ỦY BAN NHÂN DÂN **XÃ BA VINH**	**CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM** **Độc lập - Tự do - Hạnh phúc**
Số: 1298/UBND-VHXH V/v tăng cường bảo đảm an toàn thực phẩm, chất lượng bữa ăn bán trú trong các cơ sở giáo dục trên địa bàn xã	*Ba Vinh, ngày 05 tháng 11 năm 2026*

Kính gửi:
- Trạm Y tế xã;
- Trường Mầm Non Ba Vinh.

Thực hiện Công văn số 11473/UBND-KGVX ngày 03/11/2026 của UBND tỉnh Quảng Ngãi về việc tăng cường bảo đảm an toàn thực phẩm, chất lượng bữa ăn nội trú, bán trú trong cơ sở giáo dục; để bảo đảm an toàn thực phẩm (ATTP), chất lượng bữa ăn bán trú, phòng ngừa ngộ độc thực phẩm tại các cơ sở giáo dục trên địa bàn xã, Chủ tịch UBND xã yêu cầu các cơ quan, đơn vị thực hiện tốt một số nội dung sau:

1. Yêu cầu chung

Các cơ quan, đơn vị theo chức năng, nhiệm vụ được giao tiếp tục triển khai thực hiện nghiêm túc, đầy đủ và hiệu quả các nội dung chỉ đạo của UBND tỉnh tại Công văn số 8921/UBND-KGVX ngày 29/8/2026 về việc tăng cường bảo đảm ATTP trong các cơ sở giáo dục và Công văn số 9834/UBND-KGVX ngày 23/9/2026 về việc triển khai thực hiện Công điện số 64/CĐ-TTg ngày 13/9/2026 của Thủ tướng Chính phủ; chủ động phối hợp, tăng cường kiểm tra, giám sát, kịp thời xử lý các vấn đề phát sinh, bảo đảm công tác ATTP trong trường học được thực hiện đồng bộ, thực chất, hiệu quả.

2. Phòng Văn hóa - Xã hội

a) Tham mưu UBND xã thực hiện trách nhiệm quản lý nhà nước về ATTP tại các cơ sở giáo dục thuộc phạm vi quản lý trên địa bàn xã; theo dõi, đôn đốc các trường triển khai thực hiện nghiêm các nội dung tại Công văn này.

b) Chủ trì, phối hợp với Trạm Y tế xã và các cơ quan, đơn vị liên quan tổ chức kiểm tra, giám sát định kỳ và đột xuất công tác ATTP tại bếp ăn bán trú của các trường và các cơ sở cung cấp thực phẩm, suất ăn cho trường học; tập trung kiểm tra nguồn gốc, xuất xứ thực phẩm, hồ sơ, chứng từ truy xuất nguồn gốc, điều kiện cơ sở vật chất, điều kiện vệ sinh trong sơ chế, chế biến, bảo quản, vận chuyển thực phẩm, việc kiểm thực ba bước, lưu mẫu thức ăn và điều kiện của người trực tiếp chế biến thực phẩm.

c) Tham mưu UBND xã xử lý hoặc kiến nghị cấp có thẩm quyền xử lý nghiêm trách nhiệm đối với lãnh đạo cơ sở giáo dục, tổ chức, cá nhân lơ là, vi phạm quy định về ATTP theo thẩm quyền.

d) Tổng hợp tình hình, kết quả thực hiện, tham mưu UBND xã báo cáo cấp trên theo quy định.

e) Kiểm tra, giám sát, hướng dẫn chuyên môn về ATTP đối với bếp ăn bán trú của các trường: điều kiện vệ sinh cơ sở, dụng cụ, nguồn nước; thực hành ATTP của người chế biến; kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn theo hướng dẫn tại Quyết định số 1246/QĐ-BYT ngày 31/3/2017 của Bộ Y tế.

3. Trạm Y tế xã

a) Phối hợp với các trường tổ chức khám sức khỏe, hướng dẫn kiến thức ATTP cho người trực tiếp chế biến thực phẩm; truyền thông phòng chống ngộ độc thực phẩm cho học sinh, phụ huynh.

b) Chủ động sẵn sàng phương án, thuốc, trang thiết bị và nhân lực để cấp cứu, xử lý kịp thời khi xảy ra ngộ độc thực phẩm; khi có sự cố, phối hợp cấp cứu người bị ảnh hưởng, báo cáo ngay UBND xã và cơ quan y tế cấp trên, phối hợp điều tra nguyên nhân, truy xuất nguồn gốc theo quy định.

4. Trường Mầm non Ba Vinh.

a) Hiệu trưởng chịu trách nhiệm trực tiếp, toàn diện trước Chủ tịch UBND xã về công tác bảo đảm ATTP, chất lượng bữa ăn bán trú tại đơn vị; quán triệt, phân công cụ thể trách nhiệm cho từng bộ phận, cá nhân liên quan.

b) Xây dựng thực đơn bảo đảm cân đối dinh dưỡng theo nhóm tuổi, cấp học, phù hợp với điều kiện thực tế của địa phương; công khai thực đơn và tổ chức bữa ăn bán trú bảo đảm chất lượng, đúng định mức.

c) Kiểm soát chặt chẽ ATTP trong toàn bộ quá trình từ lựa chọn, tiếp nhận nguyên liệu, bảo quản, sơ chế, chế biến, chia suất, vận chuyển, giao nhận đến phục vụ; chỉ ký hợp đồng mua thực phẩm với cơ sở có nguồn gốc rõ ràng, lưu giữ đầy đủ hồ sơ, chứng từ truy xuất nguồn gốc; kịp thời loại bỏ thực phẩm không bảo đảm an toàn; thực hiện nghiêm việc kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn theo quy định.

d) Bảo đảm điều kiện cơ sở vật chất, trang thiết bị, dụng cụ bếp ăn, nguồn nước sạch theo quy định; người trực tiếp chế biến thực phẩm phải được tập huấn kiến thức ATTP, khám sức khỏe định kỳ và thực hiện đúng thực hành ATTP.

đ) Trường hợp sử dụng suất ăn chế biến bên ngoài cung cấp vào trường, phải kiểm tra chặt chẽ điều kiện ATTP của cơ sở cung cấp (giấy tờ pháp lý, điều kiện chế biến, vận chuyển, giao nhận), quy định rõ trách nhiệm của các bên trong hợp đồng.

e) Hạn chế tối đa việc kinh doanh trong căng tin trường học (nếu có) các loại thực phẩm không có lợi cho sức khỏe (nhiều đường, nhiều muối, nhiều chất béo); tuyên truyền, nhắc nhở học sinh không mua, sử dụng thực phẩm không rõ nguồn gốc bán xung quanh khu vực trường học.

g) Xây dựng phương án phòng ngừa, ứng phó và xử lý sự cố ATTP, ngộ độc thực phẩm; tùy điều kiện thực tế của đơn vị, tổ chức diễn tập phương án.

h) Khi xảy ra sự cố ATTP hoặc ngộ độc thực phẩm, phải thông báo ngay cho Trạm Y tế xã, UBND xã (qua Phòng Văn hóa - Xã hội); phối hợp cấp cứu, đưa người bị ảnh hưởng đến cơ sở y tế; bảo quản nguyên trạng thực phẩm, thức ăn, mẫu lưu, nguyên liệu và các hồ sơ, tài liệu liên quan; phối hợp với cơ quan y tế trong điều tra, truy xuất nguồn gốc và xử lý theo quy định.

i) Phối hợp với Ban đại diện cha mẹ học sinh tăng cường giám sát chất lượng bữa ăn bán trú; đẩy mạnh tuyên truyền, giáo dục kiến thức dinh dưỡng, ATTP cho học sinh và phụ huynh.

5. Chế độ báo cáo

Các trường lồng ghép kết quả thực hiện công tác ATTP, chất lượng bữa ăn bán trú vào báo cáo định kỳ gửi UBND xã (qua Phòng Văn hóa - Xã hội); trường hợp xảy ra sự cố phải báo cáo ngay. Phòng Văn hóa - Xã hội tổng hợp, tham mưu UBND xã báo cáo UBND tỉnh, Sở Giáo dục và Đào tạo, Sở Y tế khi có yêu cầu.

Chủ tịch UBND xã yêu cầu Thủ trưởng các cơ quan, đơn vị nghiêm túc triển khai thực hiện; trong quá trình thực hiện, nếu có khó khăn, vướng mắc kịp thời báo cáo UBND xã để được hướng dẫn, giải quyết./.

Nơi nhận:
- Như trên;
- UBND tỉnh (b/c);
- Sở Giáo dục và Đào tạo (b/c);
- Sở Y tế (b/c);
- TT Đảng ủy, TT HĐND xã (b/c);
- CT, PCT UBND xã;
- Lưu: VT, VHXH.

KT. CHỦ TỊCH
PHÓ CHỦ TỊCH

U.B.N.D XÃ BA VINH T. QUẢNG NGÃI

Trần Thị Thanh Thúy