NỘI DUNG ĐĂNG KÝ

1. Đăng ký cung cấp các nội dung sau: (Đánh dấu ☒ vào các mục đăng ký)

- ☐ Thực phẩm tươi sống (thịt, cá, rau, củ, quả, ...)
- ☐ Nguyên liệu thực phẩm khô (gạo, mì, đậu, gia vị, ...)
- ☐ Sữa các loại
- ☐ Suất ăn chế biến sẵn (suất ăn trưa, bữa phụ, ...)
- ☐ Nước uống đóng chai/đóng bình

2. Phạm vi cung cấp:

- ☐ Một trường cụ thể (ghi rõ tên trường:)
- ☐ Nhiều trường (ghi rõ danh sách trường hoặc khu vực)
- ☐ Toàn bộ các trường công lập có tổ chức bán trú trên địa bàn xã

Cam kết của đơn vị đăng ký:

1. Thực hiện nghiêm túc các quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm.
2. Chịu trách nhiệm về chất lượng và nguồn gốc của sản phẩm cung cấp.
3. Có đầy đủ giấy phép kinh doanh, giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm theo quy định.
4. Tham gia phối hợp kiểm tra, giám sát khi có yêu cầu từ nhà trường hoặc cơ quan chức năng.

Hồ sơ kèm theo:

- Bản sao giấy phép kinh doanh (nếu có)
- Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm
- Hồ sơ năng lực (nếu là tổ chức, công ty)
- Các tài liệu liên quan khác (nếu có)

....., ngày ... tháng ... năm 2025

Người làm đơn

(Ký tên, đóng dấu nếu là tổ chức)