

Số: /KH-UBND

Long Biên, ngày tháng năm 2025

KẾ HOẠCH

Duy trì mô hình “Nâng cao năng lực tự quản lý An toàn thực phẩm bếp ăn tập thể trường học” năm 2025

Thực hiện Kế hoạch số 06/KH-UBND ngày 08/01/2025 về công tác An toàn thực phẩm quận Long Biên năm 2025;

Theo hướng dẫn tại Kế hoạch số 12/KH-CCATVSTP ngày 13/3/2025 của Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm thành phố Hà Nội duy trì mô hình “Nâng cao năng lực tự quản lý An toàn thực phẩm bếp ăn tập thể trường học” năm 2025.

Ủy ban nhân dân quận Long Biên xây dựng kế hoạch duy trì mô hình “Nâng cao năng lực tự quản lý An toàn thực phẩm bếp ăn tập thể trường học” năm 2025 như sau:

I. MỤC TIÊU, CHỈ TIÊU

1. Mục tiêu

- Duy trì mô hình nâng cao năng lực tự quản lý ATTP tại các bếp ăn tập thể (BATT) trường học nhằm tăng cường năng lực tự quản lý, chủ động phòng chống ngộ độc thực phẩm, các bệnh truyền qua thực phẩm và khống chế không để ngộ độc thực phẩm đông người mắc, tử vong do ngộ độc thực phẩm.

2. Chỉ tiêu

2.1. 100% bếp ăn tập thể được cấp giấy chứng nhận ATTP/Cam kết đảm bảo ATTP theo quy định. Niêm yết công khai giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP/Cam kết đảm bảo ATTP, địa chỉ nguồn gốc nguyên liệu chế biến thực phẩm tại bảng tin nhà trường.

2.2. 100% người lãnh đạo, người chế biến, kinh doanh, giáo viên tham gia công tác bán trú tại các trường xây dựng mô hình được bồi dưỡng kiến thức về ATTP.

2.3. 100% bếp ăn tập thể được kiểm tra, giám sát theo quy định. $\geq 95\%$ đạt các tiêu chí về ATTP, nguồn gốc nguyên liệu thực phẩm được kiểm soát.

2.4. 100% bếp ăn tập thể tại các trường duy trì và kiện toàn tổ tự giám sát ATTP, có phân công nhiệm vụ cụ thể cho các thành viên.

2.5. Không chế không để xảy ra vụ ngộ độc thực phẩm đông người mắc, bệnh truyền qua thực phẩm tại các bếp ăn tập thể.

II. ĐỊA ĐIỂM, ĐỐI TƯỢNG CAN THIỆP

1. **Địa điểm:** Trên địa bàn toàn quận.

2. **Thời gian thực hiện:** Năm 2025

3. Đối tượng

- 100% các trường học thuộc quận có BATT, đặc biệt tại 02 trường (Tiểu học Đô thị Việt Hưng và Tiểu học Gia Quất) đăng ký với Thành phố.
- Các nhà thầu cung cấp dịch vụ suất ăn cho bếp ăn tập thể trường tiểu học.
- Các cơ sở sản xuất, chế biến kinh doanh sản phẩm thực phẩm cung cấp nguồn gốc nguyên liệu chế biến thực phẩm bếp ăn tập thể.
- Lãnh đạo nhà trường, người quản lý BATT; người quản lý ATTP của đơn vị cung cấp suất ăn cho BATT; người trực tiếp sơ chế, chế biến phục vụ tại BATT; hội cha mẹ học sinh.
- Cán bộ làm công tác quản lý và chuyên môn về ATTP cấp quận và phường.

III. NỘI DUNG HOẠT ĐỘNG VÀ GIẢI PHÁP

1. Công tác chỉ đạo, quản lý, điều hành

1.1. Tại quận

- Xây dựng kế hoạch cho các hoạt động triển khai duy trì mô hình “Nâng cao năng lực tự quản lý ATTP bếp ăn tập thể trường học”.
- Ban chỉ đạo ATTP quận, phường họp giao ban định kỳ và đột xuất đánh giá tiến độ và triển khai các nhiệm vụ tiếp theo (04 lần/năm).
- Thành lập, kiện toàn đoàn kiểm tra, giám sát cấp quận, phường để kiểm tra, giám sát tiến độ triển khai hoạt động theo tháng, quý, năm đối với mô hình tự quản lý ATTP bếp ăn tập thể trường học.
- Báo cáo kết quả triển khai thực hiện theo quý, năm và tổ chức hội nghị triển khai kế hoạch, đánh giá tổng kết hoạt động của mô hình nâng cao năng lực tự quản lý ATTP bếp ăn tập thể trường học.

1.2. Tại trường

- Kiện toàn tổ tự giám sát về ATTP mô hình “Nâng cao năng lực tự quản lý ATTP bếp ăn tập thể trường học” tại các trường.
- + Thành phần tham gia: Ban giám hiệu, phụ trách bếp ăn tập thể, nhân viên trực tiếp chế biến thực phẩm tại các bếp ăn tập thể; Đại diện hội cha mẹ học sinh.
- + Nhiệm vụ: Cập nhật kiến thức ATTP; thực hiện theo đúng quy định về ATTP khi tham gia sơ chế, chế biến thức ăn tại bếp ăn tập thể, chủ động giám sát nguồn gốc và chất lượng của thực phẩm hàng ngày nhập vào bếp ăn tập thể.

2. Công tác thông tin, tuyên truyền

- Tổ chức thông tin truyền thông nâng cao kiến thức, thực hành cho ban giám hiệu, người quản lý bếp ăn tập thể, người quản lý ATTP của đơn vị cung cấp suất ăn cho bếp ăn tập thể, người trực tiếp sơ chế, chế biến phục vụ tại bếp ăn tập thể, hội cha mẹ học sinh bằng nhiều hình thức: Tuyên truyền trực tiếp, phát tờ rơi, poster, sổ tay, bảng tin, loa truyền thanh, lồng ghép các hội nghị của nhà trường.
- Viết bài tuyên truyền về mục đích, ý nghĩa, hiệu quả của xây dựng mô

hình nâng cao năng lực tự quản lý ATTP tại các bếp ăn tập thể trường học. Thực trạng ATTP tại các bếp ăn tập thể trường học, tuyên dương những mặt tốt và phê phán những mặt chưa tốt trong công tác đảm bảo ATTP tại các bếp ăn tập thể trường học.

3. Các hoạt động chuyên môn

- Tổ chức hướng dẫn chuyên môn cho thành viên tổ tự giám sát về ATTP của trường và cán bộ làm công tác ATTP quận triển khai các biện pháp chuyên môn về ATTP tại bếp ăn tập thể. Nội dung hướng dẫn các văn bản pháp luật về ATTP và một số quy định liên quan tới quản lý ATTP bếp ăn tập thể trường học.

- Tổ chức hướng dẫn kiến thức ATTP; Khám và cấp giấy xác nhận đủ sức khỏe cho Ban giám hiệu nhà trường, người quản lý bếp ăn tập thể, người quản lý các đơn vị cung cấp suất ăn cho bếp ăn tập thể, người trực tiếp sơ chế, chế biến phục vụ tại bếp ăn tập thể theo quy định.

- Tổ chức cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP/Ký cam kết đảm bảo ATTP đối với các trường thực hiện triển khai mô hình điểm theo quy định.

4. Công tác kiểm tra, giám sát

- Kiểm tra, giám sát công tác đảm bảo ATTP tại các bếp ăn tập thể trường học định kỳ và đột xuất (tối thiểu 2 lần/năm/trường).

- Tổ chức, triển khai các đoàn kiểm tra, giám sát tư vấn công tác bảo đảm ATTP đối với bếp ăn tập thể trường học theo các quy định của pháp luật, trọng tâm vào một số nội dung sau:

- + Kiểm tra, giám sát tư vấn về thực hành ATTP theo các tiêu chí.

- + Kiểm soát nguồn gốc thực phẩm, có sổ ghi chép nguồn gốc thực phẩm. Nguồn gốc thực phẩm phải lấy tại các cơ sở có đủ năng lực điều kiện về ATTP (*có giấy đăng ký sản xuất kinh doanh thực phẩm, được cơ quan quản lý chuyên ngành kiểm soát về ATTP*).

- + Ký cam kết đảm bảo ATTP, địa chỉ nguồn gốc nguyên liệu chế biến thực phẩm niêm yết công khai tại trường.

- + Xét nghiệm nhanh 100% cơ sở kiểm tra và lấy mẫu gửi xét nghiệm khi cần thiết (*Đối với một số thực phẩm xét nghiệm nhanh dương tính và một số thực phẩm không rõ nguồn gốc nghi ngờ không bảo đảm ATTP*).

- + Thực hành vệ sinh cá nhân của người trực tiếp sơ chế, chế biến thực phẩm tại các bếp ăn tập thể.

5. Công tác phòng chống ngộ độc thực phẩm

- Thực hiện các biện pháp phòng ngừa, ngăn chặn sự cố về ATTP: 100% các vụ ngộ độc thực phẩm được điều tra xử lý kịp thời, không để tử vong do ngộ độc thực phẩm. Truy xuất nguồn gốc gây ra ngộ độc thực phẩm. Thực hiện ghi chép sổ theo dõi thống kê ngộ độc thực phẩm theo qui định.

- Lấy mẫu thức ăn, thực phẩm nguy cơ ô nhiễm gửi xét nghiệm khi cần thiết. Cảnh báo tại cộng đồng nguy cơ ô nhiễm của các thực phẩm nghi ngờ.

6. Chế độ báo cáo

- Báo cáo định kỳ kết quả thực hiện mô hình nâng cao năng lực tự quản lý ATTP tại các bếp ăn tập thể trường học theo mẫu báo cáo vào ngày 20 hàng quý, riêng báo cáo năm chốt số liệu ngày 15/12/2025.

IV. PHÂN CÔNG, TỔ CHỨC THỰC HIỆN

1. Phòng Y tế

- Phòng Y tế phối hợp với các đơn vị liên quan trên địa bàn chủ động xây dựng kế hoạch duy trì mô hình “Nâng cao năng lực tự quản lý ATTP bếp ăn tập thể trường học”.

- Tăng cường kiểm tra, đánh giá công tác tự quản lý ATTP tại các bếp ăn tập thể trường học.

- Tổ chức cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP hoặc ký cam kết trách nhiệm bảo đảm ATTP, bồi dưỡng kiến thức về ATTP theo phân cấp.

- Báo cáo kết quả thực hiện các hoạt động của mô hình theo quy định.

2. Trung tâm Y tế

- Chủ động phối hợp với các cơ quan chuyên môn trên địa bàn xây dựng kế hoạch duy trì mô hình và hướng dẫn công tác chuyên môn các trường duy trì các tiêu chí.

- Tổ chức giám sát, hỗ trợ hoạt động của tổ tự giám sát về ATTP tại các trường. Tổ chức khám sức khỏe định kỳ, 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. Triển khai các hoạt động tuyên truyền tại các trường.

- Đánh giá, tổng hợp báo cáo kết quả thực hiện các hoạt động của mô hình trên địa bàn quận theo quy định.

3. Phòng Giáo dục và Đào tạo

- Phối hợp Phòng Y tế, Trung tâm Y tế quận trong: triển khai các hoạt động duy trì mô hình “Nâng cao năng lực tự quản lý ATTP bếp ăn tập thể trường học”; tuyên truyền, tập huấn về ATTP cho các trường học; kiểm tra, giám sát việc duy trì đảm bảo điều kiện ATTP tại các trường; xử lý vi phạm, sự cố về ATTP tại trường học (nếu có).

4. Các trường học có BATT, các cơ sở cung cấp thực phẩm

- Xây dựng và triển khai kế hoạch đảm bảo an toàn thực phẩm tại bếp ăn tập thể, cơ sở cung cấp thực phẩm; chấp hành nghiêm các quy định về an toàn thực phẩm, các tiêu chí của mô hình (*theo biểu 01*).

- Nghiên cứu, tổ chức thực hiện Nghị định số 17/2025/NĐ-CP ngày 06/02/2025 của Chính phủ sửa đổi, bổ sung một số điều của các Nghị định quy định chi tiết một số điều và biện pháp thi hành Luật Đấu thầu theo đúng các quy định.

- Lồng ghép tổ chức các lớp tuyên truyền cho ban giám hiệu, giáo viên, phụ huynh học sinh, học sinh về cách lựa chọn thực phẩm an toàn. Đặc biệt tuyên

truyền, vận động cha mẹ học sinh không mua, không sử dụng các sản phẩm, thực phẩm không rõ nguồn gốc xuất xứ, bao gói không hợp vệ sinh cho học sinh.

- Chủ động phối hợp với Phòng Y tế, Trung tâm Y tế quận triển khai các hoạt động tập huấn 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 BATT trường học; truyền thông, giáo dục sức khỏe, hoạt động ngoại khóa tìm hiểu kiến thức về ATTP phòng chống ngộ độc thực phẩm, bệnh truyền qua thực phẩm.

- Chủ động đề xuất với UBND phường kiểm tra các cửa hàng dịch vụ ăn uống, hàng rong và cấm các loại hàng rong, hàng tạm không đảm bảo vệ sinh quanh khu vực trường học.

- Thực hiện tự kiểm tra, giám sát về ATTP; triển khai các hoạt động khác của mô hình (*tham khảo tại biểu số 02 và 03*).

- Xây dựng phương án xử lý khi ngộ độc thực phẩm tại trường học sẵn sàng đáp ứng khi có tình huống xảy ra.

- Định kỳ báo cáo theo quy định về công tác đảm bảo an toàn thực phẩm.

Trên đây là kế hoạch duy trì mô hình “Nâng cao năng lực tự quản lý An toàn thực phẩm bếp ăn tập thể trường học trên địa bàn quận” năm 2025. UBND quận Long Biên yêu cầu các đơn vị phối hợp thực hiện nghiêm túc theo nhiệm vụ được phân công.

Trong quá trình triển khai thực hiện nếu có khó khăn, vướng mắc, đề nghị các ngành, đoàn thể và UBND phường phản ánh về UBND quận (*qua phòng Y tế*) để xem xét, điều chỉnh cho phù hợp./.

Nơi nhận:

- | | |
|--|----------------|
| <ul style="list-style-type: none"> - TT QU-HĐND-UBND quận; - Chi cục ATVSTP Hà Nội; - Đ/c Nguyễn Mạnh Hà-CTUBND-Trưởng BCD ATTP quận; - Thành viên BCD ATTP quận; - Các trường học trên địa bàn quận; - Các cơ sở cung cấp TP cho trường học; - Lưu: VT, YT (04). | (để báo cáo) |
| <ul style="list-style-type: none"> - Thành viên BCD ATTP quận; - Các trường học trên địa bàn quận; - Các cơ sở cung cấp TP cho trường học; - Lưu: VT, YT (04). | (để thực hiện) |

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

Nguyễn Thị Thanh Hằng

Biểu 01: HƯỚNG DẪN

Các tiêu chí đối với kiểm soát ATTP tại bếp ăn tập thể trường học

(Kèm theo Kế hoạch số /KH-UBND ngày / /2025 của UBND quận Long Biên)

I. Tiêu chí về hồ sơ thủ tục pháp lý

1. Có kế hoạch đảm bảo ATTP kết hợp công tác phòng chống dịch bệnh trường học.
2. Có quyết định thành lập tổ giám sát về ATTP đầy đủ thành phần của nhà trường, cơ sở cung cấp suất ăn và hội cha mẹ học sinh tham gia.
3. Có sổ theo dõi việc kiểm soát nguồn gốc và chất lượng thực phẩm nhập vào bếp ăn tập thể trường học hàng ngày.
4. Có lịch phân công kiểm tra, giám sát công tác đảm bảo ATTP và kết hợp với công tác phòng dịch bệnh tại bếp ăn tập thể các ngày trong tuần, tháng, quý, năm.

Trong quá trình giám sát nếu phát hiện lỗi không đảm bảo ATTP, tổ giám sát ghi chép cụ thể kết quả khắc phục.

5. Có biên bản làm việc với cơ sở sản xuất, chế biến kinh doanh sản phẩm thực phẩm cung cấp nguồn gốc nguyên liệu chế biến thực phẩm cho bếp ăn tập thể định kỳ và đột xuất.

6. Xây dựng phương án xử lý, khắc phục khi có sự cố về ATTP.

7. Có giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP/Bản tự cam kết trách nhiệm đảm bảo ATTP, nguồn gốc nguyên liệu thực phẩm và được niêm yết, công khai tại trường.

II. Tiêu chí về điều kiện ATTP

1. Vị trí:

- Tách biệt nguồn gây ô nhiễm, không bị ngập nước.
- Có diện tích phù hợp.
- Tường trần nền làm bằng vật liệu nhẵn, sáng màu dễ vệ sinh.

2. Nơi chế biến:

- Thiết kế bảo đảm không nhiễm chéo giữa thực phẩm chưa qua chế biến và thực phẩm đã qua chế biến, phân khu riêng biệt.

- Sơ chế trên bàn cao 60cm.

- Có trang bị hệ thống phòng chống côn trùng, động vật gây hại.

3. Có dụng cụ chứa đựng rác thải và được chuyên đi trong ngày.

4. Đủ nước sạch phù hợp các quy định.

5. Trang thiết bị dụng cụ:

- Các thiết bị dụng cụ nhà bếp phải đảm bảo thích hợp với từng loại thực phẩm, dễ bảo trì, dễ lau rửa, không thôi nhiễm vào thực phẩm.

- Không để lẫn hóa chất trong khu vực sơ chế, chế biến, khu vực bảo quản.

6 . Nguồn gốc thực phẩm:

- Có hợp đồng mua bán thực phẩm với các cơ sở sản xuất, chế biến, kinh doanh có tính pháp lý, đủ năng lực để kinh doanh thực phẩm.
- Lưu giữ đầy đủ phiếu giao nhận thực phẩm hàng ngày.
- Phụ gia thực phẩm nằm trong danh mục cho phép của Bộ Y tế.
- Nhà trường thực hiện tự truy xuất nguồn gốc thực phẩm, kiểm tra các điều kiện ATTP và năng lực của cơ sở sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm được thể hiện qua biên bản.

7. Có ghi chép sổ kiểm thực 3 bước, lưu mẫu thức ăn đúng theo quy định.

8. 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 được bồi dưỡng kiến thức 1 năm/1 lần và có xác nhận tập huấn kiến thức về ATTP.

9. 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 có giấy khám sức khỏe theo quy định và được chủ cơ sở xác nhận không bị mắc các bệnh tả, lỵ, thương hàn, viêm gan A, E, viêm da nhiễm trùng, lao phổi, tiêu chảy cấp khi đang sản xuất, kinh doanh thực phẩm, thực hành vệ sinh cá nhân tốt được tổ giám sát đánh giá thể hiện qua biên bản .

10. Bảo quản thực phẩm:

- Kho bảo quản thực phẩm khô, bao gói: Có trang bị phòng chống chuột, côn trùng, giá kệ kê thực phẩm, không để thực phẩm sát nền nhà.
- Phương tiện bảo quản tươi sống: Được vệ sinh thường xuyên, đảm bảo nhiệt độ bảo quản, không để thực phẩm sống chín lẫn lộn.

11. Công tác phòng chống dịch bệnh:

- Có đầy đủ các phương tiện bảo hộ như khẩu trang, găng tay, nước sát khuẩn tại khu vực bếp ăn tập thể.
- Nhân viên và giáo viên tham gia công tác bán trú thực hiện phòng chống dịch theo đúng quy định của Bộ Y tế.

Biểu 02: HƯỚNG DẪN
Các bước tiến hành kiểm tra, giám sát ATTP BATT trường học
 (Kèm theo Kế hoạch số /KH-UBND ngày / /2025 của UBND quận Long Biên)

TT	Trình tự	Trách nhiệm thực hiện	Biểu mẫu/Kết quả	Ghi chú
1.	Chuẩn bị kiểm tra, giám sát			
1.1	Xây dựng kế hoạch đảm bảo ATTP của năm học (trong đó có nội dung tự kiểm tra, giám sát ATTP)	Nhân viên y tế tham mưu	Kế hoạch	
1.2	Đánh giá ban đầu các điều kiện về cơ sở vật chất, điều kiện về trang thiết bị, điều kiện về con người, điều kiện bảo quản thực phẩm tại bếp ăn của nhà trường	Ban giám hiệu		
1.3	Thành lập Tổ tự kiểm tra, giám sát ATTP bếp ăn tập thể và phân công nhiệm vụ từng thành viên	Nhân viên y tế tham mưu	Quyết định	
2.	Tiến hành kiểm tra, giám sát thực tế			
2.1	Thông báo lịch (nếu theo kế hoạch) hoặc đột xuất	Tổ tự kiểm tra, giám sát của trường	Thông báo	
2.2	Phân công nhiệm vụ cho các thành viên Tổ kiểm tra, giám sát	Tổ trưởng	Bảng phân công	
2.3	Tiến hành kiểm tra, giám sát			
	Giám sát Bước 1: Giao nhận thực phẩm	Thành viên Tổ tự kiểm tra, giám sát được phân công	Nội dung giám sát theo mẫu Biên bản tự kiểm tra, giám sát	
	Giám sát Bước 2: Sơ chế, chế biến thực phẩm			
	Giám sát Bước 3: Bảo quản thức ăn sau khi chế biến			
3.	Lập Biên bản kiểm tra, giám sát	Thành viên Tổ tự kiểm tra, giám sát được phân công	Theo mẫu Biên bản tự kiểm tra, giám sát	
4.	Kết luận, xử lý	Tổ tự kiểm tra, giám sát		

Biểu 03: MẪU BIÊN BẢN

Tự kiểm tra, giám sát công tác đảm bảo ATTP tại BATT trường học
 (Kèm theo Kế hoạch số /KH-UBND ngày / /2025 của UBND quận Long Biên)

TRƯỜNG
TỔ GIÁM SÁT ATTP

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

....., ngàytháng.....năm

BIÊN BẢN GIÁM SÁT AN TOÀN THỰC PHẨM

Địa điểm:

I. THÀNH PHẦN GIÁM SÁT

- 1.....
- 2.....
- 3.....
- 4.....
- 5.....

II. ĐẠI DIỆN ĐƠN VỊ ĐƯỢC GIÁM SÁT

- 1.....
- 2.....

III. NỘI DUNG GIÁM SÁT: Đánh giá điều kiện đảm bảo ATTP về nguồn gốc, chất lượng thực phẩm; bảo quản, vận chuyển, sơ, chế biến tại bếp ăn của trường.

IV. KẾT QUẢ GIÁM SÁT**1. Bước giao nhận thực phẩm**

Thời gian giám sát: (Ghi cụ thể giờ).....

TT	Loại thực phẩm	Số lượng (kg)	Kết quả giám sát		Hướng khắc phục nếu không đạt	Người giám sát (ký, ghi rõ họ tên)
			Đạt	Không đạt		
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						

2. Bước sơ, chế biến thực phẩm

Thời gian giám sát (ghi cụ thể giờ).....

TT	Tiêu chí đánh giá	Kết quả giám sát		Hướng khắc phục nếu không đạt	Người g. sát (ký, ghi rõ họ tên)
		Đạt	Không đạt		
1	Vệ sinh khu vực chế biến				
2	Vệ sinh dụng cụ				
3	Vệ sinh nhân viên trực tiếp chế biến				
4	Bố trí các khu vực đảm bảo tránh gây ô nhiễm chéo				
5	Điều kiện bảo quản thực phẩm				
6	Chất lượng thực phẩm				

3. Bước bảo quản thức ăn sau khi chế biến

Thời gian giám sát (ghi cụ thể giờ).....

TT	Tiêu chí đánh giá	Kết quả giám sát		Hướng khắc phục nếu không đạt	Người g. sát (ký, ghi rõ họ tên)
		Đạt	Không đạt		
1	Vệ sinh khu vực bảo quản				
2	Vệ sinh dụng cụ bảo quản				
3	Thời gian bảo quản từ khi chế biến xong đến lúc ăn				
4	Chất lượng thức ăn				
5	Điều kiện bảo quản thức ăn				

4. Đánh giá sơ bộ của Tổ giám sát và đề xuất

.....

.....

.....

5. Ý kiến của đơn vị, bộ phận được giám sát

.....

.....

.....

ĐẠI DIỆN BỘ PHẬN BẾP

TỔ TRƯỞNG TỔ GIÁM SÁT

Biểu 04: MẪU BÁO CÁO KẾT QUẢ TRIỂN KHAI MÔ HÌNH
(Kèm theo kế hoạch số /KH-UBND ngày / /2025 của UBND quận Long Biên)

Tên đơn vị
.....

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

....., ngày tháng năm 2025

BÁO CÁO KẾT QUẢ
Triển khai mô hình “Nâng cao năng lực tự quản lý ATTP
tại bếp ăn tập thể trường học năm 2025”
Quý/Năm.....

Số trường thực hiện mô hình:

1. Công tác chỉ đạo, điều hành trong kỳ báo cáo

Nội dung	Phường	Ghi chú
- Số lần họp của phường về triển khai hoạt động ATTP tại các BATT trường học.		
- Số văn bản phường đã ban hành trong tháng để chỉ đạo công tác ATTP tại các BATT trường học		
- Số lần kiểm tra, giám sát tiến độ hoạt động bảo đảm ATTP tại các BATT trường học của phường tại các trường.		
- Khác (ghi rõ):		

2. Công tác tuyên truyền trong kỳ báo cáo

Nội dung	Tổng số
- Số tin bài tự viết về ATTP tại các BATT trường học	
- Số lần phát thanh về ATTP tại các BATT trường học trên loa đài phường	
- Số ảnh chụp thực trạng giám sát ATTP tại các BATT trường học	
- Số tờ rơi tờ gấp về ATTP phát tại ATTP tại các BATT trường học	
- Số bài viết đăng báo, tạp chí về ATTP tại các BATT trường học	
- Cam kết Mới/Lũy tích ký cam kết ATTP tại các BATT trường học	
- Hoạt động tuyên truyền khác: ghi rõ	
+ Số lớp tuyên truyền/phổ biến/lồng ghép về ATTP tại các BATT trường học/số người dự	
+ Khác (ghi rõ).....	

3. Công tác tập huấn, theo dõi sức khỏe người chế biến, người quản lý

Nội dung	Số lượng
- Số người tham gia chế biến BATT trường học có kiến thức ATTP, theo dõi sức khỏe sơ bộ bệnh ngoài da, bệnh cấp tính	

đường hô hấp : số người/TS nhân viên.	
- Người quản lý ATTP (BCĐ, mạng lưới ATTP, Y tế, hiệu trưởng ..) được tập huấn: Số lớp/số người	

4. Công tác kiểm tra, giám sát

- Số lượt cơ sở được kiểm tra, giám sát.....

Kết quả kiểm tra giám sát các tiêu chí ATTP BATT trường học trong tháng/quý/năm:

Tiêu chí	Số CS KTGS	Số CS đạt	Số cơ sở khắc phục tồn tại sau khi nhắc nhở đạt	Tỉ lệ %
A. Tiêu chí về năng lực tự quản lý				
1. Có kế hoạch đảm bảo ATTP bếp ăn tập thể trường học				
2. Có quyết định thành lập tổ tự giám sát về ATTP đầy đủ thành phần của nhà trường, cơ sở cung cấp suất ăn và hội cha mẹ học sinh.				
3. Có sổ theo dõi việc kiểm soát nguồn gốc và chất lượng thực phẩm nhập vào bếp ăn tập thể trường học hàng ngày.				
4. Có lịch phân công kiểm tra, giám sát các điều kiện đảm bảo ATTP tại bếp ăn tập thể hàng tuần và biên bản làm việc với cơ sở sản xuất, chế biến kinh doanh sản phẩm thực phẩm cung cấp nguồn gốc nguyên liệu chế biến thực phẩm cho bếp ăn tập thể định kỳ và đột xuất				
5. Xây dựng phương án xử lý, khắc phục khi có sự cố về ATTP				
6. Có giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP/bản cam kết trách nhiệm đảm bảo ATTP, nguồn gốc nguyên liệu thực phẩm và được niêm yết, công khai tại trường				
B. Tiêu chí về điều kiện ATTP				
1. Vị trí:				
- Tách biệt nguồn gây ô nhiễm, không bị ngập nước.				
- Có diện tích phù hợp.				
- Tường trần nền làm bằng vật liệu耐火, sáng màu dễ vệ sinh.				
2. Nơi chế biến: Được phân khu rõ ràng, nơi sơ chế, chế biến TP và chia thức ăn chín. Thực phẩm sống chín riêng biệt.				

- Sơ chế trên bàn cao 60cm.				
- Có trang bị hệ thống phòng chống côn trùng, động vật gây hại.				
3. Có dụng cụ chứa đựng rác thải và được chuyển đi trong ngày.				
4. Đủ nước sạch phù hợp các quy định				
5. Trang thiết bị dụng cụ: - Các thiết bị dụng cụ nhà bếp phải đảm bảo thích hợp với từng loại thực phẩm, dễ bảo trì, dễ lau rửa, không thôi nhiễm vào thực phẩm.				
- Không để lẫn hóa chất trong khu vực sơ chế, chế biến, khu vực bảo quản				
6 . Nguồn gốc thực phẩm: - Có hợp đồng mua bán thực phẩm với các cơ sở sản xuất, chế biến, kinh doanh có tính pháp lý, đủ năng lực để kinh doanh thực phẩm				
- Lưu giữ đầy đủ phiếu giao nhận thực phẩm hàng ngày				
- Phụ gia thực phẩm trong danh mục cho phép của BYT				
- Nhà trường thực hiện truy xuất nguồn gốc thực phẩm, kiểm tra các điều kiện ATTP và năng lực của cơ sở sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm 1 năm/1 lần được thể hiện qua biên bản.				
7. Có ghi chép sổ kiểm thực 3 bước, lưu mẫu thức ăn đúng theo quy định từ 24-48h để trong tủ lạnh				
8. 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 được bồi dưỡng kiến thức 1 năm/ 1lần và có xác nhận tập huấn kiến thức về ATTP.				
9. Ban giám hiệu, người quản lý BATT, người quản lý ATTP của đơn vị cung cấp suất ăn cho BATT, người trực tiếp sơ chế, chế biến thực phẩm có giấy KSK còn hiệu lực và được chủ cơ sở xác nhận không bị mắc các bệnh tả, lỵ, thương hàn, viêm gan				

A, E, viêm da nhiễm trùng, lao phổi, tiêu chảy cấp khi đang sản xuất, KDTP, thực hành vệ sinh cá nhân tốt được được tổ giám sát đánh giá thể hiện qua biên bản				
10. Bảo quản thực phẩm: - Kho bảo quản thực phẩm khô, bao gói: Có trang bị phòng chống chuột côn trùng, giá kệ kê thực phẩm, không để thực phẩm sát nền nhà.				
- Phương tiện bảo quản tươi sống: Được vệ sinh thường xuyên, đảm bảo nhiệt độ bảo quản, không để thực phẩm sống chín lẫn lộn.				

5. Kết quả xét nghiệm nhanh

Nội dung	TS mẫu XN	Số đạt	Tỷ lệ % đạt
Tinh bột			
Nước sôi			
Hàn the đạt			
Dấm			
Độ ôi khét			
Nitrit			
Methanol			
Hypochlorid			
Phẩm màu			
Foocmon			
Khác			

Số mẫu xét nghiệm labo:

XN vi sinh đạt /TSmẫu.

XN Hóa học đạt...../TS....

6. Các hình thức xử lý

Hình thức	Số lượng
- Phê bình Nhắc nhở tại chỗ	
- Khác: ghi rõ	

7. Kinh phí:

- Hỗ trợ của địa phương:.....

- Kinh phí hỗ trợ từ Thành phố:.....

- Kinh phí hỗ trợ từ nguồn hợp pháp khác:

8. Khó khăn tồn tại:

9. Đề xuất kiến nghị:

NGƯỜI BÁO CÁO

LÃNH ĐẠO ĐƠN VỊ