

**ỦY BAN NHÂN DÂN
PHƯỜNG LONG BIÊN**

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

Số: /UBND-VHXXH

Long Biên, ngày tháng năm 2025

V/v Rà soát các điều kiện tổ chức
ăn bán trú tại các cơ sở giáo dục
công lập trên địa bàn phường
năm học 2025-2026

Kính gửi:

- Các phòng: Văn hóa - Xã hội, Kinh tế - Hạ tầng & Đô thị;
- Ban Quản lý Dự án đầu tư - Hạ tầng;
- Các cơ sở giáo dục công lập trên địa bàn phường.

Thực hiện Kết luận của đồng chí Vũ Thu Hà – Phó Chủ tịch UBND thành phố Hà Nội tại hội nghị trực tuyến triển khai công tác tổ chức ăn bán trú cho học sinh tại các trường học công lập trên địa bàn thành phố Hà Nội.

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 tại các cơ sở giáo dục công lập trên địa bàn phường Long Biên năm học 2025-2026, UBND phường Long Biên yêu cầu các đơn vị liên quan triển khai rà soát các điều kiện tổ chức ăn bán trú tại các cơ sở giáo dục công lập trên địa bàn phường năm học 2025-2026 cụ thể như sau:

1. Các cơ sở giáo dục công lập

Chủ động rà soát nhu cầu ăn bán trú các trường (*dự kiến số lượng suất ăn theo mẫu tại phụ lục 1*), các điều kiện cơ sở vật chất, trang thiết bị dụng cụ, nhân sự và các nội dung liên quan khác, đưa ra những khó khăn, tồn tại và kiến nghị, đề xuất giải pháp thực hiện để chuẩn bị tốt nhất các điều kiện đảm bảo ATTP phục vụ công tác tổ chức ăn bán trú cho học sinh. Báo cáo UBND phường (qua phòng Văn Hoá – Xã hội) trước ngày 14/7/2025 (*theo mẫu tại phụ lục 2,3*).

2. Phòng Văn hóa – Xã hội

Tổng hợp báo cáo và tham mưu đề xuất UBND phường các biện pháp giải quyết. Phối hợp với Phòng Kinh tế - Hạ tầng & Đô thị và Ban Quản lý Dự án đầu tư - Hạ tầng rà soát đánh giá điều kiện của các trường.

3. Phòng Kinh tế - Hạ tầng & Đô thị, Ban Quản lý Dự án đầu tư - Hạ tầng

Phối hợp với phòng Văn hóa – Xã hội kiểm tra, rà soát, đánh giá các điều kiện cơ sở vật chất, trang thiết bị dụng cụ tại các trường. Tham mưu UBND phường hướng giải quyết trước ngày 15/8/2025. Sau khi có báo cáo tổng hợp thực trạng của các trường, các đơn vị phối hợp với phòng Văn hoá – Xã hội tổ

chức kiểm tra, đánh giá toàn bộ các điều kiện liên quan đến việc tổ chức bữa ăn bán trú. Báo cáo và đề xuất UBND phường giải quyết.

UBND phường Long Biên 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 Phường (qua phòng Văn hóa – Xã hội) để kịp thời chỉ đạo./.

Nơi nhận:

- TTĐU, HĐND Phường;
- Đ/c Hoàng Hải –
Chủ tịch UBND phường;
- Như kính gửi;
- Lưu: VT, VHXX (04).

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

Phạm Thị Bích Hằng

Phụ lục 1

DỰ KIẾN NHU CẦU SUẤT ĂN BẢN TRÚ NĂM HỌC 2025 - 2026
(Kèm theo Công văn số /UBND-VHXXH ngày /7/2025 của UBND phường Long Biên)

TT	TÊN TRƯỜNG	TỔNG SỐ HỌC SINH	SỐ HỌC SINH ĂN BẢN TRÚ	Ghi chú
1				

HIỆU TRƯỞNG

(Ký tên và đóng dấu)

Phụ lục 2
MẪU BÁO CÁO RÀ SOÁT CÁC ĐIỀU KIỆN ATTP ĐỐI VỚI CÁC
TRƯỜNG TỔ CHỨC NẤU ĂN TẠI TRƯỜNG
(Kèm theo Công văn số /UBND-VHXX ngày /7/2025 của UBND phường Long Biên)

TRƯỜNG

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

Long Biên, ngày tháng năm 2025

BÁO CÁO
Kết quả rà soát các điều kiện tổ chức ăn bán trú năm học 2025-2026
(Đối với các trường tổ chức nấu ăn tại trường)

I. CÁC ĐIỀU KIỆN ĐẢM BẢO ATTP

TT	Nội dung đánh giá	Đạt	Không đạt	Ghi chú (lý do không đạt)
1	Hồ sơ hành chính, pháp lý			
1.1	Bản cam kết ATTP của trường			
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) đảm bảo sạch, dễ vệ sinh			

TT	Nội dung đánh giá	Đạt	Không đạt	Ghi chú (lý do không đạt)
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, ẩm kế...)			

II. KHÓ KHĂN, VƯỚNG MẮC

.....

III. ĐỀ XUẤT – KIẾN NGHỊ

.....

HIỆU TRƯỞNG

(Ký tên và đóng dấu)

Phụ lục 3
MẪU BÁO CÁO RÀ SOÁT CÁC ĐIỀU KIỆN ATTP ĐỐI VỚI CÁC
TRƯỜNG HỌC MUA SUẤT ĂN SẴN
(Kèm theo Công văn số /UBND-VHXX ngày /7/2025 của UBND phường Long Biên)

TRƯỜNG

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

Long Biên, ngày tháng năm 2025

BÁO CÁO
Kết quả rà soát các điều kiện tổ chức ăn bán trú năm học 2025-2026
(Đối với các trường mua suất ăn sẵn)

I. CÁC ĐIỀU KIỆN ĐẢM BẢO ATTP

TT	Nội dung đánh giá	Đạt	Không đạt	Ghi chú (lý do không đạt)
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			

TT	Nội dung đánh giá	Đạt	Không đạt	Ghi chú (lý do không đạt)
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			

II. KHÓ KHĂN, VƯỚNG MẮC

.....

III. ĐỀ XUẤT – KIẾN NGHỊ

.....

.....

.....

.....

HIỆU TRƯỞNG

(Ký tên và đóng dấu)