

Số: /KH-UBND

Đồng Đa, ngày tháng năm 2025

KẾ HOẠCH

Đánh giá về An toàn thực phẩm để tổ chức bữa ăn bán trú cho học sinh tại các trường công lập trên địa bàn phường Đồng Đa năm học 2025-2026

Thực hiện Kế hoạch số 397/KH-UBND ngày 31/12/2024 của Ủy ban Nhân dân Thành phố về Công tác An toàn thực phẩm (ATTP) năm 2025; Nghị quyết số 18/2025/NQ-HĐND ngày 9/7/2025 của Hội đồng nhân dân thành phố Hà Nội về Quy định cơ chế hỗ trợ bữa ăn bán trú cho học sinh tiểu học tại các trường trên địa bàn thành phố Hà Nội năm học 2025-2026; Hướng dẫn số 02/BCĐ-HD ngày 15/7/2025 của Ban chỉ đạo công tác ATTP thành phố Hà Nội về 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 năm học 2025-2026; Thông báo số 427/TB-VP về Kết luận của Phó Chủ tịch UBND Thành phố Vũ Thu Hà tại cuộc họp triển khai công tác tổ chức bữa ăn bán trú tại các trường công lập trên địa bàn Thành phố năm học 2025 -2026.

Để tổ chức các bữa ăn bán trú đảm bảo ATTP và cung cấp đủ dinh dưỡng cho học sinh đáp ứng nhu cầu học tập, phát triển thể lực, trí lực theo lứa tuổi, UBND phường Đồng Đa xây dựng Kế hoạch tổ chức đánh giá năng lực và lựa chọn các đơn vị cung cấp thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm và suất ăn để tổ chức bữa ăn bán trú cho học sinh tại các trường công lập trên địa bàn phường Đồng Đa năm học 2025-2026 cụ thể như sau:

I. MỤC ĐÍCH, YÊU CẦU

- Lựa chọn đơn vị đủ năng lực đáp ứng tốt nhất việc cung cấp thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm và cung cấp suất ăn cho các bữa ăn bán trú (bữa trưa và bữa ăn phụ), nước uống tại các trường công lập trên địa bàn phường năm học 2025-2026.
- Tổ chức các bữa ăn bán trú và nước uống đảm bảo theo các quy định hiện hành.
- Thường xuyên kiểm tra, đánh giá việc tổ chức các bữa ăn bán trú (bữa trưa và bữa ăn phụ) và nước uống cho học sinh các trường công lập trên địa bàn Thành phố, phát hiện kịp thời và xử lý nghiêm các vi phạm (nếu có).
- Thực hiện hiệu quả Nghị quyết của Hội đồng nhân dân Thành phố về quy định cơ chế hỗ trợ bữa ăn bán trú cho học sinh tiểu học tại các trường trên địa bàn

phường năm học 2025 - 2026, đảm bảo nâng cao chất lượng bữa ăn bán trú và nước uống cho học sinh các trường công lập trên địa bàn phường.

II. PHẠM VI, ĐỐI TƯỢNG

1. Phạm vi áp dụng:

Kế hoạch đánh giá được áp dụng đối với các đơn vị cung cấp thực phẩm (bao gồm cả nước uống, sữa và các sản phẩm từ sữa), nguyên liệu, suất ăn và nước uống cho học sinh, các trường công lập có tổ chức các bữa ăn bán trú cho học sinh trên địa bàn phường năm học 2025-2026

2. Đối tượng áp dụng

- Các trường học công lập có tổ chức các bữa ăn bán trú cho học sinh năm học 2025-2026.

- Các đơn vị cung cấp thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm, suất ăn cho bữa ăn bán trú tại các trường công lập trên UBND phường năm 2025-2026

III. NỘI DUNG THỰC HIỆN

A. Các điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm theo quy định

1. Cơ sở cung cấp suất ăn (bữa ăn trưa và bữa ăn phụ)

1.1. Hồ sơ pháp lý

- Giấy chứng nhận kinh doanh quy định tại khoản 3, Điều 5, Nghị định số 155/2018/NĐ-CP.

- Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP hoặc các giấy tờ khác tương đương còn hiệu lực quy định tại khoản 1, Điều 11 và điểm k, khoản 1, Điều 12, Nghị định số 15/2018/NĐ-CP.

Đối với các trường tự tổ chức nấu ăn hoặc nấu ăn tại bếp của nhà trường: phải có bản cam kết trách nhiệm về ATTP đối với các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống không thuộc diện cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm theo quy định.

- Chủ cơ sở và người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm phải tuân thủ quy định về sức khỏe tại khoản 4, Điều 29, Luật ATTP số 55/2010/QH12.

- Danh sách người sản xuất thực phẩm, kinh doanh dịch vụ ăn uống đã được tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm có xác nhận của chủ cơ sở quy định tại mục 3, Điều 5, Chương II, Nghị định số 155/2018/NĐ-CP.

1.2. Điều kiện bảo đảm ATTP đối với nơi chế biến, kinh doanh dịch vụ ăn uống

- Thực hiện Quy định tại điều 28, điều 29, 30 Luật ATTP số 55/2010/QH12; điều 5 Nghị định số 155/2018/NĐ-CP; khoản 2 điều 2 Nghị định số 155/2018/NĐ-CP ngày 12/11/2018 của Chính phủ.

- Thực hiện kiểm thực ba bước theo Quyết định số 1246/QĐ-BYT ngày 31/3/2017 của Bộ Y tế.

1.3. Điều kiện bảo đảm ATTP trong bảo quản và vận chuyển thực phẩm

Thực hiện Quy định tại Điều 20, Điều 21, Luật ATTP số 55/2010/QH12; Điều 33-Văn bản hợp nhất số 18/VBHN-BCT ngày 13/3/2020 của Bộ Công Thương.

1.4. Điều kiện chia suất ăn

Thực hiện Quy định tại khoản 3, khoản 4, Điều 29, Luật ATTP số 55/2010/QH12 và khoản 1, điều 9, Nghị định số 115/2018/NĐ-CP được sửa đổi tại điểm a, khoản 3, Điều 1, Nghị định số 124/2021/NĐ-CP ngày 28/12/2021 của Chính phủ.

Lưu mẫu thức ăn thực hiện theo Quyết định 1246/QĐ-BYT ngày 31/3/2017 của Bộ Y tế.

2. Nguyên liệu thực phẩm

2.1. Đối với cơ sở cung cấp nguyên liệu thực phẩm phục vụ chế biến suất ăn

2.1.1. Về hồ sơ thủ tục pháp lý

Giấy chứng nhận kinh doanh quy định tại điểm b khoản 1 điều 36 Luật ATTP số 55/2010/QH12.

- Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm hoặc các giấy tờ khác tương đương quy định tại: Điều 11, 12, Nghị định số 15/2018/NĐ-CP; Điều 24, 28, Văn bản hợp nhất số 18/VBHN-BCT ngày 13/3/2020 của Bộ Công Thương.

- Giấy xác nhận đủ sức khỏe của chủ cơ sở và người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm quy định tại: điểm e khoản 1, Điều 19 Luật ATTP số 55/2010/QH12; khoản 2, điều 28 Văn bản hợp nhất số 18/VBHN-BCT ngày 13/3/2020 của Bộ Công Thương;

- Hồ sơ truy xuất nguồn gốc xuất xứ quy định tại điểm đ khoản 1, Điều 19, Luật ATTP số 55/2010/QH12;

- Hồ sơ tự công bố sản phẩm quy định tại điều 4, 5, Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 12/11/2018 của Chính phủ.

2.1.2. Điều kiện thực tế

- **Đối với cơ sở sản xuất:** Điều kiện cơ sở vật chất, trang thiết bị dụng cụ, con người, bảo quản thực phẩm trong sản xuất quy định tại Điều 10, 11, 12, 19, 20, 23, 25 - Luật ATTP số 55/2010/QH12; Điều 26, Điều 27, Điều 28, Điều 29 - Văn bản hợp nhất số 18/VBHN-BCT ngày 13/3/2020 của Bộ Công Thương; Điều 19, 20, 21 Nghị định 66/2016/NĐ-CP được sửa đổi bổ sung tại Nghị định 123/2018/NĐ-CP ngày 17/9/2018 của Chính phủ.

- ***Đối với cơ sở kinh doanh:*** Điều kiện cơ sở vật chất, trang thiết bị dụng cụ, bảo quản, vận chuyển thực phẩm quy định tại Điều 10, 11, 12, 19, 24, 27, Luật ATTP số 55/2010/QH12; Điều 30, 31, 32, 33, Văn bản hợp nhất số 18/VBHN-BCT ngày 13/3/2020 của Bộ Công Thương; Điều 23 Nghị định 66/2016/NĐ-CP được sửa đổi bổ sung tại Nghị định 123/2018/NĐ-CP ngày 17/9/2018 của Chính phủ.

- ***Đối với sản phẩm thực phẩm:*** Sử dụng nguyên liệu phục vụ chế biến suất ăn, thực phẩm phục vụ bữa phụ (trong đó có nước uống đóng chai, sữa chế biến) cho học sinh phải rõ nguồn gốc xuất xứ và bảo đảm an toàn; thực phẩm được chế biến, bảo đảm an toàn, hợp vệ sinh đáp ứng các quy định tại điều 10, 11, 12 và khoản 1, 2 điều 30 Luật ATTP số 55/2010/QH12.

(Danh mục các nhóm sản phẩm thực phẩm thuộc thẩm quyền quản lý của Bộ chuyên ngành được quy định tại các phụ lục II, III, IV Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 12/11/2018 của Chính phủ).

2.2. Đối với cơ sở cung cấp thực phẩm ăn ngay (bao gồm nước uống đóng chai; sữa chế biến và các sản phẩm khác phục vụ bữa phụ): bảo đảm các điều kiện hồ sơ, điều kiện thực tế theo hướng dẫn tại mục 2.1. Ngoài ra:

- ***Đối với cơ sở sản xuất sữa chế biến:*** bảo đảm điều kiện về ATTP theo quy định tại Điều 34, 35 Văn bản hợp nhất số 18/VBHN-BCT ngày 13/3/2020 của Bộ Công Thương;

- ***Đối với cơ sở sản xuất nước uống đóng chai:*** bảo đảm điều kiện về ATTP theo quy định tại điều 4 Nghị định số 67/2016/NĐ-CP được sửa đổi bổ sung bởi khoản điều 2 Nghị định số 155/2018/NĐ-CP.

B. Các điều kiện ưu tiên

Ngoài các điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm theo quy định hiện hành, cơ sở được ưu tiên khi đáp ứng các điều kiện sau:

1. Đối với cơ sở cung cấp suất ăn (bữa ăn trưa và bữa ăn phụ)

- Cơ sở có kinh nghiệm cung cấp suất ăn tại các bếp ăn tập thể/chế biến suất ăn sẵn từ 05 năm trở lên; chấp hành nghiêm các quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm, thuế, bảo hiểm, an toàn lao động...

- Đơn vị có năng lực, kinh nghiệm trong sản xuất, kinh doanh sữa và các sản phẩm từ sữa.

- Có tài liệu chứng minh việc tổ chức tập huấn kiến thức ATTP cho người kinh doanh dịch vụ ăn uống và người lao động khi chế biến, kinh doanh dịch vụ ăn uống.

- Có hợp đồng nguyên tắc cung cấp thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm còn hiệu lực cách thời điểm xét duyệt hồ sơ ít từ 06 tháng trở lên; có các hóa đơn điện

tử chứng minh đã mua nguyên liệu thực phẩm theo hợp đồng trên phù hợp công suất đã phục vụ.

2. Đối với cơ sở cung cấp nguyên liệu thực phẩm

2.1. Cơ sở sản xuất ban đầu gồm trồng trọt, chăn nuôi, nuôi trồng thủy sản; cơ sở giết mổ thịt gia súc gia cầm

- Có chứng nhận thực hành sản xuất nông nghiệp tốt (GAP);
- Sản phẩm được sản xuất theo chuỗi trên địa bàn của địa phương; có mã số vùng trồng còn hiệu lực, được công khai dữ liệu trên hệ thống quản lý của Cục Trồng trọt và Bảo vệ thực vật;
- Sản phẩm được giết mổ tại cơ sở giết mổ tập trung thuộc “Mạng lưới cơ sở giết mổ gia súc, gia cầm tập trung trên địa bàn thành phố Hà Nội” theo Quyết định số 761/QĐ-UBND ngày 17/02/2020 về việc phê duyệt mạng lưới giết mổ gia súc, gia cầm tập trung trên địa bàn của UBND Thành phố.

2.2. Cơ sở sơ chế, chế biến, kinh doanh sản phẩm nguyên liệu, thực phẩm

- Cơ sở có sản phẩm thực phẩm được kiểm tra, đánh giá chất lượng, kiểm nghiệm định kỳ, đột xuất theo yêu cầu đối với các chỉ tiêu đảm bảo ATTP, chỉ tiêu dinh dưỡng theo quy trình nội bộ;
- Cơ sở có ứng dụng thông tin, chuyển đổi số trong quản lý, giám sát quá trình sản xuất, bảo quản, vận chuyển thực phẩm; lưu trữ thông tin truy xuất nguồn gốc, minh bạch nguồn gốc sản phẩm.
- Có phương tiện vận chuyển chuyên dụng, chế độ theo dõi, giám sát quá trình vận chuyển sản phẩm (*thời gian giao nhận, chủng loại hàng hóa, điều kiện nhiệt độ bảo quản khi giao, nhận hàng hóa, người giao hàng, tình trạng hàng hóa tại thời điểm giao nhận, ...*) để kiểm soát các điều kiện vận chuyển bảo đảm ATTP theo quy định.

3. Ưu tiên khi đánh giá điều kiện thực tế

3.1. Đối với mô hình nấu ăn tại bếp của nhà trường

- Cơ sở vật chất, trang thiết bị dụng cụ được đầu tư hiện đại đảm bảo an toàn thực phẩm; có diện tích phù hợp.
- Có các khu vực sơ chế, bảo quản, chế biến nguyên liệu thực phẩm tập trung theo quy chuẩn.
- Có dây chuyền vệ sinh trang thiết bị dụng cụ hiện đại.

3.2. Đối với mô hình cung cấp suất ăn (Đưa suất ăn từ bên ngoài vào)

- Có địa điểm, diện tích nhà xưởng đáp ứng với công suất phục vụ số lượng suất ăn lớn, có khoảng cách an toàn đối với nguồn gây độc hại, nguồn gây ô nhiễm và các yếu tố gây hại khác. Có trang bị cơ sở vật chất, dây chuyền chế biến thực phẩm, chế biến suất ăn hiện đại.

- Có phương tiện, dây chuyền xử lý thức ăn thừa và vệ sinh trang thiết bị, dụng cụ hiện đại đảm bảo theo quy định.

4. Về phương tiện vận chuyển suất ăn

- Có phương tiện vận chuyển chuyên dụng; có trang bị nhiệt kế theo dõi nhiệt độ; có sổ sách theo dõi quá trình vận chuyển; có thiết bị theo dõi, giám sát hành trình vận chuyển (*đảm bảo thức ăn nóng có nhiệt độ bảo quản trên 60°C, thức ăn lạnh có nhiệt độ bảo quản dưới 10°C theo khuyến cáo của Tổ chức Y tế Thế giới*).

5. Về chia suất ăn

- Có phòng chia suất ăn đảm bảo an toàn thực phẩm, có thiết bị chuyên dụng để theo dõi, đảm bảo nhiệt độ theo quy định.

- Có phòng giao nhận suất ăn riêng, đảm bảo nhiệt độ và phòng chống côn trùng, có biên bản giám sát giao nhận thức ăn, đảm bảo từ khi nấu đến khi ăn không quá 2h theo khuyến cáo của Tổ chức Y tế Thế giới.

IV. CÁC BƯỚC TIẾN HÀNH VÀ THỜI GIAN ĐÁNH GIÁ

1. Đối tượng đánh giá

- Các đơn vị, tổ chức có nhu cầu đăng ký cung cấp thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm và suất ăn, cho các bữa ăn bán trú (bữa trưa và bữa ăn phụ), nước uống tại các trường công lập trên địa bàn Phường năm học 2025-2026.

2. Hình thức đánh giá

2.1. Đánh giá hồ sơ pháp lý:

Các đơn vị đăng ký cung cấp thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm và suất ăn cho học sinh các trường công lập trên địa bàn phường Đống Đa nghiên cứu các chỉ tiêu tại phụ lục kèm theo gửi hồ sơ tài liệu, đầy đủ các nội dung theo các phụ lục kèm theo, Hướng dẫn 02/BCĐ-HD ngày 15/7/2025 của Ban chỉ đạo công tác An toàn thực phẩm thành phố Hà Nội gửi về UBND Phường (qua Phòng Văn hóa - Xã hội phường). Thang điểm: 100 điểm.

+ Các đơn vị đăng ký cung cấp suất ăn sẵn (đưa suất ăn từ bên ngoài vào) nộp hồ sơ theo tiêu chí tại phụ lục 1 kèm theo.

+ Các đơn vị đăng ký nấu tại trường/ cung cấp thực phẩm: nộp hồ sơ theo tiêu chí tại phụ lục 2 kèm theo.

2.2. Kiểm tra điều kiện thực tế ở cơ sở:

- Tổ chức đánh giá điều kiện thực tế đối với các đơn vị có điểm đánh giá hồ sơ năng lực trên 80 điểm các nội dung: cơ sở vật chất, trang thiết bị dụng cụ, con người, bảo quản, vận chuyển thực phẩm, nguyên liệu phục vụ sản xuất chế biến, sản phẩm thực phẩm... theo Hướng dẫn 02/BCĐ-HD ngày 15/7/2025 của Ban chỉ đạo công tác An toàn thực phẩm thành phố Hà Nội.

- Đặc biệt, chú trọng công tác truy xuất nguồn gốc thực phẩm trong cả năm học 2025-2026 đối với các cơ sở cung cấp thực phẩm cho các đơn vị ký hợp đồng với các trường theo Hướng dẫn 02/BCĐ-HD ngày 15/7/2025 của Ban chỉ đạo công tác An toàn thực phẩm thành phố Hà Nội. Trường hợp phát hiện vi phạm, đơn phương chấm dứt hợp đồng với đơn vị cung cấp.

3. Các bước tiến hành

- **Bước 1:** Đăng tin tiếp nhận hồ sơ trên cổng thông tin điện tử Phường, các trang thông tin điện tử của các trường công lập có tổ chức ăn bán trú trên địa bàn Phường, được niêm yết công khai tại Trung tâm hành chính công phường Đồng Đa (dự kiến bắt đầu từ ngày từ ngày 30/7/2025).

Thông báo công khai tới các cơ sở đăng ký cung cấp thực phẩm, cung cấp suất ăn sẵn, nước uống cho các trường công lập trên địa bàn Phường năm học 2025-2026 trên Trang thông tin điện tử của Phường.

- **Bước 2:** Tiếp nhận hồ sơ

+ Thời gian: Trong giờ hành chính từ thứ 2 đến thứ 6 kể từ ngày đăng tin đến 17h00 ngày 02/08/2025 (dự kiến từ ngày từ ngày 30/7/2025 – 02/08/2025).

+ Địa điểm tiếp nhận:

Hồ sơ nộp trực tiếp: Phòng Văn hóa – Xã hội, địa chỉ: P206 nhà C ngõ 59 Hoàng Cầu, phường Đồng Đa; Điện thoại: 0965.722.728/0985.730.307.

- **Bước 3:** Đánh giá hồ sơ năng lực của các đơn vị cung cấp. Thời gian dự kiến hoàn thành trước ngày 06/8/2025

- **Bước 4:** Đánh giá điều kiện thực tế các đơn vị đăng ký cung cấp. Thời gian dự kiến trước ngày 15/8/2025

- **Bước 5:** Tổng hợp báo cáo kết quả đánh giá về UBND phường: Thời gian dự kiến trước ngày 19/8/2025.

4. Báo cáo kết quả đánh giá

Dựa trên kết quả đánh giá hồ sơ năng lực và đánh giá thực tế tại cơ sở đăng ký cung cấp thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm và suất ăn, nước uống tổ đánh giá tổng hợp, báo cáo UBND Phường và thông báo công khai kết quả đánh giá theo hướng dẫn của Ban Chỉ đạo công tác ATTP và các Sở ngành Thành phố đảm bảo khách quan, minh bạch, đúng quy.

V. TỔ CHỨC THỰC HIỆN

1. Phòng Văn hóa - Xã hội

- Là cơ quan chủ trì, phối hợp với các cơ quan, đơn vị có liên quan xây dựng các tiêu chí về ATTP đối với từng loại hình cung cấp thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm và suất ăn, nước uống cho các trường công lập; xây dựng biểu chấm điểm đối với nội dung đánh giá hồ sơ và điều kiện thực tế để phục vụ tổ đánh giá của Phường.

- Tham mưu cho UBND Phường ban hành Quyết định thành lập Tổ khảo sát, đánh giá ATTP của các cơ sở đăng ký cung cấp thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm và suất ăn, nước uống cho các trường công lập trên địa bàn Phường năm học 2025-2026.

- Đăng tải toàn bộ nội dung đánh giá, tuyên truyền về mục đích, ý nghĩa của Kế hoạch; thông tin về thời gian tiếp nhận hồ sơ, tiêu chí đối với từng loại hình cung cấp thực phẩm trên Cổng thông tin điện tử Phường, hệ thống loa truyền thanh Phường (30/7/2025 - 02/08/2025).

- Tiếp nhận hồ sơ, chủ trì việc thực hiện đánh giá hồ sơ, điều kiện thực tế đối với các cơ sở đảm bảo khách quan, khoa học, đúng thời gian, đúng quy định của pháp luật.

- Tổng hợp, báo cáo kết quả tiếp nhận hồ sơ và đánh giá; trình lãnh đạo UBND Phường phê duyệt.

- Chỉ đạo các trường công lập trên địa bàn Phường thông báo đến các cơ sở đăng ký cung cấp thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm và suất ăn, nước uống cho các trường công lập trên địa bàn Phường năm học 2025-2026 chuẩn bị hồ sơ và gửi về Phòng Văn Hóa - Xã hội để đánh giá theo đúng thời gian quy định.

- Thông báo kết quả đánh giá đến các trường công lập trên địa bàn Phường để chủ động lựa chọn ký hợp đồng trước khi bước vào năm học mới.

- Tổ chức tập huấn, tuyên truyền, phổ biến pháp luật trong việc thực hiện các quy định pháp luật về bảo đảm ATTP theo phân cấp.

- Kiểm tra, hậu kiểm, giám sát định kỳ, đột xuất, lấy mẫu thực phẩm để giám sát nguy cơ ô nhiễm thực phẩm, truy xuất nguồn gốc sản phẩm, thực phẩm đối với các cơ sở cung cấp nguyên liệu chế biến thực phẩm theo phân cấp.

- Chỉ đạo kiểm tra thường xuyên, đột xuất các cơ sở cung cấp thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm, suất ăn trên địa bàn quản lý khi có dấu hiệu vi phạm. Xử lý nghiêm các vi phạm theo thẩm quyền (nếu có)

- Phòng ngừa ngăn chặn và khắc phục sự cố về ATTP xảy ra đối với các trường học có tổ chức bữa ăn bán trú.

- Thực hiện chế độ báo cáo định kỳ hàng quý theo quy định.

- Đánh giá sơ kết, tổng hợp báo cáo kết quả định kỳ theo quy định.

2. Phòng Kinh tế, Hạ tầng và Đô thị

- Phối hợp Phòng Văn hóa – Xã hội xây dựng các tiêu chí về ATTP đối với từng loại hình cung cấp thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm và suất ăn, nước uống cho các trường công lập; Chịu trách nhiệm chuyên môn đối với các tiêu chí về ATTP theo ngành Công thương, Nông nghiệp quản lý.

- Phối hợp Phòng Văn hóa – Xã hội thông báo đến các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm trên địa bàn Phường để đăng ký cung cấp thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm và suất ăn, nước uống cho các cơ sở giáo dục trên địa bàn.

- Cử cán bộ tham gia Tổ đánh giá hồ sơ và đánh giá điều kiện thực tế tại các đơn vị đăng ký tham gia cung cấp thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm và suất ăn, nước uống theo ngành, lĩnh vực được phân công theo chức năng, nhiệm vụ.

3. Trạm Y tế phường

Cử cán bộ tham gia Tổ đánh giá giá hồ sơ năng lực, đánh giá điều kiện thực tế tại các cơ sở đăng ký tham gia cung cấp thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm và suất ăn, nước uống theo ngành, lĩnh vực được phân công theo chức năng, nhiệm vụ.

4. Trạm Chăn nuôi và Thú y khu vực 4

- Phối hợp Phòng Văn hóa – Xã hội xây dựng các tiêu chí về ATTP đối với từng loại hình cung cấp thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm và suất ăn, nước uống cho các trường công lập; xây dựng biểu chấm điểm đối với nội dung đánh giá hồ sơ năng lực và điều kiện thực tế để phục vụ Tổ đánh giá của Phường. Chịu trách nhiệm chuyên môn đối với các tiêu chí về ATTP, biểu chấm điểm theo ngành Nông nghiệp và Môi trường quản lý.

- Phối hợp Phòng Văn hóa – Xã hội thông báo đến các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm trên địa bàn Phường để đăng ký cung cấp thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm và suất ăn, nước uống cho các trường công lập trên địa bàn.

- Cử cán bộ tham gia Tổ đánh giá hồ sơ, đánh giá điều kiện thực tế tại các đơn vị đăng ký tham gia cung cấp thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm và suất ăn, nước uống theo ngành, lĩnh vực được phân công theo chức năng, nhiệm vụ.

5. Các trường công lập trên địa bàn Phường

- Phối hợp thông báo nội dung Kế hoạch, các tiêu chí về ATTP đến các cơ sở đăng ký cung cấp thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm và suất ăn, nước uống cho các trường công lập trên địa bàn Phường năm học 2025-2026 trên Trang thông tin điện tử của đơn vị.

- Khi có thông báo của UBND Phường về kết quả đánh giá ATTP của các cơ sở đăng ký cung cấp thực phẩm, cung cấp suất ăn, nước uống, nhà trường thực hiện đúng các bước theo quy định của pháp luật về việc ký hợp đồng mua bán thực phẩm, chế biến thực phẩm với đơn vị được lựa chọn và thực hiện đúng hướng dẫn tại Công văn số 8411/STC-TCĐP ngày 14/7/2025 của Sở Tài chính Hà Nội về việc hướng dẫn công tác lập, phân bổ, giao dự toán và quyết toán kinh phí ngân sách nhà nước hỗ trợ bữa ăn bán trú cho học sinh tiểu học năm học 2025-2026 theo Nghị quyết số 18/2025/NQHĐND của HĐND Thành phố.

-Thực hiện nghiêm túc các chỉ đạo của cấp trên về tổ chức ăn bán trú, căng tin ăn uống:

+ Tổ chức bữa ăn bán trú tại trường học đảm bảo ATTP, đảm bảo dinh dưỡng cho từng đối tượng; Thực hiện nghiêm túc Quyết định số 2195/QĐ-BGDĐT ngày 10/08/2022 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 trẻ em, học sinh trong các cơ sở giáo dục mầm non và tiểu học”

+ Chủ động kiểm soát nguồn gốc thực phẩm sử dụng trong bếp ăn tập thể trường học và công khai các đơn vị đã được lựa chọn. Công tác truy xuất nguồn gốc thực phẩm tại các cơ sở sản xuất, chế biến, kinh doanh sản phẩm thực phẩm cung cấp cho bếp ăn tập thể phải được thực hiện thường xuyên và liên tục.

+ Thành lập tổ tự giám sát an toàn thực phẩm, huy động sự tham gia của đại diện cha mẹ học sinh nhà trường trong việc giám sát công tác đảm bảo ATTP, duy trì hàng ngày việc kiểm tra giám sát quá trình nhập thực phẩm, quá trình sơ chế, chế biến thực phẩm.

+ Có kịch bản, phương án cụ thể để xử lý khi xảy ra ngộ độc thực phẩm hoặc các nhà cung cấp không đáp ứng các điều kiện theo quy định.

+ Thường xuyên báo cáo việc thực hiện theo quy định.

Trên đây là Kế hoạch đánh giá năng lực các cơ sở đăng ký cung cấp thực phẩm, cung cấp suất ăn, nước uống cho các trường công lập trên địa bàn Phường năm học 2025-2026. Trong quá trình triển khai thực hiện, nếu có khó khăn, vướng mắc, các phòng, ngành, đơn vị, tổ chức, cá nhân có liên quan báo cáo về UBND Phường (*qua phòng Văn hóa - Xã hội, SĐT: 0965.722.728/0985.730.307*) để kịp thời giải quyết./.

Nơi nhận:

- TT: Đảng ủy, HĐND Phường;
- Các Đ/c Phó Chủ tịch UBND Phường;
- Các phòng, ban, ngành, đơn vị liên quan (Thành viên Ban chỉ đạo ATTP Phường);
- Các trường công lập trên địa bàn Phường;
- Các đơn vị cung cấp thực phẩm;
- Lưu: VT, VHXXH.

TM. ỦY BAN NHÂN DÂN
KT. CHỦ TỊCH
PHÓ CHỦ TỊCH

Nguyễn Trọng Hải

Phụ lục 1.

TIÊU CHÍ CHẤM ĐIỂM HỒ SƠ CỦA ĐƠN VỊ CUNG CẤP SUẤT ĂN SẴN (ĐƯA SUẤT ĂN TỪ BÊN NGOÀI VÀO) PHỤC VỤ CÔNG TÁC TỔ CHỨC CÁC BỮA ĂN BÁN TRÚ CHO HỌC SINH CÁC TRƯỜNG CÔNG LẬP TRÊN ĐỊA BÀN PHƯỜNG ĐỒNG ĐA NĂM HỌC 2025-2026

(Kèm theo Kế hoạch số 18/KH-UBND ngày 24/7/2025 của UBND phường Đồng Đa)

TT	Tiêu chí	Tài liệu chứng minh (đơn vị chuẩn bị trong hồ sơ nộp)	Điểm chuẩn	Điểm chấm	Ghi chú
I	Hồ sơ pháp lý		20		
1	Giấy chứng nhận kinh doanh quy định tại khoản 3, Điều 5, Nghị định số 155/2018/NĐ-CP. (ngành nghề kinh doanh phù hợp loại hình đăng ký)	- Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh - Bảng kê mã ngành nghề kinh doanh	5		Không đạt trong trường hợp đơn vị không có giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh hoặc ngành nghề kinh doanh không phù hợp
2	Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP hoặc các giấy tờ khác tương đương còn hiệu lực quy định tại khoản 1, Điều 11 và điểm k, khoản 1, Điều 12, Nghị định 15/2018/NĐ-CP. Đối với các trường tự tổ chức nấu ăn hoặc nấu ăn tại bếp của nhà trường: phải có bản cam kết trách nhiệm về ATTP đối với các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống không thuộc diện cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm theo quy định.	* Có Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP hoặc các giấy tờ khác tương đương còn hiệu lực: 10 điểm * Có Bản cam kết đảm bảo ATTP: 5 điểm - Đối với đơn vị cung cấp suất ăn sẵn từ ngoài vào trường: bắt buộc phải có giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP hoặc các giấy tờ khác tương đương còn hiệu lực	10		Không đạt trong trường hợp đơn vị không có giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP hoặc tương đương/cam kết trách nhiệm về ATTP theo quy định
3	Chủ cơ sở và người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm phải tuân thủ quy định về sức khỏe tại khoản 4, Điều 29, Luật ATTP số 55/2010/QH12.	Giấy khám sức khỏe của Chủ cơ sở và người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm theo quy định còn hạn:	2		Không đạt trong trường hợp đơn vị không có/không đầy đủ/sử dụng giấy khám sức khỏe không đúng theo quy định
4	Danh sách người sản xuất thực phẩm, kinh doanh dịch vụ ăn uống đã được tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm có xác nhận của chủ cơ sở quy định tại mục 3, Điều 5, Chương II, Nghị định số 155/2018/NĐ-CP.	Giấy xác nhận tập huấn kiến thức về ATTP:	3		Không đạt trong trường hợp đơn vị không có/không đầy đủ xác nhận tập huấn kiến thức về ATTP của chủ cơ sở theo quy định
II	Hồ sơ nguồn gốc thực phẩm đối với mỗi sản phẩm thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm	<i>Điểm phân hồ sơ nguồn gốc thực phẩm là điểm trung bình của các sản phẩm thực phẩm cung cấp: phân chia theo tổng hợp ngành hàng</i>			
II.1	Sản phẩm bao gói sẵn		30		
1	Hợp đồng cung cấp thực phẩm với các đơn vị, hoặc giấy tờ chứng minh đơn vị tự sản xuất. G Giấy chứng nhận kinh doanh quy định tại điểm b khoản 1 điều 36 Luật ATTP số 55/2010/QH12 của đơn vị sản xuất thực phẩm của đơn vị ký hợp đồng	Đơn vị cung cấp thực phẩm tự sản xuất hoặc ký hợp đồng trực tiếp với cơ sở sản xuất, sơ chế, chế biến thực phẩm: 10 điểm Đơn vị cung cấp thực phẩm ký hợp đồng trực tiếp với cơ sở đại lý cấp 1: 05 điểm Đơn vị cung cấp thực phẩm ký hợp đồng với cơ sở đại lý cấp 2 trở lên: 03 điểm	10		

2	Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm hoặc các giấy tờ khác tương đương quy định tại: Điều 11, 12, Nghị định số 15/2018/NĐ-CP; Điều 24, 28, Văn bản hợp nhất số 18/VBHN-BCT ngày 13/3/2020 của Bộ Công Thương của đơn vị ký hợp đồng với đơn vị đăng ký cung cấp thực phẩm cho trường học	Giấy tờ chứng minh	5		
3	Các hợp đồng trung gian chứng minh tới Nhà sản xuất sản phẩm (đối với trường hợp không mua trực tiếp nhà sản xuất)	Giấy tờ chứng minh	5		
4	Hồ sơ sản phẩm thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm bao gói sẵn	Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm hoặc các giấy tờ khác tương đương quy định tại: Điều 11, 12, Nghị định số 15/2018/NĐ-CP; Điều 24, 28, Văn bản hợp nhất số 18/VBHN-BCT ngày 13/3/2020 của Bộ Công Thương của đơn vị sản xuất sản phẩm *Bản Tự công bố sản phẩm, Bản đăng ký công bố sản phẩm quy định tại điều 4, 5, Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 12/11/2018 của Chính phủ, phiếu kiểm nghiệm *Phiếu kiểm nghiệm sản phẩm phù hợp thời điểm tự công bố, công bố sản phẩm theo quy định	5		
5	Phiếu kiểm nghiệm định kỳ hàng năm (nếu có)	Phiếu kiểm nghiệm theo quy định	1		
6	Thông báo, đăng tải, niêm yết bản tự công bố sản phẩm theo quy định	Hình ảnh chứng minh	2		
7	Nộp bản tự công bố sản phẩm đến cơ quan nhà nước có thẩm quyền theo quy định	Hình ảnh chứng minh	2		
II.2	Sản phẩm không bao gói sẵn		30		
1	Hợp đồng cung cấp thực phẩm với các đơn vị, hoặc giấy tờ chứng minh đơn vị tự sản xuất. G Giấy chứng nhận kinh doanh quy định tại điểm b khoản 1 điều 36 Luật ATTP số 55/2010/QH12 của đơn vị sản xuất thực phẩm của đơn vị ký hợp đồng	Đơn vị cung cấp thực phẩm tự sản xuất hoặc ký hợp đồng trực tiếp với cơ sở sản xuất, sơ chế, chế biến thực phẩm: 10 điểm Đơn vị cung cấp thực phẩm ký hợp đồng trực tiếp với cơ sở đại lý cấp 1: 05 điểm Đơn vị cung cấp thực phẩm ký hợp đồng với cơ sở đại lý cấp 2 trở lên: 02 điểm	10		
2	Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm hoặc các giấy tờ khác tương đương quy định tại: Điều 11, 12, Nghị định số 15/2018/NĐ-CP; Điều 24, 28, Văn bản hợp nhất số 18/VBHN-BCT ngày 13/3/2020 của Bộ Công Thương của đơn vị ký hợp đồng với đơn vị đăng ký cung cấp thực phẩm cho trường học	Giấy tờ chứng minh	5		
3	Các hợp đồng trung gian chứng minh tới Nhà sản xuất sản phẩm (đối với trường hợp không mua trực tiếp nhà sản xuất)	Giấy tờ chứng minh	5		
4	Hồ sơ sản phẩm thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm không bao gói sẵn	Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm hoặc các giấy tờ khác tương đương quy định tại: Điều 11, 12, Nghị định số 15/2018/NĐ-CP; Điều 24, 28, Văn bản hợp nhất số 18/VBHN-BCT ngày 13/3/2020 của Bộ Công Thương của đơn vị sản xuất sản phẩm	7		
5	Phiếu kiểm nghiệm định kỳ hàng năm (nếu có)	Phiếu kiểm nghiệm theo quy định	3		

II	Các điều kiện ưu tiên		20		
1	Cơ sở có kinh nghiệm cung cấp suất ăn tại các bếp ăn tập thể/chế biến suất ăn sẵn từ 5 năm trở lên;	Có kinh nghiệm từ 05 năm - 7 năm: 2 điểm + Có kinh nghiệm từ 07 năm - 10 năm: 3 điểm + Có kinh nghiệm từ 10 năm trở lên: 5 Điểm	5		
2	Chấp hành nghiêm các quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm	Biên bản kiểm tra cơ sở trong thời gian gần nhất của cơ quan quản lý Nhà nước	3		Nếu có vi phạm về ATTP trong năm: Không tính điểm
3	Hoàn thành nghĩa vụ về Thuế, bảo hiểm, an toàn lao động	Giấy tờ chứng minh	5		
4	Có tài liệu chứng minh việc tổ chức tập huấn kiến thức ATTP cho người kinh doanh dịch vụ ăn uống và người lao động khi chế biến, kinh doanh dịch vụ ăn uống.	Giấy tờ chứng minh	2		
5	Có hợp đồng nguyên tắc cung cấp thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm còn hiệu lực cách thời điểm xét duyệt hồ sơ ít từ 6 tháng trở lên; có các hóa đơn điện tử chứng minh đã mua nguyên liệu thực phẩm theo hợp đồng trên phù hợp công suất đã phục vụ.	Giấy tờ chứng minh	5		
Tổng cộng			100		

Phụ lục 2.

**TIÊU CHÍ CHẤM ĐIỂM HỒ SƠ CỦA ĐƠN VỊ SUẤT ĂN NẤU TẠI CHỖ/ CUNG CẤP THỰC PHẨM PHỤC VỤ CÔNG TÁC
TỔ CHỨC CÁC BỮA ĂN BÁN TRÚ CHO HỌC SINH CÁC TRƯỜNG CÔNG LẬP TRÊN ĐỊA BÀN PHƯỜNG ĐỒNG ĐA
NĂM HỌC 2025-2026**

(Kèm theo Kế hoạch số 18 /KH-UBND ngày 24 /7/2025 của UBND phường Đồng Đa)

TT	Tiêu chí	Tài liệu chứng minh (đơn vị chuẩn bị trong hồ sơ)	Điểm chuẩn	Điểm chấm	Ghi chú
I	Hồ sơ pháp lý		20		
1	Giấy chứng nhận kinh doanh quy định tại điểm b khoản 1 điều 36 Luật ATTP số 55/2010/QH12 (ngành nghề kinh doanh phù hợp loại hình đăng ký)	- Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh phù hợp - Bảng kê mã ngành nghề kinh doanh phù hợp	5		Không đạt trong trường hợp đơn vị không có giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh hoặc ngành nghề kinh doanh không phù hợp
2	Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm hoặc các giấy tờ khác tương đương quy định tại: Điều 11, 12, Nghị định số 15/2018/NĐ-CP; Điều 24, 28, Văn bản hợp nhất số 18/VBHN-BCT ngày 13/3/2020 của Bộ Công Thương.	* Có Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP hoặc các giấy tờ khác tương đương còn hiệu lực: 10 điểm * Có Bản cam kết đảm bảo ATTP: 5 điểm	10		Không đạt trong trường hợp đơn vị không có giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP hoặc tương đương/cam kết trách nhiệm về ATTP theo quy định
3	Giấy xác nhận đủ sức khỏe của chủ cơ sở và người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm quy định tại: điểm e khoản 1, Điều 19 Luật ATTP số 55/2010/QH12; khoản 2, điều 28 Văn bản hợp nhất số 18/VBHN-BCT ngày 13/3/2020 của Bộ Công Thương;	Giấy khám sức khỏe của Chủ cơ sở và người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm theo quy định còn hạn: (Không đầy đủ không có điểm)	2		Không đạt trong trường hợp đơn vị không có/không đầy đủ/sử dụng giấy khám sức khỏe không đúng theo quy định
4	Danh sách người sản xuất thực phẩm, kinh doanh dịch vụ ăn uống đã được tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm có xác nhận của chủ cơ sở	Giấy xác nhận tập huấn kiến thức về ATTP: (Không đầy đủ không có điểm)	3		Không đạt trong trường hợp đơn vị không có/không đầy đủ xác nhận tập huấn kiến thức về ATTP của chủ cơ sở theo quy định
II	Hồ sơ nguồn gốc thực phẩm đối với mỗi sản phẩm thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm cung cấp	<i>Điểm phần hồ sơ nguồn gốc thực phẩm là điểm trung bình của các sản phẩm thực phẩm cung cấp: phân chia theo tổng hợp ngành hàng</i>			
II.1	Sản phẩm bao gói sẵn		30		
1	Hợp đồng cung cấp thực phẩm với các đơn vị, hoặc giấy tờ chứng minh đơn vị tự sản xuất. G Giấy chứng nhận kinh doanh	Đơn vị cung cấp thực phẩm tự sản xuất hoặc ký hợp đồng trực tiếp với cơ sở sản xuất, sơ	10		

	quy định tại điểm b khoản 1 điều 36 Luật ATTP số 55/2010/QH12 của đơn vị sản xuất thực phẩm của đơn vị ký hợp đồng	ché, ché biên thực phẩm: 10 điểm Đơn vị cung cấp thực phẩm ký hợp đồng trực tiếp với cơ sở đại lý cấp 1: 05 điểm Đơn vị cung cấp thực phẩm ký hợp đồng với cơ sở đại lý cấp 2 trở lên: 03 điểm			
2	Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm hoặc các giấy tờ khác tương đương quy định tại: Điều 11, 12, Nghị định số 15/2018/NĐ-CP; Điều 24, 28, Văn bản hợp nhất số 18/VBHN-BCT ngày 13/3/2020 của Bộ Công Thương của đơn vị ký hợp đồng với đơn vị đăng ký cung cấp thực phẩm cho trường học	Giấy tờ chứng minh	5		
3	Các hợp đồng trung gian chứng minh tới Nhà sản xuất sản phẩm (đối với trường hợp không mua trực tiếp nhà sản xuất)	Giấy tờ chứng minh	5		
4	Hồ sơ sản phẩm thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm bao gói sẵn	Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm hoặc các giấy tờ khác tương đương quy định tại: Điều 11, 12, Nghị định số 15/2018/NĐ-CP; Điều 24, 28, Văn bản hợp nhất số 18/VBHN-BCT ngày 13/3/2020 của Bộ Công Thương của đơn vị sản xuất sản phẩm *Bản Tự công bố sản phẩm, Bản đăng ký công bố sản phẩm quy định tại điều 4, 5, Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 12/11/2018 của Chính phủ, phiếu kiểm nghiệm *Phiếu kiểm nghiệm sản phẩm phù hợp thời điểm tự công bố, công bố sản phẩm theo quy định	5		
5	Phiếu kiểm nghiệm định kỳ hàng năm (nếu có)	Phiếu kiểm nghiệm theo quy định	1		
6	Thông báo, đăng tải, niêm yết bản tự công bố sản phẩm theo quy định	Hình ảnh chứng minh	2		
7	Nộp bản tự công bố sản phẩm đến cơ quan nhà nước có thẩm quyền theo quy định	Hình ảnh chứng minh	2		
II.2	Sản phẩm không bao gói sẵn		30		
1	Hợp đồng cung cấp thực phẩm với các đơn vị, hoặc giấy tờ chứng minh đơn vị tự sản xuất. G Giấy chứng nhận kinh doanh quy định tại điểm b khoản 1 điều 36 Luật ATTP số 55/2010/QH12 của đơn vị sản xuất thực phẩm của đơn vị ký hợp đồng	Đơn vị cung cấp thực phẩm tự sản xuất hoặc ký hợp đồng trực tiếp với cơ sở sản xuất, sơ chế, ché biên thực phẩm: 10 điểm Đơn vị cung cấp thực phẩm ký hợp đồng trực tiếp với cơ sở đại lý cấp 1: 05 điểm Đơn vị cung cấp thực phẩm ký hợp đồng với cơ sở đại lý cấp 2 trở lên: 02.điểm	10		

2	Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm hoặc các giấy tờ khác tương đương quy định tại: Điều 11, 12, Nghị định số 15/2018/NĐ-CP; Điều 24, 28, Văn bản hợp nhất số 18/VBHN-BCT ngày 13/3/2020 của Bộ Công Thương của đơn vị ký hợp đồng với đơn vị đăng ký cung cấp thực phẩm cho trường học	Giấy tờ chứng minh	5		
3	Các hợp đồng trung gian chứng minh tới Nhà sản xuất sản phẩm (đối với trường hợp không mua trực tiếp nhà sản xuất)	Giấy tờ chứng minh	5		
4	Hồ sơ sản phẩm thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm không bao gói sẵn	Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm hoặc các giấy tờ khác tương đương quy định tại: Điều 11, 12, Nghị định số 15/2018/NĐ-CP; Điều 24, 28, Văn bản hợp nhất số 18/VBHN-BCT ngày 13/3/2020 của Bộ Công Thương của đơn vị sản xuất sản phẩm	7		
5	Phiếu kiểm nghiệm định kỳ hàng năm (nếu có)	Phiếu kiểm nghiệm theo quy định	3		
II	Các điều kiện ưu tiên đối với cơ sở đăng ký cung cấp thực phẩm		20		
1	Cung cấp đa dạng nguyên liệu thực phẩm: nhóm thực phẩm ngành Y tế, Nông nghiệp, Công thương quản lý	Cung cấp các loại nguyên liệu thực phẩm, sản phẩm thực phẩm đáp ứng từ 90% nhu cầu của bếp ăn tập thể trường học trở lên: 5 điểm Cung cấp các loại nguyên liệu thực phẩm, sản phẩm thực phẩm đáp ứng từ 70%- 90% nhu cầu của bếp ăn tập thể trường học: 3 điểm Cung cấp các loại nguyên liệu thực phẩm, sản phẩm thực phẩm đáp ứng từ 50%- 70% nhu cầu của bếp ăn tập thể trường học: 2 điểm Cung cấp các loại nguyên liệu thực phẩm, sản phẩm thực phẩm đáp ứng dưới nhu cầu của bếp ăn tập thể trường học: 0 điểm	5		
2	Cơ sở có kinh nghiệm nấu ăn tại chỗ/ cung cấp thực phẩm tại các bếp ăn tập thể/chế biến suất ăn sẵn từ 5 năm trở lên;	*Có kinh nghiệm từ 05 năm - 7 năm: 1 điểm * Có kinh nghiệm từ 07 năm - 10 năm: 2 điểm * Có kinh nghiệm từ 10 năm trở lên: 3 Điểm	3		
3	Chấp hành nghiêm các quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm,	Biên bản kiểm tra cơ sở trong thời gian gần nhất của cơ quan quản lý Nhà nước	1		Nếu có vi phạm về ATTP trong năm. Không tính điểm
4	Hoàn thành nghĩa vụ về Thuế, bảo hiểm, an toàn lao động	Giấy tờ chứng minh	1		

5	Có tài liệu chứng minh việc tổ chức tập huấn kiến thức ATTP cho người sản xuất, kinh doanh, chế biến thực phẩm	Giấy tờ chứng minh	1		
6	Cơ sở sản xuất ban đầu gồm trồng trọt, chăn nuôi, nuôi trồng thủy sản; cơ sở giết mổ thịt gia súc gia cầm: + Có chứng nhận thực hành sản xuất nông nghiệp tốt (GAP); + Sản phẩm được sản xuất theo chuỗi trên địa bàn của địa phương; có mã số vùng trồng còn hiệu lực, được công khai dữ liệu trên hệ thống quản lý của Cục Trồng trọt và Bảo vệ thực vật; + Sản phẩm được giết mổ tại cơ sở giết mổ tập trung thuộc “Mạng lưới cơ sở giết mổ gia súc, gia cầm tập trung trên địa bàn thành phố Hà Nội” theo Quyết định số 761/QĐ-UBND ngày 17/02/2020 về việc phê duyệt mạng lưới giết mổ gia súc, gia cầm tập trung trên địa bàn của UBND Thành phố.	Có giấy tờ chứng minh gửi kèm hồ sơ sản phẩm Với mỗi đơn vị có giấy tờ ưu tiên được tính cộng thêm: 0.5 điểm; tối đa không quá 3 điểm	3		
7	Cơ sở sơ chế, chế biến, kinh doanh sản phẩm nguyên liệu, thực phẩm				
	- Cơ sở có sản phẩm thực phẩm được kiểm tra, đánh giá chất lượng, kiểm nghiệm định kỳ, đột xuất theo yêu cầu đối với các chỉ tiêu đảm bảo ATTP, chỉ tiêu dinh dưỡng theo quy trình nội bộ;	Giấy tờ chứng minh	1		
	- Cơ sở có ứng dụng thông tin, chuyển đổi số trong quản lý, giám sát quá trình sản xuất, bảo quản, vận chuyển thực phẩm; lưu trữ thông tin truy xuất nguồn gốc, minh bạch nguồn gốc sản phẩm.	Giấy tờ chứng minh	1		
	- Có phương tiện vận chuyển chuyên dụng, chế độ theo dõi, giám sát quá trình vận chuyển sản phẩm (<i>thời gian giao nhận, chủng loại hàng hóa, điều kiện nhiệt độ bảo quản khi giao, nhận hàng hóa, người giao hàng, tình trạng hàng hóa tại thời điểm giao nhận,..</i>) để kiểm soát các điều kiện vận chuyển bảo đảm ATTP theo quy định.	Giấy tờ chứng minh	2		
8	Kiểm soát chất lượng nguyên liệu từ nhà cung cấp, nhà sản xuất				
	Xây dựng phương án kiểm soát chất lượng nguyên liệu sử dụng từ nhà cung cấp, nhà sản xuất	Giấy tờ chứng minh	1		
	Xây dựng phương án kiểm soát chất lượng nguyên liệu sử dụng từ nhà cung cấp, nhà sản xuất	Giấy tờ chứng minh	1		
	Thực hiện truy xuất nguồn gốc thực phẩm tại các nhà cung cấp nguyên liệu	Giấy tờ chứng minh	1		
TỔNG CỘNG			100		

