

Số: /KH-UBND

Ái Quốc, ngày tháng 9 năm 2026

KẾ HOẠCH
Bảo đảm an toàn thực phẩm trong cơ sở giáo dục
trên địa bàn phường Ái Quốc

Thực hiện Kế hoạch số 365/KH-UBND ngày 21/9/2026 của UBND thành phố Hải Phòng về bảo đảm an toàn thực phẩm trong cơ sở giáo dục trên địa bàn thành phố Hải Phòng, UBND phường Ái Quốc xây dựng Kế hoạch thực hiện như sau:

I. MỤC ĐÍCH, YÊU CẦU

1. Mục đích

- Tăng cường hiệu lực, hiệu quả quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm (ATTP) tại các cơ sở giáo dục trên địa bàn phường; bảo đảm an toàn, chất lượng, dinh dưỡng đối với bữa ăn bán trú, nội trú của trẻ em, học sinh.
- Kiểm soát chặt chẽ nguồn gốc, chất lượng thực phẩm từ khâu cung cấp, vận chuyển, tiếp nhận, sơ chế, chế biến, bảo quản, chia suất ăn đến khi phục vụ trẻ em, học sinh.
- Chủ động phòng ngừa, phát hiện và xử lý kịp thời nguy cơ, sự cố ATTP, ngộ độc thực phẩm tại các cơ sở giáo dục.
- Nâng cao trách nhiệm của UBND phường, các cơ quan chuyên môn, cơ sở giáo dục, đơn vị cung cấp thực phẩm, suất ăn và người đứng đầu cơ sở giáo dục; phát huy vai trò giám sát của cha mẹ học sinh.

2. Yêu cầu

- Triển khai đồng bộ, thực chất, đúng quy định; phân công rõ người, rõ việc, rõ trách nhiệm và thẩm quyền.
- Rà soát, đánh giá đầy đủ điều kiện ATTP tại bếp ăn tập thể, bếp ăn bán trú, căng tin và các cơ sở cung cấp thực phẩm, suất ăn cho cơ sở giáo dục.
- Kiểm soát chặt chẽ nguồn gốc, chất lượng thực phẩm, điều kiện chế biến, vận chuyển, giao nhận, kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn.
- Tăng cường kiểm tra định kỳ, đột xuất; kịp thời xử lý hoặc kiến nghị xử lý các trường hợp vi phạm.
- Các cơ sở giáo dục phải xây dựng phương án phòng ngừa, ứng phó và xử lý sự cố ATTP; tổ chức diễn tập ứng phó ngộ độc thực phẩm quy mô lớn từ 30 người mắc trở lên theo yêu cầu.

II. NHIỆM VỤ VÀ GIẢI PHÁP

1. Rà soát, đánh giá điều kiện bảo đảm ATTP

- Rà soát toàn bộ các cơ sở giáo dục trên địa bàn phường có tổ chức bếp ăn tập thể, bếp ăn bán trú, căng tin hoặc sử dụng dịch vụ cung cấp suất ăn.
- Lập danh sách, phân loại theo hình thức tổ chức bữa ăn và mức độ nguy cơ để có biện pháp quản lý phù hợp.
- Rà soát điều kiện về cơ sở vật chất, trang thiết bị, nhân lực, quy trình tiếp nhận, sơ chế, chế biến, bảo quản, vận chuyển, giao nhận, chia suất ăn, kiểm thực và lưu mẫu thức ăn.
- Rà soát, đánh giá các cơ sở cung cấp thực phẩm, nguyên liệu, suất ăn, dịch vụ nấu ăn cho các trường học; yêu cầu cung cấp đầy đủ hồ sơ chứng minh nguồn gốc, xuất xứ và điều kiện ATTP theo quy định.

2. Bảo đảm an toàn, chất lượng và dinh dưỡng bữa ăn học đường

- Hướng dẫn các cơ sở giáo dục tổ chức bữa ăn bán trú, nội trú bảo đảm ATTP, đủ năng lượng, cân đối dinh dưỡng, phù hợp với lứa tuổi và điều kiện thực tế.
- Kiểm soát thực đơn, định lượng, chất lượng và giá trị dinh dưỡng của bữa ăn; bảo đảm thực hiện đúng thực đơn đã công khai.
- Khi lựa chọn đơn vị cung cấp thực phẩm, suất ăn, dịch vụ nấu ăn phải xem xét đồng thời các yếu tố: điều kiện ATTP, chất lượng, dinh dưỡng, năng lực cung ứng, nguồn gốc và khả năng truy xuất thực phẩm; không chỉ căn cứ vào giá thấp.

3. Kiểm soát nguồn gốc, chất lượng thực phẩm và đơn vị cung cấp

- Yêu cầu các cơ sở cung cấp thực phẩm, nguyên liệu, suất ăn, dịch vụ nấu ăn chấp hành đầy đủ quy định pháp luật về ATTP.
- Kiểm tra hồ sơ pháp lý, điều kiện ATTP, nguồn gốc, xuất xứ, chất lượng thực phẩm và khả năng truy xuất nguồn gốc của đơn vị cung cấp.
- Tăng cường kiểm tra thực phẩm có nguy cơ cao; phối hợp lấy mẫu khi cần thiết để đánh giá nguy cơ ô nhiễm.
- Kiên quyết yêu cầu dừng sử dụng thực phẩm, suất ăn hoặc chấm dứt hợp đồng đối với đơn vị không bảo đảm ATTP theo quy định và thẩm quyền.

4. Công khai, minh bạch và giám sát xã hội

- Các cơ sở giáo dục thực hiện công khai với cha mẹ học sinh các thông tin về đơn vị cung cấp suất ăn, nguồn gốc thực phẩm, thực đơn và các nội dung cần thiết liên quan đến bữa ăn theo quy định.
- Tạo điều kiện để Ban đại diện cha mẹ học sinh tham gia giám sát nguồn thực phẩm, quá trình giao nhận, chia suất ăn và chất lượng bữa ăn.

- Khuyến khích ứng dụng công nghệ thông tin trong quản lý, công khai, giám sát và truy xuất nguồn gốc thực phẩm.

5. Kiểm tra, giám sát và xử lý vi phạm

- Tổ chức kiểm tra định kỳ đối với bếp ăn tập thể, bếp ăn bán trú, căng tin và cơ sở cung cấp suất ăn cho các cơ sở giáo dục trên địa bàn; kiểm tra đột xuất khi có phản ánh hoặc dấu hiệu nguy cơ.

- Tập trung kiểm tra các nội dung: nguồn gốc thực phẩm; điều kiện cơ sở vật chất; vệ sinh dụng cụ; quy trình chế biến; bảo quản, vận chuyển, giao nhận; kiểm thực ba bước; lưu mẫu thức ăn; hồ sơ của nhân viên chế biến.

- Xử lý theo thẩm quyền hoặc kiến nghị cơ quan có thẩm quyền xử lý các tổ chức, cá nhân vi phạm; không để cơ sở không bảo đảm ATTP tiếp tục cung cấp thực phẩm, suất ăn cho học sinh.

6. Phòng ngừa, ứng phó và xử lý sự cố ATTP

- Các cơ sở giáo dục xây dựng phương án phòng ngừa, ứng phó và xử lý sự cố ATTP, ngộ độc thực phẩm; phân công cụ thể trách nhiệm của từng bộ phận.

- Khi xảy ra hoặc nghi ngờ xảy ra ngộ độc thực phẩm phải tổ chức sơ cấp cứu, báo ngay cho Trạm Y tế phường và UBND phường; đồng thời báo cáo cơ quan quản lý giáo dục theo quy định.

- Phối hợp truy xuất nguồn gốc, khoanh vùng, xử lý thực phẩm nghi ngờ và thực hiện các biện pháp điều tra, xử lý theo quy định.

- Tổ chức diễn tập phương án ứng phó ngộ độc thực phẩm quy mô lớn từ 30 người mắc trở lên, bảo đảm phù hợp với tình hình thực tế của từng cơ sở giáo dục.

7. Thông tin, truyền thông và tập huấn

- Tổ chức tuyên truyền, phổ biến kiến thức pháp luật về ATTP cho cán bộ quản lý, giáo viên, nhân viên, người chế biến thực phẩm, học sinh và cha mẹ học sinh.

- Tập huấn kiến thức ATTP, kỹ năng phòng ngừa và xử lý nguy cơ ngộ độc thực phẩm cho nhân viên trực tiếp chế biến, phục vụ ăn uống.

- Kịp thời thông tin, cảnh báo nguy cơ mất ATTP và kết quả kiểm tra, xử lý vi phạm theo quy định.

8. Tiếp nhận và xử lý phản ánh

- Công khai kênh tiếp nhận phản ánh của cha mẹ học sinh và Nhân dân về ATTP tại các cơ sở giáo dục.

- Phân công đầu mối tiếp nhận, xác minh và xử lý hoặc chuyển cơ quan có thẩm quyền xử lý.

- Các cơ sở giáo dục tiếp nhận, xử lý phản ánh của cha mẹ học sinh trong thời hạn 24 giờ theo yêu cầu của Chỉ thị số 33/CT-TTg.

9. Chế độ báo cáo

Các cơ sở giáo dục, cơ quan, đơn vị được giao nhiệm vụ thực hiện báo cáo định kỳ, đột xuất về UBND phường (*qua Phòng Văn hóa - Xã hội*) để tổng hợp, báo cáo UBND thành phố và cơ quan có thẩm quyền.

- Báo cáo 6 tháng: gửi trước ngày 15/6 hằng năm.
- Báo cáo năm: gửi trước ngày 15/11 hằng năm.
- Báo cáo đột xuất: thực hiện ngay khi có yêu cầu hoặc khi xảy ra sự cố ATTP, ngộ độc thực phẩm.

III. KINH PHÍ THỰC HIỆN

Kinh phí thực hiện Kế hoạch được bảo đảm từ ngân sách nhà nước theo phân cấp; nguồn kinh phí của các cơ sở giáo dục; nguồn hỗ trợ, tài trợ và các nguồn kinh phí hợp pháp khác.

Việc quản lý, sử dụng và quyết toán kinh phí thực hiện theo đúng quy định, bảo đảm tiết kiệm, hiệu quả, công khai, minh bạch.

IV. TỔ CHỨC THỰC HIỆN

1. Phòng Văn hóa - Xã hội

- Là cơ quan đầu mối tham mưu UBND phường triển khai, theo dõi, đôn đốc việc thực hiện Kế hoạch.
- Chủ trì phối hợp với Trạm Y tế, Phòng Kinh tế, Công an phường và các cơ sở giáo dục rà soát, đánh giá điều kiện ATTP tại các trường học.
- Tham mưu UBND phường xây dựng kế hoạch kiểm tra, tổ chức kiểm tra định kỳ, đột xuất về ATTP tại các cơ sở giáo dục theo phân cấp.
- Tổng hợp kết quả kiểm tra, tham mưu xử lý hoặc kiến nghị xử lý các trường hợp vi phạm.
- Tiếp nhận, tổng hợp phản ánh của cha mẹ học sinh và Nhân dân liên quan đến ATTP tại trường học.
- Theo dõi, tổng hợp tình hình, thực hiện chế độ báo cáo UBND phường và cơ quan cấp trên.

2. Phòng Kinh tế, Hạ tầng và Đô thị

- Chủ trì, phối hợp kiểm tra nguồn gốc, chất lượng thực phẩm, nguyên liệu thuộc lĩnh vực nông nghiệp, công thương cung cấp cho các cơ sở giáo dục.
- Phối hợp rà soát, đánh giá các cơ sở sản xuất, kinh doanh, cung cấp thực phẩm cho trường học thuộc lĩnh vực quản lý.
- Hướng dẫn, kiểm tra việc truy xuất nguồn gốc nông sản, thực phẩm; phối hợp phát triển nguồn cung cấp thực phẩm an toàn.

- Phối hợp kiểm tra, xử lý các cơ sở kinh doanh thực phẩm không rõ nguồn gốc, không bảo đảm ATTP theo thẩm quyền.

3. Trạm Y tế phường Ái Quốc

- Phối hợp với Phòng Văn hóa - Xã hội rà soát, đánh giá điều kiện ATTP tại các cơ sở giáo dục trên địa bàn.

- Hướng dẫn các trường thực hiện quy định về vệ sinh, ATTP, kiểm thực ba bước, lưu mẫu thức ăn và phòng ngừa ngộ độc thực phẩm.

- Phối hợp tập huấn, hướng dẫn sơ cấp cứu, xử trí ban đầu khi xảy ra sự cố ATTP, ngộ độc thực phẩm.

- Chủ trì hoặc phối hợp điều tra, xử lý khi xảy ra hoặc nghi ngờ xảy ra ngộ độc thực phẩm; lấy mẫu, bảo quản mẫu và phối hợp truy xuất nguồn gốc theo quy định.

- Chuẩn bị nhân lực, thuốc, vật tư, phương tiện cần thiết để đáp ứng khi có sự cố ATTP xảy ra.

- Phối hợp tổ chức diễn tập phương án ứng phó ngộ độc thực phẩm quy mô lớn tại các cơ sở giáo dục.

- Tổng hợp, báo cáo kịp thời tình hình sự cố ATTP, ngộ độc thực phẩm trên địa bàn.

4. Công an phường

- Chủ động nắm tình hình, phát hiện, kiểm tra và xử lý theo thẩm quyền các hành vi vi phạm pháp luật về ATTP.

- Phối hợp kiểm tra các cơ sở sản xuất, kinh doanh, cung cấp thực phẩm cho trường học khi có dấu hiệu vi phạm.

- Phối hợp xác minh, xử lý các vụ việc nghiêm trọng, có dấu hiệu tội phạm liên quan đến ATTP.

- Phối hợp bảo đảm an ninh, trật tự trong quá trình kiểm tra, xử lý sự cố ATTP và ngộ độc thực phẩm.

5. Các cơ sở giáo dục

- Người đứng đầu cơ sở giáo dục chịu trách nhiệm trực tiếp về công tác bảo đảm ATTP, chất lượng bữa ăn và chăm sóc sức khỏe học sinh tại trường.

- Rà soát, tự đánh giá điều kiện ATTP của bếp ăn, căng tin và đơn vị cung cấp suất ăn; khắc phục ngay các tồn tại, hạn chế.

- Thực hiện đầy đủ quy trình tiếp nhận, kiểm tra thực phẩm; kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn theo quy định.

- Bảo đảm nhân viên trực tiếp chế biến, phục vụ ăn uống được khám sức khỏe và tập huấn kiến thức ATTP theo quy định.

- Đối với trường sử dụng suất ăn sẵn hoặc thuê dịch vụ nấu ăn: kiểm tra số lượng, chất lượng, nhiệt độ, tình trạng giao nhận và điều kiện ATTP của suất ăn khi tiếp nhận.

- Đối với trường tự tổ chức bếp ăn: lựa chọn nhà cung cấp thực phẩm có đủ điều kiện, bảo đảm nguồn gốc rõ ràng; chịu trách nhiệm quản lý toàn bộ hoạt động bếp ăn.

- Công khai thực đơn, nguồn gốc thực phẩm, đơn vị cung cấp và các thông tin cần thiết về bữa ăn theo quy định.

- Tạo điều kiện để Ban đại diện cha mẹ học sinh tham gia giám sát công tác ATTP.

- Xây dựng phương án xử lý sự cố ATTP; báo ngay cho Trạm Y tế và UBND phường khi xảy ra hoặc nghi ngờ xảy ra ngộ độc thực phẩm.

- Tổ chức diễn tập ứng phó ngộ độc thực phẩm quy mô lớn từ 30 người mắc trở lên theo hướng dẫn của cơ quan có thẩm quyền.

6. Đề nghị Ủy ban MTTQ Việt Nam phường và các tổ chức chính trị - xã hội

Phối hợp tuyên truyền, vận động Nhân dân, cha mẹ học sinh thực hiện các quy định về ATTP; tham gia giám sát việc công khai nguồn gốc thực phẩm, đơn vị cung cấp và chất lượng bữa ăn tại các cơ sở giáo dục; kịp thời phản ánh những nguy cơ, dấu hiệu vi phạm đến cơ quan có thẩm quyền.

7. Các tổ dân phố trên địa bàn phường

Phối hợp tuyên truyền, vận động Nhân dân và cha mẹ học sinh thực hiện các quy định về ATTP; kịp thời phản ánh với UBND phường những vấn đề phát sinh, nguy cơ mất ATTP tại các cơ sở giáo dục trên địa bàn.

Trên đây là Kế hoạch bảo đảm an toàn thực phẩm trong cơ sở giáo dục trên địa bàn phường Ái Quốc. UBND phường yêu cầu các cơ quan, đơn vị, các cơ sở giáo dục nghiêm túc triển khai thực hiện./.

Nơi nhận:

- Sở Y tế;
- Sở Giáo dục và đào tạo;
- Lãnh đạo UBND phường;
- UBMTTQ và các tổ chức chính trị - xã hội;
- Các phòng chuyên môn thuộc phường;
- Trạm Y tế, Công an phường;
- Các cơ sở giáo dục;
- Các tổ dân phố;
- Lưu VT, VHXH.

**KT. CHỦ TỊCH
PHÓ CHỦ TỊCH**



Hoàng Nam Phong