

**ỦY BAN NHÂN DÂN  
QUẬN 10**

**CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM  
Độc lập – Tự do – Hạnh phúc**

Số: 104/50/UBND – VX

Quận 10, ngày 24 tháng 9 năm 2019

V/v tăng cường công tác quản lý an toàn thực phẩm tại các cơ sở giáo dục trên địa bàn quận.

Kính gửi :

- Phòng Y tế Quận 10;
- Trung tâm y tế Quận 10;
- Phòng Giáo dục và Đào tạo Quận 10;

Căn cứ Kế hoạch số 1008/KHLT-BQLATTP ngày 12 tháng 9 năm 2017 của Ban Quản lý an toàn thực phẩm và Sở Giáo dục và Đào tạo về đảm bảo an toàn thực phẩm tại các cơ sở giáo dục trên địa bàn thành phố Hồ Chí Minh từ năm 2017 đến hết năm 2019;

Căn cứ biên bản kết luận của đoàn kiểm tra của Sở Giáo dục và Đào tạo kiểm tra việc thực hiện kế hoạch đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm tại các trường có bếp ăn bán trú, suất ăn công nghiệp tại Quận 10 vào ngày 18 tháng 9 năm 2019,

Ủy ban nhân dân Quận 10 chỉ đạo thực hiện các nội dung sau:

1. Phòng Y tế:

- Xây dựng các qui định về an toàn thực phẩm tại các đơn vị trường học thuộc quận theo qui định của Ban quản lý an toàn thực phẩm thành phố.

2. Phòng Giáo dục và Đào tạo phối hợp với Trung tâm y tế và Phòng Y tế:

- Triển khai và rút kinh nghiệm đến Hiệu trưởng các trường có tổ chức bán trú, căn tin các nội dung đoàn kiểm tra góp ý của đoàn kiểm tra Sở Giáo dục và Đào tạo đồng thời yêu cầu các trường có giải trình về Quận (thông qua Phòng Giáo dục và Đào tạo) trước ngày 30/9/2019.

- Chỉ đạo các Trường mầm non, tiểu học, trung học cơ sở và các đơn vị trực thuộc quận các nội dung sau:

+ Triển khai sử dụng nguồn nguyên liệu thực phẩm an toàn, có truy xuất nguồn gốc xuất xứ để chế biến thức ăn phục vụ cho học sinh trong trường. Đồng thời, thực hiện nghiêm túc văn bản chỉ đạo của Ủy ban nhân dân Quận 10 số 3953/UBND-VX ngày 16/4/2019 về việc chuẩn hóa nguồn cung cấp thực phẩm trong trường học và công văn số 1990/GĐĐT-CTTT ngày 12/6/2019 của Sở Giáo dục và Đào tạo thành phố Hồ Chí Minh về triển khai thực hiện công tác đảm bảo an toàn trong Ngành Giáo dục và Đào tạo năm học 2019-2020.

+ Từ năm học 2019-2020 các trường bắt đầu thực hiện lấy nguồn thực phẩm được cung cấp cho các bếp ăn, căn tin từ các đơn vị cung cấp phải đạt ít nhất

một trong các tiêu chuẩn: Chuỗi cung ứng thực phẩm an toàn, HACCP, ISO22000;2005, VietGap, GlobalGap... nhằm đảm bảo không để xảy ra ngộ độc.

+ Công khai các đơn vị cung cấp nguyên liệu cho bếp ăn đến cha mẹ học sinh vào đầu năm học, nếu có thay đổi đơn vị cung cấp thì phải thông báo công khai để cha mẹ học sinh được biết.

+ Xây dựng kế hoạch cụ thể phối hợp với Ban đại diện cha mẹ học sinh trong công tác giám sát quá trình chế biến, tiếp phẩm cũng như giá thành của từng bữa ăn của học sinh hàng ngày. Thường xuyên giám sát cơ sở cung cấp suất ăn công nghiệp. để đảm bảo bữa ăn học đường an toàn.

+ Triển khai chế độ trách nhiệm của Thủ trưởng đơn vị trước cha mẹ học sinh, Ủy ban nhân dân Quận và Phòng Giáo dục và Đào tạo trong công tác đảm bảo an toàn thực phẩm và chịu trách nhiệm tăng cường dinh dưỡng hợp lý cho học sinh trong công tác quản lý bán trú và quản lý căng-tin trong nhà trường.

Đề nghị Phòng Giáo dục và Đào tạo, Phòng Y tế, Trung tâm Y tế khẩn trương thực hiện nội dung trên ./.

**Nơi nhận:**

- Như trên;
- TTQU Q10 (để b/c);
- UBND Q10 (CT,PCT);
- VP.HĐND-UBND (CPVP/TH,VX);
- Lưu: VT.

**KT. CHỦ TỊCH  
PHÓ CHỦ TỊCH**



**Bùi Thế Hải**