

Số: /QĐ-MNHĐ

Thanh Khê, ngày 03 tháng 9 năm 2026

QUYẾT ĐỊNH

Về việc ban hành Nội quy bảo đảm an toàn thực phẩm trong vận chuyển thức ăn từ trụ sở chính đến các phân hiệu/điểm trường năm học 2026-2027

HIỆU TRƯỞNG TRƯỜNG MẦM NON HẢI ĐƯỜNG

Căn cứ Quyết định số 3464/QĐ-UBND ngày 24 tháng 8 năm 2026 của UBND phường Thanh Khê về việc sáp nhập Trường Mầm non Phong Lan và Trường Mầm non Hải Đường trực thuộc UBND phường Thanh Khê;

Căn cứ Luật ATTP số: 55/2010/QH12 ngày 01/7/2011; Nghị định số 46/2026/NĐ-CP ngày 26/01/2026 của Chính phủ quy định chi tiết một số điều và biện pháp để tổ chức, hướng dẫn thi hành Luật An toàn thực phẩm; Quyết định số: 2195/QĐ- BGDDT về việc 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; Thông tư số: 30 /2012/TT - BYT Quy định về điều kiện an toàn thực phẩm đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, kinh doanh thức ăn đường phố

Theo đề nghị của bộ phận phụ trách công tác nuôi dưỡng, bán trú và an toàn thực phẩm của nhà trường.

QUYẾT ĐỊNH:

Điều 1. Ban hành Nội quy

Ban hành kèm theo Quyết định này “Nội quy bảo đảm an toàn thực phẩm trong vận chuyển thức ăn từ trụ sở chính đến các phân hiệu/điểm trường” của Trường Mầm non Hải Đường.

Điều 2. Đối tượng thực hiện

Nội quy được áp dụng đối với:

Nhân viên nuôi dưỡng, cấp dưỡng thực hiện chế biến, đóng gói và bàn giao thức ăn tại trụ sở chính.

Nhân viên được phân công vận chuyển thức ăn.

Giáo viên, nhân viên phụ trách tiếp nhận, bảo quản và chia thức ăn tại các phân hiệu/điểm trường.

Nhân viên y tế, bán trú và các cá nhân khác có liên quan đến quá trình tiếp nhận, vận chuyển và sử dụng thức ăn cho trẻ.

Các cá nhân có liên quan phải thực hiện nghiêm các yêu cầu về vệ sinh, an toàn thực phẩm, bảo đảm thức ăn được vận chuyển trong điều kiện an toàn và được phục vụ kịp thời cho trẻ.

Điều 3. Quyết định này có hiệu lực thi hành kể từ ngày được ban hành. Mọi điều chỉnh, bổ sung trong quá trình thực hiện sẽ được Hiệu trưởng thông báo bằng văn bản đến toàn thể viên chức, người lao động.

Điều 4. Các ông (bà) có tên tại Điều 2 căn cứ Quyết định này thi hành./.

Nơi nhận:

- Như Điều 2;
- Lưu: VT, HSBT.

HIỆU TRƯỞNG

Nguyễn Thị Minh Hải

**NỘI QUY BẢO ĐẢM ATTP TRONG VẬN CHUYỂN THỨC ĂN TỪ TRƯ
SỞ CHÍNH ĐẾN CÁC PHÂN HIỆU / ĐIỂM TRƯỜNG**

(Kèm theo Quyết định số 18/QĐ-MNHD ngày 03/9/2026 của
trường Mầm non Hải Đường)

**I. QUY ĐỊNH VỀ DỤNG CỤ CHIA SUẤT VÀ PHƯƠNG TIỆN VẬN
CHUYỂN**

1. Dụng cụ chứa đựng chuyên dụng: Thức ăn chín phải được chứa đựng trong các thùng giữ nhiệt inox chuyên dụng dành cho thực phẩm, có gioăng cao su chịu nhiệt hoặc chốt khóa kín để chống tràn, ngăn chặn tuyệt đối bụi bẩn, côn trùng trên đường di chuyển.

2. Phân tách thực phẩm độc lập: Thùng chứa thức ăn của từng điểm trường phải được dán nhãn rõ ràng: *Tên điểm trường – Tên món ăn – Số lượng suất ăn*. Không xếp chồng các khay thức ăn tràn lên nhau khi chưa đóng nắp kín.

3. Phương tiện chuyên chở: Ưu tiên sử dụng xe ô tô tải nhỏ chuyên dụng sạch sẽ hoặc xe máy có thùng chở hàng cải tiến cố định phía sau. **Tuyệt đối nghiêm cấm** việc treo, móc các túi/thùng thức ăn lỏng lẻo trên tay lái xe máy gây mất an toàn giao thông và rơi đổ thực phẩm.

4. Chế độ vệ sinh: Toàn bộ thùng giữ nhiệt và phương tiện vận chuyển phải được cọ rửa bằng xà phòng, tráng nước sôi hoặc khử trùng sạch sẽ trước khi nhận thức ăn và ngay sau khi kết thúc ca vận chuyển. không sử dụng dụng cụ bị nứt, vỡ, han gỉ hoặc có nguy cơ gây ô nhiễm thực phẩm.

II. KIỂM SOÁT THỜI GIAN VÀ DUY TRÌ CHẾ ĐỘ BẢO QUẢN

1. Quy tắc thời gian vàng: Tổng thời gian từ lúc hoàn thành chia thức ăn vào thùng giữ nhiệt tại trường chính, vận chuyển trên đường, cho đến khi chia suất cho trẻ tại điểm trường **không được quá 1 giờ đến 1.5 giờ**. Thức ăn phải được phục vụ ngay khi vừa vận chuyển đến nơi.

2. Kiểm soát nhiệt độ:

- Thức ăn nóng (cơm, canh, món mặn) phải luôn được duy trì trong thùng giữ nhiệt đạt nhiệt độ **trên 60°C** khi đến điểm trường.

- Các món tráng miệng (sữa chua, sữa tươi, váng sữa, hoa quả) nếu có, phải được bảo quản riêng trong thùng đá lạnh hoặc thùng xốp bảo ôn duy trì **dưới 8°C**.

3. An toàn lộ trình: Lái xe phải di chuyển với tốc độ vừa phải, tránh các cung đường quá xóc nảy để hạn chế việc xô lệch cấu trúc thức ăn làm ảnh hưởng đến thẩm mỹ và chất lượng bữa ăn của trẻ.

Tốc độ và lộ trình: Người lái xe chỉ được di chuyển với tốc độ tối đa **30 km/h**. Tuyệt đối không lạng lách, không phóng nhanh phanh gấp làm xô lệch, trào

đồ thức ăn bên trong. Chú ý quan sát để tránh các ổ gà, gờ giảm tốc mạnh nhằm hạn chế tối đa việc xóc nảy làm biến dạng hoặc tràn thức ăn.

Trang phục bảo hộ: Người vận chuyển phải mặc trang phục sạch sẽ, gọn gàng; sử dụng khẩu trang, mũ hoặc các phương tiện bảo hộ phù hợp khi cần thiết. Khi và sau khi xếp dỡ thức ăn tại bếp chính và bàn giao tại điểm trường, người lái xe phải tháo mũ bảo hiểm, tháo găng tay đi đường, rửa tay bằng xà phòng sát khuẩn, đeo khẩu trang sạch trước khi chạm vào các nôi chứa thức ăn.

An toàn hành trình: Tuyệt đối không dừng đỗ xe dọc đường vì việc cá nhân (trừ sự cố giao thông). Do quãng đường ngắn (1km), người vận chuyển **không được phép dừng đỗ** ở bất kỳ đâu với bất kỳ lý do cá nhân nào. Thực hiện vận chuyển theo tuyến đường và thời gian được nhà trường quy định. Không mở nắp, sang chiết, trộn hoặc tiếp xúc trực tiếp với thức ăn trong quá trình vận chuyển. Không để thức ăn tiếp xúc trực tiếp với nền đất, sàn xe hoặc các bề mặt không bảo đảm vệ sinh.

III. QUY TRÌNH BÀN GIAO, KIỂM THỰC 3 BƯỚC VÀ LƯU MẪU THỰC PHẨM

Việc quản lý bàn giao giữa Trụ sở chính và phân hiệu, điểm trường phải được ghi chép minh bạch qua biểu mẫu nhật ký hằng ngày:

Bước 1: Tại trụ sở chính (Trước khi đi)

- Nhân viên nuôi dưỡng thực hiện **Kiểm thực bước 2** (đánh giá chất lượng cảm quan thức ăn chín trước khi ăn).

- Thực hiện **Lưu mẫu thức ăn** của ngày hôm đó tại tủ lưu mẫu trường chính (Khối lượng mẫu theo quy định, niêm phong và lưu giữ ít nhất 24 giờ).

Đại diện nhà bếp và người vận chuyển ký xác nhận số lượng thùng, số suất ăn xuất kho.

Bước 2: Tại Phân hiệu / Điểm trường (Khi tiếp nhận)

- Giáo viên phụ trách điểm trường hoặc nhân viên y tế/bán trú tại phân hiệu, điểm trường cùng người vận chuyển thực hiện mở niêm phong, kiểm tra tình trạng thùng chứa (không móp méo, không rò rỉ) khi nhận.

- Thực hiện **Kiểm thực bước 3** tại điểm trường (Kiểm tra lại trạng thái cảm quan thức ăn trước khi cho trẻ ăn).

- Khi phát hiện thức ăn có dấu hiệu bất thường hoặc nghi ngờ không bảo đảm an toàn, không được tự ý cho trẻ sử dụng; phải báo ngay cho Ban Giám hiệu hoặc người được phân công phụ trách để xử lý.

- Ký biên bản bàn giao, giao nhận thực phẩm.

IV. Quy định đối với nhân viên vận chuyển và tiếp nhận

- Nhân viên vận chuyển và giáo viên/nhân viên cấp dưỡng chia ăn tại các điểm trường phải được tập huấn kiến thức về ATTP, có giấy khám sức khỏe định kỳ còn hiệu lực.

- Trong suốt quá trình bốc xếp và chia thức ăn tại điểm trường, nhân viên phải thực hiện nghiêm túc: đeo khẩu trang, đội mũ bảo hộ, cắt móng tay sạch sẽ và sát khuẩn tay bằng xà phòng trước khi thực hiện.

- Không tham gia vận chuyển, tiếp xúc trực tiếp với thức ăn khi đang mắc bệnh truyền nhiễm, bệnh về da, bệnh đường tiêu hóa hoặc có triệu chứng bất thường có nguy cơ ảnh hưởng đến an toàn thực phẩm.

- Không hút thuốc, khạc nhổ, ăn uống hoặc thực hiện các hành vi có nguy cơ làm ô nhiễm thực phẩm trong quá trình vận chuyển.

- Trước khi tiếp xúc với dụng cụ chứa thức ăn phải rửa tay sạch bằng xà phòng và nước sạch hoặc thực hiện biện pháp vệ sinh tay phù hợp.

V. QUY ĐỊNH AN TOÀN THỰC PHẨM TRONG VẬN CHUYỂN BẰNG XE MÁY

1. Tiêu chuẩn Thùng chở hàng gắn xe máy (Bắt buộc)

- **Thiết bị chuyên dụng:** Phương tiện vận chuyển phải **sạch sẽ, khô ráo, kín, không có mùi lạ** và được vệ sinh thường xuyên. Tuyệt đối nghiêm cấm việc treo, móc các thùng giữ nhiệt, túi thức ăn vào tay lái, chỗ để chân hoặc giá đèn hàng một cách lỏng lẻo. Dụng cụ, thùng, khay hoặc phương tiện giữ nhiệt dùng để vận chuyển phải bảo đảm vệ sinh và phù hợp với yêu cầu bảo quản thức ăn.

- **Cố định an toàn:** Xe máy của nhân viên vận chuyển phải được lắp đặt **thùng chở hàng chuyên dụng** (thùng inox) cố định chắc chắn vào yên sau bằng giá đỡ chuyên dụng.

- Cấu tạo bên trong thùng:

Thùng phải có nắp đậy kín, khóa gài chắc chắn để cách ly hoàn toàn thức ăn với khói bụi, mưa nắng trên đường đi.

Bên trong thùng chở hàng phải có vách ngăn hoặc đệm định vị để giữ chặt các thùng inox chứa canh, cơm, không cho chúng bị xô lệch, nghiêng đổ khi xe vào cua hoặc đi qua đoạn đường xóc.

2. Quy trình đóng gói chống tràn tại bếp chính

Niêm phong kỹ thuật: Thức ăn chín (đặc biệt là canh, món xào, cháo) sau khi cho vào nồi/thùng giữ nhiệt inox phải được khóa chặt các tai hãm. Nên bọc thêm một lớp màng bọc thực phẩm xung quanh miệng nồi trước khi đậy nắp để chống rò rỉ nước canh ra thùng chở hàng.

Xếp lớp khoa học: Thùng nặng (như nồi cơm, nồi canh) phải đặt ở dưới cùng của thùng xe máy để giữ trọng tâm xe ổn định; các khay thức ăn nhẹ hơn hoặc đồ tráng miệng đặt lên phía trên.

3. Kiểm soát chặt chẽ Giờ đi - Giờ đến

Do xe máy dễ bị ảnh hưởng bởi thời tiết và mật độ giao thông, nhà bếp và các điểm lẻ cần phối hợp nhịp nhàng theo khung giờ chuẩn

Thời gian giao nhận: Do quãng đường ngắn, thức ăn phải được vận chuyển

từ trường chính và bàn giao đến điểm trường lẻ trong vòng **tối đa 10 phút** kể từ lúc xếp lên xe máy.

Khung giờ vàng: Thức ăn phải được bốc lên xe ngay sau khi chia suất

- Sáng: 7h00-7h10: giờ đi
 7h10-7h20: giờ đến
 7h20-7h30: bếp chia ăn, giáo viên nhận thức ăn
- Trưa: 9h30-9h40: giờ đi
 9h40-9h50: giờ đến
 9h50-10h00: bếp chia ăn, giáo viên nhận thức ăn
- Chiều: 13h30-13h40: giờ đi
 13h40-13h50: giờ đến
 13h50-14h00: bếp chia ăn, giáo viên nhận thức ăn

4. Quy trình xử lý nhanh khi có sự cố

Nếu xảy ra sự cố xe máy (thủng lốp, chết máy) trên đoạn đường 1km này, nhân viên vận chuyển không tự ý ngồi sửa xe mà phải gọi điện báo ngay cho BGH để xử lý không để làm chậm giờ ăn của trẻ.

Tất cả cán bộ, giáo viên, nhân viên có liên quan đến việc chế biến, đóng gói, vận chuyển, tiếp nhận và sử dụng thức ăn tại các phân hiệu/điểm trường có trách nhiệm nghiêm túc thực hiện nội quy này.

Các trường hợp vi phạm nội quy làm ảnh hưởng hoặc có nguy cơ ảnh hưởng đến an toàn thực phẩm phải được nhắc nhở, chấn chỉnh và xử lý theo quy định của nhà trường và các quy định pháp luật có liên quan.

Nội quy này được phổ biến đến toàn thể cá nhân có liên quan và thực hiện kể từ ngày ký ban hành.

