

Hà Nội: Xã Đan Phượng siết chặt kiểm tra nguồn gốc thực phẩm trong bữa ăn bán trú

09:05 29/10/2026

Từ kiểm soát nguồn cung đến giám sát quy trình chế biến, xã Đan Phượng tăng cường kiểm tra an toàn thực phẩm tại các trường học, chú trọng truy xuất nguồn gốc và nâng cao trách nhiệm của các đơn vị cung cấp suất ăn bán trú.

An toàn thực phẩm trong trường học không chỉ phụ thuộc vào chất lượng nguyên liệu đầu vào mà còn đòi hỏi sự kiểm soát chặt chẽ trong toàn bộ quá trình tiếp nhận, bảo quản, chế biến và phục vụ. Đặc biệt, với các trường tổ chức ăn bán trú, việc bảo đảm nguồn thực phẩm rõ ràng, đáp ứng đầy đủ điều kiện vệ sinh là yêu cầu quan trọng nhằm bảo vệ sức khỏe học sinh.

Nhằm tăng cường kiểm soát chất lượng bữa ăn học đường, xã Đan Phượng đang đẩy mạnh hoạt động kiểm tra liên ngành đối với các trường học, đơn vị cung cấp thực phẩm và cơ sở chế biến suất ăn sẵn trên địa bàn.



Đoàn kiểm tra liên ngành xã Đan Phượng kiểm tra thực phẩm và hồ sơ liên quan tại khu vực bếp ăn trường học.

Trong đợt kiểm tra triển khai từ ngày 27/10, Đoàn kiểm tra liên ngành xã Đan Phượng tập trung rà soát việc chấp hành các quy định pháp luật về an toàn thực phẩm tại bếp ăn nhà trường. Nội dung kiểm tra bao gồm điều kiện cơ sở vật chất, trang thiết bị, khu vực sơ chế, chế biến, bảo quản thực phẩm và quy trình tổ chức bữa ăn bán trú.

Bên cạnh kiểm tra trực tiếp các điều kiện vệ sinh, đoàn chú trọng đối chiếu hồ sơ, chứng từ, hợp đồng cung cấp thực phẩm và việc thực hiện các cam kết giữa nhà trường với đơn vị cung ứng. Đây là những căn cứ quan trọng để xác định trách nhiệm của từng bên, đồng thời kiểm soát nguồn nguyên liệu sử dụng trong bữa ăn hằng ngày của học sinh.

Một trong những nội dung được quan tâm là việc cập nhật, quản lý thông tin và truy xuất nguồn gốc thực phẩm thông qua Hệ thống cơ sở dữ liệu về dinh dưỡng và an toàn thực phẩm học đường thành phố Hà Nội (HanoiCheck).

Việc sử dụng hệ thống này góp phần hỗ trợ công tác quản lý, theo dõi thông tin thực phẩm, tạo điều kiện cho các cơ quan chức năng kiểm tra nguồn cung và tăng cường tính minh bạch trong hoạt động cung cấp suất ăn học đường.

Cùng với đó, đoàn kiểm tra rà soát việc thực hiện các quy định về dinh dưỡng học đường, điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm và trách nhiệm của các tổ chức, cá nhân liên quan. Hoạt động kiểm tra không chỉ hướng đến phát hiện những tồn tại, hạn chế để yêu cầu khắc phục mà còn nâng cao ý thức tuân thủ quy định của các nhà trường và đơn vị cung cấp dịch vụ.

Đối với các cơ sở giáo dục tổ chức ăn bán trú, công tác kiểm soát cần được thực hiện thường xuyên, từ lựa chọn nhà cung cấp, tiếp nhận nguyên liệu đến giám sát quá trình chế biến và phục vụ. Việc phối hợp chặt chẽ giữa nhà trường, đơn vị cung ứng và cơ quan quản lý có vai trò quan trọng trong phòng ngừa nguy cơ mất an toàn thực phẩm.

Theo kế hoạch, Đoàn kiểm tra liên ngành xã Đan Phượng tiếp tục kiểm tra tại các trường học và đơn vị cung cấp suất ăn bán trú trong thời gian tới, tập trung giám sát việc thực hiện các quy định, kịp thời hướng dẫn khắc phục những vấn đề phát sinh.

Thông qua việc tăng cường kiểm tra và quản lý nguồn gốc thực phẩm, địa phương hướng tới nâng cao chất lượng bữa ăn bán trú, chủ động phòng ngừa nguy cơ ngộ độc thực phẩm, đồng thời củng cố trách nhiệm của các đơn vị cung

ứng trong bảo đảm an toàn sức khỏe học sinh.

Minh Thẩm