ỦY BAN NHÂN DÂN **XÃ NGHI DƯƠNG**	**CỘNG HOÀ XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM** **Độc lập- Tự do- Hạnh phúc**
Số: 16653/TB-UBND	*Nghi Dương, ngày* 03 *tháng* 11 *năm 2026*

THÔNG BÁO
Kết luận kiểm tra công tác tổ chức hoạt động bán trú đối với các cơ sở giáo dục mầm non và giáo dục phổ thông trên địa bàn xã Nghi Dương

Thực hiện các quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm và công tác bảo đảm an toàn thực phẩm; an ninh, an toàn trong trường học; Kế hoạch số 7109/KH-SGDĐT ngày 22/10/2026 của Sở Giáo dục và Đào tạo về việc kiểm tra công tác tổ chức hoạt động bán trú đối với các cơ sở giáo dục mầm non và giáo dục phổ thông trên địa bàn thành phố Hải Phòng, năm học 2026-2027; nhằm tăng cường công tác quản lý, phòng ngừa nguy cơ mất an toàn thực phẩm, bảo đảm sức khỏe và bảo đảm an ninh, an toàn cho trẻ em, học sinh tại các cơ sở giáo dục trên địa bàn xã Nghi Dương; Ủy ban nhân dân xã xây dựng kế hoạch số 348/KH-UBND ngày 23/10/2026 về kiểm tra công tác tổ chức hoạt động bán trú đối với các cơ sở giáo dục mầm non và giáo dục phổ thông trên địa bàn xã; đồng thời kết hợp kiểm tra công tác bảo đảm an ninh, an toàn tại các trường học;

Trên cơ sở kết quả kiểm tra thực tế và báo cáo của các cơ sở giáo dục, UBND xã Nghi Dương thông báo kết luận kiểm tra như sau:

I. KẾT QUẢ KIỂM TRA

1. Những kết quả đạt được

1.1. Công tác tổ chức hoạt động bán trú

+ Công tác quản lý, chỉ đạo và trách nhiệm của người đứng đầu

Ban giám hiệu các nhà trường đã quan tâm xây dựng kế hoạch tổ chức bán trú, phân công nhiệm vụ cho cán bộ, giáo viên, nhân viên phụ trách các khâu tiếp nhận thực phẩm, tổ chức bữa ăn, quản lý học sinh và vệ sinh khu vực ăn uống; phối hợp với đơn vị cung cấp thực phẩm, cha mẹ học sinh và các bộ phận liên quan trong quá trình tổ chức thực hiện.

Công tác kiểm tra, giám sát nội bộ được quan tâm triển khai nhằm kịp thời phát hiện những bất cập trong quá trình tổ chức bán trú, chủ động chấn chỉnh, khắc phục các tồn tại, hạn chế và phòng ngừa nguy cơ mất an toàn thực phẩm. Trách nhiệm của người đứng đầu cơ sở giáo dục trong quản lý, điều hành và giám sát hoạt động bán trú được chú trọng.

+ Việc lựa chọn và quản lý đơn vị cung cấp thực phẩm, suất ăn

Các cơ sở giáo dục đã quan tâm đến việc lựa chọn đơn vị cung cấp thực

phẩm, suất ăn phục vụ học sinh bán trú; chú trọng kiểm tra hồ sơ pháp lý, điều kiện hoạt động của đơn vị cung cấp và các giấy tờ liên quan đến nguồn gốc, xuất xứ thực phẩm. Thực hiện lựa chọn, quản lý và giám sát đơn vị cung cấp theo đúng thẩm quyền, quy định.

Việc cung cấp thực phẩm, suất ăn được thực hiện trên cơ sở thỏa thuận, hợp đồng giữa các bên theo hình thức tổ chức bán trú của từng trường. Hồ sơ lựa chọn nhà cung cấp, hồ sơ pháp lý, hợp đồng, hóa đơn, chứng từ và tài liệu chứng minh nguồn gốc, xuất xứ thực phẩm được kiểm tra, cập nhật và lưu trữ đầy đủ, bảo đảm thuận lợi cho việc đối chiếu, truy xuất khi cần thiết.

Nhà trường đã kiểm soát việc giao nhận thực phẩm, suất ăn; kiểm tra số lượng, chủng loại, tình trạng cảm quan và đối chiếu với thực đơn, kế hoạch tổ chức bữa ăn.

Đơn vị cung cấp thực phẩm, suất ăn bảo đảm điều kiện hoạt động, nguồn gốc nguyên liệu, chất lượng thực phẩm, số lượng và thời gian giao hàng theo thỏa thuận; chấp hành các quy định về an toàn thực phẩm; cung cấp hồ sơ, chứng từ hợp lệ và phối hợp với nhà trường, cơ quan chức năng khi có yêu cầu kiểm tra, xác minh hoặc truy xuất nguồn gốc.

Công tác phối hợp với đơn vị cung cấp trong việc bảo đảm chất lượng, thời gian giao nhận và điều kiện an toàn thực phẩm từng bước được chú trọng, góp phần duy trì hoạt động bán trú và bảo đảm bữa ăn cho học sinh.

+ Chất lượng, định lượng và giá trị dinh dưỡng của suất ăn

Kiểm tra thực đơn, cơ cấu nhóm thực phẩm, khẩu phần và định lượng phù hợp độ tuổi; đối chiếu số lượng suất ăn, mức thu tiền ăn, chứng từ mua thực phẩm và suất ăn thực tế; đánh giá chất lượng bữa ăn, phát hiện dấu hiệu thiếu định lượng hoặc sử dụng kinh phí không đúng mục đích.

Các cơ sở giáo dục đã xây dựng thực đơn và tổ chức bữa ăn bán trú cho trẻ em, học sinh, chú trọng đến chất lượng, định lượng và giá trị dinh dưỡng của suất ăn. Việc tổ chức bữa ăn cơ bản được thực hiện theo kế hoạch bán trú của nhà trường, phù hợp với điều kiện thực tế và đặc điểm của từng cấp học.

Thực đơn được xây dựng theo ngày, đa dạng về món ăn và nguyên liệu nhằm nâng cao chất lượng bữa ăn, hạn chế sự đơn điệu trong khẩu phần. Nhà trường quan tâm đến việc lựa chọn thực phẩm, phối hợp các nhóm thực phẩm trong bữa ăn và bảo đảm điều kiện phục vụ học sinh theo số lượng đăng ký ăn bán trú.

+ Điều kiện an toàn thực phẩm

- *Về cam kết đảm bảo an toàn thực phẩm:* 100% trường đã thực hiện cam kết đảm bảo an toàn thực phẩm theo quy định.

- 100% nhân viên trực tiếp chế biến thực phẩm, phục vụ ăn uống tại các đơn vị trường học được cấp giấy xác nhận kiến thức ATTP, có thực hiện khám sức khỏe định kỳ theo quy định.

- Các đơn vị trường học đã ký hợp đồng mua các loại thực phẩm, sữa, chất đốt (thực phẩm tươi sống, thực phẩm khô, bao gói sẵn, các loại gia vị) với các tổ chức, cá nhân, hộ gia đình sản xuất, kinh doanh thực phẩm có có hồ sơ pháp lý đầy đủ theo quy định.

- Về cơ sở vật chất khu vực chế biến cơ bản đạt yêu cầu, nhà bếp với diện tích đảm bảo, vị trí hợp lý, cách biệt với nguồn gây ô nhiễm; bố trí khu vực sơ chế, chế biến thực phẩm, khu vực chia đồ ăn. Bố trí khu vực ăn uống cho học sinh đảm bảo thoáng, mát, đủ ánh sáng, duy trì chế độ vệ sinh sạch sẽ; bếp ăn trường học được bố trí bảo đảm theo nguyên tắc 1 chiều không nhiễm chéo giữa thực phẩm chưa qua chế biến và thực phẩm đã qua chế biến.

- Các đơn vị trường học cơ bản đã bố trí đảm bảo hệ thống thoát nước thải ở khu vực chế biến, nhà bếp thông thoát, không ứ đọng và được che kín; có dụng cụ thu gom, chứa đựng rác thải, chất thải đảm bảo vệ sinh, thực hiện phân loại rác thải đầu nguồn triệt để theo quy định.

- Trang thiết bị, dụng cụ chế biến các trường học cơ bản đảm bảo theo quy định, có đủ dụng cụ chế biến, bảo quản và sử dụng riêng đối với thực phẩm sống, chín, các trường đã trang bị lưới che chắn côn trùng, động vật gây hại đảm bảo; thực hiện vệ sinh, phun phòng, diệt côn trùng đảm bảo.

- Có dụng cụ nấu nướng, chế biến đảm bảo an toàn vệ sinh, dụng cụ ăn uống bằng vật liệu an toàn, rửa sạch, giữ khô trước khi ăn; thức ăn được bảo quản thiết bị hợp vệ sinh, chống được bụi, mưa, nắng và sự xâm nhập của côn trùng, động vật gây hại, được bày trên bàn hoặc giá cao hơn mặt đất.

- Trang bị đầy đủ giá, kệ bảo quản dụng cụ ăn uống, dụng cụ nấu ăn chống được bụi, mưa, nắng và sự xâm nhập của côn trùng, động vật gây hại.

- Thiết bị dụng cụ vận chuyển, bảo quản thực phẩm sống, thức ăn bảo đảm vệ sinh và không gây ô nhiễm cho thực phẩm.

- *Về nguồn gốc nguyên liệu, sữa, phụ gia chế biến:* các nhà trường đã có hợp đồng mua bán thực phẩm, hóa đơn, chứng từ hàng hóa, sữa, hồ sơ năng lực, sổ giao nhận thực phẩm theo quy định; hợp đồng mua thực phẩm với các hộ kinh doanh, nuôi trồng nhỏ lẻ. Nguyên liệu thực phẩm rõ nguồn gốc, xuất xứ, đảm bảo an toàn, hợp vệ sinh .

- Về nguồn nước: sử dụng nước sạch, nước hợp vệ sinh để chế biến, nấu ăn và cho học sinh uống.

- 100% nhân viên trực tiếp chế biến thực phẩm, phục vụ ăn uống tại các

đơn vị trường học thực hiện khám sức khỏe định kỳ theo quy định.

- 100% Nhân viên trực tiếp chế biến thực phẩm, phục vụ ăn uống tại trường học có tham gia tập huấn kiến thức ATTP theo quy định.

- 100% nhân viên trường học khi tiếp xúc trực tiếp với thức ăn chín đảm bảo trang phục, đội mũ, đeo khẩu trang, găng tay, tạp dề theo quy định.

- 100% trường học thực hiện kiểm thực 3 bước, thực hiện ghi chép thông tin thực phẩm vào biểu mẫu quy định.100% trường học có tủ lưu mẫu, dụng cụ lưu mẫu, nhiệt kế để hiện lưu mẫu, bảo quản mẫu và huỷ mẫu thức ăn theo quy định.

+ Công khai, minh bạch trong tổ chức bán trú

Các cơ sở giáo dục đã thực hiện công khai các thông tin liên quan đến tổ chức bán trú, trong đó chú trọng việc thông báo thực đơn, mức thu tiền ăn và các nội dung liên quan đến công tác chăm sóc, nuôi dưỡng trẻ em, học sinh. Việc công khai thông tin góp phần nâng cao trách nhiệm của nhà trường trong quản lý, tổ chức bữa ăn, đồng thời tạo điều kiện để cha mẹ học sinh nắm bắt, theo dõi và phối hợp giám sát.

Thực hiện Thông báo công khai số điện thoại đường dây nóng tiếp nhận thông tin phản ánh, kiến nghị, khiếu nại, tố cáo của tổ chức, cá nhân liên quan đến an toàn thực phẩm tại cơ sở giáo dục; kịp thời tiếp nhận, xác minh, xử lý phản ánh của phụ huynh. Các ý kiến phản ánh, kiến nghị liên quan đến hoạt động bán trú từng bước được tiếp nhận, xem xét và giải quyết theo thẩm quyền.

+ Công tác chăm sóc, bảo vệ sức khỏe học sinh

Các cơ sở giáo dục đã quan tâm đến công tác chăm sóc, theo dõi và bảo vệ sức khỏe trẻ em, học sinh trong quá trình học tập, sinh hoạt và ăn bán trú tại trường. Việc phối hợp giữa nhà trường, giáo viên chủ nhiệm, nhân viên phụ trách y tế trường học và cha mẹ học sinh được chú trọng nhằm kịp thời nắm bắt tình hình sức khỏe, phát hiện những biểu hiện bất thường và có biện pháp xử lý phù hợp.

Công tác theo dõi tình trạng dinh dưỡng, sự phát triển thể chất của trẻ em, học sinh được quan tâm thông qua việc quản lý hồ sơ sức khỏe, theo dõi cân nặng, chiều cao và phối hợp với cha mẹ học sinh trong chăm sóc, nuôi dưỡng trẻ. Nhà trường chú trọng tổ chức bữa ăn bán trú phù hợp với độ tuổi, góp phần bảo đảm sức khỏe và sự phát triển của học sinh.

Các cơ sở giáo dục đã xây dựng và tổ chức thực hiện quy trình nội bộ về bảo đảm an toàn thực phẩm phù hợp với mô hình tổ chức bữa ăn, số lượng người học và điều kiên thực tế; phân công rõ trách nhiệm của từng bộ phận, cá nhân liên quan.

Bên cạnh đó, các cơ sở giáo dục thực hiện việc phòng ngừa nguy cơ ngộ độc thực phẩm; theo dõi tình trạng sức khỏe của học sinh trước và sau bữa ăn; chủ động phát hiện các biểu hiện bất thường để kịp thời thông báo cho người

phụ trách, cha mẹ học sinh và cơ sở y tế khi cần thiết.

+ Sự tham gia giám sát của cha mẹ học sinh

Các cơ sở giáo dục đã quan tâm phối hợp với cha mẹ học sinh trong công tác tổ chức bán trú, chăm sóc, nuôi dưỡng và bảo đảm an toàn thực phẩm cho trẻ em, học sinh. Thông qua các cuộc họp phụ huynh, trao đổi trực tiếp và các kênh thông tin liên lạc của nhà trường, cha mẹ học sinh được thông tin về thực đơn, mức thu tiền ăn, tình hình tổ chức bữa ăn và các nội dung liên quan đến công tác bán trú.

Việc phối hợp giữa nhà trường và cha mẹ học sinh từng bước được tăng cường, góp phần nâng cao trách nhiệm trong quản lý, giám sát chất lượng bữa ăn, bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm và bảo vệ sức khỏe học sinh. Các ý kiến, phản ánh của cha mẹ học sinh liên quan đến việc tổ chức bán trú được quan tâm tiếp nhận, trao đổi và xem xét giải quyết theo thẩm quyền.

Nhà trường đã chú trọng phát huy vai trò phối hợp của ban đại diện cha mẹ học sinh trong việc nắm bắt tâm tư, nguyện vọng, tiếp nhận thông tin và phản ánh những vấn đề liên quan đến chất lượng bữa ăn, mức thu tiền ăn và điều kiện tổ chức bán trú, góp phần nâng cao tính công khai, minh bạch trong hoạt động chăm sóc, nuôi dưỡng học sinh.

1.2 Về công tác bảo đảm an toàn, an ninh trường học

- Các cơ sở giáo dục đã quan tâm triển khai công tác bảo đảm an ninh, trật tự và an toàn trường học; chú trọng xây dựng môi trường giáo dục an toàn, lành mạnh, thân thiện, tạo điều kiện thuận lợi cho hoạt động dạy và học, đặc biệt là trong quá trình tổ chức chăm sóc, nuôi dưỡng học sinh bán trú.

- Công tác quản lý học sinh trong thời gian học tập, vui chơi, ăn uống và nghỉ trưa được quan tâm thực hiện. Các nhà trường đã chú trọng phân công cán bộ quản lý, giáo viên, nhân viên phụ trách từng khu vực, từng nhóm lớp; tăng cường kiểm soát người ra vào trường, quản lý học sinh trong và ngoài giờ học, hạn chế các nguy cơ mất an toàn.

- Bên cạnh đó, các cơ sở giáo dục quan tâm thực hiện các biện pháp phòng, chống tai nạn thương tích, đuối nước, cháy nổ, điện giật và các nguy cơ gây mất an toàn khác. Công tác vệ sinh môi trường, kiểm tra cơ sở vật chất, trang thiết bị, đồ dùng dạy học, khu vực bếp ăn, nhà vệ sinh, sân chơi và các công trình phụ trợ được chú trọng. Việc phối hợp giữa nhà trường, gia đình và các cơ quan chức năng trong quản lý, giáo dục, bảo vệ học sinh từng được tăng cường.

2. Những tồn tại, hạn chế

2.1. Về công tác tổ chức hoạt động ăn bán trú:

Bên cạnh những kết quả đạt được, qua kiểm tra nhận thấy công tác tổ chức hoạt động bán trú tại một số cơ sở giáo dục vẫn còn một số tồn tại, hạn chế cần quan tâm khắc phục:

- Do điều kiện nguồn lực và cơ sở vật chất còn hạn chế, một số trường có diện tích khu vực chế biến, nhà ăn còn nhỏ hẹp, việc bố trí các khu vực phục vụ hoạt động bán trú chưa thực sự hợp lý.

- Cơ sở vật chất, trang thiết bị, dụng cụ phục vụ chế biến, bảo quản và chia suất ăn tại một số khu vực cần được thường xuyên kiểm tra, bảo dưỡng, sửa chữa, thay thế khi có dấu hiệu xuống cấp.

- Việc thực hiện các quy trình kiểm soát an toàn thực phẩm, kiểm thực ba bước, lưu mẫu thức ăn và ghi chép sổ sách cần tiếp tục được duy trì nghiêm túc, bảo đảm đầy đủ nội dung, đúng quy định.

- Công tác kiểm tra, giám sát nội bộ đối với hoạt động của đơn vị cung cấp thực phẩm, suất ăn và chất lượng bữa ăn cần được tăng cường thường xuyên, nhất là việc kiểm soát nguồn gốc, xuất xứ thực phẩm và điều kiện giao nhận.

- Việc phối hợp, phát huy vai trò giám sát của cha mẹ học sinh cần tiếp tục được duy trì, thực hiện thực chất và hiệu quả hơn. Yêu cầu thành lập Tổ giám sát việc giao nhận thực phẩm, suất ăn phục vụ học sinh bán trú tại các cơ sở giáo dục trong đó có sự tham gia của đại diện cha mẹ học sinh.

2.2. Công tác công tác bảo đảm an toàn, an ninh trường học:

- Công tác bảo đảm an ninh, an toàn trường học tại một số cơ sở cần tiếp tục được quan tâm, rà soát và hoàn thiện. Việc kiểm tra, đánh giá các nguy cơ mất an toàn tại khu vực lớp học, sân chơi, hành lang, cầu thang, khu vệ sinh, khu vực bếp ăn và các công trình phụ trợ cần được thực hiện thường xuyên hơn. Một số trang thiết bị, cơ sở vật chất có thể đã qua thời gian sử dụng, cần được bảo dưỡng, sửa chữa hoặc thay thế để bảo đảm an toàn cho học sinh.

- Công tác kiểm soát người ra vào trường, quản lý học sinh trong các khung giờ đón, trả học sinh và thời gian tổ chức bán trú cần được thực hiện chặt chẽ, thống nhất. Việc xây dựng, phổ biến và tổ chức diễn tập các phương án xử lý tình huống khẩn cấp như cháy nổ, tai nạn thương tích, sự cố an toàn thực phẩm cần tiếp tục được chú trọng. Công tác tuyên truyền, trang bị kỹ năng tự bảo vệ, phòng tránh tai nạn và xử lý tình huống cho học sinh cần được duy trì thường xuyên, phù hợp với từng độ tuổi.

II. KẾT LUẬN VÀ YÊU CẦU

Để tiếp tục nâng cao hiệu quả quản lý, tổ chức hoạt động bán trú, bảo đảm an toàn thực phẩm và sức khỏe; bảo đảm an ninh an toàn trường học cho trẻ em,

học sinh tại cơ sở giáo dục trên địa bàn xã, UBND xã yêu cầu các cơ sở giáo dục và các cơ quan, đơn vị liên quan tập trung thực hiện một số nhiệm vụ sau:

1. Đối với các cơ sở giáo dục

- Tiếp tục tăng cường công tác lãnh đạo, chỉ đạo và nâng cao trách nhiệm của người đứng đầu trong quản lý, tổ chức hoạt động bán trú; xác định công tác bảo đảm an toàn thực phẩm là nhiệm vụ thường xuyên, quan trọng, gắn trách nhiệm cụ thể đối với từng bộ phận, cá nhân trong nhà trường.

- Rà soát toàn diện điều kiện cơ sở vật chất, khu vực chế biến, khu vực ăn uống, kho bảo quản thực phẩm, trang thiết bị và dụng cụ phục vụ hoạt động bán trú. Chủ động bố trí kinh phí, huy động các nguồn lực hợp pháp để sửa chữa, cải tạo, bổ sung, thay thế các trang thiết bị hư hỏng, xuống cấp; bảo đảm điều kiện vệ sinh, an toàn trong quá trình tổ chức chế biến và phục vụ bữa ăn.

- Tăng cường kiểm soát nguồn gốc, xuất xứ và chất lượng thực phẩm đầu vào; thực hiện đầy đủ hợp đồng mua bán, hóa đơn, chứng từ, hồ sơ pháp lý của các tổ chức, cá nhân cung cấp thực phẩm, suất ăn. Không tiếp nhận, sử dụng thực phẩm không rõ nguồn gốc, không bảo đảm chất lượng, không bảo đảm điều kiện an toàn thực phẩm.

- Đối với trường sử dụng suất ăn sẵn, phải thường xuyên kiểm tra, giám sát đơn vị cung cấp về điều kiện pháp lý, nguồn gốc nguyên liệu, quy trình chế biến, bảo quản, vận chuyển và chất lượng suất ăn; kịp thời chấn chỉnh hoặc đề xuất xử lý khi phát hiện dấu hiệu vi phạm.

- Thực hiện nghiêm quy trình kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn; bảo đảm đầy đủ sổ sách, biểu mẫu ghi chép, thời gian lưu mẫu, điều kiện bảo quản và việc hủy mẫu theo quy định. Phân công nhân viên chịu trách nhiệm cụ thể đối với từng khâu, tuyệt đối không thực hiện hình thức, đối phó.

- Quan tâm nâng cao chất lượng bữa ăn, xây dựng thực đơn khoa học, đa dạng, bảo đảm định lượng và giá trị dinh dưỡng phù hợp với từng nhóm tuổi; thực hiện công khai, minh bạch thực đơn, mức thu tiền ăn, đơn vị cung cấp thực phẩm và các nội dung liên quan đến tổ chức bán trú theo quy định.

- Duy trì việc khám sức khỏe định kỳ, tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm cho người trực tiếp chế biến, phục vụ ăn uống; thực hiện nghiêm các quy định về vệ sinh cá nhân, trang phục bảo hộ lao động trong quá trình chế biến, phục vụ thức ăn.

- Tăng cường công tác chăm sóc, theo dõi sức khỏe, tình trạng dinh dưỡng của trẻ em, học sinh; chủ động xây dựng phương án phòng ngừa, ứng phó và xử lý khi xảy ra hoặc nghi ngờ xảy ra sự cố an toàn thực phẩm, ngộ độc thực phẩm.

Kịp thời thông báo cho cơ quan y tế, chính quyền địa phương và cha mẹ học sinh để phối hợp xử lý.

- Phát huy vai trò giám sát của Ban đại diện cha mẹ học sinh; thành lập Tổ giám sát việc giao nhận thực phẩm, suất ăn phục vụ học sinh bán trú tại các cơ sở giáo dục trong đó có sự tham gia của đại diện cha mẹ học sinh; tạo điều kiện để cha mẹ học sinh tham gia giám sát việc giao nhận thực phẩm, tổ chức bữa ăn và các nội dung liên quan đến hoạt động bán trú, bảo đảm công khai, minh bạch, khách quan.

2. Đối với Trạm Y tế xã

- Phối hợp với đơn vị liên quan và các cơ sở giáo dục trong công tác tuyên truyền, hướng dẫn các quy định về an toàn thực phẩm, phòng chống ngộ độc thực phẩm.

- Hướng dẫn chuyên môn về điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm, quy trình kiểm thực ba bước, lưu mẫu thức ăn và các biện pháp phòng ngừa nguy cơ mất an toàn thực phẩm trong trường học.

- Phối hợp theo dõi, giám sát tình hình sức khỏe trẻ em, học sinh; sẵn sàng hỗ trợ chuyên môn, phối hợp xử lý khi xảy ra sự cố an toàn thực phẩm, ngộ độc thực phẩm theo chức năng, nhiệm vụ.

- Tham mưu UBND xã triển khai công tác kiểm tra, giám sát, hậu kiểm về an toàn thực phẩm tại các cơ sở giáo dục theo kế hoạch và khi cần thiết.

3. Đối với các cơ quan, đơn vị liên quan

- Tham mưu UBND xã tăng cường công tác quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm trong các cơ sở giáo dục; theo dõi, đôn đốc việc thực hiện các nội dung kết luận sau kiểm tra.

- Phối hợp với Trạm Y tế xã và các đơn vị liên quan tổ chức kiểm tra, giám sát định kỳ và đột xuất việc chấp hành các quy định về an toàn thực phẩm tại các cơ sở giáo dục.

- Tổng hợp những khó khăn, vướng mắc, nhu cầu sửa chữa, cải tạo, bổ sung cơ sở vật chất, trang thiết bị phục vụ hoạt động bán trú của các nhà trường; tham mưu UBND xã xem xét, giải quyết theo thẩm quyền hoặc báo cáo cấp có thẩm quyền.

4. Đối với các đơn vị cung cấp thực phẩm, suất ăn cho cơ sở giáo dục

- Chấp hành nghiêm các quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm; bảo đảm điều kiện pháp lý, điều kiện cơ sở vật chất, trang thiết bị và nhân lực trong quá trình sản xuất, chế biến, cung cấp thực phẩm, suất ăn.

- Bảo đảm thực phẩm có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng, chất lượng, số lượng, định lượng và thời gian giao nhận theo hợp đồng đã ký kết.

- Cung cấp đầy đủ hồ sơ, hóa đơn, chứng từ liên quan đến nguồn gốc thực phẩm; phối hợp với nhà trường và cơ quan chức năng trong quá trình kiểm tra, giám sát, truy xuất nguồn gốc thực phẩm khi có yêu cầu.

- Chịu trách nhiệm trước pháp luật về chất lượng, an toàn thực phẩm đối với thực phẩm, suất ăn do đơn vị cung cấp.

III. TỔ CHỨC THỰC HIỆN

1. Hiệu trưởng các cơ sở giáo dục tổ chức quán triệt, triển khai thực hiện nghiêm túc các nội dung kết luận tại Thông báo này; xây dựng kế hoạch khắc phục những tồn tại, hạn chế đã được chỉ ra; thường xuyên tự kiểm tra, giám sát và chịu trách nhiệm trước UBND xã về công tác tổ chức hoạt động bán trú, bảo đảm an toàn thực phẩm, an ninh, an toàn trường học tại đơn vị.

2. Các cơ quan, đơn vị được giao nhiệm vụ căn cứ chức năng, nhiệm vụ chủ động phối hợp triển khai thực hiện; tăng cường công tác hướng dẫn, kiểm tra, giám sát, kịp thời tham mưu UBND xã giải quyết những khó khăn, vướng mắc phát sinh.

Trên đây là thông báo kết luận kiểm tra công tác tổ chức hoạt động bán trú; bảo đảm an toàn, an ninh đối với các cơ sở giáo dục mầm non, giáo dục phổ thônng trên địa bàn xã. Ủy ban nhân dân xã yêu cầu cơ quan, đơn vị liên quan, cơ sở giáo dục nghiêm túc triển khai thực hiện.

Trong quá trình thực hiện, nếu phát sinh khó khăn, vướng mắc hoặc phát hiện dấu hiệu vi phạm, các cơ quan, đơn vị kịp thời báo cáo UBND xã (*qua Phòng Văn hóa - Xã hội)* để xem xét, xử lý theo thẩm quyền hoặc báo cáo cơ quan có thẩm quyền./.

Nơi nhận:
- CT, các PCT UBND xã;
- Phòng Văn hóa - Xã hội; Kinh tế;
- Các cơ sở giáo dục trên địa bàn xã;
- Trạm Y tế xã;
- Các đơn vị cung cấp thực phẩm, suất ăn;
- Lưu: VT, VHXH.

TM. ỦY BAN NHÂN DÂN
KT. CHỦ TỊCH
PHÓ CHỦ TỊCH

Đào Văn Tuân