

UBND TỈNH CÀ MAU  
**SỞ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO**

Số: 7000/SGDDĐT-GDMNTH

V/v hướng dẫn tổ chức bữa ăn học  
đường tại các cơ sở giáo dục

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

*Cà Mau, ngày 13 tháng 9 năm 2026*

Kính gửi:

- Ủy ban nhân dân các xã, phường;
- Các đơn vị, trường học trực thuộc Sở.

Căn cứ Quyết định số 2195/QĐ-BGDĐT ngày 10/8/2022 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo (GDĐT) 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 (CSGD) mầm non, tiểu học (Quyết định số 2195/QĐ-BGDĐT); Quyết định 4280/QĐ-BGDĐT của Bộ trưởng Bộ GDĐT ngày 14/12/2022 về phê duyệt Hướng dẫn công tác tổ chức bữa ăn học đường kết hợp tăng cường hoạt động thể lực cho học sinh THCS (Quyết định 4280/QĐ-BGDĐT); Quyết định số 3958/QĐ-BYT của Bộ trưởng Bộ Y tế ngày 25/12/2025 ban hành Hướng dẫn dinh dưỡng đối với bữa ăn học đường (Quyết định số 3958/QĐ-BYT); Quyết định số 1246/QĐ-BYT ngày 31/3/2017 của Bộ trưởng Bộ Y tế ban hành Hướng dẫn thực hiện chế độ kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống (Quyết định số 1246/QĐ-BYT).

Căn cứ Quyết định số 181/2026/QĐ-UBND ngày 04/9/2026 của Ủy ban nhân dân tỉnh Cà Mau về ban hành Danh mục và mức thu dịch vụ phục vụ và hỗ trợ hoạt động giáo dục đối với cơ sở giáo dục công lập trên địa bàn tỉnh Cà Mau. Sở GDĐT hướng dẫn tổ chức bữa ăn học đường tại các cơ sở giáo dục cụ thể như sau:

## **I. MỤC ĐÍCH, YÊU CẦU**

### **1. Mục đích**

- Bảo đảm dinh dưỡng hợp lý, an toàn, đáp ứng nhu cầu phát triển thể chất và trí tuệ của trẻ em, học sinh.
- Phòng ngừa suy dinh dưỡng, thừa cân, béo phì; hình thành thói quen ăn uống khoa học, văn minh.
- Góp phần nâng cao chất lượng chăm sóc, nuôi dưỡng và giáo dục toàn diện trong nhà trường.

### **2. Yêu cầu**

- Đảm bảo an toàn thực phẩm, thực hiện nghiêm các quy định về quản lý bữa ăn học đường.

- Xây dựng khẩu phần ăn hợp lý, đáp ứng đủ nhu cầu dinh dưỡng của trẻ em, học sinh; thực đơn khoa học, cân đối, đa dạng, phù hợp.
- Tổ chức bữa ăn khoa học, an toàn, văn minh, gắn với rèn luyện nền nếp và kỹ năng tự phục vụ cho trẻ em, học sinh.
- Phối hợp chặt chẽ giữa nhà trường, phụ huynh và cơ quan chức năng để nâng cao chất lượng bữa ăn học đường.

## **II. TỔ CHỨC BỮA ĂN HỌC ĐƯỜNG**

### **1. Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong cơ sở giáo dục**

- Bếp ăn, kho, khu chế biến, ăn uống và bảo quản thực phẩm phải bảo đảm vệ sinh, bố trí theo nguyên tắc một chiều; có đủ nước sạch, dụng cụ riêng cho thực phẩm sống và chín; thực phẩm có nguồn gốc rõ ràng, được bảo quản đúng quy định; có biện pháp phòng, chống côn trùng và thu gom chất thải. Thực hiện đầy đủ kiểm thực ba bước, lưu mẫu thức ăn và ghi chép hồ sơ theo quy định tại Mục II, Phần II Tài liệu ban hành kèm theo Quyết định số 2195/QĐ-BGDĐT và Quyết định số 4280/QĐ-BGDĐT.

- Việc tổ chức bữa ăn phải bảo đảm vệ sinh, an toàn, khoa học, phù hợp lứa tuổi; kết hợp giáo dục vệ sinh cá nhân, kỹ năng tự phục vụ và hình thành thói quen dinh dưỡng lành mạnh. Đối với mầm non, tiểu học thực hiện theo Mục III, IV, VI, Phần II Tài liệu ban hành kèm theo Quyết định số 2195/QĐ-BGDĐT; đối với trung học cơ sở thực hiện theo Quyết định số 4280/QĐ-BGDĐT; đối với trung học phổ thông việc bảo đảm dinh dưỡng bữa ăn học đường thực hiện theo Quyết định số 3958/QĐ-BYT và các quy định hiện hành.

- Người phụ trách và nhân viên bếp ăn phải được tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm, khám sức khỏe theo quy định; người trực tiếp chế biến, phục vụ phải bảo đảm vệ sinh cá nhân, sử dụng trang phục bảo hộ và không tham gia chế biến, phục vụ khi mắc bệnh hoặc có nguy cơ lây truyền bệnh qua thực phẩm. Thực hiện theo Quyết định số 2195/QĐ-BGDĐT, Quyết định số 4280/QĐ-BGDĐT và các quy định hiện hành về an toàn thực phẩm.

### **2. Xây dựng chế độ ăn, khẩu phần ăn**

#### **a) Đối với trẻ nhà trẻ**

- Bữa phụ cung cấp từ 5% - 10% năng lượng cả ngày.
- Bữa ăn buổi trưa cung cấp từ 30% -35% năng lượng cả ngày.
- Bữa ăn buổi chiều cung cấp từ 25% -30% năng lượng cả ngày.

#### **b) Đối với trẻ mẫu giáo**

- Bữa sáng cung cấp từ 10-15% nhu cầu năng lượng cả ngày.
- Bữa chính buổi trưa cung cấp từ 30% - 35% năng lượng cả ngày.
- Bữa phụ chiều cung cấp từ 15%- 25% năng lượng cả ngày.

c) Đối với học sinh phổ thông

- Bữa ăn sáng cung cấp từ 25-30% nhu cầu năng lượng cả ngày.
- Bữa ăn trưa cung cấp từ 30-40% nhu cầu năng lượng cả ngày.
- Bữa phụ chiều cung cấp từ 5-10% nhu cầu năng lượng cả ngày.

**Lưu ý:** Đối với cơ sở giáo dục mầm non trong điều kiện cho phép (về nhu cầu của phụ huynh, điều kiện nhân lực, cơ sở vật chất...) có thể tổ chức bữa ăn sáng cho trẻ em.

### **3. Xây dựng thực đơn**

Cơ sở giáo dục xây dựng thực đơn đối với trẻ mầm non theo Quyết định số 2195/QĐ-BGDĐT; đối với học sinh phổ thông theo Quyết định số 3958/QĐ-BYT, bảo đảm đủ năng lượng và các chất dinh dưỡng cần thiết, cân đối các chất sinh năng lượng, đa dạng và phối hợp nhiều nhóm thực phẩm; ưu tiên thực phẩm tươi, theo mùa, sẵn có tại địa phương, thực phẩm giàu vi chất dinh dưỡng và chất xơ; thường xuyên thay đổi món ăn; hạn chế đường, muối, thực phẩm nhiều chất béo bão hòa, chất béo chuyển hóa như thịt chế biến, xúc xích, Lạp xưởng, thực phẩm chiên rán, khoai tây chiên; hạn chế đồ uống có đường, nước ngọt có ga; bảo đảm an toàn thực phẩm.

### **4. Tổ chức giờ ngủ, vệ sinh, chăm sóc sức khỏe và an toàn**

- Bố trí nơi ngủ, nghỉ trưa sạch sẽ, thông thoáng, an toàn, phù hợp với lứa tuổi; thời gian ngủ, nghỉ trưa phù hợp với chế độ sinh hoạt của từng cấp học; phân công giáo viên, nhân viên quản lý, theo dõi trẻ em, học sinh trong thời gian ngủ, nghỉ.

- Thực hiện tốt vệ sinh môi trường, trường lớp và khu vực bán trú; hướng dẫn trẻ em, học sinh vệ sinh cá nhân, rửa tay đúng cách, kỹ năng tự phục vụ và giữ gìn vệ sinh chung.

- Thường xuyên theo dõi sức khỏe, kịp thời phát hiện các biểu hiện bất thường; thực hiện phòng, chống bệnh theo mùa, phòng, chống tai nạn thương tích và các biện pháp bảo đảm an toàn cho trẻ em, học sinh trong thời gian ở trường.

### **5. Thực hiện chế độ kiểm thực 3 bước và lưu mẫu thức ăn**

a) Đối với CSGD có bếp ăn

Thực hiện đầy đủ kiểm thực 3 bước gồm: kiểm tra trước khi chế biến, kiểm tra trong quá trình chế biến và kiểm tra trước khi ăn; ghi chép đầy đủ theo biểu mẫu ban hành kèm theo Quyết định số 1246/QĐ-BYT ngày 31/3/2017 của Bộ Y tế.

b) Đối với dịch vụ cung cấp suất ăn cho các CSGD

- Cơ sở kinh doanh thực hiện Bước 1, 2: kiểm tra trước khi chế biến thức ăn; kiểm tra trong quá trình chế biến thức ăn, thực hiện ghi chép theo quy định.

- Đại diện cán bộ quản lý CSGD thực hiện Bước 3: kiểm tra trước khi ăn, thực hiện ghi chép theo quy định.

#### c) Lưu mẫu thức ăn

- Đối với các CSGD có tổ chức bữa ăn học đường phải thực hiện lưu mẫu thức ăn bảo đảm Điều 6, 7, 8, Quyết định số 1246/QĐ-BYT.

- Mỗi món ăn được lấy mẫu riêng trước khi ăn, cho vào dụng cụ sạch, có nắp kín và niêm phong; lượng mẫu tối thiểu 100 gam đối với thức ăn đặc, 150ml đối với thức ăn lỏng. Mẫu được ghi đầy đủ thông tin, bảo quản riêng ở nhiệt độ từ 2°C đến 8°C và lưu ít nhất 24 giờ kể từ khi lấy mẫu. Trường hợp nghi ngờ ngộ độc thực phẩm hoặc có yêu cầu của cơ quan quản lý thì không được hủy mẫu lưu cho đến khi có thông báo khác.

### **6. Hồ sơ quản lý bữa ăn học đường**

- Bảng khuyến nghị năng lượng; thực đơn bữa ăn học đường.

- Sổ theo dõi kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn theo Quyết định số 1246/QĐ-BYT.

- Sổ theo dõi sức khỏe kiểm tra sức khỏe trẻ em thực hiện theo Thông tư liên tịch số 13/2016/TTLT-BYT.

## **III. TỔ CHỨC THỰC HIỆN**

### **1. Sở Giáo dục và Đào tạo**

- Các phòng chuyên môn, nghiệp vụ theo chức năng, nhiệm vụ phối hợp hướng dẫn, kiểm tra, giám sát việc thực hiện tổ chức bữa ăn học đường tại các cơ sở giáo dục.

- Phối hợp với cơ quan chuyên môn tổ chức tập huấn, bồi dưỡng kiến thức về an toàn thực phẩm, dinh dưỡng, quản lý bữa ăn học đường khi cần thiết.

### **2. Ủy ban nhân dân các xã, phường**

- Chỉ đạo, kiểm tra công tác quản lý bảo đảm an toàn thực phẩm tại các cơ sở giáo dục có tổ chức bữa ăn học đường; kịp thời xử lý hoặc kiến nghị xử lý vi phạm theo thẩm quyền.

- Tổng hợp, báo cáo khó khăn, vướng mắc về cơ quan có thẩm quyền để được hướng dẫn, xử lý.

### **3. Cơ sở giáo dục**

- Công khai thực đơn hằng ngày, bảo đảm an toàn thực phẩm và thực hiện đầy đủ các nội dung hướng dẫn tại Công văn này.

- Người đứng đầu cơ sở giáo dục chịu trách nhiệm về việc tổ chức thực hiện tại đơn vị; kịp thời báo cáo khó khăn, vướng mắc về cơ quan quản lý trực tiếp.

Trong quá trình thực hiện, nếu có khó khăn, vướng mắc, đề nghị các cơ quan, đơn vị phản ánh về Sở GDĐT (qua Phòng GDMN-TH) để được hỗ trợ. Công văn này thay thế Công văn số 4444/SGDDĐT-GDMNTH ngày 01/10/2025 của Sở GDĐT về việc hướng dẫn tổ chức bữa ăn học đường trong cơ sở giáo dục mầm non, tiểu học./.

**Nơi nhận:**

- Như trên;
- UBND tỉnh (*báo cáo*);
- Thanh tra tỉnh (*phối hợp*);
- Lãnh đạo Sở GDĐT;
- UBND các xã, phường (*phối hợp*);
- Các phòng CMNV thuộc Sở;
- Lưu: VT, GDMN-TH.

**KT. GIÁM ĐỐC  
PHÓ GIÁM ĐỐC**



**Nguyễn Hồng Nhung**