

Nghệ An tăng cường giám sát bữa ăn bán trú tại các cơ sở giáo dục

08:46 31/10/2026

Trước yêu cầu bảo đảm sức khỏe học sinh, Nghệ An đang tăng cường kiểm tra, giám sát công tác an toàn thực phẩm tại các cơ sở giáo dục, đồng thời chú trọng kiểm soát nguồn nguyên liệu, quy trình chế biến và chất lượng bữa ăn nội trú, bán trú trong trường học.

Kiểm soát chặt từ nguồn nguyên liệu

Thực hiện chỉ đạo của Thủ tướng Chính phủ và Bộ Y tế về tăng cường bảo đảm an toàn thực phẩm, chất lượng bữa ăn nội trú, bán trú trong các cơ sở giáo dục, ngày 29/10/2026, UBND tỉnh Nghệ An ban hành Công văn số 14315/UBND-VX về việc tổ chức triển khai thực hiện trên địa bàn tỉnh.



Nghệ An tăng cường kiểm soát an toàn thực phẩm trong trường học.

Theo đó, Phó Chủ tịch UBND tỉnh Thái Văn Thành giao Sở Y tế chủ trì, phối hợp với các Sở: Giáo dục và Đào tạo, Công Thương, Nông nghiệp và Môi trường hướng dẫn, kiểm tra, giám sát việc thực hiện các quy định về an toàn thực phẩm và chất lượng bữa ăn trong trường học. Việc triển khai phải bảo đảm kịp thời, hiệu quả, đúng chỉ đạo của Bộ Y tế và UBND tỉnh.

Một trong những yêu cầu trọng tâm là nâng cao chất lượng dinh dưỡng trong các bữa ăn học đường. Các cơ sở giáo dục được hướng dẫn xây dựng thực đơn phù hợp với từng nhóm tuổi, cấp học, số bữa ăn tại trường và nhu cầu năng lượng của học sinh. Thành phần dinh dưỡng cần được cân đối, bảo đảm tỷ lệ các chất sinh năng lượng và những dưỡng chất thiết yếu.

Đối với các đơn vị cung cấp suất ăn, việc thay đổi thực đơn phải được quy định rõ trách nhiệm, rà soát trước khi áp dụng và công khai bằng hình thức phù hợp. Khi có sự thay đổi về món ăn hoặc nguyên liệu, các đơn vị phải thực hiện điều chỉnh, thông tin kịp thời.

UBND tỉnh cũng yêu cầu phân định rõ trách nhiệm giữa nhà trường và đơn vị cung cấp dịch vụ ăn uống trong từng công đoạn, từ cung ứng, tiếp nhận đến tổ chức bữa ăn. Đặc biệt, đối với các suất ăn được chế biến bên ngoài trường học, trách nhiệm của từng bên phải được xác định cụ thể, tránh tình trạng chồng chéo hoặc bỏ trống trách nhiệm khi xảy ra sự cố.

Bên cạnh việc bảo đảm dinh dưỡng, các trường cần hạn chế tối đa việc kinh doanh những loại thực phẩm không có lợi cho sức khỏe trong căng tin, nhất là thực phẩm chứa nhiều đường, muối và chất béo.

Công tác kiểm soát an toàn thực phẩm phải được thực hiện xuyên suốt từ khâu lựa chọn, tiếp nhận nguyên liệu, bảo quản, sơ chế, chế biến, chia suất đến vận chuyển, giao nhận và phục vụ học sinh. Các cơ sở phải bảo đảm khả năng truy xuất nguồn gốc, kịp thời loại bỏ và xử lý thực phẩm không đáp ứng yêu cầu an toàn.

Chủ động phòng ngừa ngộ độc

Cùng với kiểm soát quy trình cung cấp suất ăn, các cơ sở giáo dục và đơn vị kinh doanh dịch vụ ăn uống phải đáp ứng đầy đủ điều kiện về cơ sở vật chất, trang thiết bị, dụng cụ và người trực tiếp chế biến thực phẩm. Việc kiểm thực ba bước, lưu mẫu thức ăn phải được thực hiện nghiêm túc theo quy định pháp luật về an toàn thực phẩm.



Đoàn kiểm tra giám sát an toàn thực phẩm một trường mầm non trên địa bàn phường Trường Vinh.

Các cơ quan quản lý chuyên ngành trên địa bàn được yêu cầu tăng cường phối hợp kiểm tra, giám sát việc chấp hành quy định tại các cơ sở cung cấp dịch vụ ăn uống trong trường học. Nội dung kiểm tra tập trung vào nguồn gốc, xuất xứ thực phẩm; hồ sơ, chứng từ truy xuất nguồn gốc; điều kiện vệ sinh tại khu vực sơ chế, chế biến, bảo quản, vận chuyển; việc kiểm thực, lưu mẫu thức ăn và điều kiện của người trực tiếp chế biến.

Đặc biệt, hoạt động kiểm tra định kỳ và đột xuất cần được chú trọng đối với các đơn vị cung cấp thực phẩm, suất ăn cho nhiều trường học, cơ sở có quy mô phục vụ lớn hoặc tiềm ẩn nguy cơ mất an toàn thực phẩm.

Về phía các nhà trường, trách nhiệm giám sát không chỉ dừng lại ở khâu tiếp nhận suất ăn mà phải được duy trì thường xuyên trong toàn bộ quá trình tổ chức bữa ăn cho học sinh. Qua đó, kịp thời phát hiện những bất cập, vi phạm để chấn chỉnh, xử lý, bảo đảm các bữa ăn được cung cấp đúng quy định.

Một yêu cầu quan trọng khác là xây dựng và tổ chức diễn tập các phương án phòng ngừa, ứng phó, xử lý sự cố an toàn thực phẩm và ngộ độc thực phẩm tại cơ sở giáo dục. Việc chủ động chuẩn bị phương án sẽ giúp nhà trường và các đơn vị liên quan hạn chế nguy cơ, giảm thiểu hậu quả nếu xảy ra tình huống bất thường.

Trong trường hợp xảy ra sự cố an toàn thực phẩm hoặc ngộ độc thực phẩm, cơ sở giáo dục phải thông báo ngay cho cơ quan y tế có thẩm quyền; phối hợp tổ chức cấp cứu, điều trị người bị ảnh hưởng. Đồng thời, phải bảo quản nguyên trạng thức ăn, thực phẩm, mẫu lưu, nguyên liệu cùng các hồ sơ, tài liệu liên quan để phục vụ công tác điều tra, truy xuất nguồn gốc và xác định nguyên nhân.

Việc tăng cường kiểm soát an toàn thực phẩm, nâng cao chất lượng bữa ăn bán trú không chỉ là trách nhiệm của cơ quan quản lý và đơn vị cung cấp suất ăn mà còn đòi hỏi sự giám sát chặt chẽ từ mỗi cơ sở giáo dục. Đây là giải pháp quan trọng nhằm bảo vệ sức khỏe học sinh, phòng ngừa ngộ độc thực phẩm và xây dựng môi trường học đường an toàn.

Lê Quyết