

Dương Nội, ngày 28 tháng 12 năm 2025

KẾ HOẠCH

Giám sát điều kiện ATTP và truy xuất nguồn gốc thực phẩm tại các cơ sở cung cấp thực phẩm cho trường tiểu học Lê Quý Đôn năm học 2025 – 2026

Căn cứ Luật An toàn thực phẩm số 55/2010/QH12 ngày 17/6/2010 của Quốc hội nước Cộng hòa xã hội chủ nghĩa Việt Nam khóa XII, kỳ họp thứ 7 thông qua ngày 17/6/2010;

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

Căn cứ hướng dẫn số 02/BCĐ-HD ngày 15/07/2025 của BCĐ công tác an toàn thực phẩm thành phố Hà Nội hướng dẫn đánh giá về ATTP để tổ chức các bữa ăn bán trú cho học sinh các trường công lập trên địa bàn thành phố Hà Nội; Công văn số 03/CV-BCĐ ngày 26/12/2025 về việc điều chỉnh bổ sung một số nội dung hướng dẫn 02/BCĐ-HD ngày 15/07/2025 của BCĐ công tác an toàn thực phẩm thành phố Hà Nội hướng dẫn đánh giá về ATTP để tổ chức các bữa ăn bán trú cho học sinh các trường công lập trên địa bàn thành phố Hà Nội;

Hướng dẫn số 5306/SGDDT-GDTH ngày 15/12/2025 của SGDDT Hà Nội về hướng dẫn quy trình giám sát công tác tổ chức bữa ăn bán trú cho học sinh;

Công văn số 1569/UBND-VHXH ngày 31/12/2025 của UBND phường Dương Nội về việc đảm bảo bữa ăn bán trú cho học sinh trên địa bàn phường Dương Nội.

Trường Tiểu học Lê Quý Đôn xây dựng kế hoạch giám sát điều kiện an toàn thực phẩm và truy xuất nguồn gốc thực phẩm năm học 2025 – 2026 cụ thể như sau:

I. MỤC ĐÍCH

- Kiểm soát an toàn thực phẩm và truy xuất nguồn nguyên liệu thực phẩm cung cấp vào bếp ăn của nhà trường.

- Chủ động phòng chống ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm; không chế không để ngộ độc thực phẩm đồng người mắc và tử vong do ngộ độc thực phẩm tại nhà trường.

II. NỘI DUNG GIÁM SÁT

1. Hồ sơ thủ tục pháp lý

- Hồ sơ hành chính, pháp lý của cơ sở: Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh, giấy chứng nhận đủ điều kiện ATTP/cam kết đảm bảo ATTP, giấy xác nhận kiến thức về ATTP, giấy xác nhận đủ sức khỏe của chủ cơ sở và người trực tiếp tham gia chế biến thực phẩm.

- Hợp đồng mua bán thực phẩm, hồ sơ công bố sản phẩm.

- Hồ sơ, tài liệu và chấp hành của chủ cơ sở về điều kiện cơ sở, trang thiết bị dụng cụ; người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm; quy trình sản xuất, chế biến; vận chuyển và bảo quản thực phẩm; các quy định khác có liên quan đến cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm và sản phẩm thực phẩm.

- Nội dung ghi nhãn sản phẩm thực phẩm.

- Việc thực hiện kiểm nghiệm định kỳ sản phẩm.

- Các giấy tờ liên quan đến việc kiểm tra nhà nước về ATTP đối với thực phẩm nhập khẩu (đối với cơ sở nhập khẩu, kinh doanh thực phẩm nhập khẩu).

2. Giám sát tại các cơ sở sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm cung cấp nguyên liệu thực phẩm vào nhà trường

- Điều kiện về địa điểm, cơ sở vật chất, trang thiết bị dụng cụ: Diện tích, địa điểm, môi trường, thiết kế bố trí phân khu riêng biệt (khu vực sơ chế, chế biến); khu vực bảo quản thực phẩm, kho, trần, sàn nhà, tường, khu vực thay đồ bảo hộ, khu vực thu gom, xử lý rác thải, hệ thống chiếu sáng, hệ thống thông gió, hệ thống phòng chống côn trùng, nguồn nước, nhà vệ sinh, phương tiện rửa tay và khử trùng tay.

- Người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm: Trang phục bảo hộ đầy đủ (mũ, khẩu trang), vệ sinh cá nhân (bàn tay, móng tay), thực hành các yêu cầu về ATTP trong chế biến thực phẩm.

- Giám sát quy trình sản xuất, chế biến và điều kiện bảo quản, vận chuyển thực phẩm; nguồn gốc, xuất xứ, hạn sử dụng của nguyên liệu.

III. ĐỐI TƯỢNG, THỜI GIAN

1. Đối tượng

Hai cơ sở cung cấp nguyên liệu thực phẩm vào bếp ăn tập thể trường Tiểu học Lê Quý Đôn: Công ty TNHH TM nông sản sạch Hương Anh và HTX Vĩnh Phúc (Đv liên kết) - Thôn Vân Nội, xã Hợp Thịnh, tỉnh Phú Thọ; Công ty cổ phần thương mại Lan Vinh sản xuất, chế biến thịt gia cầm – Thôn Đỗ Xá, xã Phù Đồng, thành phố Hà Nội.

2. Thời gian: Chủ nhật ngày 04 tháng 01 năm 2026.

IV. HÌNH THỨC, PHƯƠNG PHÁP GIÁM SÁT

1. Hình thức giám sát

- Giám sát theo kế hoạch: Xây dựng kế hoạch giám sát; thông báo trước cho cơ sở được giám sát theo quy định.

2. Phương pháp tiến hành giám sát

- Ban hành quyết định giám sát.

- Tiến hành giám sát các nội dung theo quy định.

- Lập biên bản giám sát.

V. PHÂN CÔNG NHIỆM VỤ

1. Nhà trường

- Xây dựng kế hoạch giám sát, truy xuất nguồn gốc thực phẩm của 2 cơ sở cung cấp nguyên liệu thực phẩm vào bếp ăn tập thể trường Tiểu học Lê Quý Đôn : Công ty TNHH TM nông sản sạch Hương Anh và HTX Vĩnh Phúc (Đv liên kết); Công ty cổ phần thương mại Lan Vinh (sản xuất, chế biến thịt gia cầm).

- Chuẩn bị biên bản giám sát.
- Thông báo với các thành viên đoàn giám sát.
- Tổng hợp kết quả giám sát.
- Tham gia giám sát truy xuất nguồn gốc thực phẩm tại 2 cơ sở cung cấp nguyên liệu thực phẩm vào bếp ăn tập thể trường Tiểu học Lê Quý Đôn.

2. Công ty TNHH chế biến xuất ăn Hoa Sữa

- Thông báo cho các cơ sở cung cấp thực phẩm biết thời gian giám sát.
- Chuẩn bị phương tiện cho đoàn giám sát đi lại.
- Cử cán bộ dẫn đoàn đến cơ sở cung cấp thực phẩm.

Trên đây là Kế hoạch giám sát điều kiện an toàn thực phẩm và truy xuất nguồn gốc thực phẩm tại các cơ sở cung cấp thực phẩm cho bếp ăn của trường Tiểu học Lê Quý Đôn. Đề nghị các đồng chí trong ban chỉ đạo giám sát an toàn thực phẩm và truy xuất nguồn gốc thực phẩm của nhà trường và các đồng chí trong Công ty TNHH chế biến xuất ăn Hoa Sữa phối hợp để thực hiện tốt kế hoạch trên./.

Nơi nhận:

- Phòng VHXH-UBND phường Dương Nội (để b/c);
- Công ty TNHH chế biến suất ăn Hoa Sữa (t/h);
- Các cơ sở cung cấp thực phẩm (t/h);
- Ban chỉ đạo giám sát (t/h);
- Lưu VT, YT.

KT. HIỆU TRƯỞNG
PHÓ HIỆU TRƯỞNG



Vũ Thị Trâm