

Số: /SXD-QLXD

Hà Nội, ngày tháng năm 2026

V/v ban hành Hướng dẫn tiêu chuẩn, yêu cầu thiết kế kỹ thuật đối với các dự án đầu tư xây dựng, cải tạo trường học đảm bảo an toàn thực phẩm và công tác bán trú

Kính gửi:

- Sở Giáo dục và Đào tạo;
- Ủy ban nhân dân các xã, phường.

Thực hiện nhiệm vụ tại Kế hoạch số 336/KH-UBND ngày 12/12/2025 của UBND Thành phố về Kế hoạch khắc phục điểm nghẽn về an toàn thực phẩm trên địa bàn thành phố Hà Nội; Sở Xây dựng đã chủ trì phối hợp các đơn vị nghiên cứu, xây dựng Dự thảo "*Hướng dẫn tiêu chuẩn, yêu cầu về thiết kế kỹ thuật đối với các dự án xây dựng, cải tạo, sửa chữa cơ sở giáo dục để đảm bảo cơ sở vật chất trường lớp, khu phục vụ công tác bán trú đạt chuẩn theo quy định*". Ngày 30/12/2025, Sở Xây dựng đã có Báo cáo số 515/BC-SXD báo cáo UBND Thành phố kết quả thực hiện.

Ngày 06/01/2026, Văn phòng UBND Thành phố có văn bản số 215/VP-KGVX về việc hướng dẫn tiêu chuẩn, yêu cầu thiết kế kỹ thuật đối với các dự án đầu tư xây dựng, cải tạo trường học đảm bảo an toàn thực phẩm và công tác bán trú; trong đó có nội dung giao Sở Xây dựng ban hành Hướng dẫn nêu trên.

Thực hiện chỉ đạo tại văn bản số 215/VP-KGVX ngày 06/01/2026, Sở Xây dựng ban hành kèm theo văn bản này "*Hướng dẫn tiêu chuẩn, yêu cầu thiết kế kỹ thuật đối với các dự án đầu tư xây dựng, cải tạo trường học đảm bảo an toàn thực phẩm và công tác bán trú*". Sở Xây dựng đề nghị Sở Giáo dục và Đào tạo, UBND các phường, xã căn cứ Hướng dẫn để tổ chức triển khai thực hiện theo quy định và chỉ đạo của UBND Thành phố; trường hợp phát sinh khó khăn, vướng mắc trong quá trình thực hiện, kịp thời tổng hợp, gửi Sở Xây dựng và Sở Giáo dục và Đào tạo để phối hợp hướng dẫn triển khai./.

(*Gửi kèm văn bản số 215/VP-KGVX ngày 06/01/2026 và "Hướng dẫn tiêu chuẩn, yêu cầu thiết kế kỹ thuật đối với các dự án đầu tư xây dựng, cải tạo trường học đảm bảo an toàn thực phẩm và công tác bán trú"*)

Nơi nhận:

- Như kính gửi;
- UBND Thành phố; (để b/cáo)
- Đ/c Giám đốc Sở; (để b/cáo)
- Đ/c Luyện Văn Phương - PGĐ Sở;
- Lưu: VT, QLXD (Vũ, 03b).

**KT.GIÁM ĐỐC
PHÓ GIÁM ĐỐC**

Luyện Văn Phương

HƯỚNG DẪN

Tiêu chuẩn, yêu cầu thiết kế kỹ thuật đối với các dự án đầu tư xây dựng, cải tạo trường học đảm bảo an toàn thực phẩm và công tác bán trú theo Kế hoạch số 336/KH-UBND ngày 12/12/2025 của UBND Thành phố kế hoạch khắc phục điểm nghẽn về an toàn thực phẩm trên địa bàn thành phố Hà Nội

(Kèm theo Văn bản số/SXD-QLXD ngày/...../2026 của Sở Xây dựng)

Các yêu cầu về thiết kế kỹ thuật đối với khu vực bếp ăn và nhà ăn tại các cơ sở giáo dục cơ bản đã được quy định tại các Tiêu chuẩn Quốc gia hiện hành. Thực hiện nhiệm vụ tại Kế hoạch số 336/KH-UBND ngày 12/12/2025 của UBND thành phố Hà Nội về kế hoạch khắc phục các điểm nghẽn an toàn thực phẩm, Sở Xây dựng đã rà soát Tiêu chuẩn Quốc gia hiện hành, tổng hợp và tiếp thu ý kiến góp ý các đơn vị để hoàn thiện nội dung “Hướng dẫn tiêu chuẩn, yêu cầu thiết kế kỹ thuật đối với các dự án đầu tư xây dựng, cải tạo trường học đảm bảo an toàn thực phẩm và công tác bán trú”. Hướng dẫn là cơ sở để các đơn vị, địa phương nghiên cứu, tổ chức đánh giá hiện trạng cơ sở vật chất cơ sở giáo dục thuộc phạm vi quản lý; chủ động xây dựng phương án xử lý, khắc phục các tồn tại (nếu có) nhằm đảm bảo tuyệt đối các điều kiện về an toàn thực phẩm và nâng cao chất lượng công tác bán trú cho học sinh trên địa bàn Thành phố.

Phạm vi tài liệu hướng dẫn các nội dung thuộc lĩnh vực xây dựng đối với hạng mục Khu vực nhà bếp và nhà ăn gồm: giải pháp bố trí mặt bằng, dây chuyền, vật liệu hoàn thiện, hệ thống kỹ thuật có liên quan...; đối với nội dung quản lý an toàn thực phẩm, hoạt động kinh doanh được thực hiện theo quy định pháp luật hiện hành.

I. Nội dung hướng dẫn chung

1. Cơ sở pháp lý

- Luật An toàn thực phẩm số 55/2010/QH12;
- Quyết định số 6093/QĐ-UBND ngày 08/12/2025 của UBND Thành phố Hà Nội về việc thành lập Ban Chỉ đạo, điều hành xử lý, giải quyết 05 điểm nghẽn trên địa bàn thành phố Hà Nội và 05 Tiểu ban trực thuộc;
- Kế hoạch số 336/KH-UBND ngày 12/12/2025 của UBND thành phố Hà Nội kế hoạch khắc phục điểm nghẽn về an toàn thực phẩm trên địa bàn thành phố Hà Nội;
- Thông tư số 13/2020/TT-BGDĐT ngày 26/5/2020 của Bộ Giáo dục và Đào tạo ban hành quy định tiêu chuẩn cơ sở vật chất các Trường mầm non, Tiểu học, Trung học cơ sở, Trung học phổ thông và Trường phổ thông có nhiều cấp học;
- Thông tư số 23/2024/TT-BGDĐT ngày 16/12/2024 của Bộ Giáo dục và Đào tạo sửa đổi, bổ sung một số điều của Quy định tiêu chuẩn cơ sở vật chất các Trường mầm non, Tiểu học, Trung học cơ sở, Trung học phổ thông và Trường phổ thông có nhiều cấp học ban hành kèm theo Thông tư số 13/2020/TT-BGDĐT ngày 26 tháng 5 năm 2020 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo;

- Tiêu chuẩn TCVN 3907:2011 - Trường mầm non - Tiêu chuẩn thiết kế.
- Tiêu chuẩn TCVN 8793:2011 - Trường tiểu học - Tiêu chuẩn thiết kế.
- Tiêu chuẩn TCVN 8794:2011 - Trường trung học - Tiêu chuẩn thiết kế.
- Tiêu chuẩn TCVN 5713:1993 - Phòng học trường phổ thông cơ sở - Yêu cầu về vệ sinh học đường.
- Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia QCVN 01-1:2024/BYT về chất lượng nước sạch sử dụng cho mục đích sinh hoạt.
- Các quy định có liên quan.

2. Mục tiêu và nguyên tắc áp dụng tài liệu

Tài liệu hướng dẫn áp dụng khi đầu tư xây dựng mới; cải tạo, sửa chữa, nâng cấp công trình cơ sở giáo dục nhằm đảm bảo cơ sở vật chất trường lớp, khu phục vụ công tác bán trú đạt chuẩn theo quy định đảm bảo an toàn thực phẩm và công tác bán trú cho học sinh trên địa bàn thành phố.

Nguyên tắc áp dụng: Đối với các dự án xây dựng mới; dự án cải tạo, nâng cấp đồng bộ phải đảm bảo đáp ứng tuân thủ các yêu cầu thiết kế kỹ thuật an toàn thực phẩm và công tác bán trú cho học sinh. Đối với các dự án cải tạo, sửa chữa trường học hiện hữu có diện tích đất hạn chế hoặc vướng mắc về mặt bằng: áp dụng linh hoạt các chỉ tiêu về diện tích phòng chức năng, khoảng cách ly trên cơ sở bắt buộc phải đảm bảo dây chuyền công năng bếp một chiều, các điều kiện về vệ sinh môi trường, hệ thống kỹ thuật (thông gió, xử lý nước thải, chất thải rắn sinh hoạt) và an toàn phòng chống cháy nổ.

II. Yêu cầu đối với khu vực bếp ăn và nhà ăn

1. Yêu cầu về vị trí và quy hoạch tổng mặt bằng

- Vị trí: Khu vực nhà bếp và nhà ăn phải được bố trí độc lập hoặc tách biệt với khối phòng học và các khu vực hỗ trợ học tập để ngăn mùi, tiếng ồn và nhiệt độ ảnh hưởng đến công tác giảng dạy (trường hợp trường hiện hữu do vướng mắc về mặt bằng dẫn đến việc cải tạo, sửa chữa khu vực nhà bếp và nhà ăn chưa thể bố trí độc lập hoặc tách biệt khỏi phòng học và các khu vực hỗ trợ học tập, phải có giải pháp kỹ thuật ngăn mùi, cách ly tiếng ồn, nhiệt độ và đảm bảo an toàn phòng cháy chữa cháy, không ảnh hưởng đến khu vực học tập).

- Khoảng cách an toàn: Vị trí thu gom, xử lý rác chung phải bố trí cách biệt, cuối hướng gió, cách khối nhà học và nhà bếp không nhỏ hơn 25m (trong điều kiện mặt bằng cho phép). Trường hợp không đảm bảo khoảng cách, phải bố trí phòng chứa rác kín, có hệ thống thông gió xử lý mùi hoặc sử dụng thiết bị ép rác chuyên dụng.

- Tiếp cận: Phải có lối nhập thực phẩm và xuất rác thải riêng biệt. Lối nhập thực phẩm phải có mái che để đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm, tránh mưa nắng.

2. Dây chuyền: Thiết kế bếp ăn cần đảm bảo tuân thủ quy trình một chiều từ

nguyên liệu đầu vào cho đến sản phẩm cuối cùng theo trình tự sau: Khu tiếp nhận > Khu kho > Khu sơ chế > Khu chế biến nhiệt (Nấu) > Khu chia soạn > Khu ăn uống > Khu rửa.

- Khu tiếp nhận: Nơi tiếp nhận nguyên liệu, thực phẩm sống.
- Khu kho: Gồm kho lương thực (gạo, đồ khô) và kho thực phẩm (tủ đông, tủ mát) phải phân chia riêng, thông thoáng, chống ẩm mốc, côn trùng.
- Khu sơ chế: Tách biệt sơ chế thô (rau củ, đất cát) và sơ chế tinh (thịt, cá) phải bố trí chậu rửa riêng.
- Khu chế biến nhiệt (Nấu): Khu vực đặt bếp nấu, nồi hơi, tủ com phải có hệ thống hút mùi, thoát nhiệt cưỡng bức.
- Khu chia soạn: Nơi chia thức ăn chín yêu cầu sạch, dẫn trực tiếp ra nhà ăn hoặc hành lang chuyên đồ ăn.
- Khu ăn uống: có thể tập trung hoặc phân tán về các phòng học (tương ứng phù hợp theo cấp học).
- Khu rửa và vệ sinh dụng cụ: bố trí tách biệt, tránh nước bắn bắn vào thực phẩm chín.

3. Yêu cầu về kết cấu và hoàn thiện vật liệu khu vực bếp ăn và nhà ăn

- Sàn nhà: sử dụng vật liệu không thấm nước, dễ cọ rửa, không trơn trượt, chịu được hóa chất tẩy rửa; sàn phải có độ dốc về phía hố thu nước để không đọng nước...
- Tường: Tại các khu vực chế biến, nấu, rửa, tường phải được ốp gạch hoặc vật liệu nhẵn, không thấm nước đến độ cao tối thiểu 1,2m (khuyến khích ốp toàn bộ chiều cao tường) để dễ dàng vệ sinh, lau chùi dầu mỡ...
- Trần: phẳng, sáng màu, không đọng bụi, hạn chế gờ chỉ, sử dụng sơn chống mốc hoặc vật liệu chịu ẩm.
- Cửa và lưới chắn: Cửa sổ, ô thoáng cần lắp lưới chắn côn trùng bằng vật liệu không gỉ (Inox hoặc tương đương), dễ tháo lắp để vệ sinh.

4. Một số yêu cầu về hệ thống kỹ thuật khu vực bếp ăn và nhà ăn

- Cấp nước: Phải sử dụng nguồn nước sạch đạt Quy chuẩn kỹ thuật QCVN 01-1:2024/BYT về chất lượng nước sạch sử dụng cho mục đích sinh hoạt. Hệ thống đường ống cấp nước cần đi ngầm hoặc trong hộp kỹ thuật, không đi nổi trên trần khu vực chế biến.
- Thoát nước: Hệ thống thoát nước thải khu bếp phải là hệ thống riêng, rãnh thoát nước phải nắp đậy kín để ngăn mùi và côn trùng. Nước thải từ khu vực sơ chế và bếp nấu (nhiều dầu mỡ) phải được xử lý qua bể tách mỡ (bẫy mỡ) phù hợp với công suất phục vụ trước khi thoát vào hệ thống chung.
- Thông gió và hút mùi: Khu vực bếp nấu cần trang bị hệ thống chụp hút khói, mùi công nghiệp và cấp khí tươi để đảm bảo môi trường làm việc, tránh ngột khí và nhiệt độ quá cao; ống khói không được xả trực tiếp sang các phòng học hoặc công

trình lân cận. Hệ thống quạt hút phải đảm bảo độ ồn trong phạm vi cho phép hoặc có biện pháp giảm ồn, tiêu âm để không ảnh hưởng đến khu vực học tập và sinh hoạt xung quanh.

- Chiếu sáng: Đảm bảo độ rọi chiếu sáng nhân tạo tại khu vực nhà ăn, nhà bếp tối thiểu 200-300 lux. Đèn chiếu sáng khu vực chế biến phải có chụp bảo vệ an toàn chống vỡ rơi vào thực phẩm,.

5. Yêu cầu về diện tích bếp ăn tương ứng các cấp học

a) Đối với Trường Mầm non: Căn cứ quy định tại Thông tư số 13/2020/TT-BGDĐT ngày 26/5/2020 và số 23/2024/TT-BGDĐT ngày 16/12/2024 của Bộ Giáo dục và Đào tạo; Tiêu chuẩn TCVN 3907:2011 - Trường mầm non - Tiêu chuẩn thiết kế.

- Khu vực Nhà bếp yêu cầu diện tích đảm bảo $0,3\text{m}^2/\text{trẻ}$ đến $0,35\text{m}^2/\text{trẻ}$ (tùy theo loại nhiên liệu và thiết bị sử dụng, diện tích bếp có thể điều chỉnh phù hợp nhưng phải đảm bảo dây chuyền một chiều); Kho bếp được phân chia kho lương thực ($12\text{-}15\text{m}^2$) và kho thực phẩm ($10\text{-}12\text{m}^2$). Vị trí độc lập với khối nhóm trẻ, có hành lang cầu nối hoặc lối đi có mái che để vận chuyển thức ăn. Trường mầm non có bếp, nhà ăn khác tầng nên bố trí thang nâng hàng hoặc thang máy để vận chuyển thức ăn đảm bảo an toàn.

- Khu vực ăn uống:

+ Đối với lớp mẫu giáo và nhà trẻ, phòng sinh hoạt chung thường kết hợp làm nơi ăn và ngủ; diện tích phòng sinh hoạt chung từ $1,5\text{m}^2/\text{trẻ}$ đến $1,8\text{m}^2/\text{trẻ}$ (không nhỏ hơn 24m^2 với nhóm trẻ và 36m^2 với lớp mẫu giáo).

+ Hiên chơi có thể kết hợp làm nơi ăn trưa, chiều rộng thông thủy không nhỏ hơn 2,1m, có lan can cao tối thiểu 1.000mm.

b) Đối với Trường Tiểu học: căn cứ quy định tại Thông tư số 13/2020/TT-BGDĐT ngày 26/5/2020 và số 23/2024/TT-BGDĐT ngày 16/12/2024 của Bộ Giáo dục và Đào tạo; Tiêu chuẩn TCVN 8793:2011 - Trường tiểu học - Tiêu chuẩn thiết kế.

- Khu vực Nhà bếp yêu cầu diện tích đảm bảo $0,3\text{m}^2/\text{học sinh}$ đến $0,35\text{m}^2/\text{học sinh}$. Bố trí độc lập với khối phòng học để tránh tiếng ồn và mùi. Trường tiểu học có bếp, nhà ăn khác tầng nên bố trí thang nâng hàng, thang máy chuyên dụng để vận chuyển thức ăn đảm bảo an toàn.

- Nhà ăn: yêu cầu diện tích đảm bảo $0,65\text{m}^2/\text{chỗ}$ đến $0,75\text{m}^2/\text{chỗ}$. Quy mô số chỗ tính toán phục vụ tối thiểu 35% tổng số học sinh, giáo viên, nhân viên toàn trường (để tổ chức ăn theo ca). Căng tin (nếu có) diện tích tối thiểu 24m^2 .

- Khu vực nghỉ bán trú: Trường bán trú có thể bố trí học sinh ngủ trưa tại phòng học hoặc phòng đa năng; phải bố trí kho chứa chăn, chiếu, gối (diện tích không nhỏ hơn 9m^2) để đảm bảo vệ sinh và gọn gàng. Trường nội trú phải có phòng ngủ nam/nữ riêng biệt, diện tích $4\text{m}^2/\text{chỗ}$ ngủ.

c) Đối với Trường Trung học cơ sở (THCS) và Trung học phổ thông (THPT): căn cứ quy định tại Thông tư số 13/2020/TT-BGDĐT ngày 26/5/2020 và số 23/2024/TT-BGDĐT ngày 16/12/2024 của Bộ Giáo dục và Đào tạo; Tiêu chuẩn TCVN 8794:2011 - Trường trung học - Tiêu chuẩn thiết kế.

(1) Trường có tổ chức nội trú hoặc bán trú tập trung:

- Nhà bếp: yêu cầu diện tích đảm bảo $0,3\text{m}^2/\text{học sinh}$ đến $0,35\text{m}^2/\text{học sinh}$ (tính trên số lượng học sinh ăn bán trú). Yêu cầu quản lý về hệ thống xử lý nước thải và tách dầu mỡ do lượng dầu mỡ thải ra lớn.

- Nhà ăn và Căng tin: yêu cầu diện tích nhà ăn đảm bảo $0,75\text{m}^2/\text{chỗ}$ đến $1,0\text{m}^2/\text{chỗ}$. Quy mô số chỗ ngồi được tính toán phục vụ tối thiểu 35% tổng số học sinh, giáo viên và nhân viên toàn trường (để tổ chức ăn theo ca).

(2) Trường không tổ chức bán trú (dạy 1 buổi hoặc không tổ chức nấu ăn tập trung): Không bắt buộc bố trí nhà bếp và nhà ăn quy mô lớn. Bố trí khu vực Căng tin với diện tích không nhỏ hơn 24 m^2 để cung cấp đồ ăn nhẹ, nước uống giải khát; phải đảm bảo các điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm, thoáng mát và thuận tiện cho học sinh tiếp cận.