

KẾ HOẠCH

Chuyên đề “Tăng cường kiểm soát an toàn thực phẩm trong và xung quanh công trường học” trên địa bàn phường Việt Hưng năm 2026

Căn cứ Kế hoạch số 210/KH-UBND ngày 11/7/2024 của UBND Thành phố về chuyên đề tăng cường kiểm soát an toàn thực phẩm trong và xung quanh công trường học trên địa bàn Thành phố;

Căn cứ Kế hoạch số 05/KH-CCATTP ngày 02/02/2026 của Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm 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” năm 2026;

Căn cứ Kế hoạch số 62/KH-UBND ngày 07/02/2026 của UBND phường Việt Hưng về công tác An toàn thực phẩm trên địa bàn phường Việt Hưng năm 2026.

Ủy ban nhân dân phường Việt Hưng xây dựng Kế hoạch Chuyên đề “Tăng cường kiểm soát an toàn thực phẩm trong và xung quanh công trường học” trên địa bàn phường Việt Hưng năm 2026 như sau:

I. MỤC ĐÍCH, YÊU CẦU

- Đẩy mạnh tuyên truyền, giáo dục, nâng cao nhận thức, xác định trách nhiệm và hành động của các cấp ủy Đảng, chính quyền trong bảo đảm an ninh, ATTP trong và xung quanh công trường học; đề cao vai trò, trách nhiệm của các cơ sở giáo dục, các tổ chức, cá nhân, doanh nghiệp trong việc thực hiện các quy định về ATTP.

- Kiểm soát ATTP, truy xuất nguồn gốc thực phẩm trong và xung quanh công trường học nhằm đẩy mạnh công tác quản lý ATTP, chủ động phòng ngừa ngộ độc thực phẩm, bệnh truyền qua thực phẩm đối với học sinh trong các cơ sở giáo dục trên địa bàn thành phố Hà Nội.

- Triển khai đồng bộ, quyết liệt, hiệu quả công tác kiểm soát ATTP trong và xung quanh công trường học có trọng tâm, trọng điểm, tập trung nhóm thực phẩm có nguy cơ cao, thức ăn đồ uống ăn ngay, các cơ sở cung cấp suất ăn sẵn.

- Công tác kiểm tra, giám sát, truy xuất nguồn gốc thực phẩm trong và xung quanh công trường học được thực hiện nghiêm túc thường xuyên, liên tục; xử lý nghiêm các tổ chức, cá nhân vi phạm trong lĩnh vực ATTP, thông tin rộng rãi trên các phương tiện thông tin đại chúng.

- Kịp thời động viên, khen thưởng các tập thể, cá nhân có thành tích, đóng góp trong công tác ATTP trên địa bàn; đồng thời, phê bình kịp thời, xử lý theo đúng quy định của pháp luật đối với các vi phạm.

II. PHẠM VI TRIỂN KHAI, ĐỐI TƯỢNG ÁP DỤNG

1. Phạm vi triển khai

- Các cơ sở giáo dục trên địa bàn toàn phường.
- Các cơ sở kinh doanh thực phẩm xung quanh công trường học.

2. Đối tượng áp dụng

2.1. Các cơ sở giáo dục từ mầm non đến trung học phổ thông, cơ sở giáo dục nghề nghiệp; Trung tâm giáo dục nghề nghiệp - Giáo dục thường xuyên trong và ngoài công lập trên địa bàn phường có tổ chức bếp ăn tập thể và căng tin trường học.

2.2. Các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống (nhà hàng, cửa hàng ăn uống, cửa hàng, quầy hàng kinh doanh thức ăn ngay, thực phẩm chín bán khu vực xung quanh công trường học.

2.3. Các cơ sở kinh doanh thức ăn đường phố (kinh doanh thực phẩm được chế biến dùng để ăn, uống ngay được bày bán rong trên đường phố khu vực xung quanh công trường học).

2.4. Các cơ sở kinh doanh tạp hóa, trong đó có bán thực phẩm bao gói sẵn, thực phẩm chế biến ăn ngay xung quanh công trường học.

2.5. Các cơ sở sản xuất, kinh doanh các sản phẩm, thực phẩm cung cấp nguồn nguyên liệu chế biến thực phẩm cho các cơ sở sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm.

2.6. Các đơn vị cung cấp giải pháp Smart căng tin và bếp ăn cho các trường học.

2.7. Các thành viên, đơn vị của Ban chỉ đạo ATTP phường.

2.8. Ban giám hiệu nhà trường, giáo viên, nhân viên, phụ huynh, học sinh.

2.9. Chủ cơ sở và người trực tiếp tham gia sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm tại các cơ sở cung cấp suất ăn cho bếp ăn tập thể, căng tin trường học và các cơ sở cung cấp nguyên liệu chế biến thực phẩm.

3. Thời gian: Năm 2026.

III. NỘI DUNG VÀ BIỆN PHÁP TRIỂN KHAI

1. Công tác chỉ đạo, điều hành

- Kiện toàn Ban Chỉ đạo ATTP phường khi có thay đổi thành viên; phân công nhiệm vụ cụ thể cho các thành viên BCD và phối hợp chặt chẽ giữa các thành viên Ban chỉ đạo và với các Ban chỉ đạo khác của phường nhằm quản lý hiệu quả công tác ATTP.

- Phát huy vai trò giám sát của người tiêu dùng, phụ huynh học sinh, học sinh trong thực hiện các tiêu chí về ATTP.

- Hiệu trưởng các trường học chịu trách nhiệm toàn diện trước Chủ tịch UBND phường về đảm bảo an toàn thực phẩm (ATTP) trong tổ chức bữa ăn bán trú, căng tin của trường. Thực hiện ký cam kết với UBND phường trong đảm bảo ATTP tại bếp ăn và căng tin trường học. 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 Công thông tin điện tử của trường học.

- Kịp thời động viên, khen thưởng các tập thể, cá nhân có thành tích, đóng góp trong công tác ATTP trên địa bàn; đồng thời, phê bình kịp thời, xử lý theo đúng quy định của pháp luật đối với các vi phạm.

- Bố trí các nguồn lực cho công tác kiểm soát ATTP trong và xung quanh cổng trường học.

- Đưa kết quả thực hiện vào tiêu chí thi đua của phường và giữa các trường học; giữa các đơn vị cung cấp nguyên liệu, thực phẩm, giải pháp Smart căng tin trong trường học và trong học sinh.

2. Gắn chuyển đổi số vào quản lý, tổ chức bếp ăn và căng tin ăn uống trong trường học

- Tất cả các căng tin trong trường học trên địa bàn phường sẽ tổ chức theo mô hình “Smart canteen – căng tin thông minh, an toàn thực phẩm”; lựa chọn các đơn vị có giải pháp kỹ thuật đã được thẩm định; không tổ chức theo mô hình căng tin truyền thống.

- Áp dụng các giải pháp kỹ thuật, thông minh trong kiểm soát, giám sát các bữa ăn tập thể trong trường học, hoàn thành trước 15/4/2026.

- 100% các căng tin, bếp ăn lắp hệ thống camera vận hành tốt; cấp quyền quản lý đối với ban giám hiệu, công ty cung cấp dịch vụ của bếp ăn và căng tin và cơ quan quản lý khi có đề nghị.

3. Các mô hình đảm bảo ATTP trong trường học

Tiếp tục duy trì, xây mới các mô hình đảm bảo ATTP đạt hiệu quả:

- Duy trì và mở rộng mô hình Smart canteen - căng tin thông minh, ATTP tại các trường Trung học phổ thông, Trung học cơ sở và tiểu học gắn với chuyển đổi số.

- Mô hình “Tăng cường kiểm soát ATTP tại bếp ăn tập thể trường tiểu học” trên địa bàn phường Việt Hưng.

- Mô hình “Nâng cao năng lực tự quản lý ATTP bếp ăn tập thể trường học” trên địa bàn phường Việt Hưng.

- Xây dựng thí điểm mô hình "Bữa ăn hạnh phúc" đối với học sinh khối tiểu học.

- Phát động cuộc thi tìm hiểu kiến thức về ATTP đối với học sinh khối Trung học cơ sở.

4. Các giải pháp đối với cơ sở kinh doanh thực phẩm xung quanh công trường học

- Cấp GCN cơ sở đủ điều kiện ATTP đối với các cơ sở có địa điểm kinh doanh cố định.

- Triển khai các giải pháp theo kế hoạch số 184/KH-UBND ngày 30/12/2025 của UBND phường Việt Hưng về Chuyên đề kiểm soát ATTP theo khung giờ hoạt động, bao gồm cả kinh doanh ngoài giờ hành chính đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, thức ăn đường phố trên địa bàn phường Việt Hưng năm 2026 và 2027.

5. Công tác thông tin, tuyên truyền về ATTP

5.1. Đối tượng truyền thông

- Các thành viên Ban chỉ đạo ATTP, các tổ chức chính trị - xã hội phường, tổ dân phố, cán bộ tham gia công tác quản lý ATTP và Nhân dân.

- Nhà trường, giáo viên, nhân viên, phụ huynh học sinh, học sinh.

- Ban giám hiệu, quản lý và người trực tiếp tham gia chế biến thực phẩm tại bếp ăn tập thể, căng tin trường học.

- Chủ cơ sở và người trực tiếp tham gia sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm tại các cơ sở cung cấp suất ăn sẵn, nguyên liệu chế biến thực phẩm cho các bếp ăn tập thể, căng tin ăn uống tại trường học.

- Các cơ sở kinh doanh thực phẩm, kinh doanh dịch vụ ăn uống, thức ăn đường phố xung quanh công trường học.

5.2. Yêu cầu chung về thông tin, tuyên truyền

- Tập trung tuyên truyền, hướng dẫn các đối tượng hiểu đúng, thực hiện đúng Luật ATTP và các văn bản pháp lý về ATTP.

- Tuyên truyền, phổ biến kiến thức về tầm quan trọng của công tác bảo đảm ATTP và phòng, chống nguy cơ ô nhiễm thực phẩm, bệnh truyền qua thực phẩm, vận chuyển, bảo quản, kinh doanh, sử dụng thực phẩm và phụ gia thực phẩm góp phần vào giảm thiểu ngộ độc thực phẩm.

- Đưa tin, tuyên truyền về các hoạt động kiểm soát ATTP trong và xung quanh công trường học trên địa bàn toàn phường.

- Nêu gương điển hình các tổ chức, cá nhân tích cực tham gia các hoạt động tăng cường kiểm soát ATTP trong và xung quanh công trường học; đồng thời phê bình, đưa tin các đơn vị, cá nhân vi phạm các quy định pháp luật về ATTP trên Cổng thông tin điện tử phường, đài truyền thanh và các hội nghị giao ban...

- Thông tin, xử lý kịp thời các thông tin phản ánh về ATTP trong và xung quanh công trường học; nêu rõ trách nhiệm của lãnh đạo quản lý, các cấp chính quyền, ban ngành, đoàn thể và từng cá nhân, tập thể trong hoạt động sản xuất, kinh doanh, tiêu dùng thực phẩm qua các sự việc cụ thể và những vấn đề tồn tại trong công tác quản lý ATTP.

6. Công khai thông tin 7 điểm cảnh báo nhanh tiếp nhận các phản ánh về ATTP trên Cổng thông tin điện tử phường và các trường học, qua các hội nghị, đăng tải trên các nhóm zalo chung để thông tin tới phụ huynh học sinh và các tổ dân phố, tổ tự giám sát ATTP tại cộng đồng được biết (*phụ lục 1*).

7. Các hoạt động chuyên môn

7.1. Công tác quản lý ATTP các cơ sở giáo dục

- Hàng tháng rà soát biến động, thống kê các cơ sở giáo dục, bếp ăn tập thể, căng tin ăn uống.

- Điều tra, rà soát, cập nhật thường xuyên, liên tục các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, thức ăn đường phố, kinh doanh tạp hóa có bán thực phẩm bao gói sẵn, thực phẩm chế biến ăn ngay theo từng ngành hàng, mặt hàng thực phẩm xung quanh công trường học.

7.2. Công tác tập huấn kiến thức ATTP, khám sức khỏe cho người sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm và cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP/Cam kết ATTP

- Tổ chức tập huấn, đánh giá kiến thức ATTP cho các đối tượng tham gia công tác bán trú, căng tin ăn uống theo kế hoạch số 173/KH-UBND ngày 25

tháng 12 năm 2025 của UBND phường về tuyên truyền, tập huấn về ATTP thuộc ngành Y tế trên địa bàn phường Việt Hưng.

- Tổ chức tập huấn nâng cao kiến thức, thực hành cho người lãnh đạo quản lý bếp ăn tập thể, căng tin trường học và chủ cơ sở, người trực tiếp tham gia chế biến thực phẩm tại các cơ sở cung cấp suất ăn vào các trường học và các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, thức ăn đường phố, cơ sở cung cấp nguyên liệu chế biến thực phẩm về các văn bản quản lý ATTP, tiêu chí ATTP, kiểm soát nguồn nguyên liệu chế biến thực phẩm.

- Tư vấn, hướng dẫn khám sức khỏe cho các trường hợp tham gia quá trình sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm theo quy định.

- Tổ chức thẩm định cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP hoặc tiếp nhận ký cam kết bảo đảm ATTP theo quy định.

- Đánh giá kiến thức, thực hành về ATTP của người lãnh đạo quản lý, người tham gia chế biến thực phẩm tại bếp ăn tập thể, căng tin ăn uống và các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, thức ăn đường phố, kinh doanh tạp hóa có bán thực phẩm bao gói sẵn, thực phẩm chế biến ăn ngay, điều kiện ATTP xung quanh công trường học.

7.3. Công tác kiểm tra, giám sát và xử lý vi phạm về ATTP

- Duy trì/ kiện toàn Tổ tự giám sát ATTP trong trường học nhằm giám sát hàng ngày tại bếp ăn tập thể, căng tin trong trường học; thực hiện chế độ kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn theo hướng dẫn tại Quyết định số 1246/QĐ-BYT ngày 31/3/2017 của Bộ Y tế 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” và các điều kiện ATTP khác.

- UBND phường thành lập các đoàn kiểm tra liên ngành ATTP tổ chức kiểm tra các điều kiện ATTP (ưu tiên hình thức đột xuất).

- Nội dung kiểm tra: Theo các văn bản quy định, việc chấp hành các quy định của Trung ương, Thành phố về công tác đảm bảo ATTP trong và ngoài trường học trên địa bàn phường.

- Qua kiểm tra, kịp thời phát hiện và chấn chỉnh nội dung thực hiện chưa tốt; công khai vi phạm về ATTP trên các phương tiện thông tin đại chúng theo quy định. Kết quả kiểm tra là căn cứ để đánh giá thi đua giữa các nhà trường và đơn vị cung cấp thực phẩm cho trường học. Kiên quyết chấm dứt hợp đồng với các đơn vị không nghiêm túc chấp hành đầy đủ các quy định về ATTP trong cung cấp dịch vụ ăn uống hoặc xử lý kỷ luật nếu buông lỏng quản lý, thiếu trách

nhiệm về ATTP.

7.4. Công tác phòng chống ngộ độc thực phẩm

- Xây dựng và triển khai tới các ngành chức năng, các trường học về Quy trình nội bộ giải quyết công việc về điều tra, xử lý ngộ độc thực phẩm tại bếp ăn tập thể trên địa bàn phường.

- 100% trường học có tổ chức ăn bán trú xây dựng phương án xử lý ngộ độc thực phẩm.

- Thực hiện các biện pháp phòng ngừa, ngăn chặn sự cố về ATTP: 100% các vụ ngộ độc thực phẩm, sự cố về ATTP 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 nguy cơ ô nhiễm của các thực phẩm nghi ngờ.

8. Công tác thi đua, khen thưởng

Kết quả triển khai đảm bảo ATTP trong trường học là căn cứ để đánh giá thi đua giữa các nhà trường và đơn vị cung cấp thực phẩm cho trường học. Kịp thời biểu dương, khen thưởng đối với các tập thể, các nhân có thành tích trong công tác ATTP.

IV. TỔ CHỨC THỰC HIỆN

1. Phòng Văn hóa - Xã hội

- Là cơ quan thường trực, tham mưu UBND phường xây dựng và triển khai kế hoạch đạt hiệu quả.

- Tổ chức thẩm định cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP đối với cơ sở sản xuất, chế biến, kinh doanh thuộc diện phải cấp giấy chứng nhận hoặc ký cam kết bảo đảm ATTP đối với cơ sở sản xuất, chế biến, kinh doanh không thuộc diện phải cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP.

- Chủ trì, phối hợp với các ngành liên quan kiểm tra, hậu kiểm, truy xuất nguồn gốc thực phẩm đối với các cơ sở cung cấp nguyên liệu, thực phẩm cho trường học và xung quanh công trường học.

- Chủ trì, phối hợp trạm Y tế và nhà trường tổ chức các hoạt động tuyên truyền, tập huấn kiến thức ATTP cho đối tượng, triển khai các mô hình ATTP trong trường học.

- Chủ trì tham mưu UBND phường tổ chức đánh giá năng lực đảm bảo ATTP của các đơn vị cung cấp thực phẩm vào các cơ sở giáo dục theo chỉ đạo

của Thành phố. Phối hợp với các đơn vị, địa phương liên quan kiểm tra, giám sát truy xuất nguồn gốc thực phẩm. Thông báo công khai kết quả đánh giá, kiểm tra, giám sát đến các trường học.

- Chỉ đạo các trường học trên địa bàn thực hiện tốt các biện pháp đảm bảo ATTP trong trường học; tăng cường công tác y tế, vệ sinh môi trường, phối hợp chặt chẽ giữa nhà trường, gia đình và chính quyền trong việc giáo dục, hướng dẫn trẻ em, học sinh thực hiện các quy định về ATTP, vệ sinh cá nhân, vệ sinh môi trường trong trường học.

- Phối hợp trạm Y tế phường xây dựng phương án diễn tập phòng chống ngộ độc thực phẩm trong trường học; triển khai các biện pháp phòng ngừa ngăn chặn và khắc phục sự cố về ATTP xảy ra trên địa bàn quản lý.

- Đề xuất biểu dương, khen thưởng đối với các tập thể, cá nhân có thành tích trong công tác khen thưởng; xem xét trách nhiệm của các tổ chức, cá nhân nếu để xảy ra vấn đề ATTP.

- Tổng hợp, báo cáo kết quả thực hiện của Ban chỉ đạo về Thành phố.

2. Trạm Y tế

- Phối hợp Phòng Văn hóa xã hội, các đơn vị liên quan xây dựng, tổ chức triển khai thực hiện kế hoạch chuyên đề “Kiểm soát ATTP trong và xung quanh cổng trường học” năm 2026 trên địa bàn quản lý.

- Điều tra, rà soát, cập nhật thường xuyên, liên tục, thống kê các cơ sở giáo dục, bếp ăn tập thể, căng tin trường học; các cơ sở kinh doanh cung cấp nguồn nguyên liệu chế biến thực phẩm, cung cấp suất ăn; các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, thức ăn đường phố theo từng ngành hàng, mặt hàng thực phẩm xung quanh cổng trường học trên địa bàn quản lý.

- Chỉ đạo Tổ tư vấn ATTP giám sát các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, thức ăn đường phố xung quanh trường học, báo cáo kịp thời UBND phường tổ chức kiểm tra, xử lý đối với các vi phạm.

- Phối hợp, tham gia đoàn kiểm tra, hậu kiểm định kỳ, đột xuất, xét nghiệm nhanh, lấy mẫu thực phẩm giám sát nguy cơ ô nhiễm thực phẩm, truy xuất nguồn gốc sản phẩm thực phẩm đối với các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, thức ăn đường phố, cơ sở tạp hoá có bán thực phẩm bao gói sẵn, thực phẩm chế biến ăn ngay, các cơ sở kinh doanh cung cấp nguồn nguyên liệu chế biến thực phẩm theo phân cấp.

- Tổ chức tập huấn nâng cao kiến thức, thực hành cho người lãnh đạo quản lý bếp ăn tập thể, căng tin trường học và chủ cơ sở, người trực tiếp tham gia chế biến thực phẩm tại các cơ sở cung cấp suất ăn vào các trường học và các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, thức ăn đường phố, cơ sở cung cấp nguyên liệu chế biến

thực phẩm về các văn bản quản lý ATTP, tiêu chí ATTP, kiểm soát nguồn nguyên liệu chế biến thực phẩm và kết hợp công tác khám sức khỏe cho người chế biến kinh doanh thực phẩm theo quy định.

- Đề xuất phường kiện toàn Tổ giám sát, tư vấn các điều kiện ATTP; hướng dẫn, hỗ trợ hoạt động của Tổ giám sát ATTP đảm bảo hoạt động hiệu quả. Tăng cường giám sát các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, thức ăn đường phố tại các địa điểm xung quanh trường học.

- Chủ động triển khai các biện pháp chuyên môn nhằm phòng ngừa, ngăn chặn và khắc phục sự cố về ATTP trên địa bàn theo đúng quy định. Giám sát chủ động ngộ độc thực phẩm, bệnh truyền qua thực phẩm, báo cáo kịp thời theo quy định.

- Tham gia Đoàn kiểm tra, giám sát của UBND phường.

- Tổng hợp, báo cáo kết quả thực hiện hoạt động chuyên môn, triển khai mô hình hàng tháng, hàng quý và đột xuất về BCD ATTP phường và Thành phố.

3. Phòng Kinh tế, Hạ tầng và Đô thị

- Hướng dẫn các đơn vị thực hiện sử dụng ngân sách được giao đúng quy định; giám sát việc kê khai giá các mặt hàng thực phẩm của các đơn vị cung cấp; hướng dẫn các đơn vị tổ chức đấu thầu và lựa chọn nhà thầu đúng quy định của pháp luật.

- Phối hợp công tác thông tin, tuyên truyền, tập huấn, phổ biến các quy định của pháp luật về ATTP cho các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm cung cấp cho các trường học và các cơ sở chế biến, kinh doanh thực phẩm xung quanh trường học.

- Phối hợp với phòng Văn hoá – Xã hội trong tổ chức kiểm tra, truy xuất nguồn gốc sản phẩm thực phẩm của các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm nông lâm thủy sản cung cấp cho các trường học và cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm xung quanh công trường học. Xử lý nghiêm các cơ sở vi phạm theo quy định.

- Chủ trì, phối hợp với các ngành hỗ trợ các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm nông lâm thủy sản kết nối, tiêu thụ sản phẩm đảm bảo chất lượng, ATTP vào các bếp ăn, căng tin trường học.

4. Công an phường

- Tăng cường công tác đấu tranh, phát hiện, điều tra, xử lý nghiêm đối với các tổ chức, cá nhân, cơ sở sản xuất, kinh doanh nhập lậu, tàng trữ, buôn bán các loại thực phẩm giả, kém chất lượng, vi phạm nghiêm trọng quy định về ATTP;

- Huy động lực lượng duy trì công tác kiểm tra, kiểm soát giải toả các điểm

bán hàng trên vỉa hè, lòng lề đường, hàng rong trước cổng trường đảm bảo không gây mất trật tự công cộng, mỹ quan đô thị và tiềm ẩn nguy cơ mất ATTP; xử lý vi phạm theo quy định.

- Phối hợp với các ngành chức năng của phường kiểm tra, xử lý vi phạm về ATTP trong và xung quanh trường học.

5. Các trường học trên địa bàn phường

- Hiệu trưởng chịu trách nhiệm trước UBND phường và pháp luật về công tác đảm bảo ATTP trong trường học.

- Xây dựng và triển khai kế hoạch đảm bảo ATTP trong tổ chức bữa ăn bán trú, căng tin ăn uống theo chỉ đạo của UBND phường, đảm bảo chấp hành nghiêm các quy định về ATTP. Xây dựng phương án xử lý, khắc phục khi có sự cố về an toàn thực phẩm.

- Thành lập và phát huy vai trò của Tổ giám sát trong giám sát, phòng ngừa ngộ độc thực phẩm xảy ra trong trường học, tạo sự tin tưởng và ủng hộ của phụ huynh học sinh trong bữa ăn bán trú.

- Công khai bản cam kết đảm bảo ATTP/ GCN cơ sở đủ điều kiện ATTP của bếp ăn tập thể, căng tin ăn uống; danh mục nguồn gốc nguyên liệu thực phẩm, thực đơn, giá thành, kết quả kiểm tra, thông tin của các điểm cảnh báo nhanh để phụ huynh học sinh và cộng đồng giám sát.

- Chủ động phối hợp với các đơn vị liên quan triển khai các hoạt động tập huấn bồi dưỡng kiến thức về ATTP, triển khai các mô hình về ATTP trong trường học.

- Kịp thời báo cáo UBND phường và phối hợp chặt chẽ với cơ quan y tế, cơ quan chức năng trong kiểm tra, xử lý khi có sự cố về an toàn thực phẩm.

- Tiếp tục duy trì các tiêu chí của mô hình “Nâng cao năng lực tự quản lý ATTP bếp ăn tập thể trường học”, mô hình “Tăng cường kiểm soát ATTP bếp ăn tập thể trường học” và mô hình “Smart canteen – căng tin thông minh, an toàn thực phẩm”.

- Phối hợp với các lực lượng chức năng của phường tăng cường giám sát các hoạt động kinh doanh thực phẩm xung quanh khu vực trường học, phát hiện và thông tin kịp thời các hành vi kinh doanh thực phẩm không đảm bảo ATTP...

6. Đề nghị các đơn vị cung cấp nguyên liệu, thực phẩm, suất ăn sẵn, căng tin ăn uống và tổ chức nấu ăn tại trường

- Duy trì đầy đủ điều kiện cơ sở vật chất, trang thiết bị nhân lực, hồ sơ pháp lý khi tham gia cung cấp suất ăn, thực phẩm tại trường học.

- Cung cấp sản phẩm có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng, còn hạn sử dụng, đơn giá các mặt hàng thực phẩm bảo đảm chất lượng và đúng mặt hàng, nguồn cung cấp trong hồ sơ, hợp đồng đã gửi cho nhà trường và UBND phường. Không được tự ý thay đổi nguồn cung cấp, chủng loại thực phẩm khi chưa có sự chấp thuận của UBND phường.

- Phối hợp với nhà trường trong bảo đảm an toàn thực phẩm, thực hiện đúng các quy định về ATTP theo quy định của pháp luật, nâng cao chất lượng bữa ăn của học sinh.

- Tích cực tham gia các hoạt động đảm bảo ATTP và phối hợp xây dựng các mô hình ATTP trong trường học nhằm tạo không khí thi đua giữa các đơn vị đã được UBND phường lựa chọn.

- Chịu trách nhiệm trước pháp luật và UBND phường khi phát sinh các vấn đề pháp lý, sự cố về ATTP.

7. Đề nghị Ủy ban MTTQ Việt Nam phường, các Tổ dân phố và Ban Cha mẹ học sinh

- Phối hợp triển khai các hoạt động tuyên truyền, vận động nhân dân, hội viên chấp hành nghiêm quy định về đảm bảo ATTP.

- Tham gia các hoạt động giám sát cộng đồng và tại bếp ăn bán trú theo kế hoạch, phát hiện, thông báo cho cơ quan chức năng các cơ sở sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm không đảm bảo ATTP để có biện pháp xử lý kịp thời.

- Đóng góp ý kiến, kiến nghị nâng cao chất lượng bữa ăn bán trú, bảo đảm quyền lợi, sức khỏe học sinh. Phối hợp với nhà trường trong giáo dục học sinh thực hiện nề nếp ăn uống văn minh, an toàn.

8. Đề nghị các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, thức ăn đường phố; cơ sở kinh doanh thực phẩm bao gói sẵn, thực phẩm chế biến ăn ngay xung quanh công trường học: Nâng cao đạo đức kinh doanh, chấp hành các quy định về ATTP trong đó có quy định về cấp GCN cơ sở đủ điều kiện ATTP.

Trên đây là Kế hoạch đảm bảo ATTP trong và xung quanh công trường học trên địa bàn phường Việt Hưng năm 2026. Ủy ban nhân dân phường đề nghị Ủy

ban Mặt trận Tổ quốc Việt Nam phường và yêu cầu các phòng, ban, đơn vị nghiêm túc triển khai thực hiện Kế hoạch này. Trong quá trình thực hiện nếu có khó khăn, vướng mắc, đề nghị thông tin, báo cáo UBND phường (qua phòng Văn hoá – Xã hội) để kịp thời giải quyết./.

Nơi nhận:

- TT ĐU-HĐND-UBND phường;
- Đ/c Chủ tịch UBND phường;
- Thành viên BCĐ ATTP phường;
- Các trường học trên địa bàn phường;
- Các đơn vị cung cấp thực phẩm;
- Các tổ dân phố;
- Lưu: VT, VH-XH, TYT (03).

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

Nguyễn Thanh Thủy

Phụ lục 1: DANH SÁCH CÁC ĐIỂM CẢNH BÁO NHANH VỀ ATTP
 (Kèm theo Kế hoạch số /KH-UBND ngày tháng năm 2026
 của UBND phường Việt Hưng)

TT	Điểm cảnh báo nhanh	Đơn vị/ Địa điểm	Nội dung & phạm vi tiếp nhận	Họ tên, chức danh người tiếp nhận thông tin	Số điện thoại Hotline
1	Điểm số 1	Phòng Văn hóa – Xã hội (Cơ quan thường trực BCD ATTP)	Lĩnh vực Y tế (Toàn phường)	Bà Lê Thị Thanh Lương - Chuyên viên	096.167.6915
2	Điểm số 2	Phòng Kinh tế, Hạ tầng và Đô thị	Lĩnh vực Nông nghiệp và Công thương (Toàn phường)	Bà Tô Thị Hằng - Chuyên viên	098.506.4881
3	Điểm số 3	Trạm Y tế	Lĩnh vực Y tế (Toàn phường)	Bà Phạm Thị Vân - Khoa Phòng bệnh, ATTP	093.647.8222
4	Điểm số 4	Cụm Việt Hưng	Lĩnh vực Y tế	Bà Nguyễn Thị Thanh Tâm - Điểm Y tế Lệ Mật	094.352.4606
5	Điểm số 5	Cụm Đức Giang	Lĩnh vực Y tế	Bà Lê Thị Thúy Bình - Điểm Y tế Lệ Mật	098.614.6217
6	Điểm số 6	Cụm Giang Biên	Lĩnh vực Y tế	Bà Đoàn Thị Mai - Điểm Y tế Giang Biên	036.255.4982
7	Điểm số 7	Cụm Thượng Thanh	Lĩnh vực Y tế	Bà Nguyễn Thị Huyền - Điểm Y tế Thượng Thanh	096.637.9269

Phụ lục 2: MẪU BÁO CÁO MÔ HÌNH
(Kèm theo Kế hoạch số /KH-UBND ngày tháng năm 2026
của UBND phường Việt Hưng)

UBND PHƯỜNG VIỆT HƯNG
TRẠM Y TẾ

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

Việt Hưng, ngày tháng năm 2026

BÁO CÁO KẾT QUẢ

Triển khai chuyên đề “Kiểm soát an toàn thực phẩm trong và xung quanh công trường học”

Quý/Năm.....

1. Thông tin chung

TT	Nội dung	Tổng số cơ sở giáo dục	Công lập	Dân lập	Liên cấp
1	Cơ sở giáo dục nghề nghiệp				
2	Trung tâm giáo dục nghề nghiệp - Giáo dục thường xuyên				
2	Trường Trung học phổ thông				
3	Trường Trung học cơ sở				
4	Trường tiểu học				
5	Trường mầm non				
	Cộng				

2. Công tác quản lý cơ sở

2.1. Trong cơ sở giáo dục

TT	Nội dung	Tổng số BATT & căng tin trường học		Hình thức tổ chức		
		BATT	Căng tin	Tự tổ chức	Liên kết với đơn vị cung cấp suất ăn	Suất ăn bên ngoài đưa vào
1	Cơ sở giáo dục nghề nghiệp					
2	Trung tâm giáo dục nghề nghiệp - Giáo dục thường xuyên					
3	Trường Trung học phổ thông					

4	Trường Trung học cơ sở					
5	Trường tiểu học					
6	Trường mầm non					
	Cộng					

2.2. Ngoài cơ sở giáo dục

TT	Nội dung	Tổng số cơ sở xung quanh công trường				
		Cơ sở sản xuất	Cơ sở DVAU	Cơ sở TADP	KD tập hoá & bán TP bao gói sẵn, chế biến ăn ngay	Tổng số
1	Cơ sở giáo dục nghề nghiệp					
2	Trung tâm giáo dục nghề nghiệp - Giáo dục thường xuyên					
3	Trường Trung học phổ thông					
4	Trường Trung học cơ sở					
5	Trường tiểu học					
6	Trường mầm non					
	Cộng					

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

Nội dung	X/P/TT
1. Số lần họp triển khai các hoạt động chuyên đề “Kiểm soát ATTP trong và xung quanh công trường học” của BCD ATTP tại địa phương	
2. Ban hành văn bản chỉ đạo tổ chức triển khai thực hiện chuyên đề “Kiểm soát ATTP trong và xung quanh công trường học”	
3. Số lần BCD công tác ATTP kiểm tra tiến độ triển khai thực hiện tại các cơ sở giáo dục	
4. Khác (ghi rõ):	

4. Công tác tuyên truyền trong kỳ báo cáo

Nội dung	Tổng số
1. Số tin bài tự viết về hoạt động triển khai chuyên đề “Kiểm soát ATTP trong và xung quanh công trường học”	
2. Số lần phát thanh về “Kiểm soát ATTP trong và xung quanh công trường học” trên đài truyền thanh	
3. Số ảnh chụp thực trạng trong quá trình kiểm tra, giám sát ATTP trong và ngoài công trường học	
4. Số tờ rơi, tờ gấp phát tuyên truyền về ATTP trong và xung quanh công trường học	
5. Số bài viết đăng báo, tạp chí về ATTP triển khai chuyên đề “Kiểm soát ATTP trong và xung quanh công trường học”	
6. Cam kết mới/Lũy tích ký cam kết ATTP tại BATT & căng tin trường học và các cơ sở kinh doanh thực phẩm ngoài công trường học	
7. Hoạt động tuyên truyền khác: ghi rõ	
8. Các hoạt động ngoại khóa tìm hiểu kiến thức về ATTP tại cơ sở giáo dục	
+ Số lớp tuyên truyền/phổ biến/lồng ghép về ATTP tại các BATT & căng tin trường học (số lớp/số người)	
+ Khác (ghi rõ).....	

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

Nội dung	Số lượng
1. Số người tham gia chế biến tại BATT và căng tin 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.	
2. Số người tham gia chế biến tại các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm, dịch vụ ăn uống, thức ăn đường phố xung quanh công 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.	
3. Người quản lý ATTP (BCĐ, mạng lưới ATTP, Y tế, hiệu trưởng...) được tập huấn kiến thức ATTP: Số lớp/số người	

4. Công tác kiểm tra, giám sát

4.1. Tổng số đoàn kiểm tra, giám sát

- Đoàn BCĐ công tác ATTP:.....
- Đoàn kiểm tra liên ngành:.....
- Đoàn chuyên môn giám sát ATTP:.....

4.2. Kết quả kiểm tra, giám sát

- Tổng số lượt cơ sở được kiểm tra, giám sát điều kiện ATTP:.....
- Tổng số lượt cơ sở được kiểm tra, giám sát đạt:.....
- Tổng số lượt cơ sở được kiểm tra, giám sát không đạt:.....

4.2.1. Kiểm tra, giám sát BATT & căng tin trong cơ sở giáo dục

- Tổng số lượt cơ sở được kiểm tra, giám sát:.....

- Tổng số lượt cơ sở đạt.....(Tỷ lệ %)

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 hồ sơ thủ tục pháp lý				
1. Có kế hoạch đảm bảo ATTP tại bếp ăn tập thể & căng tin 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 Ban cha mẹ học sinh.				
3. Có sổ theo dõi việc kiểm soát nguồn gốc và chất lượng thực phẩm nhập vào BATT & căng tin trường học hàng ngày.				
4. Có lịch phân công kiểm tra, giám sát nguồn gốc thực phẩm, kiểm thực 3 bước và các điều kiện đảm bảo ATTP tại BATT & căng tin trường học các ngày trong tuần, tháng, quý, năm.				
- Tỷ lệ số biên bản có mặt đại diện ban phụ huynh học sinh trong quá trình giám sát trong quá trình kiểm thực ba bước hàng ngày.				
- Tỷ lệ số biên bản giám sát của tổ giám sát phát hiện lỗi không đảm bảo ATTP.				
- Tỷ lệ số biên bản ghi chép sơ sài, chưa đầy đủ nội dung.				
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 BATT & căng tin 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 cam kết ATTP, nguồn gốc nguyên liệu thực phẩm và được niêm yết, công khai tại bảng tin nhà 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 để vệ sinh.				
2. Nơi chế biến: Được phân khu riêng biệt				

(thực phẩm sống & chín)				
- 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 theo quy định				
- Phụ gia thực phẩm trong danh mục cho phép của BYT				
- 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 BATT & căng tin người quản lý ATTP của đơn vị cung cấp suất ăn, người trực tiếp sơ chế, chế biến thực phẩm được bồi dưỡng kiến thức ATTP và có xác nhận tập huấn kiến thức về ATTP theo quy định.				
9. Ban giám hiệu, người quản lý BATT & căng tin, người quản lý ATTP của đơn vị cung cấp suất ăn cho BATT & căng tin, người trực tiếp sơ chế, chế biến thực phẩm có giấy KSK còn hiệu lực, thực hành vệ sinh cá nhân tốt được được tổ giám sát đánh giá thể hiện qua biên bản				
10. 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.				
---	--	--	--	--

4.2.2. Kiểm tra, giám sát điều kiện ATTP tại các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm, dịch vụ ăn uống, thức ăn đường phố xung quanh công trường học

- Tổng số lượt cơ sở được kiểm tra, giám sát:.....
- Tổng số lượt cơ sở đạt.....(Tỷ lệ %)

Nội dung	Dịch vụ ăn uống			Thức ăn đường phố		
	Số CS được KT,GS	Số CS đạt	Tỷ lệ (%)	Số CS được KT,GS	Số CS đạt	Tỷ lệ (%)
1. Diện tích phù hợp, vị trí xa nguồn gây ô nhiễm.						
2. Phân khu riêng biệt các khu vực chế biến, kho, nơi ăn, nơi thay đồ, cách biệt giữa TP sống và thức ăn chín. Kết cấu nhà cửa vững chắc, gọn sạch. Trần phẳng sáng màu, nền phẳng không thấm nước...						
3. Đủ nước sạch phù hợp với Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia và kiểm nghiệm nước theo quy định						
4. Có hồ sơ nguồn gốc thực phẩm, sổ kiểm thực ba bước, lưu mẫu thức ăn theo quy định. Sử dụng phụ gia thực phẩm trong danh mục cho phép của BYT. Có giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP theo quy định.						
5. Thùng rác kín có nắp đậy và được chuyển đi trong ngày.						
6. Đủ trang thiết bị chế biến, chia, gấp, chứa đựng thức ăn, trang bị găng tay sạch sử dụng một lần khi tiếp xúc trực tiếp với thức ăn; bao gói thức ăn bảo đảm an toàn. Có trang bị phòng chống chuột côn trùng, giá kê						
7. Có tủ kính, bàn cao 60 cm bày bán thức ăn						
9. Chủ cơ sở và người trực tiếp chế biến thực phẩm có kiến thức ATTP, đủ sức khỏe theo quy						

định, thực hiện đầy đủ các quy định						
10. Người trực tiếp chế biến TP phải mặc trang phục bảo hộ lao động riêng, có găng tay nilon dùng 1 lần và khẩu trang khi chia thức ăn chín; thực hành vệ sinh cá nhân - GCN cơ sở đủ điều kiện ATTP/bản cam kết đảm bảo ATTP, địa chỉ nguồn gốc nguyên liệu chế biến TP dán niêm yết tại cơ sở (khu vực khách ăn uống nhìn thấy rõ ràng)						
Tổng số CS được kiểm tra có GCN/Tổng số CS được kiểm tra						

5. Công tác truy xuất nguồn gốc thực phẩm

5.1. Trong cơ sở giáo dục

TT	Nội dung	Tổng số đơn vị cung cấp thực phẩm	Số cơ sở được truy xuất nguồn gốc thực phẩm	Tổng số mặt hàng được truy xuất	Kết quả	
					Đạt	K. đạt
1	Cơ sở giáo dục nghề nghiệp					
2	Trung tâm giáo dục nghề nghiệp - Giáo dục thường xuyên					
3	Trường Trung học phổ thông					
4	Trường Trung học cơ sở					
5	Trường tiểu học					
6	Trường mầm non					
	Cộng					

5.2. Xung quanh cổng trường học

TT	Loại hình cơ sở	Tổng số đơn vị cung cấp thực phẩm	Số cơ sở được truy xuất nguồn gốc thực phẩm	Tổng số mặt hàng được truy xuất	Kết quả	
					Đạt	K đạt
1	Sản xuất thực phẩm					
2	Kinh doanh dịch vụ ăn uống					
3	Cơ sở bán tạp hoá kèm theo kinh					

	doanh thực phẩm bao gói sẵn và thực phẩm chế biến ăn ngay					
4	Kinh doanh thức ăn đường phố					
	Cộng					

6. Công tác xét nghiệm

6.1. Xét nghiệm nhanh

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

6.2. Xét nghiệm Labo

- Tổng số mẫu xét nghiệm Labo:.....

Trong đó:

- XN vi sinh:mẫu (TS mẫu đạt.....Tỷ lệ%).

- XN hóa học:.....mẫu (TS mẫu đạt.....TỶ lệ%)

7. Các hình thức xử lý vi phạm

Hình thức	Số lượng
- Xử lý vi phạm hành chính: Tổng số cơ sở/Số tiền:	
- Phê bình nhắc nhở, khắc phục tại chỗ	
- Xử phạt bổ sung	
- Hình thức khác (ghi rõ)	

8. Kinh phí:

- Hỗ trợ của địa phương:.....

- Kinh phí hỗ trợ từ Thành phố:.....

- Kinh phí hỗ trợ từ nguồn hợp pháp khác:

17

9. Khó khăn tồn tại:

.....

.....

10. Đề xuất kiến nghị:

.....

.....

.....

NGƯỜI BÁO CÁO

LÃNH ĐẠO ĐƠN VỊ