

Số: 230 /KH-UBND

Hoành Sơn, ngày 20 tháng 10 năm 2026

KẾ HOẠCH

**Kiểm tra an toàn thực phẩm tại các trường học có tổ chức bếp ăn bán trú;
các cơ quan, đơn vị, doanh nghiệp có bếp ăn tập thể và cơ sở kinh doanh
thực phẩm xung quanh trường học trên địa bàn phường**

Thực hiện Công văn số 8570/UBND-VX1 ngày 25/8/2026 của Ủy ban nhân dân tỉnh Hà Tĩnh về việc triển khai Thông báo số 384/TB-VPCP về công tác bảo đảm an toàn thực phẩm và Chỉ thị số 33/CT-TTg ngày 14/8/2026 của Thủ tướng Chính phủ về việc tăng cường bảo đảm an toàn thực phẩm trong cơ sở giáo dục;

Nhằm tăng cường công tác quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm trong năm học 2026 - 2027; chủ động phòng ngừa, phát hiện và xử lý các nguy cơ gây mất an toàn thực phẩm, ngộ độc thực phẩm tại các trường học, bếp ăn tập thể và cơ sở kinh doanh thực phẩm xung quanh trường học, Ủy ban nhân dân phường ban hành Kế hoạch triển khai thực hiện trên địa bàn như sau:

I. MỤC ĐÍCH, YÊU CẦU

1. Mục đích

- Kiểm tra công tác bảo đảm an toàn thực phẩm tại các trường học có tổ chức bếp ăn bán trú, các cơ quan, đơn vị, doanh nghiệp có bếp ăn tập thể, các cơ sở kinh doanh thực phẩm xung quanh trường học trên địa bàn phường.

- Kết hợp công tác kiểm tra với công tác tuyên truyền, hướng dẫn thực hiện công tác bảo đảm an toàn thực phẩm, các bệnh truyền qua thực phẩm và phòng, chống ngộ độc thực phẩm; phát hiện, ngăn chặn, xử lý các trường hợp vi phạm về an toàn thực phẩm.

2. Yêu cầu

- Kiểm tra có trọng tâm, trọng điểm, khách quan, công khai, đúng đối tượng, đúng nội dung và đúng thẩm quyền theo quy định của pháp luật.

- Không làm ảnh hưởng đến hoạt động bình thường của các cơ sở; bảo đảm việc kiểm tra thiết thực, hiệu quả, tránh chồng chéo.

- Kết hợp kiểm tra với hướng dẫn, tuyên truyền, nhắc nhở và yêu cầu khắc phục đối với các tồn tại, hạn chế; xử lý nghiêm các trường hợp vi phạm theo quy định của pháp luật.

II. THỜI GIAN, ĐỐI TƯỢNG VÀ NỘI DUNG KIỂM TRA

1. Thời gian kiểm tra: Bắt đầu từ ngày 19/10/2026 đến hết ngày 19/11/2026.

2. Đối tượng kiểm tra: Các trường học có tổ chức bếp ăn bán trú; các cơ

quan, đơn vị, doanh nghiệp có bếp ăn tập thể; các cơ sở kinh doanh thực phẩm, dịch vụ ăn uống, cửa hàng, quầy hàng tạp hóa và các cơ sở kinh doanh thực phẩm khác xung quanh trường học trên địa bàn phường.

3. Nội dung kiểm tra:

3.1. Đối với trường học có tổ chức bếp ăn bán trú

- Hồ sơ pháp lý liên quan đến hoạt động bảo đảm an toàn thực phẩm theo quy định.

- Hồ sơ, hợp đồng và các giấy tờ liên quan đến đơn vị cung cấp thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm, suất ăn, dịch vụ nấu ăn; nguồn gốc, xuất xứ và chất lượng thực phẩm.

- Điều kiện cơ sở vật chất, khu vực tiếp nhận, sơ chế, chế biến, chia thức ăn, bảo quản thực phẩm; hệ thống nước sử dụng trong chế biến; khu vực lưu trữ thực phẩm và xử lý chất thải.

- Điều kiện, tình trạng hoạt động của trang thiết bị, dụng cụ phục vụ sơ chế, chế biến, bảo quản và chia suất ăn; việc sử dụng riêng dụng cụ đối với thực phẩm sống và thực phẩm chín.

- Việc thực hiện quy định về kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn; thời gian, số lượng và điều kiện bảo quản mẫu lưu theo quy định.

- Việc thực hiện quy định đối với người trực tiếp chế biến thực phẩm; sức khỏe, kiến thức và thực hành về an toàn thực phẩm.

- Quy trình tiếp nhận, kiểm tra, sơ chế, chế biến, bảo quản, vận chuyển, chia suất ăn và phục vụ ăn uống.

- Việc xây dựng, thực hiện thực đơn và bảo đảm chất lượng, dinh dưỡng, an toàn của bữa ăn bán trú.

- Việc chấp hành các quy định về vệ sinh môi trường, phòng, chống côn trùng, động vật gây hại và các yếu tố có nguy cơ gây mất an toàn thực phẩm.

- Lấy mẫu thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm để kiểm nghiệm trong trường hợp cần thiết theo quy định của pháp luật.

3.2. Đối với các cơ quan, đơn vị, doanh nghiệp có bếp ăn tập thể, cơ sở kinh doanh thực phẩm, dịch vụ ăn uống

- Kiểm tra hồ sơ, giấy tờ pháp lý liên quan đến hoạt động sản xuất, kinh doanh thực phẩm theo quy định.

- Kiểm tra nguồn gốc, xuất xứ, nhãn hàng hóa, hạn sử dụng và điều kiện bảo quản thực phẩm.

- Kiểm tra điều kiện cơ sở vật chất, trang thiết bị, dụng cụ, người trực tiếp chế biến, kinh doanh thực phẩm.

- Kiểm tra việc bảo đảm vệ sinh trong chế biến, bảo quản và kinh doanh thực phẩm, thức ăn chín, thức ăn dùng ngay.

- Kiểm tra các nguy cơ có thể gây mất an toàn thực phẩm, đặc biệt đối với các mặt hàng, thức ăn được bán cho học sinh.
- Lấy mẫu thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm để kiểm nghiệm trong trường hợp cần thiết theo quy định của pháp luật.

3.3. Công tác tuyên truyền, hướng dẫn

Trong quá trình kiểm tra, kết hợp tuyên truyền, hướng dẫn các cơ sở thực hiện các quy định về an toàn thực phẩm; phòng, chống ngộ độc thực phẩm và bệnh truyền qua thực phẩm; nâng cao ý thức trách nhiệm của người đứng đầu cơ sở và người trực tiếp tham gia chế biến, kinh doanh thực phẩm.

III. PHƯƠNG PHÁP TIẾN HÀNH KIỂM TRA

- Nghe đại diện cơ sở báo cáo và cung cấp thông tin về việc chấp hành các quy định của pháp luật về ATTP.
- Kiểm tra, đối chiếu hồ sơ, tài liệu có liên quan.
- Kiểm tra thực tế điều kiện cơ sở vật chất, trang thiết bị, dụng cụ, nguyên liệu, thực phẩm và quy trình chế biến, bảo quản, kinh doanh thực phẩm.
- Kiểm tra việc thực hiện kiểm thực ba bước, lưu mẫu thức ăn đối với cơ sở có tổ chức bếp ăn tập thể.
- Lấy mẫu thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm để kiểm nghiệm trong trường hợp cần thiết theo quy định của pháp luật.
- Lập biên bản kiểm tra theo quy định; trường hợp phát hiện dấu hiệu vi phạm, thực hiện việc lập hồ sơ, kiến nghị hoặc chuyển thông tin, hồ sơ đến cơ quan, người có thẩm quyền xem xét, xử lý theo quy định của pháp luật.
- Yêu cầu cơ sở khắc phục các tồn tại, hạn chế được phát hiện trong quá trình kiểm tra; theo dõi việc khắc phục đối với những trường hợp cần thiết.
- Tổng hợp, đánh giá kết quả kiểm tra và kiến nghị xử lý theo thẩm quyền.

IV. TỔ CHỨC THỰC HIỆN

1. Đoàn kiểm tra của phường

- Đoàn kiểm tra được thành lập theo Quyết định của Chủ tịch UBND phường; thành phần, nhiệm vụ cụ thể của các thành viên do Trưởng đoàn phân công.
- Thực hiện công tác kiểm tra đối với các trường học có tổ chức bếp ăn bán trú, các cơ quan, đơn vị, doanh nghiệp có bếp ăn tập thể, các cơ sở xung quanh trường học.
- Tổng hợp kết quả kiểm tra, tham mưu UBND phường xem xét, chỉ đạo xử lý các trường hợp vi phạm thuộc thẩm quyền; trường hợp vượt thẩm quyền, kiến nghị hoặc chuyển cơ quan, người có thẩm quyền xử lý theo quy định của pháp luật.
- Kết hợp kiểm tra với tuyên truyền, hướng dẫn các cơ sở chấp hành quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm, nâng cao trách nhiệm trong bảo đảm an toàn thực phẩm và bảo vệ sức khỏe người tiêu dùng.

2. Trạm Y tế phường

- Phối hợp với Đoàn kiểm tra và các cơ quan, đơn vị liên quan thực hiện kiểm tra các nội dung chuyên môn về an toàn thực phẩm theo chức năng, nhiệm vụ được giao.

- Cung cấp thông tin, tài liệu chuyên môn phục vụ công tác kiểm tra; phối hợp lập biên bản, tổng hợp các tồn tại, hạn chế và đề xuất biện pháp khắc phục.

- Phối hợp tham mưu xử lý hoặc chuyển thông tin, hồ sơ vi phạm đến cơ quan, người có thẩm quyền theo quy định.

- Phối hợp tổng hợp kết quả kiểm tra, tham mưu UBND phường báo cáo cơ quan có thẩm quyền theo yêu cầu và quy định hiện hành.

3. Phòng Văn hóa - Xã hội

- Phối hợp tham mưu UBND phường triển khai Kế hoạch; cử cán bộ tham gia Đoàn kiểm tra theo phân công.

- Theo dõi, đôn đốc, tổng hợp kết quả thực hiện; tham mưu UBND phường báo cáo theo quy định.

4. Phòng Kinh tế - Hạ tầng và Đô thị

- Phối hợp cử cán bộ tham gia Đoàn kiểm tra; cung cấp thông tin, tài liệu liên quan và phối hợp kiểm tra các nội dung thuộc chức năng, nhiệm vụ được giao.

- Phối hợp tham mưu xử lý các vấn đề phát sinh thuộc lĩnh vực phụ trách theo quy định.

5. Công an phường

Phối hợp bảo đảm an ninh, trật tự trong quá trình kiểm tra; tham gia kiểm tra, xác minh và xử lý các vụ việc liên quan theo chức năng, nhiệm vụ và thẩm quyền được giao.

6. Trường học có tổ chức bếp ăn bán trú, các cơ quan, đơn vị, doanh nghiệp có bếp ăn tập thể, các cơ sở kinh doanh thực phẩm xung quanh trường học trên địa bàn phường

- Chấp hành việc kiểm tra của Đoàn kiểm tra theo quy định.

- Bố trí người có trách nhiệm làm việc với Đoàn kiểm tra; chuẩn bị đầy đủ hồ sơ, tài liệu và các điều kiện cần thiết phục vụ công tác kiểm tra.

- Cung cấp đầy đủ, trung thực hồ sơ, tài liệu và thông tin liên quan đến công tác bảo đảm an toàn thực phẩm khi Đoàn kiểm tra yêu cầu.

- Thực hiện nghiêm túc các yêu cầu khắc phục tồn tại, hạn chế và kiến nghị của Đoàn kiểm tra; chịu trách nhiệm trước pháp luật về việc bảo đảm an toàn thực phẩm tại cơ sở.

V. KINH PHÍ THỰC HIỆN, CHẾ ĐỘ BÁO CÁO

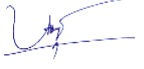
1. Kinh phí thực hiện

Kinh phí thực hiện Kế hoạch được bố trí từ nguồn kinh phí ngân sách phường được giao và các nguồn kinh phí hợp pháp khác theo quy định của pháp

luật; việc quản lý, sử dụng và thanh, quyết toán kinh phí thực hiện theo đúng chế độ hiện hành.

2. Chế độ báo cáo

Sau khi kết thúc đợt kiểm tra, Đoàn kiểm tra tổng hợp kết quả, đánh giá tình hình chấp hành quy định về an toàn thực phẩm; tổng hợp các trường hợp vi phạm, các tồn tại, hạn chế và kết quả xử lý, khắc phục; tham mưu UBND phường báo cáo kết quả kiểm tra về cơ quan có thẩm quyền theo yêu cầu và quy định hiện hành.

Trên đây là Kế hoạch kiểm tra an toàn thực phẩm tại các trường học có tổ chức bếp ăn bán trú; các cơ quan, đơn vị, doanh nghiệp có bếp ăn tập thể và cơ sở kinh doanh thực phẩm xung quanh trường học trên địa bàn phường./. 

Nơi nhận:

- Chủ tịch, các PCT UBND phường;
- Phòng Văn hóa - Xã hội;
- Phòng Kinh tế - Hạ tầng và Đô thị;
- Công an phường;
- Trạm Y tế phường;
- Các trường học và cơ quan, đơn vị liên quan;
- Lưu: VT, VHXXH.

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



Trần Quang Hạnh