

Hà Bắc, ngày 12 tháng 9 năm 2026

Số: 26/BC-ĐKT

BÁO CÁO

Kết quả kiểm tra, đánh giá điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm tại các cơ sở giáo dục trên địa bàn xã Hà Bắc

Thực hiện Kế hoạch số 409/KH-UBND ngày 11 tháng 9 năm 2026 của UBND xã Hà Bắc về kiểm tra, đánh giá điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm tại các cơ sở giáo dục trên địa bàn xã Hà Bắc; Quyết định số 1408/QĐ-UBND ngày 11/9/2026 của UBND xã Hà Bắc về việc thành lập Đoàn kiểm tra, đánh giá điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm tại các cơ sở giáo dục trên địa bàn xã Hà Bắc, Đoàn kiểm tra đã tiến hành kiểm tra thực tế và hồ sơ tại các cơ sở giáo dục trên địa bàn. Sau khi kiểm tra, Đoàn kiểm tra báo cáo kết quả như sau:

I. CÁC CƠ SỞ ĐƯỢC KIỂM TRA

Đoàn kiểm tra đã tiến hành kiểm tra, đánh giá điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm tại 06 cơ sở giáo dục, gồm:

- Trường Mầm non Cẩm Chế (có 356 học sinh ăn bán trú và 05 người lao động trực tiếp chế biến thực phẩm);
- Trường Tiểu học Cẩm Chế (có 346 học sinh ăn bán trú và 03 người lao động trực tiếp chế biến thực phẩm);
- Trường Mầm non Tân Việt (có 410 học sinh ăn bán trú và 05 người lao động trực tiếp chế biến thực phẩm);
- Trường Tiểu học Tân Việt (có 710 học sinh bán trú và 06 người lao động trực tiếp chế biến thực phẩm);
- Trường Mầm non Hà Bắc (có 610 học sinh bán trú và 09 người trực tiếp chế biến thực phẩm, phục vụ ăn bán trú);
- Trường Tiểu học Hà Bắc (có 880-900 học sinh bán trú và 09 người trực tiếp chế biến thực phẩm, phục vụ ăn bán trú).

II. NỘI DUNG KIỂM TRA

Đoàn kiểm tra tập trung kiểm tra, đánh giá các nội dung:

- Hồ sơ pháp lý của các đơn vị cung cấp, giấy tờ liên quan đến công tác bảo đảm an toàn thực phẩm, hợp đồng cung cấp nguyên liệu thực phẩm, suất ăn;
- Điều kiện cơ sở vật chất, khu vực bếp ăn;
- Trang thiết bị, dụng cụ phục vụ chế biến, bảo quản và ăn uống;
- Nguồn gốc, xuất xứ nguyên liệu, thực phẩm;
- Quy trình tiếp nhận, sơ chế, chế biến và bảo quản thực phẩm;
- Việc thực hiện kiểm thực ba bước, lưu mẫu thức ăn;

- Điều kiện sức khỏe, kiến thức và thực hành vệ sinh của người trực tiếp chế biến, phục vụ ăn uống;
- Đối với các trường sử dụng suất ăn sẵn: kiểm tra hồ sơ pháp lý, điều kiện ATTP của đơn vị cung cấp, hợp đồng, nguồn gốc nguyên liệu, vận chuyển, giao nhận và lưu mẫu thức ăn.

Các nội dung trên được thực hiện theo các tiêu chí tại biên bản kiểm tra của Đoàn kiểm tra.

III. KẾT QUẢ KIỂM TRA

Qua kiểm tra hồ sơ và kiểm tra thực tế tại các cơ sở giáo dục, Đoàn kiểm tra nhận thấy:

1. Về hồ sơ, giấy tờ

Các trường cơ bản đã quan tâm thực hiện và lưu giữ hồ sơ liên quan đến công tác bảo đảm ATTP; hồ sơ về nguồn gốc thực phẩm, hợp đồng cung cấp thực phẩm, hồ sơ người trực tiếp chế biến, sổ kiểm thực ba bước, sổ lưu mẫu thức ăn và các hồ sơ liên quan được thực hiện theo quy định.

2. Về cơ sở vật chất, trang thiết bị

Khu vực bếp ăn được bố trí phù hợp; các khu vực tiếp nhận, sơ chế, chế biến, chia thức ăn và bảo quản thực phẩm được sắp xếp tương đối hợp lý. Trang thiết bị, dụng cụ phục vụ chế biến và ăn uống cơ bản bảo đảm vệ sinh; khu vực bếp sạch sẽ, thông thoáng; có biện pháp phòng, chống côn trùng và động vật gây hại.

3. Về nguyên liệu, thực phẩm và chế biến

Các cơ sở thực hiện việc tiếp nhận, bảo quản và chế biến thực phẩm; nguyên liệu có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng, bảo đảm chất lượng. Thực phẩm sống và chín được bảo quản, sử dụng phù hợp; dụng cụ chế biến được phân loại; thực hiện vệ sinh trong quá trình sơ chế, chế biến.

Các trường thực hiện kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn theo quy định.

4. Về người trực tiếp chế biến, phục vụ ăn uống

Người trực tiếp chế biến, phục vụ ăn uống được kiểm tra về điều kiện sức khỏe, kiến thức ATTP và việc thực hiện vệ sinh cá nhân, sử dụng trang phục bảo hộ trong quá trình làm việc.

5. Kết quả đánh giá chung

06 cơ sở giáo dục được kiểm tra đều đạt yêu cầu về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm.

Không có cơ sở được đánh giá ở mức “Không đạt” tại thời điểm kiểm tra.

IV. KIẾN NGHỊ, ĐỀ XUẤT

Đoàn kiểm tra đề nghị:

- Các cơ sở giáo dục tiếp tục duy trì và thực hiện nghiêm các quy định về bảo đảm ATTP; thường xuyên tự kiểm tra, rà soát hồ sơ và điều kiện cơ sở vật chất, bếp ăn.

- Thực hiện nghiêm việc kiểm soát nguồn gốc, xuất xứ thực phẩm; chỉ tiếp nhận thực phẩm bảo đảm chất lượng, có đầy đủ hồ sơ, chứng từ theo quy định.

- Duy trì thực hiện kiểm thực ba bước, lưu mẫu thức ăn, vệ sinh khu vực bếp ăn và trang thiết bị, dụng cụ chế biến.

- Thường xuyên kiểm tra sức khỏe, nhắc nhở người trực tiếp chế biến thực phẩm thực hiện đúng quy định về vệ sinh cá nhân và ATTP.

- Thường xuyên kiểm tra, giám sát đơn vị cung cấp thực phẩm, nguyên liệu, suất ăn cho nhà trường; thực hiện đúng các điều khoản trong hợp đồng và hồ sơ đã được thẩm định, đánh giá.

- Trong quá trình thực hiện, nếu phát hiện đơn vị cung cấp có nguy cơ không bảo đảm an toàn thực phẩm, thực phẩm không rõ nguồn gốc, không bảo đảm chất lượng, vi phạm điều kiện vệ sinh hoặc không thực hiện đúng cam kết, nhà trường phải:

- Tạm dừng tiếp nhận, sử dụng thực phẩm, nguyên liệu hoặc suất ăn có nguy cơ không bảo đảm an toàn;

- Yêu cầu đơn vị cung cấp giải trình, khắc phục ngay và cung cấp đầy đủ hồ sơ, chứng từ chứng minh nguồn gốc, chất lượng thực phẩm;

- Không tiếp tục sử dụng nhà cung cấp nếu không bảo đảm điều kiện ATTP hoặc không khắc phục theo yêu cầu;

- Kịp thời báo cáo UBND xã và cơ quan chuyên môn có liên quan để phối hợp kiểm tra, xử lý theo quy định;

- Lưu đầy đủ hồ sơ kiểm tra, biên bản làm việc, hình ảnh và các tài liệu liên quan để phục vụ công tác theo dõi, giám sát và truy xuất khi cần thiết.

- Trạm Y tế xã, Phòng Văn hóa - Xã hội, Phòng Kinh tế và các đơn vị liên quan tiếp tục phối hợp tuyên truyền, hướng dẫn và kiểm tra, giám sát công tác bảo đảm ATTP tại các cơ sở giáo dục theo chức năng, nhiệm vụ được giao.

V. KẾT LUẬN

Qua kiểm tra thực tế và hồ sơ, Đoàn kiểm tra đánh giá các cơ sở giáo dục được kiểm tra trên địa bàn xã Hà Bắc đều đạt yêu cầu về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm tại thời điểm kiểm tra.

Đoàn kiểm tra đề nghị các trường tiếp tục duy trì kết quả đạt được, chủ động phòng ngừa nguy cơ mất ATTP, thực hiện đầy đủ các quy định trong quá trình tổ chức ăn bán trú, cung cấp và sử dụng thực phẩm, nhằm bảo đảm an toàn sức khỏe cho học sinh.

Trên đây là Báo cáo kết quả kiểm tra, đánh giá điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm tại các cơ sở giáo dục trên địa bàn xã Hà Bắc của Đoàn kiểm tra./.

Nơi nhận:

- Chi cục ATVSTP;
- Chủ tịch, các PCT UBND xã;
- Thành viên Đoàn kiểm tra;
- Các trường mầm non, tiểu học tại mục 3;
- Lưu: ĐKT.

TRƯỞNG ĐOÀN KIỂM TRA

CHỦ TỊCH UBND XÃ
Nguyễn Anh Tuấn