

**ỦY BAN NHÂN DÂN
HUYỆN CỬ CHI**

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

Số: 14359 /UBND-YT

Cử Chi, ngày 03 tháng 11 năm 2023

V/v tăng cường công tác đảm
bảo an toàn thực phẩm và nâng
cao chất lượng bữa ăn bán trú
cho học sinh trong trường học
trên địa bàn huyện

Kính gửi:

- Phòng Y tế huyện;
- Phòng Giáo dục và Đào tạo huyện;
- Trung tâm Y tế huyện;
- Ủy ban nhân dân các xã, thị trấn;
- Hiệu trưởng các Trường Mầm non, Tiểu học và Trung học cơ sở trên địa bàn huyện;
- Các Cơ sở giáo dục ngoài công lập trên địa bàn huyện.

Trong thời gian qua, công tác đảm bảo an toàn thực phẩm và nâng cao chất lượng bữa ăn bán trú cho học sinh trong trường học trên địa bàn huyện luôn được quan tâm chỉ đạo thực hiện. Tuy nhiên, qua kiểm tra thực tế vẫn còn một vài trường học chưa đảm bảo về chất lượng dinh dưỡng trong khẩu phần ăn cho học sinh. Nhằm đảm bảo an toàn thực phẩm, nâng cao chất lượng bữa ăn bán trú cũng như đảm bảo sức khỏe cho các em học sinh tại các trường trên địa bàn huyện, Thường trực Ủy ban nhân dân huyện chỉ đạo như sau:

1. Hiệu trưởng các Trường Mầm non, Tiểu học, Trung học cơ sở và các Cơ sở giáo dục ngoài công lập trên địa bàn huyện

1.1. Đối với các đơn vị tự tổ chức nấu ăn cho học sinh: Thực hiện tốt công tác đảm bảo an toàn thực phẩm như sử dụng nguyên liệu phải có nguồn gốc, xuất xứ, nhãn hiệu, địa chỉ sản xuất, hạn sử dụng; dụng cụ ăn uống, chứa đựng thực phẩm phải bảo đảm an toàn vệ sinh; có dụng cụ che nắng, mưa, bụi bẩn, côn trùng và động vật gây hại; có đủ nước đạt quy chuẩn kỹ thuật phục vụ việc chế biến thức ăn; tuân thủ quy định về sức khỏe, kiến thức về an toàn thực phẩm đối với người trực tiếp chế biến thực phẩm; đồng thời xây dựng thực đơn phải đảm bảo chất lượng, đầy đủ dinh dưỡng nhằm mang lại sức khỏe ổn định cho học sinh.

1.2. Đối với các đơn vị ký hợp đồng cung cấp suất ăn: Lựa chọn đơn vị cung cấp suất ăn cho nhà trường có đầy đủ hồ sơ pháp lý, đảm bảo an toàn vệ



sinh thực phẩm trong quá trình chế biến thức ăn, đồng thời quan tâm và nâng cao chất lượng bữa ăn, đảm bảo đầy đủ dinh dưỡng cho học sinh trong từng khẩu phần ăn. Thường xuyên kiểm tra, theo dõi chất lượng bữa ăn của học sinh, kiên quyết chấm dứt hợp đồng ngay đối với các đơn vị không đảm bảo an toàn thực phẩm và chất lượng bữa ăn cho học sinh.

2. Giao Phòng Y tế huyện và Trung tâm Y tế huyện

Phối hợp với Phòng Giáo dục và Đào tạo huyện thường xuyên tổ chức kiểm tra đột xuất việc chấp hành các quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm của các bếp ăn tập thể và cơ sở cung cấp suất ăn hợp đồng với trường học trên địa bàn huyện. Đề xuất UBND huyện xử lý nghiêm nếu phát hiện các hành vi vi phạm đồng thời công khai tên cơ sở vi phạm, địa chỉ vi phạm với Trung tâm Văn hóa - Thể thao và Truyền thông huyện, nếu có dấu hiệu hình sự đề nghị chuyển cơ quan công an để xử lý nghiêm theo quy định của pháp luật.

3. Giao Phòng Giáo dục và Đào tạo huyện

- Triển khai đến các cơ sở giáo dục công lập và tư thục trên địa bàn thực hiện kiểm soát chặt chẽ việc cung ứng các dịch vụ ăn uống trong trường học, hướng đến mục tiêu nguyên liệu đầu vào được cung cấp từ các cơ sở tham gia chuỗi thực phẩm an toàn, xây dựng các mô hình bữa ăn đảm bảo an toàn thực phẩm gắn với phong trào dạy tốt, học tốt và các phong trào khác của ngành giáo dục.

- Phối hợp với các đơn vị liên quan thực hiện công tác kiểm tra và tổ chức tuyên truyền, giáo dục về an toàn thực phẩm trong trường học; nâng cao vai trò, trách nhiệm của người đứng đầu tại các bếp ăn tập thể trường học; đồng thời quan tâm và nâng cao chất lượng bữa ăn trong khẩu phần ăn của học sinh nhằm góp phần giảm thiểu ngộ độc thực phẩm, bệnh truyền nhiễm qua thực phẩm, nâng cao sức khỏe học sinh.

4. Ủy ban nhân dân các xã, thị trấn

- Tuyên truyền đến các bếp ăn tập thể của các nhóm, lớp mẫu giáo trên địa bàn quản lý thực hiện tốt công tác đảm bảo an toàn thực phẩm như sử dụng thực phẩm phải có nguồn gốc, xuất xứ, nhãn hiệu, địa chỉ sản xuất, hạn sử dụng; dụng cụ ăn uống, chứa đựng thực phẩm phải bảo đảm an toàn vệ sinh; các vật liệu tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm không được gây ô nhiễm và thôi nhiễm vào thực phẩm; có dụng cụ che nắng, mưa, bụi bẩn, côn trùng và động vật gây hại; có đủ nước đạt quy chuẩn kỹ thuật phục vụ việc chế biến thực phẩm; tuân thủ quy định về sức khỏe, kiến thức về an toàn thực phẩm đối với người trực tiếp chế biến thực phẩm; đồng thời khẩu phần ăn phải đảm bảo chất lượng nhằm mang lại sức khỏe ổn định cho học sinh.

- Phối hợp với các đơn vị liên quan kiểm tra việc chấp hành các quy định pháp luật trong lĩnh vực an toàn thực phẩm đối với các bếp ăn tập thể, đơn vị nhận cung cấp suất ăn cho trường học trên địa bàn quản lý.

Trên đây là ý kiến của UBND huyện Củ Chi về việc tăng cường công tác đảm bảo an toàn thực phẩm và nâng cao chất lượng bữa ăn bán trú cho học sinh trong trường học trên địa bàn huyện. Đề nghị các đơn vị liên quan khẩn trương, nghiêm túc triển khai thực hiện./.

Nơi nhận:

- Như trên;
- Ban Quản lý An toàn thực phẩm Thành phố;
- TT.UBND huyện (CT, PCT);
- Lưu: VT, PYT.02.TTLCơ.



**KT. CHỦ TỊCH
PHÓ CHỦ TỊCH**

Nguyễn Thị Hằng

