

Số: /HD-GDĐT  
V/v tăng cường quản lý, nâng cao  
chất lượng nuôi dưỡng và đảm bảo vệ sinh an  
toàn thực phẩm trong các cơ sở  
giáo dục tổ chức ăn bán trú

Vĩnh Bảo, ngày tháng 3 năm 2023

Kính gửi:

- Hiệu trưởng các trường Mầm non, Tiểu học, THCS;
- Chủ các nhóm lớp mầm non độc lập trên địa bàn huyện.

Trong những năm vừa qua, công tác quản lý, chỉ đạo nuôi dưỡng trong các cơ sở giáo dục Mầm non, Tiểu học, THCS trên địa bàn huyện được quan tâm và đã đạt được những kết quả khá tốt. Chế độ, khẩu phần ăn và nhu cầu khuyến nghị năng lượng của trẻ tại trường cơ bản đảm bảo theo quy định, phù hợp với độ tuổi; đặc biệt không xảy ra ngộ độc thực phẩm trong các cơ sở giáo dục trên địa bàn huyện.

Tuy nhiên, vẫn còn một số ít cán bộ quản lý, nhân viên các trường chưa thực hiện nghiêm túc các nguyên tắc, các quy định về hoạt động nuôi dưỡng và đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm (VSATTP) trong công tác nuôi dưỡng bán trú. Mặt khác, vấn đề VSATTP còn nhiều thách thức gây bức xúc và quan tâm của toàn xã hội như: Ô nhiễm thực phẩm, tồn dư hóa chất độc hại trong nông sản thực phẩm vẫn còn tồn tại; thực phẩm không rõ nguồn gốc, nhập lậu, kém chất lượng vẫn lưu thông trên thị trường; ngộ độc thực phẩm tại khu công nghiệp, khu chế xuất, tại trường học, tại các bữa ăn đông người vẫn diễn biến phức tạp; gian dối trong quảng cáo thực phẩm, nhất là thực phẩm chức năng, thực phẩm bổ sung vi chất dinh dưỡng, ...

Thực hiện Công văn số 1589/UBND-VP ngày 04/9/2021 của UBND huyện về việc lựa chọn đơn vị cung cấp thực phẩm trong công tác nuôi bán trú; Công văn số 676/SGDĐT-GDMN ngày 17/3/2023 của Sở Giáo dục và Đào tạo thành phố Hải Phòng về việc quản lý công tác nuôi dưỡng và đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm tại các cơ sở giáo dục mầm non; để tăng cường công tác quản lý, nâng cao chất lượng nuôi dưỡng và đẩy mạnh công tác bảo đảm VSATTP, phòng chống ngộ độc thực phẩm trong các cơ sở giáo dục; Phòng Giáo dục và Đào tạo huyện yêu cầu các cơ sở giáo dục Mầm non, Tiểu học, THCS có tổ chức ăn bán trú thực hiện tốt một số nội dung sau:

### **1. Đẩy mạnh công tác tuyên truyền**

Đẩy mạnh công tác tuyên truyền, phổ biến cho cán bộ, giáo viên, nhân viên, các bậc cha mẹ học sinh và cộng đồng kiến thức khoa học và các quy định về hoạt động nuôi dưỡng trẻ em và VSATTP; tăng cường công tác giám sát hoạt động nuôi dưỡng và các hoạt động bảo đảm VSATTP tại các cơ sở giáo dục; vận động quần chúng nhân dân tham gia triển khai các mô hình bảo đảm an toàn thực phẩm, phòng chống ngộ độc thực phẩm cho học sinh và cộng đồng.

## **2. Bảo đảm các điều kiện về ATTP đối với các cơ sở có bếp ăn bán trú**

Bảo đảm các điều kiện cơ sở vật chất về an toàn vệ sinh thực phẩm theo Khoản 1, Khoản 2, Khoản 3, Mục VI và yêu cầu vệ sinh đối với hoạt động bảo quản, chế biến thực phẩm theo Khoản 5 của Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia phòng chống bệnh truyền nhiễm trong các cơ sở giáo dục thuộc hệ thống giáo dục quốc dân ban hành kèm theo Thông tư số 46/2010/TT-BYT (QCVN 07:2010/BYT), cụ thể:

### ***a. Nhà ăn, căng tin***

- Thông thoáng, đủ ánh sáng; cửa sổ phải có lưới để chống chuột, ruồi, nhặng, gián hoặc các côn trùng có hại khác;

- Tường, trần nhà và sàn nhà phải nhẵn, bằng phẳng, hạn chế các khe rãnh, góc cạnh, gờ dễ bám bụi, chất bẩn, thuận tiện cho việc làm vệ sinh và khử trùng;

- Bàn, ghế, dụng cụ, phương tiện phải được làm bằng vật liệu dễ cọ rửa. Có đủ các phương tiện, trang thiết bị phục vụ cho việc làm vệ sinh và khử trùng;

- Dụng cụ chứa thức ăn và sử dụng để ăn uống phải được làm bằng vật liệu dễ làm vệ sinh và không thôi nhiễm yếu tố độc hại;

- Có phương tiện bảo quản thực phẩm;

- Có hệ thống cung cấp nước sạch và chỗ rửa tay với xà phòng hoặc dung dịch sát khuẩn;

- Có phương tiện phân loại, thu gom và vận chuyển rác, thực phẩm, thức ăn thừa; các dụng cụ chứa đựng rác phải được làm bằng vật liệu chắc chắn, có nắp đậy và thuận tiện cho việc làm vệ sinh.

### ***b. Nhà bếp***

Ngoài việc đáp ứng các điều kiện đối với nhà ăn, căng tin quy định tại Mục a của văn bản này phải đáp ứng thêm các điều kiện quy định tại Điều 9 của Quy định điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm đối với cơ sở kinh doanh, dịch vụ, phục vụ ăn uống ban hành kèm theo Quyết định số 41/2005/QĐ-BYT ngày 08/12/2005 của Bộ trưởng Bộ Y tế, cụ thể:

- Phải có hợp đồng nguồn cung cấp thực phẩm an toàn, thực hiện đầy đủ chế độ kiểm thực ba bước và chế độ lưu mẫu thực phẩm 24 giờ theo quy định của Bộ Y tế ban hành kèm theo Quyết định số 1246/QĐ-BYT ngày 31/3/2017;

- Bảo đảm các yêu cầu vệ sinh an toàn thực phẩm về cơ sở, thiết bị dụng cụ và quy trình chế biến, nấu nướng theo nguyên tắc một chiều;

- Nhà bếp phải thoáng khí, đủ ánh sáng, có thiết bị chống ruồi, muỗi, bọ, chuột, động vật và duy trì chế độ vệ sinh sạch sẽ;

- Có hệ thống thiết bị bảo quản thực phẩm, hệ thống nhà vệ sinh, rửa tay và thu dọn chất thải, rác thải hàng ngày sạch sẽ;

- Có đủ các biểu bảng hướng dẫn thực hiện theo quy định;

- Có đủ đồ dùng phù hợp theo quy định để chế biến thực phẩm sống, chín riêng biệt, ký hiệu đồ dùng chế biến rõ ràng.

### ***c. Kho chứa thực phẩm***

- Bảo đảm lưu thông không khí; đủ ánh sáng; cửa sổ, cửa ra vào phải có lưới chống chuột, ruồi, nhặng, gián và các côn trùng có hại khác;

- Tường, trần nhà và sàn nhà phải kết cấu bằng vật liệu kiên cố và bảo đảm nhẵn, bằng phẳng, hạn chế các khe rãnh, góc cạnh, gờ dễ bám bụi, chất bẩn, thuận tiện cho việc làm vệ sinh và khử trùng;

- Có phương tiện, dụng cụ để phân loại, bảo quản và lưu giữ thực phẩm.

### ***d. Yêu cầu vệ sinh đối với người làm việc tại nhà bếp, nhà ăn, căng tin***

- Móng tay ngắn, sạch sẽ, không đeo nhẫn, đồng hồ trong quá trình chế biến thực phẩm; không mắc các tổn thương ngoài da, bệnh ngoài da hoặc bệnh truyền nhiễm trong thời kỳ lây nhiễm có khả năng lây truyền qua thực phẩm; hoặc mắc các chứng bệnh như dò hậu môn, són phân;

- Có Giấy chứng nhận đã được tập huấn kiến thức về vệ sinh an toàn thực phẩm và bảo đảm thực hành tốt về vệ sinh cá nhân;

- Được khám sức khỏe định kỳ ít nhất 1 năm 1 lần và không bị mắc các bệnh tả, lỵ, thương hàn, viêm gan A, E, viêm da nhiễm trùng, lao phổi, tiêu chảy cấp khi đang sản xuất, kinh doanh thực phẩm;

- Được trang bị và sử dụng đầy đủ các trang bị bảo hộ trong quá trình chế biến thực phẩm;

- Phải thực hiện quy trình vệ sinh cá nhân trước khi bảo quản, chế biến thực phẩm, không hút thuốc, khạc nhổ trong khu vực chế biến thực phẩm.

### ***e. Yêu cầu vệ sinh đối với hoạt động bảo quản, chế biến thực phẩm***

- Chỉ sử dụng các lương thực, thực phẩm có nguồn gốc rõ ràng và bảo đảm an toàn thực phẩm;
- Thực phẩm phải được làm sạch trước khi chế biến;
- Quá trình chế biến, phân phối, sử dụng, lưu giữ phải thực hiện theo các quy định của Bộ Y tế về an toàn thực phẩm;
- Thức ăn, thực phẩm, đồ uống phải được che chắn tránh ruồi, gián, chuột và sự xâm nhập của các động vật khác;
- Thực hiện ăn chín, ăn ngay sau khi thức ăn được chế biến. Chỉ sử dụng thức ăn, thực phẩm trong ngày. Không được sử dụng lại thức ăn, thực phẩm thừa; thức ăn sau chế biến 3-4 giờ phải được làm nóng trước khi sử dụng;
- Dụng cụ chế biến thức ăn và sử dụng trong ăn uống phải được rửa bằng nước sạch và chất tẩy rửa theo quy định của Bộ Y tế, sấy khô và cất giữ ở tủ kín tránh chuột, gián và các côn trùng có hại khác;
- Sàn nhà, bếp, bàn ghế và các dụng cụ phục vụ cho việc ăn uống phải được lau, rửa hằng ngày bằng chất tẩy rửa và nước sạch; hằng tuần, thực hiện tổng vệ sinh và khử trùng nhà bếp, nhà ăn, căng tin;
- Không để gia súc, gia cầm hoạt động trong ở khu vực nhà bếp, nhà ăn, căng tin;

Trường hợp sử dụng dịch vụ cung cấp thức ăn sẵn thì phải lựa chọn các cơ sở có đủ điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm theo quy định.

#### ***f. Hệ thống cấp nước***

- Nước sử dụng trong ăn uống, sinh hoạt tại cơ sở giáo dục phải bảo đảm quy định tại Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về chất lượng nước sạch sử dụng cho mục đích sinh hoạt (QCVN 01-1:2018/BYT), Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về nước khoáng thiên nhiên và nước uống đóng chai (QCVN 6-1:2010) ;
- Trường học cung cấp đủ nước uống cho học sinh, tối thiểu 0,5 lít về mùa hè, 0,3 lít về mùa đông cho một học sinh trong một buổi học (quy định tại Thông tư liên tịch số 13/2016/TTLT-BYT-BGDĐT).

#### ***g. Khu vệ sinh***

\* Về thiết kế:

- Đối với cơ sở giáo dục mầm non: Yêu cầu thiết kế áp dụng theo tiêu chuẩn quy định tại mục 5.2.7 và mục 5.5.8 của Tiêu chuẩn Việt Nam (TCVN 3907:2011) ban hành kèm theo Quyết định số 2585/QĐ-BKHCHN ;
- Đối với trường tiểu học; lớp tiểu học trong trường phổ thông có nhiều cấp học và trong trường chuyên biệt: yêu cầu thiết kế áp dụng theo tiêu chuẩn

quy định tại mục 5.6.1, mục 5.6.2 và mục 5.6.3 của Tiêu chuẩn Việt Nam (TCVN 8793:2011) ban hành kèm theo Quyết định số 2585/QĐ-BKHHCN ;

- Đối với trường trung học cơ sở; trường trung học phổ thông; lớp trung học cơ sở, lớp trung học phổ thông trong trường phổ thông có nhiều cấp học và trong trường chuyên biệt: yêu cầu thiết kế áp dụng theo quy định tại mục 5.6 của Tiêu chuẩn Việt Nam (TCVN 8794:2011) ban hành kèm theo Quyết định số 2585/QĐ-BKHHCN.

\* Về điều kiện bảo đảm hợp vệ sinh nhà tiêu: áp dụng theo Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia (QCVN 01:2011/BYT) theo Thông tư số 27/2011/TT-BYT ngày 24 tháng 6 năm 2011 của Bộ trưởng Bộ Y tế ban hành quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về nhà tiêu - Điều kiện bảo đảm hợp vệ sinh.

\* Trường học phải có chỗ rửa tay với nước sạch, xà phòng hoặc dung dịch sát khuẩn khác.

#### h. Thu gom và xử lý chất thải

a) Trường học phải có hệ thống cống rãnh thoát nước mưa, nước thải sinh hoạt, không để nước ứ đọng xung quanh trường lớp; có hệ thống thoát nước riêng cho khu vực phòng thí nghiệm, cơ sở thực hành, phòng y tế, nhà bếp, khu vệ sinh, khu nuôi động vật thí nghiệm;

b) Các trường học hợp đồng với các cơ sở đủ điều kiện thu gom, xử lý chất thải, rác thải sinh hoạt. Trường hợp trường học tự thu gom, xử lý thì phải bảo đảm theo quy định tại khoản 4, mục VII, phần II của Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia (QCVN 07:2010/BYT) vệ sinh phòng bệnh truyền nhiễm trong các cơ sở giáo dục thuộc hệ thống giáo dục quốc dân ban hành kèm theo Thông tư số 46/2010/TT-BYT ngày 29 tháng 12 năm 2010 của Bộ trưởng Bộ Y tế ban hành “Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về vệ sinh phòng bệnh truyền nhiễm trong các cơ sở giáo dục thuộc hệ thống giáo dục quốc dân” (sau đây gọi tắt là Thông tư số 46/2010/TT-BYT).

### **3. Một số quy định chuyên môn trong hoạt động nuôi bán trú**

#### ***a. Về lựa chọn nguồn thực phẩm và quy trình giao nhận thực phẩm***

- Hiệu trưởng các nhà trường, chủ nhóm trẻ, lớp mẫu giáo độc lập chịu trách nhiệm trước cha mẹ trẻ và cơ quan quản lý nhà nước về việc lựa chọn nhà cung cấp, ký hợp đồng cung cấp sử dụng thực phẩm tại đơn vị đảm bảo tính pháp lý của hồ sơ hợp đồng, tuân thủ các quy định của Luật An toàn thực phẩm; giá cả phù hợp thị trường và đảm bảo chất lượng của sản phẩm. Hồ sơ và hợp đồng cung ứng thực phẩm được lưu giữ tại cơ sở giáo dục;

- Đối với việc cho học sinh uống sữa trong khẩu phần ăn của trẻ tại trường, Hiệu trưởng cũng chịu trách nhiệm như đối với lựa chọn, kí hợp đồng cung cấp thực phẩm. Cần lựa chọn các sản phẩm sữa có chất lượng, có thương hiệu và uy tín trên thị trường; quản lý giao nhận, bảo quản, pha chế, cho trẻ uống,... đảm bảo đúng quy định. Đối với mầm non, sữa phải được tính vào thành

phần để cân đối định lượng dinh dưỡng trong khẩu phần ăn của trẻ tại trường như các thực phẩm khác;

- Việc giao và nhận thực phẩm hằng ngày phải được thực hiện theo nguyên tắc ba bên: Người giao (*Có thể người hợp đồng cung cấp thực phẩm giao trực tiếp, hoặc nhân viên tiếp phẩm*), người nhận (*Nhân viên nấu ăn được phân công luân phiên*), người giám sát (*Giáo viên, nhân viên và đại diện cha mẹ trẻ thực hiện luân phiên*). Toàn bộ quá trình giao nhận thực phẩm, đại diện lãnh đạo cơ sở trực tiếp chỉ đạo và ký xác nhận ngay sau khi giao nhận thực phẩm xong; sổ giao nhận thực phẩm ghi chép đầy đủ về số lượng và chất lượng;

- Thực phẩm thừa để lại do suất ăn giảm so với dự kiến phải được bảo quản đúng quy định, có tem, nhãn thể hiện đầy đủ các thông tin cần thiết;

- Chọn thực phẩm tươi, sạch:

- + Rau quả: chọn các loại rau, quả tươi, không bị dập nát, không có mùi lạ;

- + Thịt phải qua kiểm dịch thú y và đạt tiêu chuẩn thịt tươi;

- + Cá và thủy sản phải tươi sống, giữ nguyên màu sắc bình thường, không có dấu hiệu ươn, ôi;

- + Các thực phẩm đã chế biến phải được đóng hộp hoặc đóng gói đảm bảo, phải có nhãn hàng hóa ghi đầy đủ nội dung như tên sản phẩm, trọng lượng, các thành phần chính, cách bảo quản, sử dụng, nơi sản xuất, chế biến; có số đăng ký sản xuất và còn thời hạn sử dụng;

- + Đồ hộp không chọn hộp bị méo, phồng hay gỉ;

- + Không sử dụng thực phẩm khô đã bị mốc;

- + Không sử dụng các loại thực phẩm lạ chưa biết rõ nguồn gốc;

- + Không sử dụng các phẩm màu, đường hóa học không nằm trong danh mục Bộ Y tế cho phép.

### ***b. Khâu sơ chế thực phẩm sống***

- Thời gian nhận thực phẩm đến khi sơ chế trong vòng 60 phút;

- Cần sơ chế thực phẩm trên bàn hoặc bệ;

- Rửa các loại rau có lá cần chia khối lượng vừa phải cho mỗi lần rửa;

- Rửa rau bằng nước sạch, từ 3 lần trở lên đến khi sạch;

- Ngâm rau khoảng 15-30 phút (*kể cả rau sạch*);

- Rửa rau, củ trước khi băm, thái;

- Đối với các loại quả, phải rửa sạch trước khi gọt vỏ.

**c. Khâu chế biến thực phẩm**

- Quy trình chế biến đảm bảo đúng nguyên tắc bếp một chiều, không để thực phẩm sống, chín trên cùng một bàn;
- Nước đun sôi: Phải đun sôi từ 5-10 phút mới đảm bảo diệt khuẩn;
- Khi chế biến thực phẩm phải đảm bảo theo quy định, phù hợp với từng lứa tuổi và từng loại thực phẩm.
- Thức ăn đun kỹ phù hợp với lứa tuổi và từng loại thực phẩm.

**d. Hồ sơ sổ sách, bảng biểu quản lý nuôi bán trú**

**\* Hồ sơ sổ sách ghi chép hoạt động nuôi dưỡng bán trú**

- Sổ chấm ăn của cô/trẻ: Theo dõi ngày ăn bán trú của từng học sinh/CB-GV-NV (*Theo mẫu thống nhất của Sở GD&ĐT*);
- Sổ báo suất ăn: Tổng hợp số suất ăn hằng ngày của từng lớp và toàn trường;
- Sổ thực đơn: Được xây dựng và duyệt trước ít nhất 01 tuần trước khi thực hiện; nếu có sự điều chỉnh, thay đổi thực đơn phải được thể hiện trong sổ;
- Sổ tính khẩu phần ăn đối với trường mầm non được tính trên phần mềm quản lý nuôi dưỡng, in và kí phê duyệt của lãnh đạo phụ trách; sổ dự kiến thực phẩm đối với trường Tiểu học được lãnh đạo phụ trách phê duyệt;
- Sổ giao nhận thực phẩm: Phải có ký giao nhận ba bên và lãnh đạo phụ trách (*Theo mẫu thống nhất của Sở GD&ĐT*);
- Các loại sổ theo dõi kho (*Nếu có*): Nhập, xuất lương thực, thực phẩm, gia vị, chất đốt, ...;
- Sổ thu và thanh toán nuôi dưỡng và các chứng từ liên quan;
- Các phần mềm quản lý nuôi dưỡng (*nếu có*);
- Các hợp đồng mua bán liên quan đến hoạt động ăn bán trú;
- Sổ kiểm thực 3 bước ban hành kèm theo Quyết định số 1246/QĐ-BYT ngày 31/3/2017 của Bộ Y tế.

**\* Hệ thống bảng biểu hoạt động nuôi dưỡng**

- Nội quy nhà bếp, nhà ăn (*Tiểu học, THCS*), phòng ngủ (*Tiểu học, THCS*), ...; được treo ở vị trí phù hợp, dễ quan sát;
- Bảng thực đơn: Đầy đủ thực đơn trong tuần cả bữa chính và bữa phụ (*Trong nhà bếp, nhà ăn*);

- Lịch điều hành bếp ăn: Phân công, phối hợp giữa các nhân viên hay các bộ phận nhà bếp, ...
- Bảng “10 nguyên tắc vàng trong chế biến an toàn thực phẩm” của Bộ y tế: Treo ở vị trí cán bộ quản lí, nhân viên nhà bếp thường xuyên được tri giác;
- Bảng định lượng suất ăn (*Mâm non*): Treo vị trí nhân viên nhà bếp dễ quan sát; thuận lợi tính định lượng chia ăn;
- Bảng chia ăn: Đủ thông tin cơ bản (*Số lượng suất ăn và định lượng từng loại món ăn của từng lớp*); vị trí dễ ghi chép, quan sát;
- Tháp dinh dưỡng (*Mẫu in sẵn của Bộ Y tế*): Treo vị trí thuận lợi có tác dụng tuyên truyền;
- Hệ thống bảng chỉ dẫn, kí hiệu các vị trí, khu vực hoạt động của bếp ăn; phân biệt đồ dùng, dụng cụ chế biến sống/ chín; hướng dẫn, vận hành thiết bị nhà bếp;
- Hệ thống quy tắc, khẩu hiệu, thông điệp ngắn gọn trong nhà ăn, nhà bếp (*VD: Làm đâu gọn đấy, đứng dậy sạch ngay; Không nói chuyện trong khi ăn, ...*);
- Bảng quyết toán chi tiền ăn trong ngày: Đặt ở vị trí phụ huynh dễ quan sát; thông tin cập nhật hằng ngày trước giờ trả trẻ buổi chiều. Nội dung: Công khai thực đơn; số lượng và giá của các loại thực phẩm; kinh phí thừa, thiếu so với số tiền ăn trẻ phải đóng góp, ...

**Lưu ý:** Hệ thống biểu bảng được thiết kế khoa học, thẩm mỹ, rõ ràng, đầy đủ thông tin, thuận lợi sử dụng và có thể tích hợp nội dung phù hợp với mục đích sử dụng, điều kiện thực tế và không gian, vị trí treo, đặt.

#### **4. Tăng cường công tác quản lý, thực hiện nghiêm túc các quy định của ngành nhằm nâng cao chất lượng nuôi dưỡng trong các cơ sở giáo dục**

- Các trường thỏa thuận với cha mẹ học sinh đóng góp mức tiền ăn để đảm bảo chế độ ăn, khẩu phần ăn, lượng Calo và cân đối dưỡng chất phù hợp với độ tuổi theo quy định;
- Đối với các trường mầm non, thực hiện nghiêm túc chế độ ăn tại trường theo quy định tại Thông tư số 51/2020/TT- BGDĐT ngày 31/12/2020 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo sửa đổi, bổ sung một số nội dung của Chương trình Giáo dục Mầm non ban hành kèm theo Thông tư số 17/2009/TT-BGDĐT ngày 25/7/2009 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo, đã sửa đổi, bổ sung bởi Thông tư số 28/2016/ TT-BGDĐT ngày 30/12/2016 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo: Độ tuổi nhà trẻ ăn 2 bữa chính, 1 bữa phụ/ngày; độ tuổi mẫu giáo ăn 1 bữa chính, 1 bữa phụ/ngày. Đối với học sinh Tiểu học, THCS bán trú, tối thiểu 1 bữa chính/ngày tại trường;



- Xây dựng ngân hàng thực đơn đa dạng, phong phú, phù hợp theo mùa, theo tuần. Thực đơn do nhân viên nuôi dưỡng xây dựng và phải được lãnh đạo phụ trách duyệt trước ít nhất một tuần. Thực phẩm có trong thực đơn của của học sinh không trùng với thực phẩm có trong thực đơn của cán bộ, giáo viên, nhân viên (*Ví dụ: học sinh ăn thịt, trứng thì cán bộ, giáo viên, nhân viên không ăn thịt, trứng*). Riêng đối với Mầm non, thực đơn bữa chính không trùng nhau trong 2 tuần liên kế;

- Cá nhân cán bộ, giáo viên, nhân viên không để nhờ hoặc gửi lương thực, thực phẩm, gia vị, nguyên liệu chế biến món ăn trong tủ lạnh hoặc kho của bếp ăn nhà trường;

- Không nhận sữa, bánh kẹo và các loại quà hàng của phụ huynh gửi cho học sinh ăn thêm ngoài khẩu phần ăn ở trường để đảm bảo ATTP cũng như tính giáo dục đối với học sinh, trừ trường hợp học sinh có chế độ dinh dưỡng hoặc khẩu phần ăn riêng;

Phòng Giáo dục và Đào tạo huyện yêu cầu Hiệu trưởng các trường Mầm non, Tiểu học, THCS, chủ các nhóm lớp mầm non độc lập trên địa bàn huyện thực hiện nghiêm túc công văn này; trong quá trình triển khai thực hiện nếu có vướng mắc, báo cáo về Phòng Giáo dục và Đào tạo để chỉ đạo kịp thời./.

**Nơi nhận:**

- Như kính gửi;
- Sở GD&ĐT;
- CT, PCT UBND Lê Ngọc Lân;
- Phòng Y tế huyện;
- LD, CV Phòng GD&ĐT;
- Lưu: VT.

**TRƯỞNG PHÒNG**

**Đoàn Văn Thành**