

ĐỀ ÁN
MÔ HÌNH TỔ CHỨC BỮA ĂN BÁN TRÚ TẠI CÁC CƠ SỞ GIÁO DỤC
TRÊN ĐỊA BÀN THÀNH PHỐ HÀ NỘI GIAI ĐOẠN 2026-2030

*(Ban hành kèm theo Quyết định số /QĐ-UBND ngày /8/2026
của UBND thành phố Hà Nội)*

PHẦN THỨ NHẤT
SỰ CẦN THIẾT, CĂN CỨ, PHẠM VI VÀ QUAN ĐIỂM XÂY DỰNG ĐỀ ÁN

I. SỰ CẦN THIẾT

Bữa ăn bán trú trong cơ sở giáo dục là nội dung trực tiếp liên quan đến sức khỏe, an toàn, sự phát triển thể chất, tinh thần, nền nếp sinh hoạt và chất lượng học tập của học sinh. Trong bối cảnh nhiều cơ sở giáo dục tổ chức dạy học 02 buổi/ngày, bữa ăn tại trường không chỉ là hoạt động phục vụ mà cần được nhìn nhận như một thành tố của giáo dục sức khỏe học đường, gắn với dinh dưỡng hợp lý, vận động thể lực và nâng cao tầm vóc học sinh Thủ đô.

Thành phố Hà Nội có quy mô giáo dục lớn, số lượng học sinh tham gia ăn bán trú cao, loại hình cơ sở giáo dục đa dạng. Điều kiện đất đai, cơ sở vật chất, bếp ăn, nhà ăn, khu tiếp nhận suất ăn, nhân lực phục vụ bán trú, năng lực nhà cung cấp và khả năng giám sát giữa các địa bàn, cấp học, loại hình trường học còn chưa đồng đều. Bên cạnh đó, việc sắp xếp mạng lưới cơ sở giáo dục và hình thành các mô hình trường học mới như mô hình trường một cấp học đa cơ sở (một trường chính, có các phân hiệu) và mô hình trường nhiều cấp học (một trường chính, có các phân hiệu với nhiều cấp học) đặt ra yêu cầu phải cập nhật phương thức quản lý bữa ăn bán trú phù hợp với mô hình quản trị nhà trường sau sắp xếp. Việc tổ chức bữa ăn bán trú không chỉ quản lý theo đơn vị trường mà còn phải quản lý theo từng phân hiệu, cơ sở, điểm trường, từng cấp học và từng địa điểm tổ chức bữa ăn để bảo đảm an toàn, dinh dưỡng, công khai, minh bạch và rõ trách nhiệm.

Thực tiễn tổ chức bữa ăn bán trú thời gian qua cho thấy nhiều cơ sở giáo dục trên địa bàn Thành phố đã hình thành nền nếp quản lý bán trú; thực hiện kiểm tra ba bước, lưu mẫu thức ăn, công khai thực đơn, mức tiền ăn và phối hợp với cha mẹ học sinh trong giám sát bữa ăn. Tuy nhiên, việc tổ chức thực hiện giữa các địa bàn, cấp học, loại hình trường học còn chưa đồng đều; điều kiện bếp ăn, nhà ăn, khu tiếp nhận suất ăn, nhân lực phục vụ, năng lực nhà cung cấp, công khai cấu thành chi phí, truy xuất nguồn gốc thực phẩm và ứng dụng công nghệ thông tin trong quản lý còn nhiều hạn chế. Vì vậy, cần có Đề án tổng thể để chuẩn hóa mô hình tổ chức bữa ăn bán trú, khắc phục các điểm nghẽn, phân định rõ trách nhiệm của từng chủ thể và nâng cao chất lượng, hiệu quả quản lý bữa ăn bán trú trên toàn Thành phố.

Từ thực tiễn nêu trên, việc ban hành Đề án là cần thiết nhằm thiết lập mô

hình quản trị tổng thể, thống nhất và khả thi đối với công tác tổ chức bữa ăn bán trú trong các cơ sở giáo dục trên địa bàn Thành phố; không chỉ dừng ở việc hướng dẫn tổ chức bữa ăn hằng ngày mà còn tập trung giải quyết các điểm nghẽn về an toàn thực phẩm, điều kiện cơ sở vật chất, nguồn cung thực phẩm, nhân lực phục vụ bán trú, năng lực nhà cung cấp, công khai thông tin, truy xuất nguồn gốc và trách nhiệm giám sát của từng chủ thể.

Đề án là cơ sở để chuẩn hóa các mô hình tổ chức bữa ăn bán trú; định hướng lựa chọn mô hình phù hợp với điều kiện từng cơ sở giáo dục, từng địa bàn, từng cấp học và mô hình trường học sau sắp xếp; phân công rõ trách nhiệm giữa các sở, ngành, UBND phường, xã, cơ sở giáo dục, nhà cung cấp và lực lượng giám sát; đồng thời tăng cường ứng dụng công nghệ thông tin, dữ liệu dùng chung, công khai, minh bạch, tạo điều kiện để cha mẹ học sinh và xã hội tham gia giám sát phù hợp.

Việc triển khai Đề án sẽ góp phần bảo đảm bữa ăn bán trú an toàn, đủ dinh dưỡng, có nguồn gốc rõ ràng, được công khai, giám sát và quản lý thống nhất; đồng thời chuyển từ tư duy “tổ chức bữa ăn” sang quản lý bữa ăn học đường gắn với chăm sóc sức khỏe, giáo dục dinh dưỡng, tăng cường vận động và nâng cao tầm vóc học sinh. Qua đó, Đề án góp phần nâng cao chất lượng chăm sóc, giáo dục học sinh; tạo sự yên tâm, đồng thuận của cha mẹ học sinh và Nhân dân; củng cố niềm tin xã hội đối với nhà trường, ngành giáo dục và công tác quản lý của Thành phố.

II. CĂN CỨ XÂY DỰNG ĐỀ ÁN

1. Cơ sở chính trị

- Nghị quyết số 71-NQ/TW ngày 22/8/2025 của Bộ Chính trị về đột phá phát triển giáo dục và đào tạo; Chương trình hành động số 05-CTr/TU ngày 12/01/2026 của Thành ủy Hà Nội thực hiện Nghị quyết số 71-NQ/TW;

- Nghị quyết số 72-NQ/TW ngày 09/9/2025 của Bộ Chính trị về một số giải pháp đột phá, tăng cường bảo vệ, chăm sóc và nâng cao sức khỏe Nhân dân; Chương trình hành động số 06-CTr/TU ngày 12/01/2026 của Thành ủy Hà Nội thực hiện Nghị quyết số 72-NQ/TW.

2. Cơ sở pháp lý

- Luật Tổ chức chính quyền địa phương ngày 16/6/2025;
- Luật Giáo dục ngày 14/6/2019 và Luật sửa đổi, bổ sung một số điều của Luật Giáo dục ngày 10/12/2025;
- Luật An toàn thực phẩm ngày 17/6/2010;
- Luật Phòng bệnh ngày 10/12/2025;
- Luật Quản lý, sử dụng tài sản công ngày 21/6/2017;
- Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 02/02/2018 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật An toàn thực phẩm;
- Nghị định số 115/2018/NĐ-CP ngày 04/9/2018 của Chính phủ quy định

xử phạt vi phạm hành chính về an toàn thực phẩm;

- Nghị định số 124/2021/NĐ-CP ngày 28/12/2021 của Chính phủ sửa đổi, bổ sung một số điều của Nghị định số 115/2018/NĐ-CP; Nghị định số 165/2026/NĐ-CP ngày 15/5/2026 của Chính phủ quy định chi tiết và hướng dẫn thi hành một số điều của Luật Phòng bệnh.

- Quyết định số 973/QĐ-TTg ngày 01/6/2026 của Thủ tướng Chính phủ phê duyệt Chương trình Sức khỏe học đường giai đoạn 2026-2035;

- Thông tư liên tịch số 13/2016/TTLT-BYT-BGDĐT ngày 12/5/2016 của Bộ Y tế và Bộ Giáo dục và Đào tạo quy định về công tác y tế trường học;

- Quyết định số 1246/QĐ-BYT ngày 31/3/2017 của Bộ Y tế ban hành Hướng dẫn thực hiện chế độ kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống;

- Quyết định số 2195/QĐ-BGDĐT ngày 10/8/2022 của Bộ Giáo dục và Đào tạo phê duyệt Hướng dẫn công tác tổ chức bữa ăn học đường kết hợp tăng cường hoạt động thể lực cho trẻ em, học sinh trong các cơ sở giáo dục mầm non và tiểu học;

- Quyết định số 4280/QĐ-BGDĐT ngày 14/12/2022 của Bộ Giáo dục và Đào tạo phê duyệt Hướng dẫn công tác tổ chức bữa ăn học đường kết hợp tăng cường hoạt động thể lực cho học sinh trung học cơ sở;

- Quyết định số 3958/QĐ-BYT ngày 25/12/2025 của Bộ Y tế ban hành hướng dẫn dinh dưỡng đối với bữa ăn học đường.

- Kế hoạch số 336/KH-UBND ngày 12/12/2025 của UBND Thành phố về khắc phục điểm nghẽn về an toàn thực phẩm trên địa bàn thành phố Hà Nội;

- Hướng dẫn số 01/HD-BCĐ ngày 12/3/2026 của Ban Chỉ đạo công tác An toàn thực phẩm Thành phố về quy trình tổ chức bữa ăn bán trú cho học sinh tại các trường học trên địa bàn thành phố Hà Nội;

- Hướng dẫn số 02/HD-BCĐ ngày 18/7/2026 của Ban Chỉ đạo công tác An toàn thực phẩm thành phố Hà Nội 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 Hà Nội năm học 2026-2027;

- Các Văn bản chỉ đạo, hướng dẫn khác của Trung ương và Thành phố có liên quan.

III. PHẠM VI, ĐỐI TƯỢNG ÁP DỤNG

Đề án áp dụng đối với các cơ sở giáo dục mầm non, phổ thông công lập và ngoài công lập trên địa bàn Thành phố có tổ chức hoặc có nhu cầu tổ chức bán trú; các sở, ngành Thành phố; UBND phường, xã; các tổ chức, cá nhân tham gia cung cấp thực phẩm, dịch vụ nấu ăn, suất ăn sẵn, vận chuyển suất ăn; cha mẹ học sinh và lực lượng tham gia giám sát bữa ăn bán trú.

Đề án tập trung vào mô hình tổ chức bữa ăn bán trú, định hướng nâng cao chất lượng dinh dưỡng, gắn bữa ăn với giáo dục thể chất, hoạt động vận động, theo

đổi thể lực, tầm vóc học sinh; đồng thời yêu cầu quản lý căng tin trường học bảo đảm sức khỏe học đường, an toàn thực phẩm và quản trị rủi ro.

IV. QUAN ĐIỂM, YÊU CẦU

- Lấy an toàn, sức khỏe, quyền lợi chính đáng của học sinh và niềm tin của Nhân dân làm trung tâm, bảo đảm an toàn thực phẩm, chất lượng dinh dưỡng và môi trường giáo dục là yêu cầu xuyên suốt trong tổ chức bữa ăn bán trú.

- Tổ chức bữa ăn bán trú theo hướng kết hợp đồng bộ các giải pháp về dinh dưỡng, giáo dục thể chất, hoạt động vận động và theo dõi thể lực, tầm vóc học sinh; gắn bữa ăn học đường với công tác chăm sóc sức khỏe học sinh và giáo dục lối sống lành mạnh.

- Thống nhất quản lý theo 02 mô hình chính: nấu tại cơ sở giáo dục và sử dụng suất ăn sẵn từ cơ sở cung cấp đưa vào cơ sở giáo dục; không áp dụng cứng một mô hình cho tất cả các trường, mà lựa chọn theo điều kiện thực tế, mức độ an toàn, khả năng giám sát và lộ trình phát triển của từng địa bàn.

- Đề án xác định các định hướng, mục tiêu, nhiệm vụ, giải pháp, lộ trình, trách nhiệm và sản phẩm đầu ra; các nội dung chuyên môn, kỹ thuật về an toàn thực phẩm, đánh giá, lựa chọn và quản lý cơ sở cung cấp thực hiện theo Hướng dẫn của Ban Chỉ đạo công tác An toàn thực phẩm Thành phố.

- Phân công rõ cơ quan chủ trì, cơ quan phối hợp, sản phẩm, thời gian thực hiện và trách nhiệm tổ chức thực hiện.

- Đẩy mạnh chuyển đổi số, công khai dữ liệu, truy xuất nguồn gốc, theo dõi thực đơn, khẩu phần, chất lượng bữa ăn, chỉ số thể lực, tầm vóc học sinh; tạo điều kiện để cơ quan quản lý, nhà trường và cha mẹ học sinh giám sát theo quy định.

PHẦN THỨ HAI THỰC TRẠNG VÀ NHỮNG VẤN ĐỀ ĐẶT RA

I. QUY MÔ, HIỆN TRẠNG TỔ CHỨC BÁN TRÚ

Theo kết quả tổng hợp, toàn Thành phố có 3.946 cơ sở giáo dục được khảo sát; trong đó 3.388 cơ sở giáo dục có tổ chức bữa ăn bán trú, đạt 85,9%; tổng số học sinh ăn bán trú là 1.266.557 em. Quy mô trên cho thấy bữa ăn bán trú là hoạt động thường xuyên, có tác động trực tiếp đến phần lớn học sinh mầm non, tiểu học và một bộ phận học sinh trung học trên địa bàn Thành phố.

Cấp mầm non và tiểu học có tỷ lệ tổ chức bán trú cao nhất; cấp mầm non có 2.237/2.316 cơ sở tổ chức bán trú, đạt 96,6%; cấp tiểu học có 773/838 cơ sở, đạt 92,2%. Cấp trung học cơ sở và trung học phổ thông có tỷ lệ bán trú thấp hơn nhưng số lượng học sinh ở lứa tuổi phát triển nhanh về thể chất, tâm sinh lý, nhu cầu dinh dưỡng và vận động vẫn cần được quan tâm trong định hướng sức khỏe học đường.

Trong số cơ sở giáo dục có tổ chức bán trú, có 2.781 cơ sở tổ chức nấu tại trường, gồm 2.364 cơ sở tự nấu và 417 cơ sở thuê đơn vị cung cấp dịch vụ nấu ăn tại bếp của trường, chiếm 82,1%; có 607 cơ sở sử dụng suất ăn sẵn từ bên ngoài

đưa vào trường, chiếm 17,9%. Toàn Thành phố có 557 cơ sở có nhà ăn hoặc phòng ăn riêng, chiếm 17,4% số cơ sở có tổ chức bán trú. Điều kiện cơ sở vật chất phục vụ tổ chức bữa ăn bán trú giữa các cơ sở giáo dục còn chưa đồng đều, cần tiếp tục được đầu tư, nâng cấp, hoàn thiện để đáp ứng yêu cầu tổ chức bữa ăn bán trú trong giai đoạn tới.

II. THỰC TRẠNG CÔNG TÁC TỔ CHỨC BỮA ĂN BÁN TRÚ

1. Kết quả đạt được và điều kiện thuận lợi

Công tác tổ chức bữa ăn bán trú trong các cơ sở giáo dục trên địa bàn Thành phố thời gian qua đã được các cấp, các ngành, UBND phường, xã và cơ sở giáo dục quan tâm triển khai. Nhiều cơ sở giáo dục đã xây dựng kế hoạch bán trú theo năm học; phân công người phụ trách; tổ chức kiểm thực ba bước, lưu mẫu thức ăn; công khai thực đơn, mức tiền ăn; phối hợp với cha mẹ học sinh trong giám sát bữa ăn và từng bước nâng cao ý thức trách nhiệm trong bảo đảm an toàn thực phẩm trường học.

Đối với cơ sở giáo dục công lập, phần lớn các trường đã hình thành nền nếp quản lý bán trú, chịu sự chỉ đạo trực tiếp của cơ quan quản lý giáo dục và chính quyền địa phương. Việc tổ chức bữa ăn bán trú cơ bản gắn với nhiệm vụ chăm sóc, nuôi dưỡng, giáo dục học sinh, đặc biệt ở cấp mầm non và tiểu học. Một số trường đã chủ động cải thiện bếp ăn, khu ăn, khu tiếp nhận suất ăn, tăng cường công khai thực đơn, phối hợp với Ban đại diện cha mẹ học sinh để giám sát chất lượng bữa ăn.

Đối với cơ sở giáo dục ngoài công lập, nhiều cơ sở có tính chủ động, linh hoạt trong tổ chức dịch vụ bán trú, đầu tư cơ sở vật chất, lựa chọn nhà cung cấp, ứng dụng phần mềm quản lý và công khai thông tin với cha mẹ học sinh. Một số cơ sở đã quan tâm xây dựng thực đơn theo độ tuổi, tổ chức bữa ăn gắn với chăm sóc sức khỏe, rèn nền nếp sinh hoạt, giáo dục kỹ năng tự phục vụ và hình thành thói quen ăn uống lành mạnh cho học sinh.

Bên cạnh đó, Thành phố có lợi thế về nguồn cung thực phẩm nhờ hệ thống vùng sản xuất, hợp tác xã, cơ sở sơ chế, giết mổ, kinh doanh nông lâm thủy sản an toàn, sản phẩm OCOP, hệ thống phân phối và năng lực kết nối thị trường lớn. Đây là điều kiện quan trọng để từng bước kết nối bữa ăn bán trú với nguồn thực phẩm an toàn, có khả năng truy xuất, công khai và kiểm soát tốt hơn.

Những kết quả và điều kiện thuận lợi nêu trên là cơ sở quan trọng để Thành phố tiếp tục chuẩn hóa mô hình tổ chức bữa ăn bán trú, nâng cao chất lượng dinh dưỡng, tăng cường công khai, minh bạch, đẩy mạnh chuyển đổi số và thiết lập cơ chế quản lý, giám sát đồng bộ trên toàn Thành phố.

2. Tồn tại, hạn chế và nguyên nhân

Mặc dù đã đạt được một số kết quả, công tác tổ chức bữa ăn bán trú trong các cơ sở giáo dục vẫn còn những tồn tại, hạn chế cần được tập trung khắc phục. Điều kiện tổ chức bán trú giữa các cơ sở giáo dục chưa đồng đều; một số trường còn thiếu bếp ăn, nhà ăn, khu tiếp nhận suất ăn, kho bảo quản, khu lưu mẫu, nguồn

nước sạch, khu rửa tay, khu vệ sinh và các điều kiện phụ trợ phục vụ bữa ăn. Tỷ lệ cơ sở có nhà ăn hoặc phòng ăn riêng còn thấp so với quy mô học sinh ăn bán trú, dẫn đến nhiều nơi phải bố trí học sinh ăn tại lớp học, phòng chức năng hoặc không gian dùng chung.

Đối với cơ sở giáo dục công lập, khó khăn chủ yếu là hạn chế về quỹ đất, cơ sở vật chất, kinh phí cải tạo, nhân lực phục vụ bán trú, nhất là nhân viên nấu ăn tại cấp mầm non và nhân lực hỗ trợ tổ chức bữa ăn ở một số cấp học. Một số cơ sở còn phụ thuộc vào nhà cung cấp; việc kiểm soát giá trị thực phẩm thực tế đến học sinh, công khai cấu thành chi phí, đánh giá chất lượng bữa ăn, tiếp nhận và xử lý phản hồi của cha mẹ học sinh chưa thật đồng bộ.

Đối với cơ sở giáo dục ngoài công lập, mức độ đầu tư, chất lượng quản trị và tính công khai giữa các cơ sở còn chưa đồng đều. Một số cơ sở còn thiếu cơ chế báo cáo, lưu trữ hồ sơ, công khai nhà cung cấp, nguồn gốc thực phẩm, cấu thành chi phí và chưa chịu sự giám sát thường xuyên, đầy đủ của cơ quan quản lý nhà nước trên địa bàn.

Cách tiếp cận ở một số nơi còn thiên về bảo đảm có bữa ăn hằng ngày, chưa gắn chặt với mục tiêu dinh dưỡng hợp lý, giáo dục thể chất, vận động, phòng chống thừa cân, béo phì, suy dinh dưỡng, thiếu vi chất, cong vẹo cột sống và nâng cao tâm vóc học sinh. Công tác quản lý thực đơn, khẩu phần, dữ liệu chiều cao, cân nặng, thể lực, phản ánh của cha mẹ học sinh còn phân tán; việc ứng dụng công nghệ thông tin, chuyển đổi số trong quản lý bữa ăn bán trú chưa được triển khai đồng bộ toàn Thành phố.

Hoạt động căng tin trường học ở một số cơ sở chưa được quản lý đồng bộ với mục tiêu dinh dưỡng, an toàn thực phẩm và môi trường giáo dục; còn nguy cơ sử dụng thực phẩm, đồ uống không phù hợp với lứa tuổi học sinh. Việc kiểm soát nguồn gốc, chất lượng, nhãn mác, điều kiện bảo quản và phạm vi kinh doanh trong căng tin cần tiếp tục được tăng cường.

Nguyên nhân của các tồn tại, hạn chế nêu trên là do quy mô học sinh ăn bán trú lớn, loại hình cơ sở giáo dục đa dạng, điều kiện cơ sở vật chất và nguồn lực giữa các địa bàn chưa đồng đều; cơ chế phối hợp giữa các cơ quan, đơn vị có nơi còn chưa rõ; trách nhiệm của từng chủ thể trong lựa chọn, giám sát, công khai, kiểm tra, xử lý vi phạm chưa được chuẩn hóa thống nhất; dữ liệu phục vụ quản lý, truy xuất nguồn gốc, cảnh báo nguy cơ và giám sát của cha mẹ học sinh chưa được liên thông, cập nhật thường xuyên.

Những tồn tại, hạn chế và nguyên nhân nêu trên đặt ra yêu cầu cần có Đề án tổng thể cấp Thành phố để chuẩn hóa mô hình tổ chức bữa ăn bán trú, phân định rõ trách nhiệm, khắc phục điểm nghẽn về an toàn thực phẩm, cơ sở vật chất, nhân lực, nguồn cung, công khai, truy xuất nguồn gốc, chuyển đổi số và cơ chế giám sát, qua đó bảo đảm bữa ăn bán trú an toàn, dinh dưỡng hợp lý, công khai, minh bạch và phù hợp với điều kiện thực tiễn của từng cơ sở giáo dục, từng địa bàn.

III. NHỮNG VẤN ĐỀ ĐỀ ÁN CẦN GIẢI QUYẾT

Đề án cần tập trung giải quyết các điểm nghẽn trong tổ chức bữa ăn bán trú, trước hết là điểm nghẽn về an toàn thực phẩm, điều kiện cơ sở vật chất, nguồn cung thực phẩm, năng lực nhà cung cấp, nhân lực phục vụ bán trú, công khai thông tin, truy xuất nguồn gốc và trách nhiệm giám sát của từng chủ thể.

Đề án cần tạo cơ chế để bữa ăn học đường không chỉ dừng ở yêu cầu an toàn thực phẩm mà còn hướng tới dinh dưỡng hợp lý, giáo dục thể chất, vận động, nâng cao thể lực, tầm vóc học sinh; từng bước hình thành mô hình “bữa ăn - dinh dưỡng - vận động - nâng cao tầm vóc” trong trường học.

Đề án cần thúc đẩy công khai, minh bạch, chuyển đổi số và dữ liệu dùng chung trong quản lý bữa ăn bán trú; tạo điều kiện để cơ quan quản lý, nhà trường và cha mẹ học sinh theo dõi thông tin phù hợp, phản ánh kịp thời, giám sát hiệu quả và xử lý sớm các nguy cơ phát sinh.

Đề án cần tạo sự đồng thuận, ủng hộ của cha mẹ học sinh và xã hội thông qua cơ chế công khai thông tin, giải trình rõ ràng, tiếp nhận phản ánh, xử lý kịp thời, bảo đảm quyền lợi của học sinh, trách nhiệm của nhà trường và sự phối hợp của gia đình, cộng đồng.

PHẦN THỨ BA

MỤC TIÊU, CHỈ TIÊU VÀ NGUYÊN TẮC THỰC HIỆN

I. MỤC TIÊU CHUNG

Xây dựng và triển khai mô hình tổ chức bữa ăn bán trú tại các cơ sở giáo dục trên địa bàn thành phố Hà Nội theo hướng an toàn, dinh dưỡng hợp lý, công khai, minh bạch, có khả năng truy xuất, phù hợp với điều kiện từng cơ sở giáo dục và từng địa bàn; gắn tổ chức bữa ăn với giáo dục thể chất, hoạt động vận động, theo dõi sức khỏe học đường và nâng cao thể lực, tầm vóc học sinh Thủ đô.

II. MỤC TIÊU CỤ THỂ ĐẾN NĂM 2030

- 100% cơ sở giáo dục có tổ chức bán trú được rà soát, phân loại theo 02 mô hình chính, đánh giá điều kiện cơ sở vật chất, nhân lực, năng lực quản lý, giám sát, nhu cầu đầu tư, cải tạo và mức độ rủi ro để làm cơ sở lựa chọn mô hình tổ chức phù hợp.

- 100% cơ sở giáo dục có tổ chức bữa ăn bán trú xây dựng kế hoạch bán trú hằng năm, trong đó làm rõ mô hình áp dụng, rõ trách nhiệm tổ chức thực hiện, phương án công khai, giám sát, phối hợp với cha mẹ học sinh và xử lý tình huống.

- 100% cơ sở giáo dục thực hiện công khai tối thiểu về thực đơn, định lượng, mức tiền ăn, cấu thành chi phí chính, nhà cung cấp, nguồn gốc thực phẩm, kênh tiếp nhận phản ánh và kết quả xử lý phản ánh theo hình thức phù hợp.

- 100% cơ sở giáo dục sử dụng bộ dữ liệu dùng chung về bữa ăn bán trú, thực đơn, khẩu phần, nhà cung cấp, nguồn gốc thực phẩm, chỉ số chiều cao, cân nặng, thể lực, tầm vóc học sinh; phục vụ quản lý của ngành giáo dục, ngành y tế,

các ngành liên quan, chính quyền địa phương và giám sát của cha mẹ học sinh theo phân quyền.

- Tối thiểu mỗi năm học tổ chức rà soát, đánh giá chất lượng mô hình tại các cơ sở giáo dục; ưu tiên kiểm tra cơ sở có số suất ăn lớn, sử dụng suất ăn sẵn, thuê đơn vị nấu tại trường, nhà cung cấp phục vụ nhiều trường hoặc có phản ánh, nguy cơ cao.

- Nghiên cứu, hoàn thiện cơ chế và thí điểm phương thức thuê dịch vụ nấu ăn, quản trị bếp ăn hoặc hỗ trợ nhân lực phục vụ bữa ăn bán trú tại một số cơ sở giáo dục mầm non đủ điều kiện theo quy định của pháp luật.

- Kết nối bữa ăn học đường với chương trình giáo dục thể chất, hoạt động thể thao, đo lường thể lực, tầm vóc học sinh.

III. NGUYÊN TẮC THỰC HIỆN

Tuân thủ quy định của pháp luật về giáo dục, an toàn thực phẩm, y tế trường học, tài chính, tài sản công và các quy định có liên quan; thực hiện theo hướng dẫn chuyên môn của Ban Chỉ đạo công tác An toàn thực phẩm Thành phố và các cơ quan có thẩm quyền.

Việc lựa chọn mô hình tổ chức bữa ăn bán trú phải căn cứ điều kiện thực tế của từng cơ sở giáo dục, từng địa bàn, cấp học, số lượng học sinh, cơ sở vật chất, nhân lực, khả năng kiểm soát an toàn thực phẩm và giám sát thực hiện; không áp dụng cứng một mô hình cho tất cả các cơ sở giáo dục.

Đối với trường một cấp học đa cơ sở, trường nhiều cấp học, việc tổ chức bữa ăn bán trú phải được quản lý thống nhất trong toàn trường, đồng thời phân công rõ người phụ trách tại từng phân hiệu, điểm trường, từng địa điểm tổ chức bữa ăn; bảo đảm có hồ sơ quản lý, phương án giao nhận, lưu mẫu, công khai thông tin, giám sát và xử lý tình huống theo quy định.

Cơ sở giáo dục có trách nhiệm trực tiếp giám sát quá trình tổ chức bữa ăn bán trú hằng ngày, từ khâu giao nhận thực phẩm hoặc suất ăn, chế biến hoặc tiếp nhận, chia suất, phục vụ học sinh, lưu mẫu, vệ sinh, công khai thông tin đến tiếp nhận và xử lý phản ánh; phối hợp chặt chẽ với UBND phường, xã, cơ quan y tế, cha mẹ học sinh và nhà cung cấp.

Bảo đảm công khai, minh bạch, có trách nhiệm giải trình và có sự tham gia giám sát phù hợp của cha mẹ học sinh, Ban đại diện cha mẹ học sinh và các lực lượng liên quan; việc công khai phải dễ tiếp cận, dễ theo dõi, phù hợp điều kiện thực tế của từng cơ sở giáo dục.

Tăng cường ứng dụng công nghệ thông tin, dữ liệu dùng chung, mã QR, truy xuất nguồn gốc, tiếp nhận phản ánh và cảnh báo nguy cơ trong quản lý bữa ăn bán trú; đồng thời bảo đảm an toàn thông tin, bảo vệ dữ liệu cá nhân của học sinh.

Kế thừa, lồng ghép với các chương trình, kế hoạch về sức khỏe học đường,

y tế trường học, an toàn thực phẩm, chuyển đổi số, giáo dục thể chất, phát triển thể lực và tầm vóc học sinh; tránh chồng chéo, trùng lặp nhiệm vụ và nguồn lực thực hiện.

PHẦN THỨ TƯ NỘI DUNG

Đề án xác định bữa ăn bán trú là một cấu phần của hệ sinh thái sức khỏe học đường. Việc tổ chức bữa ăn không chỉ dừng ở khâu bảo đảm đủ bữa, đúng giờ, an toàn thực phẩm mà phải hướng tới dinh dưỡng hợp lý theo lứa tuổi, hình thành thói quen ăn uống lành mạnh, hỗ trợ hoạt động giáo dục thể chất, tăng cường vận động và góp phần cải thiện thể lực, tầm vóc học sinh.

Khung nội dung của Đề án gồm: lựa chọn mô hình tổ chức bữa ăn; chuẩn hóa trách nhiệm của nhà trường, chính quyền địa phương, sở, ngành và nhà cung cấp; phát triển nguồn cung thực phẩm an toàn; công khai, truy xuất và chuyển đổi số; cải thiện cơ sở vật chất; nâng cao năng lực nhân lực bếp ăn; gắn dữ liệu bữa ăn với dữ liệu sức khỏe, dinh dưỡng, thể lực, tầm vóc học sinh.

I. MÔ HÌNH 1: NẤU TẠI CƠ SỞ GIÁO DỤC

Mô hình nấu tại cơ sở giáo dục gồm cơ sở giáo dục tự tổ chức nấu ăn và cơ sở giáo dục thuê đơn vị đủ điều kiện nấu tại bếp của trường. Đây là mô hình ưu tiên đối với các cơ sở giáo dục có điều kiện về bếp ăn, khu ăn hoặc nhà ăn, nguồn nước, nhân lực, khả năng tổ chức và giám sát trực tiếp.

Trọng tâm của mô hình nấu tại trường là nâng cao chất lượng quản trị bữa ăn bao gồm lập kế hoạch thực đơn và khẩu phần phù hợp lứa tuổi; kiểm soát giá trị thực phẩm thực tế; công khai thông tin đến cha mẹ học sinh; tổ chức học sinh ăn, nghỉ, vận động phù hợp; xây dựng nếp ăn văn minh, giảm lãng phí thực phẩm, hạn chế thực phẩm nhiều muối, đường, chất béo và thực phẩm không phù hợp môi trường giáo dục.

Đối với cấp mầm non, nghiên cứu, thí điểm phương thức thuê đơn vị đủ điều kiện cung cấp dịch vụ nấu ăn, quản trị bếp ăn hoặc hỗ trợ nhân lực phục vụ bữa ăn bán trú tại một số cơ sở giáo dục phù hợp; bảo đảm tuân thủ quy định của pháp luật, không làm giảm trách nhiệm quản lý của nhà trường và bảo đảm quyền, lợi ích hợp pháp của người lao động.

II. MÔ HÌNH 2: SỬ DỤNG SUẤT ĂN SẴN TỪ CƠ SỞ CUNG CẤP, BẾP TRUNG TÂM ĐƯA VÀO CƠ SỞ GIÁO DỤC

Mô hình sử dụng suất ăn sẵn áp dụng đối với cơ sở giáo dục chưa đủ điều kiện tổ chức nấu tại trường, thiếu mặt bằng, đang cải tạo, bếp ăn quá tải hoặc có điều kiện tổ chức nguồn cung tập trung phù hợp. Mô hình này gồm: cung cấp suất ăn sẵn cho từng trường; cung ứng theo cụm; cung ứng từ bếp trung tâm đủ điều kiện an toàn thực phẩm.

Bếp trung tâm là cơ sở chế biến tập trung có đủ điều kiện pháp lý, điều kiện an toàn thực phẩm, năng lực nhân sự, cơ sở vật chất, thiết bị, phương tiện vận chuyển, khả năng truy xuất nguồn gốc và phương án dự phòng; thực hiện chế biến, chia suất, đóng gói, vận chuyển suất ăn đến một hoặc nhiều cơ sở giáo dục theo phương án được cơ quan có thẩm quyền chấp thuận.

Trọng tâm quản lý của mô hình này là kiểm soát năng lực của cơ sở chế biến, bếp trung tâm; số suất tối đa được cung ứng; tuyến vận chuyển; thời gian giao nhận; điều kiện bảo quản, giữ nóng hoặc giữ lạnh; khu tiếp nhận tại trường; lưu mẫu; công khai thông tin; truy xuất nguồn gốc; tiếp nhận phản ánh và xử lý sự cố.

Việc tổ chức bếp trung tâm hoặc cung ứng theo cụm không làm phát sinh cấp quản lý trung gian và không làm giảm trách nhiệm của từng cơ sở giáo dục. Mỗi trường vẫn chịu trách nhiệm tiếp nhận, kiểm tra, lưu mẫu, tổ chức phục vụ học sinh, công khai thông tin, tiếp nhận phản ánh và phối hợp xử lý sự cố. Nhà cung cấp, bếp trung tâm chịu trách nhiệm về chất lượng, số lượng, thời gian giao nhận, hồ sơ truy xuất, phương án vận chuyển, phương án dự phòng và nghĩa vụ hợp đồng. UBND phường, xã chịu trách nhiệm quản lý nhà nước trên địa bàn.

Việc áp dụng mô hình suất ăn sẵn, cung ứng theo cụm hoặc bếp trung tâm phải được xem xét trên cơ sở an toàn, dinh dưỡng, năng lực cung ứng ổn định, tuyến vận chuyển phù hợp, khả năng giám sát, phương án dự phòng và sự đồng thuận của cơ sở giáo dục, cha mẹ học sinh; không lựa chọn mô hình chỉ vì thuận tiện hoặc giảm trách nhiệm quản lý của nhà trường.

III. ĐỊNH HƯỚNG LỰA CHỌN MÔ HÌNH THEO ĐIỀU KIỆN CƠ SỞ GIÁO DỤC

Nhóm cơ sở giáo dục	Định hướng mô hình	Trọng tâm quản lý
Đủ điều kiện bếp ăn, nhân lực và giám sát trực tiếp	Duy trì, chuẩn hóa mô hình nấu tại cơ sở giáo dục	Nâng chất lượng thực đơn, khẩu phần, công khai, quản trị bếp ăn và giáo dục thói quen ăn uống lành mạnh
Thiếu bếp, thiếu mặt bằng, đang cải tạo hoặc bếp quá tải	Sử dụng suất ăn sẵn hoặc phương án chuyển tiếp phù hợp	Kiểm soát nhà cung cấp, vận chuyển, tiếp nhận, lưu mẫu, công khai và phương án dự phòng.
Nhiều trường gần nhau, nhu cầu tương đồng, có nguồn cung tập trung, có điều kiện kiểm soát vận chuyển	Cung ứng theo cụm hoặc từ bếp trung tâm	Không làm giảm trách nhiệm từng trường; kiểm soát năng lực bếp trung tâm, số suất tối đa, tuyến vận chuyển, thời gian giao nhận, lưu mẫu, công khai, truy xuất và giám sát liên trường.

Cơ sở giáo dục mầm non có bếp ăn nhưng nhân lực chưa ổn định	Chuẩn hóa nhân viên nấu ăn; nghiên cứu, thí điểm phương thức thuê dịch vụ nấu ăn, quản trị bếp ăn hoặc hỗ trợ nhân lực	Bảo đảm chế độ người lao động, chất lượng phục vụ, trách nhiệm nhà trường và tiêu chuẩn dinh dưỡng theo độ tuổi.
Cơ sở giáo dục ngoài công lập	Tự lựa chọn mô hình phù hợp điều kiện, chịu hậu kiểm	Báo cáo, công khai, lưu hồ sơ và chịu kiểm tra của cơ quan quản lý theo địa bàn.

IV. TỔ CHỨC BỮA ĂN BÁN TRÚ ĐỐI VỚI TRƯỜNG MỘT CẤP HỌC ĐA CƠ SỞ; TRƯỜNG NHIỀU CẤP HỌC

Đối với trường một cấp học đa cơ sở, việc tổ chức bữa ăn bán trú phải được quản lý thống nhất trong kế hoạch bán trú chung của nhà trường, nhưng phải rà soát, đánh giá điều kiện tổ chức bữa ăn riêng đối với từng địa điểm. Mỗi phân hiệu có tổ chức ăn bán trú phải xác định rõ mô hình áp dụng, người phụ trách, số học sinh ăn bán trú, điều kiện bếp ăn hoặc khu tiếp nhận suất ăn, phương án giao nhận, lưu mẫu, công khai thông tin, giám sát và xử lý tình huống phát sinh.

Đối với trường nhiều cấp học, việc tổ chức bữa ăn bán trú phải phù hợp với đặc điểm lứa tuổi, cấp học, thời gian biểu, nhu cầu dinh dưỡng, khả năng tự phục vụ và yêu cầu quản lý học sinh của từng cấp học. Thực đơn, khẩu phần, định lượng, phương án chia suất, phục vụ, nghỉ trưa, vận động sau bữa ăn và giám sát học sinh phải được thiết kế phù hợp với từng nhóm tuổi, không áp dụng cơ học một thực đơn, một định lượng hoặc một quy trình phục vụ cho tất cả các cấp học.

Việc lựa chọn mô hình nấu tại trường, thuê nấu tại trường, sử dụng suất ăn sẵn, cung ứng theo cụm hoặc bếp trung tâm đối với trường học đa cơ sở, trường nhiều cấp học phải căn cứ điều kiện thực tế của từng điểm trường, phân hiệu, cấp học; không mặc nhiên áp dụng một mô hình chung cho toàn bộ trường nếu điều kiện cơ sở vật chất, nhân lực, tuyến vận chuyển, năng lực giám sát hoặc nhu cầu dinh dưỡng giữa các địa điểm, cấp học khác nhau.

Hiệu trưởng nhà trường chịu trách nhiệm chung về tổ chức bữa ăn bán trú trong toàn trường; đồng thời phân công rõ trách nhiệm của Phó Hiệu trưởng phụ trách phân hiệu, bộ phận bán trú, nhân viên y tế trường học, giáo viên, nhân viên nấu ăn hoặc người phụ trách tiếp nhận suất ăn tại từng địa điểm. Việc phân công phải bảo đảm rõ người, rõ việc, rõ thời gian, rõ trách nhiệm báo cáo, không để phát sinh khoảng trống quản lý giữa trường chính và phân hiệu.

Dữ liệu về bữa ăn bán trú phải được cập nhật theo từng địa điểm tổ chức bữa ăn, từng nhóm đối tượng học sinh; bảo đảm phục vụ công tác quản lý, công khai, truy xuất nguồn gốc, kiểm tra, giám sát, thanh quyết toán và đánh giá tác động đến sức khỏe, dinh dưỡng, thể lực, tâm vóc học sinh.

V. BỮA ĂN GẮN VỚI DINH DƯỠNG, GIÁO DỤC THỂ CHẤT, THỂ LỰC VÀ TÂM VÓC

Đề án xác định mục tiêu mới là chuyển từ quản lý “bữa ăn an toàn” sang quản lý “bữa ăn an toàn, dinh dưỡng, có tác động tích cực đến sức khỏe và tâm vóc học sinh”. Thực đơn bán trú cần được xây dựng theo cấp học, độ tuổi, mùa vụ, đặc điểm sức khỏe và điều kiện thực tế; khuyến khích tăng sử dụng thực phẩm tươi, đa dạng nhóm chất, giảm thực phẩm chế biến sẵn không phù hợp.

Dữ liệu bữa ăn bán trú cần từng bước liên thông với dữ liệu sức khỏe học đường như chiều cao, cân nặng, chỉ số khối cơ thể, kết quả khám sức khỏe định kỳ, kết quả đo thể lực, tâm vóc học sinh. Trên cơ sở đó, cơ quan quản lý và cơ sở giáo dục có thể phân tích xu hướng dinh dưỡng, thừa cân, béo phì, suy dinh dưỡng, thiếu vận động để điều chỉnh thực đơn, hoạt động thể chất và truyền thông cho cha mẹ học sinh.

Các cơ sở giáo dục lồng ghép giáo dục dinh dưỡng với hoạt động giáo dục thể chất, thể thao học đường, giờ ra chơi tích cực, câu lạc bộ vận động, hướng dẫn rửa tay, vệ sinh cá nhân, ăn uống văn minh, hạn chế đồ uống có đường và thực phẩm không phù hợp lứa tuổi. Đây là cơ sở để hình thành mô hình “bữa ăn - dinh dưỡng - vận động - nâng cao tâm vóc” trong trường học.

VI. CÔNG KHAI, CHUYỂN ĐỔI SỐ VÀ DỮ LIỆU QUẢN LÝ

Đề án định hướng sử dụng hệ thống dữ liệu ngành giáo dục, hệ thống quản lý an toàn thực phẩm và truy xuất nguồn gốc thực phẩm của Thành phố hoặc nền tảng dùng chung được cấp có thẩm quyền phê duyệt để quản lý thông tin bữa ăn bán trú. Dữ liệu cần gồm thông tin cơ sở giáo dục, mô hình áp dụng, nhà cung cấp, thực đơn, khẩu phần, nguồn gốc thực phẩm, giao nhận, phản ánh, kiểm tra, kết quả khắc phục và một số chỉ số sức khỏe, thể lực, tâm vóc học sinh.

Cơ sở giáo dục thực hiện công khai thông tin bữa ăn bằng hình thức phù hợp, từng bước công khai điện tử hoặc mã QR để cha mẹ học sinh theo dõi thực đơn, định lượng, mức tiền ăn, nhà cung cấp, nguồn gốc thực phẩm, thông tin phản ánh và kết quả xử lý. Việc công khai phải bảo đảm minh bạch nhưng không làm lộ dữ liệu cá nhân của học sinh và không tạo áp lực không phù hợp cho nhà trường.

Trên cơ sở dữ liệu được cập nhật, các cấp quản lý có thể theo dõi xu hướng mô hình bán trú, chất lượng nguồn cung, tần suất phản ánh, cơ sở có nguy cơ cao, tình trạng chiều cao, cân nặng, thể lực học sinh; từ đó chỉ đạo kiểm tra trọng tâm, điều chỉnh chính sách, bố trí nguồn lực và truyền thông phù hợp.

PHẦN THỨ NĂM

NHIỆM VỤ, GIẢI PHÁP VÀ KINH PHÍ THỰC HIỆN

Các nhiệm vụ, giải pháp của Đề án được tổ chức theo nhóm công việc, gắn với cơ quan chủ trì, cơ quan phối hợp, sản phẩm đầu ra và kết quả cần đạt. Sản

phẩm của từng nhiệm vụ là căn cứ để theo dõi tiến độ, đánh giá kết quả và tổng hợp báo cáo UBND Thành phố.

I. NHIỆM VỤ, GIẢI PHÁP

1. Rà soát, phân loại và lựa chọn mô hình tổ chức bữa ăn bán trú

Mục tiêu: Hoàn thành rà soát, phân loại toàn bộ cơ sở giáo dục có tổ chức hoặc có nhu cầu tổ chức bữa ăn bán trú; xác định mô hình phù hợp, mức độ rủi ro, nhu cầu cải tạo và khả năng kết nối nguồn cung.

Nhiệm vụ, giải pháp chủ yếu: Cơ sở giáo dục tự rà soát theo biểu mẫu thống nhất; UBND phường, xã tổng hợp theo địa bàn; Sở Giáo dục và Đào tạo tổng hợp toàn Thành phố. Việc rà soát phải cập nhật đầy đủ trường một cấp học đa cơ sở, trường nhiều cấp học, trong đó xác định riêng điều kiện tổ chức tại từng phân hiệu, cơ sở, điểm trường. Trên cơ sở kết quả rà soát, lựa chọn một số địa bàn, cơ sở giáo dục có điều kiện phù hợp để nghiên cứu, thí điểm cung ứng theo cụm hoặc từ bếp trung tâm; việc thí điểm phải có phương án kiểm soát tuyến vận chuyển, thời gian giao nhận, an toàn thực phẩm, truy xuất nguồn gốc, phương án dự phòng và cơ chế giám sát.

2. Chuẩn hóa mô hình nấu tại trường và giải pháp nhân lực phục vụ bữa ăn

Mục tiêu: Duy trì, nâng cao chất lượng mô hình nấu tại trường tại các cơ sở đủ điều kiện; chuẩn hóa quản trị bếp ăn và nghiên cứu giải pháp ổn định nhân lực phục vụ bữa ăn, trước hết tại cấp mầm non.

Nhiệm vụ, giải pháp chủ yếu: Rà soát thực trạng đội ngũ nhân viên nấu ăn, nhu cầu đào tạo, bồi dưỡng, bố trí và sử dụng nhân lực. Xây dựng yêu cầu quản trị bếp ăn tại trường; nghiên cứu, lựa chọn một số cơ sở đủ điều kiện để thí điểm phương thức thuê dịch vụ nấu ăn, quản trị bếp ăn hoặc hỗ trợ nhân lực phục vụ bữa ăn bán trú theo hướng chuyên nghiệp, bảo đảm đúng quy định, công khai, minh bạch, không làm giảm trách nhiệm quản lý của nhà trường và bảo đảm quyền, lợi ích hợp pháp của người lao động.

3. Phát triển nguồn cung thực phẩm an toàn và chuỗi cung ứng

Mục tiêu: Tăng khả năng kết nối bữa ăn bán trú với nguồn thực phẩm an toàn, ổn định, có khả năng truy xuất; giảm khâu trung gian và nâng cao giá trị thực phẩm thực tế đến học sinh.

Nhiệm vụ, giải pháp chủ yếu: Rà soát, cập nhật vùng trồng, vùng nuôi, hợp tác xã, cơ sở sản xuất, sơ chế, kinh doanh nông lâm thủy sản an toàn, sản phẩm OCOP và các đầu mối phân phối đủ điều kiện; tổ chức kết nối với nhà cung cấp, cơ sở giáo dục; phối hợp kiểm tra chất lượng, nguồn gốc, nhãn mác và điều kiện lưu thông; xây dựng phương án bảo đảm nguồn cung trong tình huống biến động thị trường, thiên tai, dịch bệnh hoặc đứt gãy chuỗi cung ứng.

4. Nâng cao chất lượng thực đơn, khẩu phần và công khai thông tin bữa ăn

Mục tiêu: Bảo đảm bữa ăn bán trú phù hợp nhu cầu dinh dưỡng theo lứa

tuổi, cấp học; tăng tính công khai để cha mẹ học sinh có thể theo dõi, giám sát.

Nhiệm vụ, giải pháp chủ yếu: Xây dựng bộ thực đơn dinh dưỡng tham khảo theo cấp học, độ tuổi, mùa vụ và điều kiện thực tế; hướng dẫn nguyên tắc xây dựng khẩu phần, định lượng, năng lượng và tổ chức rà soát, cập nhật bộ thực đơn trong quá trình triển khai. Hướng dẫn cơ sở giáo dục công khai thực đơn, định lượng, mức tiền ăn, cấu thành chi phí chính, nhà cung cấp và nguồn gốc thực phẩm theo hình thức phù hợp; khuyến khích sử dụng thực phẩm tươi, đa dạng nhóm chất, hạn chế thực phẩm nhiều đường, muối, chất béo hoặc không phù hợp lứa tuổi.

5. Gắn bữa ăn với giáo dục dinh dưỡng, vận động, thể lực và tầm vóc học sinh

Mục tiêu: Hình thành cách tiếp cận đồng bộ “bữa ăn - dinh dưỡng - vận động - nâng cao tầm vóc”, góp phần phòng, chống thừa cân, béo phì, suy dinh dưỡng, thiếu vận động và cải thiện thể lực học sinh.

Nhiệm vụ, giải pháp chủ yếu: Lồng ghép giáo dục dinh dưỡng, thói quen ăn uống lành mạnh, kỹ năng tự phục vụ và vệ sinh cá nhân vào hoạt động giáo dục; tổ chức hoạt động vận động phù hợp, giờ ra chơi tích cực, câu lạc bộ thể thao; theo dõi chiều cao, cân nặng, thể lực, tầm vóc học sinh; truyền thông cho cha mẹ học sinh về dinh dưỡng, vận động và giấc ngủ.

6. Ứng dụng công nghệ thông tin, chuyển đổi số và dữ liệu quản lý

Mục tiêu: Hình thành hệ thống dữ liệu phục vụ quản lý, công khai, truy xuất nguồn gốc, giám sát, cảnh báo nguy cơ và phân tích mối liên hệ giữa bữa ăn, dinh dưỡng, sức khỏe, thể lực, tầm vóc học sinh.

Nhiệm vụ, giải pháp chủ yếu: Xây dựng yêu cầu dữ liệu tối thiểu và chuẩn dữ liệu dùng chung; tích hợp dữ liệu bữa ăn bán trú với dữ liệu ngành giáo dục, dữ liệu sức khỏe học đường và hệ thống truy xuất nguồn gốc thực phẩm của Thành phố hoặc nền tảng dùng chung được cấp có thẩm quyền phê duyệt. Từng bước triển khai công khai điện tử, mã QR, phân quyền khai thác dữ liệu, chức năng tiếp nhận phản ánh và cảnh báo nguy cơ; bảo đảm an toàn thông tin, an ninh mạng và bảo vệ dữ liệu cá nhân.

7. Cải thiện cơ sở vật chất, điều kiện tổ chức bữa ăn và quản lý tài sản công

Mục tiêu: Ưu tiên cải thiện các hạng mục trực tiếp phục vụ an toàn, chất lượng bữa ăn; bảo đảm quản lý, sử dụng tài sản công đúng quy định, công khai, hiệu quả.

Nhiệm vụ, giải pháp chủ yếu: Rà soát bếp ăn, nhà ăn, khu tiếp nhận suất ăn, kho bảo quản, khu lưu mẫu, nguồn nước, thiết bị giữ nóng/giữ lạnh, khu rửa tay, khu vệ sinh và các hạng mục phụ trợ; phân loại nhu cầu đầu tư, cải tạo theo mức độ rủi ro và quy mô học sinh. Hướng dẫn quản lý, sử dụng cơ sở vật chất, bếp ăn, nhà ăn, thiết bị và tài sản công khi tổ chức bữa ăn bán trú, thuê dịch vụ nấu ăn hoặc tổ chức căng tin trường học.

8. Tập huấn, truyền thông và nâng cao năng lực thực hiện

Mục tiêu: Bảo đảm cán bộ quản lý, giáo viên, nhân viên y tế trường học, nhân viên nấu ăn, người phụ trách bán trú, cán bộ phường, xã và lực lượng giám sát nắm rõ trách nhiệm, quy trình và yêu cầu của Đề án.

Nhiệm vụ, giải pháp chủ yếu: Xây dựng kế hoạch tập huấn hằng năm; tổ chức tập huấn chung về tổ chức, quản trị và giám sát bữa ăn bán trú; các sở, ngành tổ chức hoặc phối hợp tập huấn nội dung chuyên môn thuộc lĩnh vực phụ trách như an toàn thực phẩm, dinh dưỡng, công khai thông tin, dữ liệu, truy xuất nguồn gốc, quản lý tài sản công, xử lý sự cố. Đẩy mạnh truyền thông tới cha mẹ học sinh và cộng đồng về bữa ăn lành mạnh, an toàn thực phẩm và vận động thể chất.

9. Kiểm tra, giám sát, cảnh báo rủi ro và quản lý căng tin trường học

Mục tiêu: Tăng cường giám sát nhiều lớp, kiểm tra có trọng tâm, kịp thời phát hiện, cảnh báo và xử lý nguy cơ, phản ánh, vi phạm; nâng cao trách nhiệm người đứng đầu và hiệu quả quản lý căng tin trường học.

Nhiệm vụ, giải pháp chủ yếu: Xây dựng kế hoạch kiểm tra định kỳ, đột xuất theo mức độ rủi ro; ưu tiên cơ sở có số suất ăn lớn, sử dụng suất ăn sẵn, nhà cung cấp phục vụ nhiều trường, có phản ánh hoặc nguy cơ cao. Công khai kênh tiếp nhận phản ánh; cập nhật kết quả xử lý và yêu cầu khắc phục. Kiểm tra, giám sát hoạt động căng tin về an toàn thực phẩm, nguồn gốc, nhãn mác, điều kiện bảo quản, sản phẩm phù hợp lứa tuổi, tài chính và sử dụng tài sản công theo chức năng. Khi phát hiện vi phạm, áp dụng hoặc kiến nghị biện pháp xử lý theo thẩm quyền và quy định.

10. Theo dõi, đánh giá, sơ kết, tổng kết và đề xuất chính sách

Mục tiêu: Thiết lập cơ chế đánh giá định kỳ để kịp thời điều chỉnh mô hình, nhiệm vụ, nguồn lực; xác định kết quả đạt được của Đề án và đề xuất chính sách cho giai đoạn tiếp theo.

Nhiệm vụ, giải pháp chủ yếu: Hằng năm tổng hợp tình hình tổ chức bữa ăn bán trú, kết quả thực hiện các sản phẩm của Đề án, dữ liệu công khai, kết quả kiểm tra, phản ánh của cha mẹ học sinh, tình trạng dinh dưỡng, thể lực, tầm vóc học sinh. Tổ chức sơ kết sau giai đoạn củng cố, mở rộng; đánh giá toàn diện và tổng kết giai đoạn 2026-2030; tổng kết các mô hình, phương thức thí điểm để đề xuất mô hình chuẩn và cơ chế, chính sách giai đoạn sau năm 2030.

(Gửi kèm theo Phụ lục: Danh mục các nhiệm vụ, giải pháp thực hiện Đề án)

II. KINH PHÍ THỰC HIỆN

Kinh phí thực hiện Đề án được bảo đảm từ ngân sách nhà nước theo phân cấp; nguồn kinh phí hợp pháp của cơ sở giáo dục công lập; nguồn kinh phí của cơ sở giáo dục ngoài công lập; nguồn xã hội hóa, tài trợ, viện trợ, đóng góp tự nguyện và các nguồn hợp pháp khác theo quy định của pháp luật.

Nội dung chi gồm: rà soát, khảo sát, cập nhật dữ liệu; xây dựng tài liệu, tập huấn, truyền thông; xây dựng, nâng cấp, tích hợp, vận hành hệ thống dữ liệu và

công cụ công khai, truy xuất nguồn gốc; cải tạo, sửa chữa, nâng cấp cơ sở vật chất phục vụ bữa ăn bán trú; tổ chức thí điểm; kiểm tra, giám sát, đánh giá, sơ kết, tổng kết và các nhiệm vụ khác được cấp có thẩm quyền giao.

Hàng năm, cơ quan, đơn vị được giao nhiệm vụ căn cứ sản phẩm, tiến độ tại Phụ lục kèm theo Đề án để lập dự toán, quản lý, sử dụng và quyết toán kinh phí theo quy định; bảo đảm công khai, tiết kiệm, hiệu quả, không trùng lặp với chương trình, kế hoạch, đề án khác. Kết quả bố trí và sử dụng kinh phí được tổng hợp trong báo cáo thực hiện Đề án hàng năm.

PHẦN THỨ SÁU TỔ CHỨC THỰC HIỆN

I. LỘ TRÌNH THỰC HIỆN

1. Giai đoạn chuẩn bị và triển khai ban đầu, năm học 2026 - 2027

Hoàn thiện, trình phê duyệt Đề án và ban hành kế hoạch triển khai; ban hành bộ biểu mẫu rà soát, phân loại; cập nhật dữ liệu cơ sở giáo dục có tổ chức bán trú, xác định cơ sở cần cải tạo, cơ sở có nguy cơ cao, cơ sở đủ điều kiện nghiên cứu thí điểm cung ứng theo cụm/bếp trung tâm và phương thức thuê dịch vụ nấu ăn, quản trị bếp ăn hoặc hỗ trợ nhân lực phục vụ bữa ăn theo hướng chuyên nghiệp.

Xây dựng các yêu cầu ban đầu về quản trị bếp ăn, dữ liệu tối thiểu, công khai thông tin, truy xuất nguồn gốc; xây dựng bộ thực đơn dinh dưỡng tham khảo theo cấp học, độ tuổi; rà soát nguồn cung thực phẩm an toàn, cơ sở vật chất, tài sản công và nhân lực phục vụ bán trú; tổ chức tập huấn cho các lực lượng trực tiếp thực hiện.

Sản phẩm, kết quả giai đoạn: Đề án và kế hoạch triển khai được ban hành; bộ biểu mẫu và dữ liệu nền của toàn Thành phố; danh sách cơ sở theo mô hình, mức độ rủi ro và nhu cầu cải tạo; bộ yêu cầu dữ liệu tối thiểu; bộ thực đơn dinh dưỡng tham khảo theo cấp học, độ tuổi; kế hoạch tập huấn; danh mục nguồn cung an toàn; danh sách cơ sở dự kiến thí điểm. Kết quả rà soát là cơ sở xác định nhiệm vụ, nguồn lực và lộ trình thực hiện cho từng địa bàn, cơ sở giáo dục.

2. Giai đoạn củng cố, mở rộng, năm học 2027 - 2028 và 2028 - 2029

Mở rộng áp dụng mô hình tổ chức bữa ăn bán trú phù hợp theo kết quả rà soát; chuẩn hóa mô hình nấu tại trường tại cơ sở đủ điều kiện; tăng cường kiểm soát mô hình sử dụng suất ăn sẵn; tổ chức thí điểm cung ứng theo cụm/bếp trung tâm tại địa bàn đủ điều kiện và thí điểm phương thức thuê dịch vụ nấu ăn, quản trị bếp ăn hoặc hỗ trợ nhân lực phục vụ bữa ăn theo hướng chuyên nghiệp tại một số cơ sở được lựa chọn.

Từng bước tích hợp dữ liệu bữa ăn bán trú với dữ liệu ngành giáo dục, sức khỏe học đường và truy xuất nguồn gốc; triển khai, rà soát và cập nhật bộ thực đơn dinh dưỡng tham khảo; thực hiện công khai điện tử, mã QR theo điều kiện hạ tầng; triển khai các nhiệm vụ cải tạo cơ sở vật chất theo ưu tiên; tăng cường kiểm tra, giám sát, quản lý căng tin, giáo dục dinh dưỡng và hoạt động vận động.

Cuối năm học 2028 - 2029 tổ chức sơ kết Đề án, đánh giá kết quả thí điểm, mức độ hoàn thành sản phẩm, những khó khăn, bất cập và đề xuất điều chỉnh cho giai đoạn chuẩn hóa, tổng kết.

Sản phẩm, kết quả giai đoạn: Báo cáo đánh giá các mô hình thí điểm; bộ thực đơn dinh dưỡng tham khảo được triển khai, rà soát và cập nhật; dữ liệu bữa ăn bán trú được tích hợp theo lộ trình; danh mục và kết quả cải tạo các cơ sở ưu tiên; báo cáo kiểm tra, giám sát; báo cáo sơ kết sau năm học 2028-2029 và phương án điều chỉnh, chuẩn hóa.

3. Giai đoạn chuẩn hóa, tổng kết, năm học 2029 - 2030

Đánh giá toàn diện hiệu quả Đề án; lựa chọn, chuẩn hóa các mô hình tổ chức bữa ăn bán trú phù hợp, hiệu quả, có khả năng nhân rộng; hoàn thiện cơ chế phối hợp giữa tổ chức bữa ăn, dinh dưỡng học đường, giáo dục thể chất, vận động và nâng cao tầm vóc học sinh.

Hoàn thiện hệ thống dữ liệu, công cụ công khai, truy xuất nguồn gốc, cảnh báo rủi ro và giám sát bằng dữ liệu; tổng kết phương thức thuê dịch vụ nấu ăn, quản trị bếp ăn, hỗ trợ nhân lực và mô hình cung ứng theo cụm/bếp trung tâm đã thí điểm; đề xuất phương án áp dụng trong giai đoạn tiếp theo.

Tổng hợp kết quả thực hiện, báo cáo UBND Thành phố; đề xuất cơ chế, chính sách về cơ sở vật chất, nhân lực, tài chính, chuyển đổi số, dinh dưỡng và sức khỏe học đường sau năm 2030.

Sản phẩm, kết quả giai đoạn: Báo cáo tổng kết Đề án giai đoạn 2026-2030; bộ mô hình/giải pháp được đề xuất chuẩn hóa và nhân rộng; bộ thực đơn dinh dưỡng tham khảo được rà soát, hoàn thiện; báo cáo tổng kết các nội dung thí điểm; cơ sở dữ liệu và công cụ quản lý được hoàn thiện theo lộ trình; đề xuất cơ chế, chính sách giai đoạn sau năm 2030.

II. TỔ CHỨC THỰC HIỆN

1. Sở Giáo dục và Đào tạo

- Là cơ quan thường trực, chủ trì tham mưu UBND Thành phố tổ chức triển khai Đề án; xây dựng kế hoạch thực hiện, hướng dẫn, đôn đốc, kiểm tra và tổng hợp kết quả thực hiện trên toàn Thành phố.

- Chủ trì rà soát, phân loại mô hình tổ chức bữa ăn bán trú; hướng dẫn cơ sở giáo dục xây dựng kế hoạch bán trú, tổ chức quản lý, giám sát bữa ăn, công khai thông tin, phối hợp với cha mẹ học sinh và thực hiện các yêu cầu về giáo dục dinh dưỡng, vận động, theo dõi thể lực, tầm vóc học sinh.

- Chủ trì xây dựng, triển khai, rà soát và cập nhật bộ thực đơn dinh dưỡng tham khảo phù hợp với từng cấp học, độ tuổi và điều kiện thực tế; phối hợp với Sở Y tế và các cơ quan, đơn vị liên quan trong hướng dẫn chuyên môn về dinh dưỡng, khẩu phần và an toàn thực phẩm.

- Chủ trì nghiên cứu, tổ chức thực hiện hoặc thí điểm các mô hình, phương thức tổ chức bữa ăn bán trú theo Đề án; phối hợp triển khai mô hình cung ứng

theo cụm, bếp trung tâm và các giải pháp nâng cao chất lượng quản trị bếp ăn, nhân lực phục vụ bữa ăn theo quy định.

- Chỉ đạo các cơ sở giáo dục trực thuộc Sở tổ chức thực hiện đầy đủ các nhiệm vụ của Đề án; lựa chọn mô hình phù hợp, quản lý và giám sát bữa ăn hằng ngày, công khai thông tin, quản lý căng tin, cập nhật dữ liệu, xử lý phản ánh, sự cố và thực hiện chế độ báo cáo theo quy định.

- Chủ trì, phối hợp với các sở, ngành, UBND phường, xã tổ chức tập huấn, kiểm tra, đánh giá; thực hiện sơ kết, tổng kết Đề án, tổng hợp khó khăn, vướng mắc và đề xuất cơ chế, chính sách, báo cáo UBND Thành phố theo quy định.

2. Sở Y tế

- Chủ trì hướng dẫn chuyên môn về an toàn thực phẩm, dinh dưỡng, khẩu phần, năng lượng, phòng ngừa và xử lý sự cố liên quan đến bữa ăn bán trú; phối hợp với Sở Giáo dục và Đào tạo xây dựng, rà soát và cập nhật bộ thực đơn dinh dưỡng tham khảo phù hợp với từng cấp học, độ tuổi.

- Chủ trì kiểm tra, giám sát chuyên môn về an toàn thực phẩm theo chức năng; hướng dẫn đánh giá nguy cơ, xử lý phản ánh, sự cố, nghi ngờ ngộ độc thực phẩm và phối hợp với UBND phường, xã, cơ sở giáo dục trong tổ chức xử lý, khắc phục theo quy định.

- Phối hợp theo dõi, đánh giá tình trạng dinh dưỡng, chiều cao, cân nặng, sức khỏe học đường của học sinh; đề xuất khuyến nghị về dinh dưỡng, khẩu phần và các giải pháp phòng, chống suy dinh dưỡng, thừa cân, béo phì và các vấn đề sức khỏe liên quan.

- Phối hợp với Sở Giáo dục và Đào tạo và các cơ quan, đơn vị liên quan tổ chức tập huấn, truyền thông về an toàn thực phẩm, dinh dưỡng học đường; xây dựng, cập nhật và khai thác dữ liệu chuyên ngành phục vụ quản lý, cảnh báo nguy cơ, kiểm tra và đánh giá kết quả thực hiện Đề án.

3. Sở Tài chính

- Chủ trì hướng dẫn cơ chế tài chính, lập dự toán, quản lý, sử dụng, thanh toán và quyết toán kinh phí thực hiện Đề án theo phân cấp ngân sách và quy định của pháp luật; tổng hợp, tham mưu UBND Thành phố bố trí kinh phí thực hiện các nhiệm vụ của Đề án trên cơ sở đề xuất của các cơ quan, đơn vị, địa phương.

- Chủ trì hướng dẫn việc quản lý, sử dụng tài sản công phục vụ tổ chức bữa ăn bán trú, thuê dịch vụ nấu ăn, sử dụng bếp ăn, nhà ăn, trang thiết bị và hoạt động căng tin trường học; bảo đảm công khai, minh bạch, tiết kiệm, hiệu quả và đúng quy định.

- Phối hợp với Sở Giáo dục và Đào tạo và các cơ quan liên quan trong việc rà soát, đề xuất cơ chế tài chính, nguồn lực thực hiện các mô hình, nhiệm vụ thí điểm; tham gia ý kiến đối với nội dung cấu thành chi phí bữa ăn bán trú và các nội dung có liên quan đến ngân sách, tài sản công theo chức năng, nhiệm vụ được giao.

4. Sở Nội vụ

- Phối hợp với Sở Giáo dục và Đào tạo và các cơ quan, đơn vị liên quan rà soát, nghiên cứu giải pháp về nhân lực phục vụ bữa ăn bán trú tại các cơ sở giáo dục công lập theo chức năng, nhiệm vụ và thẩm quyền được giao.

- Phối hợp tham mưu các giải pháp về vị trí việc làm, bố trí, sử dụng nhân lực và chế độ, chính sách đối với người lao động phục vụ bữa ăn bán trú, nhất là nhân viên nấu ăn tại cơ sở giáo dục mầm non, bảo đảm phù hợp quy định của pháp luật và điều kiện thực tế.

- Phối hợp đánh giá tác động của các phương thức thuê dịch vụ nấu ăn, quản trị bếp ăn hoặc hỗ trợ nhân lực đối với tổ chức bộ máy, vị trí việc làm, chế độ người lao động và hiệu quả quản trị của cơ sở giáo dục để làm cơ sở đề xuất phương án thực hiện phù hợp trong từng giai đoạn.

5. Sở Nông nghiệp và Môi trường

- Chủ trì rà soát, cập nhật và cung cấp thông tin về vùng trồng, vùng nuôi, hợp tác xã, cơ sở sản xuất, sơ chế, kinh doanh nông lâm thủy sản an toàn, sản phẩm OCOP và các chuỗi cung ứng đủ điều kiện; phối hợp kết nối nguồn thực phẩm an toàn phục vụ bữa ăn bán trú tại các cơ sở giáo dục.

- Chủ trì, phối hợp kiểm tra, giám sát chất lượng, an toàn thực phẩm và truy xuất nguồn gốc đối với nông sản, thực phẩm thuộc lĩnh vực quản lý; kịp thời cung cấp thông tin, cảnh báo và phối hợp xử lý khi phát hiện nguy cơ hoặc vi phạm.

- Phối hợp với Sở Giáo dục và Đào tạo, Sở Y tế, Sở Công Thương, UBND phường, xã và các đơn vị liên quan xây dựng, cập nhật dữ liệu nguồn cung; thúc đẩy kết nối chuỗi cung ứng an toàn, ổn định, minh bạch, góp phần nâng cao chất lượng thực phẩm sử dụng trong bữa ăn học đường.

6. Sở Công Thương

- Chủ trì, phối hợp quản lý hoạt động lưu thông, phân phối, kinh doanh thực phẩm thuộc lĩnh vực quản lý; kết nối các doanh nghiệp, hệ thống phân phối, trung tâm logistics và đầu mối cung ứng thực phẩm an toàn, ổn định phục vụ bữa ăn bán trú tại các cơ sở giáo dục.

- Chủ trì, phối hợp kiểm tra, giám sát hàng hóa, nguồn gốc, nhãn hàng hóa và điều kiện kinh doanh thực phẩm thuộc phạm vi quản lý; kịp thời cung cấp thông tin, cảnh báo và phối hợp xử lý các trường hợp vi phạm theo quy định.

- Phối hợp với Sở Nông nghiệp và Môi trường, Sở Giáo dục và Đào tạo, Sở Y tế, UBND phường, xã và các đơn vị liên quan trong kết nối chuỗi cung ứng, truy xuất nguồn gốc và xây dựng phương án bảo đảm nguồn cung thực phẩm phục vụ trường học khi có biến động thị trường, thiên tai, dịch bệnh hoặc nguy cơ đứt gãy chuỗi cung ứng.

7. Sở Khoa học và Công nghệ

- Chủ trì hướng dẫn, đề xuất giải pháp công nghệ, chuẩn dữ liệu, tích hợp,

liên thông và phân quyền khai thác dữ liệu phục vụ quản lý bữa ăn bán trú; bảo đảm an toàn thông tin, bảo vệ dữ liệu theo quy định.

- Chủ trì, phối hợp xây dựng, nâng cấp hoặc tích hợp các chức năng quản lý bữa ăn bán trú trên hệ thống, nền tảng dùng chung của Thành phố; phục vụ quản lý thực đơn, nhà cung cấp, nguồn gốc thực phẩm, truy xuất nguồn gốc, công khai thông tin, tiếp nhận phản ánh, cảnh báo nguy cơ và báo cáo.

- Phối hợp với Sở Giáo dục và Đào tạo, Sở Y tế và các đơn vị liên quan kết nối dữ liệu bữa ăn bán trú với dữ liệu ngành giáo dục, sức khỏe học đường và các hệ thống dữ liệu có liên quan; hỗ trợ ứng dụng mã QR, công khai điện tử và các công cụ phân tích dữ liệu phục vụ quản lý, kiểm tra, giám sát.

- Theo dõi, đánh giá hiệu quả ứng dụng công nghệ, đề xuất hoàn thiện, mở rộng và sử dụng các hệ thống, nền tảng dùng chung, bảo đảm kết nối, chia sẻ dữ liệu, tránh đầu tư trùng lặp và phù hợp lộ trình chuyển đổi số của Thành phố.

8. Sở Văn hóa, Thể thao và Du lịch

- Phối hợp với Sở Giáo dục và Đào tạo hướng dẫn tổ chức các hoạt động giáo dục thể chất, thể dục, thể thao học đường và tăng cường vận động phù hợp với từng cấp học, lứa tuổi, gắn với dinh dưỡng và bữa ăn bán trú.

- Phối hợp xây dựng, triển khai các mô hình, hoạt động vận động, câu lạc bộ thể thao và nội dung truyền thông nhằm hình thành thói quen vận động thường xuyên, lối sống lành mạnh, góp phần nâng cao thể lực, tầm vóc học sinh.

- Phối hợp với Sở Giáo dục và Đào tạo, Sở Y tế và các đơn vị liên quan theo dõi, đánh giá hiệu quả các hoạt động thể chất, vận động; đề xuất giải pháp nâng cao thể lực, tầm vóc học sinh phù hợp với mục tiêu của Đề án.

9. Sở Xây dựng

- Chủ trì hướng dẫn, rà soát các yêu cầu về cơ sở vật chất phục vụ bữa ăn bán trú theo chức năng quản lý; tập trung vào bếp ăn, nhà ăn, khu tiếp nhận suất ăn, kho bảo quản, khu lưu mẫu và các hạng mục phụ trợ có liên quan.

- Phối hợp với Sở Giáo dục và Đào tạo, Sở Y tế, UBND phường, xã và các đơn vị liên quan rà soát hiện trạng, xác định nhu cầu cải tạo, sửa chữa, xây dựng; đề xuất tiêu chí, yêu cầu cơ sở vật chất tối thiểu và danh mục hạng mục ưu tiên đầu tư theo phân cấp.

- Hướng dẫn hoặc tham gia ý kiến đối với các nội dung thuộc lĩnh vực xây dựng trong quá trình cải tạo, sửa chữa, xây dựng các công trình, hạng mục phục vụ bữa ăn bán trú; bảo đảm phù hợp quy chuẩn, tiêu chuẩn và quy định của pháp luật hiện hành.

10. Công an Thành phố

- Phối hợp bảo đảm an ninh, trật tự, an toàn phòng cháy, chữa cháy trong quá trình tổ chức bữa ăn bán trú tại các cơ sở giáo dục theo chức năng, nhiệm vụ được giao.

- Phối hợp kiểm tra, xác minh và xử lý theo thẩm quyền đối với các tổ chức, cá nhân có dấu hiệu vi phạm pháp luật, gian lận, giả mạo hồ sơ, nguồn gốc thực phẩm hoặc các hành vi ảnh hưởng đến an toàn bữa ăn học đường.

- Phối hợp bảo đảm an ninh mạng, an toàn thông tin trong các hệ thống dữ liệu phục vụ quản lý bữa ăn bán trú; cung cấp, chia sẻ theo thẩm quyền thông tin về tổ chức, doanh nghiệp, cơ sở cung cấp đã bị xử lý vi phạm hoặc có dấu hiệu vi phạm để phục vụ công tác quản lý, cảnh báo và giám sát.

11. UBND phường, xã

- Chịu trách nhiệm quản lý nhà nước trực tiếp trên địa bàn; rà soát hiện trạng cơ sở giáo dục, điều kiện bán trú, nhu cầu cải tạo, nguy cơ mất an toàn và phương án tổ chức mô hình phù hợp.

- Thực hiện đánh giá, lựa chọn đơn vị cung cấp theo phân cấp, nguồn kinh phí và quy định; kiểm tra, giám sát cơ sở giáo dục, nhà cung cấp và căng tin trên địa bàn; xử lý hoặc kiến nghị xử lý vi phạm theo thẩm quyền.

- Tổng hợp số liệu, nhu cầu kinh phí, tình hình sử dụng kinh phí; lập, quản lý, sử dụng và quyết toán kinh phí được giao; báo cáo kết quả thực hiện, phản ánh, kiểm tra và khắc phục tồn tại theo quy định.

12. Cơ sở giáo dục

- Xây dựng kế hoạch tổ chức bữa ăn bán trú hằng năm; phân công người phụ trách; công khai thực đơn, định lượng, mức tiền ăn, cấu thành chi phí chính, nhà cung cấp, nguồn gốc thực phẩm và kênh tiếp nhận phản ánh.

- Trực tiếp tổ chức, quản lý và giám sát bữa ăn hằng ngày; quản lý giao nhận, chế biến hoặc tiếp nhận, chia suất, phục vụ học sinh, lưu mẫu, vệ sinh, công khai và xử lý phản ánh. Đối với trường một cấp học đa cơ sở, trường nhiều cấp học, xây dựng phương án cụ thể và cập nhật hồ sơ, dữ liệu theo từng địa điểm.

- Tổ chức giáo dục dinh dưỡng, vận động, theo dõi chiều cao, cân nặng, thể lực, tầm vóc; quản lý hoạt động căng tin nếu có; quản lý, sử dụng tài sản công phục vụ bán trú đúng quy định; phối hợp kiểm tra, xử lý sự cố và báo cáo kết quả.

13. Nhà cung cấp và đơn vị dịch vụ

- Chịu trách nhiệm về hồ sơ pháp lý, điều kiện an toàn thực phẩm, năng lực cung ứng, nguồn gốc, chất lượng, định lượng, vận chuyển, giao nhận, truy xuất và nghĩa vụ hợp đồng.

- Duy trì các điều kiện đã được đánh giá, lựa chọn; cập nhật dữ liệu; phối hợp công khai thông tin; có phương án dự phòng và chịu trách nhiệm khắc phục, bồi thường, tạm dừng hoặc chấm dứt cung ứng khi vi phạm theo hợp đồng và quy định pháp luật.

14. Ban đại diện cha mẹ học sinh và lực lượng giám sát

- Tham gia giám sát theo quy chế phối hợp của cơ sở giáo dục, tập trung vào nội dung công khai, chất lượng bữa ăn, phản ánh của học sinh và cha mẹ học sinh.

- Phối hợp truyền thông về dinh dưỡng hợp lý, vận động, thói quen ăn uống lành mạnh; phản ánh kịp thời nguy cơ, bất cập; không can thiệp trái thẩm quyền vào hoạt động chuyên môn, tài chính, hợp đồng và quản trị nội bộ của cơ sở giáo dục.

Trong quá trình triển khai thực hiện Đề án, các cơ quan, đơn vị căn cứ chức năng, nhiệm vụ được giao và nội dung, sản phẩm, kết quả, tiến độ tại Phụ lục kèm theo Đề án để chủ động xây dựng kế hoạch chi tiết, bố trí nguồn lực, tổ chức thực hiện, kiểm tra, theo dõi và đánh giá kết quả, bảo đảm chất lượng, hiệu quả và đúng tiến độ. Định kỳ hoặc khi có yêu cầu, các cơ quan, đơn vị báo cáo kết quả thực hiện về Sở Giáo dục và Đào tạo để tổng hợp, báo cáo UBND Thành phố. Trường hợp phát sinh khó khăn, vướng mắc, các cơ quan, đơn vị kịp thời phản ánh về Sở Giáo dục và Đào tạo để tổng hợp, hướng dẫn hoặc phối hợp giải quyết theo thẩm quyền; đối với nội dung vượt thẩm quyền, Sở Giáo dục và Đào tạo tổng hợp, báo cáo UBND Thành phố xem xét, chỉ đạo theo quy định./.

UBND THÀNH PHỐ HÀ NỘI

PHỤ LỤC**DANH MỤC CÁC NHIỆM VỤ, GIẢI PHÁP THỰC HIỆN ĐỀ ÁN MÔ HÌNH TỔ CHỨC BỮA ĂN BÁN TRÚ TẠI CÁC CƠ SỞ GIÁO DỤC TRÊN ĐỊA BÀN THÀNH PHỐ HÀ NỘI GIAI ĐOẠN 2026 - 2030**

TT	Nhiệm vụ, giải pháp	Đơn vị chủ trì	Đơn vị phối hợp	Sản phẩm, kết quả	Tiến độ
I	RÀ SOÁT, PHÂN LOẠI VÀ LỰA CHỌN MÔ HÌNH TỔ CHỨC BỮA ĂN BÁN TRÚ				
1	Ban hành kế hoạch triển khai Đề án; xây dựng bộ biểu mẫu rà soát, phân loại; tổng hợp, cập nhật dữ liệu nền toàn Thành phố.	Sở Giáo dục và Đào tạo	Các sở, ngành; UBND phường, xã; cơ sở giáo dục	Kế hoạch triển khai; bộ biểu mẫu; cơ sở dữ liệu nền; báo cáo tổng hợp hiện trạng, mô hình, mức độ rủi ro và nhu cầu cải tạo. Đến năm 2030, 100% cơ sở giáo dục có tổ chức bán trú được rà soát, phân loại và cập nhật thông tin.	Quý III-IV/2026; cập nhật hằng năm
2	Rà soát, phân loại mô hình; lựa chọn địa bàn, cơ sở đủ điều kiện để thí điểm cung ứng theo cụm hoặc từ bếp trung tâm và đánh giá kết quả.	Sở Giáo dục và Đào tạo	Sở Y tế; Sở Khoa học và Công nghệ; UBND phường, xã; cơ sở giáo dục; nhà cung cấp	Danh sách cơ sở theo mô hình; phương án thí điểm; hồ sơ theo dõi; báo cáo đánh giá về an toàn thực phẩm, vận chuyển, chi phí, chất lượng, khả năng giám sát và khả năng nhân rộng.	2026-2029; đánh giá trước tổng kết
II	CHUẨN HÓA MÔ HÌNH NẤU TẠI TRƯỜNG VÀ GIẢI PHÁP NHÂN LỰC PHỤC VỤ BỮA ĂN				

TT	Nhiệm vụ, giải pháp	Đơn vị chủ trì	Đơn vị phối hợp	Sản phẩm, kết quả	Tiến độ
3	Rà soát nhân lực bếp ăn; chuẩn hóa quản trị bếp nấu tại trường; thí điểm thuê dịch vụ nấu ăn, quản trị bếp ăn hoặc hỗ trợ nhân lực theo hướng chuyên nghiệp tại cơ sở đủ điều kiện.	Sở Giáo dục và Đào tạo	Sở Nội vụ; Sở Tài chính; Sở Y tế; UBND phường, xã; cơ sở giáo dục	Báo cáo rà soát nhân lực; yêu cầu quản trị bếp ăn; phương án thí điểm; báo cáo đánh giá chất lượng bữa ăn, an toàn thực phẩm, chi phí, chế độ người lao động, hiệu quả quản lý và sự đồng thuận.	2026-2029; tổng kết 2029-2030
III	PHÁT TRIỂN NGUỒN CUNG THỰC PHẨM AN TOÀN VÀ CHUỖI CUNG ỨNG				
4	Rà soát, cập nhật nguồn cung thực phẩm an toàn, vùng trồng, vùng nuôi, hợp tác xã, cơ sở sản xuất, sơ chế, kinh doanh đủ điều kiện; kết nối chuỗi cung ứng.	Sở Nông nghiệp và Môi trường	Sở Công Thương; Sở Y tế; Sở Giáo dục và Đào tạo; UBND phường, xã; nhà cung cấp	Danh mục/cơ sở dữ liệu nguồn cung thực phẩm an toàn; báo cáo kết nối chuỗi; thông tin phục vụ truy xuất nguồn gốc; cập nhật hằng năm.	Quý IV/2026; cập nhật hằng năm
5	Kết nối hệ thống lưu thông, phân phối thực phẩm an toàn; phối hợp kiểm tra hàng hóa, nhãn mác, nguồn gốc và xây	Sở Công Thương	Sở Nông nghiệp và Môi trường; Sở Y tế; Sở Giáo dục và Đào tạo; UBND phường, xã	Danh sách đầu mối phân phối; báo cáo phối hợp kiểm tra; phương án bảo đảm nguồn cung trong tình huống thị trường biến động hoặc đứt gãy chuỗi cung ứng.	Từ 2026; thường xuyên

TT	Nhiệm vụ, giải pháp	Đơn vị chủ trì	Đơn vị phối hợp	Sản phẩm, kết quả	Tiến độ
	dựng phương án bảo đảm nguồn cung.				
IV	NÂNG CAO CHẤT LƯỢNG THỰC ĐƠN, KHẨU PHẦN VÀ CÔNG KHAI THÔNG TIN BỮA ĂN				
6	Chủ trì xây dựng, tổ chức triển khai, rà soát và cập nhật bộ thực đơn dinh dưỡng tham khảo theo cấp học, độ tuổi; hướng dẫn nguyên tắc xây dựng khẩu phần, định lượng và năng lượng.	Sở Giáo dục và Đào tạo	Sở Y tế; Sở Tài chính; Sở Nông nghiệp và Môi trường; Sở Công Thương; UBND phường, xã; cơ sở giáo dục	Bộ thực đơn dinh dưỡng tham khảo theo cấp học, độ tuổi; hướng dẫn nguyên tắc xây dựng khẩu phần, định lượng, năng lượng; báo cáo rà soát, cập nhật và theo dõi triển khai.	2026-2027; rà soát, cập nhật hằng năm
7	Hướng dẫn và tổ chức thực hiện công khai thông tin bữa ăn bán trú tại cơ sở giáo dục.	Sở Giáo dục và Đào tạo	Sở Y tế; Sở Tài chính; UBND phường, xã; cơ sở giáo dục	Mẫu/nội dung công khai tối thiểu; hướng dẫn triển khai; báo cáo theo dõi. Đến năm 2030, 100% cơ sở giáo dục có tổ chức bán trú thực hiện công khai tối thiểu về thực đơn, định lượng, mức tiền ăn, cấu thành chi phí chính, nhà cung cấp,	Từ năm học 2026-2027; hằng năm

TT	Nhiệm vụ, giải pháp	Đơn vị chủ trì	Đơn vị phối hợp	Sản phẩm, kết quả	Tiến độ
				nguồn gốc thực phẩm và kênh phản ánh.	
V	GẮN BỮA ĂN VỚI GIÁO DỤC DINH DƯỠNG, VẬN ĐỘNG, THỂ LỰC VÀ TÂM VÓC HỌC SINH				
8	Lồng ghép giáo dục dinh dưỡng, vận động, giáo dục thể chất; theo dõi chiều cao, cân nặng, thể lực, tâm vóc học sinh.	Sở Giáo dục và Đào tạo	Sở Y tế; Sở Văn hóa và Thể thao; UBND phường, xã; cơ sở giáo dục	Tài liệu/hướng dẫn lồng ghép; mô hình hoặc hoạt động điểm; báo cáo định kỳ về các chỉ số và khuyến nghị điều chỉnh.	Từ năm học 2026-2027; hằng năm
VI	ỨNG DỤNG CÔNG NGHỆ THÔNG TIN, CHUYỂN ĐỔI SỐ VÀ DỮ LIỆU QUẢN LÝ				
9	Xây dựng chuẩn dữ liệu, giải pháp công nghệ; tích hợp dữ liệu, truy xuất nguồn gốc, mã QR, công khai điện tử, phân quyền, bảo mật và cảnh báo nguy cơ.	Sở Khoa học và Công nghệ	Sở Giáo dục và Đào tạo; Sở Y tế; Sở Nông nghiệp và Môi trường; Sở Công Thương; Sở Tài chính; Công an Thành phố; UBND phường, xã	Bộ yêu cầu/chuẩn dữ liệu; phương án kỹ thuật; chức năng hoặc nền tảng tích hợp; báo cáo/dashboard quản lý; chức năng hoặc danh sách cảnh báo nguy cơ. Đến năm 2030, 100% cơ sở giáo dục có tổ chức bán trú cập nhật, sử dụng bộ dữ liệu dùng chung theo yêu cầu và phân quyền.	2026-2030 theo lộ trình

TT	Nhiệm vụ, giải pháp	Đơn vị chủ trì	Đơn vị phối hợp	Sản phẩm, kết quả	Tiến độ
VII	CẢI THIỆN CƠ SỞ VẬT CHẤT, KINH PHÍ VÀ QUẢN LÝ TÀI SẢN CÔNG				
10	Rà soát, hướng dẫn, đề xuất cải tạo bếp ăn, nhà ăn, khu tiếp nhận suất ăn, kho bảo quản và các hạng mục phụ trợ; đề xuất yêu cầu cơ sở vật chất tối thiểu.	Sở Xây dựng	Sở Giáo dục và Đào tạo; Sở Tài chính; Sở Y tế; UBND phường, xã; cơ sở giáo dục	Danh mục cơ sở/hạng mục ưu tiên; đề xuất yêu cầu cơ sở vật chất tối thiểu; kế hoạch hoặc danh mục đầu tư, cải tạo theo phân cấp và tiến độ được phê duyệt.	2026-2030 theo kế hoạch đầu tư
11	Hướng dẫn cơ chế kinh phí; lập dự toán, quản lý, sử dụng, thanh toán, quyết toán; quản lý, sử dụng tài sản công phục vụ bán trú, thuê dịch vụ nấu ăn và căng tin.	Sở Tài chính	Sở Giáo dục và Đào tạo; Sở Y tế; Sở Khoa học và Công nghệ; Sở Xây dựng; các sở, ngành; UBND phường, xã; cơ sở giáo dục	Văn bản hướng dẫn; dự toán và phương án bố trí nguồn lực theo phân cấp; hướng dẫn quản lý, sử dụng tài sản công; báo cáo tổng hợp bố trí, sử dụng kinh phí hằng năm.	Hằng năm
VIII	TẬP HUẤN, TRUYỀN THÔNG VÀ NÂNG CAO NĂNG LỰC THỰC HIỆN				
12	Tổ chức tập huấn, truyền thông và nâng cao năng lực cho các lực lượng tham gia thực hiện Đề án.	Sở Giáo dục và Đào tạo	Sở Y tế; Sở Khoa học và Công nghệ; Sở Tài chính; Sở Nông nghiệp và Môi	Kế hoạch tập huấn hằng năm; tài liệu/chuyên đề; danh sách và báo cáo kết quả tập huấn; sản phẩm	Hằng năm

TT	Nhiệm vụ, giải pháp	Đơn vị chủ trì	Đơn vị phối hợp	Sản phẩm, kết quả	Tiến độ
			trường; Sở Công Thương; Sở Văn hóa và Thể thao; UBND phường, xã	truyền thông; nội dung cần tiếp tục bồi dưỡng.	
IX	KIỂM TRA, GIÁM SÁT, CẢNH BÁO RỦI RO VÀ XỬ LÝ SỰ CỐ				
13	Tổ chức kiểm tra, giám sát chuyên môn về an toàn thực phẩm, dinh dưỡng; cảnh báo nguy cơ, hướng dẫn phòng ngừa và xử lý sự cố liên quan đến bữa ăn bán trú.	Sở Y tế	Sở Giáo dục và Đào tạo; UBND phường, xã; Sở Công Thương; Sở Nông nghiệp và Môi trường; Công an Thành phố; cơ sở giáo dục	Kế hoạch kiểm tra chuyên môn; danh sách cơ sở/nhà cung cấp nguy cơ cao; biên bản, kết luận hoặc báo cáo kiểm tra; thông tin cảnh báo; báo cáo kết quả khắc phục, xử lý sự cố.	Thường xuyên; báo cáo hằng năm
X	TỔ CHỨC THỰC HIỆN TẠI ĐỊA PHƯƠNG, CƠ SỞ GIÁO DỤC VÀ CÁC CHỦ THỂ LIÊN QUAN				
14	Thực hiện quản lý nhà nước trên địa bàn; rà soát điều kiện bán trú; đánh giá, lựa chọn đơn vị cung cấp theo phân cấp;	UBND phường, xã	Sở Giáo dục và Đào tạo; Sở Y tế; Sở Tài chính; các sở, ngành;	Báo cáo rà soát địa bàn; danh sách cơ sở theo mô hình; hồ sơ/kết quả đánh giá, lựa chọn đơn vị cung cấp theo thẩm quyền; kế hoạch và báo	Trước năm học; định kỳ và hằng năm

TT	Nhiệm vụ, giải pháp	Đơn vị chủ trì	Đơn vị phối hợp	Sản phẩm, kết quả	Tiến độ
	kiểm tra, giám sát cơ sở giáo dục, nhà cung cấp và căng tin; tổng hợp số liệu, kinh phí và kết quả thực hiện.		cơ sở giáo dục; nhà cung cấp	cáo kiểm tra; báo cáo kinh phí, phản ánh và kết quả khắc phục.	
15	Tổ chức bữa ăn bán trú tại cơ sở giáo dục; quản lý theo từng địa điểm đối với trường một cấp học đa cơ sở, trường nhiều cấp học; thực hiện công khai, giám sát, quản lý căng tin và tài sản công.	Cơ sở giáo dục	UBND phường, xã; Sở Giáo dục và Đào tạo; cơ quan y tế; cha mẹ học sinh; nhà cung cấp	Kế hoạch bán trú; quyết định phân công; nội dung công khai; hồ sơ giao nhận, lưu mẫu, nghiệm thu, thanh toán/quyết toán; báo cáo dữ liệu và kết quả thực hiện theo từng địa điểm. 100% cơ sở tổ chức bán trú xây dựng kế hoạch hằng năm và thực hiện công khai theo yêu cầu.	Trước năm học; hằng tháng/định kỳ
16	Duy trì điều kiện pháp lý, an toàn thực phẩm, năng lực cung ứng, nguồn gốc, chất lượng, định lượng, vận chuyển, truy xuất; thực hiện phương án dự phòng và nghĩa vụ hợp đồng.	Nhà cung cấp, đơn vị dịch vụ	Cơ sở giáo dục; UBND phường, xã; Sở Y tế; Sở Giáo dục và Đào tạo; cơ quan liên quan	Hồ sơ năng lực; dữ liệu truy xuất; hồ sơ giao nhận; phương án dự phòng; cam kết trách nhiệm; hồ sơ phục vụ kiểm tra, giám sát.	Theo hợp đồng; thường xuyên

TT	Nhiệm vụ, giải pháp	Đơn vị chủ trì	Đơn vị phối hợp	Sản phẩm, kết quả	Tiến độ
17	Tham gia giám sát theo quy chế phối hợp; phản ánh nguy cơ, bất cập; phối hợp truyền thông về dinh dưỡng hợp lý, vận động và thói quen ăn uống lành mạnh.	Ban đại diện cha mẹ học sinh và lực lượng giám sát	Cơ sở giáo dục; UBND phường, xã; cơ quan y tế; nhà cung cấp khi có yêu cầu	Biên bản/ý kiến giám sát; phản ánh, kiến nghị; nội dung phối hợp truyền thông; kết quả phản hồi, xử lý theo quy định.	Thường xuyên
XI	THEO DÕI, ĐÁNH GIÁ, SƠ KẾT, TỔNG KẾT VÀ ĐỀ XUẤT CHÍNH SÁCH				
18	Sơ kết giai đoạn củng cố, mở rộng; đánh giá tiến độ, mức độ hoàn thành sản phẩm, kết quả thí điểm và đề xuất điều chỉnh.	Sở Giáo dục và Đào tạo	Các sở, ngành; UBND phường, xã; cơ sở giáo dục	Báo cáo sơ kết; bảng đánh giá mức độ hoàn thành sản phẩm; báo cáo đánh giá thí điểm; đề xuất điều chỉnh cho giai đoạn 2029-2030.	Cuối năm học 2028-2029
19	Đánh giá toàn diện, tổng kết Đề án; chuẩn hóa mô hình, giải pháp hiệu quả; đề xuất cơ chế, chính sách giai đoạn sau năm 2030.	Sở Giáo dục và Đào tạo	Sở Y tế; Sở Tài chính; Sở Nội vụ; Sở Khoa học và Công nghệ; Sở Nông nghiệp và Môi trường; Sở Công Thương; Sở Xây dựng; Sở Văn hóa,	Báo cáo tổng kết Đề án giai đoạn 2026-2030; bộ mô hình/giải pháp đề xuất chuẩn hóa, nhân rộng; báo cáo tổng kết các nội dung thí điểm; đề xuất cơ chế, chính sách giai đoạn sau năm 2030.	Năm học 2029-2030

TT	Nhiệm vụ, giải pháp	Đơn vị chủ trì	Đơn vị phối hợp	Sản phẩm, kết quả	Tiến độ
			Thể thao và Du lịch; Công an Thành phố; UBND phường, xã; cơ sở giáo dục		

Ghi chú: Các cơ quan, đơn vị căn cứ chức năng, nhiệm vụ được giao và nội dung, sản phẩm, kết quả, tiến độ tại Phụ lục để xây dựng kế hoạch chi tiết, bố trí nguồn lực, tổ chức thực hiện, theo dõi, đánh giá và báo cáo theo quy định.