

UBND TỈNH ĐIỆN BIÊN
SỞ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO

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

Số: /SGDDĐT-KHTC

Điện Biên, ngày tháng 02 năm 2026

V/v hướng dẫn tổ chức bếp ăn
tập thể trong các cơ sở giáo dục
trên địa bàn tỉnh Điện Biên.

Kính gửi:

- UBND các xã, phường;
- Các đơn vị trực thuộc Sở Giáo dục và Đào tạo.

Căn cứ Luật An toàn thực phẩm năm 2010;

Căn cứ Nghị định số 46/2026/NĐ-CP ngày 26/02/2026 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều và biện pháp để tổ chức, hướng dẫn thi hành Luật An toàn thực phẩm;

Căn cứ Nghị định số 155/2018/NĐ-CP ngày 12/11/2018 của Chính phủ về sửa đổi, bổ sung một số quy định liên quan đến điều kiện đầu tư, kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Y tế;

Căn cứ Nghị định số 115/2018/NĐ-CP ngày 04/9/2018 của Chính phủ quy định xử phạt vi phạm hành chính về an toàn thực phẩm và Nghị định số 124/2021/NĐ-CP ngày 28/12/2021 của Chính phủ sửa đổi, bổ sung một số điều của Nghị định số 115/2018/NĐ-CP ngày 04 tháng 9 năm 2018 của chính phủ quy định xử phạt vi phạm hành chính về an toàn thực phẩm và Nghị định số 117/2020/NĐ-CP ngày 28 tháng 9 năm 2020 của Chính phủ quy định xử phạt vi phạm hành chính trong lĩnh vực y tế;

Căn cứ Nghị định 136/2020/NĐ-CP ngày 24/11/2020 của Chính phủ quy định chi tiết một số điều và biện pháp thi hành Luật Phòng cháy và chữa cháy và Luật sửa đổi, bổ sung một số điều của Luật Phòng cháy và chữa cháy; Nghị định số 50/2024/NĐ-CP ngày 10 tháng 5 năm 2024 của Chính phủ sửa đổi, bổ sung một số điều của Nghị định số 136/2020/NĐ-CP;

Căn cứ Nghị định số 66/2025/NĐ-CP ngày 12 tháng 3 năm 2025 của Chính phủ quy định chính sách cho trẻ em nhà trẻ, học sinh, học viên ở vùng đồng bào dân tộc thiểu số và miền núi, vùng bãi ngang, ven biển và hải đảo và cơ sở giáo dục có trẻ em nhà trẻ, học sinh hưởng chính sách;

Căn cứ Nghị định 181/2025/NĐ-CP ngày 01/7/2025 của Chính phủ quy định chi tiết một số điều của Luật Thuế giá trị gia tăng;

Căn cứ Nghị định số 339/2025/NĐ-CP ngày 25 tháng 12 năm 2025 của Chính phủ quy định chính sách hỗ trợ bữa ăn trưa cho học sinh tiểu học và trung học cơ sở học ở các xã biên giới đất liền;

Căn cứ Quyết định số 41/QĐ-TTg ngày 08/01/2019 phê duyệt Đề án bảo

đảm dinh dưỡng hợp lý kết hợp tăng cường hoạt động thể lực cho trẻ em, học sinh, sinh viên để nâng cao sức khỏe, dự phòng bệnh ung thư, tim mạch, đái tháo đường, bệnh phổi tắc nghẽn mạn tính và hen phế quản giai đoạn 2018-2025;

Căn cứ Thông tư liên tịch số 13/2016/TTLT-BYT-BGDĐT ngày 12/5/2016 của Bộ Y tế, Bộ Giáo dục và Đào tạo Quy định về công tác y tế trường học.

Căn cứ Thông tư số 17/2009/TT-BGDĐT ngày 25 tháng 7 năm 2009 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo ban hành Chương trình giáo dục mầm non và Thông tư số 28/2016/TT-BGDĐT ngày 30 tháng 12 năm 2016 sửa đổi, bổ sung một số nội dung của Chương trình giáo dục mầm non;

Căn cứ 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;

Căn cứ Quyết định số 1246/QĐ-BYT ngày 31/3/2017 của Bộ Y tế về việc ban hành “Hướng dẫn thực hiện chế độ kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống”;

Căn cứ Quyết định số 3958/QĐ-BYT ngày 25/12/2025 của Bộ Y tế về việc Ban hành Hướng dẫn dinh dưỡng đối với bữa ăn học đường;

Căn cứ Quyết định số 3000/QĐ-BGDĐT ngày 28/9/2021 của Bộ Giáo dục và Đào tạo phê duyệt Mô hình bữa ăn học đường kết hợp tăng cường hoạt động thể lực cho trẻ em, học sinh, sinh viên Việt Nam;

Căn cứ Quyết định số 2195/QĐ-BGDĐT ngày 10/8/2022 của Bộ Giáo dục và Đào tạo 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 và tiểu học;

Căn cứ Quyết định số 4280/QĐ-BGDĐT ngày 14/12/2022 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 học sinh trung học cơ sở;

Căn cứ Chỉ thị số 4316/CT-BGDĐT ngày 12/10/2018 của Bộ Giáo dục và Đào tạo về tăng cường công tác bảo đảm an toàn thực phẩm trong các cơ sở giáo dục; Thông tư liên tịch số 08/2008/TTLT-BYT-BGDĐT ngày 8/7/2008 của liên Bộ Y tế và Bộ GD&ĐT về hướng dẫn công tác đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm trong các cơ sở giáo dục;

Sở Giáo dục và Đào tạo hướng dẫn công tác tổ chức bếp ăn tập thể trong các cơ sở giáo dục trên địa bàn tỉnh, cụ thể như sau:

I. QUY TRÌNH TỔ CHỨC BẾP ĂN TẬP THỂ

1. Thành lập Ban Quản trị đời sống

a) Thành phần

Trường học tổ chức bếp ăn tập thể cho trẻ mầm non và học sinh, sinh viên (gọi chung là học sinh) thành lập Ban Quản trị đời sống gồm các thành phần sau:

- Trưởng ban: Hiệu trưởng;

- Phó Trưởng ban: Phó Hiệu trưởng phụ trách cơ sở vật chất (hoặc phụ trách công tác nuôi dưỡng);

- Các ủy viên: Các giáo viên chủ nhiệm, đại diện bộ phận nuôi dưỡng (phụ trách nhiệm vụ nấu ăn), kế toán, thủ quỹ, nhân viên y tế học đường, nhân viên phụ trách tiếp phẩm (đảm bảo độc lập, không trùng với kế toán, thủ quỹ), bộ phận giám sát (là phụ huynh học sinh do Ban đại diện cha mẹ học sinh nhà trường tổ chức họp đề cử và phải được sự thống nhất của Ban đại diện cha mẹ học sinh các lớp).

- Đối với các cơ sở giáo dục chưa có nhân viên y tế học đường chuyên trách, Nhà trường mời đại diện Trạm Y tế xã hoặc cán bộ phụ trách công tác an toàn thực phẩm của xã tham gia làm ủy viên phối hợp, tư vấn chuyên môn.

b) Nhiệm vụ

- Xây dựng thực đơn bữa ăn phù hợp với điều kiện của nhà trường, của địa phương và nguyện vọng của học sinh, sinh viên.

- Khảo sát giá cả thị trường, tìm nhà cung ứng có đủ năng lực, đủ điều kiện về kinh doanh và an toàn vệ sinh thực phẩm.

- Lập kế hoạch, tổ chức thực hiện và giám sát quy trình tổ chức bếp ăn tập thể cho học sinh, sinh viên.

2. Tổ chức thực hiện bếp ăn tập thể

a) Ban hành Quyết định thành lập Ban Quản trị đời sống (thực hiện định kỳ theo năm học hoặc ban hành Quyết định kiện toàn ngay khi có sự thay đổi về nhân sự).

b) Phân công nhiệm vụ cụ thể cho thành viên trong Ban Quản trị đời sống.

c) Xây dựng thực đơn ăn cho học sinh

- Đại diện giáo viên chủ nhiệm: Tổng hợp ý kiến của học sinh (hoặc cha mẹ học sinh) về các món ăn để tham gia đề xuất bổ sung xây dựng thực đơn cho phong phú đa dạng.

- Nhân viên kế toán phối hợp với đại diện nhân viên nuôi dưỡng: Tham mưu thực đơn bữa ăn phù hợp với điều kiện của nhà trường và nguyện vọng của học sinh, sinh viên; căn cứ nguồn cung cấp thực phẩm trên thị trường và nguyện vọng của học sinh để thay đổi thực đơn tối thiểu 02 lần/học kỳ;

- Trưởng ban: Phê duyệt và công khai thực đơn chính thức trên cơ sở biên bản họp thống nhất trong Ban Quản trị đời sống để triển khai thực hiện.

- Thực đơn phải được công khai trên bảng tin bên ngoài hoặc bên trong nhà ăn của học sinh và công khai trên Website của cơ sở giáo dục hoặc Website của Phòng Văn hóa-Xã hội.

- Thực đơn bữa ăn học đường cần bảo đảm đa dạng thực phẩm; thực đơn mang tính khả thi, chế biến hợp lý bảo đảm dinh dưỡng và an toàn thực phẩm, phù hợp theo quy định và điều kiện của từng cơ sở; sử dụng nguyên liệu thực phẩm sẵn có ở địa phương và chế biến phù hợp với khẩu vị của học sinh; thực đơn cần có sữa tươi và các chế phẩm từ sữa bảo đảm theo quy định, có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng;

thực đơn hạn chế sử dụng đường và muối¹.

d) Thành lập Tổ khảo sát giá cả thị trường và tìm kiếm nhà cung ứng

- Thành phần tham gia tối thiểu: Phó trưởng Ban Quản trị đời sống (tổ trưởng), nhân viên Kế toán, nhân viên Y tế, nhân viên tiếp phẩm (phụ trách nấu ăn), Đại diện Ban đại diện cha mẹ học sinh nhà trường....

- Nhiệm vụ: Tổ chức tìm hiểu thông tin, khảo sát giá cả thị trường đối với các đơn vị cung ứng tại địa phương (trong xã, trong tỉnh) trên cơ sở thông báo của cơ quan chức năng và báo giá do các đơn vị gửi đến (tối thiểu 03 báo giá); lựa chọn, đề xuất các đơn vị có nguồn cung cấp lương thực, thực phẩm bảo đảm chất lượng, có đầy đủ giấy phép kinh doanh, giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm, có giá thấp nhất theo thực đơn công bố và các điều kiện khác theo quy định hiện hành (tối thiểu 03 đơn vị).

- Đề xuất giá cả các mặt hàng dự kiến mua và dự kiến nhà cung ứng lương thực thực phẩm, nhiên liệu để Ban Quản trị đời sống lựa chọn.

đ) Hợp Ban Quản trị đời sống

- Thống nhất phương thức tổ chức nấu ăn, các quy định cụ thể về giám sát, quản lý, tổ chức nấu ăn.

- Căn cứ kết quả khảo sát của Tổ khảo sát giá cả thị trường và tìm kiếm nhà cung ứng: Ban Quản trị đời sống công khai thống nhất giá cả từng mặt hàng nhà trường có nhu cầu mua bán trong tháng và thống nhất lựa chọn nhà cung ứng.

e) Thương thảo hợp đồng

Theo quy định, đối với các trường học trên địa bàn tỉnh Điện Biên², thủ trưởng đơn vị được tự quyết định việc cung cấp suất ăn, bữa ăn học đường hoặc mua thực phẩm, nguyên liệu, nhiên liệu đầu vào để thực hiện cung cấp suất ăn, bữa ăn học đường bảo đảm tiết kiệm, hiệu quả và trách nhiệm giải trình trên cơ sở chế độ hóa đơn, chứng từ theo quy định của pháp luật³. Tuy nhiên, để đảm bảo công khai minh bạch, có căn cứ để giải trình khi cần thiết, các cơ sở giáo dục cần thực

¹ Quyết định số 2195/QĐ-BGDĐT ngày 10/8/2022 của Bộ Giáo dục và Đào tạo 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 và tiểu học; Quyết định số 4280/QĐ-BGDĐT của Bộ GD&ĐT ngày 14/12/2022 về việc phê duyệt Hướng dẫn công tác tổ chức bữa ăn học đường kết hợp tăng cường hoạt động thể lực cho học sinh trung học cơ sở.

² Tại Phụ lục III, Nghị định số 31/2021/NĐ-CP ngày 26/3/2021 của Chính phủ "quy định toàn bộ tỉnh Điện Biên là địa bàn có điều kiện kinh tế - xã hội đặc biệt khó khăn".

³ Điểm n khoản 4 Điều 84 của Nghị định 214/2025/NĐ-CP quy định gói thầu thực hiện lựa chọn nhà thầu theo hình thức chỉ định thầu trong trường hợp đặc biệt là: "Gói thầu cung cấp suất ăn, bữa ăn học đường hoặc mua thực phẩm, nguyên liệu, nhiên liệu đầu vào để thực hiện việc cung cấp suất ăn, bữa ăn học đường cho học sinh bán trú, nội trú tại cơ sở giáo dục công lập; gói thầu cung cấp suất ăn cho vận động viên, huấn luyện viên tại các cơ sở đào tạo, huấn luyện thể thao hoặc suất ăn phục vụ các đại hội thể thao trong nước, quốc tế tổ chức tại Việt Nam...". Điểm d khoản 1 Điều 85 Nghị định 214/2025/NĐ-CP quy định: "Đối với trường hợp quy định tại điểm n khoản 4 Điều 84 của Nghị định này, trường hợp cơ sở giáo dục công lập, cơ sở cai nghiện ma túy, cơ sở giam giữ trong lực lượng vũ trang tại địa bàn có điều kiện kinh tế - xã hội đặc biệt khó khăn theo quy định của pháp luật về đầu tư và tại vùng biên giới, hải đảo thì thủ trưởng đơn vị được tự quyết định việc cung cấp suất ăn, bữa ăn học đường hoặc mua thực phẩm, nguyên liệu, nhiên liệu đầu vào để thực hiện cung cấp suất ăn, bữa ăn học đường bảo đảm tiết kiệm, hiệu quả và trách nhiệm giải trình trên cơ sở chế độ hóa đơn, chứng từ theo quy định của pháp luật mà không phải thực hiện các thủ tục quy định tại khoản này."

hiện đầy đủ các nội dung sau:

- Thực hiện thông báo, niêm yết công khai Thư mời cung cấp lương thực, thực phẩm cho bếp ăn tập thể của đơn vị, đảm bảo các nhà thầu dễ dàng tiếp cận thông tin để gửi hồ sơ hoặc báo giá phục vụ việc lựa chọn đơn vị cung ứng lương thực, thực phẩm.

- Thực hiện khảo sát giá thị trường và có tối thiểu 03 báo giá của các đơn vị đủ điều kiện an toàn thực phẩm để có thông tin tham khảo trước khi xem xét, lựa chọn đơn vị cung ứng.

- Nếu hai đơn vị cung ứng có chất lượng sản phẩm và giá thành tương đương thì ưu tiên lựa chọn đơn vị cung ứng sản phẩm có khoảng cách gần hơn để hạn chế rủi ro thực phẩm giảm chất lượng trong thời gian vận chuyển, giảm thiểu thời gian gián đoạn cung ứng thực phẩm khi có thiên tai, tắc nghẽn giao thông.

- Nội dung cuộc họp lựa chọn đơn vị cung ứng lương thực, thực phẩm và kết quả thống nhất phải được lập thành biên bản có đầy đủ chữ ký của các thành phần tham gia.

- Hồ sơ năng lực của đơn vị cung ứng lương thực, thực phẩm cần đảm bảo tư cách pháp nhân và chứng minh đảm bảo an toàn thực phẩm (giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh, giấy chứng nhận đủ điều kiện an toàn thực phẩm, cam kết nguồn gốc thực phẩm,...) phải được lưu trữ đầy đủ tại đơn vị để phục vụ công tác kiểm tra, giám sát.

f) Ký hợp đồng mua bán lương thực, thực phẩm, nhiên liệu...

- Căn cứ kết quả thương thảo giá cả, Hiệu trưởng (Trưởng Ban Quản trị đời sống) ký hợp đồng mua lương thực, thực phẩm và nhiên liệu;

- Các điều khoản trong hợp đồng cần cụ thể, chặt chẽ, khoa học, đúng quy định của pháp luật, cụ thể như sau:

- + Hợp đồng cung ứng thực phẩm phải được ký kết bằng văn bản, không được áp dụng các thỏa thuận ngoài hợp đồng để hợp lý hóa các nội dung không có trong hợp đồng;

- + Nội dung hợp đồng phải quy định rõ: Chung loại, quy cách thực phẩm cung ứng; tiêu chuẩn chất lượng, yêu cầu cảm quan của thực phẩm; nguồn gốc, xuất xứ, hóa đơn, chứng từ hợp pháp; trách nhiệm của các bên và chế tài xử lý khi xảy ra vi phạm an toàn thực phẩm,...theo quy định của pháp luật và đảm bảo quyền lợi của nhà trường, của học sinh;

- + Thời hạn hợp đồng do Hiệu trưởng quyết định không quá 01 năm (theo năm học, theo năm hành chính, theo học kỳ, theo tháng) đảm bảo việc cung ứng thực phẩm thuận lợi, liên tục, có lợi nhất cho học sinh;

- + Các cơ sở giáo dục đã ký hợp đồng với đơn vị cung ứng nhưng chưa đủ thông tin, nội dung chưa chặt chẽ, cần khẩn trương rà soát, điều chỉnh hợp đồng cung ứng thực phẩm hiện có bảo đảm quy định.

- Trường hợp, hợp đồng đang còn hiệu lực nhưng đơn vị cung ứng không đủ

năng lực để đảm bảo tiếp tục hợp đồng đã ký kết thì việc lựa chọn và quyết định đơn vị cung ứng thay thế phải được thực hiện công khai trước Ban Quản trị đời sống; không ủy quyền cho cá nhân tự quyết định lựa chọn hoặc thay đổi đơn vị cung ứng.

g) Nhập lương thực, thực phẩm, nguyên liệu, nhiên liệu

- Lương thực, thực phẩm, nguyên liệu, nhiên liệu mua về phải lập biên bản bàn giao cho Thủ kho và thực hiện quy trình nhập kho, xuất kho theo quy định (đối với nguyên liệu, nhiên liệu mua về đưa vào sử dụng ngay trong ngày thì không phải nhập kho nhưng vẫn phải lập biên bản nghiệm thu, bàn giao hàng hóa). Trường hợp 01 kế toán phụ trách nhiều trường thì Hiệu trưởng giao nhiệm vụ cho 01 thành viên trong Ban Quản trị đời sống (không phải là Thủ kho, nhân viên tiếp phẩm, nhân viên nấu ăn) kiểm soát các Phiếu nhập kho, Phiếu xuất kho;

- Trong quá trình nhập kho, xuất kho đối với lương thực, thực phẩm, nguyên liệu, nhiên liệu phải thực hiện công khai dưới sự chứng kiến của đại diện các bộ phận: tổ Nuôi dưỡng, nhân viên phụ trách tiếp phẩm, bộ phận giám sát. Ban Giám hiệu thực hiện nhiệm vụ quản lý, chỉ đạo, kiểm tra, không trực tiếp tham gia quá trình nhập lương thực, thực phẩm, nguyên liệu, nhiên liệu;

- Các bộ phận tham gia nhập lương thực, thực phẩm, nguyên liệu, nhiên liệu phải có sổ theo dõi riêng, có dấu xác nhận của nhà trường; sau khi kiểm tra đảm bảo về số lượng, chất lượng, thành phần theo thực đơn mới ký xác nhận. Sổ theo dõi nhập lương thực, thực phẩm, nguyên liệu, nhiên liệu phải được bảo quản và lưu trữ theo chế độ lưu trữ tài liệu kế toán;

- Lương thực, thực phẩm không đạt yêu cầu phải được lập biên bản, thực hiện loại bỏ và trả lại nhà cung cấp, tuyệt đối không đưa vào chế biến. Trường hợp phát sinh do nguồn cung không bảo đảm trong ngày, nhà trường chủ động điều chỉnh, thay thế thực đơn cho phù hợp, bảo đảm đủ khẩu phần ăn cho học sinh; đồng thời báo cáo Hiệu trưởng và công khai thực đơn thay đổi theo quy định. Đối với nhà cung cấp vi phạm chất lượng lương thực, thực phẩm, nhà trường thực hiện theo dõi, đánh giá, báo cáo Ban Quản trị đời sống để xem xét tạm dừng, chấn chỉnh hoặc thay đổi nhà cung cấp theo đúng quy trình, khi xét thấy cần thiết.

- Bộ phận giám sát có trách nhiệm kiểm tra lại số lượng, chất lượng, thành phần lương thực, thực phẩm sau khi chế biến thành các món ăn đảm bảo không bị trao đổi hoặc thất thoát từ khi giao nhận tới khi chế biến theo thực đơn.

- Nhân viên trực tiếp chế biến có quyền và trách nhiệm kiểm tra lại chất lượng thực phẩm sau khi đã nhập kho/bàn giao. Nếu trong quá trình sơ chế phát hiện thực phẩm bên trong bị hư hỏng, kém phẩm chất (mà mắt thường không thấy khi giao nhận), phải báo cáo ngay lập tức cho Ban Quản trị đời sống để lập biên bản đổi trả hoặc hủy bỏ. Kiên quyết không đưa thực phẩm kém chất lượng vào chế biến.

h) Tổ chức thanh toán

- Những mặt hàng nhập số lượng lớn, thường xuyên: Thực hiện thanh toán theo hóa đơn bằng hình thức chuyển khoản theo quy định;

- Kế toán có trách nhiệm kiểm tra, đối chiếu số lượng, đơn giá trong hóa đơn, biên bản bàn giao hàng hóa với sổ theo dõi của các bộ phận trước khi chuyển khoản;

- Trường hợp học sinh báo cắt cơm có lí do, giáo viên chủ nhiệm lớp xác nhận và gửi Giấy báo tới kế toán hoặc báo trực tiếp để cắt cơm; kế toán trừ tiền ăn của học sinh đó và báo với bộ phận nhà bếp giảm suất ăn trong ngày hôm đó; cuối tháng GVCN nộp bảng chấm công ăn của học sinh Kế toán sẽ đối chiếu kiểm tra số ngày ăn của học sinh để thông báo số tiền ăn 01 tháng của học sinh là bao nhiêu để học sinh nộp cho nhà trường. Học sinh không phải nộp tiền ăn cho những ngày cắt cơm đó.

3. Lưu mẫu thức ăn

a) Dụng cụ lưu mẫu thức ăn

- Dụng cụ lưu mẫu thức ăn phải có nắp đậy kín, chứa được ít nhất 100 gam đối với thức ăn khô, đặc hoặc 150 ml đối với thức ăn lỏng;

- Dụng cụ lấy mẫu, lưu mẫu thức ăn phải được rửa sạch và tiệt trùng trước khi sử dụng.

b) Lấy mẫu thức ăn

- Mỗi món ăn được lấy và lưu vào dụng cụ lưu mẫu riêng và được niêm phong. Mẫu thức ăn được lấy trước khi bắt đầu ăn. Mẫu thức ăn được lưu ngay sau khi lấy;

- Lượng mẫu thức ăn: Thức ăn đặc (các món xào, hấp, rán, luộc...); rau, quả ăn ngay (rau sống, quả tráng miệng...): tối thiểu 100 gam; thức ăn lỏng (súp, canh...): tối thiểu 150ml.

Các thông tin về mẫu thức ăn lưu được ghi trên nhãn theo Mẫu số 4 kèm theo Quyết định số 1246/QĐ-BYT ngày 31/3/2017 của Bộ Y tế.

c) Bảo quản mẫu thức ăn lưu

- Mẫu thức ăn được bảo quản riêng biệt với các thực phẩm khác, nhiệt độ bảo quản mẫu thức ăn lưu từ 2°C đến 8°C;

- Thời gian lưu mẫu thức ăn ít nhất là 24 giờ kể từ khi lấy mẫu thức ăn. Khi có nghi ngờ ngộ độc thực phẩm hoặc có yêu cầu của cơ quan quản lý thì không được hủy mẫu lưu cho đến khi có thông báo khác;

- Theo dõi thời gian lấy và thời gian hủy mẫu lưu theo Mẫu số 5 trong Quyết định số 1246/QĐ-BYT ngày 31/3/2017 của Bộ Y tế.

4. Quy định về công khai, minh bạch thông tin và trách nhiệm giải trình

- Các trường có tổ chức bếp ăn tập thể phải niêm yết công khai thực đơn hàng tuần, cơ cấu giá thành chi tiết của từng suất ăn (giá thực phẩm, chi phí nhân công, nhiên liệu,...) và thông tin đầy đủ của đơn vị cung cấp thực phẩm tại bảng tin nhà ăn và trên các kênh thông tin chính thức của trường.

- Hiệu trưởng chịu trách nhiệm chỉ đạo thiết lập và công khai các kênh tiếp

nhận ý kiến, phản ánh từ phụ huynh, học sinh. Mọi góp ý phải được tiếp thu, xử lý và phản hồi kịp thời.

- Hiệu trưởng là người chịu trách nhiệm cuối cùng và là người phát ngôn chính thức với các cơ quan báo chí, truyền thông, các thành viên khác chỉ phát ngôn với báo chí khi được ủy quyền và chịu trách nhiệm với những thông tin đã cung cấp. Khi cung cấp thông tin, phải có sự chuẩn bị kỹ lưỡng, đảm bảo tính chính xác, nhất quán, dựa trên hồ sơ, sổ sách và các minh chứng rõ ràng.

5. Tổ chức kiểm tra, giám sát

Ban Quản trị đời sống xây dựng kế hoạch, tổ chức kiểm tra, giám sát an toàn vệ sinh thực phẩm bếp ăn tập thể của đơn vị định kỳ hoặc đột xuất theo quy trình sau:

a) Kiểm tra trước khi chế biến thức ăn

- Kiểm tra chủng loại và giấy tờ đi kèm đối với mỗi loại sản phẩm (chứng nhận về nguồn gốc, xuất xứ, hợp đồng mua bán, hóa đơn, giấy chứng nhận đủ điều kiện an toàn thực phẩm hoặc giấy tiếp nhận công bố hợp quy hoặc giấy xác nhận công bố phù hợp quy định an toàn thực phẩm đối với sản phẩm,... và các giấy tờ khác có liên quan);

- Kiểm tra, đánh giá tình trạng cảm quan về chất lượng, an toàn thực phẩm của từng loại thực phẩm nhập vào bao gồm màu sắc, mùi vị, tính nguyên vẹn của sản phẩm... và điều kiện bảo quản thực tế (nếu có yêu cầu);

- Khuyến khích kiểm tra một số chỉ tiêu về chất lượng, an toàn thực phẩm đối với một số nguyên liệu thực phẩm bằng xét nghiệm nhanh. Trường hợp nguyên liệu, thực phẩm được kiểm tra, đánh giá không đạt yêu cầu về chất lượng, an toàn thực phẩm cần ghi rõ biện pháp xử lý với sản phẩm như: Loại bỏ, trả lại, tiêu hủy... Thông tin kiểm tra trước khi chế biến được ghi chép vào Mẫu số 1 trong Quyết định số 1246/QĐ-BYT ngày 31/3/2017 của Bộ Y tế.

b) Kiểm tra trong quá trình chế biến thức ăn

- Kiểm tra điều kiện vệ sinh từ thời điểm bắt đầu sơ chế, chế biến cho đến khi thức ăn được chế biến xong: Người tham gia chế biến (trang phục, mũ, găng tay, trang sức...); trang thiết bị dụng cụ chế biến (sử dụng dụng cụ chế biến, chứa đựng thực phẩm sống và chín, nơi để thực phẩm chín và sống...); vệ sinh khu vực chế biến và phụ trợ (sàn nhà, thoát nước, thùng rác...);

- Đánh giá cảm quan món ăn sau khi chế biến: Trong quá trình sơ chế, chế biến, nếu phát hiện nguyên liệu, thức ăn có biểu hiện khác lạ (màu sắc, mùi vị...) cần được kiểm tra, đánh giá và loại bỏ thực phẩm, thức ăn và ghi rõ biện pháp xử lý;

- Ghi chép ngày giờ bắt đầu và kết thúc chế biến của từng món ăn;

Các thông tin kiểm tra trong quá trình chế biến thức ăn được ghi vào Mẫu số 2 trong Quyết định số 1246/QĐ-BYT ngày 31/3/2017 của Bộ Y tế.

c) Kiểm tra trước khi ăn

- Kiểm tra việc chia thức ăn, khu vực bày thức ăn;

- Kiểm tra các món ăn đối chiếu với thực đơn bữa ăn;
- Kiểm tra vệ sinh bát, đĩa, dụng cụ ăn uống;
- Kiểm tra dụng cụ che đậy, trang thiết bị phương tiện bảo quản thức ăn;
- Đánh giá cảm quan về các món ăn, trường hợp món ăn có dấu hiệu bất thường hoặc mùi, vị lạ thì phải có biện pháp xử lý kịp thời và ghi chép cụ thể.

Các thông tin kiểm tra trước khi ăn được ghi vào Mẫu số 3 trong Quyết định số 1246/QĐ-BYT ngày 31/3/2017 của Bộ Y tế.

II. CƠ SỞ VẬT CHẤT, THIẾT BỊ, NHÂN VIÊN NẤU ĂN

1. Cơ sở vật chất, thiết bị bếp ăn tập thể

a) Địa điểm, môi trường: Có đủ diện tích để bố trí các khu vực chế biến thực phẩm và thuận tiện cho việc vận chuyển thực phẩm; khu vực chế biến không bị ngập nước, đọng nước; không bị ảnh hưởng bởi động vật, côn trùng, vi sinh vật gây hại; không ảnh hưởng đến an toàn thực phẩm từ các khu vực ô nhiễm bụi, hoá chất độc hại và các nguồn gây ô nhiễm khác.

b) Thiết kế, bố trí các khu vực của nhà ăn: Diện tích nhà ăn, các khu vực phải phù hợp với số lượng học sinh, sinh viên cần phục vụ; phải bố trí quy trình chế biến thực phẩm theo nguyên tắc một chiều từ nguyên liệu đầu vào cho đến sản phẩm cuối cùng hoặc bếp ăn được bố trí bảo đảm không lây nhiễm chéo giữa thực phẩm chưa qua chế biến và thực phẩm đã qua chế biến. Khu vực kho nguyên liệu; khu vực sơ chế, chế biến; khu vực bảo quản, vận chuyển, chia thức ăn; khu vực vệ sinh; khu thay đồ bảo hộ lao động và các khu vực phụ trợ liên quan khác phải được thiết kế tách biệt. Đường nội bộ phải được xây dựng bảo đảm tiêu chuẩn vệ sinh; cống rãnh thoát nước thải phải được che kín và vệ sinh khai thông thường xuyên; nơi tập kết, xử lý chất thải phải ở ngoài khu vực chế biến thực phẩm;

c) Kết cấu khu vực chế biến và nhà ăn: Kết cấu vững chắc, tường, trần, nền nhà khu vực sản xuất/chế biến không thấm nước, rạn nứt, ẩm mốc, phù hợp với tính chất, quy mô và quy trình chế biến thực phẩm. Vật liệu tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm phải bảo đảm tạo ra bề mặt nhẵn, không thấm nước, không thôi nhiễm chất độc hại ra thực phẩm, ít bị bào mòn bởi các chất tẩy rửa, tẩy trùng và dễ lau chùi, khử trùng. Trần nhà phẳng, sáng màu, không bị dột, thấm nước, không bị rạn nứt, không bị dính bám các chất bẩn và dễ làm vệ sinh. Nền nhà phẳng, nhẵn, chịu tải trọng, không gây trơn trượt, thoát nước tốt, không thấm, đọng nước và dễ làm vệ sinh. Cửa ra vào, cửa sổ bằng vật liệu chắc chắn, nhẵn, ít thấm nước, kín, thuận tiện cho việc làm vệ sinh, bảo đảm tránh được côn trùng, vật nuôi xâm nhập. Cầu thang, bậc thềm và các kệ làm bằng các vật liệu bền, không trơn, dễ làm vệ sinh và bố trí ở vị trí thích hợp; có đủ dụng cụ chứa chất thải và vật phẩm không ăn được bảo đảm kín và được cọ rửa thường xuyên;

d) Hệ thống thông gió: Phù hợp với đặc thù chế biến thực phẩm, bảo đảm thông thoáng cho các khu vực của nhà ăn, đáp ứng các tiêu chuẩn về khí thải công nghiệp, dễ bảo dưỡng và làm vệ sinh. Hướng của hệ thống thông gió phải bảo đảm gió không được thổi từ khu vực nhiễm bẩn sang khu vực sạch; có phương án xử lý

khói bếp, không để khói bụi ảnh hưởng tới sức khỏe học sinh, sinh viên hoặc chất lượng thức ăn;

e) Nơi chế biến thức ăn: Phải có đủ dụng cụ chế biến, bảo quản và sử dụng riêng đối với thực phẩm tươi sống và thực phẩm đã qua chế biến; có đủ dụng cụ chia, gấp, chứa đựng thức ăn, dụng cụ ăn uống bảo đảm sạch sẽ, thực hiện chế độ vệ sinh hàng ngày; trang bị găng tay sạch sử dụng một lần khi tiếp xúc trực tiếp với thức ăn; có đủ thiết bị phòng chống ruồi, gián, côn trùng và động vật gây bệnh;

f) Khu vực ăn uống: Phải thoáng mát, có đủ bàn ghế và thường xuyên bảo đảm sạch sẽ; có đủ thiết bị phòng chống ruồi, gián, côn trùng và động vật gây bệnh; bồn rửa tay có xà phòng hoặc dung dịch sát khuẩn, số lượng ít nhất phải có 01 bồn rửa tay cho 50 người ăn; ưu tiên đầu tư các đồ dùng, thiết bị tiện nghi tại khu vực ăn uống như tranh ảnh, tivi, quạt, điều hòa...theo hướng hiện đại, hiệu quả, phù hợp;

g) Khu bảo quản thức ăn ngay, thực phẩm chín: Bảo đảm vệ sinh; thức ăn ngay, thực phẩm chín phải bày trên bàn hoặc giá cao cách mặt đất ít nhất 60cm; có đủ thiết bị và các vật dụng khác để phòng, chống bụi bẩn, ruồi, gián và côn trùng gây bệnh; có đủ dụng cụ bảo đảm vệ sinh để kẹp, gấp, lấy thức ăn;

h) Kho chứa thực phẩm: Phải bảo đảm lưu thông không khí, đủ ánh sáng; cửa sổ phải có lưới chống chuột, ruồi, nhặng, gián và các côn trùng có hại khác; tường, trần nhà và sàn nhà phải kết cấu bằng vật liệu kiên cố và bảo đảm nhẵn, bằng phẳng, hạn chế các khe rãnh, góc cạnh, gờ dễ bám bụi, chất bẩn, thuận tiện cho việc làm vệ sinh và khử trùng; có phương tiện, dụng cụ để phân loại, bảo quản và lưu giữ thực phẩm;

2. Nhân viên nấu ăn

- Nhân viên nấu ăn phải được tập huấn và được cấp Giấy xác nhận tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm theo quy định; phải được khám sức khỏe và được cấp Giấy xác nhận đủ sức khỏe theo quy định của Bộ Y tế.

- Nhân viên nấu ăn khi chế biến thức ăn phải mặc trang phục bảo hộ riêng, đội mũ, đi găng tay chuyên dụng, đeo khẩu trang; tuân thủ các quy định về thực hành đảm bảo vệ sinh: Giữ móng tay ngắn, sạch sẽ, không hút thuốc, khạc nhổ trong khu vực chế biến thức ăn; không đeo đồng hồ, vòng, lắc khi tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm.

- Ưu tiên hợp đồng người được đào tạo, bồi dưỡng chuyên ngành nấu ăn để làm nhiệm vụ nhân viên nuôi dưỡng.

III. TỔ CHỨC THỰC HIỆN

1. Đề nghị UBND các xã, phường

- Định kỳ kiểm tra quy trình lựa chọn nhà cung ứng lương thực, thực phẩm, nhiên liệu; giá cả lương thực, thực phẩm; số lượng, chất lượng lương thực, thực phẩm đối với các trường học thuộc phạm vi quản lý.

- Thực hiện kiểm tra đột xuất việc tổ chức nấu ăn, vệ sinh an toàn thực phẩm

khi có thông tin phản ánh của người dân, phụ huynh, của các cơ quan chức năng hoặc theo yêu cầu quản lý.

- Tăng cường vai trò giám sát của người dân, phụ huynh học sinh trong việc tổ chức nấu ăn hàng ngày của học sinh.

2. Phòng Kế hoạch - Tài chính, Sở Giáo dục và Đào tạo

- Định kỳ kiểm tra quy trình lựa chọn nhà cung ứng lương thực, thực phẩm, nhiên liệu; giá cả lương thực, thực phẩm; số lượng, chất lượng lương thực thực phẩm đối với các trường học thuộc phạm vi quản lý của Sở Giáo dục và Đào tạo; Đột xuất kiểm tra việc tổ chức nấu ăn, vệ sinh an toàn thực phẩm khi có thông tin phản ánh của người dân, phụ huynh hoặc của các cơ quan chức năng hoặc theo yêu cầu của công tác quản lý.

- Hướng dẫn các cơ sở giáo dục các nội dung liên quan đến quy trình tổ chức bếp ăn tập thể.

3. Đối với các đơn vị trường học

- Tổ chức rà soát toàn bộ quy trình tổ chức bếp ăn tập thể, kịp thời điều chỉnh, bổ sung đảm bảo phù hợp quy định.

- Hiệu trưởng các đơn vị tổ chức tuyên truyền đến toàn thể đội ngũ thuộc phạm vi quản lý để nắm bắt thực hiện và giám sát thực hiện.

4. Công văn này thay thế Công văn số 1702/SGDDĐT-KHTC ngày 19/6/2024 của Sở Giáo dục và Đào tạo.

(phát hành kèm theo Công văn này: Danh mục Hồ sơ tổ chức bếp ăn tập thể; Phụ lục các biểu mẫu kiểm tra, theo dõi, lưu và hủy mẫu)

Nhận được Công văn này, đề nghị UBND các xã, phường chỉ đạo triển khai thực hiện tại các cơ sở giáo dục thuộc phạm vi quản lý; đồng thời yêu cầu Thủ trưởng các đơn vị trực thuộc Sở Giáo dục và Đào tạo tổ chức quán triệt, triển khai thực hiện nghiêm túc các nội dung hướng dẫn và chịu trách nhiệm trước pháp luật về việc tổ chức thực hiện tại đơn vị./.

Nơi nhận:

- Như trên;
- Giám đốc (b/c);
- UBND các xã, phường (P/h);
- Sở Tài chính (P/h);
- Cục Thuế tỉnh (P/h);
- Thanh tra tỉnh (P/h);
- Sở Y tế (P/h);
- Chi cục ATVSTP tỉnh (P/h);
- Lưu: VT, KHTC.

**KT. GIÁM ĐỐC
PHÓ GIÁM ĐỐC**

Nguyễn Xuân Thuận

Các mẫu biểu phải ghi chép hàng ngày theo quy định của Bộ Y tế (Quyết định 1246/QĐ-BYT).

- Sổ kiểm thực 3 bước:

+ Bước 1: Kiểm tra trước khi chế biến (Ghi vào Mẫu số 1) - Kiểm tra nguồn gốc, cảm quan, test nhanh nếu có.

+ Bước 2: Kiểm tra trong quá trình chế biến (Ghi vào Mẫu số 2) - Giám sát vệ sinh quy trình, trang phục, dụng cụ.

+ Bước 3: Kiểm tra trước khi ăn (Ghi vào Mẫu số 3) - Kiểm tra chia suất, cảm quan món ăn thành phẩm.

- Hồ sơ lưu mẫu thức ăn:

+ Nhãn mẫu thức ăn lưu (Dán trên dụng cụ lưu mẫu - Mẫu số 4).

+ Sổ theo dõi lưu và hủy mẫu thức ăn (Ghi chép thời gian lấy/hủy, người thực hiện - Mẫu số 5).

5. Hồ sơ Nhân sự (Nhân viên nuôi dưỡng)

- Giấy xác nhận tập huấn kiến thức ATTP: Của nhân viên nấu ăn.

- Giấy khám sức khỏe: Xác nhận đủ sức khỏe theo quy định của Bộ Y tế
