

Số: /KH-UBND

Phúc Lợi, ngày tháng năm 2025

KẾ HOẠCH

Tổ chức đánh giá và lựa chọn đơn vị cung cấp thực phẩm cho các trường công lập trên địa bàn phường Phúc Lợi năm học 2025-2026

Thực hiện Kế hoạch số 397/KH-UBND ngày 31/12/2024 của Ủy ban nhân dân Thành phố về công tác An toàn thực phẩm (ATTP) năm 2025; Kế hoạch số 210/KH-UBND ngày 11/7/2024 của UBND thành phố Hà Nội về chuyên đề “Tăng cường kiểm soát an toàn thực phẩm trong và xung quanh công trường học” trên địa bàn thành phố Hà Nội; Nghị quyết số 18/2025/NQ-HĐND ngày 09/7/2025 của Hội đồng nhân dân thành phố Hà Nội về quy định cơ chế hỗ trợ bữa ăn bán trú cho học sinh tiểu học tại các trường trên địa bàn thành phố Hà Nội năm học 2025–2026;

Theo Hướng dẫn số 02/BCĐ-HD ngày 15/7/2025 của Ban Chỉ đạo công tác ATTP thành phố Hà Nội về đánh giá ATTP để tổ chức các bữa ăn bán trú cho học sinh các trường công lập trên địa bàn thành phố năm học 2025-2026 (sau đây gọi tắt là *Hướng dẫn số 02/BCĐ-HD*),

UBND phường Phúc Lợi xây dựng Kế hoạch tổ chức đánh giá và lựa chọn đơn vị cung cấp thực phẩm cho các trường công lập trên địa bàn phường trong năm học 2025-2026 như sau:

I. MỤC TIÊU

1. Mục tiêu chung

- Nâng cao hiệu lực, hiệu quả công tác đảm bảo ATTP, chủ động thực hiện tốt các quy định trong tổ chức ăn bán trú, căng tin ăn uống tại các trường học.

2. Yêu cầu

- Lựa chọn các đơn vị cung cấp thực phẩm, nguyên liệu và suất ăn có đủ năng lực, đảm bảo chất lượng, an toàn và dinh dưỡng cho học sinh; tổ chức các bữa ăn bán trú theo đúng quy định hiện hành.

- Tăng cường công tác kiểm tra, đánh giá việc tổ chức các bữa ăn bán trú (bữa trưa và bữa ăn phụ) và nước uống cho học sinh các trường công lập trên địa bàn Phường, phát hiện kịp thời và xử lý nghiêm các vi phạm (nếu có).

- Thực hiện hiệu quả Nghị quyết của Hội đồng nhân dân Thành phố về quy định cơ chế hỗ trợ bữa ăn bán trú cho học sinh tiểu học tại các trường năm học 2025–2026, đảm bảo nâng cao chất lượng bữa ăn bán trú và nước uống cho học sinh các trường công lập trên địa bàn phường.

II. CĂN CỨ PHÁP LÝ (Phụ lục 1).

III. ĐỐI TƯỢNG ĐÁNH GIÁ

- Các đơn vị đăng ký cung cấp thực phẩm, dịch vụ nấu ăn tại trường cho các trường công lập trên địa bàn phường Phúc Lợi trong năm học 2025-2026;

- Các trường trường công lập trên địa bàn phường Phúc Lợi có tổ chức ăn bán trú trong năm học 2025-2026.

IV. PHƯƠNG PHÁP ĐÁNH GIÁ

Tổ chức đánh giá ở cả 2 hình thức:

1. Đánh giá hồ sơ pháp lý

Thành phần hồ sơ: *theo Phụ lục 2*

2. Kiểm tra điều kiện thực tế tại cơ sở

- Địa điểm kinh doanh, sản xuất của đơn vị cung cấp thực phẩm (*với trường hợp đã thẩm định hồ sơ pháp lý đạt*);

- Bếp ăn của các trường học (*với các trường có tổ chức nấu tại trường*).

Các tiêu chí đánh giá, lựa chọn theo Hướng dẫn số 02/BCĐ-HD (*Phụ lục 3, 4*) và hướng dẫn của các Sở ngành liên quan.

V. THỜI GIAN THỰC HIỆN

1. Thông báo công khai về kế hoạch trên Website của phường, các trường công lập trên địa bàn phường: từ ngày ban hành Kế hoạch đến 25/7/2025.

2. Nhận hồ sơ pháp lý: từ ngày 23 đến 25/7/2025; ***tại phòng Văn hóa – Xã hội (Bộ phận Y tế), tầng 2 – Trụ sở UBND phường Phúc Lợi.***

3. Tổ chức đánh giá:

- Từ ngày 28/7 đến 31/7/2025: đánh giá hồ sơ pháp lý.

- Từ ngày 01/8 đến 09/8/2025: đánh giá điều kiện thực tế tại cơ sở.

4. Tổng hợp kết quả đánh giá; lựa chọn các đơn vị cung cấp tốt nhất: từ ngày 11/8 đến 15/8/2025.

5. Thông báo công khai kết quả đánh giá và lựa chọn trên Website của phường và các trường công lập: từ ngày 16/8/2025.

6. Các trường ký hợp đồng với đơn vị cung cấp thực phẩm do phường đánh giá, lựa chọn và phân bổ; công khai tới phụ huynh học sinh trước ngày 25/8/2025

7. Thống kê báo cáo: Phòng Văn hóa – Xã hội tổng hợp kết quả thực hiện, báo cáo UBND Phường và Thành phố trước ngày 28/8/2025.

VI. TỔ CHỨC THỰC HIỆN

1. Phòng Văn hóa – Xã hội

- Chủ trì, phối hợp với các đơn vị liên quan tham mưu UBND Phường xây dựng và triển khai Kế hoạch; dựa trên tình hình thực tế, quyết định số đơn vị cung cấp tốt nhất và phân bổ cung cấp cho các trường, bám sát theo Hướng dẫn số 02/BCĐ-HD và hướng dẫn của các Sở ngành liên quan.

- Tổ chức tiếp nhận hồ sơ pháp lý của các cơ sở thực phẩm.

- Tham mưu UBND Phường ban hành Quyết định thành lập Hội đồng đánh giá và lựa chọn cơ sở cung cấp thực phẩm cho các trường công lập năm học 2025-2030 và chủ trì tổ chức thực hiện.

- Thông báo công khai kết quả đánh giá, lựa chọn.

- Hướng dẫn các trường thực hiện ký hợp đồng; duy trì chế độ kiểm tra, giám sát điều kiện đảm bảo ATTP của các đơn vị cung cấp khi triển khai chế biến suất ăn tại nhà trường hoặc cung cấp thực phẩm cho trường học; tổng hợp kết quả ký hợp đồng của các trường học.

- Trong năm học: Chủ trì, phối hợp với các đơn vị chức năng tổ chức kiểm tra, hậu kiểm, giám sát định kỳ, lấy mẫu thực phẩm để giám sát nguy cơ ô nhiễm, truy xuất nguồn gốc thực phẩm đối với các cơ sở cung cấp thực phẩm cho trường học; kiểm tra định kỳ, đột xuất đối với các trường học. Tham mưu UBND phường xử lý nghiêm các trường hợp vi phạm.

- Phối hợp triển khai các biện pháp phòng ngừa ngăn chặn và khắc phục các sự cố về ATTP xảy ra tại các trường học.

- Tiếp nhận các thông tin phản ánh liên quan để việc triển khai kế hoạch; tham mưu UBND phường tổ chức kiểm tra xác minh thông tin.

- Báo cáo kết quả thực hiện theo quy định.

2. Phòng Kinh tế - Hạ tầng & Đô thị; Trạm Y tế phường

- Tham gia đánh giá, lựa chọn đơn vị cung cấp thực phẩm cho các trường học theo các tiêu chí tại Hướng dẫn số 02/BCĐ-HD và hướng dẫn của các Sở ngành liên quan.

- Tham gia kiểm tra, hậu kiểm, giám sát định kỳ, lấy mẫu thực phẩm, truy xuất nguồn gốc thực phẩm đối với các cơ sở cung cấp thực phẩm, trường học

- Phối hợp triển khai các biện pháp phòng ngừa ngăn chặn và khắc phục các sự cố về ATTP xảy ra tại các trường học.

- Phòng Kinh tế, Hạ tầng & Đô thị: hướng dẫn các trường và thực hiện các nhiệm vụ tại Công văn số 8411/STC-TCĐP ngày 14/7/2025 của Sở Tài chính Hà Nội về việc hướng dẫn công tác lập, phân bổ, giao dự toán và quyết toán kinh phí ngân sách nhà nước hỗ trợ bữa ăn bán trú cho học sinh tiểu học năm học 2025-2026 theo Nghị quyết số 18/2025/NQ-HĐND của HĐND Thành phố.

3. Các trường công lập trên địa bàn địa bàn phường

- Hiệu trưởng trường học chịu trách nhiệm toàn diện về công tác đảm bảo ATTP của trường học. Có trách nhiệm tự rà soát, đánh giá các tiêu chí ATTP tại bếp ăn, bổ sung đầy đủ các điều kiện đảm bảo ATTP theo quy định để sẵn sàng đáp ứng cho công tác bán trú trong năm học 2025-2026.

- Thông báo công khai về Kế hoạch này; kết quả đánh giá và lựa chọn cơ sở cung cấp thực phẩm cho trường học tới cán bộ, giáo viên, nhân viên, phụ huynh học sinh.

- Thực hiện ký hợp đồng với đơn vị cung cấp được đánh giá tốt nhất do Phường phân bổ; thông báo công khai tới cán bộ, giáo viên, nhân viên, phụ huynh học sinh.

- Thực hiện nghiêm túc các chỉ đạo của cấp trên về tổ chức ăn bán trú, căng tin ăn uống:

- + Tổ chức bữa ăn bán trú tại trường học đảm bảo ATTP, đảm bảo dinh dưỡng cho từng đối tượng; Thực hiện nghiêm túc Quyết định số 2195/QĐ-

BGDĐT ngày 10/8/2022 của Bộ Giáo dục và Đào tạo về việc “Phê duyệt hướng dẫn công tác tổ chức bữa ăn học đường kết hợp tăng cường hoạt động thể lực cho trẻ em, học sinh trong các cơ sở giáo dục mầm non và tiểu học”.

+ Chủ động kiểm soát nguồn gốc thực phẩm sử dụng trong bếp ăn tập thể trường học, căng tin ăn uống; truy xuất nguồn gốc thực phẩm tại các cơ sở sản xuất, chế biến, kinh doanh sản phẩm thực phẩm cung cấp cho trường học.

+ Thành lập tổ tự giám sát an toàn thực phẩm, huy động sự tham gia của đại diện cha mẹ học sinh nhà trường trong việc giám sát công tác đảm bảo ATTP, duy trì hàng ngày việc kiểm tra giám sát quá trình nhập thực phẩm, quá trình sơ chế, chế biến thực phẩm.

+ Có phương án cụ thể để xử lý khi xảy ra ngộ độc thực phẩm hoặc các nhà cung cấp không đáp ứng các điều kiện theo quy định.

- Thực hiện đúng hướng dẫn tại Công văn số 8411/STC-TCĐP ngày 14/7/2025 của Sở Tài chính Hà Nội về việc hướng dẫn công tác lập, phân bổ, giao dự toán và quyết toán kinh phí ngân sách nhà nước hỗ trợ bữa ăn bán trú cho học sinh tiểu học năm học 2025-2026 theo Nghị quyết số 18/2025/NQ-HĐND của HĐND Thành phố.

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

- Chịu trách nhiệm trước pháp luật, UBND phường và các cơ sở giáo dục về các tài liệu cung cấp tại Hồ sơ pháp lý, nguồn gốc, chất lượng thực phẩm. Khi có sự thay đổi về đơn vị cung cấp thực phẩm cho các trường học thì phải có văn bản thông báo kèm theo hồ sơ năng lực của đơn vị cung cấp mới gửi về trường học, phòng Văn hóa – Xã hội (*cơ quan thường trực BCD công tác ATTP phường*) 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 trường học.

Trên đây là Kế hoạch tổ chức đánh giá và lựa chọn đơn vị cung cấp thực phẩm cho các trường công lập trên địa bàn phường Phúc Lợi trong năm học 2025-2026. UBND phường yêu cầu các đơn vị nghiêm túc triển khai thực hiện các nội dung trên. Trong quá trình triển khai thực hiện, các tổ chức, cá nhân có liên quan kịp thời phản ánh các khó khăn, vướng mắc về UBND Phường (*qua phòng Văn hóa – Xã hội – đ/c Khuất Thị Dung, Phó trưởng phòng, SĐT: 0984519609*) để kịp thời xem xét, giải quyết./.

Nơi nhận:

- TT ĐU, HĐND, UBND phường;
- Đ/c Bùi Anh Tuấn –PCT UBND phường;
- Phòng VH-XH; phòng KT, HT&ĐT;
- Trạm Y tế phường;
- Các trường công lập trên địa bàn phường;
- Lưu: VT, VHXX (04)

**TM. ỦY BAN NHÂN DÂN
CHỦ TỊCH**

Nguyễn Thị Thanh Hằng

Phụ lục 1

CĂN CỨ ĐÁNH GIÁ ĐIỀU KIỆN ATTP CUNG CẤP CHO TRƯỜNG HỌC (Kèm theo Kế hoạch số /KH-UBND ngày /7/2025 của UBND phường Phúc Lợi)

- Luật An toàn thực phẩm số 55/2010/QH12 ngày 17/6/2010;
- Luật Thủ đô số 39/2024/QH15 ngày 28/6/2024;
- Nghị định số 66/2016/NĐ-CP ngày 01/7/2016 của Chính phủ quy định điều kiện đầu tư kinh doanh về bảo vệ và kiểm dịch thực phẩm; giống cây trồng; nuôi động vật rừng thông thường; chăn nuôi; thủy sản; thực phẩm;
- Nghị định số 67/2016/NĐ-CP ngày 01/7/2016 của Chính phủ về việc 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 77/2016/NĐ-CP ngày 01/7/2016 của Chính phủ sửa đổi, bổ sung một số quy định về điều kiện đầu tư kinh doanh trong lĩnh vực mua bán hàng hóa quốc tế, hóa chất; vật liệu nổ công nghiệp, phân bón, kinh doanh khí, kinh doanh thực phẩm thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Công Thương;
- Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 02/02/2018 của Chính phủ về việc Quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật An toàn thực phẩm;
- Nghị định số 155/2018/NĐ-CP ngày 12/11/2018 của Chính phủ về việc 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;
- Nghị định số 115/2018/NĐ-CP ngày 04/9/2018 của Chính phủ quy định xử phạt vi phạm hành chính về an toàn thực phẩm và Nghị định số 124/2021/NĐ-CP ngày 28/12/2021 của Chính phủ về việc “Sửa đổi, bổ sung một số điều của Nghị định số 155/2018/NĐ-CP ngày 04/9/2018 của Chính phủ quy định xử phạt vi phạm hành chính về an toàn thực phẩm và Nghị định số 177/2020/NĐ-CP ngày 28/9/2020 của Chính phủ quy định vi phạm hành chính trong lĩnh vực Y tế”;
- Nghị định số 08/2018/NĐ-CP ngày 15/01/2018 của Chính phủ sửa đổi một số nghị định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Công Thương;
- Nghị định số 123/2018/NĐ-CP ngày 17/9/2018 của Chính phủ về sửa đổi, bổ sung một số Nghị định quy định về điều kiện đầu tư, kinh doanh trong lĩnh vực nông nghiệp;
- Nghị định số 17/2020/NĐ-CP ngày 05/02/2020 của Chính phủ sửa đổi bổ sung một số điều của các Nghị định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Công Thương;
- Văn bản hợp nhất số 18/VBHN-BCT ngày 13/3/2020 của Bộ Công Thương về việc sửa đổi bổ sung một số quy định về điều kiện đầu tư kinh doanh trong lĩnh vực mua bán hàng hóa quốc tế, hóa chất, vật liệu nổ công nghiệp, phân bón, kinh doanh khí, kinh doanh thực phẩm thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Công Thương;

- Thông tư số 17/2018/TT-BNNPTNT ngày 31/10/2018 của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn quy định phương thức quản lý điều kiện đảm bảo ATTP đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh nông, lâm thủy sản không thuộc diện cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP thuộc phạm vi quản lý của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn;

- Thông tư số 38/2018/TT-BNNPTNT ngày 25/12/2018 của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn 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 17/2021/TT-BNNPTNT ngày 20/12/2021 của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn quy định về truy xuất nguồn gốc, thu hồi và xử lý thực phẩm không bảo đảm an toàn thuộc phạm vi quản lý của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn;

- Thông tư số 32/2023/TT-BYT ngày 31/12/2023 của Bộ Y tế về “Quy định chi tiết một số điều của Luật khám bệnh, chữa bệnh”;

- Thông tư số 17/2024/TT-BNNPTNT ngày 28/11/2024 của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn về sửa đổi, bổ sung Thông tư số 38/2018/TT-BNNPTNT ngày 25/12/2018 của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn;

- Quyết định số 1660/QĐ-TTg ngày 02/10/2021 của Thủ tướng Chính phủ phê duyệt Chương trình Sức khỏe học đường giai đoạn 2021–2025.

- Quyết định số 2195/QĐ-BGDĐT ngày 10/8/2022 của Bộ Giáo dục và Đào tạo về việc “Phê duyệt hướng dẫn công tác tổ chức bữa ăn học đường kết hợp tăng cường hoạt động thể lực cho trẻ em, học sinh trong các cơ sở giáo dục mầm non và tiểu học”;

- Quyết định số 1246/QĐ-BYT ngày 31/3/2017 về việc ban hành “Hướng dẫn thực hiện chế độ kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống”;

- Tiêu chuẩn Quốc gia TCVN ISO/IEC 17025:2017 “Yêu cầu chung về năng lực các phòng thử nghiệm và hiệu chuẩn”;

- QCVN 07:2010/BYT của Bộ Y tế ban hành kèm theo Thông tư số 46/2010/TT-BYT ngày 29/12/2010 “Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về vệ sinh phòng bệnh truyền nhiễm trong các cơ sở giáo dục thuộc hệ thống giáo dục quốc dân”;

- QCVN 01-1:2024/BYT của Bộ Y tế ban hành kèm theo Thông tư số 52/2024/TT-BYT ngày 31/12/2024 “Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia về chất lượng nước sạch sử dụng cho mục đích sinh hoạt”.

- 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 & Môi trường, Bộ Công thương và UBND Thành phố.

Phụ lục 2

DANH MỤC HỒ SƠ PHÁP LÝ ĐỀ NGHỊ ĐÁNH GIÁ ĐIỀU KIỆN ATTP
(Kèm theo Kế hoạch số /KH-UBND ngày /7/2025 của UBND phường Phúc Lợi)

STT	Tên giấy tờ	Số lượng	Ghi chú
1	Đơn đề nghị đánh giá điều kiện ATTP cung cấp cho trường học	01	Bản chính
2	Giấy chứng nhận kinh doanh	01	Bản sao
3	Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm hoặc các giấy tờ khác tương đương quy định tại Điều 11, 12 Nghị định số 15/2018/NĐ-CP; Điều 24, 28 Văn bản hợp nhất số 18/VBHN-BCT ngày 13/3/2020 của Bộ Công thương	01	Bản sao
4	Giấy xác nhận đủ sức khỏe; kiến thức ATTP của chủ cơ sở và người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm quy định tại: - Điểm e khoản 1 Điều 19 Luật ATTP; khoản 2 Điều 28 Văn bản hợp nhất số 18/VBHN-BCT ngày 13/3/2020 của Bộ Công thương (đối với cơ sở cung cấp nguyên liệu thực phẩm) - Khoản 4 Điều 29 Luật ATTP; mục 3 Điều 5 Chương II Nghị định số 155/2018/NĐ-CP (đối với cơ sở cung cấp suất ăn sẵn hoặc dịch vụ chế biến suất ăn tại trường học).	01	Bản sao
5	Hồ sơ truy xuất nguồn gốc thực phẩm quy định tại điểm đ khoản 1 Điều 19 Luật ATTP	01	Bản sao
6	Hồ sơ tự công bố sản phẩm quy định tại Điều 4, 5 Nghị định số 15/2018/NĐ-CP (với các đơn vị sản xuất cung cấp nguyên liệu thực phẩm, thực phẩm ăn ngay)	01	Bản sao
7	Các giấy tờ khác có liên quan đến hoạt động sản xuất, kinh doanh thực phẩm.	01	Bản sao

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 ĐỀ NGHỊ
ĐÁNH GIÁ ĐIỀU KIỆN ATTP CUNG CẤP THỰC PHẨM CHO
TRƯỜNG HỌC

Kính gửi: Phòng Văn hoá – Xã hội phường Phúc Lợi.

- Tên cơ sở thực phẩm:.....
- Họ và tên 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 sởđăng ký cung cấp các
loại thực phẩm (1).....

Có khả năng cung cấp thực phẩm để chế biến/chế biếnsuất ăn
(Ghi rõ tên sản phẩm thực phẩm, loại hình dịch vụ chế biến đăng ký cung
cấp cho trường học;khả năng phục vụ)

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 2025

Giám đốc/Chủ cơ sở

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

Phụ lục 3

TIÊU CHÍ ĐÁNH GIÁ ĐIỀU KIỆN ATTP ĐỐI VỚI CƠ SỞ CUNG CẤP THỰC PHẨM, DỊCH VỤ CHẾ BIẾN SUẤT ĂN TẠI TRƯỜNG

(Kèm theo Kế hoạch số /KH-UBND ngày /7/2025 của UBND phường Phúc Lợi)

A. ĐỐI VỚI CƠ SỞ CUNG CẤP SUẤT ĂN SẴN

I. ĐÁNH GIÁ HỒ SƠ PHÁP LÝ

- Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh quy định tại khoản 3, Điều 5, Nghị định 155/2018/NĐ-CP.
- Giấy chứng nhận đủ điều kiện An toàn thực phẩm hoặc các giấy tờ khác tương đương còn hiệu lực quy định tại khoản 1, Điều 11 và điểm k, khoản 1, Điều 12 Nghị định 15/2018/NĐ-CP.
- Chủ cơ sở và người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm phải tuân thủ quy định về sức khỏe tại khoản 4, Điều 29, Luật ATTP số 55/2010/QH12.
- Danh sách người lao động được tập huấn kiến thức ATTP, có xác nhận của chủ cơ sở (mục 3 Điều 5 Nghị định 155/2018/NĐ-CP).

II. ĐÁNH GIÁ ĐIỀU KIỆN THỰC TẾ TẠI CƠ SỞ

- Điều kiện cơ sở vật chất, trang thiết bị chế biến tuân thủ theo quy định tại Điều 19, Điều 20, Luật ATTP số 55/2010/QH12; Điều 26, Điều 27, Điều 28 – Văn bản hợp nhất số 18/VBHN-BCT ngày 13/3/2020 của Bộ Công Thương.
- Thực hiện quy trình kiểm thực 3 bước theo Quyết định số 1246/QĐ-BYT ngày 31/3/2017 của Bộ Y tế.
- Điều kiện bảo đảm ATTP đối với nơi chế biến: Thực hiện Quy định tại điều 28, điều 29, 30 Luật ATTP số 55/2010/QH12; điều 5 Nghị định số 155/2018/NĐ-CP; khoản 2 điều 2 Nghị định số 155/2018/NĐ-CP ngày 12/11/2018 của Chính phủ.
- Điều kiện bảo quản và vận chuyển: Thực hiện Quy định tại Điều 20, Điều 21, Luật ATTP số 55/2010/QH12; Điều 33- Văn bản hợp nhất số 18/VBHN-BCT ngày 13/3/2020 của Bộ Công Thương.
- Điều kiện chia suất ăn: Thực hiện Quy định tại khoản 3, khoản 4, Điều 29, Luật ATTP số 55/2010/QH12 và khoản 1, điều 9, Nghị định số 115/2018/NĐ-CP được sửa đổi tại điểm a, khoản 3, Điều 1, Nghị định số 124/2021/NĐ-CP ngày 28/12/2021 của Chính phủ.

III. CÁC ĐIỀU KIỆN ƯU TIÊN

- Cơ sở có kinh nghiệm cung cấp suất ăn tại các bếp ăn tập thể/chế biến suất ăn ≥ 05 năm trở lên; chấp hành nghiêm các quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm, thuế, bảo hiểm, an toàn lao động...
- Có tài liệu chứng minh việc tổ chức tập huấn kiến thức ATTP cho người kinh doanh dịch vụ ăn uống và người lao động khi chế biến, kinh doanh dịch vụ ăn uống.

- Có hợp đồng nguyên tắc cung cấp thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm còn hiệu lực cách thời điểm xét duyệt hồ sơ ít từ 06 tháng trở lên; có các hóa đơn điện tử chứng minh đã mua nguyên liệu thực phẩm theo hợp đồng trên phù hợp công suất đã phục vụ.

- Có địa điểm, diện tích nhà xưởng đáp ứng với công suất phục vụ số lượng suất ăn lớn, có khoảng cách an toàn đối với nguồn gây độc hại, nguồn gây ô nhiễm và các yếu tố gây hại khác: Đảm bảo vệ sinh môi trường xung quanh nơi chế biến.

- Có biện pháp xử lý chất thải, chất thải biến chất thực phẩm, chất thải biến chất hiện đại.

- Có phương tiện, dây chuyền xử lý thức ăn thừa và vệ sinh trang thiết bị, dụng cụ hiện đại đảm bảo theo quy định.

- Có phương tiện vận chuyển chuyên dụng; có trang bị nhiệt kế theo dõi nhiệt độ; có sổ sách theo dõi quá trình vận chuyển: Đảm bảo kiểm soát nhiệt độ vận chuyển.

- Thiết bị theo dõi, giám sát hành trình vận chuyển (đảm bảo thức ăn nóng có nhiệt độ bảo quản trên 60°C, thức ăn lạnh có nhiệt độ bảo quản dưới 10°C theo khuyến cáo của Tổ chức Y tế Thế giới).

- Có phòng chia suất ăn đảm bảo an toàn thực phẩm, có thiết bị chuyên dụng để theo dõi, đảm bảo nhiệt độ theo quy định.

- Có phòng giao nhận suất ăn riêng, đảm bảo nhiệt độ và phòng chống côn trùng, có biên bản giám sát giao nhận thức ăn, đảm bảo từ khi nấu đến khi ăn không quá 2h theo khuyến cáo của Tổ chức Y tế Thế giới.

B. ĐỐI VỚI CƠ SỞ CUNG CẤP NGUYÊN LIỆU THỰC PHẨM CHẾ BIẾN SUẤT ĂN, THỰC PHẨM ĂN NGAY

I. ĐÁNH GIÁ HỒ SƠ PHÁP LÝ

- Giấy chứng nhận kinh doanh quy định tại điểm b khoản 1 điều 36 Luật ATTP số 55/2010/QH12.

- Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm hoặc các giấy tờ khác tương đương quy định tại: Điều 11, 12, Nghị định số 15/2018/NĐ-CP; Điều 24, 28, Văn bản hợp nhất số 18/VBHN-BCT ngày 13/3/2020 của Bộ Công Thương.

- Giấy xác nhận đủ sức khỏe của chủ cơ sở và người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm quy định tại: điểm e khoản 1, Điều 19 Luật ATTP số 55/2010/QH12; khoản 2, điều 28 Văn bản hợp nhất số 18/VBHN-BCT ngày 13/3/2020 của Bộ Công Thương

- Hồ sơ truy xuất nguồn gốc xuất xứ quy định tại điểm d khoản 1, Điều 19, Luật ATTP số 55/2010/QH12.

- Hồ sơ tự công bố sản phẩm quy định tại điều 4, 5, Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 12/11/2018 của Chính phủ.

II. ĐÁNH GIÁ ĐIỀU KIỆN THỰC TẾ TẠI CƠ SỞ

1. Đối với cơ sở sản xuất: Điều kiện cơ sở vật chất, trang thiết bị dụng cụ, con người, bảo quản thực phẩm trong sản xuất quy định tại Điều 10, 11, 12, 19, 20, 23, 25 – Luật ATTP số 55/2010/QH12; Điều 26, Điều 27, Điều 28, Điều 29 – Văn bản hợp nhất số 18/VBHN-BCT ngày 13/3/2020 của Bộ Công Thương; Điều 19, 20, 21 Nghị định 66/2016/NĐ-CP được sửa đổi bổ sung tại Nghị định 123/2018/NĐ-CP ngày 17/9/2018 của Chính phủ.

2. Đối với cơ sở kinh doanh: Điều kiện cơ sở vật chất, trang thiết bị dụng cụ, bảo quản, vận chuyển thực phẩm quy định tại Điều 10, 11, 12, 19, 24, 27, Luật ATTP số 55/2010/QH12; Điều 30, 31, 32, 33, Văn bản hợp nhất số 18/VBHN-BCT ngày 13/3/2020 của Bộ Công Thương; Điều 23 Nghị định 66/2016/NĐ-CP được sửa đổi bổ sung tại Nghị định 123/2018/NĐ-CP ngày 17/9/2018 của Chính phủ.

3. Đối với sản phẩm thực phẩm: Sử dụng nguyên liệu phục vụ chế biến suất ăn, thực phẩm phục vụ bữa phụ (trong đó có nước uống đóng chai, sữa chế biến) cho học sinh phải rõ nguồn gốc xuất xứ và bảo đảm an toàn; thực phẩm được chế biến, bảo đảm an toàn, hợp vệ sinh đáp ứng các quy định tại điều 10, 11, 12 và khoản 1, 2 điều 30 Luật ATTP số 55/2010/QH12.

(Danh mục các nhóm sản phẩm thực phẩm thuộc thẩm quyền quản lý của Bộ chuyên ngành được quy định tại các phụ lục II, III, IV Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 12/11/2018 của Chính phủ).

4. Đối với cơ sở sản xuất sữa chế biến: Bảo đảm điều kiện về ATTP theo quy định tại Điều 34, 35 Văn bản hợp nhất số 18/VBHN-BCT ngày 13/3/2020 của Bộ Công Thương.

5. Đối với cơ sở sản xuất nước uống đóng chai: Bảo đảm điều kiện về ATTP theo quy định tại điều 4 Nghị định số 67/2016/NĐ-CP được sửa đổi bổ sung bởi khoản điều 2 Nghị định số 155/2018/NĐ-CP.

III. CÁC ĐIỀU KIỆN ƯU TIÊN

Ngoài các điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm theo quy định hiện hành, cơ sở được ưu tiên khi đáp ứng các điều kiện sau:

1. Đối với cơ sở cung cấp suất ăn

- Cơ sở có kinh nghiệm cung cấp suất ăn tại các bếp ăn tập thể/chế biến suất ăn ≥ 05 năm trở lên; chấp hành nghiêm các quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm, thuế, bảo hiểm, an toàn lao động...

- Đơn vị có năng lực, kinh nghiệm trong sản xuất, kinh doanh sữa và các sản phẩm từ sữa.

- Có tài liệu chứng minh việc tổ chức tập huấn kiến thức ATTP cho người kinh doanh dịch vụ ăn uống và người lao động khi chế biến, kinh doanh dịch vụ ăn uống.

- Có hợp đồng nguyên tắc cung cấp thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm còn hiệu lực cách thời điểm xét duyệt hồ sơ ít từ 06 tháng trở lên; có các hóa đơn điện tử chứng minh đã mua nguyên liệu thực phẩm theo hợp đồng trên phù hợp công suất đã phục vụ.

2. Đối với cơ sở cung cấp nguyên liệu thực phẩm

2.1. Cơ sở sản xuất ban đầu gồm trồng trọt, chăn nuôi, nuôi trồng thủy sản; cơ sở giết mổ thịt gia súc gia cầm

- Có chứng nhận thực hành sản xuất nông nghiệp tốt (GAP);
- Sản phẩm được sản xuất theo chuỗi trên địa bàn của địa phương; có mã số vùng trồng còn hiệu lực, được công khai dữ liệu trên hệ thống quản lý của Cục Trồng trọt và Bảo vệ thực vật;
- Sản phẩm được giết mổ tại cơ sở giết mổ tập trung thuộc “Mạng lưới cơ sở giết mổ gia súc, gia cầm tập trung trên địa bàn thành phố Hà Nội” theo Quyết định số 761/QĐ-UBND ngày 17/02/2020 về việc phê duyệt mạng lưới giết mổ gia súc, gia cầm tập trung trên địa bàn của UBND Thành phố.

2.2 Cơ sở sơ chế, chế biến, kinh doanh sản phẩm nguyên liệu, thực phẩm

- Cơ sở sơ chế sản phẩm thực phẩm được kiểm tra, đánh giá chất lượng, kiểm nghiệm định kỳ, đột xuất theo yêu cầu đối với các chỉ tiêu đảm bảo ATTP, chỉ tiêu dinh dưỡng theo quy trình nội bộ: Đảm bảo sản phẩm thực phẩm đạt tiêu chuẩn an toàn thực phẩm (ATTP) và dinh dưỡng.
- Cơ sở có ứng dụng thông tin, chuyển đổi số trong quản lý, giám sát quá trình sản xuất, bảo quản, vận chuyển thực phẩm; lưu trữ thông tin truy xuất nguồn gốc, minh bạch nguồn gốc sản phẩm.
- Có phương tiện vận chuyển chuyên dụng, chế độ theo dõi, giám sát quá trình vận chuyển sản phẩm (thời gian giao nhận, chủng loại hàng hóa, điều kiện nhiệt độ bảo quản khi giao, nhân hàng hóa, người giao hàng, tình trạng hàng hóa tại thời điểm giao nhận,...): Đảm bảo điều kiện vận chuyển sản phẩm phù hợp với quy định ATTP.

Phụ lục 4
TIÊU CHÍ ĐÁNH GIÁ ĐIỀU KIỆN ATTP CỦA BẾP ĂN TẬP THỂ
TẠI TRƯỜNG HỌC
(Kèm theo Kế hoạch số /KH-UBND ngày /7/2025 của UBND phường Phúc Lợi)

I. ĐỐI VỚI CÁC TRƯỜNG HỌC CÓ BẾP ĂN NẤU TẠI TRƯỜNG

TT	Tiêu chí	Ghi chú
1	Hồ sơ 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), khu vực chia suất ăn bảo đảm không nhiễm chéo giữa thực phẩm chưa qua chế biến và thực phẩm đã qua chế biến; có biển phân khu các khu vực	
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 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; hệ thống rãnh thoát nước thải thông thoát, không ứ đọng.	
3.10	Phòng thay quần áo bảo hộ lao động	

TT	Tiêu chí	Ghi chú
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...)	
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 quy chuẩn kỹ thuật QCVN 01-1:2024/BYT của Bộ Y tế ban hành kèm theo Thông tư số 52/2024/TT-BYT ngày 31/12/2024	
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	
6	Thực hiện đúng quy định trong kiểm thực ba bước	

Phụ lục 5**MẪU BÁO CÁO KẾT QUẢ KÝ HỢP ĐỒNG MUA BÁN THỰC PHẨM**
(Kèm theo Kế hoạch số /KH-UBND ngày /7/2025 của UBND phường Phúc Lợi)**ĐƠN VỊ.....****CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM**
Độc lập – Tự do – Hạnh phúc*Phúc Lợi, ngày tháng năm 2025***BÁO CÁO****Kết quả ký hợp đồng mua bán thực phẩm trong năm học 2025-2026**

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)*