

**ỦY BAN NHÂN DÂN
XÃ SA LOONG**

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

Số: 1209 /UBND-VHXXH

Sa Loong, ngày 28 tháng 9 năm 2026

V/v tăng cường bảo đảm an toàn
thực phẩm và tổ chức bếp ăn tập
thể tại các cơ sở giáo dục trên
địa bàn xã Sa Loong

Kính gửi:

- Các cơ sở giáo dục trên địa bàn xã;
- Trạm Y tế xã.

Căn cứ Chỉ thị số 33/CT-TTg ngày 14/8/2026 của Thủ tướng Chính phủ về tăng cường bảo đảm an toàn thực phẩm trong cơ sở giáo dục; Công điện số 64/CĐ-TTg ngày 13/9/2026 của Thủ tướng Chính phủ về việc tăng cường bảo đảm an toàn, chất lượng bữa ăn nội trú, bán trú trong các cơ sở giáo dục;

Căn cứ kết quả kiểm tra theo Kế hoạch số 186/KH-UBND ngày 07/9/2026 của UBND xã Sa Loong về kiểm tra công tác bảo đảm an toàn thực phẩm và tổ chức bếp ăn phục vụ học sinh nội trú, bán trú trên địa bàn xã;

Thực hiện Công văn số 1082/UBND-VHXXH ngày 10/9/2026 của UBND xã Sa Loong về việc tăng cường bảo đảm an toàn thực phẩm trong các cơ sở giáo dục trên địa bàn xã; trên cơ sở kết quả kiểm tra thực tế tại các cơ sở giáo dục, UBND xã Sa Loong đề nghị các cơ sở giáo dục trên địa bàn xã và Trạm Y tế xã triển khai thực hiện các nội dung sau:

1. Đối với các cơ sở giáo dục trên địa bàn xã.

Tiếp tục duy trì những nội dung đã thực hiện tốt trong công tác tổ chức bếp ăn tập thể; thực hiện đầy đủ việc kiểm soát thực phẩm từ khâu lựa chọn, mua, tiếp nhận, kiểm tra, sơ chế, chế biến, chia và phục vụ bữa ăn; bảo đảm thực phẩm, nguyên liệu có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng, có đầy đủ hồ sơ, chứng từ theo quy định và có khả năng truy xuất khi cần thiết.

Thực hiện nghiêm việc kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn; ghi chép đầy đủ, chính xác, có ký xác nhận theo quy định; thường xuyên đối chiếu hồ sơ, sổ sách với thực tế tổ chức bữa ăn, kịp thời chấn chỉnh những trường hợp ghi chép không đầy đủ hoặc không đúng thực tế.

Tiếp tục duy trì điều kiện vệ sinh khu vực bếp ăn, kho bảo quản thực phẩm, trang thiết bị, dụng cụ, khu vực ăn uống và vệ sinh cá nhân của người trực tiếp chế biến, phục vụ; chủ động phòng, chống côn trùng, động vật gây hại và các nguy cơ có thể ảnh hưởng đến an toàn thực phẩm.

Rà soát thực đơn, khẩu phần ăn theo lứa tuổi, đối tượng học sinh, trẻ em; bảo đảm tính đa dạng, cân đối, phù hợp nhu cầu dinh dưỡng; thực hiện đúng khẩu phần, định mức và thực đơn đã công khai; không tự ý cắt giảm, thay đổi thực phẩm, khẩu phần ăn đã được phê duyệt, công khai.

Tăng cường công khai, minh bạch thông tin về thực đơn, bữa ăn, nguồn thực phẩm và nhà cung cấp theo quy định; tiếp nhận, xử lý và phản hồi kịp thời các ý kiến, phản ánh của phụ huynh liên quan đến chất lượng bữa ăn và an toàn thực

phẩm.

Rà soát, hoàn thiện phương án phòng ngừa, xử lý sự cố an toàn thực phẩm; chủ động xây dựng phương án và tổ chức thực hành, diễn tập xử lý tình huống ngộ độc thực phẩm theo yêu cầu; lưu giữ đầy đủ hồ sơ, hình ảnh, tài liệu chứng minh việc thực hiện.

Rà soát, bổ sung cơ chế giám sát của Ban đại diện cha mẹ học sinh đối với công tác bảo đảm an toàn thực phẩm, chất lượng bữa ăn theo đúng quy định.

Đối với thực phẩm, nguyên liệu hoặc công đoạn chế biến có nguy cơ mất an toàn thực phẩm, kịp thời tạm dừng việc sử dụng, chế biến, phục vụ để kiểm tra, xác định nguyên nhân và khắc phục, xử lý theo quy định; trường hợp phát sinh sự cố hoặc vượt thẩm quyền, báo cáo ngay UBND xã (qua Phòng Văn hóa - Xã hội) để xem xét, chỉ đạo.

2. Đối với Trường TH-THCS Lý Tự Trọng

- Bảo đảm khu vực bếp luôn khô ráo, sạch sẽ; rà soát, sắp xếp lại khu vực tiếp nhận, sơ chế, chế biến và chia thức ăn theo nguyên tắc một chiều, bảo đảm phù hợp với điều kiện thực tế của bếp ăn.

- Rà soát, lập danh sách số học sinh ăn bán trú theo ngày, tuần, tháng làm cơ sở theo dõi và xây dựng dự toán, kinh phí phục vụ bữa ăn theo quy định; thực hiện theo hướng dẫn của cơ quan có thẩm quyền.

- Tiếp tục rà soát thực đơn, bảo đảm đa dạng, cân đối và phù hợp với nhu cầu dinh dưỡng của học sinh; duy trì việc công khai thực đơn, bữa ăn và thông tin liên quan để phụ huynh thuận tiện theo dõi, giám sát.

3. Đối với Trường Mầm non Sa Loong

- Rà soát, hoàn thiện việc phân công trách nhiệm trong quản lý, tổ chức bếp ăn và phục vụ bữa ăn bán trú, bảo đảm trách nhiệm của Hiệu trưởng, Phó Hiệu trưởng và các cá nhân có liên quan được xác định cụ thể, rõ ràng.

- Bảo đảm khu vực chế biến luôn khô ráo, sạch sẽ và đáp ứng yêu cầu vệ sinh.

- Tiếp tục duy trì thực đơn theo hướng đa dạng, cân đối và phù hợp nhu cầu dinh dưỡng của trẻ; thực hiện công khai thực đơn, bữa ăn tại bảng tin của trường và các hình thức phù hợp khác để phụ huynh thuận tiện theo dõi.

- Đối với những khó khăn, vướng mắc liên quan đến nhân viên phục vụ, giáo viên phục vụ, kinh phí phục vụ bữa ăn trưa và định mức, số lượng nhân viên, nhà trường tổng hợp, báo cáo cụ thể UBND xã để xem xét, chỉ đạo theo thẩm quyền.

4. Đối với Trường Mầm non Đông Dương

- Tiếp tục duy trì các điều kiện vệ sinh khuôn viên, khu vực bếp ăn; thực hiện đầy đủ các bước kiểm soát thực phẩm từ nguyên liệu đầu vào đến khi chế biến và phục vụ bữa ăn.

- Tiếp tục quan tâm, tiếp thu ý kiến đóng góp của phụ huynh học sinh; thực hiện chặt chẽ hồ sơ, biên bản họp và các nội dung thỏa thuận giữa phụ huynh với

nhà trường.

- Quan tâm công tác chăm sóc, giáo dục trẻ 4 - 5 tuổi; tổ chức các hoạt động phù hợp, chú trọng phát triển toàn diện và hình thành các kỹ năng cần thiết, chuẩn bị cho trẻ vào lớp 1.

5. Tổ chức thực hiện

5.1. Các cơ sở giáo dục

- Hiệu trưởng các trường chịu trách nhiệm tổ chức triển khai thực hiện đầy đủ các nội dung nêu trên; thường xuyên kiểm tra, rà soát và duy trì các điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm, tổ chức bếp ăn tập thể theo đúng quy định.

- Kịp thời chấn chỉnh những nội dung chưa phù hợp; chủ động xử lý hoặc báo cáo UBND xã qua Phòng Văn hóa - Xã hội đối với những khó khăn, vướng mắc vượt thẩm quyền.

5.2. Phòng Văn hóa - Xã hội

- Theo dõi, đôn đốc các cơ sở giáo dục triển khai thực hiện; phối hợp với Trạm Y tế xã và các cơ quan, đơn vị liên quan hướng dẫn, kiểm tra công tác bảo đảm an toàn thực phẩm và tổ chức bếp ăn tập thể tại các cơ sở giáo dục.

- Tổng hợp tình hình, tham mưu UBND xã xem xét, chỉ đạo đối với những khó khăn, vướng mắc phát sinh.

5.3. Trạm Y tế xã

- Phối hợp với Phòng Văn hóa - Xã hội và các cơ sở giáo dục trong hướng dẫn chuyên môn về bảo đảm an toàn thực phẩm; kiểm tra, giám sát các nội dung liên quan theo chức năng, nhiệm vụ.

- Phối hợp hướng dẫn các cơ sở giáo dục thực hiện các biện pháp phòng ngừa, xử lý sự cố an toàn thực phẩm và xử lý khi có ngộ độc thực phẩm xảy ra.

5.4. Chế độ báo cáo

Các cơ sở giáo dục được kiểm tra nêu trên khẩn trương khắc phục các tồn tại, hạn chế đã được nêu tại Biên bản kiểm tra; **báo cáo kết quả khắc phục về UBND xã (qua Phòng Văn hóa - Xã hội) chậm nhất ngày 29/9/2026** và thực hiện đầy đủ chế độ báo cáo theo yêu cầu của UBND xã.

UBND xã yêu cầu các cơ sở giáo dục, Trạm Y tế xã và các đơn vị liên quan nghiêm túc triển khai thực hiện./.

Nơi nhận:

- Như trên;
- TT Đảng ủy xã ;
- TT HĐND xã;
- CT, các PCT UBND xã;
- CVP, PCVP HĐND-UBND xã;
- Lưu: VT, VHXXH.

TM. ỦY BAN NHÂN DÂN

KT. CHỦ TỊCH

PHÓ CHỦ TỊCH



Ngô Tấn Quyết