

**ỦY BAN NHÂN DÂN  
QUẬN LONG BIÊN**

**CỘNG HOÀ XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM  
Độc lập – Tự do – Hạnh phúc**

Số: *1226* /UBND-YT

Long Biên, ngày 06 tháng 7 năm 2022

V/v đảm bảo ATTP, phòng chống  
dịch bệnh trong tổ chức ăn bán trú  
tại các trường học trên địa bàn quận  
năm học 2022-2023

Kính gửi:

- Phòng: Y tế, Giáo dục và Đào tạo;
- Trung tâm Y tế quận;
- UBND 14 phường;
- Các cơ sở giáo dục trên địa bàn quận;
- Các cơ sở đăng ký cung cấp thực phẩm cho các cơ sở giáo dục năm học 2022-2023.

Để thực hiện hiệu quả công tác đảm bảo an toàn thực phẩm (ATTP), chủ động kiểm soát nguy cơ gây mất ATTP tại các cơ sở giáo dục trên địa bàn quận (gọi tắt là trường học) trong năm học 2022-2023, UBND quận yêu cầu các đơn vị thực hiện các nội dung sau:

1. Tổ chức tiếp nhận hồ sơ; thẩm định, đánh giá điều kiện ATTP của các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm (gọi tắt là cơ sở) có nhu cầu cung cấp thực phẩm cho trường học trong năm học 2022-2023. Thông báo công khai kết quả thẩm định, đánh giá kết quả đánh giá tới các trường học để các trường chủ động lựa chọn (*tiến độ theo Biểu 3*).

- Tổ chức tiếp nhận hồ sơ, thẩm định, đánh giá theo hình thức:

+ Đối với các cơ sở đang cung cấp cho các trường học: gửi hồ sơ bổ sung nếu có thay đổi về mặt hàng, nguồn gốc thực phẩm cung cấp cho trường học.

+ Đối với các cơ sở mới: nộp đơn đề nghị và hồ sơ (*mẫu đơn và thành phần hồ sơ theo biểu số 1 và số 2 gửi kèm công văn này*) về phòng Y tế quận Long Biên từ ngày 08/7/2022 đến trước 17h00 ngày 15/7/2022.

- Tổ chức thẩm định, đánh giá hồ sơ, điều kiện thực tế; thông báo công khai kết quả thẩm định, đánh giá trước ngày 31/7/2022 để các trường chủ động lựa chọn.

2. Tăng cường công tác tuyên truyền, tập huấn về đảm bảo ATTP, phòng chống ngộ độc thực phẩm và bệnh truyền qua thực phẩm, phòng chống dịch bệnh trong tổ chức ăn bán trú cho cán bộ, giáo viên, nhân viên các trường học; tuyên truyền về lựa chọn thực phẩm an toàn, phòng chống ngộ độc thực phẩm và bệnh lây qua thực phẩm cho học sinh, phụ huynh học sinh.

3. Tăng cường công tác kiểm tra, giám sát việc thực hiện các quy định trong đảm bảo ATTP tại các trường học; kịp thời rút kinh nghiệm về các tồn tại hạn chế, xử lý nghiêm các tổ chức, cá nhân để xảy ra vi phạm.



Các trường học chủ động triển khai công tác tự kiểm tra, giám sát các điều kiện đảm bảo ATTP tại trường. 100% các trường học thuộc quận có tổ chức nấu ăn tại trường triển khai thực hiện mô hình “Nâng cao năng lực tự quản lý ATTP bếp ăn tập thể trường học”.

4. Duy trì các số điện thoại tiếp nhận thông tin phản ánh về ATTP, phòng chống dịch bệnh tại phòng Y tế, Trung tâm Y tế quận, phòng Giáo dục & Đào tạo và 14 phường; kịp thời kiểm tra xác minh thông tin phản ánh, triển khai công tác điều tra, xử lý ngộ độc thực phẩm, bệnh truyền qua thực phẩm (nếu có).

5. Phát động phong trào thi đua ATTP tới các trường học (theo Kế hoạch số 27/KH-HĐTĐKT ngày 03/6/2021 của Hội đồng Thi đua khen thưởng quận về tổ chức phong trào thi đua ATTP trên địa bàn quận giai đoạn 2021-2025). Đánh giá kết quả thực hiện và đề xuất khen thưởng đối với các tập thể, cá nhân có thành tích xuất sắc.

## **6. UBND quận giao:**

### **6.1. Phòng Y tế**

- Tham mưu UBND quận triển khai các giải pháp thực hiện các mục tiêu của công tác đảm bảo ATTP tại trường học theo quy định tại Quyết định số 28/2022/QĐ-UBND ngày 24/6/2022 của UBND thành phố Hà Nội ban hành Quy định phân công, phân cấp quản lý về An toàn thực phẩm trên địa bàn thành phố Hà Nội.

- Chủ trì, phối hợp với các đơn vị liên quan tổ chức tiếp nhận hồ sơ và thẩm định điều kiện đảm bảo ATTP của các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm có nhu cầu cung cấp thực phẩm cho các trường học trên địa bàn quận trong năm học 2022-2023. Tổng hợp, báo cáo kết quả tiếp nhận hồ sơ và thẩm định, đánh giá về UBND quận trước ngày 31/7/2022.

- Chủ trì tổ chức kiểm tra việc thực hiện các quy định về đảm bảo ATTP, phòng chống dịch bệnh tại các trường học, cơ sở thực phẩm; tham mưu UBND quận xử lý nghiêm các tổ chức/cá nhân vi phạm theo quy định của pháp luật.

- Duy trì số điện thoại tiếp nhận thông tin phản ánh về ATTP, phòng chống dịch bệnh; kịp thời kiểm tra xác minh thông tin phản ánh. Phối hợp với TTYT quận và các đơn vị liên quan triển khai các bước xử lý khi có dịch bệnh hoặc ngộ độc thực phẩm/nghi ngờ ngộ độc thực phẩm xảy ra trong các trường học.

- Phối hợp với phòng Giáo dục & Đào tạo tổ chức tập huấn, phổ biến pháp luật về ATTP, phòng chống dịch bệnh cho các trường học và các đơn vị cung cấp thực phẩm cho trường học; đề xuất khen thưởng cho các tập thể, cá nhân có thành tích xuất sắc.

### **6.2. Phòng Giáo dục & Đào tạo**

- Phổ biến, triển khai các chỉ đạo của Quận, Thành phố, Sở Giáo dục & Đào tạo về đảm bảo ATTP, phòng chống dịch bệnh tới các trường học trên địa bàn.

- Phát động phong trào thi đua ATTP tới các trường học ngay từ đầu năm học 2022-2023. Chỉ đạo các trường học thực hiện nghiêm túc các biện pháp đảm



bảo ATTP, phòng chống dịch bệnh; Rà soát lại các điều kiện đảm bảo ATTP hiện có, chủ động đề xuất quận bổ sung.

- Phối hợp với ngành Y tế quận:

+ Kiểm tra, giám sát việc thực hiện tại các trường học; xử lý các tập thể, cá nhân (kể cả khối công lập) nếu để xảy ra sai phạm.

+ Phổ biến pháp luật về ATTP, phòng chống dịch bệnh cho các cơ sở giáo dục, các đơn vị cung cấp thực phẩm cho các cơ sở giáo dục trên địa bàn quận.

+ Tổng hợp, đánh giá kết quả thực hiện. Đề xuất khen thưởng cho các tập thể, cá nhân có thành tích xuất sắc.

- Duy trì số điện thoại tiếp nhận thông tin phản ánh về ATTP, phòng chống dịch bệnh; kịp thời kiểm tra xác minh thông tin phản ánh. Phối hợp cùng Phòng Y tế, Trung tâm Y tế quận kịp thời triển khai các bước xử lý sự cố về ATTP, dịch bệnh tại trường học (nếu có).

### **6.3. Trung tâm Y tế quận**

- Giám sát, hướng dẫn các trường học thực hiện quy trình chế biến, bảo quản thực phẩm an toàn; phòng chống ngộ độc thực phẩm, các bệnh lây truyền qua thực phẩm; phòng chống dịch bệnh; thực hiện mô hình “Nâng cao năng lực tự quản lý ATTP bếp ăn tập thể trường học”.

- Duy trì thường xuyên hoạt động giám sát ngộ độc thực phẩm, dịch bệnh tại các trường học. Kịp thời triển khai các bước điều tra, xử lý về chuyên môn khi có sự cố xảy ra.

- Duy trì số điện thoại tiếp nhận thông tin phản ánh về ATTP, phòng chống dịch bệnh; kịp thời kiểm tra xác minh thông tin phản ánh. Phối hợp với phòng Y tế, phòng Giáo dục & Đào tạo, UBND phường kiểm tra, giám sát và xử lý khi có dịch bệnh hoặc ngộ độc thực phẩm/nghi ngờ ngộ độc thực phẩm xảy ra trong các trường học.

### **6.4. UBND các phường**

- Chủ tịch UBND phường chịu trách nhiệm trước Chủ tịch UBND quận khi để xảy ra ngộ độc thực phẩm và dịch bệnh trong các trường học trên địa bàn phường.

- Triển khai các hoạt động tuyên truyền tới Nhân dân về lựa chọn thực phẩm an toàn, phòng chống ngộ độc thực phẩm và bệnh lây qua thực phẩm; đảm bảo ATTP và phòng chống dịch bệnh tới các trường học.

- Tổ chức kiểm tra, giám sát công tác đảm bảo ATTP, phòng chống dịch bệnh tại các trường học trên địa bàn khi có biểu hiện vi phạm hoặc theo chỉ đạo của UBND quận (đặc biệt với các nhóm lớp mầm non độc lập), xử lý nghiêm các trường hợp vi phạm. Tăng cường kiểm tra, giám sát việc chấp hành các quy định về ATTP, phòng chống dịch bệnh tại các cơ sở kinh doanh thực phẩm, dịch vụ ăn uống, thức ăn đường phố, bán hàng rong ở khu vực xung quanh trường học; kiên quyết xử lý các trường hợp vi phạm.



- Duy trì số điện thoại tiếp nhận thông tin phản ánh về ATTP, phòng chống dịch; kịp thời kiểm tra xác minh thông tin. Chủ động phối hợp với các ngành của quận trong triển khai các biện pháp xử lý khi có sự cố về ATTP, phòng chống dịch xảy ra tại các trường học trên địa bàn phường.

### **7. Các trường học trên địa bàn quận**

- Phát động phong trào thi đua ATTP tới cán bộ, giáo viên, nhân viên, học sinh.

- Chủ động lựa chọn và thực hiện ký hợp đồng mua bán thực phẩm/suất ăn sẵn/sử dụng dịch vụ với các cơ sở cung cấp thực phẩm đã được đánh giá ĐẠT điều kiện ATTP và thực hiện đầy đủ các quy định về ATTP, **đồng thời gửi thông báo về các cơ sở được nhà trường lựa chọn ký hợp đồng mua bán thực phẩm/suất ăn sẵn về phòng Y tế trước 10/8/2022 (Theo Biểu 5).**

*Lưu ý thực hiện:*

+ Đối với các trường đáp ứng được các điều kiện ATTP: triển khai bếp ăn hoặc căng tin ăn uống theo quy định; đảm bảo đủ điều kiện về cơ sở vật chất, trang thiết bị dụng cụ theo quy định; đảm bảo các điều kiện ATTP đối với cán bộ, giáo viên, nhân viên tham gia chế biến thực phẩm, cho học sinh ăn bán trú.

+ Các trường không đủ điều kiện ATTP nấu ăn tại trường: bố trí chỗ tiếp nhận, bảo quản suất ăn, khu vực ăn uống cho học sinh đảm bảo vệ sinh; đảm bảo các điều kiện ATTP đối với cán bộ, giáo viên tham gia cho học sinh ăn bán trú, tham gia tiếp nhận, bảo quản thực phẩm.

- Bố trí cán bộ, giáo viên, nhân viên duy trì thường xuyên việc tự kiểm tra, giám sát các điều kiện ATTP tại trường học: số lượng, chất lượng, nguồn gốc thực phẩm; điều kiện vận chuyển thực phẩm của đơn vị cung cấp thực phẩm; điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm trong quá trình chế biến, bảo quản thực phẩm (gồm: chất lượng nguyên liệu thực phẩm trước khi chế biến; điều kiện đảm bảo ATTP của người trực tiếp chế biến thực phẩm, trang thiết bị, dụng cụ bảo quản, chế biến, chứa đựng thực phẩm); thức ăn, thực phẩm ăn ngay trước khi ăn,....

*(Theo hướng dẫn tại Biểu 4)*

Kiên quyết không tiếp nhận hoặc yêu cầu ngừng việc chế biến, sử dụng thực phẩm, thức ăn nếu thấy có biểu hiện không đảm bảo ATTP.

- Tăng cường thông tin, tuyên truyền, giáo dục kiến thức về ATTP, các biện pháp phòng chống ngộ độc thực phẩm và phòng chống dịch bệnh cho giáo viên, nhân viên, học sinh, phụ huynh học sinh.

- Duy trì thường xuyên chế độ vệ sinh trường lớp, đồ dùng, đồ chơi, dụng cụ học tập, cốc uống nước,... phòng, chống dịch bệnh.

- Thường xuyên theo dõi tình hình sức khỏe học sinh. Kịp thời thông báo cho ngành Y tế về những trường hợp mắc/nghi ngờ mắc ngộ độc thực phẩm, bệnh truyền nhiễm để thực hiện các biện pháp xử lý.

### **8. Các cơ sở cung cấp thực phẩm cho các trường học**

- Cam kết chịu trách nhiệm trước pháp luật, UBND quận và các trường học về nguồn gốc, chất lượng thực phẩm cung cấp.

- Thực hiện nghiêm túc các điều kiện đảm bảo ATTP trong chế biến, bảo quản, vận chuyển thực phẩm, suất ăn sẵn cung cấp cho các trường học.

- Cung cấp đầy đủ hồ sơ nguồn gốc thực phẩm và mẫu thức ăn lưu hàng ngày cho các cơ sở giáo dục. Khi có sự thay đổi về chủng loại, nguồn gốc thực phẩm cho các trường học, phải có văn bản thông báo kèm theo hồ sơ năng lực của đơn vị cung cấp mới gửi về phòng Y tế (*cơ quan thường trực BCĐ ATTP quận*) để kiểm tra, giám sát.

- Tham gia đầy đủ các buổi tập huấn về ATTP, phòng chống dịch bệnh do quận tổ chức.

UBND quận yêu cầu các đơn vị nghiêm túc triển khai thực hiện các nội dung trên và thực hiện tốt chế độ thông tin báo cáo theo quy định././

**Nơi nhận:**

- Chủ tịch UBND quận; (để BC)
- Như kính gửi; (để thực hiện)
- Lưu: VP (CNTT) (05).

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



**Đinh Thị Thu Hương**



**Biểu 1: MẪU ĐƠN ĐĂNG KÝ  
CUNG CẤP THỰC PHẨM CHO TRƯỜNG HỌC**  
(Kèm theo Công văn số 1226 /UBND-YT ngày 06 / 7 /2022)

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

-----\*\*\*\*\*-----

**ĐƠN ĐĂNG KÝ  
CUNG CẤP THỰC PHẨM CHO CÁC CƠ SỞ GIÁO DỤC**

Kính gửi: Phòng Y tế quận Long Biên.

- Tên tôi là:.....
- Chức danh:.....
- Đơn vị:.....
- Địa chỉ trụ sở chính:.....
- Địa chỉ sản xuất/kinh doanh:.....
- .....
- Điện thoại:.....Email:.....

Công ty/cơ sở.....đăng ký cung cấp các loại thực phẩm (1).....cho các cơ sở giáo dục (2).....

(1): Ghi rõ tên sản phẩm thực phẩm, loại hình dịch vụ đăng ký cung cấp cho trường học.

(2): Ghi rõ số lượng, tên cơ sở giáo dục dự kiến đăng ký cung cấp thực phẩm  
**Công ty/cơ sở chúng tôi xin cam kết:**

1. Cung cấp thực phẩm đảm bảo chất lượng ATTP theo quy định của pháp luật.
2. Thực hiện đúng quy định về đảm bảo ATTP trong quá trình bảo quản và vận chuyển thực phẩm.
3. Đảm bảo địa điểm sản xuất/kinh doanh và nguồn gốc thực phẩm đúng như hồ sơ đăng ký.
4. Đảm bảo tính chính xác của các văn bản/giấy tờ trong hồ sơ nguồn gốc thực phẩm do công ty/cơ sở gửi kèm.

Công ty/cơ sở xin chịu trách nhiệm trước nhà trường và pháp luật nếu để xảy ra sai sót.

Trân trọng cảm ơn!

....., ngày tháng năm 2022

**Giám đốc/Chủ cơ sở**

(Ký, ghi rõ họ tên, đóng dấu (nếu có))

**Biểu 2: THÀNH PHẦN HỒ SƠ CUNG CẤP THỰC PHẨM/DỊCH VỤ  
NẤU ĂN/CĂNG TIN ĂN UỐNG CHO CÁC TRƯỜNG HỌC**  
(Kèm theo Công văn số 1226 /UBND-YT ngày 06 / 7 /2022)

**DANH MỤC HỒ SƠ CUNG CẤP THỰC PHẨM**

1. Đơn đề nghị theo mẫu tại Biểu 1
  2. Các giấy tờ pháp lý: Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh do cơ quan có thẩm quyền cấp, trong đó có đăng ký ngành nghề phù hợp với nội dung đăng ký cung cấp thực phẩm; Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP hoặc Giấy chứng nhận GMP/HACCP/ISO 22000 và tương đương hoặc Xác nhận cam kết đảm bảo ATTP; Giấy chứng nhận vệ sinh thú y,...do cơ quan có thẩm quyền cấp phù hợp với nội dung đăng ký cung cấp thực phẩm cho trường học.
  3. Hồ sơ nguồn gốc của các sản phẩm thực phẩm đăng ký cung cấp cho trường học: Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP hoặc Giấy chứng nhận GMP/HACCP/ISO 22000 và tương đương hoặc Xác nhận cam kết đảm bảo ATTP để sản xuất, kinh doanh loại sản phẩm thực phẩm đó; Giấy chứng nhận vệ sinh thú y (nếu có),...do cơ quan có thẩm quyền cấp; Các giấy tờ chứng minh chất lượng an toàn thực phẩm theo bản tự công bố sản phẩm và các quy định hiện hành về ATTP.
  4. Năng lực tài chính: Báo cáo quyết toán thuế năm 2021, 2022 kèm theo giấy tờ chứng minh đã thực hiện nghĩa vụ với ngân sách nhà nước (*không áp dụng đối với các cơ sở thực phẩm đã được quận thẩm định đạt trong năm học trước và đang cung cấp thực phẩm cho các trường học trên địa bàn quận*).
- \* Ghi chú: Các giấy tờ tại mục 2,3 là bản sao có chứng thực (hoặc bản sao có xác nhận của cơ sở kèm theo bản chính để đối chiếu)**



**BIỂU 3:**  
**CÁC BƯỚC TIẾN HÀNH VÀ TIẾN ĐỘ THỰC HIỆN**  
*(Kèm theo Công văn số 1026 /UBND-YT ngày 06 / 7 /2022)*

STT	Nội dung thực hiện	Thời gian thực hiện	Đơn vị chủ trì thực hiện	Đơn vị phối hợp
1	Tham mưu UBND quận ban hành văn bản về đảm bảo ATTP, phòng chống dịch bệnh trong tổ chức ăn bán trú tại các trường học trên địa bàn quận năm học 2022-2023	Trước ngày 08/7/2022	Phòng Y tế	
2	Gửi văn bản tới các trường nghiên cứu, lựa chọn và thông báo tới các cơ sở cung cấp thực phẩm đăng ký tham gia	Trước ngày 08/7/2022	Phòng GD&ĐT	
3	Nhận hồ sơ đăng ký cung cấp thực phẩm về phòng Y tế	08-15/7/2022	Phòng Y tế	
4	Tổ chức thẩm định, đánh giá hồ sơ, kiểm tra thực tế cơ sở	Trước ngày 27/7/2022	Phòng Y tế	Phòng GD&ĐT, TTYT quận
5	Báo cáo UBND quận thông qua kết quả thẩm định, đánh giá; thông báo công khai kết quả tới các trường	Trước ngày 31/7/2022	Phòng Y tế	Phòng GD&ĐT
6	Ký hợp đồng với các cơ sở cung cấp thực phẩm cho năm học 2021-2022; công khai danh mục nguồn gốc thực phẩm tại nhà trường và báo cáo về BCĐ ATTP quận <i>(qua phòng Y tế)</i> theo mẫu tại Biểu 5	Trước ngày 10/8/2021	Các trường học	Phòng Giáo dục & Đào tạo, phòng Y tế



**Biểu 4: TIÊU CHÍ VỀ ĐIỀU KIỆN AN TOÀN THỰC PHẨM ĐỐI VỚI  
MÔ HÌNH TỔ CHỨC ĂN BÁN TRÚ TẠI TRƯỜNG HỌC**  
(Kèm theo Công văn số ~~1226~~ /UBND-YT ngày 06/ 7/2022)

STT	Các tiêu chí	Nội dung yêu cầu	Ghi chú
<b>I. Các tiêu chí chung về điều kiện ATTP:</b>			
1	Vị trí khu vực chế biến	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tách biệt nguồn gây ô nhiễm, không bị ngập nước.</li> <li>- Có diện tích phù hợp.</li> <li>- Tường, trần, nền làm bằng vật liệu nhẵn, sáng màu để vệ sinh.</li> </ul>	
2	Nơi chế biến	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Được phân khu rõ ràng về nơi sơ chế, chế biến thực phẩm và chia thức ăn chín. Thực phẩm sống, chín riêng biệt.</li> <li>- Công rãnh phải thông thoát, không ứ đọng và có nắp đậy kín.</li> <li>- Sơ chế trên bàn cao 60cm.</li> <li>- Có trang bị hệ thống phòng chống côn trùng, động vật gây hại.</li> </ul>	
3	Trang thiết bị dụng cụ	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Các thiết bị dụng cụ chế biến, bảo quản thực phẩm phải đảm bảo thích hợp với từng loại thực phẩm; dễ bảo trì, dễ lau rửa, không thôi nhiễm vào thực phẩm.</li> <li>- Không để lẫn hóa chất trong khu vực sơ chế, chế biến, khu vực bảo quản.</li> <li>- Có dụng cụ chứa đựng rác thải đảm bảo vệ sinh và được chuyên đi trong ngày.</li> </ul>	
4	Điều kiện về con người	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Người trực tiếp chế biến thức ăn phải được tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm và được chủ cơ sở xác nhận.</li> <li>- Phải được khám sức khỏe và cấp Giấy xác nhận đủ sức khỏe theo quy định của Bộ Y tế; không bị mắc các bệnh tả, lỵ, thương hàn, viêm gan A, E, viêm da nhiễm trùng, lao phổi, tiêu chảy cấp khi đang tham gia chế biến thực phẩm.</li> <li>- Phải mặc trang phục bảo hộ lao động riêng; thực hành đúng về vệ sinh cá nhân, ATTP khi tham gia chế biến.</li> </ul>	
5	Nước để chế biến	Đủ nước sạch phù hợp các quy định.	

6	<b>Thực hiện kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn</b>	Thực hiện đúng theo theo hướng dẫn của Bộ Y tế	
7	<b>Bảo quản thực phẩm</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kho bảo quản thực phẩm khô, bao gói: Có trang bị phòng chống chuột, côn trùng; giá kệ kê thực phẩm; bảo quản thực phẩm đúng quy định (không để thực phẩm sát nền nhà, sát tường....)</li> <li>- Dụng cụ bảo quản thực phẩm tươi sống: phù hợp, được vệ sinh thường xuyên, đảm bảo nhiệt độ bảo quản; không để lẫn thực phẩm sống và chín.</li> </ul>	
8	<b>Thiết bị, Phương tiện vận chuyển thực phẩm</b>	Bảo đảm vệ sinh và không gây ô nhiễm cho thực phẩm; đáp ứng yêu cầu trong trường hợp cần bảo quản đặc biệt.	
9	<b>Nguồn gốc thực phẩm</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Có hồ sơ mua bán thực phẩm với các cơ sở sản xuất, chế biến, kinh doanh có tính pháp lý; đủ điều kiện ATTP để sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm theo quy định.</li> <li>- Lưu giữ đầy đủ phiếu giao nhận thực phẩm hàng ngày.</li> <li>- Phụ gia thực phẩm trong danh mục cho phép của Bộ Y tế.</li> </ul>	
10	<b>Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP/bản cam kết đảm bảo ATTP, danh mục nguồn gốc nguyên liệu thực phẩm</b>	Có giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP/bản cam kết đảm bảo ATTP theo quy định; có danh mục nguồn gốc thực phẩm và được niêm yết, công khai ở vị trí phụ huynh học sinh, cán bộ, giáo viên của trường dễ quan sát.	

**II. Điều kiện ATTP riêng đối với từng trường học, cơ sở thực phẩm:** Bên cạnh việc đáp ứng các điều kiện chung, các trường, cơ sở thực phẩm cần đáp ứng các điều kiện sau:

**1. Đối với mô hình bếp ăn bán trú và căng tin ăn uống tại trường:**

1.1	<b>Đối với nhà trường</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Thực hiện ký cam kết trách nhiệm bảo đảm ATTP; niêm yết công khai Bản cam kết ATTP và danh mục nguồn gốc thực phẩm tại vị trí phụ huynh học sinh dễ thấy.</li> <li>- Ban giám hiệu, giáo viên, nhân viên tham gia cho ăn bán trú, nhân viên trực tiếp chế biến thực phẩm phải được khám sức khoẻ định kỳ và được tập huấn cập nhật kiến thức ATTP hàng năm (có xác nhận do hiệu trưởng ký).</li> </ul>	
-----	---------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--



		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Phân công cán bộ, giáo viên hàng ngày kiểm tra, giám sát chất lượng, nguồn gốc thực phẩm trước khi giao nhận; điều kiện đảm bảo ATTP trong vận chuyển, bảo quản thực phẩm của các cơ sở cung cấp thực phẩm; điều kiện đảm bảo ATTP trong chế biến, bảo quản tại bếp ăn tập thể/ căng tin (có lịch hàng tuần).</li> <li>- Có hợp đồng mua bán thực phẩm, dịch vụ chế biến với các cơ sở cung cấp thực phẩm có tính pháp lý, đủ điều kiện ATTP theo quy định. Trong hợp đồng phân rõ trách nhiệm và nghĩa vụ của các bên.</li> </ul>	
1.2	<b>Đối với cơ sở cung cấp dịch vụ nấu ăn/căng tin tại trường:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Có hợp đồng cung cấp dịch vụ với nhà trường.</li> </ul>	
<b>2. Đối với mô hình mua suất ăn sẵn</b>			
2.1	<b>Đối với nhà trường</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Thực hiện ký cam kết bảo đảm ATTP với UBND quận (qua phòng Y tế); niêm yết công khai Bản cam kết ATTP, tên và địa chỉ của cơ sở cung cấp suất ăn sẵn tại vị trí phụ huynh học sinh dễ thấy.</li> <li>- Có hợp đồng giữa nhà trường với đơn vị cung cấp suất ăn sẵn, phân rõ trách nhiệm và nghĩa vụ của các bên.</li> <li>- Vị trí nhận suất ăn: Phải bố trí khu vực riêng cách biệt với các nguồn ô nhiễm, diện tích phù hợp với số lượng suất ăn để bảo đảm an toàn thực phẩm.</li> <li>- Cán bộ, giáo viên, nhân viên tham gia cho học sinh ăn bán trú phải được tập huấn kiến thức ATTP và được hiệu trưởng nhà trường xác nhận; có đủ sức khỏe và không bị mắc các bệnh tả, lỵ, thương hàn, viêm gan A, E, viêm da nhiễm trùng, lao phổi, tiêu chảy cấp, thực hành vệ sinh cá nhân khi cho học sinh ăn bán trú.</li> <li>- Thực hiện lưu mẫu thức ăn theo hướng dẫn của Bộ Y tế;</li> </ul>	
2.2.	<b>Đối với đơn vị cung cấp suất ăn</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Có hợp đồng giữa đơn vị với nhà trường phân rõ trách nhiệm và nghĩa vụ của các bên.</li> </ul>	

**Biểu 5: TỔNG HỢP DANH SÁCH CÁC CƠ SỞ CUNG CẤP THỰC PHẨM NĂM HỌC 2022-2023**

*(Kèm theo Công văn số 1226/UBND-YT ngày 06/7/2022)*

- Tên trường:.....
- Dự kiến số học sinh đăng ký ăn bán trú: .....

STT	Danh mục (loại) thực phẩm/dịch vụ cung cấp	Tên cơ sở cung cấp thực phẩm/dịch vụ	Ghi chú
1			
2			
3			
4			
5			
....			

**\* Lưu ý: Các sản phẩm thực phẩm phải có đầy đủ các giấy tờ chứng minh nguồn gốc chất lượng thực phẩm trong hồ sơ đăng ký cung cấp thực phẩm cho trường học năm học 2022-2023.**