

Số: ~~107~~/QĐ-THVXT

Phúc Lợi, ngày ~~04~~ tháng 9 năm 2025

## QUYẾT ĐỊNH

Về việc ban hành Quy chế giám sát an toàn thực phẩm trong nhà trường  
năm học 2025 -2026

### HIỆU TRƯỞNG TRƯỜNG TIỂU HỌC VŨ XUÂN THIỀU

Căn cứ Luật An toàn thực phẩm; Nghị định số 15/2018/ND-CP ngày 02 tháng 02 năm 2018 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật an toàn thực phẩm;

Căn cứ Quyết định số 2195/QĐ-BGDĐT ngày 10/8/2022 của Bộ Giáo dục và đào tạo về việc phê duyệt hướng dẫn công tác tổ chức bữa ăn học đường kết hợp tăng cường hoạt động thể lực cho trẻ em, học sinh trong các cơ sở giáo dục mầm non, tiểu học;

Căn cứ Kế hoạch số 397/KH-UBND ngày 31/12/2024 của UBND Thành phố về công tác An toàn thực phẩm năm 2025; Hướng dẫn số 02/BCĐ-HD ngày 15/7/2025 của Ban Chỉ đạo Công tác an toàn thực phẩm thành phố Hà Nội đánh giá về an toàn thực phẩm để tổ chức các bữa ăn bán trú cho học sinh các trường công lập trên địa bàn thành phố Hà Nội năm học 2025 – 2026;

Căn cứ Kế hoạch đảm bảo an toàn thực phẩm trong nhà trường năm học 2025 -2026 của trường Tiểu học Vũ Xuân Thiều,

Căn cứ theo yêu cầu thực hiện nhiệm vụ của Nhà trường.

### QUYẾT ĐỊNH:

**Điều 1.** Ban hành kèm theo quyết định này Quy chế giám sát an toàn thực phẩm trong nhà trường năm học 2025 -2026 của trường Tiểu học Vũ Xuân Thiều.

**Điều 2.** Quyết định có hiệu lực kể từ ngày ký.

**Điều 3.** Các tổ chức, cá nhân có liên quan trong nhà trường chịu trách nhiệm thi hành quyết định này.

**Nơi nhận:**

- Như Điều 3;
- Lưu: VP.

HIỆU TRƯỞNG



Hoàng Thị Thu Hiền

**QUY CHẾ**  
**GIÁM SÁT AN TOÀN THỰC PHẨM TRONG NHÀ TRƯỜNG**  
**Năm học 2025 -2026**

(Ban hành kèm theo Quyết định số 108/QĐ-THVXT ngày 4/9/2025  
của Hiệu trưởng trường Tiểu học Vũ Xuân Thiều)

**Chương I. QUY ĐỊNH CHUNG**

**Điều 1. Mục đích**

1. Đảm bảo an toàn thực phẩm (ATTP) cho học sinh trong các bữa ăn bán trú và dịch vụ ăn uống tại trường.
2. Nâng cao trách nhiệm của đơn vị cung cấp dịch vụ nấu ăn, cán bộ, giáo viên, nhân viên và Ban giám hiệu trong việc quản lý ATTP.
3. Phòng ngừa ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm, bảo vệ sức khỏe học sinh.

**Điều 2. Đối tượng áp dụng**

1. Công ty TNHH thực phẩm Minh Thoa – đơn vị cung cấp dịch vụ nấu ăn tại trường theo hợp đồng đã ký và Công ty TNHH Lavie – đơn vị cung cấp dịch vụ nước uống nhãn hiệu Lavie tại trường theo hợp đồng đã ký
2. Cán bộ quản lý, giáo viên, nhân viên trường Tiểu học Vũ Xuân Thiều.
3. Ban đại diện cha mẹ học sinh, học sinh và các bên liên quan.

**Điều 3. Nguyên tắc giám sát**

1. Tuân thủ pháp luật về ATTP và quy định của ngành Giáo dục, Y tế.
2. Công khai, minh bạch, khách quan; có sự phối hợp nhiều bên.
3. Đặt sức khỏe, quyền lợi học sinh lên hàng đầu.

**Chương II. QUY ĐỊNH VỀ GIÁM SÁT**

**Điều 4. Nguồn gốc và tiếp nhận thực phẩm**

1. Thực phẩm phải có hợp đồng, hóa đơn, chứng từ hợp pháp.
2. Đơn vị cung cấp cam kết chỉ sử dụng thực phẩm rõ nguồn gốc, có kiểm định.
3. Nhà trường kiểm tra định kỳ và đột xuất khâu nhập hàng (cảm quan, hạn sử dụng, điều kiện vận chuyển).

**Điều 5. Bảo quản, chế biến và phân phối**

1. Thực phẩm được bảo quản theo đúng yêu cầu về nhiệt độ, vệ sinh.
2. Khu vực chế biến bố trí riêng biệt giữa thực phẩm sống và chín.



3. Nhân viên bếp phải có giấy khám sức khỏe, giấy chứng nhận tập huấn ATTP, mặc đồng phục, găng tay, khẩu trang khi chế biến.

4. Thức ăn phải được nấu chín, dùng trong ngày; lưu mẫu thực phẩm theo quy định.

5. Việc chia suất ăn phải bảo đảm vệ sinh, tránh lây nhiễm chéo.

#### **Điều 6. Vệ sinh môi trường và cá nhân**

1. Bếp ăn, kho thực phẩm, căng tin phải được vệ sinh hằng ngày, có nhật ký vệ sinh.

2. Nhân viên bếp được kiểm tra sức khỏe định kỳ 1 lần/năm.

3. Dụng cụ nấu ăn, bàn ghế ăn uống phải sạch sẽ, khử khuẩn thường xuyên.

#### **Điều 7. Giám sát, kiểm tra**

1. Ban giám hiệu và Ban ATTP của trường giám sát hằng ngày hoạt động bếp ăn.

2. Ban đại diện cha mẹ học sinh tham gia giám sát định kỳ (1 lần/tuần).

3. Phối hợp cơ quan y tế địa phương lấy mẫu thực phẩm khi cần thiết.

4. Có sổ nhật ký ghi chép kết quả giám sát, ký xác nhận của các bên.

### **Chương III. TỔ CHỨC THỰC HIỆN**

#### **Điều 8. Trách nhiệm của Ban giám hiệu**

1. Chỉ đạo, tổ chức triển khai thực hiện quy chế.

2. Phân công cán bộ phụ trách giám sát hằng ngày.

3. Định kỳ tổ chức họp với đơn vị cung cấp dịch vụ nấu ăn để đánh giá, rút kinh nghiệm.

#### **Điều 9. Trách nhiệm của đơn vị cung cấp dịch vụ nấu ăn, nước uống**

1. Tuân thủ hợp đồng và quy định pháp luật về ATTP.

2. Cung cấp thực phẩm đúng nguồn gốc, đảm bảo chất lượng, chế biến an toàn.

3. Phối hợp với nhà trường trong việc kiểm tra, giám sát và báo cáo khi có sự cố.

#### **Điều 10. Trách nhiệm của nhân viên y tế học đường**

1. Theo dõi sức khỏe học sinh hằng ngày, phát hiện kịp thời dấu hiệu bất thường.

2. Tham mưu cho Ban giám hiệu trong công tác giám sát, báo cáo định kỳ.

**Điều 11. Trách nhiệm của Ban đại diện cha mẹ học sinh**

1. Tham gia giám sát định kỳ hoạt động ATTP.
2. Góp ý, phản hồi thông tin về chất lượng bữa ăn cho Ban giám hiệu và đơn vị cung cấp.

**Điều 12. Xử lý vi phạm**

1. Cá nhân, tổ chức vi phạm quy định về ATTP tùy mức độ sẽ bị nhắc nhở, xử lý kỷ luật hoặc chấm dứt hợp đồng.
2. Trường hợp nghiêm trọng, vụ việc sẽ được chuyển cơ quan chức năng xử lý theo quy định pháp luật.

**Chương IV. ĐIỀU KHOẢN THI HÀNH****Điều 13. Hiệu lực**

1. Quy chế này có hiệu lực kể từ ngày 05/9/2025 đến hết năm học 2025–2026.
2. Các bộ phận, cá nhân liên quan chịu trách nhiệm thực hiện nghiêm túc.
3. Trong quá trình thực hiện, nếu có vấn đề phát sinh, Ban giám hiệu sẽ kịp thời điều chỉnh, bổ sung.

