

Số: /KH-UBND

Việt Hưng, ngày tháng năm 2026

## KẾ HOẠCH

### Duy trì mô hình “Nâng cao năng lực tự quản lý an toàn thực phẩm bếp ăn tập thể trường học” trên địa bàn phường Việt Hưng năm 2026

Thực hiện 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 duy trì mô hình “Nâng cao năng lực tự quản lý an toàn thực phẩm bếp ăn tập thể trường học” trên địa bàn phường Việt Hưng năm 2026, cụ thể như sau:

#### I. MỤC TIÊU, CHỈ TIÊU

##### 1. Mục tiêu

Duy trì mô hình nâng cao năng lực tự quản lý an toàn thực phẩm (ATTP) tại các bếp ăn tập thể (BATT) trường học nhằm nâng cao trách nhiệm và năng lực tự quản lý của Ban giám hiệu nhà trường, chủ động phòng chống ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm; không để xảy ra vụ ngộ độc thực phẩm và tử vong do ngộ độc thực phẩm trong trường học.

##### 2. Chỉ tiêu

2.1. 100% Hiệu trưởng ký cam kết đảm bảo ATTP theo quy định và niêm yết công khai Bản cam kết trên Cổng thông tin điện tử của trường học.

2.2. 100% Ban giám hiệu, giáo viên, người chế biến... tham gia công tác bán trú chủ động cập nhật kiến thức, được tập huấn bồi dưỡng kiến thức về ATTP.

2.3. 100% BATT được kiểm tra, giám sát theo quy định và  $\geq 90\%$  đạt các tiêu chí về ATTP, kiểm soát nguồn gốc nguyên liệu thực phẩm.

2.4. Duy trì, kiện toàn tổ tự giám sát ATTP và phân công nhiệm vụ cụ thể cho các thành viên.

2.5. 100% bếp ăn lắp đặt 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 cảnh tin và cơ quan quản lý khi có đề nghị.

2.6. Áp dụng các giải pháp kỹ thuật, thông minh trong kiểm soát, giám sát nguồn gốc nguyên liệu, thực phẩm sử dụng trong các bữa ăn tập thể trong trường học.

2.7. 100% đơn vị cung cấp nguyên liệu, thực phẩm được cơ quan chức năng đánh giá năng lực.

2.8. Không để xảy ra vụ ngộ độc thực phẩm đông người mắc, bệnh truyền qua thực phẩm tại các BATT.

## **II. ĐỐI TƯỢNG THỰC HIỆN**

1. Các trường học có BATT trên địa bàn phường.

2. Các đơn vị cung cấp dịch vụ suất ăn tại trường; các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm cung cấp nguồn gốc nguyên liệu chế biến thực phẩm cho BATT trường học trên địa bàn phường.

3. 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; Ban Cha mẹ học sinh.

## **III. NỘI DUNG HOẠT ĐỘNG**

### **1. Công tác 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 và các tổ chức chính trị - xã hội của phường trong việc tuyên truyền vận động thực hiện tốt công tác đảm bảo ATTP.

- 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 và các tổ tư vấn điều kiện ATTP của phường hướng dẫn về ATTP tại BATT các trường học trên địa bàn phường.

- Kiện toàn các tổ tự giám sát ATTP tại BATT trường học với sự tham gia của: Ban giám hiệu nhà trường, cán bộ y tế, phụ trách bếp, nhân viên trực tiếp chế biến, đại diện hội cha mẹ học sinh...

- 100% các đơn vị cung cấp nguyên liệu, thực phẩm cho trường học áp dụng phần mềm truy xuất nguồn gốc thực phẩm, tổ chức bếp ăn thông minh.

- Các trường triển khai ứng dụng phần mềm quản lý, kiểm soát ATTP trong việc truy xuất nguồn gốc thực phẩm.

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

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

- Tổ chức truyền thông nâng cao kiến thức, thực hành cho 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 phục vụ tại BATT, hội cha mẹ học sinh bằng nhiều hình thức: Tuyên truyền gián tiếp, 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...

- Viết bài tuyên truyền về mục đích, ý nghĩa, hiệu quả của xây dựng mô hình nâng cao năng lực tự quản lý ATTP tại các BATT trường học. Thực trạng ATTP tại các BATT trường học, tuyên dương những mặt tốt và phê phán những mặt chưa tốt trong công tác đảm bảo ATTP tại các BATT trường học.

## **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 pháp luật về ATTP và một số quy định liên quan tới quản lý ATTP tại BATT trường học.

- Tổ chức tập huấn, đánh giá kiến thức ATTP cho các đối tượng tham gia công tác bán trú 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.

- Khám và cấp giấy xác nhận đủ sức khỏe cho 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 phục vụ tại BATT theo quy định của pháp luật.

- Ký cam kết đảm bảo ATTP hoặc cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP đối với các trường có tổ chức ăn bán trú, căng tin ăn uống theo quy định.

## **4. Công tác kiểm tra, giám sát**

### *4.1. Đối với các trường học*

- Kiểm tra, giám sát công tác đảm bảo ATTP tại BATT trường học theo kế hoạch hoặc đột xuất (tối thiểu 02 lần/năm/trường).

- Tổ chức các đoàn kiểm tra, giám sát, tư vấn hướng dẫn công tác bảo đảm ATTP đối với BATT trường học theo các quy định của pháp luật (*có sổ theo dõi kết quả kiểm tra của từng trường*) trọng tâm vào một số nội dung sau:

+ Thực hành của nhân viên, giáo viên trực tiếp tham gia quá trình sơ chế

biến thực phẩm, chia suất ăn.

+ Kiểm soát nguồn gốc nguyên liệu thực phẩm.

+ Thực hiện chế độ kiểm thực 3 bước.

+ Ký bản cam kết trách nhiệm đảm bảo ATTP, địa chỉ nguồn gốc nguyên liệu chế biến thực phẩm niêm yết công khai tại Cổng thông tin điện tử của nhà trường.

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

+ Công tác tự giám sát, kiểm tra hàng ngày trong trường học.

+ Xét nghiệm nhanh dụng cụ ăn uống tại 100% cơ sở được kiểm tra và lấy mẫu gửi xét nghiệm khi cần thiết (*đối với một số thực phẩm xét nghiệm nhanh dương tính và một số thực phẩm không rõ nguồn gốc nghi ngờ không bảo đảm ATTP*).

+ Các nội dung khác: hệ thống camera giám sát, giải pháp thông minh trong tổ chức bếp ăn, đánh giá các bữa ăn, công khai các thông tin về ATTP đối với giáo viên, phụ huynh, học sinh...

4.2. *Đối với các đơn vị cung cấp nguyên liệu, thực phẩm cho trường học: truy xuất nguồn gốc nguyên liệu, thực phẩm được sử dụng trong 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, 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 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.

### **6. Chế độ báo cáo**

Báo cáo định kỳ kết quả thực hiện mô hình kiểm soát ATTP tại BATT trường học theo mẫu báo cáo (*tại phụ lục 4*) vào ngày 20 hàng quý, riêng báo cáo năm vào ngày 15/11/2026.

## **IV. PHÂN CÔNG NHIỆM VỤ**

### **1. Phòng Văn hoá - Xã hội**

- Chủ trì, phối hợp với trạm Y tế tham mưu UBND phường xây dựng và triển khai hiệu quả kế hoạch trên địa bàn phường.

- Chủ trì, phối hợp với các ngành liên quan tổ chức kiểm tra, giám sát nguồn gốc thực phẩm và xử lý thông tin phản ánh về ATTP; đánh giá phong trào thi đua về thực hiện mô hình “Nâng cao năng lực tự quản lý ATTP BATT

trường học”.

- Chủ trì tổ chức cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP/tiếp nhận bản cam kết trách nhiệm đảm bảo ATTP của các trường học.

- Tổ chức tập huấn, tuyên truyền về các quy định của pháp luật trong lĩnh vực ATTP cho các trường học.

- Đơn 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 chỉ đạo UBND phường kịp thời giải quyết vướng mắc trong quá trình triển khai.

## **2. Trạm Y tế**

- Phối hợp với phòng Văn hóa - Xã hội tham mưu UBND phường: triển khai có hiệu quả kế hoạch triển khai mô hình trên địa bàn phường; tập huấn hướng dẫn chuyên môn nhằm phòng ngừa, ngăn chặn và khắc phục sự cố về ATTP trên địa bàn theo đúng quy định.

- Tăng cường công tác thông tin, tuyên truyền các quy định về điều kiện đảm bảo ATTP tại trường học.

- Tổ chức giám sát, hỗ trợ hoạt động của tổ tự giám sát về ATTP tại các trường.

- Hỗ trợ khám sức khỏe cho các đối tượng theo quy định.

- Tham gia các đoàn kiểm tra giám sát về ATTP, lấy mẫu giám sát nguy cơ ô nhiễm thực phẩm trên địa bàn. Giám sát ngộ độc thực phẩm, bệnh truyền qua thực phẩm.

- Báo cáo kết quả giám sát về UBND phường và Thành phố theo quy định (*phụ lục 4*).

## **3. Các trường học trên địa bàn phường**

- Xây dựng và triển khai kế hoạch đảm bảo an toàn thực phẩm, triển khai đầy đủ các tiêu chí của mô hình (*phụ lục 1*).

- Thành lập tổ tự giám sát về ATTP tại trường; thực hiện công tác tự kiểm tra, giám sát ATTP tại BATT (*phụ lục 2, 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 hàng năm cho các đối tượng ở các cơ sở y tế đã được cấp phép theo quy định.

- Tập huấn bồi dưỡng kiến thức về ATTP cho ban giám hiệu, người quản lý bếp ăn và nhân viên trực tiếp tham gia sơ chế chế biến tại BATT trường học; chỉ đưa người có kiến thức về ATTP tham gia công tác bán trú.

- Phối hợp các đơn vị cung cấp thực phẩm triển khai ứng dụng phần mềm quản lý truy xuất nguồn gốc thực phẩm tại BATT trường học.

- Chủ động phòng ngừa, ngăn chặn và khắc phục sự cố về ATTP trong trường học. Có phương án xử lý ngộ độc thực phẩm khi xảy ra.

Trên đây là Kế hoạch triển khai mô hình “Nâng cao năng lực tự quản lý An toàn thực phẩm tại bếp ăn tập thể trường học” trên địa bàn phường Việt Hưng năm 2026. Ủy ban nhân dân phường yêu cầu các thành viên BCD An toàn thực phẩm phường và các trường học phối hợp triển khai thực hiện có hiệu quả./.

**Nơi nhận:**

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

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

**Nguyễn Thanh Thủy**

**Phụ lục 1:**  
**CÁC TIÊU CHÍ ĐỐI VỚI MÔ HÌNH NÂNG CAO NĂNG LỰC**  
**TỰ QUẢN LÝ ATTP BẾP ĂN TẬP THỂ TRƯỜNG HỌC**  
*(Kèm theo kế hoạch số /KH-TYT ngày tháng năm 2025)*

**I. Tiêu chí về năng lực tự quản lý**

1. Có kế hoạch đảm bảo ATTP BATT trường học.
2. Có quyết định thành lập tổ tự 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 công tác phòng chống dịch và các điều kiện đảm bảo ATTP tại BATT hàng tuần và 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.
5. Xây dựng phương án xử lý, khắc phục khi có sự cố về ATTP.
6. Có giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP/bản cam kết trách nhiệm đảm bảo ATTP, nguồn gốc nguyên liệu thực phẩm và được niêm yết, công khai tại trường.
7. Lắp đặt 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.
8. Có giải pháp thông minh trong tổ chức bếp ăn.

**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:
  - Được phân khu rõ ràng, nơi sơ chế, chế biến thực phẩm và chia thức ăn chín. Thực phẩm sống chín 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 trong danh mục cho phép của BYT

- Nhà trường thực hiện 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 1 năm/1 lần được thể hiện qua biên bản.

- Tự test nhanh đối với các thực phẩm có nguy cơ có chất bảo quản

**7.** Có ghi chép sổ kiểm thực 3 bước, lưu mẫu thức ăn đúng theo quy định từ 24 - 48h để trong tủ lạnh.

**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/ 1lần 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 khám sức khỏe 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, kinh doanh thực phẩm, thực hành vệ sinh cá nhân tốt được 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.

**Phụ lục 2:**  
**HƯỚNG DẪN CÁC BƯỚC TIẾN HÀNH KIỂM TRA, GIÁM SÁT ATTP**  
**TẠI BATT TRƯỜNG HỌC**  
*(Kèm theo Kế hoạch số /KH-UBND ngày / /2026 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)	Cán bộ y tế tham mưu	Kế hoạch	
1.2	Đánh giá 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 BATT 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 giám sát của trường	Thông báo	
2.2	Phân công nhiệm vụ cho các thành viên Tổ tự 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 giám sát được phân công	Nội dung giám sát theo mẫu Biên bản tại phụ lục 3	
-	Giám sát Bước 2: Sơ chế, chế biến thực phẩm			
-	Giám sát Bước 3: Bảo quản thức ăn sau khi chế biến, lưu mẫu thức ăn			
-	Theo dõi sức khỏe học sinh	Giáo viên chủ nhiệm		
<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 tại phụ lục 3	
<b>4.</b>	<b>Kết luận, xử lý, kiến nghị</b>	Tổ tự giám sát	Kịp thời báo cáo BGH, phòng VHXH khi phát hiện bất thường	

**Phụ lục 3:**  
**MẪU BIÊN BẢN TỰ KIỂM TRA, GIÁM SÁT CÔNG TÁC ĐẢM BẢO ATTP**  
**TẠI BÀTT TRƯỜNG HỌC**

(Kèm theo Kế hoạch số /KH-UBND ngày / /2026 của UBND phường)

TRƯỜNG .....  
**TỔ TỰ 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..... - Tổ trưởng
- 2..... - Thư ký
- 3..... - Thành viên
- 4..... - Thành viên

**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						
11						

TT	Loại thực phẩm	Số lượng (kg)	Kết quả giám sát		Hướng khắc phục nếu không đạt	Người giám sát (ký, ghi rõ họ tên)
			Đạt	Không đạt		
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		Hướng khắc phục nếu không đạt	Người g. sát (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		Hướng khắc phục nếu không đạt	Người g. sát (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				
6	Lưu mẫu thức ăn				

**4. Đánh giá của Tổ giám sát và đề xuất**

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

**5. Ý kiến của đơn vị, bộ phận được giám sát**

.....

.....

.....

.....

.....

.....

**ĐẠI DIỆN BỘ PHẬN BẾP**

**TỔ GIÁM SÁT**

**Phụ lục 4:****MẪU BÁO CÁO KẾT QUẢ TRIỂN KHAI MÔ HÌNH***(Kèm theo Kế hoạch số /KH-UBND ngày / /2026 của UBND phường)*UBND PHƯỜNG VIỆT HUNG  
**TRẠM Y TẾ****CỘNG HOÀ XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM**  
**Độc lập - Tự do - Hạnh phúc**

Việt Hưng, ngày tháng năm 2026

**BÁO CÁO KẾT QUẢ****Triển khai Mô hình “Nâng cao năng lực tự quản lý ATTP tại BATT trường học” năm 2026**

(Quý...../Năm..... )

- Số trường thực hiện: .....

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

<b>Nội dung</b>	<b>Tổng số</b>
- 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**

<b>Nội dung</b>	<b>Tổng số</b>
- 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 BATT trường học.				
2. Có quyết định thành lập tổ giám sát về ATTP đầy đủ thành phần.				
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 các điều kiện đảm bảo ATTP tại BATT hàng tuần và 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.				
5. Xây dựng phương án xử lý, khắc phục khi có sự cố về ATTP				
6. Có giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP/bản cam kết đảm bảo ATTP Niêm yết công khai giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP/bản cam kết đảm bảo ATTP; danh mục nguồn gốc nguyên liệu thực phẩm trên Cổng TTĐT trường.				
<b>B. Tiêu chí về điều kiện ATTP</b>				
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 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.				
- 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 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 1 năm/1 lần được thể hiện qua biên bản.				
7. Có ghi chép sổ kiểm thực 3 bước và lưu mẫu thức ăn đúng theo quy định từ 24 - 48h để trong tủ lạnh.				
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, 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 kê kê thực phẩm theo quy định, 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
- 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**