

Số: /KH-UBND

Việt Hưng, ngày tháng năm 202

## KẾ HOẠCH

### Duy trì mô hình “Tăng cường kiểm soát an toàn thực phẩm tại bếp ăn tập thể trường tiểu học” trên địa bàn phường Việt Hưng

Thực hiện Công văn số 5306/SGDĐT-GDTH ngày 15/12/2025 của Sở Giáo dục và Đào tạo về việc hướng dẫn quy trình giám sát công tác tổ chức bữa ăn bán trú cho học sinh và các chỉ đạo của UBND phường Việt Hưng;

Thực hiện Kế hoạch số 163/KH-UBND ngày 17/12/2025 của UBND phường Việt Hưng về khắc phục điểm nghẽn về an toàn thực phẩm trên địa bàn;

Thực hiện Kế hoạch số 96/KH-UBND ngày 26/9/2025 của UBND phường Việt Hưng về triển khai công tác Y tế trường học năm học 2025 - 2026 trên địa bàn phường Việt Hưng.

Kế thừa những kết quả đạt được về công tác ATTP trên địa bàn quận Long Biên (cũ) đã thực hiện và nhân rộng mô hình Tăng cường kiểm soát an toàn thực phẩm tại bếp ăn tập thể tại 100% trường tiểu học. Sau khi tổ chức chính quyền địa phương 2 cấp, phường Việt Hưng hiện có 9/9 trường tiểu học có BATT tiếp tục duy trì thực hiện mô hình này.

Ủy ban nhân dân phường Việt Hưng xây dựng kế hoạch duy trì mô hình “Tăng cường kiểm soát an toàn thực phẩm tại bếp ăn tập thể trường tiểu học” trên địa bàn phường Việt Hưng, cụ thể như sau:

## I. MỤC TIÊU, CHỈ TIÊU

### 1. Mục tiêu

Tăng cường kiểm soát ATTP tại bếp ăn tập thể (BATT) trường tiểu học nhằm đẩy mạnh công tác quản lý ATTP, chủ động phòng chống ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm, không chế không để ngộ độc thực phẩm đồng người mắc và tử vong do ngộ độc thực phẩm.

### 2. Chỉ tiêu

2.1. 100% các trường tiểu học công lập duy trì mô hình “Tăng cường kiểm soát an toàn thực phẩm tại bếp ăn tập thể trường tiểu học”

2.2. 100% trường tiểu học ký cam kết đảm bảo ATTP hoặc được cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP theo quy định.

2.3. 100% trường tiểu học niêm yết công khai giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP/Cam kết đảm bảo ATTP, danh mục công khai nguồn gốc

nguyên liệu thực phẩm, nước uống đóng chai tại bảng tin nhà trường, công khai tới phụ huynh học sinh và trên Trang thông tin điện tử nhà trường.

2.3. 100% Ban giám hiệu, giáo viên, nhân viên, người tham gia quá trình sơ chế biến thực phẩm, công tác bán trú, người kinh doanh thực phẩm tại trường tiểu học được bồi dưỡng và có kiến thức, thực hành đúng về ATTP.

2.4. 100% trường tiểu học được kiểm tra, giám sát (ưu tiên đột xuất) theo quy định.  $\geq 85\%$  đạt điều kiện ATTP, các nguồn gốc nguyên liệu thực phẩm được kiểm soát.

2.5. 100% các trường có bếp ăn tập thể triển khai ứng dụng phần mềm quản lý kiểm soát ATTP trong việc truy xuất nguồn gốc thực phẩm.

2.6. 100% trường học duy trì tổ giám sát ATTP, có phân công nhiệm vụ cụ thể cho các thành viên.

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

2.8. Các trường tự xây dựng quy trình xử lý sự cố ngộ độc thực phẩm, thông tin phản ánh về ATTP trong trường học.

## **II. ĐỐI TƯỢNG, THỜI GIAN THỰC HIỆN**

### **1. Đối tượng**

- Tại 100% trường tiểu học có BATT, căng tin ăn uống (nếu có).

- Các đơn vị cung cấp nguyên liệu thực phẩm, suất ăn, dịch vụ smart căng tin – căng tin thông minh an toàn thực phẩm, nước uống đóng chai... cho BATT trường học.

- Ban giám hiệu 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 phụ huynh học sinh.

**2. Thời gian thực hiện:** Từ khi ban hành kế hoạch.

## **III. NỘI DUNG HOẠT ĐỘNG**

### **1. Công tác lãnh đạo, chỉ đạo**

- Đẩy mạnh vai trò chỉ đạo của các cấp ủy Đảng, chính quyền, tăng cường phối hợp trong công tác quản lý ATTP giữa Y tế, Giáo dục và các ban ngành, đoàn thể trên địa bàn. Phát huy vai trò của Ủy ban mặt trận tổ quốc Việt Nam phường và các đoàn thể chính trị - xã hội của phường trong việc tuyên truyền vận động thực hiện tốt công tác đảm bảo ATTP.

- Xây dựng Kế hoạch duy trì mô hình “Tăng cường kiểm soát an toàn thực phẩm tại bếp ăn tập thể trường tiểu học” trên địa bàn phường.

- Ban chỉ đạo ATTP phường giao ban định kỳ (quý/lần) và đột xuất (khi cần) để đánh giá tiến độ và triển khai các nhiệm vụ tiếp theo.

- Thành lập đoàn kiểm tra liên ngành, chuyên ngành về ATTP và các tổ giám sát, tư vấn, hướng dẫn về ATTP tại BATT/ căng tin ăn uống tại các trường học trên địa bàn phường.

- Hiệu trưởng nhà trường chịu trách nhiệm toàn diện về công tác ATTP trong trường học. Thành lập tổ giám sát về ATTP tại trường học với sự tham gia của: Ban giám hiệu nhà trường, phụ trách bếp, nhân viên trực tiếp chế biến, đại diện hội phụ huynh học sinh... Các trường triển khai ứng dụng phần mềm quản lý, kiểm soát ATTP trong việc truy xuất nguồn gốc thực phẩm. Phân công cán bộ y tế là đầu mối tham mưu về ATTP trong trường học. Tổ chức triển khai đầy đủ các chỉ đạo của UBND phường.

- Tổ chức đánh giá, tổng kết thực hiện mô hình tại BATT trường học.

## **2. Công tác thông tin, truyền thông**

- Tổ chức thông tin, truyền thông nâng cao kiến thức, thực hành cho người lãnh đạo quản lý tại nhà trường và người quản lý ATTP của đơn vị cung cấp suất ăn cho BATT, người trực tiếp chế biến phục vụ tại BATT, hội phụ huynh học sinh bằng nhiều hình thức: Tuyên truyền trực tiếp, phát tờ rơi, poster, sổ tay, bảng tin, facebook, zalo, loa truyền thanh, lồng ghép các hội nghị của nhà trường, hoạt động ngoại khóa tìm hiểu kiến thức về ATTP phòng chống ngộ độc thực phẩm, bệnh truyền qua thực phẩm tại các trường tiểu học, hội thi...

- Viết bài tuyên truyền về mục đích, ý nghĩa, hiệu quả của triển khai tăng cường kiểm soát ATTP tại BATT/ căng tin ăn uống trường tiểu học. Thực trạng ATTP tại các BATT trường tiểu học, tuyên dương những mặt tốt và phê phán những mặt chưa tốt trong công tác đảm bảo ATTP tại BATT trường tiểu học.

- Tăng cường tổ chức 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 tại các trường tiểu học.

- Tổ chức các hội thi, chuyên đề tìm hiểu về ATTP.

- Các nội dung...

## **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 của phường triển khai các biện pháp chuyên môn về ATTP tại BATT. Nội dung hướng dẫn các văn bản hướng dẫn về ATTP và một số quy định liên quan tới quản lý ATTP tại BATT/căng tin trường học.

- Tổ chức tập huấn, cập nhật kiến thức, thực hành ATTP và đánh giá kiến thức ATTP cho các thành phần theo quy định.

- Hàng năm, các trường học tổ chức khám sức khỏe cho các thành phần theo quy định.

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

#### **4. Công tác từ kiểm tra, giám sát**

- Các trường học tự kiểm tra, giám sát công tác đảm bảo ATTP hàng ngày về giao nhận thực phẩm, quá trình sơ chế biến, chia suất ăn, kiểm thực 3 bước và lưu mẫu thức ăn.

- UBND phường tổ chức kiểm tra, giám sát đột xuất (ưu tiên) và định kỳ 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 nguyên liệu thực phẩm, có sổ ghi chép nguồn gốc thực phẩm. Nguồn gốc thực phẩm phải lấy tại các cơ sở có đủ pháp lý, đảm bảo ATTP theo chỉ đạo của UBND phường.

+ Các nội dung cần niêm yết công khai.

+ 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).

+ Thực hành vệ sinh cá nhân của người trực tiếp chế biến thực phẩm.

+ Hoạt động camera giám sát tại bếp ăn/ căng tin ăn uống.

+ Triển khai ứng dụng phần mềm quản lý kiểm soát ATTP trong việc truy xuất nguồn gốc thực phẩm.

+ Cơ chế phối hợp giữa nhà trường và đơn vị cung cấp dịch vụ trong đảm bảo ATTP...

+ Các nội dung khác...

- UBND phường tổ chức kiểm tra, giám sát truy xuất nguồn gốc thực phẩm đối với các đơn vị cung cấp nguyên liệu, thực phẩm cho các trường học và cho các đơn vị đã được lựa chọn cung cấp cho các trường học.

#### **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, sự cố về ATTP được điều tra xử lý kịp thời, hạn chế tối đa không để xảy ra 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 quy 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.

- Các trường học chủ động phối hợp các đơn vị cung cấp nguyên liệu thực

phẩm triển khai test nhanh các thực phẩm tiềm ẩn nguy cơ có chất cấm như bún tươi, bánh phở tươi, giò, chả, xúc xích; giám sát chặt chẽ việc sử dụng dầu ăn chiên rán các món ăn; các món ăn có nguyên liệu dễ bị ô nhiễm như pate, nộm...

**6. Tổ chức các chuyên đề học tập, hội thi, diễn tập** về phòng ngừa ngộ độc thực phẩm nhằm nâng cao nhận thức về đảm bảo ATTP trong trường học (sẽ có kế hoạch riêng).

### **7. Công tác thi đua – khen thưởng**

Kịp thời biểu dương, khen thưởng đối với các tập thể, cá nhân có thành tích trong công tác đảm bảo ATTP; đồng thời nghiêm túc xem xét kiểm điểm trách nhiệm, xử lý vi phạm đảm bảo tính răn đe đối với những tổ chức, cá nhân buông lỏng quản lý hoặc cố tình để xảy ra các sai phạm về ATTP.

### **8. Chế độ báo cáo**

Báo cáo định kỳ kết quả thực hiện mô hình kiểm soát ATTP tại BATT trường tiểu học theo mẫu báo cáo (*tại phụ lục 4*) vào ngày 20 hàng quý, riêng báo cáo năm vào ngày 15/12/2025.

## **IV. PHÂN CÔNG NHIỆM VỤ**

### **1. Phòng Văn hoá - Xã hội**

- Chủ trì, phối hợp với trạm Y tế phường tham mưu UBND phường xây dựng và triển khai hiệu quả kế hoạch duy trì mô hình “Tăng cường kiểm soát an toàn thực phẩm tại bếp ăn tập thể trường tiểu học” trên địa bàn phường; xây dựng và triển khai kế hoạch tổ chức chuyên đề học tập, hội thi, diễn tập phòng ngừa ngộ độc thực phẩm trong trường học...

- Tham mưu UBND phường tổ chức kiểm tra ATTP tại BATT/căng tin ăn uống và các đơn vị cung cấp suất ăn, thực phẩm cho trường học; các cơ sở dịch vụ ăn uống ở khu vực xung quanh trường học và xử lý thông tin phản ánh về mất ATTP theo phân cấp; đánh giá phong trào thi đua về ATTP, thực hiện mô hình “Tăng cường kiểm soát an toàn thực phẩm tại bếp ăn tập thể trường tiểu học”.

- Chủ trì tổ chức tiếp nhận bản cam kết trách nhiệm đảm bảo ATTP hoặc cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP theo quy định.

- Chủ trì phối hợp trạm Y tế tổ chức tập huấn, tuyên truyền về các quy định của pháp luật trong lĩnh vực đảm bảo an toàn thực phẩm cho các trường học, tránh chồng chéo.

- Đôn đốc, kiểm tra, giám sát các trường học triển khai ứng dụng phần mềm quản lý kiểm soát ATTP trong việc truy xuất nguồn gốc thực phẩm.

- Báo cáo kết quả thực hiện, tham mưu đề xuất, xin ý kiến Ban chỉ đạo ATTP, UBND phường kịp thời giải quyết vướng mắc trong quá trình triển khai.

## 2. Trạm Y tế phường

- Phối hợp với phòng Văn hóa - Xã hội tham mưu UBND phường:

+ Triển khai có hiệu quả kế hoạch duy trì mô hình “Tăng cường kiểm soát an toàn thực phẩm tại bếp ăn tập thể trường tiểu học” trên địa bàn phường.

+ Tập huấn hướng dẫn chuyên môn các điều kiện ATTP tại BATT trường học cho các nhà trường nhằm phòng ngừa, ngăn chặn sự cố về ATTP trên địa bàn theo đúng quy định.

+ Xây dựng và triển khai kế hoạch tổ chức các hội thi, diễn tập phòng ngừa ngộ độc thực phẩm trong trường học...

- Viết bài tuyên truyền các quy định về điều kiện đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm tại trường học.

- Giám sát, tư vấn các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, thức ăn đường phố tại các địa điểm xung quanh trường học. Đặc biệt chú trọng các cơ sở bán hàng rong, bán hàng ngoài giờ hành chính.

- Tổ chức giám sát, hỗ trợ hoạt động của tổ tự giám sát về ATTP tại các trường tiểu học. 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 về ATTP; lấy mẫu giám sát nguy cơ ô nhiễm thực phẩm.

- Chủ trì, phối hợp phòng Văn hóa - Xã hội tổng hợp báo cáo việc duy trì mô hình.

## 3. Các trường tiểu học có BATT/ căng tin ăn uống trên địa bàn

- Xây dựng và triển khai kế hoạch đảm bảo an toàn thực phẩm trong trường học, cơ sở cung cấp thực phẩm; chấp hành nghiêm các quy định về an toàn thực phẩm, các tiêu chí của mô hình (*theo hướng dẫn tại phụ lục 1*).

- Thành lập tổ tự giám sát về ATTP các mô hình tại trường: Thành phần tham gia gồm ban giám hiệu, phụ trách bếp ăn tập thể, nhân viên trực tiếp chế biến thực phẩm tại các BATT, đại diện hội cha mẹ học sinh...

- Thực hiện tự kiểm tra, giám sát công tác đảm bảo ATTP tại BATT trường học; triển khai các hoạt động khác của mô hình (*theo phụ lục 2 và 3*).

- Lồng ghép tổ chức các lớp tuyên truyền cho 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 tổ chức khám sức khỏe định kỳ hàng năm; tập huấn, cập nhật kiến thức ATTP cho các đối tượng theo quy định.

- 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.

- Triển khai ứng dụng phần mềm quản lý kiểm soát ATTP trong truy xuất nguồn gốc thực phẩm, camera giám sát hoạt động liên tục tại BATT/ căng tin ăn uống nhằm nâng cao hiệu quả quản lý và chất lượng phục vụ ngay từ năm học 2025 – 2026 và hoàn thành trong tháng 02/2026.

- Tham khảo các nội dung hướng dẫn quy trình giám sát công tác tổ chức bữa ăn bán trú cho học sinh tại Công văn số 5306/SGDDĐT-GDTH ngày 15/12/2025 của Sở Giáo dục và Đào tạo.

- Chủ động phòng ngừa, ngăn chặn và khắc phục sự cố về ATTP trong trường học. Xây dựng phương án xử lý sự cố, vụ ngộ độc thực phẩm.

Trên đây là Kế hoạch duy trì mô hình “Tăng cường kiểm soát an toàn thực phẩm tại bếp ăn tập thể trường tiểu học” trên địa bàn phường Việt Hưng, UBND phường yêu cầu các phòng, ban và các trường tiểu học phối hợp triển khai thực hiện./.

**Nơi nhận:**

- |                                     |  |           |
|-------------------------------------|--|-----------|
| - UBND TP. Hà Nội;                  |  | đề        |
| - Sở Y tế TP. Hà Nội;               |  | báo       |
| - Đ/c Chủ tịch UBND phường;         |  | cáo       |
| - Các thành viên BCD ATTP;          |  | đề        |
| - Các trường tiểu học trên địa bàn; |  | thực hiện |
| - Lưu: VT, VHXXH (03).              |  |           |

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

**Nguyễn Thanh Thủy**

**Phụ lục 1:**  
**HƯỚNG DẪN CÁC TIÊU CHÍ ĐỐI VỚI KIỂM SOÁT ATTP**  
**TẠI BẾP ĂN TẬP THỂ TRƯỜNG TIỂU HỌC**  
(Kèm theo Kế hoạch số /KH-UBND ngày / /2025 của UBND phường)

**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 vị trí khách hàng/ phụ huynh học sinh, học sinh dễ quan sát và trên Trang Thông tin điện tử phường,

**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耐火, sáng màu dễ vệ sinh.
2. Nơi chế biến:
  - Thiết kế theo nguyên tắc 1 chiều, 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 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 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 thực hiện chế độ kiểm thực 3 bước và 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.

**Phụ lục 2:**  
**HƯỚNG DẪN CÁC BƯỚC TIẾN HÀNH KIỂM TRA, GIÁM SÁT ATTP**  
**TẠI BÀTT TRƯỜNG TIỂU HỌC**

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

| TT        | Trình tự  | Trách nhiệm thực hiện                              | Biểu mẫu /Kết quả   | Ghi chú |
|-----------|---|--|---|---------|
| <b>1.</b> | <b>Chuẩn bị kiểm tra, giám sát</b>  |  |   |         |
| 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  |         |
| <b>2.</b> | <b>Tiến hành kiểm tra, giám sát thực tế</b>   |  |   |         |
| 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  |  |   |         |
| <b>3.</b> | <b>Lập Biên bản kiểm tra, giám sát</b>  | Thành viên Tổ tự kiểm tra, giám sát được phân công | Theo mẫu Biên bản tự kiểm tra, giám sát                   |         |
| <b>4.</b> | <b>Kết luận, xử lý</b>  | Tổ tự kiểm tra, giám sát                           |   |         |

**Phụ lục 3:**  
**MẪU BIÊN BẢN TỰ KIỂM TRA, GIÁM SÁT CÔNG TÁC ĐẢM BẢO**  
**ATTP TẠI BÀTT TRƯỜNG TIỂU HỌC**  
*(Kèm theo Kế hoạch số /KH-UBND ngày / /2025 của UBND phường)*

TRƯỜNG .....  
**TỔ GIÁM SÁT ATTP**

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

....., ngày .....tháng.....năm .....

**BIÊN BẢN GIÁM SÁT AN TOÀN THỰC PHẨM**

Địa điểm:

.....

**I. THÀNH PHẦN GIÁM SÁT**

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

**II. 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.

**III. 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 |           | Hương khác 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 |                |               |                  |           |                               |                                    |

| TT  | Loại thực phẩm | Số lượng (kg) | Kết quả giám sát |           | Hương khác phục nếu không đạt | Người giám sát<br>(ký, ghi rõ họ tên) |
|-----|----------------|---------------|------------------|-----------|-------------------------------|---------------------------------------|
|     |                |               | Đạt              | Không đạt |                               |                                       |
| 11  |                |               |                  |           |                               |                                       |
| 12  |                |               |                  |           |                               |                                       |
| 13  |                |               |                  |           |                               |                                       |
| 14  |                |               |                  |           |                               |                                       |
| 15  |                |               |                  |           |                               |                                       |
| 16  |                |               |                  |           |                               |                                       |
| ... |                |               |                  |           |                               |                                       |

## 2. Bước sơ, chế biến thực phẩm

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

| TT | Tiêu chí đánh giá                                 | Kết quả giám sát |           | Hương khác phục nếu không đạt | Người g. sát<br>(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 |           | Hương khác phục nếu không đạt | Người g. sát<br>(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**

**Phụ lục 4:**  
**MẪU BÁO CÁO KẾT QUẢ TRIỂN KHAI KẾ HOẠCH MÔ HÌNH**  
*(Kèm theo Kế hoạch số /KH-UBND ngày / /2025 của UBND phường)*

**UBND PHƯỜNG**  
 .....

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

....., ngày tháng năm 202....

**BÁO CÁO KẾT QUẢ**  
**Triển khai kế hoạch mô hình “Tăng cường kiểm soát an toàn thực phẩm**  
**tại bếp ăn tập thể trường tiểu học” trên địa bàn phường Việt Hưng**  
 (Quý...../Năm..... )

- Số trường thực hiện: .....
- Số theo dõi ghi ngờ sự cố ATTP (Số người):.....

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

| Nội dung  | Tổng số |
|---|---------|
| - Số lần họp của phường về triển khai hoạt động kiểm soát ATTP tại BATT trường học.                       |         |
| - Số văn bản phường đã ban hành trong tháng để chỉ đạo công tác ATTP tại BATT trường học                  |         |
| - Số lần kiểm tra, giám sát tiến độ hoạt động bảo đảm ATTP tại 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 BATT trường học                     |         |
| - Số lần phát thanh về ATTP tại BATT trường học trên loa đài phường. |         |
| - Số ảnh chụp thực trạng giám sát ATTP tại BATT trường học           |         |
| - Số tờ rơi tờ gấp về ATTP phát tại ATTP tại BATT trường học         |         |
| - Số bài viết đăng báo, tạp chí về ATTP tại BATT trường học          |         |
| - Cam kết Mới/Lũy tích ký cam kết ATTP tại BATT trường học           |         |
| - Hoạt động tuyên truyền khác: ghi rõ                                |         |
| - Hoạt động ngoại khóa về ATTP tại BATT trường học                   |         |

|  |  |
|--|--|
| + 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 BATT được kiểm tra, giám sát.....

- Kết quả kiểm tra giám sát các tiêu chí ATTP tại 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 % |
|--|------------|-----------|---|---------|
| <b>A. Tiêu chí về hồ sơ thủ tục pháp lý</b>  |            |           |   |         |
| 1. Có kế hoạch đảm bảo ATTP tại bếp ăn tập thể trường học, kết hợp công tác phòng dịch.  |            |           |   |         |
| 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.                                    |            |           |   |         |
| 3. Có sổ theo dõi việc kiểm soát nguồn gốc và chất lượng thực phẩm nhập vào BATT 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 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 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 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   |  |  |  |  |
| <b>B. Tiêu chí về điều kiện ATTP</b>  |  |  |  |  |
| 1. Vị trí:<br>- Tách biệt nguồn gây ô nhiễm, không bị ngập nước.<br>- Có diện tích phù hợp.   |  |  |  |  |
| - Tường trần nền làm bằng vật liệu nhẵn, 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.<br>- Sơ chế trên bàn cao 60cm.<br>- 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:<br>- 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.<br>- Không để lẫn hóa chất trong khu vực sơ chế, chế biến, khu vực bảo quản                            |  |  |  |  |
| 6. Nguồn gốc thực phẩm:<br>- 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<br>- Lưu giữ đầy đủ phiếu giao nhận thực phẩm hàng ngày<br>- 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 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 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:<br>- 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    |           |        |             |
| Focmon      |           |        |             |
| Khác        |           |        |             |

Số mẫu xét nghiệm Labo:  
 XN vi sinh đạt /TS ....mẫu.  
 XN Hóa học đạt...../TS.....

### 6. Các hình thức xử lý

| Hình thức                               | Số lượng |
|---|----------|
| - Xử lý vi phạm hành chính:<br>Số tiền: |          |
| - 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**