

Số: /KH-UBND

Tùng Thiện, ngày

tháng

năm 2025

KẾ HOẠCH

**Đánh giá năng lực các đơn vị cung cấp thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm,
suất ăn để tổ chức bữa ăn bán trú cho học sinh các trường công lập
trên địa bàn phường Tùng Thiện năm học 2025-2026**

Thực hiện Chỉ thị số 17/CT-TTg ngày 13/4/2020 của Thủ tướng Chính phủ về tiếp tục tăng cường trách nhiệm quản lý Nhà nước về An toàn thực phẩm trong tình hình mới; Chương trình hành động số 26-CTr/TU ngày 27/3/2023 của Thành uỷ Hà Nội về việc thực hiện Chỉ thị số 17-CT/TW ngày 21/10/2022 của Ban Bí thư về tăng cường bảo đảm an ninh, an toàn thực phẩm trong tình hình mới; Kế hoạch số 397/KH-UBND, ngày 31/12/2024 của UBND thành phố Hà Nội về công tác An toàn thực phẩm năm 2025; Nghị quyết số 18/2025/NQ-HĐND ngày 09/7/2025 của HĐND thành phố Hà Nội quy định cơ chế hỗ trợ bữa ăn bán trú cho học sinh tiểu học 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 An toàn thực phẩm thành phố Hà Nội đánh giá về an toàn thực phẩm để tổ chức các bữa ăn bán trú cho học sinh các cơ sở giáo dục trên địa bàn thành phố năm học 2025-2026.

Để tổ chức các bữa ăn bán trú đảm bảo an toàn thực phẩm (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, Ủy ban nhân dân phường Tùng Thiện xây dựng Kế hoạch đánh giá năng lực các đơn vị cung cấp thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm, suất ăn để tổ chức bữa ăn bán trú cho học sinh các trường công lập trên địa bàn phường Tùng Thiện năm học 2025-2026, cụ thể như sau:

I. MỤC ĐÍCH, YÊU CẦU

1. Mục đích

- Nhằm nâng cao hiệu lực, hiệu quả công tác quản lý Nhà nước và thực hiện các quy định của pháp luật về ATTP, đồng thời chủ động thực hiện tốt các quy định về tổ chức bữa ăn bán trú tại các trường công lập trên địa bàn phường năm học 2025-2026.

- Lựa chọn các đơn vị cung cấp thực phẩm uy tín, chất lượng, bảo đảm các yêu cầu về ATTP nhằm không để xảy ra ngộ độc thực phẩm trong các cơ sở giáo dục trên địa bàn phường trong năm học 2025-2026.

- 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

thành phố Hà Nội năm học 2025-2026, đảm bảo nâng cao chất lượng bữa ăn bán trú cho học sinh các trường học công lập trên địa bàn phường Tùng Thiện.

3. Yêu cầu

- Thành lập Tổ thẩm định, kiểm tra, đánh giá các đơn vị cung cấp thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm, suất ăn để tổ chức bữa ăn bán trú cho học sinh các trường công lập trên địa bàn phường năm học 2025-2026 (*gọi tắt là Tổ thẩm định*).

- Các các đơn vị cung cấp thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm, suất ăn cho các trường công lập trên địa bàn phường năm học 2025-2026 phải đảm bảo đầy đủ hồ sơ nguồn gốc và chất lượng thực phẩm rõ ràng, cụ thể; nộp hồ sơ theo kế hoạch và thời gian đã được đăng tải công khai.

- Việc đánh giá đảm bảo khách quan, dân chủ, thông báo công khai kết quả đến đơn vị cung cấp thực phẩm và tại các cơ sở giáo dục.

II. CÁC BƯỚC TIẾN HÀNH VÀ THỜI GIAN ĐÁNH GIÁ

1. Đối tượng 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 thực phẩm, suất ăn cho học sinh, các trường công lập có tổ chức các bữa ăn bán trú cho học sinh trên địa bàn phường Tùng Thiện năm học 2025-2026.

2. Hình thức đánh giá

- Đánh giá hồ sơ năng lực: Dựa vào các tài liệu có trong hồ sơ của các cơ sở cung cấp thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm, suất ăn gửi về Phòng Văn hóa - Xã hội phường Tùng Thiện. Đánh giá theo Hướng dẫn số 02/BCĐ-HD ngày 15/7/2025 của Ban Chỉ đạo công tác An toàn thực phẩm thành phố Hà Nội đánh giá về 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 (*gọi tắt là Hướng dẫn số 02/BCĐ-HD*).

- Đánh giá thực tế về các điều kiện đảm bảo ATTP trong sản xuất, kinh doanh tại các cơ sở cung cấp thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm, suất ăn: chỉ thực hiện đối với các cơ sở có kết quả đánh giá hồ sơ đạt theo Hướng dẫn số 02/BCĐ-HD.

3. Báo cáo kết quả đánh giá

Dựa trên kết quả đánh giá hồ sơ năng lực và đánh giá thực tế tại các cơ sở, Tổ thẩm định sẽ tổng hợp, báo cáo UBND phường và thông báo công khai kết quả đánh giá các đơn vị có đủ năng lực đáp ứng tốt nhất việc cung cấp thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm, suất ăn cho các bữa ăn bán trú tại các trường công lập trên địa bàn phường.

4. Các bước tiến hành

- **Bước 1:** Đăng tải Thông báo tiếp nhận hồ sơ trên Trang thông tin điện tử phường, trang Diễn đàn phường Tùng Thiện, hệ thống truyền thanh phường, trang fanpage của các trường học tổ chức ăn bán trú (*từ ngày 29/7/2025 đến ngày 04/8/2025*).

- **Bước 2:** Tiếp nhận hồ sơ

+ Thời gian tiếp nhận: *Từ ngày 29/7/2025 đến ngày 05/8/2025* (từ thứ Hai đến thứ Sáu, trong giờ hành chính).

+ Địa điểm tiếp nhận: Phòng Văn hóa - Xã hội phường Tùng Thiện (Địa chỉ: Số 66 đường Thanh Mỹ, thôn Thủ Trung, phường Tùng Thiện, TP. Hà Nội. Cán bộ tiếp nhận: Đ/c Trần Thị Thu Thủy, Chuyên viên Phòng Văn hóa - Xã hội, SĐT: 038.916.1992).

- **Bước 3:** Tiến hành đánh giá

+ Đánh giá hồ sơ năng lực: Thời gian dự kiến *xong trước ngày 12/8/2025*.

+ Tổ chức đánh giá điều kiện thực tế: Thời gian dự kiến *xong trước ngày 21/8/2025*.

- **Bước 4:** Tổng hợp báo cáo và thông báo công khai kết quả đánh giá

+ Lựa chọn các đơn vị cung cấp đáp ứng tốt nhất các điều kiện về ATTP để phục vụ tổ chức bữa ăn bán trú cho học sinh các trường công lập.

+ Số lượng đơn vị cung cấp tốt nhất được lựa chọn phải phù hợp với năng lực kiểm soát, tổ chức thực hiện của địa phương, đơn vị.

+ UBND phường gửi báo cáo kết quả lựa chọn các đơn vị cung cấp về Ban Chỉ đạo công tác ATTP Thành phố (*qua Sở Y tế tổng hợp*).

+ Gửi thông báo kết quả đánh giá cho các đơn vị đã nộp hồ sơ và trường học công lập có tổ chức ăn bán trú trên địa bàn.

+ Thời gian hoàn thành: Dự kiến *trước ngày 26/8/2025*.

III. NỘI DUNG

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

1. Đối với 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, 29, 30, Luật ATTP số 55/2010/QH12; Điều 5, Nghị định số 155/2018/NĐ-CP của Chính phủ; 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, 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 số 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. 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 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.

- 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, 27, 28, 29, Văn bản hợp nhất số 18/VBHN-BCT ngày 13/3/2020 của Bộ Công Thương; Điều 19, 20, 21, Nghị định số 66/2016/NĐ-CP được sửa đổi bổ sung tại Nghị định số 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 số 66/2016/NĐ-CP được sửa đổi bổ sung tại Nghị định số 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 2, 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 nhất 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 60⁰C, thức ăn lạnh có nhiệt độ bảo quản dưới 10⁰C 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. TỔ CHỨC THỰC HIỆN

1. Phòng Văn hóa - Xã hội phường

- Chủ trì, phối hợp với Phòng Kinh tế, Hạ tầng và Đô thị và các đơn vị liên quan tham mưu UBND phường xây dựng và triển khai thực hiện Kế hoạch đánh giá năng lực các đơn vị cung cấp thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm, suất ăn để tổ chức bữa ăn bán trú cho học sinh tại các trường công lập trên địa bàn phường Tùng Thiện năm học 2025-2026.
- Tham mưu UBND phường thành lập Tổ thẩm định, kiểm tra, đánh giá các đơn vị cung cấp thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm, suất ăn để tổ chức bữa ăn bán trú cho học sinh các trường công lập trên địa bàn phường năm học 2025-2026.

- Phối hợp với Văn phòng HĐND và UBND phường, Trung tâm Văn hóa - Thông tin và Thể thao phường thực hiện thông báo công khai, rộng rãi trên Trang thông tin điện tử, Diễn đàn phường Tùng Thiện, hệ thống truyền thanh phường về việc tiếp nhận hồ sơ đánh giá, kết quả đánh giá đối với các cơ sở cung cấp.

- Chỉ đạo các trường công lập có tổ chức ăn bán trú trên địa bàn phường đăng tải công khai thông tin tiếp nhận hồ sơ trên trang fanpage của nhà trường, thông báo đến các cơ sở có nhu cầu cung cấp thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm, suất ăn cho các trường công lập trên địa bàn phường năm học 2025-2026 chuẩn bị hồ sơ, gửi về Phòng Văn hóa - Xã hội để đánh giá theo đúng thời gian quy định.

- Tiếp nhận hồ sơ, phối hợp với các phòng, ban, ngành liên quan thực hiện việc đánh giá hồ sơ năng lực, điều kiện thực tế tại các cơ sở có nhu cầu cung cấp thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm, suất ăn theo quy định.

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

- Tham mưu thông báo và công khai kết quả đánh giá.

2. Phòng Kinh tế, Hạ tầng và Đô thị phường

- Phối hợp với Phòng Văn hóa - Xã hội tham mưu UBND phường xây dựng và triển khai thực hiện Kế hoạch đánh giá năng lực các đơn vị cung cấp thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm, suất ăn để tổ chức bữa ăn bán trú cho học sinh tại các trường công lập trên địa bàn phường năm học 2025-2026.

- Cử cán bộ tham gia Tổ thẩm định, thực hiện đánh giá hồ sơ và kiểm tra thực tế điều kiện ATTP của các đơn vị đăng ký cung cấp thực phẩm thuộc lĩnh vực ngành Công thương và Nông nghiệp quản lý.

- Thực hiện các nhiệm vụ khác được giao theo sự phân công của Tổ trưởng.

3. Trạm Y tế phường

- Cử cán bộ tham gia Tổ thẩm định, phối hợp Phòng Văn hóa - Xã hội thực hiện đánh giá hồ sơ và kiểm tra điều kiện thực tế tại các đơn vị đăng ký cung cấp thực phẩm thuộc lĩnh vực Y tế quản lý.

- Thực hiện các nhiệm vụ khác được giao theo sự phân công của Tổ trưởng.

4. Công an phường

- Cử cán bộ tham gia Tổ thẩm định, bảo đảm các cơ sở không vi phạm trong lĩnh vực ATTP.

- Thực hiện các nhiệm vụ khác được giao theo sự phân công của Tổ trưởng.

5. Trung tâm Văn hóa - Thông tin và Thể thao phường

Phối hợp với Phòng Văn hóa - Xã hội tuyên truyền về công tác đảm bảo ATTP trong triển khai ăn bán trú cho học sinh các trường công lập; đăng tải

thông tin về việc tiếp nhận hồ sơ, thông báo kết quả đánh giá các cơ sở trên trang Diễn đàn phường Tùng Thiện, hệ thống truyền thanh phường.

6. Văn phòng HĐND và UBND phường

Phối hợp với Phòng Văn hóa - Xã hội đăng tải thông tin về việc tiếp nhận hồ sơ, thông báo kết quả đánh giá các cơ sở trên Trang thông tin điện tử phường.

7. Các trường công lập tổ chức bữa ăn bán trú cho học sinh trên địa bàn phường

- Thông báo Kế hoạch và lịch tiếp nhận hồ sơ đến các cơ sở đăng ký cung cấp thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm, suất ăn cho các trường công lập trên địa bàn phường năm học 2025-2026.

- Rà soát, bổ sung đầy đủ các điều kiện bảo đảm ATTP theo quy định để sẵn sàng đáp ứng cho công tác bán trú trong năm học 2025-2026.

- Sau khi có thông báo của UBND phường về kết quả đánh giá năng lực của các cơ sở đăng ký cung cấp thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm, suất ăn; kết quả lựa chọn các cơ sở cung cấp thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm, suất ăn để tổ chức bữa ăn bán trú cho các trường công lập trên địa bàn phường năm học 2025-2026, các trường chủ động ký hợp đồng với các cơ sở được lựa chọn và thực hiện thanh quyết toán theo quy định.

Trên đây là Kế hoạch đánh giá năng lực các đơn vị cung cấp thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm, suất ăn để tổ chức bữa ăn bán trú cho học sinh các trường công lập trên địa bàn phường Tùng Thiện năm học 2025-2026. Trong quá trình triển khai thực hiện có khó khăn, vướng mắc, các phòng, đơn vị, tổ chức, cá nhân có liên quan báo cáo về UBND phường (qua phòng Văn hóa - Xã hội) để kịp thời giải quyết./.

Nơi nhận:

- TTĐU-HĐND phường;
- Chủ tịch UBND phường;
- Các Phó Chủ tịch UBND phường;
- Các phòng, đơn vị có liên quan;
- Các cơ sở giáo dục trên địa bàn;
- Các đơn vị cung cấp thực phẩm;
- Lưu: VT, VHXX. (Thủy,05b)

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

Nguyễn Hải Anh