

**ỦY BAN NHÂN DÂN  
XÃ THANH OAI**

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

Số: /UBND-VHXH

Thanh Oai, ngày tháng năm 2026

V/v tăng cường quản lý, bảo đảm ATTP; kiểm soát nguồn gốc nguyên liệu chế biến thực phẩm tại các cơ sở cung cấp suất ăn sẵn, bếp ăn tập thể, căng tin trên địa bàn xã

Kính gửi:

- Phòng Văn hoá - Xã hội, Phòng Kinh tế, Trạm Y tế, Công an xã, Trung tâm Dịch vụ tổng hợp;
- Các cơ sở giáo dục trên địa bàn xã;
- Các đơn vị cung cấp thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm, suất ăn tại các cơ sở giáo dục trên địa bàn xã.

Thực hiện Công văn số 1251/UBND-KGVX ngày 26/3/2026 của UBND thành phố Hà Nội về việc tăng cường quản lý, bảo đảm an toàn thực phẩm bữa ăn bán trú cho học sinh trên địa bàn Thành phố; Công văn số 1373/UBND-KGVX ngày 02/4/2026 của UBND thành phố Hà Nội về việc tăng cường quản lý, bảo đảm an toàn thực phẩm trên địa bàn Thành phố; Công văn số 1245/SGDĐT-CTTTHSSV ngày 31/3/2026 của Sở Giáo dục và Đào tạo Hà Nội về việc tăng cường công tác quản lý, bảo đảm an toàn thực phẩm bữa ăn bán trú cho học sinh trên địa bàn Thành phố; Công văn số 2763/SYT-NVY ngày 31/3/2026 của Sở Y tế Hà Nội về việc tăng cường kiểm soát nguồn gốc nguyên liệu chế biến thực phẩm tại các cơ sở cung cấp suất ăn sẵn, bếp ăn tập thể, căng tin;

Trước tình hình công tác bảo đảm an toàn thực phẩm trên địa bàn Thành phố và khu vực còn tiềm ẩn nhiều yếu tố phức tạp; đặc biệt qua vụ việc phát hiện, xử lý đường dây cung cấp thực phẩm không bảo đảm chất lượng, có nguy cơ xâm nhập vào bếp ăn tập thể trường học, đe dọa trực tiếp đến sức khỏe học sinh và gây bức xúc trong Nhân dân; đồng thời qua rà soát bước đầu cho thấy công tác quản lý, kiểm soát nguồn thực phẩm tại một số đơn vị còn tồn tại sơ hở, chưa chặt chẽ. Để kịp thời chấn chỉnh, tăng cường trách nhiệm quản lý nhà nước, chủ động phòng ngừa từ sớm, từ xa, không để xảy ra vụ việc mất an toàn thực phẩm trên địa bàn, UBND xã Thanh Oai yêu cầu các cơ quan, đơn vị nghiêm túc triển khai thực hiện một số nội dung sau:

**1. Các cơ sở giáo dục có tổ chức ăn bán trú**

Khẩn trương rà soát toàn diện nguồn cung thực phẩm phục vụ ăn bán trú tại trường; Kiểm soát chặt chẽ nguồn gốc thực phẩm: Chỉ ký hợp đồng và sử dụng thực phẩm từ các cơ sở cung cấp hợp pháp, có đầy đủ hồ sơ pháp lý, hồ sơ chứng minh nguồn gốc thực phẩm; tăng cường kiểm tra, kiểm soát từ khâu

tiếp nhận nguyên liệu đầu vào, kiên quyết không tiếp nhận thực phẩm không rõ nguồn gốc, thực phẩm không đảm bảo chất lượng, thực phẩm có dấu hiệu hư hỏng hoặc không đúng hợp đồng.

Lưu giữ đầy đủ: Hóa đơn, chứng từ chứng minh nguồn gốc xuất xứ; bằng chứng kiểm dịch động vật đối với thịt tươi sống theo quy định; thực hiện ghi chép sổ kiểm thực 3 bước, lưu mẫu thức ăn, ghi chép sổ giao nhận thực phẩm hàng ngày, theo dõi điều kiện bảo quản, vệ sinh khu vực bếp, dụng cụ chế biến, dụng cụ ăn uống... theo đúng quy định.

Khi phát hiện nghi ngờ thực phẩm không đảm bảo an toàn, có dấu hiệu vi phạm hoặc không minh bạch nguồn gốc thực phẩm phải: Ngừng sử dụng; Lưu giữ giấy tờ chứng minh nguồn gốc, báo cáo về Phòng Văn hóa - Xã hội tổng hợp, phối hợp với các đơn vị liên quan của xã kiểm tra, xử lý theo quy định.

Rà soát lại năng lực của các nhà cung cấp thực phẩm hiện đang cung cấp cho đơn vị, chủ động đánh giá, truy xuất nguồn gốc thực phẩm. Yêu cầu đơn vị cung cấp suất ăn, nguyên liệu thực hiện ký cam kết đảm bảo ATTP trong cung cấp thực phẩm, sử dụng nguồn nguyên liệu đảm bảo chất lượng và có nguồn gốc xuất xứ theo quy định.

Niềm yết, công khai thực đơn, định lượng các món ăn, định lượng năng lượng, danh mục thực phẩm, thông tin nguồn gốc nguyên liệu thực phẩm ( bao gồm cơ sở cung cấp thực phẩm trực tiếp và đơn vị cung cấp thực phẩm ban đầu) tại cơ sở, đảm bảo minh bạch thông tin, phục vụ giám sát của người dân và cơ quan quản lý nhà nước.

Khẩn trương kiện toàn Ban quản lý bữa ăn bán trú và Tổ tự giám sát an toàn thực phẩm có sự tham gia của cha mẹ học sinh. Phân công lịch giám sát cụ thể cho các tổ đồng thời lưu trữ các biên bản giám sát với đầy đủ chữ ký thành phần giám sát.

Hiệu trưởng các trường chịu trách nhiệm trước Chủ tịch UBND xã nếu buông lỏng quản lý, để xảy ra vi phạm hoặc mất An toàn thực phẩm tại đơn vị mình.

## **2. Phòng Văn hoá - Xã hội**

Tiếp tục hướng dẫn, đôn đốc các trường thực hiện Hướng dẫn số 01/HD-BCĐ ngày 12/3/2026 của Ban Chỉ đạo công tác An toàn thực phẩm Thành phố về quy trình tổ chức bữa ăn bán trú cho học sinh tại các trường học trên địa bàn thành phố Hà Nội.

Chủ trì tổ chức kiểm tra, hậu kiểm đột xuất An toàn thực phẩm tại các cơ sở giáo dục và các đơn vị cung cấp thực phẩm, suất ăn cho các trường học trên địa bàn xã.

Kiểm tra công tác lãnh đạo, chỉ đạo triển khai công tác đảm bảo ATTP tại các đơn vị. Tham mưu UBND xã xử lý nghiêm người đứng đầu các đơn vị nếu buông lỏng quản lý; truy cứu trách nhiệm tập thể, cá nhân có liên quan để xảy ra vi phạm.

Phối hợp Trạm Y tế, Trung tâm Dịch vụ tổng hợp tăng cường các hoạt động truyền thông, tập huấn kiến thức về an toàn thực phẩm.

### **3. Phòng Kinh tế**

Phối hợp Phòng Văn hóa - Xã hội và các đơn vị liên quan rà soát, cập nhật thông tin, hỗ trợ truy xuất nguồn gốc, kiểm soát chất lượng, an toàn đối với thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm thuộc lĩnh vực quản lý phục vụ bữa ăn bán trú tại các cơ sở giáo dục trên địa bàn xã.

Hướng dẫn các cơ sở giáo dục trong việc lựa chọn, giám sát đơn vị cung cấp thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm, kiểm soát điều kiện bảo đảm ATTP theo phạm vi quản lý.

Tham gia kiểm tra, xử lý hoặc đề xuất xử lý các vi phạm, sự cố an toàn thực phẩm liên quan đến thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm thuộc lĩnh vực quản lý theo quy định.

### **4. Trạm Y tế**

Phối hợp với Phòng Văn hóa - Xã hội, các trường học trên địa bàn xã tổ chức tuyên truyền, tập huấn kiến thức ATTP, kỹ thuật xét nghiệm nhanh thực phẩm, vệ sinh, dinh dưỡng học đường cho cán bộ, giáo viên, nhân viên bếp ăn, nhân viên y tế trường học.

Phối hợp tham gia kiểm tra điều kiện ATTP tại bếp ăn tập thể; hướng dẫn thực hiện chế độ kiểm thực ba bước, lưu mẫu thức ăn, khám sức khỏe định kỳ cho nhân viên trực tiếp chế biến, phục vụ.

Tăng cường giám sát, phát hiện sớm nguy cơ và sẵn sàng phương án xử lý khi có sự cố về thực phẩm xảy ra.

### **5. Công an xã**

Triển khai các biện pháp nắm tình hình, chủ động phát hiện, đấu tranh; kịp thời tiếp nhận, giải quyết tin báo, tố giác tội phạm, điều tra, xác minh các hành vi vi phạm pháp luật về ATTP liên quan đến bếp ăn tập thể, bếp ăn bán trú tại cơ sở giáo dục, thức ăn đường phố trên địa bàn, xử lý theo quy định.

### **6. Trung tâm Dịch vụ tổng hợp**

Chịu trách nhiệm tổ chức tuyên truyền sâu rộng, kịp thời về công tác bảo đảm an toàn thực phẩm trên địa bàn, tập trung vào: Nguy cơ, tác hại của thực phẩm không bảo đảm chất lượng; Nhận biết thực phẩm an toàn, có nguồn gốc rõ ràng; Trách nhiệm của các cơ sở sản xuất, kinh doanh và người tiêu dùng.

Tăng cường tần suất tuyên truyền trên hệ thống: Đài truyền thanh xã; Trang thông tin điện tử, mạng xã hội; Pa-nô, áp phích, tài liệu truyền thông tại khu dân cư...

Phối hợp với Phòng Văn hóa – Xã hội, Trạm Y tế xã: Xây dựng nội dung tuyên truyền phù hợp, dễ hiểu; Cập nhật kịp thời các cảnh báo về an toàn thực phẩm.

Kịp thời thông tin, định hướng dư luận, tránh gây hoang mang trong Nhân dân, đồng thời nâng cao ý thức phòng ngừa, tố giác vi phạm.

## **7. Các đơn vị cung cấp thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm, suất ăn tại các cơ sở giáo dục trên địa bàn xã**

Thực hiện nghiêm túc, đầy đủ các quy định của pháp luật về ATTP và Hướng dẫn quy trình tổ chức bữa ăn bán trú cho học sinh; bảo đảm điều kiện về nguồn gốc, chất lượng, quá trình vận chuyển, bảo quản và cung ứng thực phẩm, suất ăn theo hợp đồng đã ký kết.

Chịu trách nhiệm về chất lượng, nguồn gốc, an toàn của thực phẩm, suất ăn cung cấp cho nhà trường; phối hợp chặt chẽ với nhà trường trong công tác kiểm tra, giám sát, truy xuất và xử lý sự cố an toàn thực phẩm.

UBND xã yêu cầu Thủ trưởng các cơ quan, đơn vị, các cơ sở giáo dục có tổ chức bữa ăn bán trú, các cơ sở tổ chức bếp ăn tập thể, căng tin trên địa bàn xã nghiêm túc tổ chức triển khai thực hiện. Báo cáo kết quả về UBND xã Thanh Oai (*thông qua phòng Văn hoá- Xã hội*) trước 15h00 thứ 6 hàng tuần./.

### ***Nơi nhận:***

- Như trên;
- TTĐU-HĐND xã; (đề b/c)
- Các đ/c PCT UBND xã;
- Các cơ sở tổ chức BATT, căng tin;
- Lưu: VT, VHXH (Lan, 03)

**CHỦ TỊCH**

**Vũ Quỳnh**

**Biểu mẫu: RÀ SOÁT THÔNG TIN CƠ SỞ CUNG CẤP SUẤT ĂN, NGUYÊN LIỆU THỰC PHẨM  
CHO TRƯỜNG HỌC NĂM HỌC 2025-2026**

(Kèm theo Công văn số            /UBND-VHXH ngày            /4/2026 của UBND xã)

**I. THÔNG TIN CHUNG**

1. TÊN CƠ SỞ (Công ty hoặc hộ kinh doanh):.....
2. MÃ SỐ THUẾ: .....
2. ĐỊA CHỈ TRỤ SỞ CHÍNH:.....
3. ĐỊA CHỈ NƠI SẢN XUẤT, KHO BẢO QUẢN, SƠ CHẾ: .....
4. GIẤY CHỨNG NHẬN CƠ SỞ ĐỦ ĐIỀU KIỆN ATTP HOẶC TƯƠNG ĐƯƠNG (ISO, VIETGAP, HACCP.....).....
5. LOẠI HÌNH HOẠT ĐỘNG (Cung cấp suất ăn sẵn, nấu ăn tại trường, cung cấp nguyên liệu thực phẩm).....
6. PHƯƠNG TIỆN VẬN CHUYỂN SUẤT ĂN HOẶC NGUYÊN LIỆU THỰC PHẨM:.....
7. DANH SÁCH CÁC TRƯỜNG KÝ HỢP ĐỒNG CUNG CẤP:  
.....

**II. BÁO CÁO NGUỒN GỐC NGUYÊN LIỆU THỰC PHẨM, CUNG CẤP CHO TRƯỜNG HỌC NĂM HỌC 2025-2026**

STT	LOẠI HÌNH CUNG CẤP	THÔNG TIN CỦA ĐƠN VỊ KÝ HỢP ĐỒNG VỚI TRƯỜNG HỌC NĂM HỌC 2025-2026	THÔNG TIN ĐƠN VỊ CUNG CẤP NGUYÊN LIỆU THỰC PHẨM CHO ĐƠN VỊ ĐƯỢC KÝ HỢP ĐỒNG VỚI TRƯỜNG HỌC
-----	--------------------	---	--

	(ghi rõ loại hình: cung cấp suất ăn sẵn; nhà thầu nấu ăn tại trường; nguyên liệu thực phẩm...)	<b>ĐỊA CHỈ KHO BẢO QUẢN HOẶC SỞ CHẾ THỰC PHẨM</b> (ghi rõ tên xã, xã)	<b>ĐỊA CHỈ CHẾ BIẾN SUẤT ĂN</b> (đối với cơ sở cung cấp suất ăn)	<b>TÊN TRƯỜNG ĐÃ KÝ HỢP ĐỒNG CUNG CẤP SUẤT ĂN/THỰC PHẨM</b> (ghi rõ địa chỉ xã, xã)	<b>GIÁ BÁN TRUNG BÌNH (VNĐ)</b> (theo hóa đơn tại thời điểm báo cáo)	<b>NGUYÊN LIỆU THỰC PHẨM</b> (ghi rõ mặt hàng thực phẩm cung cấp)	<b>TÊN ĐƠN VỊ CUNG CẤP</b>	<b>MÃ SỐ THUẾ CỦA ĐƠN VỊ CUNG CẤP</b>	<b>ĐỊA CHỈ</b> (ghi rõ địa chỉ xã, xã)	<b>GIẤY CHỨNG NHẬN ATTP HOẶC TƯƠNG ĐƯƠNG</b> (ISO, HACCP, VIETGAP, OCOP....)	<b>NƠI SẢN XUẤT BAN ĐẦU</b> (nuôi trồng, thu mua, giết mổ...)
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
<b>1</b>	<b>Suất ăn</b>	Địa chỉ 1	Địa chỉ 2	trường A	20.000	Rau	Công ty 1			VIETGAP	HTX A
				trường B		Thịt lợn	Công ty 2			ATTP	Công ty B
						Thịt gà	Công ty 3				
			Địa chỉ 3	trường C		Trứng	Công ty 4			HACCP	
				trường D		Gia vị đồ khô	Công ty 5			....	
			.....			Nước uống đóng chai				ISO	
<b>2</b>	<b>Nguyên liệu thực phẩm</b>	Địa chỉ 1		trường E		Rau	Công ty 1			GLOBAL GAP	
					150.000	Thịt lợn	Công ty 2			ATTP	
						.....					