ỦY BAN NHÂN DÂN **XÃ BA VINH**	**CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM** **Độc lập - Tự do - Hạnh phúc**
Số: 1358/UBND-VHXH V/v tăng cường bảo đảm an toàn thực phẩm, chất lượng bữa ăn bán trú trong cơ sở giáo dục trên địa bàn xã	*Ba Vinh, ngày 12 tháng 11 năm 2026*

Kính gửi:
- Các đơn vị trường học trên địa bàn xã;
- Trạm Y tế xã.

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; căn cứ tình hình thực tế trên địa bàn xã (hiện nay chỉ có Trường Mầm non Ba Vinh tổ chức bữa ăn bán trú cho trẻ), Chủ tịch UBND xã Ba Vinh yêu cầu các cơ quan, đơn vị thực hiện 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, 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 an toàn thực phẩm 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 và kịp thời xử lý các vấn đề phát sinh, bảo đảm công tác an toàn thực phẩm (ATTP) trong trường học được thực hiện đồng bộ, thực chất và hiệu quả.

2. Trường Mầm non Ba Vinh

a) Hiệu trưởng nhà trường chịu trách nhiệm trước Chủ tịch UBND xã về công tác bảo đảm ATTP, chất lượng bữa ăn bán trú của trẻ tại trường; quán triệt đến toàn thể cán bộ, giáo viên, nhân viên, đặc biệt là nhân viên nấu ăn.

b) Xây dựng thực đơn theo tuần, bảo đảm cân đối thành phần dinh dưỡng, phù hợp với nhóm tuổi của trẻ và mức đóng góp, hỗ trợ tiền ăn; công khai thực đơn, khẩu phần ăn hằng ngày để cha mẹ trẻ biết và giám sát.

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

d) Rà soát, bảo đảm điều kiện cơ sở vật chất, trang thiết bị, dụng cụ của bếp ăn theo quy định (bếp một chiều, nguồn nước sạch, dụng cụ chế biến, bảo quản, xử lý chất thải…); người trực tiếp chế biến thực phẩm phải được khám sức khỏe, có kiến thức và thực hành tốt về ATTP. Trường hợp sử dụng suất ăn chế biến bên ngoài cung cấp vào trường phải lựa chọn cơ sở đủ điều kiện ATTP theo quy định và kiểm soát chặt chẽ khâu vận chuyển, giao nhận.

đ) Xây dựng phương án phòng ngừa, ứng phó, xử lý sự cố ATTP, ngộ độc thực phẩm; tùy điều kiện thực tế tổ chức diễn tập phương án. Khi xảy ra sự cố về ATTP hoặc ngộ độc thực phẩm phải thông báo ngay cho Trạm Y tế xã và báo cáo UBND xã (qua Phòng Văn hóa - Xã hội); phối hợp cấp cứu, điều trị cho trẻ bị ảnh hưởng; bảo quản nguyên trạng thực phẩm, thức ăn, mẫu lưu, nguyên liệu và 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.

3. Trường TH&THCS Ba Vinh

Nhà trường không tổ chức bữa ăn bán trú, tuy nhiên Hiệu trưởng có trách nhiệm:

a) Tăng cường tuyên truyền, giáo dục học sinh về ATTP, dinh dưỡng hợp lý, vệ sinh cá nhân; hướng dẫn học sinh không ăn uống thực phẩm không rõ nguồn gốc, xuất xứ, quá hạn sử dụng; biết nhận biết dấu hiệu ngộ độc thực phẩm và báo ngay cho giáo viên.

b) Quản lý chặt chẽ hoạt động kinh doanh thực phẩm trong khuôn viên nhà trường (nếu có); hạn chế tối đa việc kinh doanh các loại thực phẩm không có lợi cho sức khỏe (nhiều đường, nhiều muối, nhiều chất béo); phối hợp với Phòng Kinh tế, Trạm Y tế xã và các trưởng thôn theo dõi các hàng quán kinh doanh thực phẩm xung quanh cổng trường.

c) Khi tổ chức các hoạt động có ăn uống tập thể cho học sinh (hoạt động ngoại khóa, trải nghiệm, sự kiện…) phải bảo đảm các yêu cầu về ATTP; chủ động phương án sơ cứu, phối hợp với Trạm Y tế xã khi học sinh có dấu hiệu ngộ độc thực phẩm và báo cáo kịp thời về UBND xã.

4. Trạm Y tế xã

a) Chủ trì, phối hợp với Phòng Văn hóa - Xã hội hướng dẫn, kiểm tra, giám sát việc chấp hành quy định về ATTP tại bếp ăn bán trú Trường Mầm non Ba Vinh, tập trung các nội dung: nguồn gốc, xuất xứ thực phẩm; hồ sơ, chứng từ truy xuất nguồn gốc; điều kiện cơ sở vật chất, vệ sinh trong sơ chế, chế biến, bảo quản; kiểm thực ba bước, lưu mẫu thức ăn; điều kiện của người trực tiếp chế biến thực phẩm.

b) Phối hợp với các trường tuyên truyền, hướng dẫn kiến thức ATTP, phòng chống ngộ độc thực phẩm cho cán bộ, giáo viên, nhân viên, học sinh và cha mẹ học sinh.

c) Sẵn sàng phương án, thuốc, trang thiết bị y tế, nhân lực để kịp thời cấp cứu, điều trị, xử lý khi xảy ra ngộ độc thực phẩm trên địa bàn; báo cáo cơ quan y tế cấp trên theo quy định.

5. Phòng Văn hóa - Xã hội xã

a) Tham mưu UBND xã thực hiện quản lý nhà nước về bảo đảm ATTP tại các cơ sở giáo dục trên địa bàn; theo dõi, đôn đốc các đơn vị triển khai thực hiện Công văn này.

b) Chủ trì, phối hợp với Trạm Y tế xã, Phòng Kinh tế và các cơ quan liên quan tổ chức kiểm tra định kỳ, đột xuất công tác bảo đảm ATTP tại Trường Mầm non Ba Vinh và Trường TH&THCS Ba Vinh; tham mưu xử lý hoặc kiến nghị xử lý nghiêm trách nhiệm đối với tập thể, cá nhân lơ là, vi phạm quy định về ATTP thuộc thẩm quyền quản lý.

c) Khi xảy ra sự cố ATTP hoặc ngộ độc thực phẩm, kịp thời tham mưu Chủ tịch UBND xã chỉ đạo phối hợp các cơ quan liên quan trong công tác cấp cứu, điều trị, điều tra nguyên nhân, truy xuất nguồn gốc và khắc phục hậu quả; tổng hợp, báo cáo UBND xã và cơ quan cấp trên theo quy định.

Yêu cầu Thủ trưởng các cơ quan, đơn vị nghiêm túc triển khai thực hiện; kết quả thực hiện lồng ghép trong báo cáo định kỳ gửi về UBND xã để tổng hợp. Trong quá trình thực hiện, nếu có khó khăn, vướng mắc, kịp thời báo cáo Chủ tịch UBND xã để xem xét, chỉ đạo./.

Nơi nhận:
- Như trên;
- Sở Y tế, Sở GD&ĐT tỉnh (b/c);
- TT Đảng ủy, TT HĐND xã (b/c);
- CT, các 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