

**ỦY BAN NHÂN DÂN  
XÃ HỒNG QUANG**

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

Số: 1609/UBND-VHXXH

*Hồng Quang, ngày 09 tháng 10 năm 2026*

V/v thông kê thông tin tổ chức  
bếp ăn bán trú tại các cơ sở giáo  
dục trên địa bàn xã

Kính gửi:

- Trạm Y tế xã Hồng Quang;
- Các cơ sở giáo dục có tổ chức ăn bán trú trên địa bàn xã.

Thực hiện Công văn số 859/ATTP-NV ngày 07/10/2026 của Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm tỉnh Hưng Yên về việc thu thập thông tin tổ chức bếp ăn bán trú của các cơ sở giáo dục (căn cứ Công văn số 5957/UBND-KGVX ngày 04/9/2026 của Ủy ban nhân dân tỉnh về việc tăng cường bảo đảm an toàn thực phẩm trong cơ sở giáo dục trên địa bàn tỉnh và Công văn số 6552/SYT-NVY ngày 02/10/2026 của Sở Y tế về việc đánh giá điều kiện an toàn thực phẩm tại trường học có tổ chức bếp ăn bán trú);

Tiếp theo Công văn số 1541/UBND-VHXXH ngày 03/10/2026 của Ủy ban nhân dân xã về việc phối hợp đánh giá điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm tại các cơ sở giáo dục có tổ chức ăn bán trú trên địa bàn xã; để bảo đảm thông tin, số liệu của xã gửi Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm tỉnh đúng thời hạn (trước ngày 15/10/2026), Ủy ban nhân dân xã yêu cầu Trạm Y tế xã và các cơ sở giáo dục có tổ chức ăn bán trú trên địa bàn xã khẩn trương thực hiện các nội dung sau:

**1. Các cơ sở giáo dục có tổ chức ăn bán trú trên địa bàn xã**

- Mỗi điểm trường có tổ chức ăn bán trú kê khai 01 “Phiếu cung cấp thông tin về an toàn thực phẩm tại các điểm ăn bán trú của các cơ sở giáo dục” theo mẫu kèm theo Công văn này. Thời gian cung cấp thông tin là 01 tháng gần nhất trong năm 2026; để số liệu toàn xã thống nhất, các đơn vị lấy số liệu tháng 9/2026 (từ ngày 01/9/2026 đến ngày 30/9/2026).

- Kê khai đầy đủ tất cả các mục của Phiếu (thông tin chung; cơ sở cung cấp nguyên liệu; số lượng nguyên liệu theo từng nguồn; nước uống, nước chế biến; điều kiện bếp ăn; tập huấn, kiểm tra, giám sát; đề xuất về cơ sở vật chất, trang thiết bị và dự kiến kinh phí). Số liệu phải căn cứ sổ sách, hóa đơn, chứng từ, hợp đồng cung cấp thực phẩm, suất ăn và sổ kiểm thực ba bước; nội dung không phát sinh ghi rõ “Không phát sinh”, không bỏ trống.

- Nhập đầy đủ, chính xác thông tin, số liệu của Phiếu vào biểu thống kê trực tuyến của Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm tỉnh tại đường dẫn:

<https://docs.google.com/spreadsheets/d/1qx8kaZ7FHRnU0i4eBl2FUIUW7TsDKb0g/edit?usp=sharing&oid=114574683425365089849&rtpof=true&sd=true>

Số liệu nhập trên biểu thống kê trực tuyến phải thống nhất với Phiếu đã kê khai. Hoàn thành việc nhập số liệu và gửi Phiếu về Ủy ban nhân dân xã (qua Phòng Văn hóa - Xã hội) trước ngày 14/10/2026, gồm: bản giấy có chữ ký, đóng dấu và bản điện tử (định dạng Word).

- Phân công 01 cán bộ phụ trách bếp ăn bán trú làm đầu mối, sẵn sàng giải trình, bổ sung thông tin khi Phòng Văn hóa - Xã hội, Trạm Y tế xã yêu cầu. Hiệu trưởng (người đứng đầu) cơ sở giáo dục chịu trách nhiệm trước Ủy ban nhân dân xã về tính chính xác, trung thực, đầy đủ và thời hạn gửi Phiếu của đơn vị.

## **2. Trạm Y tế xã Hồng Quang**

- Cử cán bộ phụ trách công tác an toàn thực phẩm trực tiếp hướng dẫn các cơ sở giáo dục kê khai Phiếu, nhất là các nội dung về nguồn gốc, số lượng nguyên liệu, nguồn nước và điều kiện bếp ăn bán trú; kịp thời giải đáp vướng mắc để các đơn vị hoàn thành Phiếu đúng thời hạn.

- Đối chiếu thông tin trên Phiếu với kết quả kiểm tra, giám sát an toàn thực phẩm tại các bếp ăn bán trú trong năm 2026 (giấy chứng nhận đủ điều kiện an toàn thực phẩm, kiến thức an toàn thực phẩm của người trực tiếp chế biến, nguồn gốc nguyên liệu); phối hợp với Phòng Văn hóa - Xã hội rà soát Phiếu, yêu cầu đơn vị chỉnh sửa những nội dung chưa thống nhất trong ngày 14/10/2026.

- Phối hợp với Phòng Văn hóa - Xã hội kiểm tra số liệu các cơ sở giáo dục đã nhập trên biểu thống kê trực tuyến, đối chiếu với Phiếu; hướng dẫn đơn vị điều chỉnh, bổ sung kịp thời để hoàn thiện trước ngày 15/10/2026.

Ủy ban nhân dân xã giao Phòng Văn hóa - Xã hội làm đầu mối tiếp nhận, kiểm tra Phiếu của các cơ sở giáo dục; theo dõi, đôn đốc các cơ sở giáo dục nhập số liệu trên biểu thống kê trực tuyến; tổng hợp, gửi Phiếu về Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm tỉnh trước ngày 15/10/2026.

Đây là nhiệm vụ có thời hạn gấp, Ủy ban nhân dân xã yêu cầu Thủ trưởng các đơn vị nghiêm túc triển khai thực hiện. Đơn vị chậm gửi Phiếu hoặc kê khai không đầy đủ, không chính xác thì người đứng đầu đơn vị phải chịu trách nhiệm trước Chủ tịch Ủy ban nhân dân xã. Trong quá trình thực hiện nếu có khó khăn, vướng mắc, kịp thời liên hệ Ủy ban nhân dân xã (qua Phòng Văn hóa - Xã hội, đồng chí Phạm Trung Kiên) để được hướng dẫn. 

### **Nơi nhận:**

- Như trên;
- Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm tỉnh (để b/c);
- Chủ tịch, các Phó Chủ tịch UBND xã;
- Phòng Văn hóa - Xã hội (để thực hiện);
- Lưu: VT, VHXH. 

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



Sign by: Ủy ban Nhân dân  
Xã Hồng Quang  
Organization: ỦY BAN NHÂN  
DÂN TỈNH HƯNG YÊN  
Sign time: 09/10/2026 16:49:03

**Quách Thị Toàn**

**Phụ lục**  
**PHIẾU CUNG CẤP THÔNG TIN VỀ AN TOÀN THỰC PHẨM TẠI CÁC**  
**ĐIỂM ĂN BÁN TRÚ CỦA CÁC CƠ SỞ GIÁO DỤC**

*(Mẫu ban hành kèm theo Quyết định số 148/QĐ-ATTP ngày 07/10/2026 của Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm tỉnh Hưng Yên; gửi kèm Công văn số /UBND-VHXX ngày tháng 10 năm 2026 của Ủy ban nhân dân xã Hồng Quang)*

*Thời gian cung cấp thông tin: từ ngày 01/9/2026 đến ngày 30/9/2026*

**I. Thông tin chung của trường**

| Nội dung                                                                                | Thông tin                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. Tên trường                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| 2. Tên điểm trường có tổ chức ăn bán trú                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| 3. Địa chỉ                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| 4. Người phụ trách, theo dõi ăn bán trú của trường                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| 5. Số điện thoại                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| 6. Số suất ăn trung bình/ngày                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| 7. Giá tiền/ suất ăn                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| 8. Số người phục vụ bếp ăn bán trú                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| 9. Hình thức tổ chức                                                                    | <input type="checkbox"/> Trường tự tổ chức nấu ăn<br><input type="checkbox"/> Hợp đồng với tổ chức/cá nhân tổ chức nấu ăn tại trường<br><input type="checkbox"/> Hợp đồng với tổ chức/cá nhân mua suất ăn sẵn (không tổ chức nấu ăn tại trường)<br>Ghi rõ (tên, địa chỉ, số điện thoại).....<br>.....<br>..... |
| 10. Tổng số ngày tổ chức ăn bán trú thực tế trong tháng được chọn để cung cấp thông tin | ..... ngày                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |

**II. Thông tin về các cơ sở cung cấp nguyên liệu**

**Tên, địa chỉ, số điện thoại (chủ cơ sở) của cơ sở cung cấp nguyên liệu**

1.....  
.....  
.....

Rau, củ, quả ☐ Thịt gia súc tươi sống ☐ Thịt gia cầm tươi sống ☐ Thịt gia súc, gia cầm đã qua chế biến ☐ Thủy hải sản tươi sống ☐ Thủy hải sản đã qua chế biến ☐ Trứng các loại ☐ Ngũ cốc (gạo, đỗ,..) ☐ Các sản phẩm từ ngũ cốc đã qua chế biến ☐ Nước uống cho học sinh ☐ Sữa ☐

2.....

Rau, củ, quả ☐ Thịt gia súc tươi sống ☐ Thịt gia cầm tươi sống ☐ Thịt gia súc, gia cầm đã qua chế biến ☐ Thủy hải sản tươi sống ☐ Thủy hải sản đã qua chế biến ☐ Trứng các loại ☐ Ngũ cốc (gạo, đỗ,..) ☐ Các sản phẩm từ ngũ cốc đã qua chế biến ☐ Nước uống cho học sinh ☐ Sữa ☐

3.....

Rau, củ, quả ☐ Thịt gia súc tươi sống ☐ Thịt gia cầm tươi sống ☐ Thịt gia súc, gia cầm đã qua chế biến ☐ Thủy hải sản tươi sống ☐ Thủy hải sản đã qua chế biến ☐ Trứng các loại ☐ Ngũ cốc (gạo, đỗ,..) ☐ Các sản phẩm từ ngũ cốc đã qua chế biến ☐ Nước uống cho học sinh ☐ Sữa ☐

4.....

Rau, củ, quả ☐ Thịt gia súc tươi sống ☐ Thịt gia cầm tươi sống ☐ Thịt gia súc, gia cầm đã qua chế biến ☐ Thủy hải sản tươi sống ☐ Thủy hải sản đã qua chế biến ☐ Trứng các loại ☐ Ngũ cốc (gạo, đỗ,..) ☐ Các sản phẩm từ ngũ cốc đã qua chế biến ☐ Nước uống cho học sinh ☐ Sữa ☐

5.....

Rau, củ, quả ☐ Thịt gia súc tươi sống ☐ Thịt gia cầm tươi sống ☐ Thịt gia súc, gia cầm đã qua chế biến ☐ Thủy hải sản tươi sống ☐ Thủy hải sản đã qua chế biến ☐ Trứng các loại ☐ Ngũ cốc (gạo, đỗ,..) ☐ Các sản phẩm từ ngũ cốc đã qua chế biến ☐ Nước uống cho học sinh ☐ Sữa ☐

6.....

Rau, củ, quả ☐ Thịt gia súc tươi sống ☐ Thịt gia cầm tươi sống ☐ Thịt gia súc, gia cầm đã qua chế biến ☐ Thủy hải sản tươi sống ☐ Thủy hải sản đã qua chế biến ☐ Trứng các loại ☐ Ngũ cốc (gạo, đỗ,..) ☐ Các sản phẩm từ ngũ cốc đã qua chế biến ☐ Nước uống cho học sinh ☐ Sữa ☐

7.....

.....  
 .....  
 Rau, củ, quả ☐ Thịt gia súc tươi sống ☐ Thịt gia cầm tươi sống ☐ Thịt gia súc, gia cầm đã qua chế biến ☐ Thủy hải sản tươi sống ☐ Thủy hải sản đã qua chế biến ☐ Trứng các loại ☐ Ngũ cốc (gạo, đỗ,..) ☐ Các sản phẩm từ ngũ cốc đã qua chế biến ☐ Nước uống cho học sinh ☐ Sữa ☐

8.....  
 .....

.....  
 .....  
 Rau, củ, quả ☐ Thịt gia súc tươi sống ☐ Thịt gia cầm tươi sống ☐ Thịt gia súc, gia cầm đã qua chế biến ☐ Thủy hải sản tươi sống ☐ Thủy hải sản đã qua chế biến ☐ Trứng các loại ☐ Ngũ cốc (gạo, đỗ,..) ☐ Các sản phẩm từ ngũ cốc đã qua chế biến ☐ Nước uống cho học sinh ☐ Sữa ☐

### III. CÁC THÔNG TIN CHI TIẾT

#### 1. Nguyên liệu phục vụ cho bếp ăn

1.1 Số lượng rau, củ, quả các loại sử dụng: .....kg, trong đó:

| Số lượng tự sản xuất (trồng trọt) | Số lượng mua qua đơn vị trung gian | Số lượng mua trực tiếp của người sản xuất |
|-----------------------------------|------------------------------------|-------------------------------------------|
|                                   |                                    |                                           |

1.2 Số lượng thịt gia súc tươi sống các loại sử dụng: .....kg, trong đó:

| Số lượng thịt gia súc bếp ăn trực tiếp giết mổ (kg) | Số lượng thịt gia súc bếp ăn trực tiếp giết mổ có kiểm tra vệ sinh thú y (kg) | Số lượng thịt gia súc bếp ăn trực tiếp giết mổ không có kiểm tra vệ sinh thú y (kg) |
|-----------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                     |                                                                               |                                                                                     |

| Số lượng thịt bếp ăn mua của cơ sở giết mổ (kg) | Số lượng thịt bếp ăn mua của cơ sở giết mổ có kiểm tra vệ sinh thú y (kg) | Số lượng thịt bếp ăn mua của cơ sở giết mổ không có kiểm tra vệ sinh thú y (kg) |
|-------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|
|                                                 |                                                                           |                                                                                 |

| Số lượng thịt bếp ăn mua qua trung gian (kg) | Số lượng thịt bếp ăn mua qua đơn vị trung gian có kiểm tra vệ sinh thú y (kg) | Số lượng thịt bếp ăn mua qua đơn vị trung gian không có kiểm tra vệ sinh thú y (kg) |
|----------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|                                              |                                                                               |                                                                                     |

**1.3 Số lượng thịt gia cầm tươi sống các loại sử dụng .....kg, trong đó:**

| Số lượng thịt gia cầm<br>bếp ăn trực tiếp giết mổ<br>(kg) | Số lượng thịt gia cầm<br>bếp ăn trực tiếp giết mổ<br>có kiểm tra vệ sinh thú y<br>(kg) | Số lượng thịt gia cầm<br>bếp ăn trực tiếp giết mổ<br>không có kiểm tra vệ<br>sinh thú y (kg) |
|-----------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                           |                                                                                        |                                                                                              |

| Số lượng thịt gia cầm<br>mua của cơ sở giết mổ<br>(kg) | Số lượng thịt gia cầm<br>bếp ăn mua của cơ sở<br>giết mổ có kiểm tra vệ<br>sinh thú y (kg) | Số lượng thịt gia cầm<br>bếp ăn mua của cơ sở<br>giết mổ không có kiểm<br>tra vệ sinh thú y (kg) |
|--------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                        |                                                                                            |                                                                                                  |

| Số lượng thịt gia cầm<br>bếp ăn mua qua đơn vị<br>trung gian (kg) | Số lượng thịt gia cầm<br>bếp ăn mua qua đơn vị<br>trung gian có kiểm tra vệ<br>sinh thú y (kg) | Số lượng thịt gia cầm<br>bếp ăn mua qua đơn vị<br>trung gian không có<br>kiểm tra vệ sinh thú y<br>(kg) |
|-------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                   |                                                                                                |                                                                                                         |

**1.4 Số lượng sản phẩm thịt gia súc, gia cầm đã qua chế biến sử dụng.....kg, trong đó:**

| Số lượng mua qua đơn vị trung gian                                                                                                                                                           | Số lượng mua trực tiếp của người sản xuất                                                                                                                                                    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| - Số kg của cơ sở cung cấp được cấp giấy chứng nhận đủ điều kiện hoặc tương đương:.....kg<br>- Số kg của cơ sở cung cấp không được cấp giấy chứng nhận đủ điều kiện hoặc tương đương:.....kg | - Số kg của cơ sở cung cấp được cấp giấy chứng nhận đủ điều kiện hoặc tương đương:.....kg<br>- Số kg của cơ sở cung cấp không được cấp giấy chứng nhận đủ điều kiện hoặc tương đương:.....kg |

**1.5 Số lượng thủy hải sản tươi sống sử dụng:.....kg, trong đó:**

| <b>Số lượng tự sản xuất (nuôi) (kg)</b> | <b>Số lượng mua qua trung gian (có hóa đơn, ghi rõ địa chỉ)</b>                                                                                                                              | <b>Số lượng mua trực tiếp của người sản xuất (có hóa đơn, ghi rõ địa chỉ)</b>                                                                                                                |
|-----------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                         | - Số kg của cơ sở cung cấp được cấp giấy chứng nhận đủ điều kiện hoặc tương đương:.....kg<br>- Số kg của cơ sở cung cấp không được cấp giấy chứng nhận đủ điều kiện hoặc tương đương:.....kg | - Số kg của cơ sở cung cấp được cấp giấy chứng nhận đủ điều kiện hoặc tương đương:.....kg<br>- Số kg của cơ sở cung cấp không được cấp giấy chứng nhận đủ điều kiện hoặc tương đương:.....kg |

**1.6 Số lượng sản phẩm thủy hải sản đã qua chế biến sử dụng.....kg, trong đó:**

| <b>Số lượng mua qua đơn vị trung gian</b>                                                                                                                                                    | <b>Số lượng mua trực tiếp của người sản xuất</b>                                                                                                                                             |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| - Số kg của cơ sở cung cấp được cấp giấy chứng nhận đủ điều kiện hoặc tương đương:.....kg<br>- Số kg của cơ sở cung cấp không được cấp giấy chứng nhận đủ điều kiện hoặc tương đương:.....kg | - Số kg của cơ sở cung cấp được cấp giấy chứng nhận đủ điều kiện hoặc tương đương:.....kg<br>- Số kg của cơ sở cung cấp không được cấp giấy chứng nhận đủ điều kiện hoặc tương đương:.....kg |

**1.7 Số lượng trứng các loại sử dụng ..... quả, trong đó:**

| <b>Số lượng tự sản xuất (nuôi)</b> | <b>Số lượng mua qua đơn vị trung gian (có hóa đơn, ghi rõ địa chỉ)</b> | <b>Số lượng mua trực tiếp của người sản xuất (có hóa đơn, ghi rõ địa chỉ)</b> |
|------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|
|                                    |                                                                        |                                                                               |

**1.8 Số lượng ngũ cốc (gạo, đỗ,..) sử dụng .....kg, trong đó:**

| <b>Bếp ăn trực tiếp xay xát gạo (kg)</b> | <b>Bếp ăn mua gạo qua đơn vị trung gian (kg)</b>                                                                                                                                             | <b>Bếp ăn mua trực tiếp của đơn vị xay xát (kg)</b>                                                                                                                                          |
|------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                          | - Số kg của cơ sở cung cấp được cấp giấy chứng nhận đủ điều kiện hoặc tương đương:.....kg<br>- Số kg của cơ sở cung cấp không được cấp giấy chứng nhận đủ điều kiện hoặc tương đương:.....kg | - Số kg của cơ sở cung cấp được cấp giấy chứng nhận đủ điều kiện hoặc tương đương:.....kg<br>- Số kg của cơ sở cung cấp không được cấp giấy chứng nhận đủ điều kiện hoặc tương đương:.....kg |

**1.9 Số lượng các sản phẩm từ ngũ cốc đã qua chế biến sử dụng .....kg, trong đó:**

| <b>Số lượng mua qua đơn vị trung gian<br/>(có hóa đơn, ghi rõ địa chỉ)</b>                                                                                                                    | <b>Số lượng mua trực tiếp của người sản<br/>xuất (có hóa đơn, ghi rõ địa chỉ)</b>                                                                                                             |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| - Số kg của cơ sở cung cấp được cấp<br>giấy chứng nhận đủ điều kiện hoặc tương<br>đương:.....kg<br>- Số kg của cơ sở cung cấp không được<br>cấp giấy đủ điều kiện hoặc tương<br>đương:.....kg | - Số kg của cơ sở cung cấp được cấp<br>giấy chứng nhận đủ điều kiện hoặc tương<br>đương:.....kg<br>- Số kg của cơ sở cung cấp không được<br>cấp giấy đủ điều kiện hoặc tương<br>đương:.....kg |

**1.10 Nước uống cho học sinh:**

| <b>Sử dụng nước<br/>uống đóng bình<br/>(lít)</b> | <b>Sử dụng nước qua<br/>hệ thống lọc tiết<br/>khuẩn tại trường<br/>(lít)</b> | <b>Sử dụng nước<br/>giếng khoan được<br/>xử lý qua nhiệt<br/>(lít)</b> | <b>Sử dụng nước<br/>máy được xử lý<br/>qua nhiệt (lít)</b> |
|--------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|
|                                                  |                                                                              |                                                                        |                                                            |

**1.11 Nước dùng để chế biến thực phẩm:**

| <b>Sử dụng nước<br/>uống đóng bình</b> | <b>Sử dụng nước qua<br/>hệ thống lọc tiết<br/>khuẩn tại trường</b> | <b>Sử dụng nước<br/>máy</b> | <b>Sử dụng nước<br/>giếng khoan</b> |
|----------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|-----------------------------|-------------------------------------|
|                                        |                                                                    |                             |                                     |

*(Sử dụng thì đánh dấu (X), không sử dụng để trống)*

**1.12 Số lượng sữa sử dụng** (đối với sữa bột qui đổi ra sữa đã pha tính theo đơn vị lít)..... lít

**2. Điều kiện đối với bếp ăn bán trú trường học**

**2.1 Bếp ăn thuộc diện phải cấp giấy chứng nhận đủ điều kiện** (đối với trường hợp đồng với tổ chức/ cá nhân nấu ăn tại trường)

- Đã được cấp giấy chứng nhận đủ điều kiện ATTP ☐
- Chưa được cấp giấy chứng nhận đủ điều kiện ATTP ☐

**2.2 Bếp ăn không thuộc diện cấp giấy chứng nhận** (đối với trường tự tổ chức nấu ăn)

- Đã được cơ quan chức năng đánh giá đảm bảo ATTP trước khi cấp giấy phép hoạt động (hoạt động kinh doanh, hoạt động giảng dạy) ☐

Ghi rõ tên đơn vị đánh giá .....

- Chưa được cơ quan nào đánh giá điều kiện đảm bảo ATTP trước khi cấp giấy phép hoạt động (hoạt động kinh doanh, hoạt động giảng dạy) ☐

### **2.3 Đối với các trường hợp đồng với tổ chức/cá nhân bán suất ăn sẵn.**

- Cơ sở của tổ chức/cá nhân bán suất ăn sẵn đã được cấp giấy chứng nhận đủ điều kiện ATTP ☐

- Cơ sở của tổ chức/cá nhân bán suất ăn sẵn chưa được cấp giấy chứng nhận đủ điều kiện ATTP ☐

## **3. Về công tác quản lý tại bếp ăn bán trú trường học**

### **3.1 Tập huấn kiến thức về an toàn thực phẩm**

- Người trực tiếp chế biến thực phẩm chưa được tập huấn kiến thức về ATTP số lượng ..... người.

- Người được nhà trường phân công quản lý bếp ăn chưa được tập huấn kiến thức ATTP..... người.

### **3.2 Kiểm tra, giám sát**

- Tần suất kiểm tra, giám sát của nhà trường đối với bếp ăn bán trú tại nhà trường hoặc tại cơ sở bán suất ăn sẵn trong 1 tháng ..... lần.

- Sổ sách ghi chép nhật ký kiểm tra giám sát:

Thường xuyên ☐

Không thường xuyên ☐

## **IV. Các nội dung đề xuất của trường về công tác bảo đảm an toàn thực phẩm trong việc tổ chức ăn bán trú**

### **1. Điều kiện cơ sở vật chất**

| STT | Điều kiện                                                                                            | Tình trạng hiện nay (đạt/không đạt), đạt điền: 1; không đạt điền: 0 | Nội dung đề xuất (nếu có) | Dự kiến kinh phí |
|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|---------------------------|------------------|
| 1   | Địa điểm, diện tích khu vực sơ chế, chế biến của bếp ăn tập thể                                      |                                                                     |                           |                  |
| 2   | Thiết kế kết cấu nhà xưởng khu sơ chế, chế biến thực phẩm: Nền nhà, tường nhà, trần nhà khu chế biến |                                                                     |                           |                  |
| 3   | Nhà vệ sinh cho nhân viên bếp ăn                                                                     |                                                                     |                           |                  |

| STT | Điều kiện                                     | Tình trạng hiện nay (đạt/không đạt), đạt điền: 1; không đạt điền: 0 | Nội dung đề xuất (nếu có) | Dự kiến kinh phí |
|-----|-----------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|---------------------------|------------------|
| 4   | Hệ thống cống thoát nước khu sơ chế, chế biến |                                                                     |                           |                  |
| 5   | Khu vực rửa nguyên liệu                       |                                                                     |                           |                  |
| 6   | Khu vực chia suất ăn cho học sinh             |                                                                     |                           |                  |
| 7   | Kho chứa nguyên liệu                          |                                                                     |                           |                  |
| 8   | Phòng ăn cho học sinh                         |                                                                     |                           |                  |

## 2. Điều kiện trang thiết bị dụng cụ

| STT | Trang thiết bị dụng cụ                                                       | Thực trạng hiện nay (số lượng) | Đề xuất bổ sung (số lượng) | Dự kiến kinh phí |
|-----|------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|----------------------------|------------------|
| 1   | Màn nhựa bản to che chắn côn trùng và động vật gây hại tại các cửa ra vào    |                                |                            |                  |
| 2   | Lưới mắt nhỏ che chắn côn trùng và động vật gây hại tại các ô thoáng, cửa sổ |                                |                            |                  |
| 3   | Bàn sơ chế, chế biến                                                         |                                |                            |                  |
| 4   | Bàn chia thức ăn chín                                                        |                                |                            |                  |
| 5   | Bồn rửa nguyên liệu                                                          |                                |                            |                  |
| 6   | Bồn rửa dụng cụ                                                              |                                |                            |                  |
| 7   | Bồn rửa tay                                                                  |                                |                            |                  |
| 8   | Giá kệ để nguyên liệu                                                        |                                |                            |                  |
| 9   | Giá kệ để dụng cụ nấu nướng, ăn uống                                         |                                |                            |                  |
| 10  | Tủ lạnh bảo quản                                                             |                                |                            |                  |
| 11  | Tủ đông bảo quản                                                             |                                |                            |                  |
| 12  | Bếp ga/bếp điện                                                              |                                |                            |                  |
| 13  | Tủ điện nấu cơm                                                              |                                |                            |                  |
| 14  | Máy rửa khay, bát                                                            |                                |                            |                  |
| 15  | Tủ sấy khay, bát                                                             |                                |                            |                  |
| 16  | Hệ thống thông gió/ hút mùi                                                  |                                |                            |                  |

| STT | Trang thiết bị dụng cụ                     | Thực trạng hiện nay (số lượng) | Đề xuất bổ sung (số lượng) | Dự kiến kinh phí |
|-----|--------------------------------------------|--------------------------------|----------------------------|------------------|
| 17  | Dụng cụ: dao, thớt chế biến thực phẩm sống |                                |                            |                  |
| 18  | Dụng cụ: dao, thớt chế biến thực phẩm chín |                                |                            |                  |
| 19  | Dụng cụ che đậy thực phẩm sống/chín        |                                |                            |                  |
| 20  | Khay chứa đựng thực phẩm sống/chín         |                                |                            |                  |
| 21  | Thiết bị giữ nóng thức ăn chín             |                                |                            |                  |
| 22  | Thùng rác có nắp đậy                       |                                |                            |                  |
| 23  | Tạp dề                                     |                                |                            |                  |
| 24  | Khẩu trang                                 |                                |                            |                  |
| 25  | Găng tay                                   |                                |                            |                  |
| 26  | Mũ chụp tóc                                |                                |                            |                  |
| 27  | Ủng/ dép riêng                             |                                |                            |                  |

### 3. Các đề xuất khác

.....

.....

.....

.....

.....

.....

**Người giám sát**  
(Ký, ghi rõ họ tên)

**Đại diện đơn vị cung cấp thông tin**  
(Ký, ghi rõ họ tên, đóng dấu)