

UBND THÀNH PHỐ HÀ NỘI
BAN CHỈ ĐẠO CÔNG TÁC
AN TOÀN THỰC PHẨM

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

Số: 01/HD-BCĐ

Hà Nội, ngày 18 tháng 7 năm 2026

HƯỚNG DẪN
ĐẢM BẢO AN TOÀN THỰC PHẨM TRONG TỔ CHỨC
BỮA ĂN BÁN TRÚ TẠI CÁC CƠ SỞ GIÁO DỤC MẦM NON VÀ
GIÁO DỤC PHỔ THÔNG TRÊN ĐỊA BÀN THÀNH PHỐ HÀ NỘI
NĂM HỌC 2026-2027

Thực hiện Luật Tổ chức chính quyền địa phương ngày 16/6/2025, Luật An toàn thực phẩm ngày 17/6/2010 và các văn bản chỉ đạo có liên quan của Trung ương, Thành phố về công tác đảm bảo an toàn thực phẩm. Để công tác tổ chức bữa ăn bán trú tại các cơ sở giáo dục trên địa bàn Thành phố đảm bảo an toàn thực phẩm, dinh dưỡng cho học sinh và phù hợp với tình hình thực tiễn, Ban Chỉ đạo công tác An toàn thực phẩm thành phố Hà Nội ban hành hướng dẫn đảm bảo an toàn thực phẩm trong công tác tổ chức bữa ăn bán trú tại các cơ sở giáo dục mầm non và giáo dục phổ thông (sau đây gọi tắt là cơ sở giáo dục) trên địa bàn thành phố Hà Nội năm học 2026-2027 như sau:

PHẦN I
MỤC ĐÍCH, YÊU CẦU

I. Mục đích

Hướng dẫn thống nhất việc tổ chức bữa ăn bán trú tại các cơ sở giáo dục trên địa bàn thành phố Hà Nội, rõ quy trình, trách nhiệm của các cơ quan, đơn vị, tổ chức, cá nhân trong quá trình tổ chức thực hiện, bảo đảm công tác tổ chức bữa ăn bán trú được thực hiện công khai, minh bạch, kiểm soát chặt chẽ an toàn thực phẩm, nâng cao chất lượng bữa ăn bán trú và thực hiện hiệu quả các chính sách của Thành phố.

II. Yêu cầu

- Việc tổ chức bữa ăn bán trú phải tuân thủ các quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm và các quy định pháp luật có liên quan; bảo đảm toàn bộ quá trình tổ chức bữa ăn bán trú được thực hiện chặt chẽ, thống nhất, đúng quy định.
- Ứng dụng khoa học công nghệ, chuyển đổi số trong công tác quản lý và tổ chức bữa ăn bán trú, bảo đảm việc tổ chức triển khai được thực hiện công khai, minh bạch trong toàn bộ quá trình; thực hiện công khai thông tin, truy xuất nguồn gốc thực phẩm và các nội dung khác trên Hệ thống quản lý an toàn thực phẩm và truy xuất nguồn gốc thực phẩm của Thành phố theo quy định.

3. Khuyến khích, huy động sự tham gia của các tổ chức, cá nhân có liên quan trong việc tổ chức, kiểm tra, giám sát bữa ăn bán trú; phát huy vai trò giám sát của cơ sở giáo dục, cha mẹ học sinh và các tổ chức có liên quan nhằm bảo đảm an toàn thực phẩm và chất lượng bữa ăn.

4. Phân định rõ trách nhiệm của cơ quan quản lý nhà nước, cơ sở giáo dục, cơ sở cung cấp và các tổ chức, cá nhân có liên quan; bảo đảm việc tổ chức, quản lý, giám sát và kiểm soát an toàn thực phẩm được thực hiện thống nhất, công khai, minh bạch, xuyên suốt ở tất cả các khâu trong quá trình tổ chức thực hiện.

5. Tổ chức bữa ăn bán trú tại các cơ sở giáo dục thống nhất theo 02 mô hình:

- Nấu ăn tại trường:

+ Do cơ sở chuyên nghiệp, có năng lực và bảo đảm các điều kiện theo quy định tổ chức nấu ăn tại trường.

+ Cơ sở giáo dục tự tổ chức nấu ăn tại trường (chỉ tổ chức tại các cơ sở giáo dục mầm non có đủ điều kiện về bếp ăn và nhân viên nấu ăn theo vị trí việc làm đã được phê duyệt).

- Cung cấp suất ăn sẵn: Do cơ sở chuyên nghiệp, có năng lực tổ chức nấu ăn tại các địa điểm ngoài cơ sở giáo dục và vận chuyển suất ăn sẵn đến cơ sở giáo dục.

III. Đối tượng áp dụng

1. Các cơ sở giáo dục có tổ chức bữa ăn bán trú trên địa bàn thành phố Hà Nội.

2. Các cơ sở cung cấp thực phẩm (bao gồm cả nước uống, sữa và các sản phẩm khác), nguyên liệu thực phẩm, dịch vụ nấu ăn và suất ăn sẵn phục vụ bữa ăn bán trú (sau đây gọi tắt là Cơ sở cung cấp) tại các cơ sở giáo dục trên địa bàn Thành phố.

3. Các cơ quan, tổ chức, cá nhân có liên quan đến công tác tổ chức bữa ăn bán trú tại các cơ sở giáo dục trên địa bàn Thành phố.

PHẦN II

XÂY DỰNG PHƯƠNG ÁN TỔ CHỨC BỮA ĂN BÁN TRÚ

1. Khảo sát, đánh giá thực trạng

UBND xã, phường tổ chức khảo sát, đánh giá thực trạng, xác định nhu cầu tại các cơ sở giáo dục được giao quản lý (bao gồm cả cơ sở giáo dục công lập và cơ sở giáo dục ngoài công lập) làm cơ sở xây dựng phương án tổ chức bữa ăn bán trú năm học 2026-2027 phù hợp với điều kiện thực tế và mô hình tổ chức bữa ăn bán trú của từng cơ sở giáo dục. Nội dung khảo sát, đánh giá bao gồm:

+ Số lượng cơ sở giáo dục, số phân hiệu/điểm trường trong cơ sở giáo dục có tổ chức bữa ăn bán trú.

+ Số lượng học sinh dự kiến ăn bán trú theo từng cấp học, từng trường, phân hiệu.

+ Điều kiện cơ sở vật chất, trang thiết bị để tổ chức nấu ăn và các điều kiện phục vụ tổ chức bữa ăn tại từng trường, phân hiệu.

2. Xây dựng phương án

Trên cơ sở kết quả khảo sát, điều kiện cơ sở vật chất, khả năng đầu tư cơ sở vật chất, trang thiết bị theo nguồn lực của địa phương, UBND xã, phường xây dựng phương án tổ chức bữa ăn bán trú đối với các cơ sở giáo dục được giao quản lý (*phương án tổ chức bữa ăn phải phù hợp với phương án sắp xếp, tổ chức lại các cơ sở giáo dục theo Kế hoạch số 272/KH-UBND ngày 10/7/2026 của UBND Thành phố*).

- Phương án tổ chức bữa ăn bán trú phải bảo đảm phù hợp với điều kiện của từng cơ sở giáo dục (bao gồm cả cơ sở giáo dục công lập và ngoài công lập) để triển khai việc đánh giá, lựa chọn và phân công cơ sở cung cấp, trong đó, xác định rõ về tổng số học sinh ăn bán trú, mô hình tổ chức bữa ăn của từng cơ sở giáo dục và các nội dung khác liên quan.

- UBND xã, phường hoàn thiện phương án tổ chức bữa ăn bán trú, hoàn thành **chậm nhất ngày 05/8/2026**, gửi về Sở Y tế (cơ quan thường trực Ban Chỉ đạo) để tổng hợp, báo cáo UBND Thành phố, Ban Chỉ đạo công tác An toàn thực phẩm Thành phố kết quả thực hiện.

PHẦN III

HƯỚNG DẪN ĐÁNH GIÁ, LỰA CHỌN CƠ SỞ CUNG CẤP

I. Đối với cơ sở giáo dục thuộc đối tượng được hỗ trợ kinh phí bữa ăn bán trú từ ngân sách Thành phố

Bước 1. Thông báo và tiếp nhận hồ sơ đăng ký trực tuyến

- Căn cứ phương án tổ chức bữa ăn bán trú, UBND xã, phường thông báo công khai việc tiếp nhận hồ sơ đăng ký của các cơ sở cung cấp có nhu cầu tham gia cung cấp thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm, dịch vụ nấu ăn hoặc suất ăn sẵn phục vụ bữa ăn bán trú.

- Thông báo thể hiện đầy đủ các nội dung sau: phạm vi cung ứng; mô hình tổ chức bữa ăn bán trú; quy mô phục vụ; đối tượng tiếp nhận hồ sơ; thành phần hồ sơ; thời gian, địa điểm, phương thức tiếp nhận hồ sơ và các nội dung cần thiết khác để cơ sở cung cấp chuẩn bị hồ sơ đăng ký.

- Thông báo được đăng tải công khai trên Hệ thống quản lý an toàn thực phẩm và truy xuất nguồn gốc thực phẩm do Thành phố triển khai (theo hướng dẫn của Sở Khoa học và Công nghệ) nhằm bảo đảm công khai, minh bạch và tạo điều kiện thuận lợi cho các cơ sở cung cấp đăng ký tham gia.

- Tiếp nhận hồ sơ đăng ký trên Hệ thống quản lý an toàn thực phẩm và truy xuất nguồn gốc thực phẩm theo hướng dẫn của Sở Khoa học và Công nghệ.

- Thành phần hồ sơ và yêu cầu đối với từng mô hình tổ chức bữa ăn bán trú được thực hiện theo quy định tại Bước 2 (Đánh giá cơ sở cung cấp).

- Khi tiếp nhận hồ sơ, UBND xã, phường có trách nhiệm rà soát việc đáp ứng các điều kiện tham gia lựa chọn của cơ sở cung cấp. Trường hợp cơ sở cung cấp thuộc trường hợp không được tham dự thầu hoặc không đáp ứng điều kiện tham gia lựa chọn theo quy định của pháp luật về đấu thầu và các quy định khác có liên quan thì xem xét, không cho phép tham gia quá trình lựa chọn.

Bước 2: Đánh giá cơ sở cung cấp

1. Thành lập Hội đồng đánh giá, lựa chọn cơ sở cung cấp

UBND xã, phường thành lập Hội đồng đánh giá (hồ sơ và điều kiện thực tế của cơ sở cung cấp), lựa chọn cơ sở cung cấp gồm: Chủ tịch Hội đồng phải là Lãnh đạo UBND phường, xã; Thành viên Hội đồng là Trưởng các phòng ban chuyên môn thuộc UBND phường, xã và các thành viên khác do UBND phường, xã quyết định, đảm bảo có đủ năng lực tham gia hội đồng theo quy định.

2. Đánh giá cơ sở cung cấp

Sau khi tiếp nhận hồ sơ, Hội đồng đánh giá hồ sơ năng lực và tổ chức đánh giá thực tế tại cơ sở, bếp ăn tập thể tại cơ sở giáo dục; lập biên bản, báo cáo kết quả đánh giá và lưu trữ đầy đủ hồ sơ theo quy định. Báo cáo kết quả đánh giá thể hiện đầy đủ mức độ đáp ứng của các cơ sở cung cấp, đồng thời xếp hạng các cơ sở cung cấp từ cao xuống thấp để làm căn cứ lựa chọn cơ sở cung cấp đảm bảo công khai, minh bạch, khách quan.

Việc đánh giá, lựa chọn phù hợp với từng mô hình theo các nội dung cụ thể như sau:

2.1. Đối với mô hình nấu ăn tại cơ sở giáo dục

a) Hồ sơ năng lực của cơ sở cung cấp

- Giấy chứng nhận đăng ký doanh nghiệp có ngành, nghề kinh doanh phù hợp quy định tại Điều 34 Luật An toàn thực phẩm ngày 17/6/2010 và Khoản 3 Điều 2 Nghị định số 155/2018/NĐ-CP ngày 12/11/2018 của Chính phủ.

- Cơ sở cung cấp nấu ăn tại trường có Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm hoặc các giấy tờ khác tương đương quy định tại Khoản 1 Điều 11 và điểm k Khoản 1 Điều 12 Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 02/02/2018 của Chính phủ tại địa điểm tổ chức bếp ăn tập thể sau khi ký hợp đồng.

- Cơ sở cung cấp thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm có Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm hoặc các giấy tờ khác tương đương.

- Chủ cơ sở và người trực tiếp sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm phải tuân thủ quy định về sức khỏe tại Khoản 4 Điều 29 Luật An toàn thực phẩm ngày 17/6/2010 và các quy định khác liên quan.

- Danh sách chủ cơ sở và người sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm đã được chủ cơ sở xác nhận tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm theo quy định tại Khoản 2 Điều 2 Nghị định số 155/2018/NĐ-CP ngày 12/11/2018 của Chính

phủ (đối với cơ sở thuộc ngành Y tế quản lý) hoặc Thông tư số 13/2020/TT-BCT của Bộ Công Thương (đối với cơ sở thuộc ngành Công Thương quản lý) hoặc Thông tư số 17/2024/TT-BNNPTNT ngày 28/11/2024 của Bộ Nông nghiệp và Môi trường (đối với cơ sở thuộc ngành Nông nghiệp và Môi trường quản lý) kèm tài liệu chứng minh đã được tập huấn.

- Hồ sơ năng lực chứng minh năng lực cung ứng, bao gồm: điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm; quy mô, công suất và phạm vi cung ứng; cơ sở vật chất, trang thiết bị, phương tiện vận chuyển; năng lực nhân lực; phương án bảo đảm nguồn cung và phương án dự phòng trong trường hợp xảy ra sự cố hoặc tình huống bất khả kháng (*yêu cầu năng lực về phương tiện vận chuyển, nhân lực bằng số liệu, hình ảnh minh chứng cụ thể phù hợp với công suất cung ứng đã đăng ký*).

- Hồ sơ chứng minh năng lực quản trị hệ thống và ứng dụng công nghệ thông tin, chuyển đổi số trong quản lý (phương tiện, thiết bị, phần mềm...) để kiểm soát toàn bộ quá trình cung ứng bảo đảm chất lượng, an toàn thực phẩm và thực hiện đầy đủ các nội dung đã cam kết.

- Đối với mô hình cơ sở giáo dục có nhiều phân hiệu/điểm trường nếu nấu ăn tại một phân hiệu/điểm trường và cung cấp cho các phân hiệu/điểm trường còn lại của cùng một cơ sở giáo dục, trong trường hợp này cơ sở cung cấp phải xây dựng phương án vận chuyển, bảo quản suất ăn bảo đảm chất lượng và an toàn thực phẩm trong suốt quá trình vận chuyển và trước khi sử dụng.

- Trường hợp sử dụng tài sản công trong tổ chức bếp ăn bán trú tại cơ sở giáo dục thì việc quản lý, sử dụng tài sản công thực hiện theo hướng dẫn của Sở Tài chính.

b) Hồ sơ nguồn gốc thực phẩm

- Hồ sơ nguồn gốc thực phẩm đảm bảo chứng minh được nguồn gốc, xuất xứ của thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm sử dụng trong tổ chức bữa ăn bán trú; bảo đảm khả năng truy xuất nguồn gốc và kiểm soát chuỗi cung ứng theo quy định của pháp luật, cụ thể, hồ sơ truy xuất nguồn gốc thực phẩm theo quy định tại điểm đ khoản 1 Điều 19 Luật An toàn thực phẩm ngày 17/6/2010 (Hợp đồng cung cấp thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm kèm theo hồ sơ chứng minh các cơ sở cung cấp đáp ứng điều kiện theo quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm).

- Đối với cơ sở cung cấp nguyên liệu, thực phẩm trực tiếp cho cơ sở giáo dục phải chứng minh được năng lực cung ứng tối đa theo từng nhóm sản phẩm; phạm vi, địa bàn có khả năng cung ứng; năng lực vận chuyển, bảo quản và phân phối thực phẩm; khả năng duy trì nguồn cung thường xuyên, liên tục và phương án bảo đảm nguồn cung thay thế khi phát sinh sự cố hoặc tình huống bất khả kháng.

- Bảo đảm các điều kiện để kết nối, cập nhật, công khai đầy đủ, chính xác, kịp thời thông tin về nguồn gốc thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm và toàn bộ quá trình cung ứng trên Hệ thống quản lý an toàn thực phẩm và truy xuất nguồn gốc

thực phẩm (*do Sở Khoa học và Công nghệ triển khai, hướng dẫn*) phục vụ công tác quản lý, giám sát và truy xuất nguồn gốc của cơ quan quản lý.

c) Yêu cầu bảo đảm an toàn thực phẩm

- Thực hiện quy định tại Điều 28, Điều 29, Điều 30 Luật An toàn thực phẩm ngày 17/6/2010; Khoản 2 Điều 2 Nghị định số 155/2018/NĐ-CP ngày 12/11/2018 của Chính phủ.

- Thực hiện kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn theo Quyết định số 1246/QĐ-BYT ngày 31/3/2017 của Bộ Y tế.

- Bảo quản và vận chuyển thực phẩm: Thực hiện quy định tại Điều 20, Điều 21 Luật An toàn thực phẩm ngày 17/6/2010; Điều 33 Văn bản hợp nhất số 18/VBHN-BCT ngày 13/3/2020 của Bộ Công Thương.

- Chia suất ăn: Thực hiện quy định tại Khoản 3 Điều 29 Luật An toàn thực phẩm ngày 17/6/2010 và không được thực hiện các hành vi vi phạm quy định tại điểm d Khoản 1 Điều 15 Nghị định số 115/2018/NĐ-CP ngày 04/9/2018 của Chính phủ.

- Sử dụng thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm từ các cơ sở cung cấp đã được đánh giá, lựa chọn theo quy định.

d) Các cơ sở cung cấp phải đáp ứng đầy đủ các điều kiện chung theo quy định của pháp luật, UBND xã, phường đánh giá mức độ đáp ứng của các cơ sở cung cấp, tập trung một số nội dung chính như sau:

- Có uy tín, kinh nghiệm, năng lực quản trị và khả năng cung ứng ổn định, liên tục; cơ sở cung cấp có chuỗi cung ứng được kiểm soát, đa dạng danh mục sản phẩm, hạn chế các khâu trung gian, bảo đảm chất lượng, nguồn gốc và tính ổn định của nguyên liệu, thực phẩm.

- Có hệ thống tổ chức, cơ sở vật chất, trang thiết bị, dây chuyền và quy trình quản lý đồng bộ, hiện đại, đáp ứng quy mô cung ứng, phục vụ; thiết lập cơ chế tự kiểm soát toàn bộ quá trình cung ứng thông qua hệ thống ứng dụng công nghệ thông tin, chuyển đổi số, bảo đảm kiểm soát việc thực hiện các nội dung đã cam kết trong hồ sơ năng lực và có hồ sơ, dữ liệu, tài liệu chứng minh việc thực hiện.

- Bảo đảm các điều kiện để kết nối, cập nhật, công khai đầy đủ, chính xác, kịp thời thông tin về nguồn gốc thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm và toàn bộ quá trình cung ứng trên Hệ thống quản lý an toàn thực phẩm và truy xuất nguồn gốc thực phẩm (*do Sở Khoa học và Công nghệ triển khai, hướng dẫn*) phục vụ công tác quản lý nhà nước, giám sát và truy xuất nguồn gốc.

2.2. Đối với mô hình cung cấp suất ăn sẵn

a) Hồ sơ năng lực của cơ sở cung cấp

- Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh quy định tại Khoản 3 Điều 2 Nghị định số 155/2018/NĐ-CP ngày 12/11/2018 của Chính phủ.

- 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 ngày 02/02/2018 của Chính phủ.

- 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 An toàn thực phẩm ngày 17/6/2010 và Khoản 2 Điều 2 Nghị định số 155/2018/NĐ-CP ngày 12/11/2018 của Chính phủ.

- Danh sách chủ cơ sở và người sản xuất thực phẩm, kinh doanh dịch vụ ăn uống đã được chủ cơ sở xác nhận tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm quy định tại Khoản 2 Điều 2 Nghị định số 155/2018/NĐ-CP ngày 12/11/2018 của Chính phủ kèm theo tài liệu chứng minh đã được tập huấn.

- Hồ sơ năng lực chứng minh năng lực cung ứng, bao gồm: điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm; quy mô, công suất và phạm vi cung ứng; cơ sở vật chất, trang thiết bị, phương tiện vận chuyển; năng lực nhân lực; phương án bảo đảm nguồn cung và phương án dự phòng trong trường hợp xảy ra sự cố hoặc tình huống bất khả kháng (*yêu cầu năng lực về phương tiện vận chuyển, nhân lực bằng số liệu, hình ảnh minh chứng cụ thể phù hợp với công suất cung ứng đã đăng ký*).

- Hồ sơ chứng minh năng lực quản trị hệ thống và ứng dụng công nghệ thông tin, chuyên đổi số trong quản lý (phương tiện, thiết bị, phần mềm, chuyên đổi số...) để kiểm soát toàn bộ quá trình cung ứng bảo đảm chất lượng, an toàn thực phẩm và thực hiện đầy đủ các nội dung đã cam kết.

b) Hồ sơ nguồn gốc thực phẩm

- Hồ sơ phải chứng minh đầy đủ nguồn gốc thực phẩm theo quy định tại điểm đ khoản 1 Điều 19 Luật An toàn thực phẩm ngày 17/6/2010 (Hợp đồng cung cấp thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm kèm theo hồ sơ chứng minh các cơ sở cung cấp đáp ứng điều kiện theo quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm).

- Đối với cơ sở cung cấp nguyên liệu phải chứng minh được năng lực cung ứng tối đa theo từng nhóm sản phẩm; phạm vi, địa bàn có khả năng cung ứng; năng lực vận chuyển, bảo quản và phân phối thực phẩm; khả năng duy trì nguồn cung thường xuyên, liên tục và phương án bảo đảm nguồn cung thay thế khi phát sinh sự cố hoặc tình huống bất khả kháng.

- Bảo đảm các điều kiện để kết nối, cập nhật, công khai đầy đủ, chính xác, kịp thời thông tin về nguồn gốc thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm và toàn bộ quá trình cung ứng trên Hệ thống quản lý an toàn thực phẩm và truy xuất nguồn gốc thực phẩm (*do Sở Khoa học và Công nghệ triển khai, hướng dẫn*) phục vụ công tác quản lý nhà nước, giám sát và truy xuất nguồn gốc.

c) Yêu cầu bảo đảm ATTP đối với cơ sở chế biến suất ăn sẵn

- Thực hiện Quy định tại Điều 28, Điều 29, Điều 30 Luật An toàn thực phẩm ngày 17/6/2010; khoản 2 điều 2 Nghị định số 155/2018/NĐ-CP ngày 12/11/2018 của Chính phủ.

- Thực hiện kiểm thực ba bước và lưu mẫu theo Quyết định số 1246/QĐ-BYT ngày 31/3/2017 của Bộ Y tế.

- Bảo quản và vận chuyển thực phẩm: Thực hiện quy định tại Điều 20, Điều 21, Luật An toàn thực phẩm ngày 17/6/2010; Điều 33 Văn bản hợp nhất số 18/VBHN-BCT ngày 13/3/2020 của Bộ Công Thương.

- Chia suất ăn: Thực hiện quy định tại Khoản 3 Điều 29 Luật An toàn thực phẩm ngày 17/6/2010 và không được thực hiện các hành vi vi phạm quy định tại Khoản 1 Điều 9 Nghị định số 115/2018/NĐ-CP ngày 04/9/2018 của Chính phủ được sửa đổi bổ sung tại điểm a Khoản 3 Điều 1 Nghị định số 124/2021/NĐ-CP ngày 28/12/2021 của Chính phủ.

- Sử dụng thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm từ các cơ sở cung cấp đã được đánh giá, lựa chọn theo quy định.

d) Các cơ sở cung cấp phải đáp ứng đầy đủ các điều kiện chung theo quy định của pháp luật, UBND xã, phường đánh giá mức độ đáp ứng của các cơ sở cung cấp, tập trung một số nội dung chính như sau:

- Có uy tín, kinh nghiệm, năng lực quản trị và khả năng cung ứng ổn định, liên tục; sử dụng chuỗi cung ứng được kiểm soát, đa dạng danh mục sản phẩm, hạn chế các khâu trung gian, bảo đảm chất lượng, nguồn gốc và tính ổn định của nguyên liệu, thực phẩm; bảo đảm kiểm soát việc thực hiện các nội dung đã cam kết trong hồ sơ năng lực và có hồ sơ, dữ liệu, tài liệu chứng minh việc thực hiện.

- Có dây chuyền công nghệ hiện đại, phù hợp với quy mô và đáp ứng yêu cầu tổ chức nấu ăn chuyên nghiệp; hệ thống camera giám sát và sẵn sàng kết nối với hệ thống quản lý, giám sát của địa phương và Thành phố theo yêu cầu, bảo đảm công khai, minh bạch trong suốt quá trình tổ chức thực hiện; phương tiện vận chuyển đáp ứng yêu cầu bảo quản, bảo đảm an toàn thực phẩm; thời gian, khoảng cách vận chuyển phải phù hợp, ngắn nhất bảo đảm chất lượng, an toàn thực phẩm của suất ăn khi giao đến cơ sở giáo dục.

- Bảo đảm các điều kiện để kết nối, cập nhật, công khai đầy đủ, chính xác, kịp thời thông tin về nguồn gốc thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm và toàn bộ quá trình cung ứng trên Hệ thống quản lý an toàn thực phẩm và truy xuất nguồn gốc thực phẩm (*do Sở Khoa học và Công nghệ triển khai, hướng dẫn*) phục vụ công tác quản lý nhà nước, giám sát và truy xuất nguồn gốc.

Bước 3. Lựa chọn cơ sở cung cấp

- Căn cứ kết quả đánh giá, Hội đồng đánh giá xem xét, xếp hạng các cơ sở cung cấp từ cao xuống thấp trên cơ sở hồ sơ năng lực, kết quả đánh giá thực tế (*yêu cầu tiêu chí lựa chọn phải có thang điểm rõ ràng để xác định năng lực đơn vị cung cấp từ cao xuống thấp*); lập biên bản, báo cáo kết quả và đề xuất danh sách cơ sở cung cấp được lựa chọn.

- Trên cơ sở đề xuất của Hội đồng đánh giá, UBND xã, phường (Chủ đầu tư) phê duyệt kết quả lựa chọn cơ sở cung cấp theo hướng dẫn của Sở Tài chính. Số lượng cơ sở cung cấp được lựa chọn phải phù hợp với nhu cầu thực tế, năng lực cung ứng và khả năng quản lý, kiểm tra, giám sát của cơ quan quản lý.

- Trong thời hạn không quá 05 ngày làm việc kể từ ngày hoàn thành việc đánh giá, lựa chọn, kết quả lựa chọn phải được công khai trên Trang thông tin điện tử của xã, phường; công khai trên Hệ thống quản lý an toàn thực phẩm và truy xuất nguồn gốc thực phẩm của Thành phố (do Sở Khoa học và Công nghệ triển khai, hướng dẫn) và gửi về Sở Y tế - cơ quan thường trực Ban Chỉ đạo để tổng hợp, báo cáo theo quy định.

Bước 4. Phân công cơ sở cung cấp cho các cơ sở giáo dục

- Căn cứ kết quả lựa chọn, phương án tổ chức bữa ăn bán trú của địa phương và năng lực cung ứng theo cam kết của cơ sở cung cấp, UBND xã, phường thực hiện phân công cơ sở cung cấp cho các cơ sở giáo dục thuộc phạm vi quản lý.

- Việc phân công phải bảo đảm phù hợp với quy mô học sinh, mô hình tổ chức bữa ăn bán trú, điều kiện thực tế của từng cơ sở giáo dục và năng lực cung ứng của cơ sở cung cấp; sử dụng tối đa năng lực cung ứng theo cam kết của các cơ sở cung cấp tốt nhất được lựa chọn, trước khi phân công cho cơ sở cung cấp có thứ hạng tiếp theo và thực hiện lần lượt cho đến khi đáp ứng đủ nhu cầu của các cơ sở giáo dục trên địa bàn.

- Cơ sở giáo dục tổ chức bữa ăn bán trú theo danh sách cơ sở cung cấp đã được phân công; trường hợp thay đổi cơ sở cung cấp hoặc thay đổi phương án tổ chức bữa ăn bán trú thì phải báo cáo UBND xã, phường để xem xét, quyết định trước khi thực hiện.

Bước 5. Ký kết và thực hiện hợp đồng

- UBND xã, phường thực hiện ký hợp đồng với cơ sở cung cấp theo đúng quy định của pháp luật và hướng dẫn của Sở Tài chính.

- Hợp đồng phải quy định đầy đủ trách nhiệm của các bên về chất lượng, an toàn thực phẩm, truy xuất nguồn gốc, năng lực cung ứng, phương án xử lý sự cố, trách nhiệm bồi thường thiệt hại (nếu có), trách nhiệm quản lý, vận hành cơ sở vật chất, trang thiết bị được giao sử dụng và các nội dung cần thiết khác theo quy định của pháp luật.

- UBND các phường, xã chịu trách nhiệm quản lý, giám sát việc thực hiện hợp đồng; chỉ đạo, phân công lực lượng, cơ sở giáo dục theo dõi, giám sát trong quá trình thực hiện hợp đồng tại cơ sở giáo dục và kịp thời báo cáo UBND các phường, xã để xem xét, xử lý theo thẩm quyền trong trường hợp cơ sở cung cấp không thực hiện đúng hợp đồng và các yêu cầu đã cam kết.

- Việc sử dụng cơ sở vật chất, trang thiết bị, tài sản công của cơ sở giáo dục phục vụ tổ chức bữa ăn bán trú phải thực hiện theo quy định của pháp luật về quản lý, sử dụng tài sản công và hướng dẫn của Sở Tài chính.

II. Đối với cơ sở giáo dục không thuộc đối tượng được hỗ trợ kinh phí bữa ăn bán trú từ ngân sách Thành phố

1. Đối với cơ sở giáo dục công lập

- Việc tổ chức thực hiện theo như các nội dung hướng dẫn đối với cơ sở giáo dục thuộc đối tượng được hỗ trợ kinh phí bữa ăn bán trú từ bước 1 đến bước 4 (*riêng nội dung ký kết hợp đồng và thanh, quyết toán kinh phí, giao Sở Tài chính hướng dẫn thực hiện*).

- Việc quản lý, giám sát quá trình thực hiện hợp đồng, xử lý vi phạm, thay thế nhà cung cấp và thực hiện phương án dự phòng được thực hiện theo quy định tại hướng dẫn này.

2. Đối với cơ sở giáo dục ngoài công lập

- Cơ sở giáo dục tự tổ chức đánh giá, lựa chọn cơ sở cung cấp theo các yêu cầu quy định tại Hướng dẫn này và chịu trách nhiệm trước pháp luật về kết quả lựa chọn.

- Trong thời hạn 05 ngày làm việc kể từ ngày hoàn thành việc lựa chọn và trước khi cơ sở cung cấp chính thức cung ứng thực phẩm, cơ sở giáo dục báo cáo UBND xã, phường về kết quả lựa chọn, trong đó nêu rõ cơ sở cung cấp được lựa chọn, phạm vi cung cấp, năng lực cung ứng, nguồn gốc thực phẩm, phương án bảo đảm nguồn cung hoặc phương án dự phòng khi xảy ra sự cố và các nội dung theo yêu cầu của Hướng dẫn này. Hồ sơ pháp lý, hồ sơ chứng minh điều kiện an toàn thực phẩm, hồ sơ năng lực của nhà cung cấp và các tài liệu phục vụ việc đánh giá được cơ sở giáo dục lưu giữ theo quy định để phục vụ công tác kiểm tra, giám sát, hậu kiểm của cơ quan có thẩm quyền.

- Trường hợp thay đổi cơ sở cung cấp hoặc thay đổi các nội dung liên quan đến việc tổ chức bữa ăn bán trú, cơ sở giáo dục thông báo bằng văn bản đến UBND xã, phường trước khi thực hiện.

- Sau khi nhận được báo cáo của cơ sở giáo dục thì UBND xã, phường chủ động tổ chức đánh giá điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm của cơ sở cung cấp; trường hợp phát hiện nội dung chưa phù hợp thì yêu cầu cơ sở giáo dục đánh giá lại theo quy định.

- Trong quá trình thực hiện, UBND xã, phường phải tổ chức kiểm tra, giám sát; kịp thời phát hiện, chấn chỉnh, xử lý các vi phạm và yêu cầu thay thế nhà cung cấp nếu không còn đáp ứng các điều kiện theo Hướng dẫn này.

PHẦN IV

QUẢN LÝ, GIÁM SÁT TRONG QUÁ TRÌNH THỰC HIỆN

1. Duy trì các điều kiện của cơ sở cung cấp

- Cơ sở cung cấp có trách nhiệm duy trì đầy đủ các điều kiện pháp lý, điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm, năng lực cung ứng và các nội dung đã cam kết trong hồ sơ năng lực trong suốt quá trình cung cấp thực phẩm, suất ăn cho cơ sở giáo dục.

- Trường hợp có thay đổi về hồ sơ năng lực, cơ sở vật chất, nguồn nguyên liệu, cơ sở cung cấp thứ cấp, năng lực cung ứng hoặc các nội dung làm căn cứ đánh giá, lựa chọn thì cơ sở cung cấp phải báo cáo cơ quan đã thực hiện đánh giá, lựa chọn để xem xét, đồng ý trước khi thực hiện.

2. Kiểm tra, giám sát trong quá trình thực hiện

- UBND xã, phường chịu trách nhiệm tổ chức kiểm tra, giám sát thường xuyên hoặc đột xuất đối với cơ sở cung cấp và các cơ sở giáo dục thuộc phạm vi quản lý trong quá trình thực hiện hợp đồng; chỉ đạo, phân công rõ đầu mối, lực lượng, cơ sở giáo dục thực hiện các nhiệm vụ trong quá trình kiểm tra, giám sát, thiết lập cơ chế thông tin, báo cáo để kiểm soát chặt chẽ, xử lý nghiêm các vi phạm hoặc kiến nghị cơ quan có thẩm quyền xử lý theo quy định.

- Các Sở: Y tế, Giáo dục và Đào tạo, Công Thương, Nông nghiệp và Môi trường, Tài chính, Khoa học và Công nghệ và các Sở, ngành liên quan thực hiện chức năng quản lý nhà nước theo lĩnh vực chuyên ngành, hướng dẫn, kiểm tra việc triển khai thực hiện Hướng dẫn này; phối hợp cung cấp thông tin cho cơ quan chức năng trong quá trình kiểm tra, phát hiện vi phạm để xem xét, xử lý theo quy định.

3. Xử lý vi phạm

- Việc xem xét, xử lý vi phạm được thực hiện căn cứ tính chất, mức độ, hậu quả của hành vi vi phạm và trách nhiệm của từng cơ quan, tổ chức, cá nhân có liên quan theo quy định của pháp luật.

- Cơ sở cung cấp vi phạm quy định về an toàn thực phẩm, truy xuất nguồn gốc, chất lượng thực phẩm, năng lực cung ứng hoặc các nội dung đã cam kết thì ngoài việc bị xử lý theo quy định của pháp luật còn phải thực hiện các biện pháp khắc phục hậu quả và bồi thường thiệt hại (nếu có) theo quy định và theo nội dung hợp đồng đã ký kết.

- Cơ sở giáo dục không thực hiện hoặc thực hiện không đầy đủ trách nhiệm quản lý, giám sát; sử dụng cơ sở cung cấp không đúng theo phân công của cơ quan có thẩm quyền; không báo cáo, che giấu hoặc chậm báo cáo các vi phạm liên quan đến cơ sở cung cấp thì chịu trách nhiệm theo quy định của pháp luật và trước cơ quan quản lý có thẩm quyền.

- Cơ quan, đơn vị, cá nhân được giao nhiệm vụ đánh giá, lựa chọn, quản lý, giám sát cơ sở cung cấp nhưng buông lỏng quản lý, thiếu trách nhiệm, không thực hiện hoặc thực hiện không đúng quy định thì tùy theo tính chất, mức độ vi phạm sẽ bị xem xét trách nhiệm, xử lý theo quy định của pháp luật.

4. Tạm dừng, thay thế cơ sở cung cấp

- Trường hợp cơ sở cung cấp không đáp ứng các điều kiện theo Hướng dẫn này; vi phạm quy định về an toàn thực phẩm; không bảo đảm năng lực cung ứng, truy xuất nguồn gốc; cung cấp hồ sơ, tài liệu không trung thực, không đúng thực tế; không thực hiện hoặc không duy trì việc cập nhật đầy đủ, kịp thời thông tin về

nguồn gốc thực phẩm trên Hệ thống quản lý an toàn thực phẩm và truy xuất nguồn gốc thực phẩm của Thành phố; vi phạm các nội dung đã cam kết thì tùy theo tính chất, mức độ vi phạm, cơ quan có thẩm quyền quyết định yêu cầu tạm dừng, thay thế hoặc chấm dứt việc cung cấp. Việc tạm dừng, thay thế hoặc chấm dứt việc cung cấp phải được lập hồ sơ, lưu trữ và thực hiện công khai theo quy định.

- Trường hợp phải thay thế hoặc chấm dứt việc cung cấp, cơ quan có thẩm quyền tổ chức triển khai ngay phương án dự phòng, bảo đảm việc tổ chức bữa ăn bán trú không bị gián đoạn.

** Đối với các cơ sở giáo dục do Sở Giáo dục và Đào tạo quản lý, Sở Giáo dục và Đào tạo thực hiện đầy đủ các nhiệm vụ như UBND xã, phường thực hiện theo các nội dung hướng dẫn tại các mục nêu trên.*

PHẦN V

TRÁCH NHIỆM TỔ CHỨC THỰC HIỆN

1. Sở Y tế

- Là cơ quan thường trực tham mưu Ban Chỉ đạo công tác An toàn thực phẩm Thành phố hướng dẫn thực hiện các quy định ATTP trên phạm vi toàn Thành phố.

- Phối hợp với các đơn vị liên quan tổ chức thông tin, xây dựng nội dung truyền thông về ATTP trong trường học; tập huấn, hướng dẫn việc đảm bảo ATTP đối với các bữa ăn bán trú tại trường học.

- Chủ trì, phối hợp với Sở Giáo dục và Đào tạo và đơn vị liên quan xây dựng đề cương, biểu mẫu để hướng dẫn UBND các phường, xã báo cáo phương án tổ chức bữa ăn bán trú, hoàn thành **chậm nhất ngày 23/7/2026**; đôn đốc, tổng hợp phương án tổ chức bữa ăn bán trú của UBND xã, phường và Sở Giáo dục và Đào tạo, báo cáo UBND Thành phố, Ban Chỉ đạo công tác an toàn thực phẩm Thành phố kết quả thực hiện theo quy định.

- Tham mưu UBND Thành phố, Ban chỉ đạo công tác an toàn thực phẩm Thành phố thành lập các Đoàn kiểm tra liên ngành tổ chức kiểm tra đột xuất; tổng hợp kết quả kiểm tra, đánh giá, đề xuất xử lý các tập thể, cá nhân có vi phạm (nếu có) theo quy định, thẩm quyền.

- Chủ động, phối hợp với các Sở, ngành liên quan thường xuyên kiểm tra, giám sát đối với các cơ sở bếp ăn tập thể/cơ sở chế biến cung cấp suất ăn theo thẩm quyền quản lý; xử lý hoặc kiến nghị cơ quan có thẩm quyền xử lý các cơ sở vi phạm theo quy định của pháp luật.

- Công khai danh sách các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm, cơ sở chế biến, cung cấp suất ăn được cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm hoặc giấy tờ tương đương thuộc phạm vi quản lý theo quy định; phối hợp cập nhật, chia sẻ thông tin phục vụ công tác quản lý, giám sát và truy xuất nguồn gốc thực phẩm.

- Định kỳ hoặc đột xuất báo cáo UBND Thành phố, Ban Chỉ đạo công tác đảm bảo an toàn thực phẩm Thành phố kết quả triển khai thực hiện Hướng dẫn này; kịp thời đề xuất các giải pháp tháo gỡ khó khăn, vướng mắc trong quá trình thực hiện.

2. Sở Giáo dục và Đào tạo

- Chủ trì, phối hợp với Sở Y tế và các sở, ngành liên quan hướng dẫn, đôn đốc các cơ sở giáo dục triển khai thực hiện Hướng dẫn này; chỉ đạo các cơ sở giáo dục thực hiện đúng các quy định về tổ chức bữa ăn bán trú, bảo đảm an toàn thực phẩm, chất lượng bữa ăn học đường và dinh dưỡng học đường theo quy định.

- Đối với các cơ sở giáo dục thuộc phạm vi quản lý được giao thực hiện chính sách hỗ trợ bữa ăn bán trú từ ngân sách nhà nước, tổ chức đánh giá năng lực, lựa chọn, công khai kết quả lựa chọn và ký hợp đồng với cơ sở cung cấp theo quy định tại Hướng dẫn này và các quy định của pháp luật có liên quan. Giám đốc Sở Giáo dục và Đào tạo chịu trách nhiệm trước Ban Chỉ đạo công tác ATTP Thành phố về kết quả lựa chọn các cơ sở cung cấp đối với các cơ sở giáo dục theo phân cấp quản lý (cơ sở giáo dục trực thuộc Sở).

- Chủ trì hoặc phối hợp với UBND xã, phường kiểm tra, giám sát việc tổ chức thực hiện bữa ăn bán trú tại các cơ sở giáo dục thuộc phạm vi quản lý; kịp thời phát hiện, chấn chỉnh và kiến nghị cơ quan có thẩm quyền xử lý các vi phạm theo thẩm quyền.

- Chỉ đạo các cơ sở giáo dục thực hiện nghiêm túc công tác y tế, vệ sinh môi trường, phối hợp chặt chẽ giữa nhà trường, gia đình và chính quyền địa phương trong việc giáo dục, hướng dẫn trẻ em, học sinh thực hiện các quy định về ATTP, vệ sinh cá nhân, vệ sinh môi trường.

- Chủ trì, phối hợp các sở, ngành liên quan tổ chức tập huấn, hướng dẫn chuyên môn, nghiệp vụ về tổ chức bữa ăn bán trú, dinh dưỡng học đường và bảo đảm an toàn thực phẩm cho đội ngũ quản lý, giáo viên, nhân viên các cơ sở giáo dục.

- Chủ trì, phối hợp với Sở Y tế, Sở Khoa học và Công nghệ và các đơn vị có liên quan xây dựng thực đơn (dinh dưỡng; định lượng thực phẩm chín, thực phẩm sống;...), hướng dẫn triển khai thực hiện thống nhất theo từng cấp học trên địa bàn Thành phố, gắn với Hệ thống quản lý an toàn thực phẩm và truy xuất nguồn gốc thực phẩm của Thành phố, hoàn thành **chậm nhất ngày 23/7/2026**.

- Giám sát ATTP bữa ăn học đường đảm bảo dinh dưỡng hợp lý để nâng cao sức khỏe, phòng, chống dịch bệnh cho học sinh; Hướng dẫn, chỉ đạo các cơ sở có tổ chức bữa ăn bán trú cho học sinh thực hiện nghiêm các quy định của Bộ Giáo dục và Đào tạo, Bộ Y tế về tổ chức bữa ăn học đường, dinh dưỡng học đường và tăng cường hoạt động thể lực cho trẻ em, học sinh.

- Phối hợp với các cơ quan liên quan tham gia đoàn kiểm tra liên ngành của Thành phố, huy động sự tham gia của đại diện cha mẹ học sinh nhà trường trong

việc giám sát công tác đảm bảo ATTP; phát hiện, đề xuất xử lý kịp thời các vi phạm về ATTP trong trường học.

3. Sở Công Thương

- Chủ trì, phối hợp với các Sở, ngành có liên quan trong công tác truyền thông, tập huấn, phổ biến các quy định của pháp luật về ATTP nhằm nâng cao nhận thức về ATTP cho các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm cung cấp cho cơ sở chế biến suất ăn, bếp ăn, căng tin tại các cơ sở giáo dục theo phạm vi quản lý của ngành Công Thương.

- Chủ động, phối hợp với các Sở ngành liên quan tổ chức thực hiện kiểm tra, hậu kiểm, giám sát, lấy mẫu (khi cần thiết), truy xuất nguồn gốc sản phẩm thực phẩm của các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm cung cấp cho trường học theo phân cấp. Xử lý nghiêm các cơ sở vi phạm theo quy định; tiếp nhận, xác minh, kịp thời xử lý theo thẩm quyền các thông tin phản ánh về mất an toàn thực phẩm.

- Chủ trì, phối hợp với các Sở, ngành tăng cường tổ chức các hoạt động giao thương, kết nối tiêu thụ sản phẩm thực phẩm an toàn của các cơ sở sản xuất, kinh doanh, các hệ thống phân phối cung ứng phục vụ công tác tổ chức suất ăn bán trú trên địa bàn Thành phố, trong đó, tập trung hỗ trợ, giới thiệu kết nối đối với các cơ sở, hệ thống có uy tín, thương hiệu, đang cung ứng quy mô lớn trên địa bàn thành phố Hà Nội, đáp ứng đầy đủ điều kiện về sản xuất, sơ chế, chế biến đạt tiêu chuẩn, chất lượng theo quy định, có kinh nghiệm nhiều năm hoạt động trong lĩnh vực thực phẩm; có hệ thống quản lý, quy trình sản xuất, kinh doanh phục vụ quy mô lớn; cơ sở có quy trình kiểm soát chất lượng chặt chẽ từ nguồn gốc đến khâu cung ứng, có phòng kiểm nghiệm hoặc thiết bị, dụng cụ phục vụ kiểm soát, giám sát, đánh giá chất lượng sản phẩm; có bộ phận quản lý chất lượng chuyên trách và thực hiện kiểm tra, xét nghiệm định kỳ nhằm bảo đảm an toàn thực phẩm.

- Căn cứ theo chức năng, nhiệm vụ và phạm vi quản lý thực hiện công bố công khai danh sách các cơ sở sản xuất, kinh doanh, cung cấp nguyên liệu, thực phẩm được cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm hoặc tương đương thuộc thẩm quyền quản lý; phối hợp cập nhật, chia sẻ thông tin phục vụ công tác quản lý, giám sát và truy xuất nguồn gốc thực phẩm.

4. Sở Nông nghiệp và Môi trường

- Chủ trì, phối hợp với các Sở, ngành có liên quan trong công tác truyền thông, tập huấn, phổ biến các quy định của pháp luật về ATTP lĩnh vực ngành nông nghiệp nhằm nâng cao nhận thức về ATTP cho các cơ sở sản xuất, kinh doanh nguyên liệu, thực phẩm cung cấp cho cơ sở chế biến suất ăn, bếp ăn, căng tin tại các cơ sở giáo dục theo phạm vi quản lý của ngành Nông nghiệp và Môi trường.

- Chủ động, phối hợp với các Sở, ngành liên quan thực hiện kiểm tra, hậu kiểm, giám sát, truy xuất nguồn gốc sản phẩm thực phẩm của các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm nông lâm thủy sản cung cấp nguyên liệu cho cơ sở chế biến

suất ăn, bếp ăn, căng tin tại các cơ sở giáo dục theo thẩm quyền quản lý; xử lý hoặc kiến nghị cơ quan có thẩm quyền xử lý các hành vi vi phạm theo quy định của pháp luật.

- Chủ trì, phối hợp với các Sở ngành phát triển sản xuất nông nghiệp chất lượng, an toàn; khuyến khích, hỗ trợ các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm nông lâm thủy sản theo chuỗi giá trị, chuỗi liên kết đảm bảo ATTP, áp dụng các chương trình quản lý chất lượng tiên tiến, hỗ trợ các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm nông lâm thủy sản an toàn, chất lượng, sản phẩm OCOP kết nối, tiêu thụ sản phẩm đảm bảo chất lượng, ATTP vào các cơ sở chế biến suất ăn, bếp ăn tại các cơ sở giáo dục.

- Thực hiện công tác quản lý nhà nước về giám sát, cảnh báo nguy cơ về chất lượng, ATTP nông lâm thủy sản, tập trung vào các sản phẩm nông lâm thủy sản có nguy cơ cao, sản phẩm được tiêu dùng nhiều và những cơ sở cung cấp thực phẩm cho cơ sở giáo dục.

- Căn cứ theo chức năng, nhiệm vụ và phạm vi quản lý thực hiện công khai danh sách các cơ sở sản xuất, kinh doanh, cung cấp nguyên liệu, thực phẩm được cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm hoặc tương đương thuộc thẩm quyền quản lý.

5. Sở Tài chính

Chủ trì, hướng dẫn Sở Giáo dục và Đào tạo, UBND xã, phường và các cơ quan, đơn vị liên quan thực hiện công tác lập, phân bổ, giao dự toán, quyết toán kinh phí ngân sách hỗ trợ bữa ăn bán trú; quy trình cụ thể tổ chức lựa chọn cơ sở cung cấp (thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm, suất ăn) thuộc cấp quản lý trên địa bàn Thành phố; quản lý, sử dụng tài sản công, đầu tư cơ sở vật chất, trang thiết bị phục vụ tổ chức bữa ăn bán trú; đăng ký kinh doanh đối với cơ sở cung cấp theo quy định của pháp luật, **hoàn thành trước ngày 23/7/2026.**

6. Sở Văn hoá và Thể thao

- Chủ trì, phối hợp với Sở Giáo dục và Đào tạo, Sở Y tế và các sở, ngành và UBND xã, phường tổ chức công tác thông tin, tuyên truyền về bảo đảm an toàn thực phẩm trong tổ chức bữa ăn bán trú tại các cơ sở giáo dục.

- Chủ trì, phối hợp với Sở Y tế, Sở Khoa học và Công nghệ và các đơn vị liên quan đẩy mạnh công tác truyền thông về an toàn thực phẩm thông qua Cổng thông tin an toàn thực phẩm Thành phố, hệ thống thông tin cơ sở và các nền tảng truyền thông số; phổ biến quy định của pháp luật, các mô hình, cách làm hiệu quả, thông tin cảnh báo, khuyến cáo và hướng dẫn về an toàn thực phẩm nhằm nâng cao nhận thức, trách nhiệm của cơ sở giáo dục, cơ sở cung cấp, cha mẹ học sinh và cộng đồng.

- Phối hợp với các cơ quan có liên quan trong công tác truyền thông khi xảy ra vụ việc, sự cố về an toàn thực phẩm liên quan đến bữa ăn bán trú; cung cấp thông tin đầy đủ, chính xác, kịp thời theo quy định của pháp luật.

7. Sở Khoa học và Công nghệ

- Chủ trì, phối hợp với Sở Giáo dục và Đào tạo và các Sở, ngành, đơn vị có liên quan hướng dẫn, tổ chức tập huấn, triển khai, vận hành Hệ thống quản lý an toàn thực phẩm và truy xuất nguồn gốc thực phẩm, hoàn thành **chậm nhất ngày 23/7/2026**; bảo đảm các cơ sở cung cấp thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm, suất ăn phục vụ bữa ăn bán trú thực hiện cập nhật, quản lý và truy xuất thông tin trên Hệ thống trong năm học 2026-2027.

- Chủ trì xây dựng, quản lý, vận hành hạ tầng kỹ thuật dùng chung của Thành phố phục vụ phần mềm xây dựng thực đơn và các hệ thống thông tin phục vụ công tác quản lý bữa ăn bán trú, hoàn thành **chậm nhất ngày 23/7/2026**; phối hợp với Sở Giáo dục và Đào tạo và các cơ quan, đơn vị liên quan bảo đảm kết nối, chia sẻ dữ liệu, vận hành ổn định, an toàn, thông suốt và đáp ứng yêu cầu quản lý nhà nước.

- Phối hợp với Sở Giáo dục và Đào tạo và các đơn vị liên quan nghiên cứu, ứng dụng khoa học, công nghệ, chuyển đổi số, trí tuệ nhân tạo và các giải pháp công nghệ phù hợp nhằm nâng cao hiệu quả quản lý, giám sát, truy xuất nguồn gốc thực phẩm, xây dựng thực đơn, quản lý dữ liệu và kiểm soát an toàn thực phẩm trong tổ chức bữa ăn bán trú.

- Hướng dẫn, hỗ trợ các cơ quan, đơn vị trong việc triển khai, khai thác và sử dụng các nền tảng số, hệ thống thông tin phục vụ công tác quản lý bữa ăn bán trú; bảo đảm an toàn thông tin, an ninh mạng và duy trì hoạt động ổn định của các hệ thống theo quy định của pháp luật.

8. UBND xã, phường

- Chịu trách nhiệm trước UBND Thành phố về công tác quản lý nhà nước đối với việc tổ chức bữa ăn bán trú tại các cơ sở giáo dục theo phân cấp quản lý; tổ chức triển khai thực hiện Hướng dẫn này trên địa bàn theo đúng quy định.

- Xây dựng và ban hành chi tiết phương án tổ chức bữa ăn bán trú, kế hoạch tổ chức kiểm tra, đánh giá, lựa chọn các cơ sở cung cấp thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm, suất ăn trên địa bàn bao gồm cách thức đánh giá, phân công người có thẩm quyền đánh giá, tiêu chí, biên bản đánh giá chi tiết, cụ thể theo hướng dẫn của Ban Chỉ đạo công tác ATTP Thành phố, các quy định của các Bộ chuyên ngành về đánh giá điều kiện an toàn thực phẩm phù hợp với từng mô hình và phù hợp với thực tiễn của địa phương.

- Thực hiện nghiêm việc kiểm tra, đánh giá, lựa chọn các cơ sở cung cấp thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm và suất ăn theo hướng dẫn của Ban Chỉ đạo công tác ATTP Thành phố và các Sở, ngành Thành phố đảm bảo công khai, minh bạch, đúng quy định. Chủ tịch UBND phường, xã chịu trách nhiệm trước UBND Thành phố, Ban Chỉ đạo công tác ATTP Thành phố về kết quả lựa chọn các cơ sở

cung cấp đối với các cơ sở giáo dục thuộc phạm vi quản lý; xử lý nghiêm các tập thể, cá nhân vi phạm (nếu có) theo quy định và thẩm quyền.

- Chỉ đạo và hướng dẫn các cơ sở giáo dục có tổ chức các bữa ăn bán trú:

- + Tổ chức bữa ăn bán trú tại trường học đảm bảo ATTP, đảm bảo dinh dưỡng cho từng đối tượng; Thực hiện nghiêm túc Quyết định số 2195/QĐ-BGDDT ngày 10/8/2022 của Bộ Giáo dục và Đào tạo về việc phê duyệt hướng dẫn công tác tổ chức bữa ăn học đường kết hợp tăng cường hoạt động thể lực cho trẻ em, học sinh trong các cơ sở giáo dục mầm non và tiểu học và Quyết định số 3958/QĐ-BYT ngày 25/12/2025 của Bộ Y tế ban hành hướng dẫn dinh dưỡng đối với bữa ăn học đường.

- + Thực hiện việc tiếp nhận, quản lý, giám sát nhà cung cấp; giám sát việc thực hiện hợp đồng, việc chấp hành các quy định về an toàn thực phẩm, truy xuất nguồn gốc thực phẩm và các nội dung đã cam kết của cơ sở cung cấp.

- + Thành lập tổ tự giám sát an toàn thực phẩm, huy động sự tham gia của đại diện cha mẹ học sinh nhà trường trong việc giám sát công tác đảm bảo ATTP, thường xuyên giám sát quá trình nhập thực phẩm, quá trình sơ chế, chế biến thực phẩm hàng ngày.

- + Xây dựng kịch bản, phương án xử lý khi xảy ra ngộ độc thực phẩm hoặc khi nhà cung cấp không đáp ứng các điều kiện theo quy định; kịp thời báo cáo UBND phường, xã để xem xét, chỉ đạo xử lý.

- + Phối hợp với UBND phường, xã triển khai phương án dự phòng nhằm bảo đảm việc cung cấp suất ăn không bị gián đoạn khi phải tạm dừng, chấm dứt hoặc thay thế nhà cung cấp.

- + Thường xuyên báo cáo việc thực hiện theo quy định.

- Chủ động chỉ đạo, quyết định việc sử dụng nhà cung cấp dự phòng hoặc tổ chức lựa chọn, thay thế nhà cung cấp theo quy định, bảo đảm an toàn thực phẩm, chất lượng bữa ăn và không làm ảnh hưởng đến việc tổ chức dạy học của cơ sở giáo dục.

- Tổ chức tập huấn, tuyên truyền, phổ biến pháp luật trong việc thực hiện các quy định của pháp luật về bảo đảm ATTP theo phân cấp.

- Kiểm tra, hậu kiểm, giám sát định kỳ, đột xuất, lấy mẫu thực phẩm để giám sát nguy cơ ô nhiễm thực phẩm, truy xuất nguồn gốc sản phẩm thực phẩm đối với các cơ sở cung cấp nguyên liệu chế biến thực phẩm theo phân cấp.

- Chỉ đạo kiểm tra thường xuyên, đột xuất các cơ sở cung cấp thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm, suất ăn trên địa bàn quản lý khi có dấu hiệu vi phạm. Xử lý nghiêm các vi phạm theo thẩm quyền (nếu có).

- Phòng ngừa, ngăn chặn và khắc phục sự cố về ATTP xảy ra đối với các trường học có tổ chức bữa ăn bán trú.

- Thực hiện chế độ thông tin, báo cáo; định kỳ tổng hợp, đánh giá kết quả thực hiện, gửi Sở Y tế (*cơ quan thường trực Ban Chỉ đạo*) để tổng hợp, báo cáo UBND Thành phố, Ban Chỉ đạo công tác An toàn thực phẩm Thành phố theo quy định.

- Trước khi bắt đầu năm học mới, đối với các cơ sở không tiếp tục tổ chức bữa ăn bán trú tại địa điểm đã được cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm của năm học trước, UBND xã, phường có trách nhiệm rà soát, lập danh sách và thông báo cơ quan có thẩm quyền để thực hiện việc thu hồi Giấy chứng nhận theo quy định.

9. Các cơ sở giáo dục

- Tổ chức thực hiện bữa ăn bán trú theo đúng các yêu cầu tại Hướng dẫn này và các quy định của pháp luật; phối hợp với UBND xã, phường, Sở Giáo dục và Đào tạo (đối với các cơ sở giáo dục thuộc phân cấp quản lý) và cơ sở cung cấp trong quá trình tổ chức, kiểm tra, giám sát, xử lý các vấn đề phát sinh nhằm bảo đảm an toàn thực phẩm và chất lượng bữa ăn cho học sinh.

- Đối với cơ sở giáo dục thuộc đối tượng được hỗ trợ kinh phí bữa ăn bán trú từ ngân sách Thành phố, thực hiện tiếp nhận, quản lý và giám sát cơ sở cung cấp được cơ quan có thẩm quyền lựa chọn, phân công theo quy định; đối với cơ sở giáo dục công lập không thuộc đối tượng được hỗ trợ kinh phí bữa ăn bán trú từ ngân sách Thành phố, thực hiện ký kết hợp đồng với cơ sở cung cấp đã được cơ quan có thẩm quyền lựa chọn, phân công và tổ chức quản lý, giám sát việc thực hiện hợp đồng theo quy định; đối với cơ sở giáo dục ngoài công lập không thuộc đối tượng được hỗ trợ kinh phí bữa ăn bán trú từ ngân sách Thành phố, tự tổ chức đánh giá, lựa chọn cơ sở cung cấp theo Hướng dẫn này và chịu trách nhiệm về kết quả lựa chọn theo quy định.

- Thực hiện giám sát việc tiếp nhận, bảo quản, chế biến, chia suất ăn, giao nhận thực phẩm và suất ăn; thực hiện kiểm thực ba bước, lưu mẫu thức ăn và các yêu cầu khác theo Hướng dẫn của Ban Chỉ đạo công tác An toàn thực phẩm Thành phố về quy trình tổ chức bữa ăn bán trú cho học sinh tại các trường học trên địa bàn Thành phố.

- Thực hiện công khai thông tin về thực đơn, cơ sở cung cấp và các nội dung khác theo quy định; phối hợp với cha mẹ học sinh trong công tác giám sát việc tổ chức bữa ăn bán trú.

- Kịp thời thông tin, báo cáo UBND xã, phường, Sở Giáo dục và Đào tạo (đối với các cơ sở giáo dục thuộc phân cấp quản lý) và cơ quan có thẩm quyền khi phát hiện cơ sở cung cấp có dấu hiệu vi phạm hoặc xảy ra nguy cơ, sự cố mất an toàn thực phẩm để được hướng dẫn, xử lý theo quy định; ngoài ra, đối với cơ sở giáo dục ngoài công lập không thuộc đối tượng được hỗ trợ kinh phí bữa ăn bán trú từ ngân sách Thành phố, thực hiện thông báo khi thay đổi cơ sở cung cấp theo Hướng dẫn này.

- Trường hợp sử dụng tài sản công để tổ chức bữa ăn bán trú, cơ sở giáo dục thực hiện việc quản lý, sử dụng tài sản công theo quy định của pháp luật.

- Quản lý, lưu giữ hồ sơ, tài liệu liên quan đến công tác tổ chức bữa ăn bán trú; thực hiện chế độ thông tin, báo cáo theo quy định.

- Trong quá trình sắp xếp, tổ chức lại các cơ sở giáo dục, Thành phố hình thành các mô hình tổ chức cơ sở giáo dục mới gồm cơ sở giáo dục đa cơ sở (phân hiệu) và cơ sở giáo dục liên cấp có nhiều cấp học. Việc tổ chức bữa ăn bán trú phải được quản lý thống nhất trong kế hoạch chung của nhà trường, đồng thời rà soát, xác định rõ điều kiện tổ chức tại từng phân hiệu, cơ sở, điểm trường và từng cấp học. Mô hình tổ chức bữa ăn phải lựa chọn phù hợp với điều kiện cơ sở vật chất, nhân lực, tuyến vận chuyển, nhu cầu dinh dưỡng và khả năng giám sát của từng địa điểm. Người đứng đầu cơ sở giáo dục chịu trách nhiệm chung; phân công rõ người phụ trách tại từng địa điểm, bảo đảm công khai, giám sát, xử lý tình huống, cập nhật dữ liệu, phục vụ quản lý, truy xuất nguồn gốc, thanh quyết toán và đánh giá tác động đến sức khỏe, thể lực, tâm vóc học sinh.

10. Các Sở, ngành Thành phố

Căn cứ chức năng, nhiệm vụ, đề xuất của UBND các phường, xã khăn trương tổ chức tập huấn, ban hành văn bản hướng dẫn cụ thể quy định đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm trong công tác tổ chức các bữa ăn bán trú tại các cơ sở giáo dục trên địa bàn Thành phố năm học 2026-2027.

Ban Chỉ đạo công tác An toàn thực phẩm Thành phố yêu cầu Thủ trưởng các Sở, ban, ngành Thành phố, Chủ tịch UBND phường, xã, người đứng đầu cơ sở giáo dục và các đơn vị có liên quan nghiêm túc tổ chức triển khai thực hiện hướng dẫn đảm bảo an toàn thực phẩm trong công tác tổ chức bữa ăn bán trú tại các cơ sở giáo dục trên địa bàn thành phố Hà Nội năm học 2026-2027, chịu trách nhiệm trước UBND Thành phố, Ban Chỉ đạo công tác An toàn thực phẩm Thành phố nếu để xảy ra vi phạm trong công tác tổ chức bữa ăn bán trú cho học sinh theo lĩnh vực, phạm vi quản lý. Trong quá trình thực hiện, nếu có khó khăn, vướng mắc, các đơn vị kịp thời phản ánh về Sở Y tế - cơ quan thường trực để được hướng dẫn, tổng hợp, báo cáo UBND Thành phố, Ban Chỉ đạo công tác An toàn thực phẩm Thành phố xem xét, chỉ đạo./. *Quel*

Nơi nhận:

- Chủ tịch UBND Thành phố;
- PCT UBND Thành phố;
- Các Sở, ngành Thành phố;
- Các thành viên BCD ATTP Thành phố;
- VPUB: CVP, các PVP, các phòng KGVX, KT, NN&MT, TH, TTTDL&CNS;
- Đảng ủy, UBND 126 xã, phường;
- Lưu: VT, KGVX.

TM. BAN CHỈ ĐẠO
KT. TRƯỞNG BAN
PHÓ TRƯỞNG BAN



[Signature]

Vũ Thu Hà
PHÓ CHỦ TỊCH UBND THÀNH PHỐ