

Kính gửi: Thủ trưởng các cơ sở giáo dục trên địa bàn Thành phố Hồ Chí Minh

Thực hiện Quyết định số 3958/QĐ-BYT ngày 25 tháng 12 năm 2025 của Bộ Y tế ban hành hướng dẫn dinh dưỡng đối với bữa ăn học đường và nhằm tăng cường quản lý bữa ăn học đường; bảo đảm an toàn thực phẩm; chủ động phòng ngừa ngộ độc thực phẩm; đồng thời bảo đảm dinh dưỡng và vệ sinh môi trường học đường, Sở Giáo dục và Đào tạo đề nghị Thủ trưởng các đơn vị nghiêm túc triển khai:

I. QUẢN LÝ BỮA ĂN HỌC ĐƯỜNG VÀ AN TOÀN THỰC PHẨM

1. Tổ chức quán triệt, truyền thông và phân công trách nhiệm

- Tổ chức tuyên truyền, phổ biến, quán triệt các quy định pháp luật và chỉ đạo của cơ quan có thẩm quyền về an toàn thực phẩm, y tế trường học và Hướng dẫn dinh dưỡng đối với bữa ăn học đường theo Quyết định 3958/QĐ-BYT; lồng ghép trong sinh hoạt chuyên môn, hoạt động giáo dục, phối hợp cha mẹ học sinh theo điều kiện thực tế, bảo đảm thiết thực, tiết kiệm.

- Kiện toàn bộ phận, ban phụ trách y tế trường học, bữa ăn học đường, nước sạch - vệ sinh môi trường; phân công rõ người, rõ việc, rõ trách nhiệm; người đứng đầu chịu trách nhiệm toàn diện tại đơn vị.

2. Bảo đảm đầy đủ điều kiện an toàn thực phẩm tại bếp ăn tập thể, căng tin, nhà ăn

- Thực hiện đầy đủ các điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm theo quy định; vận hành bếp theo nguyên tắc “một chiều” (tiếp nhận - sơ chế - chế biến - chia suất - rửa), phân định khu sạch - khu bẩn; kiểm soát côn trùng, động vật gây hại; vệ sinh hằng ngày và ghi chép nhật ký.

- Người trực tiếp chế biến, phục vụ ăn uống phải được khám sức khỏe định kỳ, tập huấn và xác nhận kiến thức an toàn thực phẩm theo quy định; thực hiện nghiêm vệ sinh cá nhân, trang phục bảo hộ, quy trình rửa tay - khử khuẩn.

- Bố trí thời gian ăn theo ca hợp lý; khu vực nhà ăn thông thoáng, sạch sẽ; dụng cụ ăn uống được rửa, tiệt trùng, bảo quản khô ráo, tránh nhiễm chéo.

3. Quản lý nhà cung cấp, hợp đồng, hồ sơ pháp lý và truy xuất nguồn gốc

- Chỉ ký hợp đồng và tổ chức cung cấp suất ăn, thực phẩm đối với đơn vị đủ điều kiện an toàn thực phẩm; lựa chọn, thẩm định công khai, minh bạch; có biên bản đánh giá điều kiện cơ sở, phương tiện vận chuyển, quy trình giao nhận.

- 100% thực phẩm, nguyên liệu, gia vị đưa vào bếp ăn phải có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng; mỗi lô hàng có thông tin truy xuất, thời gian giao nhận, người giao - người nhận ký xác nhận; tuyệt đối không tiếp nhận thực phẩm trôi nổi, không rõ nguồn gốc, hết hạn, ôi thiu, dập nát.

- Lưu trữ đầy đủ hồ sơ liên quan: hợp đồng; hồ sơ pháp lý; hóa đơn, chứng từ; sổ kiểm thực; sổ lưu mẫu; nhật ký vệ sinh; biên bản tự kiểm tra; biên bản kiểm tra của cơ quan chức năng (nếu có).

4. Thực hiện nghiêm quy trình kỹ thuật bắt buộc và giám sát hằng ngày

- Thực hiện kiểm thực ba bước, lưu mẫu theo quy định; kiểm soát chặt chẽ toàn bộ quy trình tiếp phẩm - chế biến - chia suất - phục vụ; giám sát chất lượng bữa ăn, giá thành và định lượng theo suất.

- Đối với suất ăn sẵn: quy định rõ trong hợp đồng và giám sát điều kiện vận chuyển, thời gian giao nhận, nhiệt độ bảo quản, dụng cụ chứa đựng an toàn; có biên bản giao nhận từng bữa.

- Khi phát hiện dấu hiệu không bảo đảm an toàn thực phẩm: tạm dừng tiếp nhận theo bữa, lô hàng, niêm phong, lưu giữ theo quy định và báo cơ quan chức năng để kiểm tra, xử lý.

5. Yêu cầu riêng về dầu mỡ và vật liệu bao gói, dụng cụ tiếp xúc thực phẩm (theo hướng dẫn của ngành y tế)

- Dầu ăn sử dụng trong chế biến phải có nguồn gốc rõ ràng, còn hạn sử dụng; có sổ theo dõi nhập - xuất - sử dụng.

- Không sử dụng dầu chiên đi chiên lại nhiều lần; không pha trộn dầu cũ với dầu mới để “tiết kiệm”; loại bỏ ngay dầu có mùi lạ, đổi màu, nổi bọt, có nhiều cặn sau quá trình chiên rán.

- Không sử dụng hộp xốp để chứa đựng thức ăn, đồ uống đang nóng, thức ăn nhiều dầu mỡ hoặc thực phẩm chua; hộp xốp chỉ dùng một lần và tạm thời; không hâm nóng thực phẩm trong hộp xốp bằng lò vi sóng.

- Không sử dụng túi nhựa, bao bì nhựa tái chế, không rõ nguồn gốc để đựng thực phẩm; hạn chế tối đa túi nilon để đựng thức ăn nóng, nhiều dầu mỡ; ưu tiên sử dụng vật liệu an toàn (inox, sứ, thủy tinh hoặc bao bì “food grade” đáp ứng quy chuẩn kỹ thuật về vật liệu tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm).

- Không sử dụng ly, khay, tô nhựa mỏng, muỗng nhựa dùng một lần trong bữa ăn học sinh; trường hợp bắt buộc sử dụng vật liệu dùng một lần phải bảo đảm nguồn gốc rõ ràng và đúng hướng dẫn của nhà sản xuất.

6. Tổ chức bữa ăn theo Hướng dẫn dinh dưỡng (3958/QĐ-BYT) – yêu cầu trọng tâm gắn với tăng cường hoạt động thể lực

Các cơ sở giáo dục có tổ chức bữa ăn tại trường (đặc biệt bữa trưa, bán trú) căn cứ Hướng dẫn để xây dựng thực đơn và giám sát thực hiện, lưu ý:

- Phân bổ năng lượng trong ngày (04 bữa): sáng 25–30%; trưa 30–40%; phụ chiều 5–10%; tối 25–30%.

- Tỷ lệ các chất sinh năng lượng: đạm 13–20%; béo 20–30%; bột đường 55–65%.

- Thực đơn đa dạng, không lặp trong 02 tuần; ưu tiên thực phẩm theo mùa, địa phương.

- Khuyến nghị về cấu trúc thực phẩm/tuần: có cá, thủy hải sản 2–3 lần/tuần; đạm động vật 4–5 ngày/tuần, xen kẽ đạm thực vật ít nhất 2 lần/tuần.

- Rau trong bữa chính: tiểu học 80–120g/học sinh; THCS/THPT 100–150g/học sinh.

- Hạn chế muối, đường, chất béo không có lợi: tiểu học dùng muối dưới 4g/ngày, THCS/THPT dưới 5g/ngày; đường: tiểu học dưới 15g/ngày, THCS/THPT dưới 25g/ngày; hạn chế chất béo bão hòa và chất béo chuyển hóa theo khuyến nghị trong Hướng dẫn.

- Nước uống: bảo đảm đủ nước sạch cho học sinh theo lứa tuổi; nhà trường cung cấp tối thiểu 500 ml/học sinh/buổi (mùa hè), 300 ml/học sinh/buổi (mùa đông).

- Khuyến khích tham vấn chuyên môn dinh dưỡng khi xây dựng thực đơn; đồng thời gắn với hoạt động thể lực phù hợp trong nhà trường

II. NƯỚC SẠCH, VỆ SINH MÔI TRƯỜNG HỌC ĐƯỜNG

1. Nước uống, nước sinh hoạt

- Bảo đảm cung cấp nước uống, nước sinh hoạt đạt quy chuẩn; định kỳ kiểm tra, xét nghiệm chất lượng nước theo quy định; có phương án thay thế kịp thời khi nguồn nước không bảo đảm.

- Bố trí đầy đủ chỗ rửa tay với nước sạch, xà phòng hoặc dung dịch sát khuẩn; hướng dẫn trẻ, học sinh rửa tay thường xuyên, đúng cách.

2. Nhà vệ sinh và khu vệ sinh chung

- Bảo đảm đủ số lượng và chất lượng nhà vệ sinh theo quy định; nhà vệ sinh sạch, khô, thông thoáng, không mùi hôi; có nước sạch, xà phòng rửa tay, giấy vệ sinh, thùng rác có nắp.

- Tổ chức vệ sinh nhà vệ sinh tối thiểu: (i) mầm non, tiểu học, THCS: ít nhất 4 lần/ngày; (ii) THPT, Trung tâm GDNN-GDTX, GDTX: ít nhất 3 lần/ngày; có sổ theo dõi từng ca vệ sinh, người thực hiện và người kiểm tra.

- Thường xuyên bảo trì, sửa chữa, thay thế thiết bị hư hỏng; xử lý kịp thời tắc nghẽn, rò rỉ; không để ruồi, muỗi, gián, côn trùng trong khu vệ sinh và khu vực công cộng của trường.

- Thực hiện khảo sát sự hài lòng của học sinh đối với công trình vệ sinh vào mỗi học kỳ; trên cơ sở kết quả khảo sát, kịp thời có giải pháp khắc phục tồn tại (nếu có).

3. Vệ sinh khuôn viên, lớp học và quản lý chất thải

- Thường xuyên vệ sinh khuôn viên trường, lớp học, khu vực tập trung đông học sinh, khu bán trú, nhà ăn, căng tin; thu gom rác thải hằng ngày, không để tồn đọng; bảo đảm hệ thống thoát nước thông suốt.

- Tổ chức truyền thông, phong trào thi đua xây dựng “Trường học xanh, sạch, đẹp, an toàn”; giáo dục ý thức giữ gìn vệ sinh chung cho học sinh.

III. KIỂM TRA, GIÁM SÁT VÀ CHẾ ĐỘ THÔNG TIN, BÁO CÁO

1. Tự kiểm tra và phối hợp kiểm tra

- Cơ sở giáo dục chủ động xây dựng kế hoạch tự kiểm tra định kỳ và đột xuất đối với bếp ăn, căng tin, nguồn nước, nhà vệ sinh; lưu trữ đầy đủ hồ sơ tự kiểm tra; phối hợp Ban đại diện cha mẹ học sinh và cơ quan y tế, ATTP địa phương trong giám sát, chấn chỉnh.

- Các phòng chuyên môn, đơn vị trực thuộc Sở căn cứ chức năng, nhiệm vụ được giao phối hợp kiểm tra, hướng dẫn, hỗ trợ cơ sở giáo dục; tăng cường tập huấn, chia sẻ mô hình tốt, kinh nghiệm hay trong toàn ngành.

2. Xử lý sự cố và báo cáo khẩn

- Khi xảy ra vụ việc hoặc có nguy cơ ngộ độc thực phẩm, mất an toàn thực phẩm, mất vệ sinh trường học: kích hoạt ngay phương án ứng phó; tổ chức sơ cứu, chuyển học sinh đến cơ sở y tế; đồng thời giữ nguyên hiện trường, niêm phong và lưu giữ mẫu thức ăn/nguyên liệu liên quan; lập danh sách học sinh sử dụng bữa ăn và thời điểm ăn.

- Tạm dừng sử dụng lô thực phẩm, nhà cung cấp liên quan cho đến khi có kết luận của cơ quan chức năng; phối hợp điều tra, lấy mẫu, truy xuất nguồn gốc theo quy định.

- Báo cáo khẩn về Sở Giáo dục và Đào tạo và Ủy ban nhân dân phường, xã, đặc khu trong vòng 60 phút kể từ khi phát hiện sự cố; đồng thời thực hiện báo cáo, cung cấp hồ sơ khi cơ quan chức năng yêu cầu.

Sở Giáo dục và Đào tạo đề nghị Thủ trưởng các đơn vị nghiêm túc triển khai thực hiện./.

Nơi nhận:

- Như trên (để thực hiện);
- Bộ GDĐT (để báo cáo);
- UBND TP.HCM (để báo cáo);
- Sở Y tế, Sở ATTP (để phối hợp);
- UBND 168 phường, xã, đặc khu (để phối hợp);
- Giám đốc Sở GDĐT (để báo cáo);
- Các phòng thuộc Sở GDĐT (để phối hợp);
- Lưu: VT, HSSV (Uyên).



KT. GIÁM ĐỐC
PHÓ GIÁM ĐỐC

Huỳnh Lê Như Trang

PHỤ LỤC 1

Danh mục văn bản triển khai và hướng dẫn liên quan đến an toàn thực phẩm, bữa ăn học đường; dầu ăn; vật liệu bao gói, dụng cụ tiếp xúc thực phẩm

(Đính kèm Công văn số: 584 /SGDDĐT-HSSV ngày 20/01/2026

1. Văn bản quy phạm pháp luật và chỉ đạo chung

- Luật An toàn thực phẩm số 55/2010/QH12.
- 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 155/2018/NĐ-CP ngày 12/11/2018 của Chính phủ sửa đổi, bổ sung một số quy định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Y tế.
- Thông tư liên tịch số 08/2008/TTLT-BYT-BGDĐT ngày 08/7/2008 của Bộ Y tế và Bộ Giáo dục và Đào tạo hướng dẫn công tác bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm trong các cơ sở giáo dục.
- 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.
- Thông tư số 33/2021/TT-BYT ngày 31/12/2021 của Bộ Y tế quy định về công tác y tế trường học trong cơ sở giáo dục đại học và cơ sở giáo dục nghề nghiệp.
- Chỉ thị số 38/CT-TTg ngày 11/10/2024 của Thủ tướng Chính phủ về tăng cường phòng ngừa ngộ độc thực phẩm.
- Chỉ thị số 17/CT-TTg ngày 13/4/2020 của Thủ tướng Chính phủ về việc tiếp tục tăng cường trách nhiệm quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm trong tình hình mới.
- Chỉ thị số 17/CT-TTg ngày 19/6/2018 của Thủ tướng Chính phủ về tăng cường đấu tranh chống buôn lậu, gian lận thương mại, sản xuất, kinh doanh hàng giả, hàng kém chất lượng thuộc nhóm hàng dược phẩm, mỹ phẩm, thực phẩm chức năng, dược liệu và vị thuốc y học cổ truyền.
- Thông tư số 34/2011/TT-BYT ngày 30/8/2011 của Bộ Y tế ban hành các Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về an toàn đối với bao bì, dụng cụ, vật liệu tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm (trong đó có QCVN 12-1:2011/BYT).

2. Hướng dẫn, khuyến cáo của ngành y tế về dinh dưỡng đối với bữa ăn học đường, dầu ăn và vật liệu bao gói, dụng cụ tiếp xúc thực phẩm

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

- Cục An toàn thực phẩm (Bộ Y tế): Hướng dẫn bảo đảm an toàn thực phẩm trong sử dụng hộp xốp chứa đựng, bảo quản thực phẩm (đăng ngày 24/4/2025).

- Cục An toàn thực phẩm (Bộ Y tế): Cảnh trọng khi sử dụng bao bì kém chất lượng khi chứa đựng thực phẩm (đăng ngày 24/4/2025).

- Cục An toàn thực phẩm (Bộ Y tế): Thói quen tiết kiệm khi sử dụng thực phẩm: lợi ích và nguy cơ (nội dung khuyến cáo về dầu chiên lại nhiều lần; đăng ngày 27/3/2025).

PHỤ LỤC 2

BẢNG TÓM TẮT CHỈ TIÊU DINH DƯỠNG BỮA ĂN HỌC ĐƯỜNG

(Căn cứ Quyết định số 3958/QĐ-BYT ngày 25/12/2025 của Bộ Y tế – Hướng dẫn dinh dưỡng đối với bữa ăn học đường)

Nhóm chỉ tiêu	Nội dung tóm tắt (mức khuyến nghị/áp dụng thống nhất)	Ghi chú áp dụng tại cơ sở giáo dục
1) Phân bổ năng lượng theo bữa trong ngày (04 bữa)	Bữa sáng: 25–30% Bữa trưa: 30–40% Phụ chiều: 5–10% Bữa tối: 25–30%	Áp dụng khi trường tổ chức ăn bán trú (đặc biệt bữa trưa và phụ chiều).
2) Tỷ lệ các chất sinh năng lượng	Đạm (Protein): 13–20% Béo (Lipid): 20–30% Bột đường (Glucid): 55–65%	Khi xây thực đơn/định lượng món ăn: bảo đảm cân đối, hạn chế thiên lệch (quá nhiều béo/đường).
3) Cấu trúc thực phẩm/tuần	Cá, thủy hải sản: 2–3 lần/tuần Đạm động vật: 4–5 ngày/tuần Đạm thực vật: ít nhất 2 lần/tuần	Khuyến khích đa dạng nguồn đạm; tăng món từ đậu/đỗ; không lạm dụng thịt chế biến sẵn.
4) Rau trong bữa chính	Tiểu học: 80–120g/học sinh/bữa THCS/THPT: 100–150g/học sinh/bữa	Ưu tiên rau theo mùa; bảo đảm an toàn sơ chế và chế biến.
5) Hạn chế muối/đường (theo lứa tuổi)	Muối/ngày: Tiểu học < 4g; THCS/THPT < 5g Đường/ngày: Tiểu học < 15g; THCS/THPT < 25g	Giảm đồ uống có đường, bánh kẹo ngọt; hạn chế nước chấm mặn; nêm vừa, giảm dần theo lộ trình.
6) Chất béo không có lợi	Hạn chế chất béo bão hòa và chất béo chuyển hóa ; ưu tiên dầu thực vật phù hợp; chế biến lành mạnh	Tránh chiên rán thường xuyên; không dùng dầu chiên đi chiên lại nhiều lần.
7) Nước uống tại trường	Bảo đảm đủ nước sạch; nhà trường cung cấp tối thiểu: 500 ml/học sinh/buổi (mùa hè); 300 ml/học sinh/buổi (mùa đông)	Bổ trí điểm uống nước thuận tiện; khuyến khích học sinh mang bình cá nhân.
8) Nguyên tắc xây dựng thực đơn	Thực đơn đa dạng; không lặp trong 02 tuần ; ưu tiên thực phẩm theo mùa/địa phương; bảo đảm ATTP và khẩu vị học sinh	Niêm yết thực đơn; có kênh tiếp nhận phản hồi của học sinh/PHHS; rà

Nhóm chỉ tiêu	Nội dung tóm tắt (mức khuyến nghị/áp dụng thống nhất)	Ghi chú áp dụng tại cơ sở giáo dục
9) Tổ chức thực hiện tại bếp ăn/nhà ăn	Kiểm soát định lượng – chất lượng – giá thành từng suất; giám sát toàn bộ quy trình tiếp phẩm–chế biến–chia suất–phục vụ	soát định lượng – giá thành. Gắn với hồ sơ: hợp đồng, nguồn gốc nguyên liệu, kiểm thực 3 bước, lưu mẫu, nhật ký vệ sinh.