UBND TỈNH NINH BÌNH
SỞ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO

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

Số: 01 /SGDĐT-CTHSSV

Ninh Bình, ngày 05 tháng 01 năm 2026

V/v tăng cường thực hiện đảm bảo an toàn thực phẩm tại các cơ sở giáo dục

Kính gửi:
- Các đơn vị trực thuộc Sở;
- Các cơ sở giáo dục Mầm non, Tiểu học, Trung học cơ sở trong tỉnh[1].

Thời gian gần đây tại một số tỉnh, thành phố, các cơ quan chức năng đã phát hiện và xử lý nhiều vụ vi phạm về an toàn thực phẩm (ATTP) tại cơ sở chế biến, cung cấp nguyên liệu, sản phẩm thực phẩm, suất ăn sẵn cho các trường học, doanh nghiệp. Vi phạm chủ yếu về: điều kiện về cơ sở vật chất, trang thiết bị; sử dụng nguyên liệu thực phẩm không có nguồn gốc xuất xứ, không đảm bảo chất lượng, an toàn; quy trình chế biến, bảo quản thực phẩm không theo quy định. Cùng với đó, cơ quan báo chí phản ánh thực phẩm kém chất lượng, nguồn gốc không rõ ràng lọt vào bếp ăn trường học tại một số địa phương, gây tâm lý hoang mang đến các cha mẹ học sinh, học sinh, gây ảnh hưởng xấu đến dư luận xã hội.

Ngày 29/12/2025, Sở Giáo dục và Đào tạo (GDĐT) nhận được công văn số 713/ATTP-DVNA&TPCN của Chi cục an toàn thực phẩm về việc tăng cường công tác bảo đảm an toàn thực phẩm (ATTP) tại các bếp ăn tập thể, cơ sở chế biến suất ăn sẵn, cơ sở cung cấp nguyên liệu, sản phẩm thực phẩm trên địa bàn tỉnh. Để kịp thời ngăn chặn các sự cố ATTP, ngăn ngừa nguy cơ ngộ độc thực phẩm tập thể, đảm bảo an toàn sức khoẻ cho trẻ em, học sinh, Sở GDĐT yêu cầu Thủ trưởng các đơn vị triển khai một số nội dung sau:

1. Tiếp tục thực hiện nghiêm các biện pháp đảm bảo ATTP theo quy định của pháp luật. Thủ trưởng đơn vị chịu trách nhiệm trước pháp luật và cơ quan quản lý cấp trên về việc không chấp hành các quy định về ATTP, để xảy ra ngộ độc thực phẩm tại CSGD; kết quả thực hiện là một trong những căn cứ để xem xét đánh giá mức độ hoàn thành nhiệm vụ của người đứng đầu đơn vị.

2. Tiếp tục tổ chức triển khai đầy đủ, nghiêm túc các hoạt động bảo đảm an toàn thực phẩm theo chỉ đạo của Sở Y tế tại Công văn số 1897/SYT-ATTP ngày 22/9/2025 về việc tăng cường công tác bảo đảm ATTP, phòng chống ngộ độc thực phẩm tại các cơ sở giáo dục năm học 2025-2026 (đính kèm) và các văn bản chỉ đạo của Sở GDĐT về công tác đảm bảo ATTP.

---

[1]. Các trường phổ thông có nhiều cấp học.

3. Các cơ sở giáo dục (CSGD) có tổ chức ăn bán trú thực hiện nghiêm các yêu cầu sau:

- Thường xuyên rà soát, kịp thời sửa chữa, nâng cấp cơ sở vật chất, trang thiết bị bếp ăn, khu vực ăn uống khi có dấu hiệu xuống cấp hoặc không đáp ứng yêu cầu theo quy định về an toàn thực phẩm.

- Bố trí người trực tiếp chế biến, phục vụ ăn uống đủ điều kiện sức khỏe, được tập huấn kiến thức về an toàn thực phẩm và thực hiện nghiêm các quy định về vệ sinh cá nhân trong quá trình làm việc.

- Đối với CSGD có hợp đồng với cơ sở cung cấp suất ăn sẵn trực tiếp chế biến và phục vụ tại bếp ăn tập thể của nhà trường:

+ Thực hiện giám sát thường xuyên toàn bộ quá trình chế biến và cung cấp suất ăn tại cơ sở, đặc biệt đối với các khâu: tiếp nhận nguyên liệu, sản phẩm thực phẩm; chế biến, chia suất ăn và lưu mẫu thức ăn.

+ Thực hiện ký xác nhận trên tem niêm phong mẫu thức ăn khi lưu mẫu theo quy định, bảo đảm trách nhiệm giám sát của CSGD.

- Đối với CSGD nhận suất ăn từ cơ sở cung cấp suất ăn sẵn bên ngoài (không tổ chức chế biến trong khuôn viên CSGD):

+ Tổ chức kiểm tra, đánh giá trực tiếp tại cơ sở chế biến suất ăn sẵn về điều kiện cơ sở vật chất, trang thiết bị, dụng cụ, con người và phương tiện vận chuyển thực phẩm (bảo đảm xe chuyên dụng hoặc có thùng kín, ngăn ngừa bụi bẩn, côn trùng và duy trì điều kiện nhiệt độ phù hợp).

+ Bố trí khu vực phù hợp để tiếp nhận, bảo quản tạm thời và chia suất ăn; phân công cán bộ, nhân viên chịu trách nhiệm giám sát việc tiếp nhận, kiểm tra suất ăn (số lượng, bao gói, nhiệt độ, thời gian giao nhận), thực hiện lưu mẫu thức ăn và ghi chép đầy đủ sổ sách theo dõi nhằm bảo đảm an toàn thực phẩm và phục vụ truy xuất nguồn gốc khi cần thiết.

- Đối với CSGD có bếp ăn tập thể tự tổ chức nấu ăn:

+ Chỉ ký hợp đồng với các đơn vị cung cấp nguyên liệu, thực phẩm có đầy đủ hồ sơ pháp lý theo quy định về an toàn thực phẩm (Giấy đăng ký kinh doanh; Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm hoặc Bản cam kết bảo đảm an toàn thực phẩm còn hiệu lực);

+ Giám sát chặt chẽ toàn bộ quá trình từ tiếp nhận nguyên liệu thực phẩm, chế biến, chia suất ăn và lưu mẫu thức ăn.

4. CSGD tăng cường công tác tự kiểm tra, giám sát định kỳ và đột xuất việc chấp hành các quy định về ATTP tại bếp ăn tập thể, cơ sở chế biến suất ăn sẵn và đơn vị cung cấp thực phẩm cho nhà trường; tập trung kiểm tra điều kiện cơ sở vật chất, hồ sơ pháp lý, nguồn gốc thực phẩm và việc thực hiện lưu mẫu thức ăn… Kịp thời phát hiện, xử lý các hiện tượng bất thường và các vi phạm về ATTP theo thẩm quyền hoặc phối hợp, kiến nghị cơ quan có thẩm quyền xử lý theo quy định.

Sở Giáo dục và Đào tạo yêu cầu Thủ trưởng các đơn vị nghiêm túc triển khai thực hiện. Trong quá trình triển khai thực hiện nếu có khó khăn, vướng mắc đơn vị báo cáo về Sở GDĐT, qua phòng Công tác học sinh, sinh viên (Người nhận thông tin: đồng chí Nguyễn Trí Tâm, Phó Trưởng phòng Công tác học sinh, sinh viên) để được hướng dẫn kịp thời./.

Nơi nhận:
- Như trên;
- Sở Y tế;
- Chi cục An toàn thực phẩm;
- UBND xã, phường;
- Lãnh đạo Sở;
- Các phòng thuộc Sở;
- Lưu: VT, CTHSSV.

KT. GIÁM ĐỐC
PHÓ GIÁM ĐỐC

CỘNG HOÀ XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
SỞ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO
TỈNH NINH BÌNH

Nguyễn Văn Thuận