

Hà nội, ngày 18 tháng 09 năm 2026

KẾ HOẠCH

Kiểm tra công tác an toàn thực phẩm tại Công ty TNHH thương mại và dịch vụ Tara Hằng Vy về việc cung cấp suất ăn cho sinh viên K46 trong thời gian học Giáo dục quốc phòng an ninh đợt 1 và 2 tại khu Ký túc xá Học viện

Căn cứ Luật an toàn thực phẩm số 55/2010/QH12, ngày 17 tháng 6 năm 2010;
Căn cứ nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 02 tháng 02 năm 2018 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật an toàn thực phẩm;

Căn cứ Thông tư liên tịch số 13/2016/TTLT-BYT-BGDĐT quy định về công tác y tế trường học;

Căn cứ vào tình hình thực tế và kế hoạch nhiệm vụ năm học 2026-2027 của Học viện Báo chí và Tuyên truyền

Căn cứ kế hoạch số 95/KH-HVBCTT của Giám đốc Học viện Báo chí và Tuyên truyền ngày 11 tháng 3 năm 2026 về việc triển khai Giáo dục Quốc phòng và an ninh cho sinh viên học tập trung theo nếp sống quân đội tại Học viện;

Căn cứ hợp đồng số 1409/HĐ/HVBCTT-THUHANG về việc cung cấp suất ăn cho sinh viên quốc phòng an ninh đợt 1 và 2 khóa 46 của Học viện Báo chí và Tuyên truyền;

Học viện Báo chí và Tuyên truyền xây dựng kế hoạch kiểm tra công tác an toàn thực phẩm tại cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống của nhà hàng Thu Hằng (thuộc Công ty TNHH thương mại và dịch vụ Tara Hằng Vy) trong khuôn viên nhà trường với các nội dung cụ thể sau:

I. MỤC ĐÍCH VÀ YÊU CẦU

1. Mục đích

- Chủ động kiểm soát, phát hiện và ngăn chặn kịp thời các nguy cơ gây ngộ độc thực phẩm, các bệnh truyền qua đường thực phẩm;

- Đảm bảo sức khỏe tuyệt đối cho sinh viên, giảng viên và cán bộ nhà trường;
- Nâng cao trách nhiệm của các cá nhân, nhà hàng trực tiếp chế biến suất ăn.

2. Yêu cầu

- Công tác kiểm tra phải đảm bảo tính khách quan đúng quy định;
- Đánh giá đúng thực trạng, không làm ảnh hưởng đến hoạt động giảng dạy và học tập của nhà trường;
- Xử lý nghiêm khắc và dứt khoát các trường hợp vi phạm quy định về an toàn thực phẩm nếu có.

II. ĐỐI TƯỢNG VÀ THỜI GIAN KIỂM TRA

1. Đối tượng kiểm tra

Bếp ăn tập thể của nhà hàng Thu Hằng cung cấp các suất ăn cho sinh viên quốc phòng an ninh đợt 1 và 2 khóa K46 của Học viện tại khu vực ký túc xá

2. Thời gian kiểm tra

- Kiểm tra định kỳ: Thực hiện 01 lần/tuần
- Kiểm tra đột xuất: thực hiện khi có phản ánh của sinh viên, hoặc khi xảy ra các đợt dịch bệnh (Căn cứ tình hình thực tế).

III. NỘI DUNG KIỂM TRA

1. Hồ sơ pháp lý và quản lý hành chính

- Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm;
- Giấy khám sức khỏe định kỳ và giấy xác nhận tập huấn kiến thức về ATTP của nhân viên trực tiếp chế biến;
- Hợp đồng mua bán, chứng từ chứng minh nguồn gốc xuất xứ của nguyên liệu thực phẩm đầu vào...

2. Cơ sở vật chất, trang thiết bị và dụng cụ

- Vị trí, môi trường khu vực chế biến: Đảm bảo sạch sẽ, thoáng mát theo nguyên tắc một chiều;
- Hệ thống cung cấp nước sạch sinh hoạt và nước dùng chế biến đảm bảo đủ tiêu chuẩn nước sinh hoạt có chứng nhận kiểm nghiệm chất lượng nước định kỳ;
- Có biện pháp phòng chống côn trùng, động vật gây hại và quy trình thu gom, xử lý rác thải;
- Có thiết bị hệ thống tủ đông, tủ lạnh bảo quản thực phẩm hoạt động tốt;



- Có đủ dụng cụ chế biến thớt, dao, đồ chứa riêng biệt cho thực phẩm sống và thực phẩm chín;

- Có thiết bị, dụng cụ lưu mẫu thực phẩm trong vòng 24 giờ theo quy định của Bộ Y tế.

3. Quy trình chế biến và vệ sinh cá nhân

- Nhân viên trực tiếp chế biến, chia đồ ăn mặc bảo hộ lao động (tạp dề, mũ che tóc), đeo khẩu trang và găng tay chuyên dụng;

- Thực phẩm phải được nấu chín kỹ, không sử dụng phụ gia phẩm màu ngoài danh mục cho phép của Bộ y tế.

4. Công tác lưu mẫu thực phẩm

- Có khu vực và tủ lạnh riêng biệt để lưu mẫu thức ăn;

- Thực hiện đúng quy trình lưu mẫu 24 giờ- có sổ nhật ký ghi chép kiểm thực 3 bước và sổ lưu mẫu thức ăn theo đúng biểu mẫu của Bộ y tế.

IV. PHÂN CÔNG NHIỆM VỤ

1. Văn phòng

- Tham mưu cho Ban Giám đốc xây dựng và triển khai kế hoạch kiểm tra công tác an toàn thực phẩm tại Công ty TNHH thương mại và dịch vụ Tara Hằng Vy (nhà hàng Thu Hằng) cung cấp các suất ăn cho sinh viên K46 trong thời gian học quốc phòng an ninh đợt 1 và 2 tại khu Ký túc xá Học viện.

- Phối hợp cùng bộ môn Giáo dục quốc phòng an ninh thành lập đoàn kiểm tra công tác vệ sinh an toàn thực phẩm của bếp ăn cho sinh viên học Giáo dục quốc phòng an ninh.

- Xây dựng lịch kiểm tra định kỳ công tác an toàn thực phẩm tại bếp ăn nhà hàng Thu Hằng.

- Chuẩn bị các biểu mẫu biên bản kiểm tra, giám sát. Tổng hợp kết quả kiểm tra, báo cáo Ban Giám đốc sau mỗi đợt thực hiện.

2. Khoa Giáo dục Đại cương và Nghiệp vụ sư phạm

- Phối hợp cùng Văn phòng cử cán bộ, giảng viên tham gia cùng đoàn kiểm tra giám sát công tác vệ sinh an toàn thực phẩm tại bếp ăn nhà hàng Thu Hằng cung cấp suất ăn cho sinh viên học môn Giáo dục quốc phòng an ninh tại Học viện theo lịch.



Đề nghị các đơn vị và cá nhân có liên quan nghiêm túc triển khai thực hiện. Trong quá trình thực hiện nếu có vướng mắc hoặc phát sinh các tình huống khác, đề nghị báo cáo Ban Giám đốc để có biện pháp giải quyết./.

(Thông tin liên hệ: Đ/c Bùi Thị Lan Anh – Cán bộ y tế - SĐT 0912537775)

Nơi nhận:

- BGĐ (để b/c),
- Văn phòng (T/h),
- Khoa KTGDĐC và NVSP (T/h),
- Các đơn vị trực thuộc,
- Lưu VT, Y tế.

GIÁM ĐỐC



Phạm Minh Sơn

