

Số: 262 /KH-UBND

Ba Dinh, ngày 29 tháng 9 năm 2026

KẾ HOẠCH

Triển khai thực hiện Công điện số 64/CD-TTg ngày 13/9/2026 của Thủ tướng Chính phủ về tăng cường bảo đảm an toàn, chất lượng bữa ăn nội trú, bán trú trong các cơ sở giáo dục trên địa bàn xã Ba Dinh

Thực hiện Công điện số 64/CD-TTg ngày 13/9/2026 của Thủ tướng Chính phủ về việc tăng cường bảo đảm an toàn, chất lượng bữa ăn nội trú, bán trú trong các cơ sở giáo dục; Kế hoạch số 3221/KH-SYT ngày 27/9/2026 của Sở Y tế tỉnh Quảng Ngãi về triển khai thực hiện Công điện số 64/CD-TTg và nhiệm vụ, giải pháp trọng tâm năm học 2026-2027 trên địa bàn tỉnh, UBND xã Ba Dinh ban hành Kế hoạch triển khai thực hiện trên địa bàn xã, cụ thể như sau:

I. MỤC ĐÍCH, YÊU CẦU

1. Mục đích

- Tăng cường công tác quản lý, kiểm tra, giám sát việc bảo đảm an toàn thực phẩm và chất lượng bữa ăn nội trú, bán trú tại các cơ sở giáo dục trên địa bàn xã.
- Nâng cao trách nhiệm của người đứng đầu cơ sở giáo dục, người trực tiếp tham gia chế biến, phục vụ bữa ăn và các đơn vị cung cấp thực phẩm, suất ăn trong việc bảo đảm an toàn thực phẩm.
- Chủ động phòng ngừa, phát hiện và xử lý kịp thời các nguy cơ mất an toàn thực phẩm; hạn chế đến mức thấp nhất nguy cơ xảy ra ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm trong trường học.
- Tăng cường tuyên truyền, hướng dẫn kiến thức, quy định pháp luật về an toàn thực phẩm; nâng cao nhận thức của cán bộ quản lý, giáo viên, nhân viên, học sinh và cha mẹ học sinh về bảo đảm an toàn, chất lượng bữa ăn học đường.

2. Yêu cầu

- Việc kiểm tra, giám sát phải có trọng tâm, trọng điểm, phù hợp với điều kiện thực tế của từng cơ sở giáo dục; chú trọng các trường có tổ chức bữa ăn nội trú, bán trú.
- Kiểm tra, giám sát phải bảo đảm khách quan, đúng quy định, không làm ảnh hưởng đến hoạt động dạy và học của các cơ sở giáo dục.
- Kịp thời phát hiện, chấn chỉnh, xử lý hoặc kiến nghị xử lý các hành vi vi phạm theo thẩm quyền; không để cơ sở, đơn vị hoặc cá nhân không bảo đảm các điều kiện an toàn thực phẩm tiếp tục cung cấp thực phẩm, suất ăn cho học sinh.
- Chủ động chuẩn bị phương án phòng ngừa, phát hiện, xử lý và khắc phục hậu quả khi xảy ra sự cố an toàn thực phẩm, nhất là trường hợp nghi ngờ ngộ độc thực phẩm liên quan đến bữa ăn nội trú, bán trú.

II. ĐỐI TƯỢNG, PHẠM VI, THỜI GIAN

1. Đối tượng

Các cơ sở giáo dục trên địa bàn xã có tổ chức bữa ăn nội trú, bán trú; bếp ăn tập thể, đơn vị cung cấp thực phẩm, nguyên liệu, suất ăn phục vụ các cơ sở giáo dục theo quy định.

2. Phạm vi

Triển khai trên địa bàn xã Ba Dinh, tập trung vào công tác tuyên truyền, hướng dẫn, kiểm tra, giám sát và xử lý, kiến nghị xử lý các vấn đề liên quan đến an toàn thực phẩm và chất lượng bữa ăn nội trú, bán trú trong các cơ sở giáo dục.

3. Thời gian

Thực hiện trong Quý IV năm 2026, đồng thời tiếp tục duy trì công tác kiểm tra, giám sát trong năm học 2026-2027 theo quy định.

III. NỘI DUNG THỰC HIỆN

1. Công tác tuyên truyền, hướng dẫn

- Tuyên truyền, phổ biến các quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm, phòng ngừa ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm cho cán bộ quản lý, giáo viên, nhân viên các cơ sở giáo dục và người trực tiếp tham gia chế biến, phục vụ bữa ăn.

- Hướng dẫn các cơ sở giáo dục thực hiện đúng quy định về lựa chọn, tiếp nhận, bảo quản, sơ chế, chế biến, phân chia và sử dụng thực phẩm; thực hiện kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn theo quy định.

- Tuyên truyền, vận động cha mẹ học sinh phối hợp giám sát, phản ánh kịp thời các vấn đề liên quan đến chất lượng, an toàn bữa ăn học đường.

- Tăng cường thông tin, cảnh báo các nguy cơ mất an toàn thực phẩm; kịp thời thông tin các trường hợp vi phạm theo đúng quy định của pháp luật.

2. Kiểm tra, giám sát an toàn thực phẩm

Tổ chức kiểm tra, giám sát tại các cơ sở giáo dục có tổ chức bữa ăn nội trú, bán trú và các đơn vị cung cấp thực phẩm, suất ăn cho trường học, tập trung vào các nội dung:

- Hồ sơ, thủ tục pháp lý và các điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm theo quy định.

- Điều kiện cơ sở vật chất, khu vực bếp ăn, kho bảo quản, hệ thống cấp nước, trang thiết bị, dụng cụ phục vụ chế biến và ăn uống.

- Điều kiện vệ sinh đối với người trực tiếp chế biến, phục vụ bữa ăn.

- Việc lựa chọn, tiếp nhận, kiểm soát nguồn gốc, xuất xứ và chất lượng nguyên liệu, thực phẩm; hợp đồng, hồ sơ chứng minh nguồn gốc thực phẩm khi cần thiết.

- Việc thực hiện chế độ kiểm thực, lưu mẫu thức ăn; bảo quản, chế biến và phân chia thức ăn.

- Việc xây dựng, công khai thực đơn và tổ chức bữa ăn bảo đảm phù hợp với đối tượng học sinh, điều kiện thực tế của nhà trường.

- Việc thực hiện các biện pháp phòng ngừa, xử lý khi phát hiện thực phẩm có dấu hiệu không bảo đảm an toàn.

- Trường hợp cần thiết hoặc có dấu hiệu nghi ngờ về chất lượng, an toàn thực phẩm, thực hiện lấy mẫu thực phẩm để kiểm nghiệm theo quy định.

Qua kiểm tra, kịp thời hướng dẫn, chấn chỉnh những tồn tại; xử lý hoặc kiến nghị cơ quan có thẩm quyền xử lý các trường hợp vi phạm theo quy định.

3. Phòng ngừa và xử lý sự cố an toàn thực phẩm

- Thường xuyên theo dõi, giám sát tình hình an toàn thực phẩm tại các cơ sở giáo dục; chủ động nhận diện, cảnh báo các nguy cơ có thể gây mất an toàn thực phẩm.

- Khi xảy ra hoặc nghi ngờ xảy ra ngộ độc thực phẩm, cơ sở giáo dục phải kịp thời báo cáo UBND xã, Trạm Y tế xã và các cơ quan liên quan; đồng thời thực hiện các biện pháp sơ cứu, cấp cứu, đưa người bị ảnh hưởng đến cơ sở y tế theo hướng dẫn chuyên môn.

- Phối hợp điều tra, xác minh nguyên nhân; truy xuất nguồn gốc thực phẩm; bảo quản, niêm phong thực phẩm, mẫu lưu và các vật chứng liên quan theo hướng dẫn của cơ quan chuyên môn.

- Phối hợp thực hiện lấy mẫu, xét nghiệm và triển khai các biện pháp xử lý, khắc phục hậu quả theo quy định.

IV. KINH PHÍ THỰC HIỆN

Kinh phí thực hiện Kế hoạch được bố trí từ nguồn ngân sách nhà nước theo phân cấp và các nguồn kinh phí hợp pháp khác theo quy định.

V. TỔ CHỨC THỰC HIỆN

1. Phòng Văn hóa - Xã hội

- Chủ trì tham mưu UBND xã triển khai thực hiện Kế hoạch; theo dõi, đôn đốc, tổng hợp tình hình thực hiện.

- Phối hợp với Trạm Y tế xã, các cơ sở giáo dục và đơn vị có liên quan tổ chức tuyên truyền, kiểm tra, giám sát việc bảo đảm an toàn, chất lượng bữa ăn nội trú, bán trú.

- Tổng hợp kết quả thực hiện, tham mưu UBND xã báo cáo Sở Y tế và cơ quan có thẩm quyền theo quy định.

- Kịp thời tham mưu UBND xã chỉ đạo xử lý các vấn đề phát sinh thuộc thẩm quyền; tổng hợp, báo cáo những nội dung vượt thẩm quyền.

2. Trạm Y tế xã

- Phối hợp hướng dẫn, kiểm tra, giám sát các cơ sở giáo dục thực hiện các quy định về an toàn thực phẩm, vệ sinh bếp ăn, chế biến, bảo quản và lưu mẫu thức ăn.

- Tuyên truyền, hướng dẫn kiến thức phòng, chống ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm.

- Chủ động phối hợp với các cơ quan, đơn vị liên quan trong việc điều tra, xử lý khi xảy ra hoặc nghi ngờ xảy ra ngộ độc thực phẩm, sự cố an toàn thực phẩm theo chức năng, nhiệm vụ và hướng dẫn chuyên môn.

3. Các cơ sở giáo dục

- Người đứng đầu cơ sở giáo dục chịu trách nhiệm tổ chức, quản lý và kiểm soát hoạt động ăn nội trú, bán trú tại đơn vị theo quy định.

- Thực hiện đầy đủ các quy định về lựa chọn, tiếp nhận, kiểm tra, bảo quản, chế biến, phân chia và sử dụng thực phẩm; thực hiện kiểm thực ba bước, lưu mẫu thức ăn và vệ sinh bếp ăn theo quy định.

- Phân công người chịu trách nhiệm kiểm tra thực phẩm khi tiếp nhận; giám sát quá trình chế biến và tổ chức bữa ăn.

- Kiểm soát chặt chẽ nguồn gốc, xuất xứ của thực phẩm, nguyên liệu; lưu giữ đầy đủ hồ sơ, chứng từ liên quan để phục vụ công tác kiểm tra, truy xuất nguồn gốc khi cần thiết.

- Công khai thực đơn, tổ chức tiếp nhận và xử lý kịp thời các ý kiến phản ánh của học sinh, cha mẹ học sinh liên quan đến bữa ăn nội trú, bán trú.

- Kịp thời báo cáo UBND xã và Trạm Y tế xã khi xảy ra hoặc có nguy cơ xảy ra sự cố an toàn thực phẩm.

4. Các đơn vị cung cấp thực phẩm, nguyên liệu, suất ăn

- Thực hiện đầy đủ các nội dung đã cam kết, hợp đồng với cơ sở giáo dục; bảo đảm nguồn gốc, chất lượng và an toàn thực phẩm theo quy định.

- Cung cấp đầy đủ hồ sơ, thông tin liên quan đến nguồn gốc, xuất xứ thực phẩm, nguyên liệu, suất ăn khi cơ quan có thẩm quyền yêu cầu.

- Phối hợp thực hiện truy xuất nguồn gốc và xử lý thực phẩm không bảo đảm an toàn khi phát sinh sự cố.

5. Phòng Kinh tế

Phối hợp với Phòng Văn hóa - Xã hội, Trạm Y tế xã và các cơ quan, đơn vị liên quan trong việc kiểm tra, giám sát nguồn cung ứng thực phẩm, nguyên liệu phục vụ bữa ăn học đường thuộc lĩnh vực quản lý; phối hợp xử lý hoặc tham mưu xử lý các nội dung thuộc chức năng, nhiệm vụ và thẩm quyền.

6. Đề nghị Ủy ban Mặt trận Tổ quốc Việt Nam xã và các tổ chức chính trị - xã hội

Phối hợp tuyên truyền, vận động đoàn viên, hội viên và Nhân dân tham gia giám sát, phản ánh các vấn đề liên quan đến an toàn thực phẩm và chất lượng bữa ăn nội trú, bán trú trên địa bàn.

7. Chế độ báo cáo

- Các cơ sở giáo dục và đơn vị liên quan chủ động báo cáo tình hình thực hiện và kịp thời báo cáo ngay khi phát sinh vụ việc bất thường, nguy cơ mất an toàn thực phẩm hoặc sự cố liên quan đến bữa ăn học đường.

- Phòng Văn hóa - Xã hội tổng hợp kết quả, tham mưu UBND xã báo cáo cơ quan có thẩm quyền theo quy định.

Trên đây là Kế hoạch triển khai thực hiện Công điện số 64/CĐ-TTg ngày 13/9/2026 của Thủ tướng Chính phủ về tăng cường bảo đảm an toàn, chất lượng bữa ăn nội trú, bán trú trong các cơ sở giáo dục trên địa bàn xã Ba Đình. Yêu cầu các cơ quan, đơn vị, cơ sở giáo dục và các đơn vị có liên quan nghiêm túc triển khai thực hiện./. *Stp*

Nơi nhận:

- Sở Y tế (b/c);
- Thường trực Đảng ủy, HĐND xã (b/c);
- Chủ tịch, các PCT UBND xã;
- UBMTTQVN xã và các tổ chức CT-XH;
- Phòng VH-XH;
- Phòng Kinh tế;
- Trạm Y tế xã;
- Các cơ sở giáo dục trên địa bàn;
- Lưu: VT, VHXXH(pvthe).

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



Phạm Văn Nhung