

**ỦY BAN NHÂN DÂN
XÃ KON BRAIH**

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

Số: 2388/UBND-VX

Kon Braih, ngày 19 tháng 10 năm 2026

V/v tăng cường bảo đảm an toàn
thực phẩm và chất lượng dinh dưỡng
bữa ăn nội trú, bán trú trong các cơ
sở giáo dục

Kính gửi:

- Phòng Văn hóa - Xã hội;
- Trạm Y tế xã;
- Trường Mầm non Ánh Dương;
- Trường Mầm non Hòa Mi;
- Trường Trung học cơ sở Đắk Ruồng.

Thực hiện Công điện số 64/CD-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; Công văn số 8921/UBND-KGVX ngày 29/8/2026 của UBND tỉnh Quảng Ngãi về việc tăng cường bảo đảm an toàn thực phẩm trong các cơ sở giáo dục; Kế hoạch số 3150/KH-SYT ngày 21/9/2026 và Kế hoạch số 3221/KH-SYT ngày 27/9/2026 của Sở Y tế tỉnh Quảng Ngãi; Công văn số 1120/ATTP-NV ngày 14/9/2026 của Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm về việc thực hiện các quy định bảo đảm an toàn thực phẩm tại bếp ăn tập thể, căng tin trong trường học.

Để tăng cường công tác bảo đảm an toàn thực phẩm, phòng ngừa ngộ độc thực phẩm và nâng cao chất lượng dinh dưỡng bữa ăn bán trú, nội trú trong các cơ sở giáo dục trên địa bàn, UBND xã Kon Braih yêu cầu các cơ quan, đơn vị liên quan nghiêm túc triển khai thực hiện các nội dung sau:

1. Phòng Văn hóa - Xã hội

- Chủ trì, phối hợp với Trạm Y tế xã và các cơ quan, đơn vị liên quan theo dõi, hướng dẫn, đôn đốc việc triển khai thực hiện các quy định về bảo đảm an toàn thực phẩm và chất lượng dinh dưỡng bữa ăn bán trú, nội trú tại các cơ sở giáo dục trên địa bàn theo chức năng, nhiệm vụ được giao.

- Phối hợp tham mưu UBND xã tổ chức kiểm tra hoặc đề xuất cơ quan có thẩm quyền kiểm tra việc chấp hành các quy định về an toàn thực phẩm, điều kiện tổ chức bếp ăn, công tác quản lý và chất lượng bữa ăn học đường; kịp thời tổng hợp, tham mưu xử lý các khó khăn, vướng mắc và vấn đề phát sinh.

- Theo dõi, đôn đốc các cơ sở giáo dục thực hiện chế độ thông tin, báo cáo; tổng hợp kết quả thực hiện, tham mưu UBND xã báo cáo cơ quan cấp trên theo yêu cầu.

2. Trạm Y tế xã

- Hướng dẫn các cơ sở giáo dục thực hiện các quy định chuyên môn về an toàn thực phẩm, vệ sinh môi trường, vệ sinh dụng cụ, khu vực chế biến, bảo quản

thực phẩm và nước sử dụng trong chế biến, ăn uống; hướng dẫn các biện pháp phòng, chống ngộ độc thực phẩm và bệnh truyền qua thực phẩm.

- Phối hợp với Phòng Văn hóa - Xã hội và các đơn vị liên quan rà soát, giám sát, kiểm tra việc thực hiện các quy định về an toàn thực phẩm tại bếp ăn bán trú, nội trú trong phạm vi chức năng, nhiệm vụ và thẩm quyền được giao; kịp thời kiến nghị khắc phục những tồn tại, nguy cơ mất an toàn thực phẩm được phát hiện.

- Hướng dẫn các cơ sở giáo dục xây dựng thực đơn phù hợp với độ tuổi, nhu cầu dinh dưỡng; bảo đảm bữa ăn đa dạng thực phẩm, cân đối các nhóm chất dinh dưỡng, phù hợp điều kiện thực tế và khả năng tổ chức của từng đơn vị. Phối hợp hướng dẫn theo dõi tình trạng dinh dưỡng, phát hiện nguy cơ suy dinh dưỡng, thừa cân, béo phì ở trẻ em, học sinh và tư vấn biện pháp can thiệp phù hợp.

- Khi xảy ra hoặc nghi ngờ xảy ra ngộ độc thực phẩm, phối hợp tổ chức sơ cứu, cấp cứu, hướng dẫn xử trí ban đầu, xác minh nguyên nhân, truy xuất nguồn gốc thực phẩm và lấy mẫu khi cần thiết theo hướng dẫn của cơ quan có thẩm quyền; kịp thời báo cáo, đề xuất xử lý theo quy định.

- Tổng hợp kết quả phối hợp triển khai, báo cáo UBND xã và cơ quan chuyên môn cấp trên theo quy định hoặc khi được yêu cầu.

3. Các Trường Mầm non Ánh Dương, Trường Mầm non Hòa Mi, Trường Trung học cơ sở Đắk Ruông.

3.1. Tăng cường bảo đảm an toàn thực phẩm

- Người đứng đầu cơ sở giáo dục chịu trách nhiệm tổ chức thực hiện và kiểm soát các điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với bếp ăn, hoạt động cung cấp suất ăn và các hình thức tổ chức ăn uống thuộc phạm vi quản lý của đơn vị; phân công cụ thể người phụ trách, người trực tiếp chế biến, phục vụ và người thực hiện kiểm tra, giám sát.

- Rà soát điều kiện cơ sở vật chất, trang thiết bị, dụng cụ chế biến, bảo quản thực phẩm; bố trí khu vực tiếp nhận, sơ chế, chế biến, chia suất ăn và khu vực ăn uống phù hợp, bảo đảm vệ sinh, hạn chế nguy cơ nhiễm chéo giữa thực phẩm sống và thực phẩm đã chế biến. Thực hiện vệ sinh khu vực bếp ăn, dụng cụ, thiết bị và kiểm soát côn trùng, động vật gây hại theo quy định.

- Kiểm soát chặt chẽ nguồn gốc, chất lượng và điều kiện an toàn thực phẩm của nguyên liệu đầu vào; lựa chọn nhà cung cấp đáp ứng điều kiện theo quy định, có thông tin truy xuất nguồn gốc và hồ sơ chứng minh nguồn gốc, chất lượng thực phẩm phù hợp với từng loại hàng hóa. Rà soát hợp đồng cung cấp thực phẩm, suất ăn; không tiếp nhận, sử dụng thực phẩm không rõ nguồn gốc, không bảo đảm chất lượng, có dấu hiệu ôi thiu, hư hỏng hoặc không đáp ứng yêu cầu bảo quản.

- Thực hiện nghiêm việc kiểm thực ba bước, lưu mẫu thức ăn theo quy định và hướng dẫn chuyên môn; bảo đảm thực phẩm được chế biến, bảo quản, vận chuyển, chia suất đúng quy trình, đúng điều kiện vệ sinh và thời gian sử dụng. Kiểm soát chất lượng nước sử dụng trong chế biến, ăn uống; bảo đảm người trực tiếp chế biến, phục vụ ăn uống được tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm và đáp ứng yêu cầu về sức khỏe theo quy định.

- Công khai, minh bạch thông tin về thực đơn, thành phần bữa ăn và các thông tin liên quan đến việc tổ chức ăn bán trú, nội trú theo quy định; tạo điều kiện để cha mẹ học sinh tham gia giám sát phù hợp, tiếp nhận và xử lý kịp thời phản ánh về chất lượng, an toàn thực phẩm.

- Chủ động rà soát, nhận diện nguy cơ mất an toàn thực phẩm; không chủ quan, không để xảy ra tình trạng buông lỏng quản lý hoặc chỉ kiểm tra hồ sơ mà không kiểm soát thực tế quá trình tiếp nhận, chế biến và phục vụ bữa ăn.

3.2. Nâng cao chất lượng dinh dưỡng bữa ăn học đường

- Xây dựng thực đơn theo tuần, phù hợp với mùa, độ tuổi, nhu cầu dinh dưỡng và điều kiện thực tế của đơn vị; bảo đảm đa dạng thực phẩm, cân đối các nhóm chất dinh dưỡng, kết hợp hợp lý các loại thực phẩm động vật và thực vật, rau xanh, trái cây và các thực phẩm phù hợp khác.

- Tổ chức khẩu phần ăn phù hợp với từng nhóm tuổi, thời gian trẻ em, học sinh ở trường và hình thức tổ chức ăn uống; bảo đảm chất lượng, số lượng và mức độ đa dạng của bữa ăn. Đối với trẻ mầm non, cần chú trọng khẩu phần phù hợp theo từng độ tuổi; đối với học sinh phổ thông, bảo đảm bữa ăn đáp ứng nhu cầu phát triển thể chất và hoạt động học tập.

- Hạn chế sử dụng thực phẩm chế biến sẵn có hàm lượng muối, đường cao; hạn chế món ăn nhiều dầu mỡ, chiên rán, đồ uống có đường và các thực phẩm không có lợi cho sức khỏe. Chú trọng vệ sinh ăn uống, khuyến khích trẻ em, học sinh hình thành thói quen ăn uống lành mạnh.

- Thường xuyên rà soát thực đơn, định lượng khẩu phần và chất lượng bữa ăn thực tế; không cắt giảm trái quy định định lượng, số lượng hoặc chất lượng suất ăn đã được xác định. Việc quản lý, sử dụng kinh phí hỗ trợ bữa ăn và các nguồn kinh phí liên quan phải đúng mục đích, công khai, minh bạch và theo quy định.

- Phối hợp với Trạm Y tế xã trong công tác theo dõi, đánh giá tình trạng dinh dưỡng của trẻ em, học sinh; quan tâm phát hiện sớm các trường hợp có nguy cơ suy dinh dưỡng, thừa cân, béo phì để tư vấn, phối hợp với gia đình và thực hiện biện pháp chăm sóc phù hợp.

3.3. Chủ động phòng ngừa và xử lý khi xảy ra sự cố an toàn thực phẩm

- Khi phát hiện thực phẩm, nguyên liệu hoặc thức ăn có dấu hiệu không bảo đảm an toàn, phải kịp thời dừng tiếp nhận, chế biến hoặc sử dụng thực phẩm nghi ngờ; chủ động triển khai biện pháp ngăn ngừa nguy cơ ảnh hưởng đến sức khỏe trẻ em, học sinh và người có liên quan.

- Khi xảy ra hoặc nghi ngờ xảy ra ngộ độc thực phẩm, phải khẩn trương tổ chức sơ cứu, đưa người bị ảnh hưởng đến cơ sở y tế để được cấp cứu, điều trị; đồng thời thông báo ngay cho Trạm Y tế xã, UBND xã và cơ quan có thẩm quyền theo quy định. Không chờ đến kỳ báo cáo định kỳ mới thông tin về sự cố.

- Bảo quản nguyên trạng thức ăn, nguyên liệu, mẫu lưu và các hồ sơ, tài liệu có liên quan phục vụ công tác điều tra, xác minh, truy xuất nguồn gốc; phối hợp đầy đủ với cơ quan chức năng trong quá trình kiểm tra, xử lý sự cố. Không tự ý tiêu hủy thực phẩm, mẫu lưu hoặc tài liệu liên quan khi chưa có hướng dẫn của cơ quan có thẩm quyền.

- Thông tin kịp thời, trung thực đến cơ quan quản lý và cha mẹ học sinh theo yêu cầu, hướng dẫn của cơ quan có thẩm quyền; thực hiện các biện pháp khắc phục và phòng ngừa tái diễn sau khi sự cố được xác minh, xử lý.

4. Chế độ thông tin, báo cáo

- Các cơ sở giáo dục và Trạm Y tế xã căn cứ chức năng, nhiệm vụ được giao, tổ chức triển khai thực hiện; tổng hợp kết quả, khó khăn, vướng mắc và kiến nghị (nếu có), gửi về UBND xã (qua Phòng Văn hóa - Xã hội) **trước ngày 15/12/2026** để tổng hợp, tham mưu báo cáo cấp trên theo quy định.

- Đối với sự cố ngộ độc thực phẩm hoặc nguy cơ mất an toàn thực phẩm cần xử lý khẩn cấp, các đơn vị phải thông tin ngay cho cơ quan có thẩm quyền theo quy định, không thực hiện theo thời hạn báo cáo định kỳ nêu trên.

- Giao Phòng Văn hóa - Xã hội xã theo dõi, đôn đốc việc triển khai thực hiện Công văn này; tổng hợp tình hình, kịp thời tham mưu UBND xã chỉ đạo xử lý các vấn đề phát sinh. Trạm Y tế xã và các cơ sở giáo dục nghiêm túc thực hiện các nội dung được giao; chịu trách nhiệm về kết quả thực hiện thuộc phạm vi chức năng, nhiệm vụ và quản lý của đơn vị.

Đề nghị các cơ quan, đơn vị liên quan nghiêm túc triển khai thực hiện./.

Nơi nhận:

- Như trên;
- Thường trực Đảng ủy xã(b/c)
- Chủ tịch, các PCT UBND xã;
- Lưu: VT. P VHXXH.

TM. ỦY BAN NHÂN DÂN

KT. CHỦ TỊCH

PHÓ CHỦ TỊCH



Nguyễn Thanh Sơn