

Số: 539/QĐ-CDKTCN

Khánh Hòa, ngày 22 tháng 12 năm 2025

QUYẾT ĐỊNH

Ban hành quy trình Quản lý hoạt động nhà ăn ở Ký túc xá

HIỆU TRƯỞNG

TRƯỜNG CAO ĐẲNG KỸ THUẬT CÔNG NGHỆ NHA TRANG

Căn cứ Quyết định số 126/QĐ-CDKTCN ngày 18/8/2025 của Hiệu trưởng về việc Ban hành Quy chế tổ chức và hoạt động của Trường Cao đẳng Kỹ thuật Công nghệ Nha Trang;

Căn cứ Thông tư số 28/2017/TT-BLDTBXH ngày 15/12/2017 của Bộ trưởng Bộ LĐTB&XH Quy định hệ thống bảo đảm chất lượng của cơ sở giáo dục nghề nghiệp;

Căn cứ Thông báo số 187 /TB-CDKTCN 07/8/2025 của Hiệu trưởng trường Cao đẳng Kỹ thuật Công nghệ Nha Trang về việc xây dựng, rà soát, điều chỉnh quy chế, quy định, quy trình;

Theo đề nghị của Trưởng phòng Quản trị chất lượng - Học sinh, sinh viên, Trưởng phòng Tổ chức - Tài chính.

QUYẾT ĐỊNH

Điều 1. Ban hành kèm theo Quyết định này là quy trình Quản lý hoạt động nhà ăn ở Ký túc xá.

(Quy trình kèm theo)

Điều 2. Quy trình kèm theo Quyết định này được thay thế cho quy trình đã ban hành trước đây và có hiệu lực từ ngày ký.

Điều 3. Trưởng phòng Quản trị chất lượng - Học sinh, sinh viên, trưởng phòng Tổ chức - Tài chính, trưởng các đơn vị, cá nhân liên quan và học sinh, sinh viên chịu trách nhiệm thi hành Quyết định này./.

Nơi nhận:

- Như điều 3;
- Cổng thông tin điện tử trường;
- Cổng thông tin HSSV;
- Lưu VT, QTCL-HSSV.

HIỆU TRƯỞNG

ThS. Nguyễn Văn Lực



ỦY BAN NHÂN DÂN TỈNH KHÁNH HÒA
TRƯỜNG CAO ĐẲNG KỸ THUẬT CÔNG NGHỆ NHA TRANG

Địa chỉ: Đường N1, Khu trường học đào tạo và dạy nghề Bắc Hòn
Ông, phường Nam Nha Trang, tỉnh Khánh Hòa

Điện thoại: 0258.3888164

Email: cdkten@khanhhoa.gov.vn

Fax: 0258.3888164

Website: <http://cdktennt.edu.vn>

QUY TRÌNH
QUẢN LÝ HOẠT ĐỘNG NHÀ ĂN KÝ TÚC XÁ

Mã hiệu : QT. 64

Ban hành lần : Thứ hai

Hiệu lực từ ngày : ...22../.12./2025

NGƯỜI SOẠN THẢO	TRƯỞNG ĐƠN VỊ PHỤ TRÁCH	HIỆU TRƯỞNG
		
Nguyễn Thị Tuyết Nhung	Mai Văn Hạ	Nguyễn Văn Lực

1. Mục đích, phạm vi áp dụng

a. Mục đích:

Quy trình được xây dựng nhằm mục đích mô tả các bước thực hiện cũng như làm cơ sở cho việc tổ chức, điều hành Nhà ăn Ký túc xá có nề nếp, trật tự và đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm. Góp phần nhất định vào việc duy trì nề nếp sinh hoạt, học tập, rèn luyện nếp sống tập thể có tổ chức, kỷ luật của nhà trường. Đảm bảo sức khỏe, giá cả phù hợp với đời sống của Học sinh, sinh viên (HSSV), cán bộ viên chức và người lao động tại Trường.

b. Phạm vi áp dụng

Quy trình này được áp dụng cho bộ phận quản lý hoạt động Nhà ăn Ký túc xá tại trường Cao đẳng Kỹ thuật Công nghệ Nha Trang.

2. Định nghĩa và từ viết tắt

a. Định nghĩa

Quy trình quản lý hoạt động Nhà ăn Ký túc xá là một trình tự các hoạt động được Nhà trường quy định, mang tính chất bắt buộc về sinh hoạt, an ninh trật tự, vệ sinh an toàn thực phẩm, giữ gìn tài sản, thực hiện nghĩa vụ với Nhà trường và Nhà nước.

b. Từ viết tắt

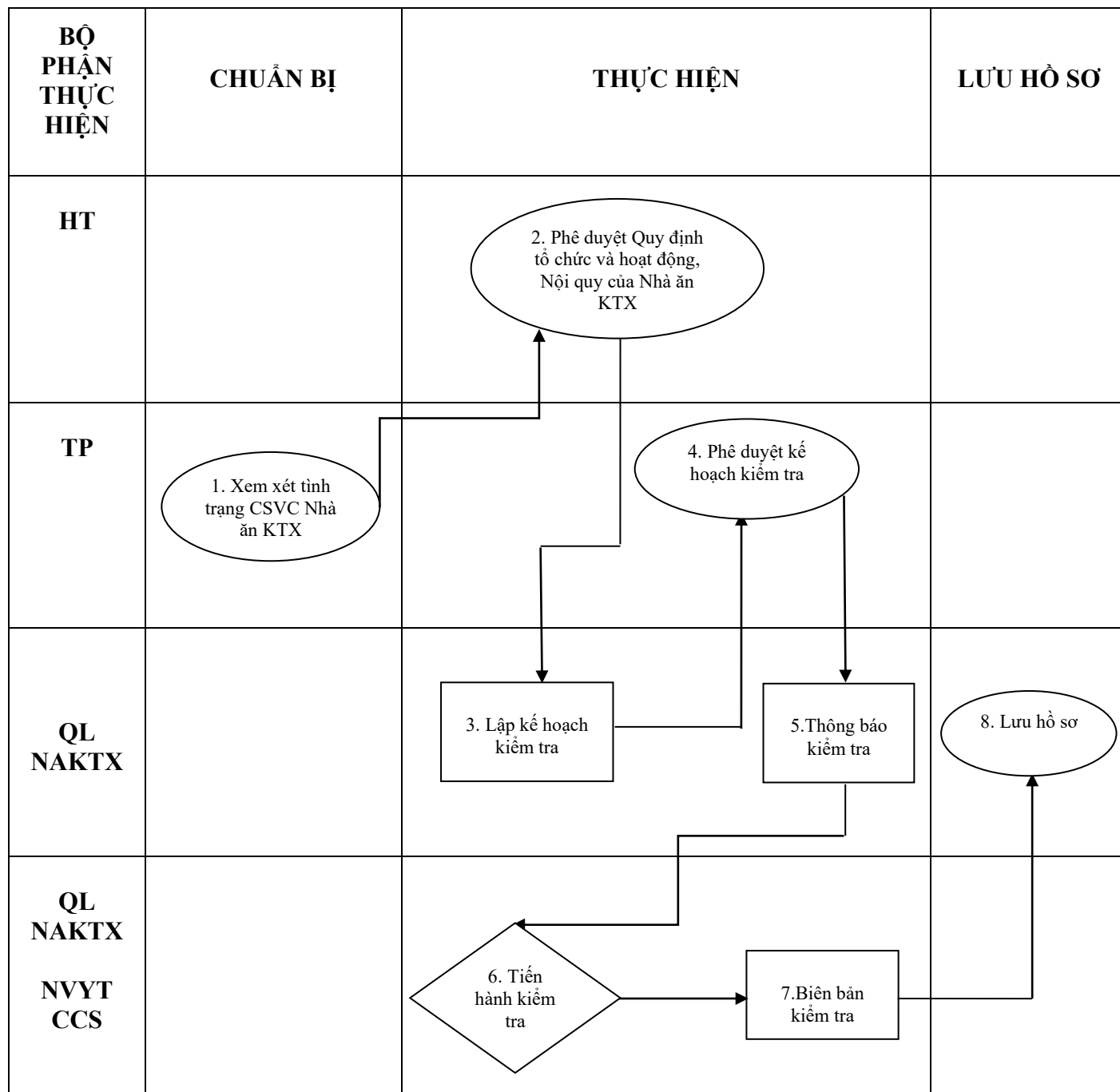
Từ viết tắt	Diễn giải
HT	Hiệu trưởng
TP	Trưởng Phòng Tổ chức – Tài chính
QL NAKTX	Quản lý Nhà ăn Ký túc xá
P.TCTC	Phòng Tổ chức – Tài chính
NVP	Nhân viên Phòng Tổ chức – Tài chính
NVYT	Nhân viên Y tế
HSSV	Học sinh, sinh viên
CCS	Chủ cơ sở

3. Lưu đồ: Xem nội dung trang 2

4. Đặc tả: Xem nội dung trang 3;4

5. Các công cụ/biểu mẫu/hướng dẫn: Xem nội dung trang 5

QUY TRÌNH QUẢN LÝ HOẠT ĐỘNG NHÀ ĂN KÝ TÚC XÁ



ĐẶC TẢ QUY TRÌNH QUẢN LÝ HOẠT ĐỘNG NHÀ ĂN KÝ TÚC XÁ

TT	Tên bước công việc	Nội dung	Bộ phận/ người thực hiện	Bộ phận/người phối hợp thực hiện	Kết quả đạt được	Hạn hoàn thành	Biểu mẫu/hồ sơ
01	Xem xét tình trạng cơ sở vật chất và tình hình thực tế của Nhà ăn Ký túc xá.	Xây dựng Quy định tổ chức và hoạt động, Nội quy của Nhà ăn Ký túc xá.	TP	P.TCTC		1 tháng trước khi đi vào hoạt động.	
02	Phê duyệt Nội quy, Quy định tổ chức và hoạt động của Nhà ăn Ký túc xá.	Hiệu trưởng ra Quyết định về việc Quy định Tổ chức và hoạt động của Nhà ăn Ký túc xá.	HT	TP	Quyết định về việc Quy định Tổ chức và hoạt động của Nhà ăn Ký túc xá.	5 ngày	
03	Lập kế hoạch kiểm tra	Lập kế hoạch kiểm tra, tần suất kiểm tra định kỳ và đột suất.	QL NAKTX		Kế hoạch kiểm tra	02 ngày	
04	Phê duyệt kế hoạch kiểm tra.	Trưởng phòng Tổ chức – Tài chính xem xét trình Hiệu trưởng phê duyệt kế hoạch kiểm tra định kỳ và đột suất tại Nhà ăn Ký túc xá.	TP		Kế hoạch kiểm tra đã được duyệt	01 ngày	
05	Thông báo kiểm tra	Thông báo kế hoạch kiểm tra, tần suất kiểm tra định kỳ và đột suất.	QL NAKTX	CCS	Thông báo kiểm tra	01 ngày	

06	Tiến hành kiểm tra	- Kiểm tra hồ sơ hành chính, pháp lý của Nhà ăn: Giấy chứng nhận đăng ký hộ kinh doanh, giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm, giấy xác nhận kiến thức về an toàn thực phẩm, giấy khám sức khỏe định kỳ của người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm, nhân viên phục vụ; - Kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn: Kiểm tra trước khi chế biến thức ăn; Kiểm tra trong quá trình chế biến thức ăn; Kiểm tra trước khi ăn; Lưu mẫu thức ăn; - Lấy mẫu thức ăn, nguyên liệu thực phẩm để kiểm nghiệm trong trường hợp cần thiết.	- QL NAKTX - NVYT	CCS	- Giấy chứng nhận đăng ký hộ kinh doanh; - Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm; - Giấy xác nhận kiến thức về an toàn thực phẩm; - Giấy khám sức khỏe định kỳ; - Sổ kiểm thực ba bước; - Mẫu thức ăn lưu; - Sổ theo dõi lưu và hủy mẫu thức ăn lưu.	Sau khi ra thông báo	- BM/QT64/TCTC-QLNAKTX/01 - BM/QT64/TCTC-QLNAKTX/02 - BM/QT64/TCTC-QLNAKTX/03 - BM/QT64/TCTC-QLNAKTX/04 - BM/QT64/TCTC-QLNAKTX/05
07	Biên bản kiểm tra	Lập biên bản kiểm tra hoạt động của Nhà ăn Ký túc xá.	- QL NAKTX - NVYT	CCS	- Biên bản kiểm tra hoạt động của Nhà ăn Ký túc xá.	Sau khi kiểm tra xong	BM/QT64/TCTC-QLNAKTX/06
08	Lưu hồ sơ	Lập hồ sơ lưu trữ	QL NAKTX		Hồ sơ lưu trữ	Thường xuyên	

5. Các công cụ/biểu mẫu/hướng dẫn

STT	Tên công cụ/biểu mẫu/hướng dẫn	Mã hoá
1	Kiểm tra trước khi chế biến thức ăn (Bước 1)	BM/QT64/TCTC-QLNAKTX/01
2	Kiểm tra khi chế biến thức ăn (Bước 2)	BM/QT64/TCTC-QLNAKTX/02
3	Kiểm tra trước khi ăn (Bước 3)	BM/QT64/TCTC-QLNAKTX/03
4	Nhãn mẫu thức ăn lưu	BM/QT64/TCTC-QLNAKTX/04
5	Mẫu biểu theo dõi lưu và hủy mẫu thức ăn lưu	BM/QT64/TCTC-QLNAKTX/05
6	Biên bản kiểm tra hoạt động của Nhà ăn Ký túc xá	BM/QT64/TCTC-QLNAKTX/06

Lưu ý:

Kí hiệu mã hiệu của biểu mẫu được mã hóa linh động với mục đích dễ nhận dạng, dễ sử dụng, có đường dẫn cho biết biểu mẫu thuộc quy trình nào.

Ví dụ: **BM/QT64/TCTC-QLNAKTX/01**, trong đó:

- BM: Chữ viết tắt của Biểu mẫu
- QT64: Mã số của quy trình tương ứng (Quy trình số 64 trong danh mục quy trình của nhà trường)
- TCTC-QLNAKTX: Đơn vị biên soạn quy trình, Phòng Tổ chức – Tài chính.
- 01: Số thứ tự biểu mẫu từ 01

* *Ghi chú:* Vị trí Mã hiệu của biểu mẫu được thể hiện tại góc phải bên phải trang giấy.

TÀI LIỆU THAM KHẢO

1.
2.
3.

(Nếu có tham khảo tài liệu thì ghi phần này theo quy định).

Địa điểm kiểm tra:.....

Mẫu số 1: Kiểm tra khi chế biến thức ăn (Bước 1)

I. Thực phẩm tươi sống, đông lạnh: thịt, cá, rau, củ, quả...

[illegible]

II. Thực phẩm khô và thực phẩm bao gói sẵn, phụ gia thực phẩm:

[illegible]

Tên cơ sở:
 Người kiểm tra:
 Thời gian kiểm tra: ngàythángnăm
 Địa điểm kiểm tra:.....

BM/QT64/PTCTC-QLNAKTX/02

Mẫu số 2: Kiểm tra khi chế biến thức ăn (Bước 2)

[illegible]

Mẫu số 3: Kiểm tra khi chế biến thức ăn (Bước 3)

[illegible]

Mẫu số 4: Nhãn mẫu thức ăn lưu

Bữa ăn: (sáng/trưa/tối).
Tên mẫu thức ăn:
Thời gian lấy:giờphútngày tháng.....năm
Người lấy mẫu (*Họ tên và chữ ký*):

Tên cơ sở:

Địa điểm kiểm tra:.....

Mẫu số 5: Mẫu biểu theo dõi lưu và hủy mẫu thức ăn lưu

[illegible]

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

BIÊN BẢN KIỂM TRA HOẠT ĐỘNG CỦA NHÀ ĂN KÝ TÚC XÁ

THÁNG.....

Hồigiờ ngày tháng năm tại

Chúng tôi gồm:

Ông (Bà) :

Ông (Bà) :

Ông (Bà) :

Ông (Bà) :

Tiến hành kiểm tra hoạt động tại:.....

Nội dung và kết quả kiểm tra như sau:

1.Môi trường xung quanh:.....

2.Yêu cầu vệ sinh về thu gom, xử lý nước thải:.....

3.Vệ sinh bếp ăn:

4.Việc thực hiện lưu mẫu thức ăn hàng ngày:.....

5.Hợp đồng mua bán thực phẩm:

6.Tình trạng sức khỏe:.....

7.Trang phục nhân viên:.....

8. Giấy xác nhận kiến thức về an toàn thực phẩm:

9.Giấy chứng nhận Cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm:

Kết luận:
.....
.....

Biên bản lập xong hồi.....giờ phút cùng ngày, đã được đọc lại cho mọi người cùng nghe và nhất trí ký tên dưới đây.

**ĐẠI DIỆN ĐƠN VỊ
ĐƯỢC KIỂM TRA**

ĐẠI DIỆN ĐOÀN KIỂM TRA