

Hà Nội nâng chuẩn quản lý bữa ăn bán trú, siết chặt an toàn thực phẩm từ nguồn cung

06:00 25/07/2026

Không chỉ siết chặt khâu chế biến tại bếp ăn trường học, Hà Nội đang hướng tới kiểm soát toàn bộ chuỗi cung ứng thực phẩm phục vụ bữa ăn bán trú, từ lựa chọn nhà cung cấp, truy xuất nguồn gốc nguyên liệu đến vận chuyển, lưu mẫu và giám sát sau khi đưa vào sử dụng.

Đây là điểm nhấn trong Hướng dẫn số 01/HĐ-BCĐ vừa được Ban Chỉ đạo công tác An toàn thực phẩm TP. Hà Nội ban hành về bảo đảm 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 năm học 2026 - 2027.

Theo hướng dẫn mới, việc tổ chức bữa ăn bán trú sẽ được quản lý theo quy trình thống nhất, áp dụng đối với cả cơ sở giáo dục công lập và ngoài công lập. Thành phố yêu cầu các đơn vị tham gia phải thực hiện đầy đủ quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm, đồng thời bảo đảm tính công khai, minh bạch trong quá trình lựa chọn đơn vị cung cấp thực phẩm hoặc suất ăn.



Công tác bảo đảm an toàn thực phẩm tại bếp ăn bán trú được Hà Nội yêu cầu kiểm soát chặt từ khâu lựa chọn nguyên liệu, chế biến đến chia suất ăn, góp phần bảo vệ sức khỏe học sinh trong năm học 2026 - 2027. Ảnh minh họa.

Đáng chú ý, Hà Nội khuyến khích ứng dụng công nghệ số trong quản lý bữa ăn học đường, đặc biệt ở các khâu truy xuất nguồn gốc, giám sát chất lượng và chia sẻ dữ liệu phục vụ công tác kiểm tra, xử lý khi phát sinh sự cố.

Kiểm soát từ khâu lựa chọn nhà cung cấp

Theo quy định, bữa ăn bán trú được tổ chức theo hai hình thức gồm nấu ăn trực tiếp tại trường hoặc sử dụng suất ăn chế biến sẵn từ đơn vị chuyên nghiệp.

Dù áp dụng mô hình nào, địa phương và cơ sở giáo dục đều phải xây dựng phương án tổ chức phù hợp với điều kiện thực tế về quy mô học sinh, cơ sở vật chất, nhân lực, thiết bị và năng lực phục vụ. UBND các xã, phường có trách nhiệm hoàn thành phương án tổ chức bữa ăn bán trú trước ngày 5/8/2026 để gửi Sở Y tế tổng hợp.

Đối với những trường thuộc diện được ngân sách Thành phố hỗ trợ kinh phí bữa ăn bán trú, việc lựa chọn đơn vị cung cấp sẽ do Hội đồng đánh giá do UBND cấp xã, phường thành lập thực hiện. Trong khi đó, các trường không thuộc diện hỗ trợ được chủ động lựa chọn nhà cung cấp nhưng phải chịu trách nhiệm trước pháp luật và báo cáo kết quả để chính quyền địa phương giám sát.

Một trong những yêu cầu quan trọng là các đơn vị cung cấp phải chứng minh đầy đủ năng lực pháp lý, điều kiện an toàn thực phẩm, khả năng cung ứng ổn định và có hệ thống quản lý chất lượng, truy xuất nguồn gốc nguyên liệu. Toàn bộ thực phẩm sử dụng phải có hồ sơ chứng minh nguồn gốc, hợp đồng và chứng từ theo quy định.

Tăng cường giám sát, xử lý nghiêm vi phạm

Bên cạnh việc kiểm soát đầu vào, hướng dẫn cũng yêu cầu các cơ sở giáo dục và đơn vị cung cấp thực hiện nghiêm quy trình kiểm thực ba bước, lưu mẫu thức ăn, bảo quản và vận chuyển đúng quy chuẩn nhằm hạn chế tối đa nguy cơ mất an toàn thực phẩm.

Đối với các suất ăn được chế biến ngoài trường, yêu cầu về phương tiện vận chuyển, dụng cụ chứa đựng, thời gian giao nhận và quy trình bàn giao đều phải được thực hiện nghiêm ngặt để bảo đảm chất lượng thực phẩm trước khi đến tay học sinh.

Người trực tiếp chế biến và phục vụ bữa ăn phải được khám sức khỏe định kỳ, tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm và tuân thủ đầy đủ các quy định về vệ sinh cá nhân.

Đáng chú ý, các cơ sở giáo dục không được tự ý thay đổi đơn vị cung cấp hoặc nguồn nguyên liệu khi chưa báo cáo và được cơ quan có thẩm quyền chấp thuận. Quy định này nhằm bảo đảm sự ổn định của chuỗi cung ứng và tránh phát sinh rủi ro về chất lượng thực phẩm.

Theo Ban Chỉ đạo công tác An toàn thực phẩm TP. Hà Nội, UBND các xã, phường sẽ tăng cường kiểm tra định kỳ và đột xuất đối với trường học cũng như các đơn vị cung cấp trên địa bàn. Các sở, ngành liên quan phối hợp giám sát việc chấp hành quy định về nguồn gốc thực phẩm, điều kiện chế biến, vận chuyển, bảo quản và lưu trữ hồ sơ truy xuất.

Những đơn vị không duy trì điều kiện an toàn thực phẩm, sử dụng nguyên liệu không rõ nguồn gốc hoặc vi phạm các cam kết trong hợp đồng có thể bị tạm dừng, thay thế hoặc chấm dứt việc cung cấp suất ăn. Trường hợp có dấu hiệu vi phạm pháp luật sẽ được chuyển cơ quan chức năng xử lý theo quy định.

Đối với các tình huống nghi ngờ xảy ra ngộ độc thực phẩm, cơ sở giáo dục phải kích hoạt ngay phương án ứng phó, đồng thời phối hợp với cơ quan chức năng điều tra nguyên nhân, truy xuất nguồn gốc thực phẩm và triển khai các biện pháp khắc phục nhằm bảo đảm an toàn cho học sinh.

Việc ban hành hướng dẫn mới được kỳ vọng sẽ giúp chuẩn hóa quy trình tổ chức bữa ăn bán trú trên toàn địa bàn Hà Nội, nâng cao trách nhiệm của các đơn vị tham gia trong toàn bộ chuỗi cung ứng thực phẩm, qua đó góp phần bảo vệ sức khỏe học sinh ngay từ đầu năm học 2026 - 2027.

Minh Thành (t/h)