

BÁO CÁO

Kiểm tra công tác tổ chức ăn bán trú, nội trú cho học sinh

Thực hiện Quyết định số 2578/QĐ-UBND ngày 04/11/2025 của UBND tỉnh về việc thành lập Đoàn kiểm tra công tác tổ chức ăn bán trú, nội trú cho học sinh trên địa bàn tỉnh Điện Biên; Đoàn kiểm tra thực hiện kiểm tra, xác minh thực tế tại đơn vị; căn cứ kết quả kiểm tra, biên bản làm việc tại các đơn vị. Đoàn kiểm tra báo cáo kết quả. Cụ thể như sau:

A. THÔNG TIN CHUNG

Từ ngày 05/11/2025 đến ngày 09/12/2025, Đoàn kiểm tra tiến hành làm việc với 08 xã (Mường Nhé, Quảng Lâm, Chà Tở, Nà Hỳ, Nà Búng, Si Pa Phìn, Mường Chà, Thanh Nưa) và các trường PTDTNT THPT. Số lượng các đơn vị được kiểm tra tại các địa bàn như sau:

STT	ĐỐI TƯỢNG	Số lượng cơ sở giáo dục				Tổng
		Mầm non	Tiểu học	THCS	THPT	
I	Địa bàn các xã, phường					
1	Mường Nhé	4	5	3		12
2	Quảng Lâm	2	2	2		6
3	Chà Tở	2	1	2		5
4	Nà Hỳ	4	2	4		10
5	Nà Búng	2	1	2		5
6	Si Pa Phìn	2	2	2		6
7	Mường Chà	4	4	4		12
8	Điện Biên Phủ		1			1
9	Thanh Nưa	5	5	4		14
II	Các đơn vị trực thuộc Sở GD&ĐT				11	10
Tổng		25	23	23	11	81

B. KẾT QUẢ KIỂM TRA

I. Công tác chỉ đạo, triển khai của UBND xã, phường

1. Ưu điểm

1.1. Công tác chỉ đạo, triển khai

1.1.1. Việc phổ biến, quán triệt các văn bản liên quan đến công tác tổ chức bếp ăn tập thể đảm bảo an toàn thực phẩm, đảm bảo các chế độ chính sách học sinh

UBND xã triển khai, ban hành văn bản hướng dẫn về an toàn thực phẩm và việc thực hiện các chính sách hỗ trợ đối với trẻ em, học sinh và các cơ sở giáo dục năm học 2025-2026, trong đó có việc hướng dẫn tổ chức bếp ăn tập thể trong các cơ sở giáo dục thực hiện theo Công văn số 1702/SGDĐT-KHTC ngày 19/6/2024 của Sở Giáo dục và Đào tạo về việc hướng dẫn tổ chức bếp ăn tập thể trong các cơ sở giáo dục trên địa bàn tỉnh Điện Biên, đồng thời yêu cầu hiệu trưởng các trường chủ động xây dựng kế hoạch cụ thể, phân công trách nhiệm từng cá nhân phụ trách bếp ăn, chế độ chính sách, vệ sinh an toàn thực phẩm.

Chỉ đạo Phòng Văn hóa - Xã hội tham mưu xây dựng Kế hoạch kiểm tra, giám sát công tác bán trú, tổ chức bếp ăn tập thể trong các trường Mầm non, Tiểu học, Trung học cơ sở trên địa bàn xã.

1.1.2. Việc phân công lãnh đạo UBND xã, công chức phụ trách lĩnh vực giáo dục và công tác tổ chức bếp ăn tập thể

UBND xã phân công rõ trách nhiệm cho từng cá nhân phụ trách nhằm đảm bảo công tác quản lý, chỉ đạo lĩnh vực giáo dục và tổ chức bếp ăn tập thể được thực hiện chặt chẽ, đồng bộ và hiệu quả. Theo đó:

- Phó Chủ tịch UBND xã phụ trách lĩnh vực văn hóa - xã hội trực tiếp chỉ đạo toàn diện công tác giáo dục trên địa bàn, chịu trách nhiệm trước Chủ tịch UBND xã về việc triển khai thực hiện các chế độ, chính sách hỗ trợ học sinh, tổ chức bếp ăn tập thể và đảm bảo an toàn thực phẩm trong các cơ sở giáo dục.

- Trưởng Phòng Văn hóa - Xã hội là đầu mối tham mưu giúp UBND xã ban hành các văn bản hướng dẫn, kế hoạch triển khai, đôn đốc, kiểm tra và tổng hợp báo cáo kết quả thực hiện công tác giáo dục và công tác tổ chức bếp ăn tập thể của các trường. Đồng thời, chủ trì phối hợp với Phòng Kinh tế, Trạm Y tế xã và Ban đại diện cha mẹ học sinh trong việc hướng dẫn hồ sơ, kiểm tra định mức, giám sát sử dụng kinh phí, nguồn thực phẩm và các chế độ chính sách hỗ trợ học sinh, cơ sở giáo dục, bảo đảm minh bạch, đúng đối tượng, đúng quy định.

- Công chức Phòng Văn hóa - Xã hội chịu trách nhiệm trực tiếp theo dõi tình hình thực hiện tại các đơn vị trường học; thường xuyên nắm bắt, hướng dẫn nghiệp vụ, kịp thời tổng hợp báo cáo định kỳ và tham mưu xử lý các khó khăn, vướng mắc phát sinh trong quá trình thực hiện.

- Phòng Kinh tế có trách nhiệm tổng hợp, trình UBND xã ban hành các Quyết định phê duyệt danh sách học sinh, nhà trường hưởng các chế độ, tham mưu

phân bổ và quyết toán kinh phí các chế độ chính sách hỗ trợ học sinh, cơ sở giáo dục theo đúng quy định.

- Trạm Y tế xã phối hợp kiểm tra điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm, theo dõi sức khỏe học sinh và nhân viên nấu ăn, đồng thời tổ chức tuyên truyền, hướng dẫn các biện pháp phòng chống ngộ độc thực phẩm và bệnh học đường.

1.2. Công tác đảm bảo các điều kiện phát triển giáo dục và đào tạo

1.2.1. Việc xét duyệt, lập dự toán, phân bổ kinh phí đảm bảo chế độ chính sách cho học sinh

UBND xã chỉ đạo việc thực hiện các chính sách hỗ trợ đối với học sinh, bảo đảm các chế độ được chi trả đầy đủ, đúng đối tượng và kịp thời. Chỉ đạo Phòng Văn hóa - Xã hội phối hợp với các đơn vị trường học tổ chức rà soát, thẩm định, tổng hợp gửi Phòng Kinh tế trình UBND xã ra quyết định phê duyệt theo đúng quy định của Luật Ngân sách nhà nước. Phòng Kinh tế tham mưu UBND xã lập dự toán và phân bổ kinh phí bảo đảm tính chính xác, minh bạch trong cấp kinh phí, thanh quyết toán.

1.2.2. Việc huy động các nguồn lực tăng cường cơ sở vật chất, nâng cao đời sống tinh thần, vật chất cho học sinh nội trú, bán trú, đặc biệt là cơ sở vật chất, thiết bị, nhân sự phục vụ công tác tổ chức bếp ăn tập thể trong trường học

UBND xã huy động các nguồn lực xã hội để củng cố và nâng cấp cơ sở vật chất trường lớp học. Theo đề nghị của các đơn vị, UBND xã đã phê duyệt kế hoạch vận động, tài trợ của các nhà trường để huy động các nguồn lực xã hội nhằm hỗ trợ các nhà trường thực hiện thắng lợi mục tiêu nhiệm vụ năm học.

1.3. Công tác kiểm tra, giám sát

1.3.1. Số lượng, hình thức và nội dung các cuộc kiểm tra, giám sát của UBND xã đối với các bếp ăn trường học trong năm học 2025-2026

UBND xã chỉ đạo công tác kiểm tra, giám sát việc thực hiện các chế độ, chính sách hỗ trợ học sinh và công tác tổ chức bếp ăn tập thể tại các trường học. Đã chủ động lồng ghép nội dung kiểm tra, giám sát việc thực hiện chế độ chính sách, công tác vệ sinh an toàn thực phẩm, tổ chức ăn bán trú, nội trú trong các buổi làm việc định kỳ và các đợt làm việc thực tế, đột xuất với các đơn vị trường học trên địa bàn.

1.3.2. Việc phối hợp với các đơn vị liên quan (Trạm Y tế, Ban đại diện cha mẹ học sinh...) trong công tác giám sát

Công tác giám sát được thực hiện thông qua sự phối hợp chặt chẽ giữa Phòng Văn hóa - Xã hội, Trạm Y tế xã và sự tham gia của Ban đại diện cha mẹ học sinh. Trạm Y tế thường xuyên kiểm tra điều kiện vệ sinh, sức khỏe nhân viên nấu ăn, hướng dẫn các trường đảm bảo quy trình chế biến, lưu mẫu và kiểm thực ba bước. Ban đại diện cha mẹ học sinh tham gia giám sát công khai thực đơn, định lượng khẩu phần và chất lượng bữa ăn, góp phần nâng cao tính minh bạch và đồng thuận trong cộng đồng.

2. Tồn tại, hạn chế

Số cuộc kiểm tra chuyên đề về công tác bán trú tại các cơ sở giáo dục của UBND xã, phường còn ít; một số xã có lồng ghép nội dung trong kiểm tra tình hình cơ sở vật chất, công tác duy trì đạt chuẩn; một số xã đã lên kế hoạch kiểm tra về công tác bán trú, công tác triển khai thực hiện chế độ chính sách đối với học sinh, nhưng chưa thực hiện.

II. Triển khai thực hiện công tác bán trú, nội trú tại các cơ sở giáo dục

1. Ưu điểm

1.1. Công tác tổ chức nhân sự Ban Quản trị đời sống

Căn cứ các văn bản triển khai, chỉ đạo, hướng dẫn của cấp trên về an toàn vệ sinh thực phẩm. Nhà trường đã ban hành các văn bản, quyết định nhằm triển khai công tác bán trú, nội trú trong nhà trường như: Quyết định thành lập Ban quản trị đời sống năm học 2025 - 2026; Kế hoạch Tổ chức bếp ăn tập thể cho học sinh năm học 2025-2026; Quyết định thành lập Ban chỉ đạo phòng chống ngộ độc thực phẩm năm học 2025-2026; Kế hoạch đảm bảo an toàn phòng chống cháy, nổ tại Bếp ăn tập thể cho học sinh năm học 2025-2026; Kế hoạch Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm và Phương án phòng chống ngộ độc thực phẩm học năm học 2025-2026, các loại biên bản họp xét duyệt các nhà cung cấp lương thực, thực phẩm, biên bản chọn thực đơn hàng ngày, biên bản kiểm tra đột xuất,...

1.2. Nhân viên nấu ăn và vệ sinh cá nhân

Đa số nhân viên Nhà bếp chưa có bằng cấp về trình độ chuyên ngành nấu ăn, chỉ qua các lớp bồi dưỡng, tập huấn; nhân viên nấu ăn có giấy khám sức khỏe định kỳ theo quy định.

Thực hành vệ sinh: Nhân viên nấu ăn thực hiện nghiêm túc mặc trang phục bảo hộ riêng, đội mũ, đi găng tay chuyên dụng, đeo khẩu trang khi chế biến, sơ chế, chia thức ăn.

1.3. Cơ sở vật chất và trang thiết bị bếp ăn

Vị trí bếp ăn tập thể được xây dựng tại khu riêng biệt, bao gồm nhà bếp, nhà ăn, kho chứa lương thực, thực phẩm, được thiết kế, bố trí quy trình chế biến thực phẩm theo nguyên tắc một chiều hoặc đảm bảo không lây nhiễm chéo giữa thực phẩm chưa qua chế biến và thực phẩm đã qua chế biến. Khu vực sơ chế, chế biến, bảo quản, vệ sinh, thay đồ bảo hộ được thiết kế tách biệt.

Các nhà trường đã xây dựng kế hoạch, phương án PCCC đối với bếp ăn tập thể, nhân viên nấu ăn đã được tập huấn về PCCC&CNCH.

1.4. Quy trình xây dựng và công khai thực đơn

Ban quản trị đời sống nhà trường thống nhất xây dựng thực đơn các bữa ăn trong tuần, lựa chọn các món ăn phù hợp khẩu phần ăn, giá cả các mặt hàng hợp

lý, niêm yết công khai thực đơn, quyết toán công khai tài chính hàng ngày. Thực đơn chính thức được Trường ban phê duyệt và công khai trên bảng tin nhà ăn

1.5. Quy trình lựa chọn đơn vị cung ứng

Nhà trường họp ban quản trị đời sống, thống nhất lựa chọn các nhà cung ứng có uy tín, đảm bảo chất lượng, hợp lý về giá cả để tiến hành lập hợp đồng mua bán. Việc điều chỉnh giá, nhà trường căn cứ vào giá cả thị trường, báo giá các mặt hàng của Sở Kế hoạch- Tài chính hàng tháng để làm căn cứ xem xét đề nghị của đơn vị cung ứng.

1.6. Quy trình nhập lương thực, thực phẩm, nhiên liệu

Việc thực hiện quy trình nhập kho/xuất kho (hoặc bàn giao ngay trong ngày): Nhà trường nhận hàng của các nhà cung ứng nhận đủ số lượng, chất lượng (cảm quan về mùi vị) nếu đảm bảo mới bàn giao cho bộ phận nuôi dưỡng tiếp nhận các mặt hàng đủ số lượng, đảm bảo về chất lượng (bằng cảm quan), sau đó thực hiện các quy trình sơ chế, chế biến, lưu mẫu.

Việc nhập/xuất hàng hóa có thực hiện công khai dưới sự chứng kiến của đại diện Tổ Nuôi dưỡng, nhân viên tiếp phẩm, và bộ phận giám sát, Ban giám hiệu trực tiếp giám sát quá trình giao, nhận hàng, nhập kho, xuất kho.

Các bộ phận tham gia nhập hàng có sổ theo dõi riêng về nguồn gốc thực phẩm của bộ phận nuôi dưỡng, sổ kiểm thực ba bước của y tế (có dấu xác nhận của nhà trường) và ký xác nhận sau khi kiểm tra số lượng, chất lượng. Sổ này được lưu trữ theo chế độ tài liệu kế toán.

Bộ phận giám sát có trách nhiệm kiểm tra lại số lượng, chất lượng lương thực, thực phẩm sau khi chế biến để đảm bảo không bị tráo đổi hoặc thất thoát từ khi giao nhận tới khi chế biến, chia khẩu phần ăn cho học sinh.

1.7. Kiểm thực 3 bước và lưu mẫu thức ăn

Các đơn vị thực hiện kiểm thực và lưu mẫu thức ăn ở các khâu:

- Kiểm tra trước khi chế biến.
- Kiểm tra trong quá trình chế biến.
- Kiểm tra trước khi ăn.
- Công tác lưu mẫu thức ăn.

1.8. Công tác thanh toán

Nhà trường thực hiện hợp đồng và thanh toán theo chế độ hóa đơn và thực hiện việc thanh toán cho các nhà cung cấp bằng hình thức chuyển khoản.

Kế toán kiểm tra biên bản bàn giao hàng hóa với sổ theo dõi của các bộ phận khớp số liệu trước khi thực hiện lập biên bản nghiệm thu, thanh lý hợp đồng, yêu cầu nhà cung cấp xuất hóa đơn và tiến hành thanh toán theo quy định.

Khi học sinh báo cắt cơm (do nghỉ ốm, về cuối tuần...) theo quy định thì sẽ được khấu trừ tiền thực phẩm và báo Nhà bếp giảm suất ăn. Cuối tháng căn cứ bảng chấm cơm của từng lớp để tính toán tiền ăn thực tế của học sinh. Nhà trường căn cứ vào tiền học bổng hàng tháng, tiền ăn thực tế, ngân hàng tiến hành đối sánh và trừ tiền ăn học sinh.

1.9. Công tác kiểm tra, giám sát

Các nhà trường xây dựng Kế hoạch tổ chức bếp ăn tập thể, trong đó có tổ chức tự kiểm tra, kiểm tra giám sát đột xuất của bộ phận tiếp phẩm, thủ kho, nấu ăn. Nhà trường có bộ phận giám sát độc lập, gồm Ban giám hiệu, giáo viên chủ nhiệm, y tế kiểm tra quá trình nhập hàng, nhập kho, xuất kho.

2. Tồn tại, hạn chế

2.1. Lựa chọn đơn vị cung ứng, hợp đồng mua bán

Một số đơn vị chưa thực hiện đầy đủ hướng dẫn 1702/HD-SGDĐT về thủ tục mời báo giá, tổng hợp đề nghị Ban Quản trị đời sống xem xét quyết định chọn nhà thầu cung ứng nguyên, nhiên liệu, thực phẩm phục vụ nấu ăn như: không phát hành Thư mời báo giá, thiếu báo giá cạnh tranh (theo hướng dẫn cần ít nhất 03 báo giá); không có minh chứng về khảo sát giá thị trường; nội dung biên bản họp lựa chọn nhà cung ứng ghi chép không đầy đủ nội dung, ... (một số đơn vị trường trên địa bàn xã Quảng Lâm, Mường Chà).

Hợp đồng mua bán, cung ứng thực phẩm chưa quy định rõ về chất lượng thực phẩm khi giao, nhận tại đơn vị như: độ tươi sống, chế độ bảo quản, thời gian sơ chế, nguồn gốc xuất xứ, phương thức vận chuyển... Biên bản giao, nhận thực phẩm không ghi rõ chất lượng thực phẩm, phương thức bảo quản...

Công tác phối hợp giữa nhà trường và phụ huynh trong giám sát bữa ăn đã có nhưng chưa thường xuyên, rất ít phụ huynh tham gia kế hoạch giám sát của nhà trường.

2.2. Thực hiện tổng hợp hồ sơ, đề nghị thẩm định, xét duyệt, chi trả chế độ chính sách cho học sinh

Các đơn vị thực hiện theo hướng dẫn về quy trình tổng hợp, rà soát, xét duyệt và đề nghị thẩm định, công nhận danh sách học sinh được thu hưởng các chế độ chính sách theo quy định. Tuy nhiên, tại Quyết định thành lập Hội đồng xét duyệt chế độ chính sách cho học sinh của một số trường thiếu thành phần theo quy định.

Đối với kinh phí thực hiện Nghị định số 66/2025/NĐ-CP ngày 12/3/2025 của Chính phủ quy định chính sách cho trẻ em nhà trẻ, học sinh, học viên ở vùng đồng bào dân tộc thiểu số và miền núi, vùng bãi ngang, ven biển và hải đảo và cơ sở giáo dục có trẻ em nhà trẻ, học sinh hưởng chính sách nhiều đơn vị chưa được cấp ngân sách cho chế độ bán trú.

2.3. Về quy trình xây dựng thực đơn theo Hướng dẫn số 1702/SGDĐT-

KHTC ngày 19/6/2024 của Sở Giáo dục và Đào tạo tỉnh Điện Biên về việc tổ chức bếp ăn tập thể trong các cơ sở giáo dục, tại Điều 3, khoản a “*Thực đơn được lập cho từng bữa ăn của các ngày trong tuần, có đầy đủ tên món ăn, số lượng, chất lượng, giá thành; thực đơn trong một ngày tránh trùng lặp*”. Tuy nhiên, đa số các đơn vị trường học chưa thực hiện đầy đủ theo hướng dẫn; thực đơn niêm yết còn thiếu các thông tin về số lượng, chất lượng và giá thành của từng món ăn.

III. XÁC MINH THÔNG TIN TẠI MỘT SỐ BÁO ĐĂNG TẢI LIÊN QUAN ĐẾN LỰA CHỌN ĐƠN VỊ CUNG ỨNG KHÔNG MINH BẠCH HOẶC CUNG CẤP THỰC PHẨM KHÔNG ĐẢM BẢO CHẤT LƯỢNG VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM

1. Xác minh thông tin tại xã Si Pa Phìn, xã Nà Hỳ¹

1.1. Việc lựa chọn đơn vị cung ứng

Các đơn vị trường học trên địa bàn thực hiện việc lựa chọn đơn vị cung ứng thực phẩm phục vụ bếp ăn tập thể theo hướng dẫn của Sở Giáo dục và Đào tạo và các quy định hiện hành.

1.2. Việc đảm bảo chất lượng vệ sinh ATTP

Qua theo dõi và kiểm tra thực tế, chưa phát hiện trường hợp cung ứng thực phẩm không đảm bảo chất lượng, vệ sinh an toàn thực phẩm.

1.3. Việc xác minh thông tin đăng tải trên báo

a) Kết quả xác minh của UBND xã

Sau khi tiếp nhận thông tin từ một số bài báo đăng tải liên quan đến lựa chọn đơn vị cung ứng thực phẩm không đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm, UBND xã đã tiến hành xác minh thông tin và rà soát các văn bản chỉ đạo của UBND xã trong công tác giáo dục trên địa bàn.

- Về các văn bản chỉ đạo: Từ đầu năm học 2025-2026, căn cứ các văn bản chỉ đạo của UBND tỉnh, của Sở Giáo dục và Đào tạo, UBND xã đã chỉ đạo các cơ quan, đơn vị thực hiện các nhiệm vụ liên quan đến công tác giáo dục. Nội dung chỉ đạo tập trung, định hướng các nhà trường phải đảm bảo các quy định trong quá trình lựa chọn đơn vị cung ứng đáp ứng các điều kiện theo quy định của pháp luật và hướng dẫn của ngành giáo dục. Trong các văn bản chỉ đạo của UBND xã không có nội dung chỉ đạo về việc chỉ định đơn vị cung ứng thực phẩm cụ thể.

- Về chỉ đạo trực tiếp: Cán bộ, công chức, viên chức của xã không chỉ đạo các cơ sở giáo dục trên địa bàn phải lựa chọn đơn vị cung ứng thực phẩm cụ thể nào để ký hợp đồng.

b) Kết quả xác minh của Đoàn kiểm tra theo quyết định số 2578/QĐ-UBND

¹ Báo Lao động đăng bài “Sẽ xử lý nghiêm nếu cán bộ xã can thiệp vào bữa ăn bán trú của học sinh” ngày 18/9/2025 tại đường link <https://laodong.vn/giao-duc/se-xu-ly-nghiem-neu-can-bo-xa-can-thiep-vao-bua-an-ban-tru-cua-hoc-sinh-1575969.ldo>.

- Xác minh thông qua các văn bản chỉ đạo của UBND xã: Đoàn kiểm tra đã thực hiện rà soát các văn bản của UBND xã gửi các cơ sở giáo dục trên địa bàn. Kết quả: Không có văn bản nào có nội dung chỉ đạo, hướng dẫn có nêu bất kỳ điều kiện nào nhằm hạn chế sự tham gia của các Nhà thầu, hoặc tạo lợi thế cho một hoặc một số Nhà thầu gây ra sự cạnh tranh không bình đẳng trong tham gia cung ứng thực phẩm tại các cơ sở giáo dục trên địa bàn.

- Xác minh thông qua các cơ sở giáo dục: Đoàn kiểm tra đã thực hiện phỏng vấn trực tiếp, lấy phiếu ý kiến (không ghi tên người ghi phiếu) đối với các Hiệu trưởng, kế toán của các cơ sở giáo dục trên địa bàn xã. Kết quả: Hiệu trưởng, kế toán các cơ sở giáo dục đều khẳng định không nhận được bất kỳ chỉ đạo, định hướng áp đặt, chỉ định, gây áp lực từ lãnh đạo xã, cán bộ xã, công chức xã liên quan đến việc lựa chọn đơn vị cung ứng lương thực, thực phẩm.

2. Xác minh thông tin phản ánh của báo chí tại Trường PTDTNT THPT Mường Nhé

a) Về thống nhất thông tin báo chí phản ánh

Đoàn kiểm tra đã thông tin tới Hiệu trưởng, các Phó Hiệu trưởng, kế toán và các thành viên tham gia làm việc cùng Đoàn kiểm tra về thông tin báo chí phản ánh đối với Trường PTDTNT THPT Mường Nhé qua bài viết: “Ăn số trong bữa ăn nội trú ở Mường Nhé: Khi niềm tin thay thế cơ chế giám sát”². Nội dung báo chí phản ánh như sau:

- Về hợp đồng cung cấp gà: *“Hiệu trưởng nhà trường cho biết, theo hợp đồng, Trường PTDTNT THPT Mường Nhé (Điện Biên) sẽ tiếp nhận gà sống (cân hơi) từ nhà cung ứng. Thế nhưng, chứng kiến thực tế tại bếp ăn, sản phẩm được giao lại là gà đông lạnh, đóng túi, đã bị cắt bỏ cổ, cánh, chân và toàn bộ nội tạng.”*

- Về chất lượng gạo: *“Tại thời điểm Báo GD&ĐT có mặt, kho dự trữ của nhà trường còn khoảng hơn 1 tấn gạo nội trên. Bốc ngẫu nhiên một nắm gạo từ bao đang dùng, bằng mắt thường có thể nhận thấy hạt gạo không đều màu, lẫn nhiều hạt vàng kiểu “răng chuột”, thậm chí có biểu hiện của mùi ẩm mốc”*

- Về nhận định của phóng viên: *“Từ dấu hiệu gạo giá cao, gà không đúng hợp đồng... câu hỏi đặt ra: Ai là người giám sát và chịu trách nhiệm cuối cùng?”*

Sau khi nghe thông tin từ Đoàn kiểm tra, toàn bộ thành viên của Trường PTDTNT THPT Mường Nhé tham gia làm việc cùng Đoàn kiểm tra đều nắm được thông tin trên.

b) Kết quả xác minh thông tin “thịt gà không đúng hợp đồng”

- Đoàn kiểm tra tiến hành rà soát hợp đồng mua bán thực phẩm giữa nhà trường và đơn vị cung ứng.

² Ngày 24/9/2025, Báo GD&ĐT đăng tải bài viết “Ăn số trong bữa ăn nội trú ở Mường Nhé: Khi niềm tin thay thế cơ chế giám sát?” tại đường link <https://giaoducthoidai.vn/an-so-trong-bua-an-noi-tru-o-muong-nhe-khi-niem-tin-thay-the-co-che-giam-sat-post749685.html>

Theo Hợp đồng mua bán số 58/2025/HĐMB ngày 30/8/2025, tại Điều 1 quy định: Thịt gà có đơn giá 90.000 đồng/kg (chín mươi nghìn đồng trên một kilôgam); đồng thời yêu cầu chất lượng sản phẩm: “Thịt gà phải có màu hồng tươi, thớ thịt săn chắc, có độ đàn hồi, không có mùi lạ, mùi kháng sinh”.

- Đoàn kiểm tra làm việc với tập thể Ban Giám hiệu nhà trường

+ Đoàn kiểm tra phỏng vấn trực tiếp ông Trần Hải Triều - Phó Hiệu trưởng, người được phân công phụ trách công tác tổ chức nấu ăn. Ông Trần Hải Triều xác nhận: “*Bản Hợp đồng mua bán nhà trường cung cấp cho Đoàn kiểm tra là hợp đồng thực tế đã ký với đơn vị cung ứng, đến thời điểm hiện tại Hợp đồng này chưa bị thay thế hay sửa đổi và bản hợp đồng này cũng đã được nhà trường gửi cho Nhà báo 1 bản để phục vụ việc cung cấp thông tin*”.

+ Đoàn kiểm tra phỏng vấn trực tiếp ông Phạm Văn Hạ - Hiệu trưởng nhà trường. Ông Phạm Văn Hạ cho biết: “*Khi nhà trường ký hợp đồng với nhà cung ứng, hai bên đã thống nhất về giá gà là 90.000 đồng/kg. Hai bên đã thống nhất bằng hình thức quy ước thực tế trong quá trình thực hiện hợp đồng các nội dung: Bên cung cấp chịu trách nhiệm bàn giao đủ tổng khối lượng (kg) theo hợp đồng; việc cắt bỏ đầu, cánh, chân và nội tạng được coi là chi phí giết mổ, thuộc trách nhiệm của bên cung cấp và không tính vào trọng lượng giao hàng; bên nhận (nhà trường) chỉ tiếp nhận sản phẩm gà tươi thành phẩm, đảm bảo đủ trọng lượng theo hợp đồng và đáp ứng yêu cầu an toàn thực phẩm*”.

- Đoàn kiểm tra làm việc với nhân viên nấu ăn của nhà trường.

Đoàn kiểm tra phỏng vấn bà Mào Thị Duyên – nhân viên nấu ăn của nhà trường. Bà Duyên cho biết: “*Ngày 22/9/2025, bà trực tiếp tiếp nhận thịt gà được vận chuyển đến bằng xe khách; gà đã được sơ chế, đóng gói và ướp lạnh trong thùng xốp. Sau khi tiếp nhận, số thịt gà được đưa ngay vào tủ cấp đông để bảo quản. Đến khoảng 8 giờ sáng ngày 23/9/2025, số gà nêu trên được đưa ra chế biến trực tiếp, không thực hiện rã đông. Thịt gà khi nhập vào nhà trường không phải là gà đông lạnh*”.

c) Kết quả xác minh thông tin về chất lượng gạo, giá gạo

Đoàn kiểm tra tiến hành kiểm tra số gạo đang được bảo quản tại kho của nhà trường, đồng thời kiểm tra bao gạo thuộc cùng lô gạo tại thời điểm có thông tin báo chí phản ánh về chất lượng lương thực, hiện đang được nhà trường lưu giữ kể từ ngày 24/9/2025. Đoàn đã lập mẫu kiểm tra tại Văn phòng Hội đồng nhà trường và tiến hành kiểm tra theo quy định. Kết quả kiểm tra mẫu gạo lấy từ bao gạo do nhà trường lưu giữ như sau:

- Về mùi của gạo: Đoàn kiểm tra thực hiện đánh giá bằng phương pháp cảm quan (ngửi trực tiếp). Kết quả cho thấy mẫu gạo không phát hiện mùi mốc, mùi lạ, mà thấy có mùi đặc trưng tự nhiên của gạo.

- Về màu sắc của gạo: Đoàn kiểm tra tiến hành đánh giá bằng phương pháp quan sát trực quan. Kết quả cho thấy một số hạt gạo có màu vàng. Khi sử dụng thiết bị di động (điện thoại iPhone) để chụp ảnh mẫu gạo, ảnh chụp thể hiện hạt

gạo không đồng đều về màu sắc, có lẫn hạt màu vàng dạng “răng chuột”, có hình thức tương tự gạo như hình ảnh phản ánh trên báo đã đăng. Tuy nhiên khi kiểm nghiệm bằng cách ăn hạt gạo vàng đó và qua phân biệt chuyên sâu. Đoàn kiểm tra nhận định hạt gạo vàng khác màu đó là hạt lẫn giữa các giống lúa trong quá trình thu hoạch, xay xát.

Sau khi kiểm tra, Đoàn đã niêm phong mẫu gạo, hút chân không để bảo quản và lưu giữ, phục vụ công tác theo dõi, đối chiếu khi cần thiết.

d) Kết quả xác minh thông tin về giá gạo

Theo Hợp đồng cung cấp gạo do Trường PTDTNT THPT Mường Nhé cung cấp, giá mua gạo thời điểm đầu năm học 2025-2026 là 17.000 đồng/kg.

Qua khảo sát giá gạo 17.000 đồng/kg không cao hơn giá gạo cùng loại trên địa bàn xã Mường Nhé.

e) Đánh giá của đoàn kiểm tra

Nguyên nhân dẫn đến có một số thông tin như bài báo đã nêu là do:

Công tác quản lý điều hành của Hiệu trưởng PTDTNT THPT Mường Nhé trong việc lựa chọn đơn vị cung ứng, hợp đồng mua bán thực hiện chưa chặt chẽ. Hợp đồng mua bán chưa cụ thể về chủng loại gà cung ứng (Gà còn sống hay đã giết, mổ trước khi nhập vào trường), chưa cụ thể trong phương thức bảo quản khi vận chuyển từ nhà cung ứng đến nhà trường (cấp đông hay ướp đá lạnh...). Thiếu thông tin giao nhận cụ thể về nguồn gốc thực phẩm, quy trình sơ chế, thời hạn sử dụng...

Trong quá trình trao đổi, cung cấp thông tin với các cơ quan truyền thông, báo chí, Hiệu trưởng PTDTNT THPT Mường Nhé chưa có sự chuẩn bị, không nắm chắc thông tin, trao đổi chung chung, không minh bạch do thiếu bao quát thực tế, không nắm chắc quy trình quản lý, tổ chức nấu ăn hiện tại của nhà trường...

C. ĐÁNH GIÁ CHUNG

1. Ưu điểm

UBND xã kịp thời chỉ đạo, triển khai các quy định, hướng dẫn về công tác bán trú đến các cơ sở giáo dục trên địa bàn; công tác kiểm tra, giám sát được quan tâm thực hiện, kịp thời tháo gỡ khó khăn cho các nhà trường. Phòng VH-XH xã chủ động tham mưu thực hiện các chức năng quản lý nhà nước về giáo dục cho UBND xã.

Các trường đã phân công rõ trách nhiệm cho ban giám hiệu, giáo viên, nhân viên phụ trách nuôi dưỡng, tổ chức bữa ăn đảm bảo đúng định lượng, hợp khẩu phần, chú trọng yếu tố an toàn, vệ sinh thực phẩm. Việc tiếp nhận, quản lý và sử dụng nguồn kinh phí hỗ trợ, nguồn gạo, thực phẩm được thực hiện đúng quy định, công khai, minh bạch.

Công tác tổ chức bếp ăn tập thể tại các đơn vị được tổ chức khoa học, các khâu từ xây dựng thực đơn, lựa chọn nhà cung cấp, nhập thực phẩm, chế biến, kiểm thực, lưu mẫu đến công khai tài chính đều được triển khai theo đúng quy trình, quy định pháp luật và hướng dẫn của Bộ Y tế, Bộ Giáo dục và Đào tạo.

2. Tồn tại, hạn chế

a) Một số xã, phường chưa thực sự quan tâm đến công tác tổ chức bữa ăn bán trú cho học sinh tại các cơ sở giáo dục trên địa bàn. Chưa ban hành kế hoạch kiểm tra về tổ chức bữa ăn cho học sinh theo năm học, còn thực hiện lồng ghép nội dung trong các cuộc kiểm tra khác, chưa thực hiện chuyên đề kiểm tra về công tác bán trú tại các cơ sở giáo dục.

b) Một số đơn vị chưa thực hiện lưu đầy đủ minh chứng thể hiện việc thực hiện đúng nội dung hướng dẫn số 1702/HD-SGDĐT trong lựa chọn đơn vị cung ứng nguyên, nhiên liệu, thực phẩm; giao nhận thực phẩm; quy trình phê duyệt thực đơn. Việc quy định về chất lượng, số lượng nguyên liệu trong hợp đồng cung ứng chưa được chặt chẽ, cụ thể; việc tổ chức giao nhận thực phẩm chưa chặt chẽ.

c) Quy trình tổng hợp, đề nghị phê duyệt, chi trả chế độ chính sách tại một số đơn vị còn chậm, chưa chặt chẽ.

d) Một số khâu trong công tác quản lý điều hành, minh bạch thông tin tổ chức nấu ăn cho học sinh tại Trường PTDTNT THPT Mường Nhé thực hiện chưa tốt, cung cấp tin với cơ quan báo chí thiếu chặt chẽ, không đầy đủ.

D. CÁC BIỆN PHÁP XỬ LÝ THEO THẨM QUYỀN ĐÃ ÁP DỤNG:
Không.

D. KIẾN NGHỊ, ĐỀ XUẤT

1. Đối với UBND tỉnh

Quan tâm chỉ đạo ưu tiên đầu tư, cải tạo, sửa chữa bổ sung cơ sở vật chất, đặc biệt là nhà bếp, nhà ăn; mua sắm bổ sung thiết bị phục vụ nấu ăn tập thể đảm bảo tiêu chuẩn, định mức quy định tại các cơ sở giáo dục có học sinh được hưởng chính sách hỗ trợ bữa ăn bán trú, nội trú.

Chỉ đạo các địa phương thực hiện xét duyệt chế độ chính sách đối với học sinh đúng thời gian quy định, kịp thời cấp ngân sách thực hiện chính sách hỗ trợ bữa ăn bán trú, nội trú để các cơ sở giáo dục chủ động tổ chức nấu ăn cho học sinh bán trú, nội trú.

2. Đối với UBND xã, phường

Quan tâm chỉ đạo hướng dẫn các cơ sở giáo dục tháo gỡ khó khăn trong quá trình thực hiện chế độ chính sách đối với nhà giáo và học sinh. Đồng thời, cân đối ngân sách để đầu tư, sửa chữa, nâng cấp cơ sở vật chất cho các nhà trường trên địa bàn. Tăng cường công tác kiểm tra, giám sát đối với các cơ sở giáo dục trong quản lý điều hành, triển khai thực hiện các nhiệm vụ năm học.

3. Đối với các cơ sở tổ chức ăn bán trú, nội trú

Nghiêm túc thực hiện quy trình đề nghị phê duyệt chế độ chính sách của học sinh; thực hiện đúng quy định về quản lý và sử dụng kinh phí, chi trả kịp thời chế độ chính sách cho đối tượng thụ hưởng.

Thực hiện nghiêm túc quy trình lựa chọn đơn vị cung ứng lương thực, thực phẩm theo quy định hiện hành. Tiếp tục thực hiện đầy đủ các nội dung hướng dẫn của Sở Giáo dục và Đào tạo tại Công văn số 1702/SGDĐT-KHTC ngày 19/6/2024 về việc hướng dẫn tổ chức bếp ăn tập thể trong các cơ sở giáo dục trên địa bàn tỉnh Điện Biên.

Tổ chức nấu ăn cho học sinh đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm theo các quy định hiện hành và các hướng dẫn của Bộ Giáo dục và Đào tạo (Quyết định số 2195/QĐ-BGDĐT ngày 10/8/2022 của Bộ Giáo dục và Đào tạo 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; Quyết định số 4280/QĐ-BGDĐT ngày 14/12/2022 của Bộ Giáo dục và Đào tạo về việc phê duyệt hướng dẫn công tác tổ chức bữa ăn học đường kết hợp tăng cường hoạt động thể lực cho học sinh trung học cơ sở).

Trên đây là báo cáo kết quả của Đoàn kiểm tra theo Quyết định số 2578/QĐ-UBND ngày 04/11/2025 của UBND tỉnh về việc thành lập Đoàn kiểm tra công tác tổ chức ăn bán trú, nội trú cho học sinh trên địa bàn tỉnh Điện Biên./.

Nơi nhận:

- UBND tỉnh;
- UBND xã, phường;
- Lãnh đạo Sở GDĐT;
- Các cơ sở giáo dục mầm non, phổ thông;
- Lưu: VT, hồ sơ ĐKT.

TRƯỞNG ĐOÀN

PHÓ GIÁM ĐỐC SỞ GDĐT
Nguyễn Xuân Thuận