

Số: /KH-UBND

Dương Nội, ngày tháng năm 2026

KẾ HOẠCH

Tổ chức đánh giá và lựa chọn các đơn vị cung cấp thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm, dịch vụ nấu ăn và suất ăn sẵn phục vụ bữa ăn bán trú cho học sinh tại các cơ sở giáo dục trên địa bàn phường Dương Nội năm học 2026 - 2027

Căn cứ Nghị quyết số 84/2026/NQ-HĐND ngày 15/7/2026 của HĐND 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 số 02/HD-BCĐ ngày 18/7/2026 của Ban chỉ đạo 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; Công văn số 12292/STC-TCHCSN ngày 23/7/2026 của Sở Tài chính về hướng dẫn công tác lập, phân bổ, giao dự toán, quyết toán kinh phí ngân sách nhà nước và một số nội dung liên quan thực hiện cơ chế hỗ trợ bữa ăn bán trú cho học sinh tiểu học trên địa bàn Thành phố từ năm học 2026-2027; Phương án số 12 /PA-UBND ngày 04/8/2026 của UBND phường Dương Nội về phương án Tổ chức bữa ăn bán trú cho học sinh trên địa bàn phường Dương Nội năm học 2026-2027.

UBND phường Dương Nội xây dựng Kế hoạch đánh giá và lựa chọn các đơn vị cung cấp thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm, dịch vụ nấu ăn và suất ăn sẵn để tổ chức bữa ăn bán trú cho học sinh tại các cơ sở giáo dục trên địa bàn phường Dương Nội năm học 2026 - 2027, cụ thể như sau:

I. MỤC ĐÍCH, YÊU CẦU

1. Mục đích

- Nâng cao chất lượng tổ chức bữa ăn bán trú (bao gồm bữa trưa và bữa ăn phụ) cho học sinh tại các cơ sở giáo dục trên địa bàn phường, góp phần chăm lo tốt hơn đời sống học sinh, tạo điều kiện thuận lợi cho việc học tập và sinh hoạt tại trường.

- Lựa chọn các đơn vị cung cấp thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm, dịch vụ nấu ăn và suất ăn sẵn có năng lực, uy tín, đáp ứng tốt nhất các yêu cầu về ATTP, dinh dưỡng hợp lý, phù hợp với lứa tuổi học sinh và mức ăn của học sinh tại địa phương.

2. Yêu cầu

- Việc tổ chức cung cấp bữa ăn bán trú trong các trường phải đảm bảo đầy đủ các tiêu chí về an toàn thực phẩm, chất lượng dinh dưỡng, phù hợp theo độ tuổi và nhu cầu phát triển thể chất của học sinh, phù hợp với điều kiện cơ sở vật chất của nhà trường.

- Lựa chọn đơn vị cung cấp thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm, dịch vụ nấu ăn và suất ăn sẵn đảm bảo tiêu chí tốt nhất theo chỉ đạo và hướng dẫn Ban chỉ đạo ATTP thành phố và các Sở ngành; đảm bảo khách quan, công khai, minh bạch.

- Đảm bảo tiến độ triển khai đúng thời gian năm học 2026–2027, không để ảnh hưởng đến hoạt động dạy và học tại trường; tăng cường vai trò quản lý nhà nước và trách nhiệm phối hợp giữa các bên liên quan trong tổ chức bữa ăn bán trú học đường.

II. PHẠM VI, ĐỐI TƯỢNG, HÌNH THỨC ĐÁNH GIÁ

1. Phạm vi, đối tượng áp dụng

- Các cơ sở cung cấp thực phẩm (bao gồm cả nước uống, sữa và các sản phẩm khác), nguyên liệu thực phẩm, dịch vụ nấu ăn và suất ăn sẵn phục vụ bữa ăn bán trú (sau đây gọi tắt là Cơ sở cung cấp) tại các cơ sở giáo dục trên địa bàn phường.

- Các cơ sở giáo dục có tổ chức các bữa ăn bán trú cho học sinh trên địa bàn năm học 2026-2027.

2. Hình thức đánh giá

2.1. Đánh giá hồ sơ

- Căn cứ vào các tài liệu có trong hồ sơ của các đơn vị cung cấp gửi UBND phường qua Hệ thống cơ sở dữ liệu về dinh dưỡng và an toàn thực phẩm học đường thành phố Hà Nội (HanoiCheck) để triển khai đánh giá. Việc đánh giá hồ sơ bao gồm nội dung đánh giá các điều kiện chung theo quy định và đánh giá mức độ đáp ứng theo Hướng dẫn số 02/HD-BCĐ ngày 18/7/2026 của Ban chỉ đạo an toàn thực phẩm thành phố Hà Nội. Trình tự đánh giá như sau:

- + Đánh giá các điều kiện tiêu chí chung theo quy định. Trường hợp đánh giá các đơn vị cung cấp đạt 100% các điều kiện, tiêu chí chung về hồ sơ, cơ sở tiếp tục được kiểm tra, đánh giá các điều kiện về mức độ đáp ứng của cơ sở cung cấp. Trường hợp đơn vị có một hoặc nhiều điều kiện, tiêu chí chung về hồ sơ được đánh giá không đạt sẽ được kết luận là không đạt và sẽ không đánh giá các bước tiếp theo.

- + Đánh giá các điều kiện về mức độ đáp ứng. Các điều kiện sẽ chia theo các tiêu chí để đánh giá, xác định sau khi các điều kiện bắt buộc trong hồ sơ của các đơn vị cung cấp được đánh giá đạt.

2.2. Đánh giá điều kiện thực tế

- Sau khi có kết quả đánh giá hồ sơ, Hội đồng đánh giá tiến hành đánh giá thực tế về các điều kiện đảm bảo ATTP trong sản xuất, kinh doanh tại các đơn vị cung cấp được đánh giá hồ sơ đạt ở mỗi loại hình gồm: cung cấp thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm, dịch vụ nấu ăn tại trường và suất ăn sẵn được vận chuyển đến trường.

- Việc đánh giá điều kiện thực tế bao gồm nội dung đánh giá các điều kiện chung theo quy định và các điều kiện về mức độ đáp ứng theo Hướng dẫn số 02/HD-BCĐ ngày 18/7/2026 của Ban chỉ đạo an toàn thực phẩm thành phố Hà Nội.

2.3. Nguyên tắc xếp hạng

Sau khi đánh giá hồ sơ, điều kiện thực tế theo các điều kiện bắt buộc và các điều kiện về mức độ đáp ứng, các đơn vị cung cấp sẽ được xếp hạng. Trường hợp các đơn vị cung cấp có số điểm bằng nhau thì đơn vị nào đạt nhiều điểm tiêu chí điều kiện về mức độ đáp ứng hơn thì sẽ được đánh giá là tốt hơn. Kết quả xếp hạng là cơ sở lựa chọn các đơn vị cung cấp cho trường học để tổ chức bữa ăn bán trú cho học sinh các trường công lập trên địa bàn phường Dương Nội năm học 2026-2027.

2.4. Nội dung đánh giá

Thực hiện đánh giá theo các tiêu chí tại Hướng dẫn số 02/HD-BCĐ ngày 18/7/2026 của Ban chỉ đạo 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 (*chi tiết tại phụ lục kèm theo Kế hoạch*).

III. CÁC BƯỚC TIẾN HÀNH

- **Bước 1:** UBND phường đăng tin tiếp nhận hồ sơ trên Trang thông tin điện tử phường, các trang thông tin điện tử của các trường công lập có tổ chức ăn bán trú trên địa bàn, Hệ thống thông tin do Thành phố triển khai theo hướng dẫn của Sở Khoa học và Công nghệ (HanoiCheck) từ ngày 04/08/2026

- **Bước 2:** Tiếp nhận hồ sơ

+ Các Cơ sở cung cấp thực hiện nộp trực tuyến 100% trên Hệ thống HanoiCheck tại địa chỉ: <https://dangky.hanoicheck.com.vn> (các đơn vị đăng ký tài khoản trên website và thực hiện nộp hồ sơ theo hướng dẫn của Sở Khoa học và Công nghệ)

+ Thời gian: **Bắt đầu từ 08 giờ 00 phút ngày 06/8/2026, thời gian đóng cổng tiếp nhận hồ sơ vào 17 giờ 00 phút ngày 10/8/2026**

- **Bước 3:** Đánh giá hồ sơ năng lực; đánh giá điều kiện thực tế các Cơ sở cung cấp đăng ký cung cấp thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm và dịch vụ nấu ăn tại trường cho các trường công lập trên địa bàn phường năm học 2026-2027.

+ 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 - 18/8/2026.

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

+ Hội đồng đánh giá báo cáo kết quả đánh giá về UBND Phường: Thời gian dự kiến trước ngày 20/8/2026.

+ Thông báo công khai kết quả đánh giá: Thời gian dự kiến ngày 22/8/2026.

- **Bước 5. Phân công cơ sở cung cấp cho các cơ sở giáo dục**

+ UBND phường thực hiện phân công cơ sở cung cấp cho các cơ sở giáo dục công lập.

- **Bước 6: Ký kết và thực hiện hợp đồng**

+ Ký kết hợp đồng: Dự kiến xong trước ngày 30/8/2026

IV. TỔ CHỨC THỰC HIỆN

1. Phòng Văn hóa - Xã hội

- Là cơ quan chủ trì, phối hợp với các Phòng ban, đơn vị có liên quan xây dựng các tiêu chí, biểu chấm điểm về ATTP đối với từng loại hình của Cơ sở cung cấp cho các trường công lập bao gồm nội dung đánh giá tiêu chí về hồ sơ năng lực và điều kiện thực tế để phục vụ Hội đồng đánh giá của Phường.

- Phối hợp Trạm Y tế phường chịu trách nhiệm chuyên môn đối với các tiêu chí, biểu chấm điểm về ATTP theo lĩnh vực Y tế quản lý.

- Tham mưu UBND phường ban hành Quyết định thành lập Hội đồng đánh giá và lựa chọn các cơ sở đăng ký cung cấp thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm, dịch vụ nấu ăn và suất ăn sẵn cho các cơ sở giáo dục trên địa bàn Phường năm học 2026-2027 và các Tổ giúp việc tham mưu hỗ trợ.

- Đăng tải toàn bộ nội dung Kế hoạch đánh giá, tuyên truyền về mục đích, ý nghĩa của Kế hoạch; thông tin về thời gian tiếp nhận hồ sơ, tiêu chí đối với từng loại hình cung cấp thực phẩm trên Cổng thông tin điện tử phường, Hệ thống thông tin do Thành phố triển khai theo hướng dẫn của Sở Khoa học và Công nghệ (HanoiCheck), và các phương tiện truyền thông khác như Zalo, Fanpage Facebook...

- Chủ trì tiếp nhận hồ sơ trên HanoiCheck, các hồ sơ đã đủ điều kiện tiếp nhận chuyển Hội đồng đánh giá theo quy định.

- Chỉ đạo các cơ sở giáo dục trên địa bàn phường thông báo đến các Cơ sở cung cấp cho các cơ sở giáo dục trên địa bàn Phường năm học 2026-2027 chuẩn bị hồ sơ và gửi về UBND phường (qua website <https://dangky.hanoicheck.com.vn>) để đánh giá theo đúng thời gian quy định.

- 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.

2. Phòng Kinh tế - Hạ tầng và Đô thị

- Chủ trì tham mưu UBND phường thực hiện ký hợp đồng với cơ sở cung cấp theo đúng quy định của pháp luật và hướng dẫn của Sở Tài chính; hướng dẫn các cơ sở giáo dục lựa chọn nhà thầu cung cấp theo quy định của Luật Đấu thầu và các văn bản hướng dẫn.

- Phối hợp Phòng Văn Hóa - Xã hội xây dựng các tiêu chí, biểu chấm điểm về ATTP đối với từng loại hình của các Cơ sở cung cấp cho các cơ sở giáo dục trên địa bàn; Chịu trách nhiệm chuyên môn đối với các tiêu chí, biểu chấm điểm về ATTP theo ngành Công thương, Nông nghiệp quản lý.

- Phối hợp Phòng Văn Hóa - Xã hội thông báo đến các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm trên địa bàn Phường để đăng ký dịch vụ nấu ăn tại trường, cung cấp thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm cho các cơ sở giáo dục trên địa bàn.

- Cử 01 lãnh đạo và 02 cán bộ chuyên môn tham gia Hội đồng đánh giá hồ sơ năng lực, đánh giá điều kiện thực tế tại các đơn vị đăng ký tham gia nấu ăn tại trường, cung cấp thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm và nước uống và các Tổ giúp việc theo ngành, lĩnh vực được phân công theo chức năng, nhiệm vụ.

3. Trạm Y tế phường

- Cử 01 lãnh đạo và 02 cán bộ chuyên môn tham gia Hội đồng đánh giá hồ sơ năng lực, đánh giá điều kiện thực tế tại các đơn vị đăng ký tham gia nấu ăn tại trường, cung cấp thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm và nước uống và các Tổ giúp việc theo ngành, lĩnh vực được phân công theo chức năng, nhiệm vụ.

- Phối hợp với phòng Văn hóa - Xã hội phường chịu trách nhiệm chuyên môn về tiêu chí đánh giá ATTP lĩnh vực Y tế quản lý, đồng thời 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 *(khi cần thiết)*.

4. Trung tâm Văn hóa, Thông tin và Thể thao phường

- Đăng tải cập nhật, thường xuyên tiến độ triển khai kế hoạch đánh giá hồ sơ năng lực, đánh giá điều kiện thực tế tại các đơn vị đăng ký tham gia dịch vụ nấu ăn tại trường, cung cấp thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm trên địa bàn phường năm học 2026-2027 trên Trang thông tin điện tử phường và trang mạng xã hội khác.

5. Đề nghị Đội Quản lý Thị trường số 11, Công an phường, Trạm Chăn nuôi và Thú y khu vực V

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 tham gia dịch vụ nấu ăn tại trường, cung cấp thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm và nước uống trên địa bàn phường năm học 2026-2027. Thực hiện các nội dung đánh giá theo ngành, lĩnh vực phụ trách. *(khi được yêu cầu)*

6. Các cơ sở giáo dục trên địa bàn phường

- Thông báo nội dung Kế hoạch, các tiêu chí về ATTP đến các cơ sở đăng ký nấu ăn tại trường, cung cấp thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm và nước uống cho các cơ sở giáo dục trên địa bàn phường năm học 2026-2027 trên Trang thông tin điện tử của đơn vị.

- Tổ chức thực hiện bữa ăn bán trú theo đúng các yêu cầu tại Hướng dẫn 02/HD-BCĐ ngày 18/07/2026 của Ban chỉ đạo công tác an toàn thực phẩm thành phố Hà Nội và các quy định của pháp luật 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.

- Cử đại diện BGH nhà trường và cán bộ phụ trách chăm sóc bán trú tham gia các Tổ giúp việc theo ngành, lĩnh vực được phân công theo chức năng, nhiệm vụ.

-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 số 01/HD-BCĐ ngày 12/3/2026 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.

7. Các đơn vị đăng ký tham gia cung cấp thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm, dịch vụ nấu ăn tại trường và suất ăn sẵn, trên địa bàn phường năm học 2026-2027

- 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 gửi về UBND Phường (qua website: <https://dangky.hanoicheck.com.vn>) **trước 17h00 ngày 10/8/2026.**

- 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 (HanoiCheck - do Sở khoa học và Công nghệ triển khai, hướng dẫn) 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 và lựa chọn các đơn vị cung cấp thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm, dịch vụ nấu ăn và suất ăn sẵn để tổ chức bữa ăn bán trú cho học sinh tại các cơ sở giáo dục trên địa bàn phường Dương Nội năm học 2026 - 2027. Trong quá trình triển khai thực hiện, nếu có khó khăn, vướng mắc, các phòng, ngành, đơn vị, tổ chức, cá nhân có liên quan báo cáo về UBND Phường (qua phòng Văn hóa - Xã hội) để kịp thời giải quyết./.

Nơi nhận:

- BCĐ ATTP thành phố Hà Nội;
- Sở Y tế;
- TT Đảng ủy, HĐND phường;
- Chủ tịch, các PCT UBND phường;
- Các Phòng ban, đơn vị liên quan;
- Đội QLTT số 11;
- Trạm Chăn nuôi và Thú y khu vực V;
- Các cơ sở giáo dục trên địa bàn phường;
- Lưu: VT, VHXH.

**TM. ỦY BAN NHÂN DÂN
CHỦ TỊCH**

Phùng Chí Tâm

PHỤ LỤC

CÁC ĐIỀU KIỆN ĐẢM BẢO ATTP VỚI TỪNG LOẠI HÌNH

(Kèm theo Kế hoạch số /KH-UBND ngày /8/2026 của UBND phường Dương Nội)

1. Đối với mô hình nấu ăn tại cơ sở giáo dục

- 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 là 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, chuyên 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 d 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 02/02/2018 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 đề 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/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 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./.