

Số: 441/KH-UBND

Phường Lê Chân, ngày 25 tháng 09 năm 2026

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

Thực hiện Kế hoạch số 365/KH-UBND ngày 21 tháng 09 năm 2026 bảo đảm an toàn thực phẩm trong cơ sở giáo dục trên địa bàn thành phố Hải Phòng. Ủy ban nhân dân phường Lê Chân xây dựng kế hoạch cụ thể như sau:

I. MỤC ĐÍCH, YÊU CẦU

1. Mục đích

- Tổ chức triển khai thực hiện nghiêm túc, hiệu quả Chỉ thị số 33/CT-TTg ngày 14/8/2026 và Công điện số 64/CD-TTg ngày 13/9/2026 của Thủ tướng Chính phủ; nâng cao hiệu lực, hiệu quả quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm trong các cơ sở giáo dục trên địa bàn phường.

- Bảo đảm an toàn thực phẩm, chất lượng và giá trị dinh dưỡng của thực phẩm, suất ăn phục vụ học sinh; kiểm soát chặt chẽ từ nguồn cung cấp, vận chuyển, tiếp nhận, chế biến, bảo quản đến tổ chức bữa ăn; chủ động phòng ngừa, phát hiện và xử lý kịp thời nguy cơ, sự cố về an toàn thực phẩm.

- Nâng cao trách nhiệm của các cơ quan quản lý, chính quyền địa phương, cơ sở giáo dục và đơn vị cung cấp thực phẩm, suất ăn; tăng cường công khai, minh bạch và phát huy vai trò giám sát của cha mẹ học sinh, góp phần bảo vệ sức khỏe và quyền lợi của học sinh.

2. Yêu cầu

- Triển khai đồng bộ, thực chất, đúng quy định; phân công, phân cấp rõ trách nhiệm, thẩm quyền và trách nhiệm của người đứng đầu trong công tác bảo đảm an toàn thực phẩm tại các cơ sở giáo dục; khắc phục kịp thời những tồn tại, hạn chế trong quản lý, tổ chức bữa ăn bán trú, nội trú.

- Rà soát, đánh giá toàn diện điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm tại bếp ăn tập thể, bếp ăn bán trú, căng tin và các đơn vị cung cấp thực phẩm, suất ăn cho cơ sở giáo dục; kiểm soát chặt chẽ nguồn gốc, chất lượng thực phẩm, quy trình chế biến, bảo quản, vận chuyển và giao nhận; lựa chọn đơn vị cung cấp bảo đảm công khai, minh bạch, đúng quy định, không chỉ căn cứ vào giá thấp.

- Tăng cường kiểm tra định kỳ, kiểm tra đột xuất, nhất là đối với các cơ sở, đơn vị cung cấp có nguy cơ cao; xử lý nghiêm các hành vi vi phạm, kịp thời đình chỉ, thay thế hoặc kiến nghị xử lý đối với đơn vị, cơ sở không bảo đảm điều kiện an toàn thực phẩm theo thẩm quyền.

- Chủ động xây dựng, thực hiện phương án phòng ngừa và ứng phó với sự cố an toàn thực phẩm, ngộ độc thực phẩm; bảo đảm chế độ thông tin, báo cáo, công khai thông tin cần thiết và tiếp nhận, xử lý kịp thời phản ánh, kiến nghị của cha mẹ học sinh và các tổ chức, cá nhân có liên quan.

II. NHIỆM VỤ VÀ GIẢI PHÁP THỰC HIỆN

1. Công tác chỉ đạo, tổ chức

- Tăng cường lãnh đạo, chỉ đạo công tác bảo đảm an toàn thực phẩm (ATTP) trong cơ sở giáo dục; tổ chức quán triệt, triển khai nghiêm túc các văn bản chỉ đạo của Trung ương, Thành ủy và Ủy ban nhân dân thành phố.

- Phân công, phân cấp cụ thể trách nhiệm giữa các phòng, ban, đơn vị, cơ sở giáo dục và đơn vị cung cấp thực phẩm, suất ăn, dịch vụ nấu ăn; bảo đảm rõ người, rõ việc, rõ trách nhiệm, rõ thẩm quyền, rõ thời gian, rõ kết quả; không để xảy ra tình trạng chồng chéo, đùn đẩy hoặc bỏ trống trách nhiệm.

- Chủ tịch Ủy ban nhân dân phường chịu trách nhiệm tổ chức quản lý, kiểm tra, giám sát công tác bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở giáo dục thuộc phạm vi quản lý theo quy định; người đứng đầu cơ sở giáo dục chịu trách nhiệm trực tiếp về việc tổ chức bữa ăn, tiếp nhận, kiểm tra, giám sát chất lượng, số lượng suất ăn, việc giao nhận thực phẩm và chăm sóc trẻ em, học sinh tại trường.

2. Rà soát, thống kê, đánh giá điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm tại bếp ăn tập thể, căng tin của cơ sở giáo dục

- Rà soát toàn bộ cơ sở giáo dục có tổ chức bếp ăn tập thể, bếp ăn nội trú, bán trú, căng tin hoặc sử dụng dịch vụ cung cấp suất ăn trên địa bàn; lập danh sách, phân loại theo hình thức tổ chức bữa ăn và mức độ nguy cơ.

- Đánh giá toàn diện điều kiện về nhân lực, cơ sở vật chất, trang thiết bị, quy trình tiếp nhận, sơ chế, chế biến, bảo quản, vận chuyển, giao nhận, chia suất ăn, lưu mẫu thức ăn và các điều kiện bảo đảm ATTP khác.

- Rà soát, đánh giá năng lực, điều kiện bảo đảm ATTP của các cơ sở cung cấp thực phẩm, nguyên liệu, suất ăn, dịch vụ nấu ăn cho cơ sở giáo dục; thực hiện số hóa, kết nối, cập nhật và công khai thông tin về mạng lưới các đơn vị cung cấp thực phẩm an toàn, có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng theo quy định.

3. Bảo đảm an toàn, chất lượng và dinh dưỡng đối với bữa ăn nội trú, bán trú

- Hướng dẫn các cơ sở giáo dục tổ chức bữa ăn nội trú, bán trú bảo đảm an toàn thực phẩm, đủ năng lượng, cân đối các chất dinh dưỡng, đa dạng thực phẩm, phù hợp với độ tuổi, cấp học, tình trạng dinh dưỡng, thời gian trẻ em, học sinh ở trường, điều kiện vùng miền và mức tiền ăn.

- Tăng cường kiểm soát chất lượng, định lượng, thực đơn và giá trị dinh dưỡng của bữa ăn; bảo đảm bữa ăn được cung cấp đúng thực đơn, đủ định lượng theo quy định và phù hợp với nhu cầu dinh dưỡng của trẻ em, học sinh.

- Trong quá trình lựa chọn đơn vị cung cấp thực phẩm, suất ăn, dịch vụ nấu ăn phải đánh giá đồng thời các yếu tố: an toàn thực phẩm, chất lượng, giá trị dinh dưỡng, năng lực cung ứng, khả năng truy xuất nguồn gốc và quyền lợi của trẻ em, học sinh; không lựa chọn đơn vị cung cấp chỉ căn cứ vào giá thấp.

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

- Lập danh sách, kiểm tra, đánh giá điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm của các cơ sở kinh doanh cung cấp thực phẩm, suất ăn cho các cơ sở giáo dục; yêu cầu các cơ sở cam kết chấp hành nghiêm pháp luật về an toàn thực phẩm; thực hiện số hóa, kết nối, công khai mạng lưới, đơn vị cung cấp thực phẩm an toàn, có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng, minh bạch thông tin về chất lượng và giá cả theo quy định.

- Tổ chức đánh giá, lựa chọn các đơn vị cung cấp thực phẩm, suất ăn, dịch vụ nấu ăn phải bảo đảm công khai, minh bạch, khách quan, đúng quy định của pháp luật; lấy yếu tố an toàn thực phẩm, chất lượng và giá trị dinh dưỡng của bữa ăn, năng lực cung cấp, khả năng truy xuất nguồn gốc thực phẩm và quyền lợi của trẻ em, học sinh làm yêu cầu cốt lõi; không lựa chọn đơn vị cung cấp thực phẩm chỉ dựa trên tiêu chí giá thấp.

- Yêu cầu các cơ sở cung cấp thực phẩm, nguyên liệu, suất ăn, dịch vụ nấu ăn chấp hành đầy đủ quy định của pháp luật về ATTP; bảo đảm hồ sơ, nguồn gốc, xuất xứ, chất lượng thực phẩm và khả năng truy xuất nguồn gốc. Kiên quyết dừng hợp đồng, đình chỉ hoặc thay thế đơn vị cung cấp thực phẩm, suất ăn, dịch vụ nấu ăn không bảo đảm điều kiện ATTP hoặc vi phạm quy định của pháp luật.

- Kiểm soát chặt chẽ chất lượng, nguồn gốc nông sản, thực phẩm cung cấp cho cơ sở giáo dục; xây dựng chuỗi liên kết sản xuất, tiêu thụ thực phẩm an toàn, bảo đảm truy xuất nguồn gốc; giám sát dư lượng thuốc bảo vệ thực vật, kháng sinh, hóa chất độc hại trong thực phẩm.

- Tăng cường kiểm tra, giám sát, lấy mẫu thực phẩm, nguyên liệu, mẫu thức ăn để đánh giá nguy cơ ô nhiễm; chủ động cảnh báo nguy cơ và xử lý kịp thời các trường hợp không bảo đảm ATTP; phối hợp kiểm soát nguồn gốc, chất lượng và giá thực phẩm cung cấp cho trường học; phối hợp phát triển mạng lưới, chuỗi cung ứng thực phẩm an toàn, chất lượng, bảo đảm minh bạch thông tin nguồn gốc, giá cả thực phẩm đưa vào cơ sở giáo dục trên địa bàn.

5. Công khai, minh bạch và tăng cường giám sát xã hội

- Các cơ sở giáo dục thực hiện công khai hằng ngày với cha mẹ học sinh về đơn vị cung cấp suất ăn, nguồn thực phẩm, nguyên liệu, hóa đơn nhập hàng, thực đơn và các thông tin cần thiết liên quan đến bữa ăn theo quy định và điều kiện thực tế của cơ sở.

- Tạo điều kiện để Ban đại diện cha mẹ học sinh tham gia giám sát nguồn thực phẩm, quá trình chia suất ăn, kiểm chứng và đánh giá chất lượng bữa ăn. Trường hợp sử dụng suất ăn do đơn vị bên ngoài cung cấp, Ban đại diện cha mẹ

học sinh có thể đề nghị người đứng đầu cơ sở giáo dục chủ trì, phối hợp với các bên liên quan tổ chức kiểm tra thực tế tại nơi chế biến của đơn vị cung cấp.

- Khuyến khích ứng dụng công nghệ thông tin, chuyển đổi số trong công khai, quản lý, giám sát, truy xuất nguồn gốc thực phẩm và tiếp nhận, xử lý phản ánh về ATTP; không làm phát sinh hồ sơ, thủ tục hành chính không cần thiết cho cơ sở giáo dục.

6. Tăng cường kiểm tra, giám sát và xử lý vi phạm

- Tổ chức kiểm tra định kỳ, đột xuất đối với bếp ăn tập thể, bếp ăn nội trú, bán trú, căng tin, cơ sở chế biến, cung cấp thực phẩm, suất ăn và dịch vụ nấu ăn cho cơ sở giáo dục.

- Tập trung kiểm tra các cơ sở cung cấp suất ăn cho nhiều trường học, số lượng lớn học sinh và các khâu có nguy cơ cao về mất ATTP; kiểm soát nguồn gốc, chất lượng thực phẩm, điều kiện chế biến, bảo quản, vận chuyển, giao nhận và lưu mẫu thức ăn.

- Xử lý nghiêm các tổ chức, cá nhân vi phạm; kiên quyết đình chỉ hoạt động, thu hồi giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP hoặc áp dụng biện pháp xử lý khác theo thẩm quyền và quy định của pháp luật đối với các trường hợp vi phạm.

7. Phòng ngừa, ứng phó và xử lý sự cố an toàn thực phẩm

- Xây dựng, hướng dẫn và tổ chức thực hiện quy trình phòng ngừa, ứng phó, xử lý sự cố ATTP và ngộ độc thực phẩm phù hợp với tình hình thực tế của thành phố và từng cơ sở giáo dục.

- Các cơ sở giáo dục xây dựng phương án xử lý sự cố, xác định rõ trách nhiệm của từng bộ phận, cơ chế phối hợp, chế độ thông tin, báo cáo; khi xảy ra hoặc nghi ngờ xảy ra ngộ độc thực phẩm phải kịp thời cấp cứu, điều trị, báo cáo cơ quan có thẩm quyền, truy xuất nguồn gốc, xác định nguyên nhân, khoanh vùng và xử lý nguồn nguy cơ.

- Tổ chức diễn tập ứng phó ngộ độc thực phẩm quy mô lớn, từ 30 người mắc trở lên, bảo đảm khả thi, có sự phối hợp chặt chẽ giữa cơ sở giáo dục, cơ sở y tế và chính quyền địa phương; hoàn thành theo thời hạn quy định tại Chỉ thị số 33/CT-TTg.

8. Hoạt động thông tin, truyền thông và giáo dục về an toàn thực phẩm

- Tổ chức tập huấn, bồi dưỡng nâng cao năng lực cho cán bộ quản lý, giáo viên, nhân viên về ATTP, tổ chức bữa ăn học đường và dinh dưỡng hợp lý.

- Tăng cường truyền thông, giáo dục kiến thức về ATTP, kỹ năng lựa chọn và sử dụng thực phẩm an toàn cho trẻ em, học sinh; ưu tiên các hình thức truyền thông dễ tiếp cận, phù hợp với từng nhóm đối tượng.

- Kịp thời thông tin, cảnh báo nguy cơ mất ATTP; tuyên truyền kết quả kiểm tra, xử lý vi phạm theo quy định, góp phần nâng cao trách nhiệm của cơ sở giáo dục, đơn vị cung cấp, cha mẹ học sinh và cộng đồng.

9. Tiếp nhận, xử lý phản ánh và ứng dụng công nghệ số

- Thiết lập, công khai các kênh tiếp nhận phản ánh của cha mẹ học sinh, Nhân dân về ATTP tại cơ sở giáo dục; tổ chức tiếp nhận, xác minh và xử lý hoặc chuyển cơ quan có thẩm quyền xử lý theo quy định.

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

- Tăng cường ứng dụng công nghệ thông tin, chuyển đổi số trong quản lý, giám sát, truy xuất nguồn gốc thực phẩm, tiếp nhận và xử lý thông tin, phản ánh, tố giác liên quan đến ATTP.

10. Chế độ báo cáo

Thực hiện chế độ báo cáo định kỳ, đột xuất theo yêu cầu; gửi báo cáo về Sở Y tế để tổng hợp, báo cáo Ủy ban nhân dân thành phố và cơ quan có thẩm quyền.

- Báo cáo 6 tháng: Báo cáo về Sở Y tế để tổng hợp, báo cáo theo quy định, trước ngày 20 tháng 6 hằng năm.

- Báo cáo năm: Báo cáo về Sở Y tế để tổng hợp, báo cáo theo quy định, trước ngày 20 tháng 11 hằng năm.

- Báo cáo đột xuất: Thực hiện theo yêu cầu của Ủy ban nhân dân thành phố, Sở Y tế hoặc cơ quan có thẩm quyền; trường hợp phát sinh sự cố về an toàn thực phẩm, ngộ độc thực phẩm phải báo cáo kịp thời theo quy định.

III. KINH PHÍ THỰC HIỆN

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

2. Việc lập dự toán, quản lý, sử dụng và quyết toán kinh phí thực hiện theo đúng quy định của pháp luật; bảo đảm tiết kiệm, hiệu quả, công khai, minh bạch và đúng mục đích.

IV. TỔ CHỨC THỰC HIỆN

1. Ban chỉ đạo liên ngành về An toàn thực phẩm phường

- Chịu trách nhiệm chỉ đạo, điều hành chung, phân công nhiệm vụ cụ thể cho các bộ phận liên quan để triển khai hiệu quả kế hoạch.

- Chỉ đạo Phòng Văn hóa - Xã hội làm đầu mối theo dõi, đôn đốc, tổng hợp kết quả và báo cáo định kỳ về các sở ngành, thành phố, Sở Y tế Hải Phòng theo quy định.

- Kiện toàn Đội điều tra, xử lý ngộ độc thực phẩm cấp phường; phân công trách nhiệm rõ ràng, cụ thể cho các thành viên trong Đội điều tra, xử lý ngộ độc thực phẩm. Chỉ đạo Trạm Y tế phường phối hợp với cơ sở giáo dục trên địa bàn tổ chức tập huấn hướng dẫn quy trình xử trí ban đầu, sơ cấp cứu khi xảy ra ngộ độc thực phẩm; chuẩn bị sẵn sàng các phương án, nhân lực, phương tiện vật tư, hóa chất để kịp thời khắc phục, giảm thiểu ảnh hưởng khi có ngộ độc xảy ra.

2. Phòng Văn hóa - Xã hội

- Là đơn vị thường trực, tham mưu cho UBND phường xây dựng và triển khai Kế hoạch bảo đảm an toàn thực phẩm trong cơ sở giáo dục trên địa bàn phường; thành lập Đoàn kiểm tra liên ngành về an toàn thực phẩm (theo Thông báo số 688/TB-UBND ngày 01/07/2026 của UBND phường Lê Chân về việc phân công trách nhiệm quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm).

- Phối hợp với Trung tâm Dịch vụ sự nghiệp công trong việc cung cấp các nội dung tuyên truyền liên quan đến an toàn thực phẩm theo phân cấp quản lý.

- Rà soát, lập, cập nhật danh sách toàn bộ cơ sở giáo dục trên địa bàn có tổ chức bếp ăn tập thể, căng tin hoặc sử dụng dịch vụ cung cấp suất ăn sẵn; phân loại theo mức độ nguy cơ để có biện pháp quản lý phù hợp.

- Căn cứ tình hình thực tế địa phương tham mưu thành lập Tổ thẩm định hồ sơ, tư cách pháp nhân, chất lượng thực phẩm, chịu trách nhiệm tổ chức lựa chọn và ký hợp đồng với đơn vị cung cấp suất ăn, dịch vụ nấu ăn cho các cơ sở giáo dục công lập thuộc phạm vi quản lý trên địa bàn; tổ chức quản lý, kiểm tra, giám sát việc thực hiện hợp đồng. Việc lựa chọn đơn vị cung cấp phải bảo đảm công khai, minh bạch, khách quan, đúng quy định của pháp luật; lấy yếu tố an toàn thực phẩm, chất lượng và giá trị dinh dưỡng của bữa ăn, năng lực cung ứng, khả năng truy xuất nguồn gốc thực phẩm và quyền lợi của trẻ em, học sinh làm yêu cầu cốt lõi; không lựa chọn đơn vị cung cấp thực phẩm chỉ dựa trên tiêu chí giá thấp. Đối với cơ sở giáo dục đủ điều kiện tổ chức bếp ăn tại trường học tham mưu cho UBND phường chỉ đạo việc lựa chọn, ký hợp đồng cung cấp thực phẩm, nguyên liệu theo đúng quy định; bảo đảm nguồn gốc rõ ràng, an toàn, chất lượng và phù hợp với yêu cầu dinh dưỡng; chịu trách nhiệm về công tác quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm thuộc phạm vi, thẩm quyền quản lý.

- Thiết lập, công khai kênh tiếp nhận phản ánh của phụ huynh, Nhân dân về ATTP tại cơ sở giáo dục trên địa bàn (số điện thoại đường dây nóng, Zalo, hộp thư góp ý); tổ chức xác minh, xử lý hoặc chuyển cơ quan có thẩm quyền xử lý.

- Tổng hợp, báo cáo kết quả định kỳ và báo cáo đột xuất khi có yêu cầu.

3. Phòng Kinh tế

Căn cứ theo chức năng, nhiệm vụ, thẩm quyền, xây dựng chương trình, kế hoạch và tổ chức kiểm tra, giám sát, chủ động ngăn chặn, xử lý triệt để, nghiêm minh các hành vi kinh doanh thực phẩm giả, thực phẩm nhập lậu, thực phẩm không rõ nguồn gốc xuất xứ, thực phẩm không đảm bảo an toàn, phối hợp phát

triển mạng lưới, chuỗi cung ứng thực phẩm an toàn, chất lượng, đảm bảo minh bạch thông tin về nguồn gốc và giá thực phẩm đưa vào cơ sở giáo dục trên địa bàn.

4. Phòng Xây dựng và Môi trường

Kiểm soát chặt chẽ chất lượng, nguồn gốc nông sản, thực phẩm cung cấp cho cơ sở giáo dục; xây dựng chuỗi liên kết sản xuất, tiêu thụ thực phẩm an toàn cho cơ sở giáo dục, bảo đảm việc truy xuất nguồn gốc; tăng cường giám sát lấy mẫu mỗi nguy ô nhiễm thực phẩm đối với nguyên liệu, thực phẩm là nông, lâm, thủy sản sử dụng trong bếp ăn tập thể của cơ sở giáo dục, cơ sở cung cấp suất ăn sẵn; chủ động cảnh báo nguy cơ; bảo đảm không có dư lượng thuốc bảo vệ thực vật, kháng sinh, hóa chất độc hại trong thực phẩm vượt giới hạn cho phép theo quy định.

5. Trung tâm Dịch vụ sự nghiệp công phường

Tăng cường thông tin, tuyên truyền, phổ biến chính sách, pháp luật về an toàn thực phẩm trong cơ sở giáo dục; ưu tiên thời lượng, đa dạng hóa hình thức truyền thông, kịp thời cảnh báo nguy cơ, hướng dẫn các biện pháp phòng ngừa, phát hiện, xử lý sự cố, ngộ độc thực phẩm; thông tin công khai, chính xác về tình hình an toàn thực phẩm và kết quả kiểm tra, xử lý các hành vi vi phạm, góp phần nâng cao nhận thức, trách nhiệm của các cơ sở giáo dục, phụ huynh, học sinh và cộng đồng..

6. Công an phường

- Chủ động nắm tình hình, phát hiện, đấu tranh, xử lý theo thẩm quyền các hành vi vi phạm pháp luật về ATTP; tập trung rà soát, điều tra, xử lý các vụ việc nghiêm trọng, có dấu hiệu tội phạm liên quan đến việc cung cấp, sử dụng thực phẩm trong cơ sở giáo dục.

- Phối hợp với cơ quan, đơn vị liên quan trong công tác phát hiện, xác minh, xử lý các vụ việc có dấu hiệu vi phạm pháp luật; tập trung các hành vi sản xuất, kinh doanh, cung cấp thực phẩm không rõ nguồn gốc, không bảo đảm ATTP và các hành vi thiếu trách nhiệm trong công tác quản lý gây hậu quả nghiêm trọng.

- Ứng dụng công nghệ thông tin, chuyển đổi số trong tiếp nhận, xử lý tố giác, tin báo về tội phạm và vi phạm pháp luật về ATTP theo hệ thống theo đường dây nóng, nền tảng ứng dụng được cấp có thẩm quyền triển khai; Chủ trì, phối hợp xây dựng và triển khai hệ thống truy xuất nguồn gốc hàng hóa, sản phẩm thực phẩm trên địa bàn thành phố, tập trung lĩnh vực trọng điểm: bếp ăn tập thể, cơ sở cung cấp suất ăn sẵn trong cơ sở giáo dục...

7. Các cơ sở giáo dục trên địa bàn phường

- Hiệu trưởng/Người đứng đầu cơ sở giáo dục chịu trách nhiệm trực tiếp trước cơ quan quản lý cấp trên và trước pháp luật về công tác bảo đảm an toàn

thực phẩm, dinh dưỡng học đường và chăm sóc sức khỏe học sinh tại trường; tổ chức thực hiện theo 02 loại hình tổ chức sau:

+ Đối với cơ sở giáo dục sử dụng dịch vụ suất ăn sẵn/thuê dịch vụ nấu ăn ngoài: chịu trách nhiệm tổ chức tiếp nhận, kiểm tra, giám sát trực tiếp tại trường về số lượng, chất lượng suất ăn, quy trình giao nhận, nhiệt độ bảo quản, tình trạng niêm phong, tổ chức bữa ăn an toàn và lưu mẫu thức ăn theo quy định. Khi phát hiện nguy cơ mất an toàn, phải lập biên bản, tạm dừng sử dụng và báo cáo ngay cho Ủy ban nhân dân phường và Sở Giáo dục và Đào tạo.

+ Đối với cơ sở giáo dục tự tổ chức bếp ăn tại trường (bếp ăn tự nấu): Người đứng đầu cơ sở giáo dục trực tiếp lựa chọn, ký hợp đồng mua thực phẩm, nguyên liệu đầu vào với các đơn vị đủ điều kiện theo chỉ đạo, định hướng của Ủy ban nhân dân phường; chịu trách nhiệm toàn diện về quản lý vận hành bếp ăn, điều kiện vệ sinh nhà bếp, trang thiết bị, sức khỏe nhân viên chế biến và thực hiện nghiêm quy trình kiểm thực ba bước, lưu mẫu thức ăn.

- Thực hiện minh bạch, công khai hằng ngày với phụ huynh học sinh về đơn vị cung cấp suất ăn, nguồn gốc nguyên liệu, hình ảnh thực phẩm, hóa đơn nhập hàng, thực đơn và hình ảnh khay ăn thực tế của học sinh qua bảng tin, website, ứng dụng công nghệ, nhóm liên lạc trực tuyến; khuyến khích cơ sở giáo dục, căn cứ điều kiện thực tế, lắp đặt camera tại khu vực tiếp nhận, sơ chế, chế biến, chia suất ăn để phục vụ công tác quản lý, giám sát nội bộ. Việc thu thập, lưu trữ, khai thác và chia sẻ dữ liệu hình ảnh phải thực hiện theo quy định của pháp luật về bảo vệ dữ liệu cá nhân và an toàn thông tin; không quy định bắt buộc kết nối để phụ huynh truy cập trực tiếp.

- Thực hiện nghiêm việc kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn theo đúng quyết định 1246/QĐ-BYT ngày 31/3/2017 của Bộ Y tế; tổ chức khám sức khỏe định kỳ, xác nhận tập huấn kiến thức ATTP cho 100% nhân viên trực tiếp chế biến thực phẩm, phục vụ ăn uống.

- Tạo điều kiện, cơ chế để Ban đại diện cha mẹ học sinh tham gia giám sát nguồn thực phẩm, quá trình chia suất ăn, kiểm chứng, đánh giá chất lượng bữa ăn cùng giáo viên, học sinh; tổ chức test nhanh (nếu đủ điều kiện) đối với nhóm nguyên liệu, thực phẩm nguy cơ cao và kiểm tra khu vực chế biến theo điều kiện thực tế. Đối với trường hợp sử dụng suất ăn, nước uống đóng chai (đóng bình), nước uống trực tiếp từ máy lọc nước cho học sinh từ bên ngoài, chủ trì tổ chức đoàn kiểm tra trực tiếp tại nơi chế biến của đơn vị cung cấp khi có đề nghị của Ban đại diện cha mẹ học sinh.

- Xây dựng, ban hành quy trình phòng ngừa, ứng phó, xử lý sự cố ATTP và ngộ độc thực phẩm, trong đó quy định rõ trách nhiệm từng bộ phận, các bước xử trí ban đầu, thời gian báo cáo nhanh về Trạm Y tế, Ủy ban nhân dân cấp phường và Sở Giáo dục và Đào tạo (không quá 01 giờ kể từ khi phát hiện nghi ngờ ngộ độc thực phẩm); tổ chức diễn tập ứng phó ngộ độc thực phẩm quy mô lớn (từ 30 người mắc trở lên), bảo đảm khả thi, có sự phối hợp chặt chẽ giữa nhà trường, cơ sở y tế và chính quyền địa phương.

- Chủ động phối hợp với cơ quan y tế và chính quyền địa phương khi xảy ra sự cố ATTP hoặc ngộ độc thực phẩm; Báo cáo trung thực, đầy đủ, kịp thời; không che giấu, trì hoãn hoặc báo cáo không đúng thực tế các vụ việc liên quan đến an toàn thực phẩm.

8. Đề nghị Mặt trận Tổ quốc Việt Nam và các đoàn thể chính trị - xã hội phường

Phối hợp tuyên truyền, vận động Nhân dân, phụ huynh học sinh nâng cao nhận thức, trách nhiệm trong bảo đảm an toàn thực phẩm; tăng cường giám sát việc thực hiện công tác bảo đảm an toàn thực phẩm tại các cơ sở giáo dục, nhất là việc công khai nguồn gốc thực phẩm, đơn vị cung cấp, chất lượng bữa ăn và việc thực hiện trách nhiệm của các cơ quan, đơn vị, cơ sở giáo dục.

9. Các tổ dân phố

Phát hiện, phản ánh các hành vi vi phạm quy định về an toàn thực phẩm đặc biệt tại các cổng trường học trên địa bàn. Tổ chức tuyên truyền sâu rộng trong nhân dân về công tác an toàn thực phẩm thông qua các bảng tin, trạm tin, sinh hoạt Tổ dân phố...

Ủy ban nhân dân phường đề nghị các phòng, ban, đơn vị, các cơ sở giáo dục, tổ dân phố trên địa bàn phường, nghiêm túc triển khai, thực hiện.

Nơi nhận:

- Như trên;
- TTĐU (để b/c);
- Chủ tịch, PCT UBND phường;
- Lưu: VT, VHXX, Đ.Phương.

**TM. ỦY BAN NHÂN DÂN
CHỦ TỊCH**



Phạm Văn Tân