

THÔNG BÁO

Về việc công khai danh sách đơn vị cung cấp thực phẩm, suất ăn cho bếp ăn tập thể Trường PTDTNT THPT Măng Đen năm học 2025-2026

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

Căn cứ Phương án số 01/PA-NTMĐ ngày 14/8/2025 của Trường PTDTNT THPT Măng Đen về tổ chức nấu ăn và sử dụng kinh phí phục vụ nấu ăn cho học sinh nội trú, bán trú;

Căn cứ Công văn số 1430/SGD&ĐT-GDTPHSSV, ngày 6 tháng 4 năm 2026 của Sở GD&ĐT tỉnh Quảng Ngãi về việc tăng cường các biện pháp bảo đảm an toàn thực phẩm trong các cơ sở giáo dục;

Căn cứ các Kế hoạch đảm bảo an toàn thực phẩm (ATTP) năm học 2025-2026 của Trường PTDTNT THPT Măng Đen;

Căn cứ Hợp đồng cung cấp thực phẩm, suất ăn đã được ký kết giữa Trường PTDTNT THPT Măng Đen và các đơn vị cung cấp;

Nhằm đảm bảo tính công khai, minh bạch và an toàn sức khỏe cho cán bộ, giáo viên, nhân viên và học sinh, Trường PTDTNT THPT Măng Đen trân trọng thông báo danh sách các đơn vị cung cấp thực phẩm, suất ăn cho bếp ăn tập thể của nhà trường trong năm học 2025 - 2026, cụ thể như sau:

1. Danh sách các đơn vị cung cấp thực phẩm, suất ăn

STT	Tên đơn vị/Hộ kinh doanh	Địa chỉ/ Số điện thoại	Hạng mục cung cấp
1	HỘ KINH DOANH PHAN THI TUYẾT	- Địa chỉ: 257 Võ Nguyên Giáp, TDP 3, xã Măng Đen - SĐT liên hệ: 0347 901 652	Cung cấp thịt, thủy sản, rau, quả
2	HỘ KINH HỒNG QUÝ	Địa chỉ: 48 Ngô Quyền, TDP 2, Măng Đen - SĐT liên hệ: 0948 333 984	Dịch vụ ăn uống di động

2. Trách nhiệm của các bên liên quan

a. Đối với đơn vị cung cấp

Cam kết cung cấp thực phẩm tươi sống, có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng, không bị biến chất, ôi thiu; đảm bảo giao hàng đúng số lượng, chất lượng và thời gian như hợp đồng đã ký kết. Chịu hoàn toàn trách nhiệm trước pháp luật nếu để xảy ra ngộ độc thực phẩm do lỗi từ nguồn nguyên liệu cung cấp.

b. Đối với Bộ phận Bếp ăn, Y tế học đường

Cam kết bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở dịch vụ ăn uống (số 01/2025/CK-ATTP) do nhà trường cam kết với Chi cục ATTP tỉnh Quảng Ngãi.

Thực hiện nghiêm túc quy trình kiểm thực 3 bước và lưu mẫu thức ăn (24 giờ) theo đúng quy định của Bộ Y tế. Thường xuyên giám sát khâu nhập thực phẩm hàng ngày tại bếp ăn, kiên quyết từ chối nhận nếu thực phẩm không đạt yêu cầu và lập biên bản xử lý kịp thời.

c. Đối với Ban Giám sát ATTP và Ban đại diện cha mẹ học sinh

Phát huy vai trò phối hợp, thường xuyên và đột xuất kiểm tra, giám sát chất lượng bữa ăn, nguồn nguyên liệu đầu vào và vệ sinh khu vực bếp ăn nội trú.

Thông báo này được niêm yết công khai tại Bảng tin nhà trường, khu vực Bếp ăn tập thể và gửi đến toàn thể cán bộ, giáo viên, nhân viên, Ban đại diện cha mẹ học sinh được biết để cùng phối hợp giám sát.

Trong quá trình thực hiện, nếu phát hiện bất kỳ dấu hiệu bất thường nào về chất lượng thực phẩm, đề nghị các cá nhân, bộ phận phản ánh trực tiếp về Lãnh đạo nhà trường (qua Thầy Thái Văn Hoài, số điện thoại: 098 388 1814 hoặc Cô Đinh Thị Diệu, số điện thoại: 098 693 80 55) để kịp thời giải quyết./. 

Nơi nhận:

- Sở GDĐT tỉnh Quảng Ngãi (để b/c);
- Các thành viên Tập thể LD;
- Ban Chỉ đạo ATTP nhà trường;
- Ban đại diện CMHS trường (để p/h giám sát);
- Tổ Y tế, Tổ QLHSNT, Bếp ăn (để t/h);
- Các đơn vị cung cấp (để t/h);
- Website đơn vị;
- Lưu: VT, HS Bếp ăn.ĐTD

HIỆU TRƯỞNG

Phan Anh Khánh