

Số: 794 /QĐ-ĐHNT

Khánh Hòa, ngày 06 tháng 6 năm 2025

QUYẾT ĐỊNH

**Ban hành Quy định công tác đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm
tại Trường Đại học Nha Trang**

HIỆU TRƯỞNG TRƯỜNG ĐẠI HỌC NHA TRANG

Căn cứ Quyết định số 155/CP ngày 16/8/1966 của Hội đồng Chính phủ về việc thành lập và quy định nhiệm vụ, quyền hạn của Trường Thủy sản nay là Trường Đại học Nha Trang;

Căn cứ Luật An toàn thực phẩm ngày 17/6/2010; 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;

Căn cứ Nghị định số 155/2018/NĐ-CP ngày 12/11/2018 của Chính phủ về 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;

Căn cứ Thông tư liên tịch số 08/2008/TTLT-BYT-BGDĐT ngày 08/7/2008 của Bộ Y tế - Bộ Giáo dục và Đào tạo hướng dẫn công tác bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm trong các cơ sở giáo dục;

Căn cứ 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 đào tạo và cơ sở giáo dục nghề nghiệp;

Căn cứ Chỉ thị số 4316/CT-BGDĐT ngày 12/10/2018 của Bộ Giáo dục và Đào tạo về việc tăng cường công tác bảo đảm an toàn thực phẩm trong các cơ sở giáo dục;

Căn cứ Nghị quyết số 32/NQ-ĐHNT ngày 03/12/2024 của Hội đồng trường về việc ban hành Quy chế Tổ chức và hoạt động của Trường Đại học Nha Trang;

Theo đề nghị của Giám đốc Trung tâm Phục vụ trường học.

QUYẾT ĐỊNH:

Điều 1. Ban hành kèm theo Quyết định này Quy định công tác đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm tại Trường Đại học Nha Trang.

Điều 2. Quyết định này có hiệu lực kể từ ngày ký.

Điều 3. Giám đốc Trung tâm Phục vụ trường học, các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, các đơn vị, cá nhân có liên quan tới công tác đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm của Trường chịu trách nhiệm thi hành Quyết định này./.

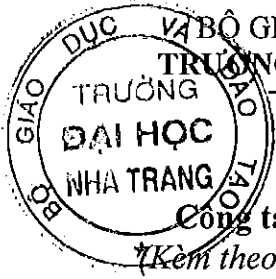
Nơi nhận:

- Như Điều 3;
- Lưu: VT, PVTH.



KT. HIỆU TRƯỞNG
PHÓ HIỆU TRƯỞNG

Trần Doãn Hùng



BỘ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO
TRƯỜNG ĐẠI HỌC NHA TRANG

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

QUY ĐỊNH

Công tác đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm tại Trường Đại học Nha Trang
(Kèm theo Quyết định số 74/QĐ-ĐHNT ngày 06 tháng 6 năm 2025 của Hiệu trưởng)

Điều 1. Phạm vi điều chỉnh và đối tượng áp dụng

1. Văn bản này quy định công tác đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm tại Trường Đại học Nha Trang (sau đây gọi chung là Nhà trường hoặc Trường).
2. Quy định này áp dụng đối với các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống trong Trường (sau đây gọi chung là cơ sở); các đơn vị, cá nhân có liên quan tới công tác đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm của Trường.

Điều 2. Giải thích từ ngữ

1. An toàn thực phẩm là việc bảo đảm để thực phẩm không gây hại đến sức khỏe, tính mạng con người.
2. Chế biến thực phẩm là quá trình xử lý thực phẩm đã qua sơ chế hoặc thực phẩm tươi sống theo phương pháp công nghiệp hoặc thủ công để tạo thành nguyên liệu thực phẩm hoặc sản phẩm thực phẩm.
3. Cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống là cơ sở tổ chức chế biến, cung cấp thức ăn, đồ uống để ăn ngay có địa điểm cố định bao gồm cơ sở chế biến suất ăn sẵn; căn tin kinh doanh ăn uống; bếp ăn tập thể; bếp ăn, cửa hàng ăn uống; cửa hàng, quầy hàng kinh doanh thức ăn ngay, thực phẩm chín.
4. Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm là những quy chuẩn kỹ thuật và những quy định khác đối với thực phẩm, cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm và hoạt động sản xuất, kinh doanh thực phẩm do cấp có thẩm quyền ban hành nhằm mục đích bảo đảm thực phẩm an toàn đối với sức khỏe, tính mạng con người.

Điều 3. Các hành vi bị nghiêm cấm

1. Sử dụng nguyên liệu không thuộc loại dùng cho thực phẩm để chế biến thực phẩm.
2. Sử dụng nguyên liệu thực phẩm đã quá thời hạn sử dụng, không rõ nguồn gốc, xuất xứ hoặc không bảo đảm an toàn để chế biến thực phẩm.
3. Sử dụng phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm đã quá thời hạn sử dụng, ngoài danh mục được phép sử dụng hoặc trong danh mục được phép sử dụng nhưng vượt quá giới hạn cho phép; sử dụng hóa chất không rõ nguồn gốc, hóa chất bị cấm sử dụng trong chế biến thực phẩm, kinh doanh dịch vụ ăn uống.
4. Sử dụng động vật chết do bệnh, dịch bệnh hoặc chết không rõ nguyên nhân, bị tiêu hủy để chế biến thực phẩm, kinh doanh dịch vụ ăn uống.

5. Sản xuất, kinh doanh:

- a) Thực phẩm vi phạm quy định của pháp luật về nhãn hàng hóa;
 - b) Thực phẩm không phù hợp với quy chuẩn kỹ thuật tương ứng;
 - c) Thực phẩm bị biến chất;
 - d) Thực phẩm có chứa chất độc hại hoặc nhiễm chất độc, tác nhân gây ô nhiễm vượt quá giới hạn cho phép;
 - đ) Thực phẩm có bao gói, đồ chứa đựng không bảo đảm an toàn hoặc bị vỡ, rách, biến dạng trong quá trình vận chuyển gây ô nhiễm thực phẩm;
 - e) Thịt hoặc sản phẩm được chế biến từ thịt chưa qua kiểm tra thú y hoặc đã qua kiểm tra nhưng không đạt yêu cầu;
 - g) Thực phẩm không được phép sản xuất, kinh doanh để phòng, chống dịch bệnh;
 - h) Thực phẩm chưa được đăng ký bản công bố hợp quy tại cơ quan nhà nước có thẩm quyền trong trường hợp thực phẩm đó thuộc diện phải được đăng ký bản công bố hợp quy;
 - i) Thực phẩm không rõ nguồn gốc, xuất xứ hoặc quá thời hạn sử dụng.
6. Sử dụng phương tiện gây ô nhiễm thực phẩm, phương tiện đã vận chuyển chất độc hại chưa được tẩy rửa sạch để vận chuyển nguyên liệu thực phẩm, thực phẩm.
7. Cung cấp sai hoặc giả mạo kết quả kiểm nghiệm thực phẩm.
8. Che dấu, làm sai lệch, xóa bỏ hiện trường, bằng chứng về sự cố an toàn thực phẩm hoặc các hành vi cố ý khác cản trở việc phát hiện, khắc phục sự cố về an toàn thực phẩm.
9. Người mắc bệnh truyền nhiễm tham gia chế biến thực phẩm, kinh doanh dịch vụ ăn uống.
10. Cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống không có giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm theo quy định của pháp luật.
11. Quảng cáo thực phẩm sai sự thật, gây nhầm lẫn đối với người tiêu dùng.
12. Đăng tải, công bố thông tin sai lệch về an toàn thực phẩm gây bức xúc cho xã hội hoặc thiệt hại cho sản xuất, kinh doanh.

Điều 4. Nội dung công tác đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm

1. Bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm (VSATTP) trong Trường, không để xảy ra ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm.
2. Mỗi cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, các đơn vị, cá nhân có liên quan tới công tác đảm bảo VSATTP trong Trường nghiêm túc thực hiện các quy định về VSATTP, tham gia tuyên truyền về VSATTP.
3. Tổ chức tuyên truyền, giáo dục nâng cao nhận thức, thực hành VSATTP cho cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, đơn vị, viên chức, người lao động, người học trong Trường.
4. Xây dựng, thực hiện kế hoạch phòng ngừa, khắc phục ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm trong Trường.

5. Bảo đảm đủ điều kiện VSATTP đối với các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống trong Trường theo quy định, đặc biệt lưu ý các nội dung sau:

- Về điều kiện cơ sở vật chất: đảm bảo về vị trí; thiết kế bố trí và cấu trúc đáp ứng yêu cầu VSATTP.

- Về điều kiện thiết bị, dụng cụ: tất cả các dụng cụ nấu nướng, chế biến, sử dụng, bảo quản, chứa đựng phải đảm bảo tiêu chuẩn quy định.

- Về điều kiện con người: đảm bảo mỗi nhân viên làm việc trong cơ sở hàng năm được khám sức khỏe, học tập kiến thức và thực hành tốt chế độ vệ sinh cá nhân.

6. Kiểm soát chặt chẽ chuỗi cung cấp thực phẩm cho các cơ sở trong Trường: kiểm soát nguồn gốc thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm, khâu chế biến nấu nướng, khâu bảo quản, vận chuyển.

7. Phối hợp với chính quyền địa phương kiểm soát các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, cấm các loại hàng rong bán thực phẩm xung quanh Trường khi không đủ điều kiện vệ sinh theo quy định.

8. Đào tạo, bồi dưỡng kiến thức, thực hành về VSATTP cho chủ cơ sở và nhân viên tại các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống trong Trường.

9. Xây dựng các mô hình điểm về VSATTP trong Trường.

10. Xây dựng và thực hiện kế hoạch kiểm tra, giám sát, đánh giá việc thực hiện các quy định của pháp luật về VSATTP tại các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống trong Trường.

Điều 5. Các điều kiện đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm

1. Điều kiện đảm bảo VSATTP đối với nơi chế biến, kinh doanh dịch vụ ăn uống

a) Cơ sở vật chất, trang thiết bị, dụng cụ và người trực tiếp chế biến, phục vụ ăn uống tại cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, bếp ăn tập thể tuân thủ theo các quy định hiện hành của cấp có thẩm quyền về điều kiện kinh doanh, điều kiện đảm bảo VSATTP;

b) Thiết kế có khu sơ chế nguyên liệu thực phẩm, khu chế biến nấu nướng, khu bảo quản thức ăn; khu ăn uống; kho nguyên liệu thực phẩm, kho lưu trữ bảo quản thực phẩm bao gói sẵn riêng biệt; khu vực rửa tay và nhà vệ sinh cách biệt. Nếu bếp ăn tập thể sử dụng dịch vụ cung cấp suất ăn sẵn chuyển đến phải bố trí khu vực riêng và phù hợp với số lượng suất ăn phục vụ đồng thời phải bảo đảm những quy định cũng như điều kiện VSATTP đối với cơ sở chế biến suất ăn sẵn;

c) Nơi chế biến thức ăn phải được thiết kế theo nguyên tắc một chiều; có đủ dụng cụ chế biến, bảo quản và sử dụng riêng đối với thực phẩm tươi sống và thực phẩm đã qua chế biến; có đủ dụng cụ chia, gấp, chứa đựng thức ăn, dụng cụ ăn uống bảo đảm sạch sẽ, thực hiện chế độ vệ sinh hàng ngày; trang bị găng tay sạch sử dụng một lần khi tiếp xúc trực tiếp với thức ăn; có đủ trang thiết bị phòng chống ruồi, gián, côn trùng và động vật gây bệnh;

d) Khu vực ăn uống phải thoáng mát, có đủ bàn ghế và thường xuyên phải bảo đảm sạch sẽ; có đủ trang thiết bị phòng chống ruồi, gián, côn trùng và động vật gây bệnh; phải có bồn rửa tay, số lượng ít nhất phải có 01 (một) bồn rửa tay cho 50 người ăn; phải có nhà vệ sinh, số lượng ít nhất phải có 01 (một) nhà vệ sinh cho 25 người ăn;

d) Khu trưng bày, bảo quản thức ăn ngay, thực phẩm chín phải bảo đảm vệ sinh; thức ăn ngay, thực phẩm chín phải bày trên bàn hoặc giá cao cách mặt đất ít nhất 60cm; có đủ trang bị và các vật dụng khác để phòng, chống bụi bẩn, ruồi, gián và côn trùng gây bệnh; có đủ dụng cụ bảo đảm vệ sinh để kẹp, gấp, xúc thức ăn;

g) Có đủ sổ sách ghi chép thực hiện chế độ kiểm thực 3 bước theo hướng dẫn của Bộ Y tế; có đủ dụng cụ lưu mẫu thức ăn, tủ bảo quản mẫu thức ăn lưu và bảo đảm chế độ lưu mẫu thực phẩm tại cơ sở ít nhất là 24 giờ kể từ khi thức ăn được chế biến xong;

h) Chất thải, rác thải phải được thu dọn, xử lý hàng ngày theo quy định; nước thải được thu gom trong hệ thống kín, bảo đảm không gây ô nhiễm môi trường.

2. Điều kiện đảm bảo VSATTP trong chế biến và bảo quản thực phẩm

a) Thực phẩm phải được chế biến bảo đảm an toàn, hợp vệ sinh;

b) Thức ăn ngay, thực phẩm chín phải được trưng bày trên bàn hoặc giá cao cách mặt đất; để trong tủ kính hoặc thiết bị bảo quản, che đậy hợp vệ sinh, chống được ruồi, nhặng, bụi bẩn, mưa, nắng và côn trùng, động vật gây hại;

c) Nhân viên trực tiếp chế biến thực phẩm thay đồ bảo hộ, mũ chụp tóc, tháo bỏ mọi trang sức, cắt ngắn móng tay, đeo găng tay, đeo khẩu trang khi chế biến thực phẩm.

3. Điều kiện đảm bảo VSATTP đối với dụng cụ, trang thiết bị

a) Dụng cụ nấu nướng, chế biến phải bảo đảm an toàn vệ sinh;

b) Có dụng cụ, đồ chứa đựng riêng cho thực phẩm sống và thực phẩm chín;

c) Dụng cụ chứa thức ăn và sử dụng để ăn uống phải được làm bằng vật liệu an toàn không thôi nhiễm yếu tố độc hại và dễ làm vệ sinh;

d) Bàn ghế, dụng cụ, phương tiện phải được làm bằng vật liệu dễ cọ rửa;

đ) Có đủ các phương tiện, trang thiết bị phục vụ cho việc làm vệ sinh và khử trùng;

e) Có đủ dụng cụ chứa đựng chất thải, rác thải và bảo đảm phải kín, có nắp đậy.

4. Điều kiện bảo đảm VSATTP đối với chủ cơ sở và người trực tiếp kinh doanh thực phẩm tại cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống

a) Chủ cơ sở và người trực tiếp kinh doanh thực phẩm tại cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, phải tham gia tập huấn kiến thức về an toàn thực phẩm do Nhà trường và các cơ quan có thẩm quyền tổ chức và được cấp giấy xác nhận tập huấn kiến thức ATTP theo quy định; thường xuyên tìm hiểu và nắm rõ các quy định, quy trình trong việc đảm bảo VSATTP;

b) Chủ cơ sở và người trực tiếp kinh doanh thực phẩm tại cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống phải đảm bảo đủ điều kiện sức khỏe theo quy định. Việc khám sức khỏe và cấp giấy xác nhận đủ điều kiện sức khỏe do các cơ quan y tế có thẩm quyền thực hiện;

c) Người đang mắc các bệnh hoặc chứng bệnh thuộc danh mục các bệnh hoặc chứng bệnh truyền nhiễm mà người lao động không được phép tiếp xúc trực tiếp trong quá trình sản xuất, chế biến thực phẩm đã được Bộ Y tế quy định thì không được tham gia kinh doanh tại các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống tại Trường;

d) Tuân thủ các quy định về vệ sinh bàn tay: rửa tay trước khi: tiếp xúc với thực phẩm, chế biến và ăn uống; rửa tay sau khi: tiếp xúc với thực phẩm sống, đụng tay vào thùng rác, rác, tiếp xúc với bề mặt bẩn, các loại hóa chất, gãi ngứa, ngoáy tai, ngoáy mũi hoặc đụng tay vào quần áo, các bộ phận trên cơ thể, đụng tay vào súc vật. Nếu có vết xước bàn tay, ngón tay thì cần được băng bó bằng gạc không thấm nước.

5. Điều kiện đảm bảo VSATTP đối với nguyên liệu, phụ gia thực phẩm, nguồn nước

a) Nhà bếp phải có hợp đồng nguồn cung cấp thực phẩm an toàn;

b) Thực phẩm, nguyên liệu chế biến phải rõ nguồn gốc và bảo đảm an toàn, lưu mẫu thức ăn;

c) Phụ gia thực phẩm dùng trong chế biến thực phẩm phải nằm trong danh mục các chất phụ gia được phép sử dụng trong thực phẩm do Bộ Y tế quy định; có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng; còn thời hạn sử dụng; đáp ứng đầy đủ các yêu cầu quản lý và yêu cầu kỹ thuật đối với phụ gia thực phẩm.

d) Nước để chế biến đơn giản đối với thức ăn ngay, pha chế đồ uống phải đủ số lượng và phù hợp theo quy định hiện hành của cấp thẩm quyền liên quan đến Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về chất lượng nước sạch sử dụng cho mục đích sinh hoạt.

Điều 6. Kiểm tra công tác đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm

1. Kiểm tra định kỳ

Tổ kiểm tra an toàn thực phẩm kiểm tra các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống tần suất ba tháng một lần.

2. Kiểm tra đột xuất

Tổ kiểm tra an toàn thực phẩm tiến hành kiểm tra đột xuất nếu xảy ra vi phạm về an toàn thực phẩm, sự cố an toàn thực phẩm liên quan, các đợt kiểm tra cao điểm theo chỉ đạo của Hiệu trưởng.

Điều 7. Xử lý khi xảy ra vi phạm về vệ sinh an toàn thực phẩm

1. Cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống trong Trường chịu trách nhiệm hoàn toàn trong việc xảy ra sự cố mất VSATTP và ảnh hưởng tới sức khỏe của viên chức, người lao động và người học trong Trường.

2. Trường hợp phát hiện cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống trong Trường có vi phạm quy định VSATTP, Tổ kiểm tra an toàn thực phẩm sẽ tiến hành lập biên bản và nhắc nhở các nội dung vi phạm, nếu tiếp tục tái diễn vi phạm trình Ban Giám hiệu xem xét, xử lý.

3. Trường hợp xảy ra ngộ độc thực phẩm tại các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống trong Trường: Tổ kiểm tra an toàn thực phẩm yêu cầu cơ sở tạm ngừng kinh doanh, thông báo ngay cho các bên liên quan của Nhà trường để phối hợp kiểm tra xử lý. Niêm phong khu vực kinh doanh và nguồn thực phẩm nghi ngờ xảy ra ngộ độc thực phẩm. Y tế Trường thực hiện sơ cấp cứu ban đầu và chuyển tuyến điều trị khi bệnh diễn tiến nặng. Thực hiện báo cáo ngay cho Ban Giám hiệu và các cơ quan chức năng, phối hợp trong việc điều tra nguồn gốc gây ngộ độc thực phẩm. Theo dõi tình hình sức khỏe của người bệnh trong suốt quá trình điều trị.

Điều 8. Tổ chức thực hiện

1. Trung tâm Phục vụ trường học

- a) Đầu mỗi chủ trì tổ chức triển khai thực hiện Quy định này;
- b) Tham mưu ban hành Kế hoạch “Tháng hành động vì an toàn thực phẩm” của Trường phù hợp với chỉ đạo, hướng dẫn của Bộ Giáo dục và Đào tạo hằng năm;
- c) Phối hợp các đơn vị liên quan, tổ chức đoàn thể trong Trường truyền thông đẩy mạnh công tác tuyên truyền về an toàn thực phẩm, các quy định của pháp luật về VSATTP, hướng dẫn VSATTP cho toàn thể viên chức, người lao động, người học và các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống tại Trường;
- d) Phối hợp với Trung tâm Kiểm soát bệnh tật tỉnh Khánh Hòa hoặc Trạm Y tế phường để kiểm tra, đánh giá và cập nhật các văn bản, nội dung hướng dẫn mới nhất liên quan đến VSATTP để triển khai hợp lý theo điều kiện của Nhà trường góp phần đẩy mạnh công tác VSATTP.

2. Tổ kiểm tra an toàn thực phẩm

- a) Tăng cường các hoạt động kiểm tra, giám sát công tác đảm bảo VSATTP trong sơ chế, chế biến thực phẩm, kinh doanh dịch vụ ăn uống ... nhằm kịp thời phát hiện, ngăn chặn các hành vi vi phạm về VSATTP;
- b) Quan tâm, chú trọng công tác hậu kiểm tra, giám sát; đề xuất khen thưởng, nêu gương điển hình đối với các cơ sở, cá nhân thực hiện tốt các quy định về công tác đảm bảo VSATTP; kiến nghị xử lý kịp thời các trường hợp vi phạm, gây hậu quả nghiêm trọng trong quá trình chế biến thực phẩm, kinh doanh dịch vụ ăn uống.

3. Các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống

- a) Tuân thủ chặt chẽ, đầy đủ đúng các nguyên tắc, quy định về công tác đảm bảo VSATTP do cơ quan nhà nước có thẩm quyền và Nhà trường ban hành;
- b) Tham gia các lớp tập huấn, bồi dưỡng kiến thức về đảm bảo VSATTP do Nhà trường và cấp có thẩm quyền tổ chức.

4. Các đơn vị trong Trường

- a) Phối hợp với Trung tâm Phục vụ trường học triển khai các công tác đảm bảo VSATTP trong phạm vi Nhà trường theo quy định và theo yêu cầu của cấp có thẩm quyền;
- b) Viên chức, người lao động, người học nâng cao nhận thức về VSATTP; cách phòng ngừa ngộ độc và cách lựa chọn tiêu thụ thực phẩm an toàn. Xây dựng thói quen tiêu dùng an toàn, chọn nguồn thực phẩm uy tín. Giữ gìn vệ sinh cá nhân và môi trường xung quanh. Đóng góp ý kiến và phản ánh các trường hợp không tuân thủ tiêu chuẩn VSATTP trong Trường.

Điều 9. Hiệu lực thi hành

- 1. Quy định này có hiệu lực kể từ ngày ký.
- 2. Trong quá trình thực hiện, nếu có phát sinh, vướng mắc hoặc cần điều chỉnh, bổ sung; các đơn vị, cơ sở, cá nhân có liên quan kịp thời thông tin về Trung tâm Phục vụ trường học để tổng hợp, báo cáo Hiệu trưởng xem xét, quyết định./.