

Cẩm Giàng, ngày 15 tháng 8 năm 2025

KẾ HOẠCH LỰA CHỌN CÁC NHÀ CUNG CẤP THỰC PHẨM CHO BẾP ĂN BÁN TRÚ NĂM HỌC 2025 - 2026

Căn cứ vào Công văn số 1220/SGDDĐT-GDMN ngày 08/5/2025 của Sở Giáo dục và Đào tạo Hải Dương về việc chỉ đạo, hướng dẫn một số nội dung chuyên môn giáo dục mầm non; số 1363/SGDDĐT-GDMN-GDPT ngày 20/5/2025 về việc thực hiện một số nhiệm vụ trong hè và chuẩn bị cho năm học 2025-2026 cấp học mầm non;

Căn cứ các văn bản của chính phủ, UBND thành phố Hải Phòng, Sở GD và Đào tạo Hải Phòng về việc phân cấp, phân quyền trong lĩnh vực giáo dục khi thực hiện chính quyền địa phương 2 cấp;

Thực hiện một số nhiệm vụ, giải pháp nâng cao chất lượng chăm sóc, nuôi dưỡng, giáo dục và phong trào thi đua ngành GDĐT năm học 2025 - 2026;

Căn cứ vào tình hình thực tế, trường Mầm non Cẩm Hưng xây dựng kế hoạch lựa chọn các đơn vị cung ứng cho bếp ăn bán trú như sau:

I. Mục đích

- Đảm bảo an toàn thực phẩm, nâng cao chất lượng bữa ăn cho trẻ tại trường.
- Lựa chọn, ký hợp đồng với các đơn vị, công ty, nhà sản xuất (sau đây gọi chung là các đơn vị cung ứng, nhà thầu) có thương hiệu trên thị trường cung ứng trực tiếp hàng hóa, loại bỏ khâu trung gian để tận dụng ưu đãi về giá cả.

II. Nội dung và nhiệm vụ

1. Tiêu chí lựa chọn

- Các đơn vị cung ứng phải có đầy đủ hồ sơ đảm bảo tính pháp lý theo quy định;
- Đủ điều kiện về phương tiện, con người đảm bảo cung ứng tận nơi, có xe lạnh bảo quản chở các thực phẩm tươi sống như thịt để đảm bảo chất lượng thực phẩm, có xe thùng kín chuyên dụng vận chuyển rau, củ, quả và các sản phẩm khác;
- Thái độ phục vụ tốt, có trách nhiệm đồng thời phối hợp chặt chẽ với các cơ quan chức năng trong việc giám sát, kiểm tra thực phẩm. Thực hiện giao nhận hàng hóa hàng ngày bằng phiếu giao nhận với đầy đủ thông tin về chủng loại, số lượng khối lượng và ký giao nhận vào sổ đầy đủ;

- Các sản phẩm cung ứng đồ uống, thực phẩm, đồ bao gói sẵn phải có nhãn mác đầy đủ như: tên thực phẩm, tên địa chỉ thương nhân chịu trách nhiệm về hàng hóa định lượng thực phẩm, ngày sản xuất...;

- Đối với các sản phẩm tươi sống như thịt, cá, trứng, thịt gia cầm, rau, củ, quả phải có chứng nhận theo tiêu chuẩn của Vietgap, ưu tiên có chứng nhận hữu cơ hoặc theo tiêu chuẩn khác của các đơn vị có thẩm quyền chứng nhận về an toàn thực phẩm.

- Giá cả phải tương đương với chất lượng thực phẩm.

- Ưu tiên lựa chọn những đơn vị cung ứng đang cung cấp cho nhà trường nếu hồ sơ năng lực đảm bảo và giá cả tương đương.

2. Nhiệm vụ cụ thể

2.1. Triển khai các văn bản hướng dẫn của các cấp về việc hướng dẫn lựa chọn các đơn vị cung ứng đồ uống, lương thực, thực phẩm vào bếp ăn trường học trên địa bàn huyện Cẩm Giàng trong các cuộc họp, trong mạng xã hội.

2.2. Xây dựng kế hoạch thực hiện lựa chọn các đơn vị cung ứng đồ uống, lương thực, thực phẩm vào bếp ăn bán trú.

2.3. Ra thông báo về việc tiếp nhận hồ sơ của các đơn vị, tổ chức, cá nhân có nguyện vọng cung cấp đồ uống, lương thực, thực phẩm vào bếp ăn trong trường bằng nhiều hình thức.

- Niêm yết công khai tại bảng tin của nhà trường từ ngày 18/8/2025 đến hết ngày 25/8/2025.

- Đăng tải trên các trang mạng xã hội như Zalo, Facebook, trang Website của trường.

- Gửi thông báo trực tiếp tới các đơn vị đang cung ứng cho bếp ăn của trường.

2.4. Thành lập Hội đồng lựa chọn đơn vị cung ứng đồ uống, lương thực, thực phẩm và thẩm định giá thực phẩm cho bếp ăn bán trú.

2.5. Tổ chức đánh giá hồ sơ; tổ chức kiểm tra thực tế đối với các cơ sở có đơn đăng ký; lập biên bản lựa chọn các nhà cung cấp theo tiêu chí đã ban hành.

2.6. Tổng hợp kết quả lựa chọn và công khai kết quả lựa chọn nhà cung cấp theo quy định.

3. Nguồn kinh phí:

Là nguồn kinh phí thu hợp pháp theo quy định.

Số tiền ăn bán trú bình quân 9 tháng/năm học: $340 \text{ trẻ} \times 18.000\text{đ/ngày} \times 22 \text{ ngày} \times 9 \text{ tháng} = 1.211.760.000\text{đ}$

Số tiền ăn bán trú bình quân 3 tháng trong hè: $140 \text{ trẻ} \times 18.000\text{đ/ngày} \times 22 \text{ ngày} \times 3 \text{ tháng} = 166.320.000\text{đ}$

Tổng số tiền ăn 12 tháng: 1.378.080.000đ

Các loại lương thực thực phẩm cần dùng:

STT	Tên thực phẩm	Đơn vị tính	SL cần sử dụng trong năm học
1	Dầu ăn Simply	Chai 1 lít	280
2	Nước mắm cốt cá cơm	Can 2 lít	55
3	Hạt nêm Aji ngon	Túi 2 kg	95
4	Mì chính Ajinomoto	Túi 1,8 kg	15
5	Muối hạt to	Túi 1 kg	40
6	Muối tinh Iot	Túi 500 gam	20
7	Bột canh Vifon	Túi 900 gam	220
8	Bột đậu xanh	Kg	8
9	Gia vị Knor kho tàu	Túi 28 gam	200
10	Đường trắng xuất khẩu	Túi 1 kg	100
11	Dấm Trung Thành	Chai 500 ml	50
12	Nước hàng	Chai 100 ml	90
13	Nước cốt dừa	Lọ 400 ml	24
14	Gạo nếp cái hoa vàng	Kg	1.152
15	Gạo tẻ thơm	Kg	6.426
16	Bột sắn dây	Kg	30
17	Đỗ xanh tách vỏ loại 1	Kg	210
18	Đỗ đen loại 1 hạt nhỏ xanh lòng	Kg	120
19	Mộc nhĩ	Kg	8
20	Nấm hương	Kg	8
21	Lạc đỏ	Kg	230
22	Hạt sen	Kg	16
23	Bánh Bao	Cái	5.600
24	Bún Khô	Kg	350
25	Đậu trắng	Chiếc	600
26	Rau cải ngọt	Kg	350
27	Rau mùng toi	Kg	120
28	Rau đay	Kg	120
29	Rau ngót	Kg	240
30	Bí xanh ruột xanh	Kg	240
31	Bí đỏ	Kg	180
32	Bắp cải	Kg	180

33	Khoai tây	Kg	800
34	Khoai sọ	Kg	300
35	Su hào	Kg	300
36	Cà rốt	Kg	90
37	Bánh Mỳ	cái	5597
38	Ngô tươi	Kg	160
39	Cà chua	Kg	200
40	Gừng	Kg	12
41	Muối	Kg	80
42	Bầu	Kg	80
43	Tỏi khô	Kg	24
44	Hành khô	Kg	30
45	Hành lá	Kg	87
46	Giá đỗ	Kg	70
47	Dưa hấu	Kg	135
48	Chuối tây	Kg	135
49	Đủ đủ	Kg	135
50	Dứa gọt vỏ	Quả	72
51	Quả Cam	Kg	137
52	Trứng vịt	Kg	400
53	Trứng cút	Kg	450
54	Thịt bò loại 1	Kg	350
55	Thịt vai sấn bỏ bì	Kg	4.183
56	Xương ống	Kg	220
57	Xương lợn (cổ, đuôi)	Kg	220
58	Xương sườn	Kg	220
59	Tim	Kg	40
60	Thịt vịt (Bỏ chân, cổ)	Kg	120
61	Thịt ngan (Bỏ chân, cổ, sát cánh)	Kg	120
62	Gà ta (Bỏ chân, cổ)	Kg	300
63	Cá trắm trắng loại 1 (Từ 3kg - 4kg/con)	Kg	40
64	Ngao	Kg	230
65	Tôm biển loại 1 (Từ 40 con - 50 con/kg)	Kg	170
66	Cua đồng	Kg	64
67	Trai	Kg	160

68	Hến	Kg	160
69	Tép đồng	Kg	32
70	Sữa học đường	kg	175

III. Tổ chức thực hiện

1. Ban giám hiệu

- Xây dựng kế hoạch, ra thông báo, thành lập Hội đồng và tổ chức thực hiện lựa chọn các đơn vị cung ứng đồ uống, lương thực, thực phẩm vào bếp ăn bán trú của nhà trường; tiến hành họp hội đồng lựa chọn và kiểm tra thực tế đối với các cơ sở có đơn đăng ký.

- Ban hành quyết định lựa chọn nhà cung ứng (nhà thầu) công khai theo quy định.

2. Kế toán

- Niêm yết công khai và gửi thông báo tiếp nhận hồ sơ bằng các hình thức quy định.

- Tiếp nhận hồ sơ của các đơn vị cung ứng.

- Soạn thảo hợp đồng ký kết.

3. Bộ phận khác

3.1. Tổ nhà bếp: Khảo giá tại các địa điểm: chợ Cẩm Giàng, Mỹ Ngọc, siêu thị...

3.2. Thanh tra nhân dân: Kết hợp với tổ nhà bếp, giám sát quy trình lựa chọn, khảo giá.

3.3. Nhóm lớp: Gửi thông báo tiếp nhận hồ sơ lựa chọn đơn vị cung ứng lên zalo nhóm lớp, trao đổi trực tiếp với PHHS.

Trên đây là Kế hoạch về việc lựa chọn các đơn vị cung ứng có nhu cầu cung ứng thực phẩm cho bếp ăn bán trú trong năm học 2025 - 2026 tại bếp ăn bán trú của trường mầm non Cẩm Hưng./.

Nơi nhận:

- Lãnh đạo trường;
- Ban đại diện CMHS;
- Lưu VT.

GIẢNG
PHÓ HIỆU TRƯỞNG
TRƯỜNG
MẦM NON
CẨM HƯNG
Hoàng Thị Thơm

