UBND XÃ BA TƠ
TRƯỜNG PTDTNT THCS BA TƠ

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

Số: 93 /QĐ-DTNT

Ba Tơ, ngày 05 tháng 10 năm 2026

QUYẾT ĐỊNH
V/v kiện toàn Tổ Giám sát an toàn vệ sinh thực phẩm bếp ăn tập thể năm học 2026-2027

HIỆU TRƯỞNG TRƯỜNG PHỔ THÔNG DTNT THCS BA TƠ

Căn cứ chức năng, nhiệm vụ và quyền hạn của Hiệu trưởng được qui định tại Thông tư số 15/2026/TT-BGDĐT ngày 24/3/2026 của Bộ trưởng Bộ GDĐT ban hành Điều lệ trường tiểu học, trường trung học cơ sở, trường trung học phổ thông và trường phổ thông có nhiều cấp học;

Căn cứ Thông số 04/2023/TT-BGDĐT ngày 23/02/2023 của Bộ Giáo dục và Đào tạo về việc ban hành Quy chế tổ chức và hoạt động của trường phổ thông dân tộc nội trú;

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

Căn cứ Công văn số 7598/BYT-ATTP, ngày 03/11/2025 của Bộ Y tế về việc tăng cường công tác bảo đảm an toàn thực phẩm học đường và bếp ăn tập thể;

Căn cứ Chỉ thị số 31/CT-TTg, ngày 14/8/2026 của Thủ tướng Chính phủ về tăng cường công tác bảo đảm ATTP trong các cơ sở giáo dục;

Căn cứ Công văn 8921/UBND-KGVX ngày 29/8/2026 của UBND tỉnh Quảng Ngãi về việc tăng cường bảo đảm an toàn thực phẩm trong cơ sở giáo dục;

Căn cứ Công văn số 4145/SGDĐT-GDTXHSSV, ngày 24/8/2026 của Sở Giáo dục và Đào tạo tỉnh Quảng Ngãi V/v tăng cường công tác bảo đảm an toàn thực phẩm trong cơ sở giáo dục năm học 2026-2027;

Căn cứ Công văn số 1387/UBND-VHXH ngày 25/8/2026 của Uỷ ban nhân dân xã Ba Tơ V/v tiếp tục đẩy mạnh thực hiện công tác an toàn thực phẩmtrên địa bàn xã;

Căn cứ Công văn số 1414/UBND-VHXH ngày 28/8/2026 của Uỷ ban nhân dân xã Ba Tơ V/v tăng cường công tác bảo đảm an toàn thực phẩm trong cơ sở giáo dục năm học 2026-2027;

Xét yêu cầu công tác và năng lực của cán bộ, giáo viên, nhân viên nhà trường.

QUYẾT ĐỊNH:

Điều 1. Thành lập Tổ Giám sát an toàn vệ sinh thực phẩm bếp ăn tập thể năm học 2026 – 2027 của Trường PTDTNT THCS Ba Tơ, gồm các ông (bà) có tên sau. *(Có danh sách kèm theo)*

Điều 2. Nhiệm vụ Nhiệm vụ và quyền hạn của Tổ giám sát

Giám sát nguồn gốc thực phẩm: Kiểm tra nguồn cung cấp nguyên liệu, hóa đơn chứng từ, nhãn mác và chất lượng thực phẩm đầu vào hằng ngày.

Giám sát quy trình chế biến: Kiểm tra điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm tại khu vực sơ chế, chế biến, bảo quản thức ăn và lưu mẫu thức ăn theo quy định.

Tiếp nhận phản hồi: Tiếp nhận, xác minh và phối hợp xử lý kịp thời các ý kiến phản hồi về chất lượng bữa ăn

Lập biên bản: Ghi chép nhật ký giám sát và lập biên bản định kỳ hoặc đột xuất báo cáo Hiệu trưởng.

Giám sát định lượng và dinh dưỡng: Theo dõi khẩu phần ăn, thực đơn hằng ngày đảm bảo đúng định lượng và chế độ dinh dưỡng.

Điều 3. Quyết định có hiệu lực kể từ ngày ký.

Điều 4. Các bộ phận, tổ chức và các cá nhân có tên tại Điều 1 căn cứ quyết định thi hành.

***Nơi nhận*:**
- Như Điều 4;
- Ban ĐDCMHS trường;
- Lưu: VT *(Tổ giám sát;Y tế)*.

HIỆU TRƯỞNG

Ký bởi: NGUYỄN MẬU HẢI
Thời gian ký: 06/10/2026 10:13:33

U.B.N.D XÃ BA TƠ TỈNH QUẢNG NGÃI
TRƯỜNG PTDTNT THCS BA TƠ

Nguyễn Mậu Hải

DANH SÁCH THÀNH VIÊN TỔ GIÁM SÁT AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM BẾP ĂN TẬP THỂ NĂM HỌC 2026–2027

(Kèm theo Quyết định số:93/QĐ-DTNT, ngày05/10/2026 của Hiệu trưởng trường PTDTNT THCS Ba Tơ)

TT	Họ và tên	Chức vụ	Chức vụ trong Tổ giám sát	Ghi chú
01	Nguyễn Mậu Hải	Hiệu trưởng	Tổ trưởng	
02	Đinh Ngọc Văn	Phó Hiệu trưởng	Tổ phó phụ trách	
03	Đinh Thị Phượng	Nhân viên y tế	Tổ phó	
04	Đinh Như Hương	TT Tổ QLNT	Thành viên	
05	Nguyễn Thị Thiêm	TP Tổ QLNT	Thành viên	
06	Trần Văn Dũng	Nhân viên giáo vụ	Thành viên	
07	Lê Thị Bích Thu	Nhân viên kế toán	Thành viên	
08	Mời ông Đinh Xuân Hòa	Trưởng Ban ĐDCMHS	Thành viên	
09	Mời bà Phạm Thị Chăm	Thành viên Ban ĐDCMHS	Thành viên	
10	Phạm Thị Trầm	Nhân viên cấp dưỡng	Thành viên	
11	Phạm Thị Ánh	Nhân viên cấp dưỡng	Thành viên	
12	Phạm Thị Mùa	Nhân viên cấp dưỡng	Thành viên	
13	Phạm Thị Tre	Nhân viên cấp dưỡng	Thành viên	
14	Phạm Thị Vui	Nhân viên cấp dưỡng	Thành viên	
15	Võ Thị Tình	Nhân viên cấp dưỡng	Thành viên	

(*Danh sách có 15 người)*

PHÂN CÔNG NHIỆM VỤ CÁC THÀNH VIÊN TỔ GIÁM SÁT AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM BẾP ĂN TẬP THỂ NĂM HỌC 2026–2027

(Kèm theo Quyết định số: 93/QĐ-DTNT, ngày 05 /10/2026 của Hiệu trưởng trường PTDTNT THCS Ba Tơ)

1. Ông: Nguyễn Mậu Hải – Hiệu trưởng – Tổ trưởng

- Chịu trách nhiệm chung và trực tiếp trước Sở Giáo dục và Đào tạo, cơ quan quản lý giáo dục và pháp luật về tổ chức bữa ăn, chất lượng, an toàn thực phẩm, quản lý tài chính và thực hiện các chính sách hỗ trợ.

- Phê duyệt phương án, thực đơn, định lượng và các nội dung thuộc thẩm quyền.

- Thành lập Tổ giám sát bữa ăn

- Chỉ đạo xử lý các phản ánh và sự cố.

2. Ông: Đinh Ngọc Văn – Phó Hiệu trưởng – Tổ phó phụ trách

- Chịu trách nhiệm chung trước Hiệu trưởng về toàn bộ hoạt động của Tổ Giám sát.

- Xây dựng kế hoạch, tổ chức và điều hành hoạt động giám sát an toàn vệ sinh thực phẩm tại bếp ăn tập thể.

- Phân công, kiểm tra và đôn đốc các thành viên thực hiện nhiệm vụ được giao.

- Trực tiếp kiểm tra việc thực hiện các quy định về an toàn thực phẩm, vệ sinh khu vực bếp ăn, kho bảo quản, khu sơ chế, chế biến và chia suất ăn.

- Kiểm tra việc thực hiện hợp đồng, nguồn cung cấp thực phẩm và xử lý các trường hợp thực phẩm không bảo đảm yêu cầu.

- Chủ trì xử lý hoặc tham mưu Hiệu trưởng xử lý khi phát hiện nguy cơ mất an toàn thực phẩm.

- Tiếp nhận, tổng hợp phản ánh của học sinh, cán bộ, giáo viên, nhân viên và cha mẹ học sinh về chất lượng bữa ăn.

- Chỉ đạo lập biên bản kiểm tra định kỳ, đột xuất và báo cáo Hiệu trưởng kết quả giám sát.

- Thực hiện các nhiệm vụ khác do Tổ trưởng phân công.

3. Bà: Đinh Thị Phương – Nhân viên Y tế – Tổ phó

- Giúp Tổ trưởng theo dõi, tổ chức thực hiện công tác chuyên môn về an toàn vệ sinh thực phẩm.

- Xây dựng phương án xử lý tình huống khi có trường hợp bị ngộ độc thực phẩm xảy ra.

- Theo dõi việc tiếp nhận thực phẩm hằng ngày, đối chiếu số lượng thực phẩm thực tế với thực đơn và nhu cầu sử dụng.

- Kiểm tra việc chế biến, chia khẩu phần và bảo đảm đủ số lượng, đúng định lượng, đúng thực đơn; kịp thời báo cáo Tổ trưởng, Tổ phó khi phát hiện thực hiện không đúng thực đơn, thiếu khẩu phần hoặc có vấn đề bất thường.

- Kiểm tra điều kiện vệ sinh cá nhân của nhân viên cấp dưỡng; việc sử dụng trang phục, khẩu trang, găng tay và các dụng cụ bảo hộ khi chế biến, chia thức ăn.

- Kiểm tra việc thực hiện lưu mẫu thức ăn hằng ngày, ghi chép sổ sách và bảo quản mẫu thức ăn theo quy định.

- Theo dõi các biểu hiện bất thường về sức khỏe của học sinh liên quan đến bữa ăn; tiếp nhận và phối hợp xử lý khi có phản ánh về chất lượng thực phẩm.

- Phối hợp kiểm tra vệ sinh khu vực bếp ăn, dụng cụ chế biến, dụng cụ ăn uống, nguồn nước và các điều kiện vệ sinh liên quan.

- Tham mưu Tổ trưởng các biện pháp phòng ngừa, xử lý khi có nguy cơ xảy ra sự cố về an toàn thực phẩm.

- Phối hợp lập biên bản, tổng hợp hồ sơ và báo cáo kết quả giám sát.

- Thực hiện các nhiệm vụ khác do Tổ trưởng phân công.

4. Ông: Đinh Như Hương – Tổ trưởng Tổ QLNT – Thành viên

- Phối hợp giám sát việc thực hiện các quy định về an toàn vệ sinh thực phẩm tại bếp ăn; theo dõi điều kiện vệ sinh khu vực sơ chế, chế biến, dụng cụ và trang thiết bị; phản ánh kịp thời những vấn đề phát sinh.

- Phối hợp với Tổ trưởng kiểm tra nguồn gốc, xuất xứ và chất lượng thực phẩm nhập vào bếp ăn. Hỗ trợ quản lý gạo và cấp gạo cho HS.

- Kiểm tra việc chế biến, chia khẩu phần và bảo đảm đủ số lượng, đúng định lượng, đúng thực đơn; kịp thời báo cáo Tổ trưởng, Tổ phó khi phát hiện thực hiện không đúng thực đơn, thiếu khẩu phần hoặc có vấn đề bất thường.

- Tham gia các đợt kiểm tra định kỳ, đột xuất; ghi nhận và phản ánh kịp thời những vấn đề phát sinh.

- Phối hợp lập biên bản, tổng hợp hồ sơ và báo cáo kết quả giám sát.

- Thực hiện các nhiệm vụ khác do Tổ trưởng phân công.

5. Bà: Nguyễn Thị Thiêm – Tổ phó Tổ QLNT – Thành viên

- Phối hợp giám sát việc thực hiện các quy định về an toàn vệ sinh thực phẩm tại bếp ăn; theo dõi điều kiện vệ sinh khu vực sơ chế, chế biến, dụng cụ và trang thiết bị; phản ánh kịp thời những vấn đề phát sinh.

- Xây dựng biên bản giám sát nhà ăn, bếp nấu phù hợp với điều kiện đơn vị.

- Phối hợp với Tổ trưởng kiểm tra nguồn gốc, xuất xứ và chất lượng thực phẩm nhập vào bếp ăn. Hỗ trợ quản lý gạo và cấp gạo cho HS.

- Tham gia các đợt kiểm tra định kỳ, đột xuất; ghi nhận và phản ánh kịp thời những vấn đề phát sinh.

- Phối hợp lập biên bản, tổng hợp hồ sơ và báo cáo kết quả giám sát.

- Thực hiện các nhiệm vụ khác do Tổ trưởng phân công.

6. Ông: Trần Văn Dũng – Nhân viên giáo vụ – Thành viên

- Quản lý hồ sơ, danh sách và đối tượng học sinh thuộc diện được hưởng chế độ ăn, chế độ hỗ trợ theo quy định hiện hành. Chịu trách nhiệm về tính chính xác của danh sách và thông tin về đối tượng học sinh do bộ phận mình lập, quản lý và cung cấp.

- Phối hợp giám sát việc thực hiện các quy định về an toàn vệ sinh thực phẩm tại bếp ăn; theo dõi điều kiện vệ sinh khu vực sơ chế, chế biến, dụng cụ và trang thiết bị; phản ánh kịp thời những vấn đề phát sinh.

- Kiểm tra việc chế biến, chia khẩu phần và bảo đảm đủ số lượng, đúng định lượng, đúng thực đơn; kịp thời báo cáo Tổ trưởng, Tổ phó khi phát hiện thực hiện không đúng thực đơn, thiếu khẩu phần hoặc có vấn đề bất thường.

- Hỗ trợ quản lý gạo và cấp gạo cho HS.

- Phối hợp lập biên bản, tổng hợp hồ sơ và báo cáo kết quả giám sát.

- Thực hiện các nhiệm vụ khác do Tổ trưởng phân công.

7. Bà: Lê Thị Bích Thu – Nhân viên kế toán – Thành viên

- Theo dõi riêng từng nguồn kinh phí.

- Kiểm soát hợp đồng, hóa đơn, chứng từ.

- Kiểm tra khối lượng giữa việc đặt thực phẩm so với giao nhận thực tế.

- Đối chiếu số suất ăn thực tế trước thanh toán.

- Phối hợp cùng thành viên trong Tổ kiểm tra, theo dõi nhập - xuất - tồn gạo theo phân công.

- Thực hiện công khai và quyết toán.

- Làm việc với bộ phận cung ứng thực phẩm nếu không cung cấp đầy đủ các loại thực phẩm đúng theo trong hợp đồng.

- Phối hợp lập biên bản, tổng hợp hồ sơ và báo cáo kết quả giám sát.

- Thực hiện các nhiệm vụ khác do Tổ trưởng phân công.

8. Ông: Đinh Xuân Hòa – Trưởng ban đại diện cha mẹ học sinh – Thành viên

Đại diện cha mẹ học sinh tham gia giám sát chất lượng, an toàn vệ sinh thực phẩm và bữa ăn của học sinh.

Tiếp nhận ý kiến của cha mẹ học sinh liên quan đến chất lượng thực phẩm, thực đơn và bữa ăn; phản ánh với Tổ trưởng để xem xét, xử lý.

Tham gia các đợt kiểm tra định kỳ hoặc đột xuất của Tổ Giám sát.

Phối hợp tuyên truyền, vận động cha mẹ học sinh cùng tham gia giám sát và bảo đảm an toàn thực phẩm trong nhà trường.

9. Bà: Phạm Thị Chăm– Phó ban đại diện cha mẹ học sinh – Thành viên

Đại diện cha mẹ học sinh tham gia giám sát chất lượng, an toàn vệ sinh thực phẩm và bữa ăn của học sinh.

Tiếp nhận ý kiến của cha mẹ học sinh liên quan đến chất lượng thực phẩm, thực đơn và bữa ăn; phản ánh với Tổ trưởng để xem xét, xử lý.

Tham gia các đợt kiểm tra định kỳ hoặc đột xuất của Tổ Giám sát.

Phối hợp tuyên truyền, vận động cha mẹ học sinh cùng tham gia giám sát và bảo đảm an toàn thực phẩm trong nhà trường.

10. Bà: Phạm Thị Trầm – Nhân viên cấp dưỡng – Thành viên

- Thừa lệnh Hiệu trưởng trực tiếp lên thực đơn ăn hàng tuần và thực hiện dán công khai trên bảng Thông báo tại bếp ăn.

- Chịu trách nhiệm đặt thực phẩm theo thực đơn, tiếp nhận, kiểm soát đầu vào, lập sổ theo dõi nguồn lương thực, thực phẩm, gia vị, chất đốt phục vụ bếp nấu, đảm bảo an toàn thực phẩm.

- Kiểm tra sơ bộ chất lượng thực phẩm khi tiếp nhận; kịp thời báo cáo Tổ trưởng hoặc người phụ trách khi phát hiện thực phẩm có dấu hiệu không bảo đảm chất lượng.

- Trực tiếp chuẩn bị khẩu phần, bố trí khẩu phần trên bàn ăn theo số lượng học sinh.

- Trực tiếp sơ chế, chế biến thức ăn.

- Lưu trữ và hủy mẫu thức ăn theo quy định.

- Sử dụng và bảo quản thiết bị, dụng cụ, vật dụng chế biến, bảo quản thức ăn, nước uống.

- Theo dõi, chấm công suất ăn từng học sinh trong ngày.

- Lập hồ sơ đề nghị thanh toán tiền mua lương thực, thực phẩm, gia vị, chất đốt theo tháng, học kỳ, năm học.

- Thực hiện nghiêm các quy định về vệ sinh an toàn thực phẩm trong quá trình tiếp nhận, sơ chế, chế biến, bảo quản và chia thức ăn.

- Thực hiện quản lý gạo, đối chiếu số lượng suất ăn với bếp và kế toán.

- Phối hợp cung cấp thông tin, hồ sơ và giải trình khi Tổ Giám sát kiểm tra.

- Kịp thời báo cáo những khó khăn, bất thường hoặc nguy cơ mất an toàn thực phẩm trong quá trình thực hiện nhiệm vụ.

11. Bà: Phạm Thị Ánh, Phạm Thị Mùa, Phạm Thị Tre, Phạm Thi Vui, Võ Thị Tình.

- Kiểm tra sơ bộ chất lượng thực phẩm khi tiếp nhận; kịp thời báo cáo Tổ trưởng hoặc người phụ trách khi phát hiện thực phẩm có dấu hiệu không bảo đảm chất lượng.

- Chuẩn bị khẩu phần, bố trí khẩu phần trên bàn ăn theo số lượng học sinh.

- Phối hợp với nhân viên cấp dưỡng chấm công suất ăn từng học sinh trong ngày.

- Quét dọn, vệ sinh dụng cụ, nền sàn khu vực bếp nấu, nhà ăn.

- Trực tiếp sơ chế, chế biến thức ăn, quản lý gạo và cấp gạo cho HS.

- Sử dụng và bảo quản thiết bị, dụng cụ, vật dụng chế biến, bảo quản thức ăn, nước uống.

- Bảo đảm vệ sinh cá nhân trong quá trình làm việc; thực hiện đầy đủ trang phục bảo hộ lao động.

- Kịp thời báo cáo những khó khăn, bất thường hoặc nguy cơ mất an toàn thực phẩm trong quá trình thực hiện nhiệm vụ.