

Số: 219/QĐ-UBND

Cầu Giấy, ngày 01 tháng 8 năm 2025

QUYẾT ĐỊNH

Về việc ban hành bộ hồ sơ năng lực an toàn thực phẩm cung cấp bữa ăn bán trú học sinh trên địa bàn phường Cầu Giấy năm học 2025 - 2026

ỦY BAN NHÂN DÂN PHƯỜNG CẦU GIẤY

Căn cứ Luật Tổ chức Chính quyền địa phương ngày 16/6/2025;

Căn cứ Luật An toàn thực phẩm ngày 17/6/2010;

Căn cứ Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 02/02/2018 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật An toàn thực phẩm;

Căn cứ Nghị quyết số 18/2025/NQ-HĐND ngày 09/7/2025 của Hội đồng nhân dân thành phố Hà Nội về quy định 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;

Căn cứ Kết luận số 427/TB-KL ngày 12/7/2025 của Văn phòng UBND thành phố Hà Nội 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;

Căn cứ Hướng dẫn số 02/BCĐ-HD ngày 15/7/2025 của Ban chỉ đạo công tác An toàn thực phẩm thành phố Hà Nội về đánh giá an toàn thực phẩm để tổ chức các bữa ăn bán trú cho học sinh các trường công lập trên địa bàn thành phố năm học 2025-2026;

Thực hiện Kế hoạch số 29 /KH-UBND ngày 31/7/2025 của UBND phường Cầu Giấy về đánh giá năng lực ATTP để tổ chức bữa ăn bán trú tại các trường học trên địa bàn phường Cầu Giấy năm học 2025 – 2026;

Theo đề nghị của Phòng Văn hóa - Xã hội tại Tờ trình số 30/TTr-VHXH ngày 28/7/2025.

QUYẾT ĐỊNH:

Điều 1. Ban hành kèm theo Quyết định này Bộ hồ sơ năng lực an toàn thực phẩm cung cấp bữa ăn bán trú học sinh trên địa bàn phường Cầu Giấy năm học 2025 – 2026.

Điều 2. Quyết định này có hiệu lực kể từ ngày ký.

Điều 3. Chánh Văn phòng HĐND và UBND phường; Trưởng phòng Văn hóa - Xã hội phường; Trưởng các phòng, ban, ngành, đoàn thể phường và các cơ quan, đơn vị, cá nhân liên quan chịu trách nhiệm thi hành Quyết định này./.

Nơi nhận:

- Như Điều 3;
- UBND thành phố Hà Nội;
- Các Sở: Y tế, Công thương, Nông nghiệp và Môi trường Hà Nội;
- Đồng chí Bí thư Đảng ủy phường;
- Thường trực HĐND phường;
- Chủ tịch, các PCT UBND phường;
- Lưu: VT, VHXH.

TM. ỦY BAN NHÂN DÂN

KT. CHỦ TỊCH

PHÓ CHỦ TỊCH



Nguyễn Thị Thu Hà

Mẫu đơn đăng ký

(Kèm theo Quyết định số /QĐ-UBND ngày / /2025 của UBND phường Cầu Giấy)

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

ĐƠN ĐĂNG KÝ **CUNG CẤP THỰC PHẨM, NGUYÊN LIỆU THỰC PHẨM, SUẤT ĂN** **SẴN, NƯỚC UỐNG** *(Phục vụ bữa ăn bán trú tại các trường trong và ngoài công lập trên địa bàn phường Cầu Giấy năm học 2025 – 2026)*

Kính gửi: UBND Phường Cầu Giấy

I. THÔNG TIN ĐƠN VỊ ĐĂNG KÝ

1. Tên đơn vị/cá nhân đăng ký:
2. Địa chỉ trụ sở chính:
3. Người đại diện (nếu là tổ chức):
4. Chức vụ:
5. Số điện thoại liên hệ:
6. Email (nếu có):

II. NỘI DUNG ĐĂNG KÝ

1. Đăng ký cung cấp các nội dung sau:

(Đánh dấu ☒ vào các mục đăng ký)

- ☐ Thực phẩm tươi sống (thịt, cá, rau, củ, quả, ...)
- ☐ Nguyên liệu thực phẩm khô (gạo, mì, đậu, gia vị, ...)
- ☐ Sữa các loại
- ☐ Suất ăn chế biến sẵn (suất ăn trưa, bữa phụ, ...)
- ☐ Nước uống đóng chai/đóng bình

2. Phạm vi cung cấp:

- ☐ Một trường cụ thể (ghi rõ tên trường:)
- ☐ Nhiều trường (ghi rõ danh sách trường hoặc khu vực)

☐ Toàn bộ các trường công lập có tổ chức bán trú trên địa bàn xã

Cam kết của đơn vị đăng ký:

1. Thực hiện nghiêm túc các quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm.
2. Chịu trách nhiệm về chất lượng và nguồn gốc của sản phẩm cung cấp.
3. Có đầy đủ giấy phép kinh doanh, giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm theo quy định.
4. Tham gia phối hợp kiểm tra, giám sát khi có yêu cầu từ nhà trường hoặc cơ quan chức năng.

Hồ sơ kèm theo:

- Bản sao giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh (nếu có)
- Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm
- Hồ sơ năng lực (nếu là tổ chức, công ty)
- Các tài liệu liên quan khác (nếu có)

....., ngày ... tháng ... năm 2025

Người làm đơn

(Ký tên, đóng dấu nếu là tổ chức)

Phụ lục 1:

MẪU HỒ SƠ CUNG CẤP SUẤT ĂN SẴN

PHỤC VỤ CÔNG TÁC TỔ CHỨC CÁC BỮA ĂN BÁN TRÚ CHO HỌC SINH TẠI CÁC TRƯỜNG TRONG VÀ NGOÀI CÔNG LẬP TRÊN ĐỊA BÀN PHƯỜNG CẦU GIẤY

(Kèm theo Quyết định số /QĐ-UBND ngày /7/2025 của UBND phường Cầu Giấy)

TT	Tiêu chí	Tài liệu chứng minh (đơn vị chuẩn bị trong hồ sơ)
I	Hồ sơ pháp lý	
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
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.	* Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP hoặc các giấy tờ khác tương đương còn hiệu lực: * Hoặc Bản cam kết đảm bảo ATTP - 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
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:
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:
II	Hồ sơ nguồn gốc thực phẩm đối với mỗi sản phẩm thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm	<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	
1	Hợp đồng cung cấp thực phẩm với các đơn vị, hoặc giấy tờ chứng minh đơn vị tự sản xuất. 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/ký với cơ sở đại lý cấp 1/ký với cơ sở đại lý cấp 2 trở lên
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
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

MẪU HỒ SƠ CUNG CẤP SUẤT ĂN SẴN

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	Phiếu kiểm nghiệm định kỳ hàng năm (nếu có)	Phiếu kiểm nghiệm theo quy định
6	Thông báo, đăng tải, niêm yết bản tự công bố sản phẩm theo quy định	Hình ảnh chứng minh
7	Nộp bản tự công bố sản phẩm đến cơ quan nhà nước có thẩm quyền theo quy định	Hình ảnh đăng trên cổng thông tin điện tử/trang tin điện tử của cơ quan chức năng
II.2	Sản phẩm không bao gói sẵn	
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/ký với cơ sở đại lý cấp 1/ký với cơ sở đại lý cấp 2 trở lên
2	Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP 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
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
4	Hồ sơ sản phẩm thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm không bao gói sẵn	Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP 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
5	Phiếu kiểm nghiệm định kỳ hàng năm (nếu có)	Phiếu kiểm nghiệm theo quy định
II	Các điều kiện ưu tiên	
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;	Báo cáo thuyết minh năng lực
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	Hoàn thành nghĩa vụ về Thuế, bảo hiểm, an toàn lao động	Giấy tờ chứng minh
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

MẪU HỒ SƠ CUNG CẤP SUẤT ĂN SẴN

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
---	---	--------------------

Phụ lục 2:

**MẪU HỒ SƠ CỦA CÁC CƠ SỞ CUNG CẤP NGUYÊN LIỆU THỰC PHẨM/NẤU ĂN
PHỤC VỤ CÔNG TÁC TỔ CHỨC CÁC BỮA ĂN BÁN TRÚ CHO HỌC SINH TẠI CÁC
TRƯỜNG TRONG VÀ NGOÀI CÔNG LẬP TRÊN ĐỊA BÀN PHƯỜNG CẦU GIẤY**

(Kèm theo Quyết định số /QĐ-UBND ngày /7/2025 của UBND phường Cầu Giấy)

TT	Tiêu chí	Tài liệu chứng minh (đơn vị chuẩn bị trong hồ sơ)
I	Hồ sơ pháp lý	
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
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 * Hoặc có Bản cam kết đảm bảo ATTP
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.
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:
II	Hồ sơ nguồn gốc thực phẩm đối với mỗi sản phẩm thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm	
II.1	Sản phẩm bao gói sẵn	

1	Hợp đồng cung cấp thực phẩm với các đơn vị, hoặc giấy tờ chứng minh đơn vị tự sản xuất. 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 hoặc ký thông qua các cơ sở đại lý cấp 1, cơ sở đại lý cấp 2 trở lên
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
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
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	Phiếu kiểm nghiệm định kỳ hàng năm (nếu có)	Phiếu kiểm nghiệm theo quy định
6	Thông báo, đăng tải, niêm yết bản tự công bố sản phẩm theo quy định	Hình ảnh chứng minh
7	Nộp bản tự công bố sản phẩm đến cơ quan nhà nước có thẩm quyền theo quy định	Hình ảnh đăng trên cổng thông tin điện tử/trang tin điện tử của cơ quan chức năng
II.2	Sản phẩm không bao gói sẵn	

1	Hợp đồng cung cấp thực phẩm với các đơn vị, hoặc giấy tờ chứng minh đơn vị tự sản xuất. 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	Hợp đồng trực tiếp với cơ sở sản xuất, sơ chế, chế biến thực phẩm, cơ sở đại lý cấp, cơ sở đại lý cấp 2 trở lên
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
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
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
5	Phiếu kiểm nghiệm định kỳ hàng năm (nếu có)	Phiếu kiểm nghiệm theo quy định
III	Các điều kiện ưu tiên	
1	Cơ sở cung cấp đa dạng nguyên liệu sản phẩm: Nhóm thực phẩm ngành Nông nghiệp quản lý (Thịt gia súc, gia cầm, thủy hải sản, trứng...), Nhóm sản phẩm ngành Công thương quản lý (sữa, dầu thực vật, bột, tinh bột, bánh mứt kẹo...), Nhóm sản phẩm ngành Y tế quản lý (thực phẩm bổ sung, nước uống đóng chai...)	Giấy tờ chứng minh

2	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
3	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
	- 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
	- 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
4	Kiểm soát chất lượng nguyên liệu từ các nhà cung cấp	
	- Xây dựng phương án kiểm soát chất lượng nguyên liệu sử dụng từ các nhà cung cấp	Giấy tờ chứng minh
	-Thực hiện truy xuất nguồn gốc thực phẩm tại các nhà cung cấp nguyên liệu	Giấy tờ chứng minh

PHỤ LỤC 3

TIÊU CHÍ ĐÁNH GIÁ ĐIỀU KIỆN THỰC TẾ 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 TRONG VÀ NGOÀI CÔNG LẬP TRÊN ĐỊA BÀN PHƯỜNG CẦU GIẤY NĂM HỌC 2025-2026

(Kèm theo Quyết định số/QĐ-UBND ngày/...../2025 của UBND phường Cầu Giấy)

TT	Nội dung	Điều kiện cụ thể
I	Điều kiện ATTP đối với nơi chế biến, kinh doanh DVAU	
1	Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với nơi chế biến, kinh doanh dịch vụ ăn uống	Địa điểm Bếp ăn được đặt ở vị trí cách biệt với các nguồn ô nhiễm bụi, hóa chất độc hại và các yếu tố gây hại khác
		Bếp ăn được bố trí đảm bảo không nhiễm chéo giữa thực phẩm chưa qua chế biến và thực phẩm đã qua chế biến: thiết kế, bố trí các khu vực bếp ăn phù hợp với công năng phục vụ
		Tường, trần, nền nhà các khu vực sơ chế, chế biến, kinh doanh, kho thực phẩm không thấm nước, rạn nứt, ẩm mốc. Ngăn ngừa được côn trùng và động vật gây hại.
		Nhà bếp bảo đảm đủ ánh sáng để đáp ứng yêu cầu chế biến sản xuất, an toàn sản phẩm
		Các dụng cụ, bóng đèn chiếu sáng tại khu chế biến, khu ăn uống được bảo vệ che chắn an toàn bằng hộp, lưới để đảm bảo thực phẩm không bị ô nhiễm khi các dụng cụ chiếu sáng bị vỡ.
		Có đủ nước đạt quy chuẩn kỹ thuật phục vụ việc chế biến, kinh doanh.
		Nhà vệ sinh được bố trí riêng biệt với khu vực chế biến thực phẩm
		Có phòng thay trang phục bảo hộ lao động trước và sau khi làm việc.
		Cống rãnh ở khu vực cửa hàng, nhà bếp phải thông thoát, không ứ đọng.
		Cơ sở thực hiện duy trì làm vệ sinh hàng ngày, đảm bảo sạch sẽ đối với nhà xưởng, thiết bị, phụ trợ
		Có dụng cụ, đồ chứa đựng riêng cho thực phẩm sống và thực phẩm chín.
		Dụng cụ nấu nướng, chế biến phải bảo đảm an toàn vệ sinh.
		Dụng cụ ăn uống phải được làm bằng vật liệu an toàn, rửa sạch, giữ khô.

2	Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với trang thiết bị, dụng cụ	Có đủ giá kệ, bàn cao để sơ chế, chế biến, bảo quản thực phẩm.
		Có thiết bị chuyên dụng kiểm soát nhiệt độ an toàn đối với từng loại sản phẩm quy định.
		Có dụng cụ thu gom chứa đựng chất thải, rác thải bảo đảm vệ sinh.
		Thực phẩm bày bán phải để trong tủ kính hoặc thiết bị bảo quản hợp vệ sinh, chống được bụi, mưa, nắng và sự xâm nhập của côn trùng và động vật gây hại; được bày bán trên bàn hoặc giá cao hơn mặt đất.
		Có trang thiết bị ngăn ngừa côn trùng và động vật gây hại. Không có côn trùng và động vật gây hại xâm nhập vào khu vực sản xuất chế biến và kho chứa thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm và nơi ăn.
		Có hóa chất tẩy rửa, sát trùng, khử khuẩn rõ nguồn gốc phù hợp quy định, được phép sử dụng để rửa, khử trùng tay, vệ sinh cá nhân, và trang thiết bị dụng cụ, đảm bảo an toàn cho con người.
3	Điều kiện với con người	Người trực tiếp chế biến thực phẩm có trang phục bảo hộ lao động riêng biệt, sạch sẽ, khi tiếp xúc với thực phẩm tươi sống và thực phẩm đã qua chế biến.
		Người chế biến thực phẩm thực hành bảo đảm vệ sinh bàn tay sạch.
		Người trực tiếp chế biến thực phẩm trang bị bảo hộ đúng quy định (đội mũ, đeo khẩu trang; cắt ngắn móng tay; sử dụng găng tay khi tiếp xúc với thực phẩm chín, thức ăn ngay), không đeo vòng, nhẫn, đồng hồ, lắc tay... khi chế biến, rửa tay đúng quy định.
		Người trực tiếp chế biến thực phẩm không mắc các bệnh: tả, lỵ, thương hàn, viêm gan A, E, viêm da nhiễm trùng, lao phổi, tiêu chảy cấp khi đang chế biến thực phẩm.
4	Điều kiện về bảo quản, chế biến nguyên liệu thực phẩm	Toàn bộ nguyên liệu thực phẩm tươi sống, thực phẩm không bao gói: bảo đảm an toàn, vệ sinh sạch sẽ.
		Nguyên liệu thực phẩm bao gói sẵn phải bảo đảm an toàn, đáp ứng quy chuẩn kỹ thuật tương ứng (nhãn sản phẩm, hạn sử dụng, cảm quan...)
		Thực phẩm lạnh được giữ lạnh và thực phẩm nóng được giữ nóng theo quy định.
		Có khu vực bảo quản/kho nguyên liệu thực phẩm hợp vệ sinh.

		Thực phẩm sống- chín phải tách riêng, không bảo quản chung.
		Sử dụng phụ gia, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm theo quy định, nằm trong danh mục cho phép của Bộ Y tế.
5	Yêu cầu khác	Thực hiện ăn chín uống sôi, thực phẩm phải được nấu chín, bảo đảm vệ sinh.
		Thực phẩm phải sạch sẽ, không bị ôi thiu, biến đổi mùi vị, đảm bảo ATTP, đáp ứng quy chuẩn kỹ thuật tương ứng
II	Điều kiện trong bảo quản và vận chuyển thực phẩm	
1	Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong bảo quản thực phẩm	Nơi bảo quản và phương tiện bảo quản phải có diện tích đủ rộng để bảo quản từng loại thực phẩm riêng biệt, có thể thực hiện kỹ thuật xếp dỡ an toàn và chính xác, bảo đảm vệ sinh trong quá trình bảo quản; Ngăn ngừa được ảnh hưởng của nhiệt độ, độ ẩm, côn trùng, động vật, bụi bẩn, mùi lạ và các tác động xấu của môi trường; bảo đảm đủ ánh sáng; có thiết bị chuyên dụng điều chỉnh nhiệt độ, độ ẩm và các điều kiện khí hậu khác, thiết bị thông gió và các điều kiện bảo quản đặc biệt khác theo yêu cầu của từng loại thực phẩm; Tuân thủ các quy định về bảo quản của tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm. Thiết bị chứa đựng thực phẩm phải ngăn cách với môi trường xung quanh, tránh sự xâm nhập của bụi, côn trùng; phù hợp với kích thước vận chuyển Đủ thiết bị kiểm soát được nhiệt độ, độ ẩm, thông gió và các yếu tố ảnh hưởng tới an toàn thực phẩm theo yêu cầu kỹ thuật để bảo quản đối với từng loại thực phẩm và theo yêu cầu của nhà sản xuất trong suốt quá trình vận chuyển; Nguyên liệu, sản phẩm thực phẩm phải được đóng gói và bảo quản ở vị trí cách nền tối thiểu 10 cm, cách tường tối thiểu 30 cm và cách trần tối thiểu 50 cm; tuân thủ độ cao xếp lớp lưu kho theo hướng dẫn của nhà sản xuất. Thiết bị, phương tiện bảo quản thực phẩm phải bảo đảm vệ sinh và không gây ô nhiễm cho thực phẩm.
2	Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong vận chuyển thực phẩm	Phương tiện vận chuyển thực phẩm được chế tạo bằng vật liệu không làm ô nhiễm thực phẩm hoặc bao gói thực phẩm, dễ làm sạch Bảo đảm điều kiện bảo quản thực phẩm trong suốt quá trình vận chuyển theo hướng dẫn của tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh; Không vận chuyển thực phẩm cùng hàng hoá độc hại hoặc có thể gây nhiễm chéo ảnh hưởng đến chất lượng thực phẩm.

IV	Thực hiện kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn theo hướng dẫn của Bộ Y tế	Thực hiện ghi chép kiểm thực 3 bước đầy đủ theo Quyết định 1246/QĐ-BYT ngày 31/3/2017 của Bộ Y tế.
		Thực hiện lưu mẫu theo Quyết định 1246/QĐ-BYT ngày 31/3/2017 của Bộ Y tế.
IV	Các điều kiện ưu tiên	
1	Địa điểm chế biến	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.
2	Trang thiết bị, dụng cụ	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.
		-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 độ C, thức ăn lạnh có nhiệt độ bảo quản dưới 10 độ C theo khuyến cáo của Tổ chức Y tế Thế giới).
3	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.