

**ỦY BAN NHÂN DÂN
XÃ TƯ NGHĨA**

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

Số: /UBND-VHXXH

Tư Nghĩa, ngày tháng 01 năm 2026

V/v tăng cường kiểm soát
nguồn gốc thực phẩm, nguyên
liệu thực phẩm sử dụng trong
các cơ sở giáo dục có tổ chức
bếp ăn tập thể

Kính gửi:

- Hiệu trưởng các trường trực thuộc xã;
- Chủ các nhóm, lớp mầm non độc lập trên địa bàn xã.

Căn cứ Công văn số 2986/SGDDĐT-GDTEXHSSV ngày 26/12/2025 của Sở Giáo dục và Đào tạo Quảng Ngãi về việc tăng cường kiểm soát nguồn gốc thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm sử dụng trong các cơ sở giáo dục có tổ chức bếp ăn tập thể, UBND xã Tư Nghĩa yêu cầu Hiệu trưởng các cơ sở giáo dục, chủ các nhóm, lớp mầm non tư thục trực thuộc xã có tổ chức bếp ăn tập thể thực hiện các nội dung sau:

1. Tuyên truyền, quán triệt nâng cao nhận thức về an toàn vệ sinh an toàn thực phẩm (ATTP) cho 100% cán bộ quản lý, giáo viên, nhân viên y tế, cấp dưỡng, người lao động, phụ huynh và học sinh tại cơ sở giáo dục và tổ chức thực hiện nghiêm túc các văn bản chỉ đạo của Thủ tướng Chính phủ, UBND tỉnh Quảng Ngãi về tăng cường phòng ngừa ngộ độc thực phẩm.

2. Thường xuyên rà soát, kiểm tra, giám sát việc tuân thủ các quy định của pháp luật về bảo đảm ATTP tại cơ sở giáo dục, đặc biệt đối với các đơn vị có tổ chức bếp ăn tập thể, căng tin, hoạt động ăn, uống trong nhà trường phải thực hiện đầy đủ các quy định của pháp luật về ATTP; việc sử dụng thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm phải chứng minh nguồn gốc, xuất xứ; tuân thủ tuyệt đối quy trình trong việc kiểm soát nguồn gốc nguyên liệu sử dụng để chế biến thực phẩm trong bếp ăn tập thể, căng tin được cấp có thẩm quyền cấp phép.

3. Đối với các cơ sở giáo dục có tổ chức bếp ăn tập thể, căng tin, ăn, uống cần thực hiện nghiêm túc những nội dung sau:

a) Chọn mua thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm phải có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng, đầy đủ nhãn mác theo quy định và bảo đảm an toàn.

b) Tuân thủ việc kiểm soát nguồn gốc nguyên liệu sử dụng để chế biến thực phẩm, đảm bảo chuỗi thực phẩm an toàn.

c) Lưu giữ hợp đồng cung cấp thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm, hóa đơn, chứng từ; các giấy tờ khác liên quan của tổ chức/cá nhân cung cấp thực phẩm, hồ sơ sản phẩm theo chuỗi thực phẩm an toàn để truy xuất nguồn gốc thực phẩm; hồ sơ đấu thầu theo quy định, ngoài ra:

- Đối với thực phẩm đã qua chế biến, có bao gói sẵn: lưu giữ hồ sơ tự công bố sản phẩm, hồ sơ đăng ký bản công bố sản phẩm, Bản cam kết sản xuất, kinh doanh thực phẩm an toàn, các giấy tờ liên quan.

- Đối với thực phẩm tươi sống như rau, củ, quả, thịt cá...: lưu giữ Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP hoặc giấy chứng nhận khác tương đương hoặc Bản cam kết sản xuất, kinh doanh thực phẩm an toàn.

4. Phòng Văn hóa - Xã hội xã theo dõi chỉ đạo và kịp thời kiến nghị Cơ quan chức năng xử lý hoặc tạm dừng hoạt động đối với các bếp ăn tập thể, căng tin, ăn, uống không đảm bảo quy định, điều kiện ATTP tại cơ sở giáo dục trực thuộc xã.

Tiếp tục theo dõi, thực hiện nghiêm túc Công văn số 4908/UBND-KGVX ngày 21/11/2025 của UBND tỉnh về việc tăng cường công tác bảo đảm an toàn thực phẩm học đường và bếp ăn tập thể và Công văn số 2405/SGDĐT-GDTEXHSSV ngày 25/11/2025 của Sở Giáo dục và Đào tạo.

UBND xã yêu cầu các cơ sở giáo dục trên địa bàn triển khai, thực hiện./.

Nơi nhận:

- Như trên;
- Trạm Y tế xã;
- Sở GDĐT;
- CT, các PCT UBND xã;
- Phòng VHXXH;
- Lưu: VT.

**KT. CHỦ TỊCH
PHÓ CHỦ TỊCH**

Nguyễn Văn Quang