

Số: /UBND-YT

Long Biên, ngày tháng năm 2024

V/v chuẩn bị các điều kiện tổ chức
ăn bán trú, căng tin ăn uống tại các
cơ sở giáo dục trên địa bàn quận
năm học 2024-2025

Kính gửi:

- Các phòng: Y tế, Giáo dục & Đào tạo, Kinh tế;
- Trung tâm Y tế quận;
- Các cơ sở giáo dục trên địa bàn quận;
- Các đơn vị đăng ký cung cấp thực phẩm cho các cơ sở giáo dục trên địa bàn quận năm học 2024-2025.

Thực hiện Kế hoạch số 22/KH-UBND ngày 11/01/2024 của UBND quận Long Biên về công tác An toàn thực phẩm quận Long Biên năm 2024;

Nhằm nâng cao hiệu lực, hiệu quả công tác đảm bảo an toàn thực phẩm (ATTP), đồng thời chủ động thực hiện tốt các quy định trong tổ chức ăn bán trú, căng tin ăn uống tại các cơ sở giáo dục trên địa bàn quận Long Biên năm học 2024-2025, UBND quận Long Biên yêu cầu các đơn vị liên quan triển khai các nội dung chuẩn bị điều kiện tổ chức ăn bán trú, căng tin ăn uống tại các cơ sở giáo dục năm học 2024-2025 cụ thể như sau:

I. NỘI DUNG, GIẢI PHÁP THỰC HIỆN

1. Đánh giá hồ sơ của các đơn vị đăng ký cung cấp thực phẩm, dịch vụ nấu ăn tại trường cho các trường học trong năm học 2024-2025

1.1. Đối tượng kiểm tra, đánh giá

Các đơn vị, cá nhân tham gia đăng ký cung cấp thực phẩm, dịch vụ nấu ăn tại trường cho các cơ sở giáo dục trên địa bàn Quận.

1.2. Căn cứ kiểm tra, đánh giá: Phụ lục 1.

1.3. Thời gian kiểm tra, đánh giá: Từ khi ban hành văn bản đến ngày 10/8/2024

1.4. Hình thức kiểm tra, đánh giá

- Thời gian nhận Hồ sơ năng lực của các đơn vị đăng ký cung cấp thực phẩm cho các cơ sở giáo dục năm học 2024-2025: **tại phòng Y tế quận Long Biên, từ ngày ban hành văn bản cho đến hết ngày 15/7/2024.**

+ Thành phần hồ sơ: Phụ lục 2.

- Đánh giá Hồ sơ năng lực của các đơn vị đăng ký cung cấp thực phẩm: từ ngày 16/7/2024 đến ngày 10/8/2024.

1.5. Nội dung đánh giá hồ sơ năng lực: Phụ lục 3

2. Khảo sát, đánh giá các điều kiện đảm bảo ATTP tại bếp ăn tập thể, căng tin ăn uống tại các trường; cơ sở cung cấp suất ăn sẵn cho trường học

2.1. Nội dung khảo sát, đánh giá:

- Các trường học, đơn vị đăng ký cung cấp suất ăn sẵn cho trường học tự đánh giá các tiêu chí đảm bảo an toàn thực phẩm phục vụ tổ chức ăn bán trú, căng tin ăn uống (*theo hướng dẫn tại Phụ lục 4*).

- Chủ động báo cáo UBND quận những khó khăn, tồn tại và phương án khắc phục trước ngày 01/8/2024 để chuẩn bị tốt nhất các điều kiện đảm bảo ATTP phục vụ công tác tổ chức ăn bán trú, căng tin ăn uống trong năm học 2024-2025.

2.2. Thời gian khảo sát, đánh giá: Hoàn thành xong trước ngày 15/8/2024.

3. Thông kê báo cáo

Báo cáo UBND quận và gửi thông báo công khai danh sách các đơn vị đủ điều kiện cung cấp thực phẩm cho trường học để các trường thực hiện lựa chọn và ký hợp đồng xong trước ngày 20/8/2024.

4. Các trường học hoàn thành việc ký hợp đồng mua bán thực phẩm trong năm học 2024-2025 và báo cáo UBND quận (qua phòng Y tế) trước ngày 30/8/2024 (*theo mẫu tại Phụ lục 5*).

II. PHÂN CÔNG TỔ CHỨC THỰC HIỆN

1. Phòng Y tế

- Tiếp nhận hồ sơ; chủ trì thực hiện việc đánh giá hồ sơ năng lực của các đơn vị đăng ký cung cấp thực phẩm cho các cơ sở giáo dục trên địa bàn quận trong năm học 2024-2025.

- Lấy ý kiến của phòng Kinh tế, phòng Giáo dục & Đào tạo, TTYT quận, các trường học về điều kiện ATTP theo hồ sơ năng lực của cơ sở (nếu cần).

- Tổng hợp, báo cáo kết quả tiếp nhận, đánh giá hồ sơ năng lực của các cơ sở thực phẩm; trình lãnh đạo UBND quận phê duyệt trước ngày 10/8/2024.

- Công khai kết quả đánh giá các đơn vị đủ điều kiện cung cấp thực phẩm để các cơ sở giáo dục trên địa bàn chủ động lựa chọn ký hợp đồng trước khi bước vào năm học mới.

- Chủ trì, phối hợp với phòng Giáo dục & Đào tạo và các đơn vị liên quan kiểm tra, giám sát quy trình lựa chọn các đơn vị cung cấp thực phẩm, cung cấp suất ăn của các trường học. Kiến nghị cấp có thẩm quyền kiên quyết xử lý nghiêm các hành vi vi phạm về ATTP đối với các tổ chức, cá nhân vi phạm.

2. Phòng Giáo dục và Đào tạo

- Phối hợp với phòng Y tế thông báo kết quả đánh giá các đơn vị đủ điều kiện cung cấp thực phẩm đến các cơ sở giáo dục trên địa bàn để chủ động lựa chọn ký hợp đồng trước khi bước vào năm học mới; kiểm tra, giám sát quy trình lựa chọn các đơn vị cung cấp thực phẩm, cung cấp suất ăn của các trường học. Đề

xuất với lãnh đạo UBND quận kiểm điểm trách nhiệm đối với công chức, viên chức trong ngành để xảy ra vi phạm về ATTP.

3. Phòng Kinh tế

Cung cấp danh sách các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm thuộc thẩm quyền quản lý có đủ điều kiện an toàn thực phẩm để các đơn vị lựa chọn.

4. Trung tâm Y tế Quận

- Phối hợp với phòng Y tế đánh giá hồ sơ năng lực của các đơn vị đăng ký tham gia cung cấp thực phẩm.

- Phối hợp tuyên truyền phổ biến, bồi dưỡng kiến thức về ATTP cho ban giám hiệu, người quản lý bếp ăn và nhân viên trực tiếp tham gia sơ chế chế biến tại bếp ăn tập thể trường học.

5. Các cơ sở giáo dục trên địa bàn quận

- Hiệu trưởng/người đứng đầu trường học chịu trách nhiệm toàn diện về công tác đảm bảo ATTP và phòng chống dịch bệnh của trường học.

- Thông báo văn bản này đến các đơn vị đăng ký cung cấp thực phẩm cho trường học. Kịp thời thông tin cho phòng Y tế, phòng Giáo dục & Đào tạo quận về các đơn vị đăng ký cung cấp thực phẩm cho trường học để kiểm soát chặt chẽ nguồn gốc, chất lượng thực phẩm trước khi đưa vào trường học.

- Xây dựng quy trình lựa chọn các đơn vị cung cấp thực phẩm, cung cấp suất ăn tại đơn vị đảm bảo công khai, minh bạch.

- Có trách nhiệm tự rà soát, đánh giá các tiêu chí ATTP; chủ động bổ sung đầy đủ các điều kiện đảm bảo ATTP theo quy định để sẵn sàng đáp ứng cho công tác bán trú/căng tin ăn uống trong năm học 2024-2025; báo cáo kết quả tự đánh giá về UBND quận (qua phòng Y tế) **trước ngày 01/8/2024** (theo mẫu tại phụ lục 4).

- Khi có thông báo của quận về kết quả đánh giá năng lực đảm bảo an toàn thực phẩm của các đơn vị, nhà trường tổ chức thực hiện lựa chọn, ký hợp đồng mua bán thực phẩm, chế biến thực phẩm với đơn vị theo quy trình đã xây dựng, đảm bảo các điều kiện an toàn thực phẩm và phù hợp thực tế của nhà trường. Hoàn thành việc ký hợp đồng mua bán thực phẩm trong năm học 2024-2025 và báo cáo về UBND quận (qua phòng Y tế) **trước ngày 30/8/2024** (theo mẫu tại Phụ lục 5).

6. Các cơ sở đăng ký cung cấp thực phẩm cho các trường học

- Chịu trách nhiệm trước pháp luật, UBND quận và các cơ sở giáo dục về các tài liệu cung cấp tại Hồ sơ năng lực, nguồn gốc, chất lượng thực phẩm. Khi có sự thay đổi về đơn vị cung cấp thực phẩm cho các cơ sở giáo dục thì phải có văn bản thông báo kèm theo hồ sơ năng lực của đơn vị cung cấp mới gửi về trường học, phòng Y tế quận (cơ quan thường trực BCD ATTP quận) để kiểm tra, giám sát.

- Thực hiện nghiêm túc các điều kiện đảm bảo ATTP trong sản xuất, chế biến, bảo quản, vận chuyển thực phẩm, suất ăn sẵn cung cấp cho các cơ sở giáo dục.

UBND quận yêu cầu các đơn vị nghiêm túc triển khai thực hiện các nội dung trên. Trong quá trình triển khai thực hiện có khó khăn, vướng mắc, các phòng ban, đơn vị, tổ chức, cá nhân có liên quan báo cáo về UBND Quận (qua phòng Y tế Quận) để kịp thời chỉ đạo./.

Nơi nhận:

- TT Quận ủy, HĐND Quận;/(để báo cáo)
- Các đ/c Phó Chủ tịch UBND Quận;/ (để phối hợp chỉ đạo)
- Như kính gửi; (để thực hiện)
- Lưu: VT, YT (03).

**TM. ỦY BAN NHÂN DÂN
CHỦ TỊCH**

Nguyễn Mạnh Hà

TIẾN ĐỘ THỰC HIỆN

(Kèm theo Công văn số /UBND-YT ngày / /2024 của UBND quận Long Biên)

TT	Nội dung công việc	Thời gian thực hiện	Đơn vị thực hiện	Đơn vị phối hợp
1	Xây dựng văn bản	Trước ngày 03/7/2024	Phòng Y tế	
2	Tiếp nhận hồ sơ đăng ký cung cấp thực phẩm của các đơn vị	Đến ngày 15/7/2024	Phòng Y tế	
3	Thẩm định, đánh giá hồ sơ năng lực của các đơn vị đăng ký cung cấp thực phẩm	Từ 16/7/2024 đến ngày 10/8/2024	Phòng Y tế	P. Giáo dục & Đào tạo, p. Kinh tế, TTYT quận
4	Khảo sát, đánh giá các điều kiện đảm bảo ATTP tại bếp ăn tập thể, căng tin ăn uống tại các trường; cơ sở cung cấp suất ăn sẵn cho trường học	Xong trước ngày 15/8/2024	Các trường học; cơ sở cung cấp suất ăn sẵn cho trường học	
5	Thông báo công khai danh sách các đơn vị đủ điều kiện cung cấp thực phẩm cho trường học	Trước ngày 20/8/2024	Phòng Y tế	Phòng Giáo dục & Đào tạo
6	Hoàn thành ký hợp đồng mua bán thực phẩm trong năm học 2024-2025, gửi báo cáo về UBND quận	Trước ngày 30/8/2024	Các trường học	Phòng Y tế

Phụ lục 1
CĂN CỨ KIỂM TRA, ĐÁNH GIÁ HỒ SƠ

(Kèm theo Công văn số /UBND-YT ngày / /2024 của UBND quận Long Biên)

- Luật An toàn thực phẩm năm 2010;
- Luật Thú y năm 2015;
- Nghị định số 67/2016/NĐ-CP ngày 01/7/2016 của Chính phủ quy định về điều kiện sản xuất, kinh doanh thực phẩm thuộc lĩnh vực quản lý chuyên ngành của Bộ Y tế;
- Nghị định số 15/2018/ND-CP ngày 02 tháng 02 năm 2018 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật an toàn thực phẩm;
- Nghị định số 155/2018/NĐ-CP ngày 12 tháng 11 năm 2018 của Chính phủ sửa đổi bổ sung một số quy định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Y tế;
- Thông tư số 43/2018/TT-BCT ngày 15 tháng 11 năm 2018 của Bộ Công thương quy định về quản lý an toàn thực phẩm thuộc trách nhiệm của Bộ Công thương;
- Thông tư số 38/2018/TT-BNNPTNT ngày 25 tháng 11 năm 2018 của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn về việc quy định việc thẩm định, chứng nhận cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm nông, lâm, thủy sản đủ điều kiện an toàn thực phẩm thuộc phạm vi quản lý của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn; Thông tư số 32/2022/TT-BNNPTNT ngày 30 tháng 12 năm 2022 của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn về sửa đổi, bổ sung một số Thông tư quy định thẩm định, chứng nhận cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm nông, lâm, thủy sản đủ điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm thuộc phạm vi quản lý của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn;
- Thông tư số 09/2021/TT-BNNPTNT ngày 12 tháng 8 năm 2021 của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn về sửa đổi, bổ sung một số điều của Thông tư số 07/2016/TT-BNNPTNT ngày 31 tháng 5 năm 2016 của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn quy định về phòng, chống dịch bệnh động vật trên cạn;
- Thông tư số 11/2021/TT-BNNPTNT ngày 20 tháng 9 năm 2021 của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn về ban hành bảng mã số HS đối với danh mục hàng hóa thuộc thẩm quyền quản lý nhà nước của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn và danh mục hàng hóa xuất, nhập khẩu phải kiểm tra chuyên ngành trong lĩnh vực nông nghiệp và phát triển nông thôn;
- Quyết định số 28/2022/QĐ-UBND ngày 24 tháng 6 năm 2022 của UBND thành phố Hà Nội về việc ban hành Quy định phân công, phân cấp quản lý về ATTP trên địa bàn thành phố Hà Nội;
- Các văn bản pháp luật khác có liên quan đến công tác quản lý An toàn thực phẩm của Bộ Y tế, Bộ Nông nghiệp & Phát triển nông thôn, Bộ Công thương và UBND Thành phố.

Phụ lục 2

DANH MỤC HỒ SƠ ĐĂNG KÝ CUNG CẤP THỰC PHẨM

(Kèm theo Công văn số /UBND-YT ngày / /2024 của UBND quận Long Biên)

STT	Tên giấy tờ	Số lượng	Ghi chú
1	Đơn đăng ký cung cấp thực phẩm cho trường học năm học 2024-2025	01	Bản chính
2	Hồ sơ năng lực (<u>số hóa bằng mã OR Code</u>)	01	
2.1	Hồ sơ pháp lý của cơ sở		
	- Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh		Bản chính
	- Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm hoặc các giấy chứng nhận tương đương (ISO, HACCP...) theo quy định.		Bản chính
2.2	Bản thuyết minh cơ sở vật chất, trang thiết bị, dụng cụ, điều kiện nhân lực		Bản chính
2.3	Quy trình, phương án sản xuất, chế biến, vận chuyển và bảo quản thực phẩm.		Bản chính
2.4	Hồ sơ nguồn gốc thực phẩm		
	- Hợp đồng mua bán với cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm.		Bản chính
	- Hồ sơ của sản phẩm thực phẩm.		Bản chính hoặc bản sao công chứng
2.5	Kết quả xét nghiệm nước sản xuất, sơ chế, chế biến...(với cơ sở trực tiếp sản xuất, chế biến).		Bản chính
2.6	Các giấy tờ theo các quy định khác có liên quan đến hoạt động sản xuất, kinh doanh thực phẩm.		Bản chính hoặc bản sao công chứng
2.7	Hồ sơ về thực hiện nghĩa vụ thuế đối với Nhà nước (Báo cáo quyết toán thuế năm 2023, 2024 kèm theo giấy tờ chứng minh đã thực hiện nghĩa vụ với ngân sách nhà nước); báo giá các mặt hàng thực phẩm đăng ký cung cấp.		Bản chính
2.8	Hợp đồng, hóa đơn thu gom, xử lý rác thải; hóa đơn nước sạch.		Bản chính

Mẫu đơn đăng ký cung cấp thực phẩm, dịch vụ chế biến thực phẩm vào trường học
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 cơ sở thực phẩm:.....
 - Họ và tên giám đốc/chủ cơ sở:.....
 - Hoạt động sản xuất, kinh doanh thực phẩm:.....
 -
 - Địa chỉ trụ sở chính:.....
 - Địa chỉ sản xuất/kinh doanh:.....
 -
 - Công suất hoạt động/ngày:.....
 - Điện thoại:..... Email:.....
- Công ty/cơ sở.....đăng ký cung cấp các loại thực phẩm (1).....

Có khả năng cung cấp thực phẩm để chế biến/chế biến cho ...suất ăn (2). Dự kiến cung cấp cho các cơ sở giáo dục (3).....trên địa bàn quận với tổng số (3).....suất ăn.

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

(2): Ghi rõ số lượng.

(3): 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. Chịu trách nhiệm về tính pháp lý của các văn bản/giấy tờ trong hồ sơ năng lực 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 2024
Giám đốc/Chủ cơ sở
 (Ký, ghi rõ họ tên, đóng dấu (nếu có))

Phụ lục 3

NỘI DUNG ĐÁNH GIÁ HỒ SƠ NĂNG LỰC

(Kèm theo Công văn số /UBND-YT ngày / /2024 của UBND quận Long Biên)

1. Hồ sơ pháp lý của cơ sở: Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh, Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm hoặc các giấy chứng nhận tương đương (ISO, HACCP...) theo quy định.

2. Công suất hoạt động; Bản thuyết minh cơ sở vật chất, trang thiết bị, dụng cụ, điều kiện nhân lực; Quy trình, phương án sản xuất, chế biến, vận chuyển và bảo quản thực phẩm.

3. Hồ sơ nguồn gốc thực phẩm:

- Đối với sản phẩm thực phẩm bao gói sẵn:

+ Hợp đồng mua bán với cơ sở sản xuất, kinh doanh đã được cơ quan có thẩm quyền cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP hoặc các giấy chứng nhận tương đương theo quy định (với các đơn vị không tự sản xuất).

+ Giấy tiếp nhận bản công bố hợp quy/Giấy xác nhận công bố phù hợp quy định an toàn thực phẩm hoặc bản tự công bố sản phẩm; kết quả kiểm nghiệm sản phẩm, chất lượng dinh dưỡng...;

- Đối với thực phẩm tươi sống có nguồn gốc động vật: Hợp đồng mua bán với cơ sở giết mổ, kinh doanh đã được cơ quan có thẩm quyền cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP hoặc giấy chứng nhận tương đương theo quy định.

- Đối với thực phẩm tươi sống có nguồn gốc thực vật: Hợp đồng mua bán với các cơ sở sản xuất có Giấy chứng nhận đủ điều kiện sản xuất rau an toàn do các cơ quan có thẩm quyền cấp.

- Đối với thực phẩm nhập khẩu: thêm các giấy tờ liên quan đến việc kiểm tra nhà nước về an toàn thực phẩm đối với thực phẩm nhập khẩu.

3. Kết quả xét nghiệm nước sản xuất, sơ chế, chế biến...

4. Các giấy tờ theo các quy định khác có liên quan đến hoạt động sản xuất, kinh doanh thực phẩm.

5. Hồ sơ về thực hiện nghĩa vụ thuế đối với Nhà nước; báo giá các mặt hàng thực phẩm đăng ký cung cấp. Hợp đồng, hóa đơn thu gom, xử lý rác thải; hóa đơn nước sạch; kiểm tra nguồn gốc, xuất xứ./.

Phụ lục 4

Hướng dẫn tự đánh giá các tiêu chí đảm bảo ATTP trong trường học
(Kèm theo Công văn số /UBND-YT ngày / /2024 của UBND quận Long Biên)

Tên trường.....

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập – Tự do-Hạnh phúc

.....,ngày.....tháng.....năm 20...

BÁO CÁO

Kết quả tự đánh giá các tiêu chí đảm bảo ATTP trong trường học

**I. ĐỐI VỚI CÁC TRƯỜNG HỌC CÓ BẾP ĂN NẤU TẠI TRƯỜNG,
CĂNG TIN ĂN UỐNG TẠI TRƯỜNG**

TT	Nội dung đánh giá	Đạt	Không đạt	Ghi chú
1	Hồ sơ hành chính, pháp lý			
1.1	Bản cam kết ATTP			
1.2	Các văn bản (kế hoạch, quyết định, phương án, quy trình...) đảm bảo ATTP trong trường học			
1.3	Phân công nhiệm vụ cho CB, GV, NV thực hiện các nhiệm vụ trong đảm bảo ATTP, tổ chức ăn bán trú			
2	Nhân lực tham gia công tác bán trú (Ban giám hiệu, người quản lý bếp ăn tập thể, người quản lý ATTP của đơn vị cung cấp suất ăn cho BATT, người trực tiếp sơ chế, chế biến thực phẩm):			
2.1	Được cập nhật kiến thức về ATTP 1 năm/1 lần và có xác nhận tập huấn kiến thức về ATTP.			
2.2	Có giấy khám sức khỏe theo quy định và không bị mắc các bệnh tả, lỵ, thương hàn, viêm gan A, E, viêm da nhiễm trùng, lao phổi, tiêu chảy cấp khi trực tiếp tham gia chế biến thực phẩm, cho học sinh ăn bán trú			
2.3	Thực hành vệ sinh cá nhân đúng quy định khi trực tiếp tham gia chế biến thực phẩm, cho học sinh ăn bán trú.			
3	Điều kiện về hạ tầng, cơ sở vật chất, vệ sinh môi trường			
3.1	Địa điểm, môi trường			
3.2	Khu vực sơ chế, chế biến thực phẩm bảo đảm sạch, cách biệt với nguồn ô nhiễm			
3.3	Thiết kế, bố trí khu vực chế biến (bếp) bảo đảm không nhiễm chéo giữa thực phẩm chưa qua chế biến và thực phẩm đã qua chế biến			
3.4	Tường xung quanh khu vực chế biến (bếp) bảo đảm sạch, dễ vệ sinh			

TT	Nội dung đánh giá	Đạt	Không đạt	Ghi chú
3.5	Sàn nhà sạch, đồ vệ sinh, không đọng nước			
3.6	Khu vực ăn uống của học sinh, giáo viên đảm bảo vệ sinh			
3.7	Kho bảo quản thực phẩm đảm bảo các điều kiện vệ sinh theo quy định			
3.8	Hệ thống cung cấp nước cho chế biến đảm bảo vệ sinh			
3.9	Hệ thống xử lý chất thải đảm bảo vệ sinh			
3.10	Phòng thay quần áo bảo hộ lao động			
3.11	Nhà vệ sinh cách biệt với khu chế biến, phòng ăn			
4	Điều kiện trang thiết bị, dụng cụ			
4.1	Phương tiện rửa tay và khử trùng tay			
-	Có khu vực rửa tay cho CB, GV, NV, học sinh khi chế biến, ăn uống			
-	Có đủ nước sạch, xà phòng rửa tay và khử trùng tay			
4.2	Thiết bị phòng chống côn trùng, động vật			
4.3	Quần áo bảo hộ lao động, mũ chụp tóc, mạng			
4.4	Trang thiết bị, dụng cụ giám sát, bảo quản thực phẩm			
4.5	Thiết bị, dụng cụ phục vụ chế biến bảo đảm hợp vệ sinh và riêng biệt đối với thức ăn sống và thức ăn chín			
4.6	Thiết bị, dụng cụ bảo quản, che đậy thức ăn đã được chế biến			
4.7	Thiết bị, dụng cụ để kẹp, gấp, xúc thức ăn			
4.8	Có trang thiết bị, dụng cụ, tủ lưu mẫu theo quy định			
4.9	Dụng cụ chứa đựng chất thải đảm bảo kín, có nắp đậy			
4.10	Kho bảo quản thực phẩm có các trang thiết bị, dụng cụ bảo đảm việc bảo quản thực phẩm (có giá, kệ, trang thiết bị phòng chống côn trùng, động vật gây hại, điều hòa, âm kế...)			
5	Nguyên liệu, phụ gia thực phẩm, nguồn nước			
5.1	Hợp đồng mua bán thực phẩm với đơn vị đủ điều kiện cung cấp thực phẩm			
5.2	Phụ gia thực phẩm dùng trong chế biến thực phẩm nằm trong danh mục cho phép của Bộ Y tế			
5.3	Nước dùng trong chế biến thực phẩm đảm bảo tiêu quy chuẩn kỹ thuật QCVN 01-1:2018/BYT			
5.4	Thực phẩm sử dụng để chế biến (thực phẩm bao gói sẵn) đã được công bố, nhãn mác đúng quy định, đầy đủ			

II. ĐỐI VỚI CÁC TRƯỜNG HỌC MUA SUẤT ĂN SẴN

TT	Nội dung đánh giá	Đạt	Không đạt	Ghi chú
1.	Hồ sơ hành chính, pháp lý			
1.1	Bản cam kết ATTP			
1.2	Các văn bản (kế hoạch, quyết định, phương án, quy trình...) đảm bảo ATTP trong trường học			
1.3	Phân công nhiệm vụ cho CB, GV, NV thực hiện các nhiệm vụ trong đảm bảo ATTP, tổ chức ăn bán trú			
2	Nhân lực tham gia công tác bán trú			
2.1	Được cập nhật kiến thức về ATTP 1 năm/1 lần và có xác nhận tập huấn kiến thức về ATTP.			
2.2	Có giấy khám sức khỏe theo quy định và không bị mắc các bệnh tả, lỵ, thương hàn, viêm gan A, E, viêm da nhiễm trùng, lao phổi, tiêu chảy cấp khi trực tiếp tham gia cho học sinh ăn bán trú			
2.3	Thực hành vệ sinh cá nhân đúng quy định khi trực tiếp tham gia cho học sinh ăn bán trú.			
3	Điều kiện về hạ tầng, cơ sở vật chất, vệ sinh môi trường			
3.1	Địa điểm, môi trường			
3.2	Khu vực tiếp nhận, bảo quản suất ăn sẵn bảo đảm sạch, cách biệt với nguồn ô nhiễm			
3.3	Khu vực ăn uống của học sinh, giáo viên đảm bảo vệ sinh			
3.4	Nhà vệ sinh cách biệt với khu vực ăn uống			
4	Điều kiện trang thiết bị, dụng cụ			
4.1	Phương tiện rửa tay và khử trùng tay			
-	Có khu vực rửa tay cho CB, GV, NV, học sinh khi ăn uống			
-	Có đủ nước sạch, xà phòng rửa tay và khử trùng tay			
4.2	Thiết bị, dụng cụ bảo quản, che đậy suất ăn sẵn			
4.3	Thiết bị, dụng cụ để chia suất ăn (nếu có)			
4.4	Có trang thiết bị, dụng cụ, tủ lưu mẫu theo quy định			
4.5	Dụng cụ chứa đựng chất thải đảm bảo kín, có nắp đậy			
5	Nguyên liệu, phụ gia thực phẩm, nguồn nước			
5.1	Hợp đồng mua bán suất ăn sẵn với đơn vị đủ điều kiện ATTP			

TT	Nội dung đánh giá	Đạt	Không đạt	Ghi chú
5.2	Nước dùng sinh hoạt cho CB, GV, NV, học sinh đảm bảo tiêu quy chuẩn kỹ thuật QCVN 01-1:2018/BYT			

III. ĐỐI VỚI CÁC CƠ SỞ CHẾ BIẾN SUẤT ĂN SẴN

TT	Nội dung đánh giá	Đạt	Không đạt	Ghi chú
1	Nhân lực tham gia người quản lý, người trực tiếp chế biến, vận chuyển thực phẩm			
1.1	Không bị mắc các bệnh tả, lỵ, thương hàn, viêm gan A, E, viêm da nhiễm trùng, lao phổi, tiêu chảy cấp khi trực tiếp tham gia chế biến, vận chuyển thực phẩm			
1.2	Thực hành vệ sinh cá nhân đúng quy định khi trực tiếp tham gia chế biến, vận chuyển thực phẩm			
3	Điều kiện về hạ tầng, cơ sở vật chất, vệ sinh môi trường			
3.1	Địa điểm, môi trường			
3.2	Khu vực sơ chế, chế biến thực phẩm bảo đảm sạch, cách biệt với nguồn ô nhiễm			
3.3	Thiết kế, bố trí khu vực chế biến (bếp) bảo đảm không nhiễm chéo giữa thực phẩm chưa qua chế biến và thực phẩm đã qua chế biến			
3.4	Tường xung quanh khu vực chế biến (bếp) đảm bảo sạch, dễ vệ sinh			
3.5	Sàn nhà sạch, đồ vệ sinh, không đọng nước			
3.6	Khu vực chia suất ăn đảm bảo vệ sinh, cách biệt với các khu vực khác			
3.7	Kho bảo quản thực phẩm đảm bảo các điều kiện vệ sinh theo quy định			
3.8	Hệ thống cung cấp nước cho chế biến đảm bảo vệ sinh			
3.9	Hệ thống xử lý chất thải đảm bảo vệ sinh			
3.10	Phòng thay quần áo bảo hộ lao động			
3.11	Nhà vệ sinh cách biệt với khu chế biến, bảo quản			
4	Điều kiện trang thiết bị, dụng cụ			
4.1	Phương tiện rửa tay và khử trùng tay			
-	Có khu vực rửa tay cho NV khi chế biến			
-	Có đủ nước sạch, xà phòng rửa tay và khử trùng tay			
4.2	Thiết bị phòng chống côn trùng, động vật			
4.3	Quần áo bảo hộ lao động, mũ chụp tóc, mạng			
4.4	Trang thiết bị, dụng cụ giám sát, bảo quản thực phẩm			
4.5	Thiết bị, dụng cụ phục vụ chế biến bảo đảm hợp vệ sinh và riêng biệt đối với thức ăn sống và thức ăn chín			

TT	Nội dung đánh giá	Đạt	Không đạt	Ghi chú
4.6	Thiết bị, dụng cụ bảo quản, che đậy thức ăn đã được chế biến			
4.7	Thiết bị, dụng cụ để kẹp, gấp, xúc thức ăn			
4.8	Có trang thiết bị, dụng cụ, tủ lưu mẫu theo quy định			
4.9	Dụng cụ chứa đựng chất thải đảm bảo kín, có nắp đậy			
4.10	Kho bảo quản thực phẩm có các trang thiết bị, dụng cụ bảo đảm việc bảo quản thực phẩm (có giá, kệ, trang thiết bị phòng chống côn trùng, động vật gây hại, điều hòa, âm kế...)			
4.11	Phương tiện, dụng cụ bảo quản, vận chuyển suất ăn sẵn đảm bảo vệ sinh			
5	Nguyên liệu, phụ gia thực phẩm, nguồn nước			
5.1	Hợp đồng mua bán thực phẩm với đơn vị đủ điều kiện cung cấp nguyên liệu thực phẩm			
5.2	Phụ gia thực phẩm dùng trong chế biến thực phẩm nằm trong danh mục cho phép của Bộ Y tế			
5.3	Nước dùng trong chế biến thực phẩm đảm bảo tiêu quy chuẩn kỹ thuật QCVN 01-1:2018/BYT			
5.4	Thực phẩm sử dụng để chế biến (thực phẩm bao gói sẵn) đã được công bố, nhãn mác đúng quy định, đầy đủ			

Kết quả tự đánh giá: ĐỦ ĐIỀU KIỆN TRIỂN KHAI:

- Bếp ăn tập thể/dịch vụ cung cấp dịch suất ăn sẵn nấu tại trường
- Dịch vụ cung cấp suất ăn sẵn
- Dịch vụ Căng tin ăn uống

Nơi nhận:

HIỆU TRƯỞNG
(Ký tên và đóng dấu)

Phụ lục 5
MẪU BÁO CÁO KẾT QUẢ KÝ HỢP ĐỒNG MUA BÁN THỰC PHẨM
(Kèm theo Công văn số /UBND-YT ngày / /2024 của UBND quận Long Biên)

ĐƠN VỊ.....

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

Long Biên, ngày tháng năm 2024

BÁO CÁO
Kết quả ký hợp đồng mua bán thực phẩm trong năm học 2024-2025

Dự kiến số học sinh ăn bán trú:.....

TT	Loại thực phẩm, dịch vụ chế biến	Tên cơ sở cung cấp	Ghi chú

HIỆU TRƯỞNG

(Ký tên và đóng dấu)

