

**UỶ BAN NHÂN DÂN  
PHƯỜNG BỒ ĐỀ**

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

Số: /UBND-VHXH  
V/v tăng cường công tác quản lý  
bảo đảm an toàn thực phẩm bữa ăn  
bán trú trên địa bàn phường

Bồ Đề, ngày tháng năm 2026

Kính gửi:

- Phòng Văn hóa-Xã hội;
- Phòng Kinh tế, Hạ tầng và Đô thị;
- Trạm Y tế phường;
- Các cơ sở giáo dục trên địa bàn phường;
- Các cơ sở cung cấp thực phẩm cho các cơ sở giáo dục trong năm học 2025-2026.

Trong thời gian gần đây, trên địa bàn thành phố Hà Nội xảy ra tình trạng thực phẩm không đảm bảo an toàn (thịt lợn mắc bệnh dịch tả lợn Châu Phi) xâm nhập vào chuỗi cung ứng thực phẩm cho bếp ăn tập thể trong đó có bếp ăn tập thể trường học. Việc sử dụng thịt lợn mắc bệnh, không rõ nguồn gốc có thể gây ngộ độc thực phẩm cấp tính, lây nhiễm các bệnh truyền nhiễm nguy hiểm, ảnh hưởng nghiêm trọng đến sức khỏe cộng đồng, đặc biệt với nhóm đối tượng như trẻ em, người bệnh, người cao tuổi.

Đoàn kiểm tra liên ngành ATTP phường Bồ Đề đã kiểm tra đột xuất tại bếp ăn tập thể của các trường (Mầm non Gia Quất, Mầm non Chim Én, Tiểu học Gia Quất, Tiểu học Ngọc Lâm, THCS Ngọc Lâm). Qua kiểm tra cho thấy cơ bản các trường thực hiện nghiêm túc Quy trình tổ chức bữa ăn bán trú cho học sinh tại Hướng dẫn số 01/HD-BCĐ ngày 12/3/2026 của Ban Chỉ đạo công tác An toàn thực phẩm thành phố Hà Nội. Tuy nhiên, để nâng cao hiệu quả, chất lượng quản lý an toàn thực phẩm và kiểm soát chặt chẽ nguồn gốc, chất lượng thực phẩm, phòng ngừa nguy cơ mất an toàn thực phẩm trong trường học, UBND phường yêu cầu Hiệu trưởng các nhà trường khẩn trương triển khai thực hiện các nội dung sau:

- Thực hiện nghiêm túc và đầy đủ các nội dung tại Hướng dẫn số 01/HD-BCĐ ngày 12/3/2026 của Ban Chỉ đạo công tác An toàn thực phẩm thành phố Hà Nội về Quy trình tổ chức bữa ăn bán trú cho học sinh tại các trường học trên địa bàn thành phố Hà Nội. Rà soát lại toàn bộ quy trình nội bộ về tổ chức bữa ăn bán trú; kịp thời sửa đổi, bổ sung những nội dung chưa phù hợp với điều kiện thực tế của đơn vị.

- Rà soát và kiểm soát chặt chẽ nguồn gốc thực phẩm, lưu giữ đầy đủ hồ sơ chứng minh nguồn gốc, chất lượng thực phẩm. Thực hiện truy ngược nguồn gốc thực phẩm đến tận nơi nuôi trồng, giết mổ, thu hái, đánh bắt, sản xuất, sơ chế ban đầu.

- Thực hiện nghiêm việc kiểm thực ba bước, lưu mẫu thức ăn, ghi chép sổ giao nhận thực phẩm hàng ngày, theo dõi điều kiện bảo quản, vệ sinh khu vực bếp ăn, nhà ăn, dụng cụ chế biến, dụng cụ ăn uống...; kiểm soát chặt chẽ khâu tiếp nhận nguyên liệu đầu vào, kiên quyết không tiếp nhận thực phẩm không rõ nguồn gốc, thực phẩm không bảo đảm chất lượng, thực phẩm có dấu hiệu hư hỏng hoặc không đúng hợp đồng.

- Niêm yết công khai thực đơn, định lượng món ăn, định lượng năng lượng, danh sách nhà cung cấp và thông tin nguồn gốc nguyên liệu thực phẩm theo quy định; thực hiện có hiệu quả hoạt động của Ban quản lý bữa ăn bán trú; Tổ tự giám sát an toàn thực phẩm có sự tham gia của đại diện Ban giám hiệu nhà trường và cha mẹ học sinh hàng ngày để đảm bảo khách quan, minh bạch.

UBND phường yêu cầu các đơn vị nghiêm túc triển khai thực hiện các nội dung trên. Hiệu trưởng/người đứng đầu trường học chịu trách nhiệm toàn diện trước Lãnh đạo UBND các cấp về công tác đảm bảo ATTP của trường học và khi xảy ra sự cố về ATTP trong trường học./.

***Nơi nhận:***

- TTĐU, HĐND, UBND phường;
- Đ/c Chủ tịch UBND phường;
- Như kính gửi;
- Thành viên BCD ATTP phường;
- Lưu: VT, VHXH (02b).

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

**Đào Thị Hoa**