

Số: /KH-UBND

Đồng Đa, ngày tháng 7 năm 2026

KẾ HOẠCH

Đánh giá, thẩm định năng lực các đơn vị cung cấp dịch vụ nấu ăn tại trường, cung cấp thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm và suất ăn cho học sinh các cơ sở giáo dục thuộc quản lý của UBND phường Đồng Đa năm học 2026-2027

Thực hiện Nghị quyết số 84/2026/NQ-HĐND ngày 15/7/2026 của Hội đồng nhân dân thành phố Hà Nội về Quy định cơ chế hỗ trợ bữa ăn bán trú cho học sinh tiểu học trên địa bàn thành phố Hà Nội từ năm học 2026-2027; Hướng dẫn 01/HĐ-BCĐ ngày 12/03/2026 của Ban Chỉ đạo công tác An toàn thực phẩm Thành phố về hướng dẫn quy trình tổ chức bữa ăn bán trú cho học sinh tại các trường học trên địa bàn thành phố Hà Nội; Hướng dẫn số 02/HD-BCĐ ngày 18/7/2026 của Ban Chỉ đạo công tác An toàn thực phẩm Thành phố Hà Nội về 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 các Hướng dẫn của Ban Chỉ đạo công tác An toàn thực phẩm phường Đồng Đa: Hướng dẫn số 01/HĐ-BCĐ ngày 13/03/2026 về hướng dẫn quy trình tổ chức bữa ăn bán trú cho học sinh tại các trường học trên địa bàn phường Đồng Đa; Hướng dẫn số 02/HD-BCĐ ngày 20/7/2026 về 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 phường Đồng Đa năm học 2026-2027;

Nhằm đánh giá, lựa chọn các đơn vị đủ điều kiện năng lực cung cấp thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm và suất ăn bán trú, bảo đảm an toàn thực phẩm (ATTP) cho học sinh tại các cơ sở giáo dục trên địa bàn phường, Ủy ban nhân dân phường Đồng Đa ban hành Kế hoạch đánh giá, thẩm định năng lực các đơn vị cung cấp dịch vụ nấu ăn, cung cấp thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm và suất ăn cho học sinh các cơ sở giáo dục thuộc quản lý của UBND phường Đồng Đa năm học 2026-2027. Cụ thể như sau:

I. MỤC ĐÍCH, YÊU CẦU

1. Mục đích

Lựa chọn những đơn vị tốt nhất, phù hợp nhu cầu thực tế, năng lực cung ứng triển khai dịch vụ nấu ăn tại bếp trường, cung cấp thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm biến (bao gồm cả nước uống, sữa và các sản phẩm dinh dưỡng khác) cho các bữa ăn bán trú (bữa trưa và bữa ăn phụ) tại các cơ sở giáo dục thuộc quản lý của UBND phường Đồng Đa năm học 2026 - 2027.

2. Yêu cầu

- Thông báo công khai việc tiếp nhận hồ sơ đăng ký trực tuyến của các đơn vị có nhu cầu, bảo đảm công khai, minh bạch và tạo điều kiện thuận lợi cho các cơ sở cung cấp đăng ký tham gia.

- Thành lập Hội đồng đánh giá (hồ sơ và điều kiện thực tế của cơ sở cung cấp), lựa chọn cơ sở cung cấp để tổ chức bữa ăn bán trú tại các cơ sở giáo dục trên địa bàn phường năm học 2026 – 2027.

- Các đơn vị cung cấp phải đáp ứng đầy đủ các điều kiện chung theo quy định của pháp luật, đảm bảo đầy đủ hồ sơ nguồn gốc và chất lượng thực phẩm rõ ràng, thực hiện đăng ký trực tuyến 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.

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

II. NỘI DUNG THỰC HIỆN

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 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. 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, chuyển đổi số trong quản lý (phương tiện, thiết bị, phần mềm, chuyển 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/QĐBYT 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 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.

III. QUY TRÌNH VÀ THỜI GIAN ĐÁNH GIÁ

1. Đối tượng đánh giá

Các tổ chức, doanh nghiệp, hộ kinh doanh đăng ký cung cấp dịch vụ bán trú cho học sinh năm học 2026 - 2027 trên địa bàn phường, gồm:

- Cung cấp thực phẩm (bao gồm cả nước uống, sữa và các sản phẩm khác), nguyên liệu thực phẩm: Quy mô phục vụ đáp ứng từ khoảng 300 - 1000 học sinh mầm non công lập, 1500 học sinh mầm non ngoài công lập.

- Dịch vụ nấu ăn trực tiếp tại bếp điểm trường và cung cấp nguyên liệu, thực phẩm: Quy mô phục vụ đáp ứng từ khoảng 600 - 5500 học sinh tiểu học.

- Cung cấp suất ăn sẵn: Quy mô phục vụ đáp ứng khoảng 1000 học sinh THCS.

2. Quy trình đánh giá (02 vòng)

2.1. Vòng 1: Thẩm định hồ sơ năng lực (Trực tuyến trên Hệ thống HanoiCheck)

- Hội đồng tiến hành thẩm định, chấm điểm các hồ sơ nộp trực tuyến.

- Căn cứ đánh giá: Căn cứ các tiêu chí tại Phụ lục 1 (ban hành kèm Kế hoạch này) và Hướng dẫn số 02/BCĐ-HD ngày 18/7/2026 của Ban Chỉ đạo ATTP Thành phố Hà Nội.

- Thang điểm: 100 điểm (Cơ sở đạt từ 80 điểm trở lên và không vi phạm bất kỳ tiêu chí bắt buộc nào mới đạt Vòng 1).

2.2. Vòng 2: Đánh giá thực tế tại cơ sở (Dành cho các đơn vị Đạt ở Vòng 1)

Hội đồng tổ chức đánh giá thực tế điều kiện bảo đảm ATTP theo tiêu chí tại Phụ lục 2 và Phụ lục 3 (ban hành kèm Kế hoạch này), bao gồm:

- Đơn vị nấu ăn tại trường: Kiểm tra khu vực sơ chế, chế biến, kho bảo quản thực phẩm.

- Đơn vị cung cấp thực phẩm, nguyên liệu: Kiểm tra khu vực sơ chế, chế biến, kho chứa nguyên liệu đầu vào.

- Đơn vị cung cấp nước uống đóng chai, sữa, thực phẩm chế biến: Kiểm tra thực tế cơ sở sản xuất, kinh doanh (nếu cần thiết).

3. Báo cáo kết quả đánh giá

Dựa trên kết quả đánh giá hồ sơ năng lực và đánh giá thực tế tại cơ sở đăng ký cung cấp thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm và suất ăn, nước uống, Hội đồng đánh giá tổng hợp, báo cáo UBND Phường và thông báo công khai kết quả đánh giá theo hướng dẫn của Ban Chỉ đạo công tác ATTP và các Sở ngành Thành phố đảm bảo khách quan, minh bạch, đúng quy định.

4. Giám sát hậu kiểm và xử lý vi phạm

Trong suốt năm học 2026 - 2027, UBND phường thắt chặt công tác kiểm tra đột xuất và truy xuất nguồn gốc thực phẩm định kỳ/đột xuất. Đối với các trường hợp không bảo đảm các điều kiện ATTP, chấm dứt hợp đồng với đơn vị cung cấp và lựa chọn đơn vị thay thế theo kết quả đánh giá từ cao xuống thấp.

5. Các bước tiến hành

*** Bước 1: Tuyên truyền và công khai thông tin tiếp nhận hồ sơ**

UBND phường tổ chức thông báo, công khai rộng rãi thông tin tiếp nhận hồ sơ đăng ký trực tuyến trên các cổng thông tin và hệ thống truyền thông địa phương từ ngày 05/8/2026 bao gồm:

- Cổng đăng ký & Quản lý Cơ sở cung cấp Thực phẩm/Suất ăn bán trú Thành phố Hà Nội (HanoiCheck) tại địa chỉ: <https://dangky.hanoicheck.com.vn>;

- Kênh truyền thông UBND phường Đồng Đa: Trang thông tin điện tử chính thức tại địa chỉ: <https://dongda.hanoi.gov.vn/> và các trang mạng xã hội (Fanpage: Phường Đồng Đa, Đồng Đa xưa và nay,... các nhóm zalo cộng đồng).

- Kênh thông tin các cơ sở giáo dục: Trang thông tin điện tử, các trang mạng xã hội và bảng niêm yết công khai của tất cả các cơ sở giáo dục thuộc quản lý của UBND phường Đồng Đa.

*** Bước 2: Tổ chức tiếp nhận hồ sơ đăng ký trực tuyến**

- Hình thức thực hiện: Các doanh nghiệp, tổ chức, hộ kinh doanh có nhu cầu đăng ký cung cấp dịch vụ nấu ăn, suất ăn sẵn, thực phẩm và nguyên liệu thực phẩm thực hiện nộp hồ sơ trực tuyến trên Hệ thống HaNoi Check tại địa chỉ: <https://dangky.hanoicheck.com.vn>.

- Hướng dẫn nộp: Các đơn vị chủ động đăng ký tài khoản trên website và tải/nộp hồ sơ theo đúng hướng dẫn kỹ thuật của Sở Khoa học và Công nghệ.

- Thời gian mở cổng tiếp nhận: **Từ 08 giờ ngày 06/8/2026 đến hết 17 giờ ngày 10/8/2026.**

(Lưu ý: Sau thời gian trên, hệ thống sẽ tự động đóng cổng tiếp nhận).

*** Bước 3: Đánh giá hồ sơ năng lực; đánh giá điều kiện thực tế các cơ sở**

- Đánh giá hồ sơ năng lực: Thời gian dự kiến từ ngày 11/8/2026 – 13/8/2026.

- Tổ chức đánh giá điều kiện thực tế: Thời gian dự kiến từ ngày 14/8/2026 - 19/8/2026.

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

+ Báo cáo kết quả đánh giá về UBND Phường: Thời gian dự kiến ngày 21/8/2026.

+ Thông báo công khai kết quả đánh giá: Thời gian dự kiến ngày 24/8/2026.

V. TỔ CHỨC THỰC HIỆN

1. Hội đồng khảo sát thực trạng an toàn thực phẩm, đánh giá, lựa chọn cơ sở cung cấp để tổ chức bữa ăn bán trú cho các cơ sở giáo dục thuộc quản lý của UBND phường Đồng Đa năm học 2026 – 2027

- Tổ chức đánh giá hồ sơ năng lực, hồ sơ nguồn gốc thực phẩm, điều kiện thực tế, mức độ đáp ứng của các cơ sở cung cấp đăng ký, lựa chọn cơ sở cung cấp đảm bảo công khai, minh bạch, khách quan, khoa học, đúng thời gian, đúng quy định của pháp luật.

- Tổ chức đánh giá điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm của cơ sở cung cấp được lựa chọn 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.

2. Phòng Văn hóa - Xã hội

- Là đơn vị chủ trì, phối hợp với các cơ quan, đơn vị liên quan xây dựng các tiêu chí đánh giá, biểu chấm điểm về nội dung đánh giá hồ sơ và điều kiện thực tế đối với từng loại hình cung cấp thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm (bao gồm cả nước uống, sữa và các sản phẩm khác), suất ăn cho các cơ sở giáo dục thuộc quản lý của UBND phường. Chịu trách nhiệm chuyên môn đối với các tiêu chí về ATTP theo ngành Y tế quản lý.

- Tham mưu UBND Phường ban hành Quyết định thành lập Hội đồng khảo sát thực trạng an toàn thực phẩm, đánh giá, lựa chọn cơ sở cung cấp để tổ chức

bữa ăn bán trú cho các cơ sở giáo dục thuộc quản lý của UBND phường Đống Đa năm học 2026 – 2027.

- Đăng tải toàn bộ nội dung Hướng dẫn số 02/HD-BCĐ ngày 18/7/2026 của Ban Chỉ đạo công tác An toàn thực phẩm Thành phố Hà Nội về 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; Hướng dẫn số 02/HD-BCĐ ngày 20/7/2026 về 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 phường Đống Đa năm học 2026-2027; Kế hoạch đánh giá, thẩm định năng lực các đơn vị cung cấp dịch vụ nấu ăn, cung cấp thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm và suất ăn cho học sinh các cơ sở giáo dục thuộc quản lý của UBND phường Đống Đa năm học 2026-2027 trên trang thông tin điện tử phường. Thông báo, công khai rộng rãi thông tin tiếp nhận hồ sơ đăng ký trực tuyến trên các cổng thông tin và hệ thống truyền thông địa phương.

- Tiếp nhận hồ sơ đăng ký trực tuyến của các nhà cung cấp; tiếp nhận báo cáo bằng văn bản về kết quả lựa chọn, hồ sơ pháp lý, hồ sơ chứng minh điều kiện an toàn thực phẩm, hồ sơ năng lực của nhà cung cấp được lựa chọn của 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.

- Tổng hợp, báo cáo Hội đồng đánh giá, UBND phường, UBND Thành phố theo quy định.

3. Phòng Kinh tế - Hạ tầng và Đô thị

- Phối hợp Phòng Văn hóa – Xã hội xây dựng các tiêu chí đánh giá, biểu chấm điểm về nội dung đánh giá hồ sơ và điều kiện thực tế đối với từng loại hình cung cấp thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm (bao gồm cả nước uống, sữa và các sản phẩm khác), suất ăn cho các cơ sở giáo dục thuộc quản lý của UBND phường; Chịu trách nhiệm chuyên môn đối với các tiêu chí về ATTP theo ngành Công thương, Nông nghiệp và Môi trường.

- Phối hợp tham gia đánh giá, lựa chọn các cơ sở cung cấp thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm và suất ăn ngành Công Thương, Nông nghiệp và Môi trường đảm bảo công khai, minh bạch, đúng quy định.

- Tham mưu UBND phường thực hiện ký hợp đồng với các đơn vị cung cấp được lựa chọn đối với cơ sở giáo dục công lập thuộc đối tượng được hỗ trợ kinh phí bữa ăn bán trú từ ngân sách Thành phố theo đúng quy định của pháp luật và hướng dẫn của Sở Tài chính.

- Tham mưu UBND phường thực hiện công tác lập, phân bổ, giao dự toán, quyết toán kinh phí ngân sách hỗ trợ bữa ăn bán trú; quản lý, sử dụng tài sản công, đầu tư cơ sở vật chất, trang thiết bị phục vụ tổ chức bữa ăn bán trú.

4. Trạm Y tế, Công an phường

Phối hợp tham gia đánh giá, lựa chọn các cơ sở cung cấp thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm và suất ăn cho các cơ sở giáo dục thuộc quản lý của UBND phường. Trạm Y tế phường thực hiện giám sát, kiểm nghiệm, xét nghiệm ATTP tại các đơn vị đăng ký tham gia nấu ăn tại trường, cung cấp thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm và nước uống *(khi cần thiết)*.

5. Đề nghị Đội Quản lý Thị trường số 4, Trạm Chăn nuôi và Thú y khu vực 4

Cử cán bộ tham gia Hội đồng đánh giá hồ sơ năng lực, đánh giá điều kiện thực tế tại các đơn vị đăng ký. Thực hiện các nội dung đánh giá theo ngành, lĩnh vực phụ trách.

6. Các cơ sở giáo dục tổ chức bữa ăn bán trú thuộc quản lý của UBND phường Đồng Đa

- Thông báo công khai rộng rãi thông tin tiếp nhận hồ sơ đăng ký trực tuyến trên trang thông tin điện tử, các trang mạng xã hội, bảng niêm yết công khai của đơn vị.

- Thực hiện các nhiệm vụ tại các bước trong quy trình thẩm định lựa chọn tham gia cung cấp thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm và nước uống theo Hướng dẫn 02/HD-BCĐ ngày 18/07/2026 của Ban chỉ đạo công tác an toàn thực phẩm thành phố Hà Nội đảm bảo an toàn thực phẩm trong tổ chức bữa ăn bán trú tại các cơ sở giáo dục mầm non, giáo dục phổ thông trên địa bàn thành phố Hà Nội năm học 2026-2027 và đề xuất, sử dụng, thanh quyết toán kinh phí hỗ trợ bữa ăn bán trú cho học sinh tiểu học trong năm học 2026 - 2027.

- Rà soát, bổ sung đầy đủ các điều kiện bảo đảm ATTP theo quy định để sẵn sàng đáp ứng cho công tác tổ chức ăn bán trú trong năm học 2026 - 2027.

- Xây dựng kế hoạch tổ chức bán trú trong nhà trường, nhóm lớp đảm bảo phân công rõ trách nhiệm của từng thành viên đảm bảo khoa học, phù hợp với điều kiện thực tế, đáp ứng nhu cầu phục vụ bữa ăn bán trú cho học sinh đạt hiệu quả cao. Công bố quy trình thực hiện, tổ chức kiểm tra, giám sát về chất lượng thực phẩm, suất ăn của học sinh. Bố trí cán bộ, nhân viên y tế, phối hợp với cha mẹ học sinh tăng cường kiểm tra, giám sát chất lượng thực phẩm, suất ăn của học sinh đảm bảo “đủ chất, đủ lượng, dinh dưỡng khoa học”. Phối hợp với đơn vị cung ứng định kỳ thay đổi thực đơn theo mùa, phù hợp với nhu cầu của học sinh, tăng cường lấy ý kiến phản hồi từ học sinh, giáo viên và cha mẹ học sinh để nâng cao chất lượng tổ chức bữa ăn bán trú trong nhà trường.

- 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

phổ và Phường về quy trình tổ chức bữa ăn bán trú cho học sinh tại các trường học trên địa bàn.

- 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 phường 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.

- 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.

7. Các tổ chức, doanh nghiệp, hộ kinh doanh đăng ký cung cấp dịch vụ bán trú

- Căn cứ Hướng dẫn 02/BCĐ-HD ngày 18/7/2026 của Ban chỉ đạo công tác An toàn thực phẩm thành phố Hà Nội và các phụ lục đính kèm Kế hoạch này, các đơn vị chuẩn bị đầy đủ hồ sơ, các tài liệu minh chứng nộp trực tuyến trên hệ thống HaNoi Check đảm bảo thời gian theo quy định.

- 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 HaNoi Check để phục vụ công tác quản lý, giám sát và truy xuất nguồn gốc của cơ quan quản lý.

- Đảm bảo tính chính xác của các văn bản/giấy tờ trong hồ sơ nguồn gốc thực phẩm do đơn vị gửi kèm và chịu trách nhiệm trước pháp luật về tính pháp lý của hồ sơ cung cấp.

Trên đây là Kế hoạch đánh giá, thẩm định năng lực các đơn vị cung cấp dịch vụ nấu ăn, cung cấp thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm và suất ăn cho học sinh các cơ sở giáo dục thuộc quản lý của UBND phường Đông Đa năm học 2026 - 2027. Trong quá trình triển khai thực hiện, nếu có khó khăn, vướng mắc, các đơn vị báo cáo về UBND Phường (qua Phòng Văn hóa - Xã hội) để kịp thời giải quyết./.

Nơi nhận:

- TT Đảng ủy phường;
- Đ/c Chủ tịch UBND phường;
- Các đ/c Phó Chủ tịch UBND Phường;
- Các cơ quan, đơn vị liên quan;
- Các cơ sở giáo dục thuộc phường;
- Các đơn vị cung cấp thực phẩm;
- Lưu: VT.

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

Nguyễn Trọng Hải

Phụ lục 1

UBND PHƯỜNG ĐỒNG ĐÀ
Hội đồng khảo sát thực trạng an toàn thực phẩm, đánh giá, lựa chọn
cơ sở cung cấp để tổ chức bữa ăn bán trú cho các cơ sở giáo dục
thuộc quản lý của UBND phường Đồng Đa năm học 2026 – 2027

PHIẾU ĐÁNH GIÁ HỒ SƠ
ĐƠN VỊ NẤU ĂN TẠI TRƯỜNG/CUNG CẤP THỰC PHẨM, NGUYÊN LIỆU THỰC PHẨM, SUẤT ĂN

Tên đơn vị:		Địa chỉ:	
Đại diện:		Điện thoại:	
Loại hình đăng ký:	☐ Nấu ăn tại trường ☐ Cung cấp thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm ☐ Suất ăn	Ngày đánh giá:	

Nguyên tắc đánh giá: Tổng điểm 100. Đạt khi đạt từ 80 điểm trở lên và không có tiêu chí bắt buộc bị đánh giá “Không đạt”. Tiêu chí bắt buộc không được dùng điểm tại tiêu chí khác để bù trừ. Hồ sơ giả mạo, hết hiệu lực hoặc không kiểm chứng được thì không tính điểm và được xem xét kết luận không đạt.

TT	Tiêu chí đánh giá	Yêu cầu/điều kiện cụ thể và cách chấm	Tài liệu/minh chứng	Căn cứ pháp lý	Điểm tối đa	Điểm chấm	Kết quả bắt buộc/Ghi chú
A. HỒ SƠ PHÁP LÝ (20 ĐIỂM)							
1	Đăng ký kinh doanh đúng ngành, nghề	Đầy đủ, ngành nghề phù hợp loại hình đăng ký: 5 điểm; thiếu hoặc không phù hợp: không đạt.	Giấy chứng nhận đăng ký doanh nghiệp/hộ kinh doanh; bảng kê mã ngành.	Điểm b khoản 1 Điều 34 Luật ATTP.	5		Bắt buộc
2	Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP hoặc các giấy tờ có hiệu lực tương đương	Có giấy còn hiệu lực: 10 điểm; không có: không đạt.	Giấy chứng nhận; chứng nhận HACCP/ISO 22000/GMP hoặc tài liệu chứng minh trường hợp không thuộc diện cấp.	Điều 34, Điều 37 Luật ATTP; Điều 11, Điều 12 Nghị định 15/2018/NĐ-CP.	10		Bắt buộc

TT	Tiêu chí đánh giá	Yêu cầu/điều kiện cụ thể và cách chấm	Tài liệu/minh chứng	Căn cứ pháp lý	Điểm tối đa	Điểm chấm	Kết quả bắt buộc/Ghi chú
3	Giấy chứng nhận sức khỏe của chủ cơ sở và người trực tiếp sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm	Đủ 100%, còn giá trị: 2 điểm; thiếu hoặc không phù hợp: không đạt	Danh sách nhân sự; giấy khám sức khỏe.	Điểm e khoản 1 Điều 19; khoản 4 Điều 29; khoản 9 Điều 5 Luật ATTP; Thông tư số 32/2023/TT-BYT ngày 31/12/2023 của Bộ trưởng Bộ Y tế	2		Bắt buộc
4	Tập huấn kiến thức ATTP	Đủ 100% người trực tiếp sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm: 3 điểm; thiếu hoặc không phù hợp: không đạt	Danh sách người được tập huấn có xác nhận của chủ cơ sở; tài liệu tập huấn.	Điểm e khoản 1 Điều 19; khoản 4 Điều 29 Luật ATTP; khoản 3 Điều 5 Nghị định 155/2018/NĐ-CP.	3		Bắt buộc
B. HỒ SƠ NGUỒN GỐC, CHẤT LƯỢNG TỪNG NHÓM THỰC PHẨM (60 ĐIỂM)							
B.1. HỒ SƠ THỰC PHẨM, NGUYÊN LIỆU BAO GÓI SẴN (25 ĐIỂM)							
1	Hợp đồng hoặc tài liệu chứng minh nguồn cung	Tự sản xuất hoặc ký trực tiếp với cơ sở sản xuất/sơ chế/chế biến: 7 điểm; đại lý cấp 1: 4 điểm; qua nhiều trung gian nhưng đầy đủ chuỗi: 2 điểm; không truy xuất được: bắt buộc không đạt.	Hợp đồng nguyên tắc; phụ lục hàng hóa; giấy tờ pháp lý của các bên.	Khoản 2 Điều 8; Điều 54 Luật ATTP.	10		Bắt buộc truy xuất được
2	Hồ sơ ATTP của cơ sở sản xuất, cung cấp	Đầy đủ, còn hiệu lực đối với toàn bộ nhà cung cấp: 4 điểm; thiếu một phần: 1-3 điểm; không có đối với nguồn chính: 0 điểm.	Đăng ký kinh doanh; giấy chứng nhận ATTP/cam kết/chứng nhận tương đương.	Điều 19, Điều 25, Điều 27, Điều 34 Luật ATTP; Điều 11, Điều 12 Nghị định 15/2018/NĐ-CP.	4		
3	Chuỗi hợp đồng trung gian đến nhà sản xuất	Có đầy đủ hợp đồng, chứng từ liên kết từ đơn vị đăng ký đến nhà sản xuất: 4 điểm; thiếu một mắt xích: 1-3 điểm; không chứng minh được: 0 điểm.	Hợp đồng trung gian; phụ lục hàng hóa; hóa đơn, phiếu xuất kho.	Khoản 2 Điều 8; Điều 54 Luật ATTP.	4		
4	Hồ sơ công bố và kiểm nghiệm phục vụ công bố	Đầy đủ bản tự công bố/đăng ký bản công bố và phiếu kiểm nghiệm phù hợp: 5 điểm; thiếu chấm theo tỷ lệ; sản phẩm bắt	Bản tự công bố; giấy tiếp nhận đăng ký bản công bố; phiếu kiểm nghiệm; mẫu nhãn.	Điều 4-8 Nghị định 15/2018/NĐ-CP.	5		

TT	Tiêu chí đánh giá	Yêu cầu/điều kiện cụ thể và cách chấm	Tài liệu/minh chứng	Căn cứ pháp lý	Điểm tối đa	Điểm chấm	Kết quả bắt buộc/Ghi chú
		buộc không có hồ sơ: không được đưa vào cung cấp.					
5	Phiếu kiểm nghiệm định kỳ	Có phiếu kiểm nghiệm định kỳ phù hợp sản phẩm, còn giá trị: 2 điểm; chưa đầy đủ: 1 điểm; không có: 0 điểm.	Phiếu kiểm nghiệm;	Điều 10; Điều 46-49 Luật ATTP.	2		
B.2. HỒ SƠ THỰC PHẨM, NGUYÊN LIỆU KHÔNG BAO GỒM SẴN (25 ĐIỂM)							
6	Hợp đồng cung cấp hoặc tài liệu chứng minh đơn vị tự sản xuất	Tự sản xuất hoặc ký trực tiếp với cơ sở sản xuất/sơ chế/giết mổ: 7 điểm; đại lý cấp 1: 4 điểm; qua nhiều trung gian nhưng đầy đủ chuỗi: 2 điểm; không truy xuất được: bắt buộc không đạt.	Hợp đồng; giấy tờ chứng minh tự sản xuất; phụ lục hàng hóa.	Khoản 2 Điều 8; Điều 24, Điều 25, Điều 54 Luật ATTP.	10		Bắt buộc truy xuất được
7	Hồ sơ pháp lý, hồ sơ ATTP của nhà sản xuất/cơ sở sơ chế, giết mổ, kinh doanh	Đầy đủ, còn hiệu lực: 4 điểm; thiếu một phần: 1-3 điểm; không có đối với nguồn chính: 0 điểm.	Đăng ký kinh doanh; giấy chứng nhận ATTP/cam kết; hồ sơ cơ sở sản xuất ban đầu.	Điều 19, Điều 24, Điều 25, Điều 34 Luật ATTP; Điều 11, Điều 12 Nghị định 15/2018/NĐ-CP.	4		
8	Chuỗi hợp đồng trung gian đến cơ sở sản xuất ban đầu	Có đầy đủ chuỗi hợp đồng, chứng từ: 4 điểm; thiếu một phần: 1-3 điểm; không chứng minh được: 0 điểm.	Hợp đồng trung gian;	Khoản 2 Điều 8; Điều 54 Luật ATTP.	4		
10	Hồ sơ nguồn gốc theo từng nhóm thực phẩm	Đầy đủ đối với thịt, thủy sản, trứng, rau, củ, quả, gia vị và nhóm nguyên liệu đăng ký: 3 điểm; thiếu chấm theo tỷ lệ.	Danh mục sản phẩm; hồ sơ nguồn gốc;	Điều 10, Điều 11, Điều 26, Điều 54 Luật ATTP.	3		
11	Hồ sơ thú y, kiểm dịch, kiểm soát giết mổ	Đầy đủ theo nhóm sản phẩm động vật thuộc diện bắt buộc: 2 điểm; thiếu một phần: 1 điểm; không có: không sử dụng lô hàng/nguồn hàng đó.	Giấy chứng nhận kiểm dịch;	Khoản 3 Điều 11 Luật ATTP.	2		

TT	Tiêu chí đánh giá	Yêu cầu/điều kiện cụ thể và cách chấm	Tài liệu/minh chứng	Căn cứ pháp lý	Điểm tối đa	Điểm chấm	Kết quả bắt buộc/Ghi chú
12	Phiếu kiểm nghiệm định kỳ hoặc kết quả giám sát	Có kết quả phù hợp nhóm nguy cơ và kế hoạch kiểm soát: 2 điểm; chưa đầy đủ: 1 điểm; không có: 0 điểm.	Phiếu kiểm nghiệm; kế hoạch lấy mẫu; kết quả giám sát.	Điều 10; Điều 46-49 Luật ATTP.	2		
B.3. ỨNG DỤNG CÔNG NGHỆ THÔNG TIN VÀ CHUYỂN ĐỔI SỐ (10 ĐIỂM)							
13	Kết nối, cập nhật thông tin trên HanoiCheck	Bảo đảm các điều kiện để kết nối, cập nhật 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 HanoiCheck: đáp ứng đầy đủ 5 điểm; không đáp ứng đầy đủ 0 điểm.	Minh chứng, cam kết của cơ sở	Khoản 2 Điều 8, Điều 54 Luật ATTP; Điều 34, Điều 35 Nghị định 15/2018/NĐ-CP; Hướng dẫn 02/HD-BCĐ	5		
14	Ứng dụng hồ sơ điện tử, mã truy xuất	Có hệ thống hồ sơ điện tử, mã truy xuất: 3 điểm; Có giải pháp số đang vận hành, quản lý được sản phẩm, nguyên liệu, nhà cung cấp, lô hàng, nhập - xuất - giao nhận và truy xuất nguồn gốc: 2 điểm; Không có hoặc không chứng minh được: 0 điểm.	Phần mềm, hồ sơ điện tử, mã QR/mã lô, nhật ký điện tử, kết quả truy xuất thử.	Điều 8, Điều 54 Luật ATTP;	5		
C. ĐIỀU KIỆN ƯU TIÊN (20 ĐIỂM)							
1	Cung cấp đa dạng nguyên liệu và quy mô suất ăn theo cam kết	Có khả năng cung cấp đa dạng nguyên liệu thuộc các nhóm do ngành Y tế, Nông nghiệp và Môi trường, Công Thương quản lý: từ 6.000 suất ăn/ngày trở lên 3 điểm; từ 5.000 đến dưới 6.000: 2 điểm; từ 4.000 đến dưới 5.000: 1 điểm; dưới 4.000: 0 điểm.	Cam kết năng lực; danh mục nhóm hàng; số liệu giao hàng đã thực hiện.		3		
2	Kinh nghiệm hoạt động	Từ 05 đến dưới 07 năm: 1 điểm; từ 07 đến dưới 10 năm: 2 điểm; từ 10 năm trở lên: 3 điểm.	Đăng ký kinh doanh; hợp đồng đã thực hiện; tài liệu xác nhận.		3		

TT	Tiêu chí đánh giá	Yêu cầu/điều kiện cụ thể và cách chấm	Tài liệu/minh chứng	Căn cứ pháp lý	Điểm tối đa	Điểm chấm	Kết quả bắt buộc/Ghi chú
3	Chấp hành pháp luật về ATTP	Không bị xử lý vi phạm ATTP trong kỳ đánh giá và có biên bản kiểm tra gần nhất: 1 điểm; có vi phạm: 0 điểm.	Biên bản kiểm tra; quyết định xử lý vi phạm (nếu có); cam kết.		1		
4	Hoàn thành nghĩa vụ thuế, bảo hiểm, an toàn lao động	Có tài liệu chứng minh đầy đủ: 1 điểm; không có hoặc chưa hoàn thành: 0 điểm.	Xác nhận thuế; bảo hiểm; hồ sơ an toàn lao động.		1		
5	Tổ chức tập huấn ATTP định kỳ cho người lao động	Có kế hoạch, tài liệu, danh sách và kết quả tập huấn định kỳ: 1 điểm; không có: 0 điểm.	Kế hoạch; tài liệu; danh sách; biên bản tập huấn.		1		
6	Nguồn sản xuất ban đầu và chuỗi cung ứng an toàn	Có GAP/mã số vùng trồng/chuỗi an toàn/cơ sở giết mổ tập trung; mỗi nguồn hoặc cơ sở đủ điều kiện cộng 0,5 điểm, tối đa 2 điểm.	Chứng nhận GAP; mã vùng trồng; hồ sơ chuỗi; hồ sơ cơ sở giết mổ.		2		
7	Năng lực cơ sở sơ chế, chế biến, kinh doanh	Kiểm nghiệm định kỳ, đột xuất: 1 điểm; ứng dụng số trong giám sát, bảo quản, vận chuyển: 1 điểm; phương tiện vận chuyển chuyên dụng và theo dõi giao nhận, nhiệt độ: 1 điểm.	Kế hoạch kiểm nghiệm; dữ liệu số; hồ sơ phương tiện; nhật ký giao nhận, nhiệt độ.		3		
8	Có bếp trung tâm dự phòng, cách xa điểm trường đang phục vụ không quá 10km (đối phó sự cố)	Bếp đảm bảo bảo các điều kiện ATTP theo quy định; Không có hoặc không có minh chứng: 0 điểm.	Hồ sơ, hình ảnh minh chứng		2		
9	Có hệ thống camera tại khu vực bếp chế biến, sản xuất	Có hệ thống camera AI: 1 điểm; Có hệ thống camera: 0,5 điểm; không có hoặc không có minh chứng: 0 điểm.	Hồ sơ, hình ảnh minh chứng		1		

TT	Tiêu chí đánh giá	Yêu cầu/điều kiện cụ thể và cách chấm	Tài liệu/minh chứng	Căn cứ pháp lý	Điểm tối đa	Điểm chấm	Kết quả bắt buộc/Ghi chú
10	Kiểm soát nhà cung cấp và nguyên liệu	Có phương án đánh giá, lựa chọn nhà cung cấp: 1 điểm; kiểm soát chất lượng nguyên liệu đầu vào: 1 điểm; có quy trình và hồ sơ truy xuất tại nhà cung cấp: 1 điểm.	Quy trình; biểu mẫu; biên bản đánh giá; hồ sơ truy xuất.		3		
TỔNG CỘNG					100		

KẾT LUẬN ĐÁNH GIÁ

(Có/ không có) tiêu chí bắt buộc bị đánh giá “Không đạt”.	
Tổng số điểm	/100 điểm.
Kết luận	☐ Đạt. Đủ điều kiện để tổ chức đánh giá thực tế. ☐ Không đạt

THÀNH VIÊN HỘI ĐỒNG
(Ký, ghi rõ họ tên)

CHỦ TỊCH HỘI ĐỒNG
(Ký, ghi rõ họ tên)

18
Phụ lục 2

UBND PHƯỜNG ĐỒNG ĐA

**Hội đồng khảo sát thực trạng an toàn thực phẩm, đánh giá, lựa chọn
cơ sở cung cấp để tổ chức bữa ăn bán trú cho các cơ sở giáo dục
thuộc quản lý của UBND phường Đồng Đa năm học 2026 – 2027**

**PHIẾU ĐÁNH GIÁ THỰC TẾ
CƠ SỞ SẢN XUẤT THỰC PHẨM**

Tên đơn vị:		Địa chỉ:	
Đại diện:		Điện thoại:	
Loại hình đăng ký:	☐ Nấu ăn tại trường ☐ Cung cấp thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm ☐ Suất ăn	Ngày đánh giá:	

I. CÁC TIÊU CHÍ ĐÁNH GIÁ

TT	Nội dung	Điều kiện cụ thể	Đạt	Không đạt
I	Điều kiện chung	Đánh giá theo loại hình đăng ký cung cấp thực tế		
1	Điều kiện chung về bảo đảm an toàn đối với thực phẩm	Đáp ứng quy chuẩn kỹ thuật tương ứng, tuân thủ quy định về giới hạn vi sinh vật gây bệnh, dư lượng thuốc bảo vệ thực vật, dư lượng thuốc thú y, kim loại nặng, tác nhân gây ô nhiễm và các chất khác trong thực phẩm có thể gây hại đến sức khỏe, tính mạng con người.		
		Quy định về sử dụng phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến trong sản xuất, kinh doanh thực phẩm;		
		Quy định về bao gói và ghi nhãn thực phẩm;		
		Quy định về bảo quản thực phẩm.		
2	Điều kiện bảo đảm an toàn đối với thực phẩm tươi sống	Bảo đảm truy xuất được nguồn gốc theo quy định tại Điều 54 của Luật này.		
		Có chứng nhận vệ sinh thú y của cơ quan thú y có thẩm quyền đối với thực phẩm tươi sống có nguồn gốc từ động vật theo quy định của pháp luật về thú y.		
3	Điều kiện bảo đảm an toàn đối với thực phẩm đã qua chế biến	Nguyên liệu ban đầu tạo nên thực phẩm phải bảo đảm an toàn và giữ nguyên các thuộc tính vốn có của nó; các nguyên liệu tạo thành thực phẩm không được tương tác với nhau để tạo ra các sản phẩm gây hại đến sức khỏe, tính mạng con người.		
		Thực phẩm đã qua chế biến bao gói sẵn phải tự công bố/ đăng ký công bố sản phẩm trước khi lưu thông trên thị trường.		

4	Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm	Có địa điểm, diện tích thích hợp, có khoảng cách an toàn đối với nguồn gây độc hại, nguồn gây ô nhiễm và các yếu tố gây hại khác;		
		Có đủ nước đạt quy chuẩn kỹ thuật phục vụ sản xuất, kinh doanh thực phẩm;		
		Có đủ trang thiết bị phù hợp để xử lý nguyên liệu, chế biến, đóng gói, bảo quản và vận chuyển các loại thực phẩm khác nhau; có đủ trang thiết bị, dụng cụ, phương tiện rửa và khử trùng, nước sát trùng, thiết bị phòng, chống côn trùng và động vật gây hại;		
		Có hệ thống xử lý chất thải và được vận hành thường xuyên theo quy định của pháp luật về bảo vệ môi trường;		
		Duy trì các điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm và lưu giữ hồ sơ về nguồn gốc, xuất xứ nguyên liệu thực phẩm và các tài liệu khác về toàn bộ quá trình sản xuất, kinh doanh thực phẩm;		
		Tuân thủ quy định về sức khỏe, kiến thức và thực hành của người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm.		
5	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.		
6	Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất thực phẩm tươi sống	Bảo đảm các điều kiện về đất canh tác, nguồn nước, địa điểm sản xuất để sản xuất thực phẩm an toàn;		
		Tuân thủ các quy định của pháp luật về sử dụng giống cây trồng, giống vật nuôi; phân bón, thức ăn chăn nuôi, thuốc bảo vệ thực vật, thuốc thú y, chất kích thích tăng trưởng, chất tăng trọng, chất phát dục, chất bảo quản thực phẩm và các chất khác có liên quan đến an toàn thực phẩm;		
		Tuân thủ quy định về kiểm dịch, vệ sinh thú y trong giết mổ động vật; về kiểm dịch thực vật đối với sản phẩm trồng trọt;		
		Thực hiện việc xử lý chất thải theo quy định của pháp luật về bảo vệ môi trường;		
		Chất tẩy rửa, chất diệt khuẩn, chất khử độc khi sử dụng phải bảo đảm an toàn cho con người và môi trường;		
		Duy trì các điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm, lưu giữ hồ sơ về nguồn gốc, xuất xứ nguyên liệu thực phẩm và các tài liệu khác về toàn bộ quá trình sản xuất thực phẩm tươi sống.		
7	Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối	Quy trình sơ chế, chế biến phải bảo đảm thực phẩm không bị ô nhiễm chéo, tiếp xúc với các yếu tố gây ô nhiễm hoặc độc hại.		

	với cơ sở sơ chế, chế biến thực phẩm			
8	Điều kiện đối với cơ sở kinh doanh	Thiết kế các khu vực kinh doanh thực phẩm, vệ sinh, thay đồ bảo hộ và các khu vực phụ trợ phải tách biệt, phù hợp với yêu cầu của từng loại thực phẩm kinh doanh, cửa nhà vệ sinh không được mở thông vào khu vực bảo quản thực phẩm.		
		Nền nhà phẳng, nhẵn, không gây trơn trượt, thoát nước tốt, không thấm, đọng nước.		
		Tường nhà và trần nhà phẳng, không bị thấm nước, không bị rạn nứt, không bị dính bám các chất bẩn và dễ làm vệ sinh.		
		Hướng gió của hệ thống thông gió phải bảo đảm không được thổi từ khu vực có nguy cơ ô nhiễm sang khu vực có yêu cầu sạch.		
		Có đủ dụng cụ thu gom chất thải, rác thải; dụng cụ làm bằng vật liệu ít bị hư hỏng, bảo đảm kín, có nắp đậy và được vệ sinh thường xuyên.		
		Khu vực rửa tay có đủ dụng cụ, xà phòng, các chất tẩy rửa để vệ sinh và rửa tay; có bảng chỉ dẫn “Rửa tay sau khi đi vệ sinh” ở nơi dễ nhìn, dễ thấy.		
9	Điều kiện đối với trang thiết bị, dụng cụ	Trang thiết bị phục vụ kinh doanh, bảo quản phù hợp với yêu cầu của từng loại thực phẩm và của nhà sản xuất.		
		Thiết bị phòng chống côn trùng và động vật gây hại không han gỉ, dễ tháo rời để bảo dưỡng và làm vệ sinh, thiết kế bảo đảm hoạt động hiệu quả phòng chống côn trùng và động vật gây hại.		
		Thiết bị, dụng cụ giám sát, đo lường chất lượng, an toàn sản phẩm phải đảm bảo độ chính xác và được bảo dưỡng, kiểm định định kỳ theo quy định.		
10	Điều kiện đối với người trực tiếp kinh doanh thực phẩm	Người trực tiếp sản xuất phải được tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm và được chủ cơ sở xác nhận. Người trực tiếp sản xuất thực phẩm phải bảo đảm yêu cầu về sức khỏe; không bị mắc các bệnh tả, lỵ, thương hàn, viêm gan A, E, viêm da nhiễm trùng, lao phổi, tiêu chảy cấp.		
11	Yêu cầu đối với bảo quản, vận chuyển thực phẩm trong kinh doanh thực phẩm	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 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;		

12	Điều kiện đầu tư kinh doanh cơ sở sản xuất thực phẩm	Cơ sở sản xuất tách biệt với khu vực ô nhiễm môi trường đã được cơ quan nhà nước có thẩm quyền công bố theo quy định của pháp luật; các khu tập trung, xử lý chất thải sinh hoạt, công nghiệp, bệnh viện.		
		Có nước sử dụng để rửa, sơ chế sản phẩm đáp ứng các quy định kỹ thuật tại Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về chất lượng nước sinh hoạt.		
		Có thiết bị, dụng cụ chứa đựng, bao gói đáp ứng Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia QCVN 12-1:2011/BYT về an toàn vệ sinh đối với bao bì, dụng cụ bằng nhựa tổng hợp tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm; Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia QCVN 12-2:2011/BYT về vệ sinh an toàn đối với bao bì, dụng cụ bằng cao su tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm; Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia QCVN 12-3:2011/BYT về vệ sinh an toàn đối với bao bì, dụng cụ bằng kim loại tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm.		
13	Điều kiện đầu tư kinh doanh cơ sở giết mổ gia súc, gia cầm	Chủ cơ sở, người trực tiếp giết mổ, sơ chế có giấy xác nhận kiến thức an toàn thực phẩm theo quy định của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn; Chủ cơ sở và người trực tiếp giết mổ, sơ chế phải đáp ứng yêu cầu về sức khỏe theo quy định của Bộ Y tế.		
		Tách biệt với khu vực ô nhiễm môi trường đã được cơ quan nhà nước có thẩm quyền công bố theo quy định của pháp luật; các khu tập trung, xử lý chất thải sinh hoạt, công nghiệp, bệnh viện;		
		Tách biệt khu vực nuôi nhốt gia súc, gia cầm trước khi giết mổ; khu vực giết mổ và khu vực xử lý sau giết mổ; khu vực vệ sinh, thay đồ bảo hộ;		
		Có nước sử dụng cho giết mổ, sơ chế đáp ứng các quy định kỹ thuật tại Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về chất lượng nước ăn uống; nước để vệ sinh nhà xưởng, trang thiết bị, dụng cụ đáp ứng Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về chất lượng nước sinh hoạt;		
		Có hệ thống thoát nước thải chảy từ khu vực yêu cầu vệ sinh cao sang khu vực yêu cầu vệ sinh thấp hơn; dụng cụ thu gom chất thải rắn có nắp đậy và lưu trữ ở khu vực riêng biệt.		
		Có thiết bị, dụng cụ giết mổ, sơ chế, chứa đựng đáp ứng Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia QCVN 12-1:2011/BYT về an toàn vệ sinh đối với bao bì, dụng cụ bằng nhựa tổng hợp tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm; Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia QCVN 12-2:2011/BYT về vệ sinh an toàn đối với bao bì, dụng cụ bằng cao su tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm; Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia QCVN 12-3:2011/BYT về vệ sinh an toàn đối với bao bì, dụng cụ bằng kim loại tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm.		
14	Điều kiện đầu tư kinh doanh cơ sở sơ chế, chế biến thực phẩm	Chủ cơ sở, người trực tiếp sản xuất thực phẩm có giấy xác nhận kiến thức an toàn thực phẩm theo quy định của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn;		
		Chủ cơ sở và người trực tiếp sản xuất thực phẩm phải đáp ứng yêu cầu về sức khỏe theo quy định của Bộ Y tế.		

		Cơ sở sơ chế, chế biến tách biệt khu vực ô nhiễm môi trường đã được cơ quan nhà nước có thẩm quyền công bố theo quy định của pháp luật, các khu tập trung, xử lý chất thải sinh hoạt, công nghiệp, bệnh viện.		
		Nhà xưởng, dây chuyền sản xuất, khu vực phụ trợ phải bố trí theo quy tắc một chiều từ nguyên liệu đầu vào cho đến sản phẩm cuối cùng; phân luồng riêng đối với sản phẩm, phụ gia, vật liệu bao gói, phế thải;		
		Tách biệt khu vực kho nguyên liệu, kho thành phẩm; khu vực sơ chế, chế biến, đóng gói thực phẩm; khu vực vệ sinh; khu thay đồ bảo hộ và khu vực phụ trợ liên quan;		
		Nền, trần, tường, cửa làm bằng vật liệu không thấm nước, chống chịu ăn mòn của các chất tẩy rửa, khử trùng. Cửa ra vào, cửa sổ kín, ngăn chặn được động vật, côn trùng, vi sinh vật gây hại xâm nhập;		
		Có hệ thống thông gió bảo đảm thông thoáng, thổi từ khu vực có yêu cầu vệ sinh cao sang khu vực có yêu cầu vệ sinh thấp hơn, không thổi từ khu vực vệ sinh sang khu vực sản xuất;		
		Có hệ thống chiếu sáng bảo đảm kiểm soát được các thông số chất lượng, an toàn thực phẩm theo quy trình công nghệ; bóng đèn chiếu sáng trong khu vực chế biến phải được che chắn bằng hộp, lưới bảo đảm mảnh vỡ không rơi vào thực phẩm;		
		Có nước sử dụng cho sơ chế, chế biến đáp ứng các quy định kỹ thuật tại Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia QCVN 01:2009/BYT về chất lượng nước ăn uống; nước để vệ sinh nhà xưởng, trang thiết bị, dụng cụ đáp ứng Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia QCVN 02:2009/BYT về chất lượng nước sinh hoạt. Đường ống nước dùng để sản xuất hơi nước, làm lạnh, phòng cháy, chữa cháy bố trí riêng, để phân biệt bằng màu sắc và tách biệt với hệ thống nước sử dụng cho sản xuất thực phẩm;		
		Có thiết bị khí nén sử dụng cho sản xuất thực phẩm được xử lý, tách cặn bẩn, mùi;		
		Có nhà vệ sinh tách biệt với khu vực sản xuất thực phẩm, cửa nhà vệ sinh không mở thông vào khu vực sản xuất; có phòng thay trang phục bảo hộ lao động;		
		Có hệ thống thoát nước thải chảy từ khu vực yêu cầu vệ sinh cao sang khu vực yêu cầu vệ sinh thấp hơn.		
		Có thiết bị rửa tay, khử trùng, ủng; nơi rửa tay có nước sạch, xà phòng, nước sát trùng, khăn hoặc giấy lau tay sử dụng một lần hoặc có máy sấy khô;		
		Có thiết bị, dụng cụ sơ chế, chế biến, chứa đựng, bao gói thực phẩm đáp ứng Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia QCVN 12-1:2011/BYT về an toàn vệ sinh đối với bao bì, dụng cụ bằng nhựa tổng hợp tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm; Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia QCVN 12-2:2011/BYT về vệ sinh an toàn đối với bao bì, dụng cụ bằng cao su tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm; Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia QCVN 12-3:2011/BYT về vệ sinh an toàn đối với bao bì, dụng cụ bằng kim loại tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm;		
		Có thiết bị ngăn ngừa côn trùng và động vật gây hại xâm nhập;		

		Có thiết bị, dụng cụ để giám sát, đánh giá các chỉ tiêu chất lượng, an toàn sản phẩm tương ứng với quy trình công nghệ;		
		Dụng cụ thu gom chất thải rắn có nắp đậy và lưu trữ ở khu vực riêng biệt; dụng cụ chứa đựng chất thải nguy hại phải có ký hiệu và chỉ thị màu sắc để phân biệt chất thải nguy hại với chất thải khác.		
15	Đối với sản phẩm thực phẩm	Sử dụng thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm phải rõ nguồn gốc và bảo đảm an toàn, lưu mẫu thức ăn.		
		Thực phẩm phải được chế biến bảo đảm an toàn, hợp vệ sinh.		
16	Ứng dụng công nghệ thông tin, chuyển đổi số	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.		
II	Điều kiện riêng đối với loại hình đặc biệt			
1	Đối với cơ sở sản xuất sữa chứa 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;		
2	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 điều 2 Nghị định số 155/2018/NĐ-CP.		
IV	Các điều kiện ưu tiên	Ưu tiên lựa chọn sau khi đánh giá điều kiện thực tế đạt		
1	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;			
2	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.			
	Tổng số các tiêu chí được đánh giá: /			

II. NHÓM TIÊU CHÍ KHÔNG ĐÁNH GIÁ VÀ LÝ DO

.....

KẾT LUẬN ĐÁNH GIÁ

Tổng số chỉ tiêu đạt/số chỉ tiêu đánh giá	/.....
Kết luận	☐ Đạt ☐ Không đạt

THÀNH VIÊN HỘI ĐỒNG
(Ký, ghi rõ họ tên)

CHỦ TỊCH HỘI ĐỒNG
(Ký, ghi rõ họ tên)

Phụ lục 3

UBND PHƯỜNG ĐỒNG ĐÀ

Hội đồng khảo sát thực trạng an toàn thực phẩm, đánh giá, lựa chọn cơ sở cung cấp để tổ chức bữa ăn bán trú cho các cơ sở giáo dục thuộc quản lý của UBND phường Đồng Đa năm học 2026 – 2027

PHIẾU ĐÁNH GIÁ ĐIỀU KIỆN THỰC TẾ CƠ SỞ KINH DOANH THỰC PHẨM

Tên đơn vị:		Địa chỉ:	
Đại diện:		Điện thoại:	
Loại hình đăng ký:	☐ Nấu ăn tại trường ☐ Cung cấp thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm ☐ Suất ăn	Ngày đánh giá:	

I. CÁC TIÊU CHÍ ĐÁNH GIÁ

TT	Nội dung	Điều kiện cụ thể	Đạt	Không đạt
1	Điều kiện chung về bảo đảm an toàn đối với thực phẩm	Đáp ứng quy chuẩn kỹ thuật tương ứng, tuân thủ quy định về giới hạn vi sinh vật gây bệnh, dư lượng thuốc bảo vệ thực vật, dư lượng thuốc thú y, kim loại nặng, tác nhân gây ô nhiễm và các chất khác trong thực phẩm có thể gây hại đến sức khỏe, tính mạng con người.		
		Quy định về sử dụng phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến trong sản xuất, kinh doanh thực phẩm;		
		Quy định về bao gói và ghi nhãn thực phẩm;		
		Quy định về bảo quản thực phẩm.		
2	Điều kiện bảo đảm an toàn đối với thực phẩm tươi sống	Bảo đảm truy xuất được nguồn gốc theo quy định tại Điều 54 của Luật này.		
		Có chứng nhận vệ sinh thú y của cơ quan thú y có thẩm quyền đối với thực phẩm tươi sống có nguồn gốc từ động vật theo quy định của pháp luật về thú y.		
3	Điều kiện bảo đảm an toàn đối với thực phẩm đã qua chế biến	Nguyên liệu ban đầu tạo nên thực phẩm phải bảo đảm an toàn và giữ nguyên các thuộc tính vốn có của nó; các nguyên liệu tạo thành thực phẩm không được tương tác với nhau để tạo ra các sản phẩm gây hại đến sức khỏe, tính mạng con người.		

		Thực phẩm đã qua chế biến bao gói sẵn phải tự công bố/ đăng ký công bố sản phẩm trước khi lưu thông trên thị trường.		
4	Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm	Có địa điểm, diện tích thích hợp, có khoảng cách an toàn đối với nguồn gây độc hại, nguồn gây ô nhiễm và các yếu tố gây hại khác;		
		Có đủ nước đạt quy chuẩn kỹ thuật phục vụ sản xuất, kinh doanh thực phẩm;		
		Có đủ trang thiết bị phù hợp để xử lý nguyên liệu, chế biến, đóng gói, bảo quản và vận chuyển các loại thực phẩm khác nhau; có đủ trang thiết bị, dụng cụ, phương tiện rửa và khử trùng, nước sát trùng, thiết bị phòng, chống côn trùng và động vật gây hại;		
		Có hệ thống xử lý chất thải và được vận hành thường xuyên theo quy định của pháp luật về bảo vệ môi trường;		
		Duy trì các điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm và lưu giữ hồ sơ về nguồn gốc, xuất xứ nguyên liệu thực phẩm và các tài liệu khác về toàn bộ quá trình sản xuất, kinh doanh thực phẩm;		
		Tuân thủ quy định về sức khỏe, kiến thức và thực hành của người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm.		
5	Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở kinh doanh thực phẩm tươi sống	Tuân thủ các điều kiện về bảo đảm an toàn đối với dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm, điều kiện về bảo đảm an toàn trong bảo quản, vận chuyển thực phẩm quy định tại các điều 18, 20 và 21 của Luật ATTP;		
		Bảo đảm và duy trì vệ sinh nơi kinh doanh.		
6	Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở kinh doanh thực phẩm đã qua chế biến	Cơ sở kinh doanh thực phẩm đã qua chế biến bao gói sẵn phải bảo đảm các điều kiện sau đây: a) Tuân thủ quy định về ghi nhãn thực phẩm; b) Tuân thủ các điều kiện về bảo đảm an toàn đối với dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm, điều kiện về bảo đảm an toàn thực phẩm trong bảo quản thực phẩm quy định tại Điều 18 và Điều 20 của Luật này; c) Bảo đảm và duy trì vệ sinh nơi kinh doanh; d) Bảo quản thực phẩm theo đúng hướng dẫn của tổ chức, cá nhân sản xuất.		
		Cơ sở kinh doanh thực phẩm đã qua chế biến không bao gói sẵn phải bảo đảm các điều kiện sau đây: a) Có biện pháp bảo đảm cho thực phẩm không bị hỏng, mốc, tiếp xúc với côn trùng, động vật, bụi bẩn và các yếu tố gây ô nhiễm khác; b) Rửa sạch hoặc khử trùng các dụng cụ ăn uống, chứa đựng thực phẩm trước khi sử dụng đối với thực phẩm ăn ngay; c) Có thông tin về xuất xứ và ngày sản xuất của thực phẩm.		
7	Điều kiện đối với cơ sở kinh doanh. 18/VBHN-BCT	Thiết kế các khu vực kinh doanh thực phẩm, vệ sinh, thay đồ bảo hộ và các khu vực phụ trợ phải tách biệt, phù hợp với yêu cầu của từng loại thực phẩm kinh doanh, cửa nhà vệ sinh không được mở thông vào khu vực bảo quản thực phẩm.		

		Nền nhà phẳng, nhẵn, không gây trơn trượt, thoát nước tốt, không thấm, đọng nước.		
		Tường nhà và trần nhà phẳng, không bị thấm nước, không bị rạn nứt, không bị dính bám các chất bẩn và dễ làm vệ sinh.		
		Hướng gió của hệ thống thông gió phải bảo đảm không được thổi từ khu vực có nguy cơ ô nhiễm sang khu vực có yêu cầu sạch.		
		Có đủ dụng cụ thu gom chất thải, rác thải; dụng cụ làm bằng vật liệu ít bị hư hỏng, bảo đảm kín, có nắp đậy và được vệ sinh thường xuyên.		
		Khu vực rửa tay có đủ dụng cụ, xà phòng, các chất tẩy rửa để vệ sinh và rửa tay; có bảng chỉ dẫn “Rửa tay sau khi đi vệ sinh” ở nơi dễ nhìn, dễ thấy.		
8	Điều kiện đối với trang thiết bị, dụng cụ. 18/VBHN-BCT	Trang thiết bị phục vụ kinh doanh, bảo quản phù hợp với yêu cầu của từng loại thực phẩm và của nhà sản xuất.		
		Thiết bị phòng chống côn trùng và động vật gây hại không han gỉ, dễ tháo rời để bảo dưỡng và làm vệ sinh, thiết kế bảo đảm hoạt động hiệu quả phòng chống côn trùng và động vật gây hại.		
		Thiết bị, dụng cụ giám sát, đo lường chất lượng, an toàn sản phẩm phải đảm bảo độ chính xác và được bảo dưỡng, kiểm định định kỳ theo quy định.		
9	Điều kiện đối với người trực tiếp kinh doanh thực phẩm. 18/VBHN-BCT	Người trực tiếp sản xuất phải được tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm và được chủ cơ sở xác nhận. Người trực tiếp sản xuất thực phẩm phải bảo đảm yêu cầu về sức khỏe; không bị mắc các bệnh tả, lỵ, thương hàn, viêm gan A, E, viêm da nhiễm trùng, lao phổi, tiêu chảy cấp.		
10	Yêu cầu đối với bảo quản, vận chuyển thực phẩm trong kinh doanh thực phẩm. 18/VBHN-BCT	Điều kiện an toàn thực phẩm trong bảo quản thực phẩm phải thực hiện theo quy định tại khoản 4 Điều 29 của Nghị định này.		
		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;		
11	Điều kiện đầu tư kinh doanh cơ sở buôn bán thực phẩm. NĐ 66.2016.NĐ-CP	Chủ cơ sở, người trực tiếp buôn bán thực phẩm có giấy xác nhận kiến thức an toàn thực phẩm theo quy định của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn;		
		Chủ cơ sở và người trực tiếp buôn bán thực phẩm phải đáp ứng yêu cầu về sức khỏe theo quy định của Bộ Y tế.		
		Tách biệt với khu vực ô nhiễm môi trường đã được cơ quan nhà nước có thẩm quyền công bố theo quy định của pháp luật, các khu tập trung, xử lý chất thải sinh hoạt, công nghiệp, bệnh viện;		

		Tách biệt khu vực vệ sinh với khu vực bảo quản, khu vực kinh doanh thực phẩm; cửa nhà vệ sinh không mở thông vào khu vực bảo quản thực phẩm.		
		Có thiết bị, dụng cụ vận chuyển, bảo quản sản phẩm đáp ứng các điều kiện nhiệt độ, độ ẩm theo chỉ dẫn của nhà sản xuất;		
		Có thiết bị, dụng cụ sơ chế, chứa đựng, bao gói, bày bán sản phẩm đáp ứng Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia QCVN 12-1:2011/BYT về an toàn vệ sinh đối với bao bì, dụng cụ bằng nhựa tổng hợp tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm; Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia QCVN 12-2:2011/BYT về vệ sinh an toàn đối với bao bì, dụng cụ bằng cao su tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm; Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia QCVN 12-3:2011/BYT về vệ sinh an toàn đối với bao bì, dụng cụ bằng kim loại tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm;		
		c) Dụng cụ thu gom chất thải, rác thải có nắp đậy và lưu trữ ở khu vực riêng biệt.		
12	Đối với sản phẩm thực phẩm	Sử dụng thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm phải rõ nguồn gốc và bảo đảm an toàn, lưu mẫu thức ăn.		
		Thực phẩm phải được chế biến bảo đảm an toàn, hợp vệ sinh.		
13	Ứng dụng công nghệ thông tin, chuyển đổi số	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.		
IV	Các điều kiện ưu tiên	Ưu tiên lựa chọn sau khi đánh giá điều kiện thực tế đạt		
1	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;			
2	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.			
	Tổng số các tiêu chí được đánh giá: /			

II. NHÓM TIÊU CHÍ KHÔNG ĐÁNH GIÁ VÀ LÝ DO

.....

KẾT LUẬN ĐÁNH GIÁ

Tổng số chỉ tiêu đạt/số chỉ tiêu đánh giá	/.....
Kết luận	☐ Đạt ☐ Không đạt

THÀNH VIÊN HỘI ĐỒNG
(Ký, ghi rõ họ tên)

CHỦ TỊCH HỘI ĐỒNG
(Ký, ghi rõ họ tên)