

Số: 01/HD - BCĐ

Đông Đa, ngày 13 tháng 3 năm 2026

HƯỚNG DẪN
QUY TRÌNH TỔ CHỨC BỮA ĂN BÁN TRÚ CHO HỌC SINH TẠI
CÁC TRƯỜNG HỌC TRÊN ĐỊA BÀN PHƯỜNG ĐÔNG ĐA

Thực hiện Luật Tổ chức chính quyền địa phương ngày 16/6/2025, Luật An toàn thực phẩm ngày 17/6/2010, Hướng dẫn số 02/HD-BCĐ ngày 15/7/2025 của Ban Chỉ đạo công tác An toàn thực phẩm Thành phố về Đánh giá an toàn thực phẩm để tổ chức bữa ăn bán trú cho học sinh các trường công lập trên địa bàn Thành phố năm học 2025-2026, Công văn số 03/CV-BCĐ ngày 26/12/2025 của Ban Chỉ đạo công tác An toàn thực phẩm Thành phố về việc Điều chỉnh, bổ sung một số nội dung hướng dẫn số 02/HD-BCĐ ngày 15/7/2025, Hướng dẫn số 01/HD – BCĐ ngày 12/3/2026 của Ban Chỉ đạo Công tác An toàn thực phẩm thành phố Hà Nội về Hướng dẫn quy trình tổ chức bữa ăn bán trú cho học sinh tại các trường học trên địa bàn thành phố Hà Nội và văn bản chỉ đạo liên quan của Trung ương, Thành phố về công tác bảo đảm an toàn thực phẩm. Để công tác tổ chức bữa ăn bán trú cho học sinh tại các trường học trên địa bàn Phường được triển khai đồng bộ, thống nhất, đảm bảo an toàn thực phẩm, Ủy ban nhân dân phường Đông Đa ban hành Hướng dẫn quy trình tổ chức bữa ăn bán trú cho học sinh tại các trường học trên địa bàn phường, cụ thể như sau:

I. MỤC ĐÍCH, YÊU CẦU

- Hướng dẫn quy trình tổ chức bữa ăn bán trú và thực phẩm cung cấp cho học sinh theo các quy định hiện hành để đảm bảo an toàn thực phẩm, dinh dưỡng, vệ sinh, sức khỏe học sinh đồng thời góp phần giáo dục kỹ năng sống và hình thành thói quen ăn uống lành mạnh.
- Thiết lập chuỗi quản lý thống nhất từ khâu lập kế hoạch, chế biến, bảo quản, phục vụ, kiểm tra giám sát và báo cáo.
- Là cơ sở phục vụ công tác kiểm tra, đánh giá, truy xuất và xử lý sự cố an toàn thực phẩm trong nhà trường.

II. PHẠM VI, ĐỐI TƯỢNG

1. Phạm vi áp dụng

Hướng dẫn được áp dụng đối với trường học, cơ sở giáo dục, đơn vị cung cấp thực phẩm (bao gồm cả nước uống, sữa và các sản phẩm từ sữa), nguyên liệu, suất ăn cho học sinh các trường học trên địa bàn Phường.

2. Đối tượng áp dụng

- Trường học, cơ sở giáo dục có tổ chức bữa ăn bán trú cho học sinh.
- Ban đại diện cha mẹ học sinh.
- Các đơn vị cung cấp thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm, suất ăn cho bữa ăn bán trú tại các trường học trên địa bàn phường.

III. QUY TRÌNH TỔ CHỨC BỮA ĂN BÁN TRÚ

1. Bước 1: Xây dựng kế hoạch tổ chức ăn bán trú

- Hiệu trưởng chịu trách nhiệm xây dựng kế hoạch tổ chức bữa ăn bán trú hằng năm phù hợp với quy mô học sinh, điều kiện cơ sở vật chất, nhân sự và nguồn kinh phí của trường.

- Kế hoạch phải xác định rõ mô hình tổ chức (tự nấu, thuê đơn vị nấu tại trường hoặc sử dụng suất ăn sẵn), yêu cầu về dinh dưỡng, an toàn thực phẩm và phương án kiểm soát, giám sát.

- Kế hoạch được thông qua Ban Giám hiệu, Hội đồng sư phạm và thông báo đến cha mẹ học sinh.

2. Bước 2: Lựa chọn đơn vị cung cấp

Căn cứ danh sách các đơn vị cung cấp suất ăn, nguyên liệu, thực phẩm đủ điều kiện do UBND phường/Sở Giáo dục và Đào tạo lựa chọn, đánh giá đạt các điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm, cơ sở giáo dục tổ chức lựa chọn các đơn vị đáp ứng tốt nhất các tiêu chí. Việc lựa chọn và thực hiện phải bảo đảm khách quan, công khai, minh bạch, đúng quy định của pháp luật và theo hướng dẫn của cơ quan tài chính; cơ sở giáo dục chịu trách nhiệm về quyết định lựa chọn và việc tổ chức thực hiện tại đơn vị.

3. Bước 3: Thành lập Ban quản lý bữa ăn bán trú và tổ tự giám sát an toàn thực phẩm

- Hiệu trưởng ban hành quyết định thành lập Ban quản lý bữa ăn bán trú và tổ tự giám sát an toàn thực phẩm (tổ tự giám sát có sự tham gia của cha mẹ học sinh).

- Ban quản lý có trách nhiệm tổ chức, điều hành và giám sát toàn bộ hoạt động bữa ăn bán trú; phối hợp với đơn vị cung cấp trong xây dựng thực đơn, kiểm soát chất lượng và xử lý các tình huống phát sinh.

- Tổ tự giám sát thực hiện giám sát định kỳ hoặc đột xuất việc bảo đảm an toàn thực phẩm theo quy định.

4. Bước 4: Xây dựng thực đơn và tiêu chuẩn dinh dưỡng

- Thực đơn được xây dựng tuân thủ theo Quyết định số 2195/QĐ-BGDĐT ngày 10/8/2022 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 và Quyết định số 3958/QĐ-BYT ngày 25/12/2025 của Bộ Y tế ban hành hướng dẫn dinh dưỡng đối với bữa ăn học đường đảm bảo theo chu kỳ tối thiểu 02 tuần, lưu ý không lặp lại món trong cùng chu kỳ, phù hợp lứa tuổi, mùa, đa dạng thực phẩm.

- Thực đơn phải niêm yết công khai định mức khối lượng thực phẩm, định lượng món ăn, định lượng Kcal, danh sách nhà cung cấp thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm (đến tận nguồn gốc của nguyên liệu, thực phẩm).

5. Bước 5: Chuẩn bị điều kiện về cơ sở vật chất và nhân lực

- Cơ sở vật chất, trang thiết bị, khu vực sơ chế, chế biến, bảo quản và phục vụ phải đáp ứng các điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm theo quy định của pháp luật và các văn bản hướng dẫn của Ban Chỉ đạo công tác An toàn thực phẩm Thành phố, Phường.

- Nhân sự tham gia chế biến, phục vụ bữa ăn phải được khám sức khỏe, tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm và thực hiện đúng quy định về vệ sinh cá nhân.

6. Bước 6: Tổ chức tiếp nhận, bảo quản, chế biến và chia suất ăn

Việc tiếp nhận, bảo quản, sơ chế, chế biến, chia suất ăn phải tuân thủ đầy đủ quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm; thực hiện kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn theo quy định hiện hành. Nguyên liệu thực phẩm được tiếp nhận

phải đúng chủng loại, số lượng theo hợp đồng, bảo đảm nguồn gốc, chất lượng, điều kiện vận chuyển và được kiểm tra, ghi chép, xác nhận đầy đủ; thực phẩm không bảo đảm yêu cầu phải kịp thời loại bỏ theo quy định.

Thực phẩm sau khi tiếp nhận phải được phân loại, bảo quản đúng điều kiện đối với từng nhóm, bảo đảm vệ sinh, phòng chống nhiễm chéo, thực hiện nguyên tắc nhập trước - xuất trước. Quá trình sơ chế, chế biến phải thực hiện theo nguyên tắc bảo đảm không nhiễm chéo giữa thực phẩm chưa qua chế biến và thực phẩm đã qua chế biến, tách biệt thực phẩm sống và chín; sử dụng nguồn nước đạt quy chuẩn, bảo đảm thực phẩm được nấu chín kỹ, không để tái nhiễm sau chế biến; việc sử dụng phụ gia thực phẩm (nếu có) phải đúng danh mục và liều lượng theo quy định.

Việc chia suất ăn phải bảo đảm đúng, đủ định lượng và thành phần theo thực đơn đã công khai; thực hiện trong điều kiện đảm bảo vệ sinh, sử dụng dụng cụ, phương tiện chuyên dụng để bảo quản, vận chuyển suất ăn, duy trì điều kiện nhiệt độ phù hợp cho đến khi học sinh sử dụng. Trường hợp nhà trường sử dụng suất ăn sẵn, phải tổ chức kiểm tra, giám sát tại cơ sở chế biến và trong quá trình giao nhận, vận chuyển. Nhà trường chịu trách nhiệm giám sát toàn bộ quá trình chế biến, chia suất và thực hiện lưu mẫu thức ăn theo Quyết định số 1246/2017/QĐ-BYT ngày 31/3/2017 của Bộ Y tế.

7. Bước 7: Tổ chức phục vụ bữa ăn bán trú

- Nhà trường tổ chức phục vụ bữa ăn bảo đảm thời gian hợp lý, điều kiện vệ sinh, trật tự và có sự giám sát của giáo viên, cán bộ phụ trách.

- Tăng cường giáo dục học sinh kỹ năng vệ sinh cá nhân, thói quen ăn uống lành mạnh, kỹ năng tự phục vụ phù hợp với lứa tuổi học sinh và ý thức giữ gìn vệ sinh chung.

8. Bước 8: Thu gom vệ sinh dụng cụ sau khi ăn

- Sau khi kết thúc bữa ăn, phải tổ chức thu gom, xử lý thức ăn thừa, rác thải và vệ sinh dụng cụ, khu vực ăn uống, khu vực chế biến theo đúng quy định về vệ sinh và bảo đảm an toàn.

- Không sử dụng lại thực phẩm, dụng cụ không bảo đảm điều kiện an toàn.

9. Bước 9: Hoạt động kiểm tra, giám sát và báo cáo

- Ban quản lý bữa ăn bán trú chủ trì tổ chức kiểm tra, giám sát định kỳ và đột xuất toàn bộ công đoạn của quy trình tổ chức bữa ăn; kịp thời phát hiện, chấn chỉnh và báo cáo kịp thời với UBND phường, Sở Giáo dục và Đào tạo để phối hợp xử lý. Tổ tự giám sát an toàn thực phẩm thực hiện giám sát hàng ngày hoặc giám sát đột xuất đối với: nguồn gốc nguyên liệu thực phẩm; kiểm thực ba bước; lưu mẫu thức ăn; ghi nhận đầy đủ vào sổ theo dõi giám sát.

- Định kỳ ít nhất 01 lần/học kỳ, Hiệu trưởng chỉ đạo tổ chức đánh giá tổng thể công tác bán trú: chất lượng bữa ăn, mức độ hài lòng của học sinh và phụ huynh, hiệu quả phối hợp với nhà cung cấp, kết quả kiểm tra - giám sát về an toàn thực phẩm. Kết quả được lưu trong hồ sơ năm học và làm căn cứ xem xét phương án tổ chức cho năm học tiếp theo. Nhà trường đảm bảo lưu trữ đầy đủ hồ sơ liên quan đến công tác tổ chức bữa ăn cho học sinh theo quy định.

10. Bước 10: Phương án xử lý khi nghi ngờ có ngộ độc thực phẩm (NĐTP)

Khi phát hiện hoặc nghi ngờ xảy ra sự cố an toàn thực phẩm, nhà trường phải kịp thời thực hiện các biện pháp sơ cấp cứu, khẩn trương thông báo cho cơ quan y tế, chính quyền địa phương, cơ quan chức năng có thẩm quyền để phối hợp, điều tra, xử lý theo quy định của pháp luật. Đồng thời, nhà trường thực hiện các biện pháp ổn định tình hình, cung cấp thông tin kịp thời, chính xác và phối hợp chặt chẽ với cha mẹ học sinh trong quá trình xử lý sự việc.

IV. TỔ CHỨC THỰC HIỆN

1. Phòng Văn hóa – Xã hội

Là cơ quan thường trực Ban Chỉ đạo có trách nhiệm đôn đốc, kiểm tra việc thực hiện Hướng dẫn này và các quy định về an toàn thực phẩm trong tổ chức bữa ăn bán trú tại các cơ sở giáo dục; tổng hợp tình hình, kết quả triển khai, các khó khăn, vướng mắc phát sinh, định kỳ hoặc đột xuất báo cáo Ban Chỉ đạo công tác An toàn thực phẩm Thành phố, Phường theo quy định.

Tổ chức đánh giá, lựa chọn danh sách các cơ sở cung cấp thực phẩm, suất ăn đủ điều kiện an toàn thực phẩm phục vụ bữa ăn bán trú cho học sinh tại các trường theo phạm vi quản lý.

Rà soát, cập nhật thông tin về các cơ sở cung cấp thực phẩm, suất ăn phục vụ trường học; thường xuyên kiểm tra, giám sát công tác tổ chức bữa ăn bán trú,

hướng dẫn, hỗ trợ trường học, cơ sở giáo dục theo phạm vi quản lý trong công tác truy xuất nguồn gốc thực phẩm.

Tổ chức đoàn kiểm tra công tác bảo đảm an toàn thực phẩm bữa ăn bán trú tại các trường học trên địa bàn Phường, xử lý vi phạm (nếu có) theo quy định.

2. Phòng Kinh tế - Hạ tầng và Đô thị

Chịu trách nhiệm trong công tác quản lý, hướng dẫn, kiểm tra, giám sát an toàn thực phẩm đối với các cơ sở sản xuất, kinh doanh nông, lâm, thủy sản và công thương cung cấp nguyên liệu thực phẩm cho bữa ăn bán trú trường học thuộc phạm vi quản lý.

Phối hợp với các cơ sở giáo dục trong công tác truy xuất nguồn gốc thực phẩm, kiểm soát chất lượng, an toàn đối với thực phẩm thuộc lĩnh vực quản lý.

Tham gia kiểm tra, xử lý các vi phạm và điều tra sự cố an toàn thực phẩm liên quan đến thực phẩm thuộc lĩnh vực quản lý theo quy định.

3. Trạm Y tế phường

Thực hiện công tác giám sát, xử lý sự cố an toàn thực phẩm và điều tra ngộ độc thực phẩm tại trường học theo quy định.

4. Các trường học, cơ sở giáo dục có tổ chức bữa ăn bán trú

Tổ chức triển khai đầy đủ, nghiêm túc quy trình tổ chức bữa ăn cho học sinh; chịu trách nhiệm toàn diện về công tác bảo đảm an toàn thực phẩm bữa ăn bán trú tại đơn vị.

Đưa nội dung bảo đảm an toàn thực phẩm bữa ăn bán trú vào kế hoạch năm học, bố trí nhân sự; lựa chọn, ký kết và giám sát các đơn vị cung cấp thực phẩm, suất ăn theo đúng quy định.

Thực hiện công khai, minh bạch về thực đơn, nhà cung cấp, nguồn gốc thực phẩm; tăng cường phối hợp với Ban đại diện cha mẹ học sinh trong công tác giám sát.

5. Các đơn vị cung cấp thực phẩm, nguyên liệu, suất ăn được lựa chọn

Thực hiện đầy đủ các quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm và hướng dẫn, quy trình tổ chức bữa ăn bán trú cho học sinh.

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.

Ban Chỉ đạo công tác An toàn thực phẩm phường Đồng Đa yêu cầu Hiệu trưởng các trường học, cơ sở giáo dục và các đơn vị có liên quan nghiêm túc tổ chức triển khai thực hiện quy trình tổ chức bữa ăn cho học sinh, chịu trách nhiệm trước UBND phường, Ban Chỉ đạo công tác An toàn thực phẩm phường nếu để xảy ra vi phạm về công tác tổ chức bữa ăn bán trú cho học sinh theo lĩnh vực, phạm vi quản lý. Trong quá trình thực hiện, nếu có khó khăn, vướng mắc, các đơn vị kịp thời phản ánh về Phòng Văn hóa – Xã hội, cơ quan thường trực để được hướng dẫn, tổng hợp, báo cáo UBND Phường, Ban chỉ đạo công tác An toàn thực phẩm Phường xem xét, chỉ đạo./.

Nơi nhận:

- TT: Đảng ủy – HĐND – UBND phường;
- Đ/c CT UBND phường;
- Các đ/c PCT UBND phường;
- Các phòng: VH-XH, KT-HT và DT;
- Trạm Y tế phường;
- Thành viên BCĐ ATTP phường;
- Các trường học trên địa bàn;
- Các đơn vị cung cấp thực phẩm, nguyên liệu, suất ăn được lựa chọn;
- Lưu: VT, BCĐ.

**TM. BAN CHỈ ĐẠO
KT. TRƯỞNG BAN
PHÓ TRƯỞNG BAN THƯỜNG TRỰC**

**Nguyễn Trọng Hải
PHÓ CHỦ TỊCH UBND PHƯỜNG**