

V/v thông báo nội dung kiểm tra thực hiện Đề án “Nâng cao chất lượng công tác quản lý an toàn vệ sinh thực phẩm tại các bếp ăn tập thể trường học trên địa bàn huyện Thanh Trì giai đoạn 2022-2026” năm 2024

Kính gửi: Các trường mầm non, tiểu học, trung học cơ sở trong và ngoài công lập trên địa bàn huyện.

Thực hiện Kế hoạch số 501/KH-UBND ngày 29/12/2023 của UBND huyện Thanh Trì về thực hiện Đề án “Nâng cao chất lượng công tác quản lý an toàn vệ sinh thực phẩm tại các bếp ăn tập thể trường học trên địa bàn huyện Thanh Trì giai đoạn 2022-2026” năm 2024; Quyết định số 1078/QĐ-UBND ngày 27/3/2024 của UBND huyện về việc Thành lập Đoàn kiểm tra an toàn thực phẩm, lấy mẫu xét nghiệm tại các trường học trong và ngoài công lập trên địa bàn huyện Thanh Trì năm 2024 theo Đề án “Nâng cao chất lượng công tác quản lý an toàn vệ sinh thực phẩm tại các bếp ăn tập thể trường học trên địa bàn huyện Thanh Trì giai đoạn 2022-2026”.

Phòng Y tế huyện - cơ quan thường trực BCĐ ATTP huyện - Trưởng đoàn kiểm tra liên ngành ATTP số 02 (sau đây gọi tắt là Đoàn kiểm tra) thông báo tới các trường học trong và ngoài công lập trên địa bàn huyện nội dung kiểm tra, cụ thể như sau:

1. Hồ sơ hành chính:

- Kế hoạch đảm bảo công tác ATTP tại bếp ăn tập thể trường học năm 2024; Phương án xử lý ngộ độc thực phẩm khi xảy ra tại trường học; Quyết định thành lập Tổ tự giám sát ATVSTP trường học, các văn bản khác liên quan công tác đảm bảo ATTP.

- Hồ sơ pháp lý của các đơn vị cung cấp thực phẩm; Hợp đồng giữa nhà trường với các đơn vị cung cấp thực phẩm.

- Hồ sơ nhằm truy xuất nguồn gốc thực phẩm của đơn vị cung cấp thực phẩm (hóa đơn, chứng từ, tem truy xuất nguồn gốc....).

- Bản cam kết; giấy khám sức khỏe; giấy xác nhận kiến thức của cán bộ quản lý, giáo viên, nhân viên, người trực tiếp và gián tiếp liên quan đến công tác đảm bảo ATTP tại trường.

- Kết quả xét nghiệm nước uống sinh hoạt, nước uống đóng bình (hoặc nước uống trực tiếp) tại thời điểm gần nhất; Sổ kiểm thực 3 bước, sổ giao nhận thực phẩm.

2. Điều kiện thực tế: (phụ lục tiêu chí kèm theo)

- Điều kiện cơ sở vật chất (nhà bếp, kho chứa thực phẩm, nhà ăn).
- Điều kiện về trang thiết bị dụng cụ.
- Điều kiện về con người.
- Điều kiện vệ sinh cơ sở.

3. Lấy mẫu xét nghiệm

- Đoàn kiểm tra sẽ căn cứ vào thực đơn ngày kiểm tra thực tế để chỉ định lấy mẫu xét nghiệm nhanh và xét nghiệm labo gửi Viện kiểm nghiệm ATVSTP Quốc gia.

4. Thời gian: (Lịch dự kiến kèm theo)

Để đảm bảo tiến độ, hiệu quả trong quá trình kiểm tra, phòng Y tế đề nghị các trường học chuẩn bị các nội dung nêu trên; Đồng thời thực hiện các nội dung sau:

- Gửi danh sách các đơn vị cung cấp thực phẩm và thực đơn tuần về phòng Y tế trước 03 ngày theo lịch kiểm tra của đoàn kiểm tra; Danh sách gửi qua địa chỉ mail: phongyethanhtri@gmail.com.

- Chủ động đảm bảo số lượng thực phẩm để lấy mẫu xét nghiệm labo đối với toàn bộ thực phẩm tươi sống trong ngày kiểm tra, tối thiểu với một loại thực phẩm lấy 2 phần mẫu (250g/1 phần mẫu).

- Mời người phụ trách đơn vị cung cấp thực phẩm phối hợp làm việc với đoàn kiểm tra để giải trình khi cần thiết.

Phòng Y tế đề nghị các trường học trong và ngoài công lập phối hợp triển khai thực hiện để công tác đảm bảo ATTP tại bếp ăn tập thể trường học đạt hiệu quả cao./.

Nơi nhận:

- Như trên;
- UBND huyện;
- Thành viên DKTLN;
- Lưu: VT.



Nguyễn Tiên Trung

**Phụ lục 1. Quy định điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm đối
với bếp ăn tập thể**

(Kèm theo công văn số 26/YT ngày 05/4/2024 của phòng Y tế huyện Thanh Trì)

TT	Nội dung	Căn cứ
I	Điều kiện cơ sở vật chất	
1	Nhà bếp	
1.1	Nhà bếp: độc lập với các khối phòng chức năng khác; gồm có khu sơ chế, khu chế biến, khu nấu ăn, khu chia thức ăn; được thiết kế và tổ chức theo dây chuyền hoạt động một chiều	Khoản 3, Điều 6, Chương II; Khoản 6, Điều 10, Chương III; Khoản 6, Điều 14, Chương IV Thông tư số 13/2020/TT-BGDĐT ngày 26/5/2020 của Bộ Giáo dục và Đào tạo
1.2	Diện tích bếp: đảm bảo 0,30m ² /học sinh	Phụ lục 1, 2, 3 Thông tư số 13/2020/TT-BGDĐT ngày 26/5/2020 của Bộ Giáo dục và Đào tạo
1.3	Thông thoáng, đủ ánh sáng; cửa sổ phải có lưới để chống chuột, ruồi, nhặng, gián hoặc các côn trùng có hại khác	Khoản 2, Mục VI, Phần II, Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia QCVN 07:2010/BYT về vệ sinh phòng bệnh truyền nhiễm trong các cơ sở giáo dục thuộc hệ thống giáo dục quốc dân
1.4	Tường, trần nhà và sàn nhà phải nhẵn, bằng phẳng, hạn chế các khe rãnh, góc cạnh, gờ dễ bám bụi, chất bẩn, thuận tiện cho việc làm vệ sinh và khử trùng	
1.5	Có hệ thống cung cấp nước sạch và chỗ rửa tay với xà phòng hoặc dung dịch sát khuẩn	
1.6	Công rãnh ở khu vực nhà bếp phải thông thoát, không ứ đọng	
2	Kho chứa thực phẩm	
2.1	Kho bếp: phân chia riêng biệt kho lương thực và kho thực phẩm; có lối nhập, xuất hàng thuận tiện, độc lập và phân chia khu vực cho từng loại thực phẩm; có thiết bị bảo quản thực phẩm	Khoản 3, Điều 6, Chương II; Khoản 6, Điều 10, Chương III; Khoản 6, Điều 14, Chương IV Thông tư số 13/2020/TT-BGDĐT ngày 26/5/2020 của Bộ Giáo dục và Đào tạo
2.2	Diện tích kho bếp: đảm bảo 10m ² /kho thực phẩm; 10m ² /kho lương thực	Phụ lục 1, 2, 3 Thông tư số 13/2020/TT-BGDĐT ngày 26/5/2020 của Bộ Giáo dục và Đào tạo
2.3	Bảo đảm lưu thông không khí; đủ ánh sáng; cửa sổ phải có lưới chống chuột, ruồi, nhặng, gián và các côn trùng có hại khác	Khoản 3, Mục VI, Phần II, Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia QCVN 07:2010/BYT về vệ sinh phòng bệnh truyền nhiễm trong các cơ sở giáo dục thuộc hệ thống giáo dục quốc dân
2.4	Tường, trần nhà và sàn nhà phải kết cấu bằng vật liệu kiên cố và bảo đảm nhẵn, bằng phẳng, hạn chế các khe	

TT	Nội dung	Căn cứ
	rãnh, góc cạnh, gờ dễ bám bụi, chất bẩn, thuận tiện cho việc làm vệ sinh và khử trùng	
3	Nhà ăn	
3.1	Diện tích nhà ăn: đảm bảo 0,65m ² /chỗ đối với trường Tiểu học, 0,75m ² /chỗ đối với trường THCS (Số chỗ được tính với 35% tổng số học sinh, giáo viên, nhân viên toàn trường)	Phụ lục 1, 2, 3 Thông tư số 13/2020/TT-BGDĐT ngày 26/5/2020 của Bộ Giáo dục và Đào tạo
3.2	Thông thoáng, đủ ánh sáng; cửa sổ phải có lưới để chống chuột, ruồi, nhặng, gián hoặc các côn trùng có hại khác	Khoản 1, Mục VI, Phần II, Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia QCVN 07:2010/BYT về vệ sinh phòng bệnh truyền nhiễm trong các cơ sở giáo dục thuộc hệ thống giáo dục quốc dân
3.3	Tường, trần nhà và sàn nhà phải nhẵn, bằng phẳng, hạn chế các khe rãnh, góc cạnh, gờ dễ bám bụi, chất bẩn, thuận tiện cho việc làm vệ sinh và khử trùng	
3.4	Có hệ thống cung cấp nước sạch và chỗ rửa tay với xà phòng hoặc dung dịch sát khuẩn	
II	Điều kiện trang thiết bị, dụng cụ	
1	Có dụng cụ, đồ chứa đựng riêng cho thực phẩm sống và thực phẩm chín	Điều 29 Luật ATVSTP
2	Dụng cụ nấu nướng, chế biến phải bảo đảm an toàn vệ sinh	Điều 29 Luật ATVSTP
3	Dụng cụ chế biến thức ăn và sử dụng trong ăn uống phải được rửa bằng nước sạch và chất tẩy rửa theo quy định của Bộ Y tế, lau khô và cất giữ ở tủ kín tránh chuột, gián và các côn trùng có hại khác	Khoản 5, Mục VI, Phần II, Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia QCVN 07:2010/BYT về vệ sinh phòng bệnh truyền nhiễm trong các cơ sở giáo dục thuộc hệ thống giáo dục quốc dân
4	Có phương tiện, dụng cụ để phân loại, bảo quản và lưu giữ thực phẩm.	Khoản 3, Mục VI, Phần II, Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia QCVN 07:2010/BYT về vệ sinh phòng bệnh truyền nhiễm trong các cơ sở giáo dục thuộc hệ thống giáo dục quốc dân
5	Thực phẩm được bảo quản trong thiết bị hợp vệ sinh, chống được bụi, mưa, nắng và sự xâm nhập của côn trùng và động vật gây hại; được bày bán trên bàn hoặc giá cao hơn mặt đất.	Điều 30 Luật ATVSTP
6	Thiết bị, phương tiện vận chuyển, bảo quản thực phẩm phải bảo đảm vệ sinh và không gây ô nhiễm cho thực phẩm	Khoản 2, điều 2, Nghị định 155/2018/NĐ-CP
7	Bàn, ghế, dụng cụ, phương tiện phải được làm bằng vật liệu dễ cọ rửa. Có đủ các phương tiện, trang thiết bị phục vụ cho việc làm vệ sinh và khử trùng	Khoản 1, 2, Mục VI, Phần II, Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia QCVN 07:2010/BYT về vệ sinh phòng bệnh truyền nhiễm trong

TT	Nội dung	Căn cứ
8	Dụng cụ chứa thức ăn và sử dụng để ăn uống phải được làm bằng vật liệu dễ làm vệ sinh và không thôi nhiễm yếu tố độc hại	các cơ sở giáo dục thuộc hệ thống giáo dục quốc dân
9	Có phương tiện phân loại, thu gom và vận chuyển rác, thực phẩm, thức ăn thừa; các dụng cụ chứa đựng rác phải được làm bằng vật liệu chắc chắn, có nắp đậy và thuận tiện cho việc làm vệ sinh	
10	Dụng cụ lưu mẫu thức ăn phải có nắp đậy kín, chứa được ít nhất 100 gam đối với thức ăn khô, đặc hoặc 150 ml đối với thức ăn lỏng	Điều 6, Quyết định 1246/QĐ-BYT ngày 31/3/2017
11	Dụng cụ lấy mẫu, lưu mẫu thức ăn phải được rửa sạch và tiệt trùng trước khi sử dụng	
III	Điều kiện con người	
1	Người đứng đầu đơn vị có bếp ăn tập thể có trách nhiệm bảo đảm an toàn thực phẩm	Điều 28 Luật ATVSTP
2	Tuân thủ quy định về sức khỏe, kiến thức và thực hành của người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm	Điều 29 Luật ATVSTP
3	Người trực tiếp chế biến thức ăn phải được tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm và được chủ cơ sở xác nhận và không bị mắc các bệnh tả, lỵ, thương hàn, viêm gan A, E, viêm da nhiễm trùng, lao phổi, tiêu chảy cấp khi đang sản xuất, kinh doanh thực phẩm”	Khoản 2, điều 2, Nghị định 155/2018/NĐ-CP
4	Người trực tiếp chế biến thức ăn đảm bảo thực hành vệ sinh cá nhân: có trang phục riêng, mũ, khẩu trang, giày dép riêng khi vào khu vực chế biến, sử dụng găng tay dùng 1 lần khi tiếp xúc với thực phẩm chín	Điều kiện con người – Tài liệu hướng dẫn đảm bảo an toàn thực phẩm bếp ăn tập thể - Sở Y tế Hà Nội năm 2018
	Không mắc các tổn thương ngoài da, bệnh ngoài da hoặc bệnh truyền nhiễm trong thời kỳ lây nhiễm có khả năng lây truyền qua được thực phẩm; hoặc mắc các chứng bệnh như dò hậu môn, són phân	Khoản 4, Mục VI, Phần II, Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia QCVN 07:2010/BYT về vệ sinh phòng bệnh truyền nhiễm trong các cơ sở giáo dục thuộc hệ thống giáo dục quốc dân
5	Được khám sức khỏe định kỳ và cấy phân phát hiện người lành mang trùng các bệnh đường tiêu hóa ít nhất 1 năm 1 lần	
6	Được trang bị và sử dụng đầy đủ các trang bị bảo hộ trong quá trình chế biến thực phẩm	

TT	Nội dung	Căn cứ	
7	Phải thực hiện quy trình vệ sinh cá nhân trước khi bảo quản, chế biến thực phẩm.		
IV	Điều kiện vệ sinh cơ sở		
1	Bếp ăn được bố trí bảo đảm không nhiễm chéo giữa thực phẩm chưa qua chế biến và thực phẩm đã qua chế biến	Điều 28 Luật ATVSTP	
2	Có đủ nước đạt quy chuẩn kỹ thuật phục vụ việc chế biến, kinh doanh	Điều 28 Luật ATVSTP	
3	Nhà ăn phải thoáng, mát, đủ ánh sáng, duy trì chế độ vệ sinh sạch sẽ, có biện pháp để ngăn ngừa côn trùng và động vật gây hại.	Điều 28 Luật ATVSTP	
4	Chỉ sử dụng các lương thực, thực phẩm có nguồn gốc và bảo đảm an toàn thực phẩm	Khoản 5, Mục VI, Phần II, Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia QCVN 07:2010/BYT về vệ sinh phòng bệnh truyền nhiễm trong các cơ sở giáo dục thuộc hệ thống giáo dục quốc dân	
5	Thực phẩm phải được làm sạch trước khi chế biến		
6	Quá trình chế biến, phân phối, sử dụng, lưu giữ phải thực hiện theo các quy định của Bộ Y tế về an toàn thực phẩm		
7	Thức ăn, thực phẩm, đồ uống phải được che chắn tránh ruồi, nhặng dán chuột và sự xâm nhập của các động vật khác		
8	Thực hiện ăn chín, ăn ngay sau khi thức ăn được chế biến. Chỉ sử dụng thức ăn, thực phẩm trong ngày. Không được sử dụng lại thức ăn, thực phẩm thừa; thức ăn sau chế biến 3-4 giờ phải được làm nóng trước khi sử dụng		
9	Sàn nhà, bếp, bàn ghế và các dụng cụ phục vụ cho việc ăn uống phải được lau, rửa hàng ngày bằng chất tẩy rửa và nước sạch; Hàng tuần, thực hiện tổng vệ sinh và khử trùng nhà bếp, nhà ăn, căng tin.		
10	Không để gia súc, gia cầm hoạt động trong ở khu vực nhà bếp, nhà ăn, căng tin		
11	Trường hợp sử dụng dịch vụ cung cấp thức ăn sẵn thì phải lựa chọn các cơ sở có đủ điều kiện bảo đảm toàn thực phẩm theo quy định.		
12	Thực hiện kiểm thực 3 bước và lưu mẫu thức ăn hàng ngày theo quy định		Khoản 2, điều 2, Nghị định 155/2018/NĐ-CP

**Phụ lục 2. LỊCH DỰ KIẾN KIỂM TRA CÔNG TÁC ATTP TẠI CÁC TRƯỜNG MẦM NON, TIỂU HỌC, THCS
TRONG VÀ NGOÀI CÔNG LẬP TRÊN ĐỊA BÀN 08 XÃ HUYỆN THANH TRÌ NĂM HỌC 2024-2025**

(Kèm theo công văn số 26/YT ngày 05/4/2024 của phòng Y tế huyện Thanh Trì)

STT	Xã	TT	Các trường MN,TH,THCS	Thời gian			Thời gian kiểm tra		Ghi chú
				Giao nhận	Sơ chế	Chế biến	Giờ	Ngày, tháng	
1	Thị trấn Văn Điền (8)	1	Mầm non A thị trấn Văn Điền	7h30 - 9h00	Sáng: 7h45 - 9h00 Chiều: 13h00 - 14h00	Sáng : 8h30 - 10h00 Chiều: 13h00 - 14h30	7h30	11/04/2024	
		2	Mầm non B thị trấn Văn Điền	Lần : 7h30 - 8h00 Bổ sung lần 2: 8h30- 9h00	Sáng: 8h00 - 9h00 Chiều: 13h00 - 14h00	Sáng : 8h00 - 10h00 Chiều: 13h00 - 14h15	9h00		
		3	Mầm non C thị trấn Văn Điền	7h30 - 8h30	Sáng: 7h45 - 9h00 Chiều: 13h00 - 14h30	Sáng : 8h00 - 10h00 Chiều: 13h00 - 14h30	10h00		
		4	Mầm non Tuổi thần tiên	7h30 - 8h00	Sáng: 8h00'-9h30' Chiều: 12h30' - 13h15'	Sáng : 8h00' - 9h45' Chiều: 13h30' - 14h30	11h00		
		5	Mầm non Tuấn Linh	6h45 - 7h15	Sáng :7h30-9h00 Chiều: 13h00- 13h30	Sáng : 9h00 - 10h00 Chiều: 13h30 - 13h40	7h30	12/04/2024	
		6	Tiểu học A thị trấn Văn Điền	5h30- 5h55	6h00- 8h00	8h00-9h30	9h00		
		7	Tiểu học B thị trấn Văn Điền	5h30- 5h55	6h00- 8h00	8h00-9h30	10h00		
		8	THCS thị trấn Văn Điền	6h00	6h15-8h10	8h10-10h00	11h00		
2	Tứ Hiệp (9)	1	Mầm non A Tứ Hiệp	7h30 - 8h45	Sáng: 8h10 - 9h00 Chiều: 13h00 - 14h00	Sáng : 8h10 - 10h00 Chiều: 13h00 - 14h30	7h30	15/04/2024	
		2	Mầm non B Tứ Hiệp	7h45 - 8h00 Bổ sung lần 2: 8h30- 9h00	Sáng: 8h00 - 9h00 Chiều: 13h00 - 13h30	Sáng : 9h00 - 10h00 Chiều: 13h00 - 14h00	9h00		
		3	Mầm non C Tứ Hiệp	7h30' - 8h15'	8h00' - 9h00'	Sáng : 9h00 - 10h00 Chiều: 13h15 - 14h00	10h00		
		4	Mầm non Phạm Tu	7h30' - 8h30'	Sáng 7h50' - 9h15 Chiều 13h00 - 13h50'	sáng 9h00 - 10h00 Chiều 13h00 - 13h45	11h00		
		5	Mầm non Bé Yêu - IEC				7h30	16/4/204	
		6	Tiểu học Tứ Hiệp	5h30 - 6h00	6 giờ đến 7 giờ	7 giờ đến 9 giờ 30	9h00		
		7	Tiểu học Ngô Sĩ Kiên	5 giờ - 6 giờ	6 giờ đến 7 giờ	7 giờ đến 9 giờ 30	10h00		
		8	THCS Chu Văn An	6h00	6h30 - 8h30	8h30 - 10h30	11h00		
		9	THCS Tứ Hiệp	6h00	6h30 - 8h30	8h30 - 10h30	7h30		

STT	Xã	TT	Các trường MN,TH,THCS	Thời gian			Thời gian kiểm tra	Ghi chú	
3	Yên Mỹ (3)	1	Mầm non Yên Mỹ	Lần 1 : 7h30 - 8h15	Sáng: 8h00'-9h30' Chiều: 13h00' - 14h00'	Sáng : 8h00' - 9h45' Chiều: 13h00 - 14h30	9h00	17/04/2024	
		2	Tiểu học Yên Mỹ	6h45	7h00-8h00	8h00-9h45	10h00		
		3	THCS Yên Mỹ (không bếp)	11h00	Không	Không	11h00		Giao suất ăn, không có bếp
4	Duyên Hà (3)	1	Mầm non Duyên Hà	7h30' - 8h30'	Sáng 7h50' - 9h15 Chiều 13h00 - 13h50'	sáng 9h00 - 10h00 Chiều 13h00 - 13h45	8h00	18/04/2024	
		2	Tiểu học Duyên Hà	5h30-6h	6h00-7h00	7h00-9h30	9h30		
		3	THCS Duyên Hà (không bếp)	11h00	Không	Không	10h30		Giao suất ăn, không có bếp
5	Vạn Phúc (4)	1	Mầm non A Vạn Phúc	7h30- 8h	Sáng: 8h00 - 9h00 Chiều: 13h00 - 14h00	Sáng : 8h30 - 10h00 Chiều: 13h00 - 14h15	8h00	19/04/2024	
		2	Mầm non B Vạn Phúc	8h00 - 8h30p	Sáng: 8h10 - 9h10 Chiều: 13h00 - 13h30	Sáng : 9h00 - 10h00 Chiều: 13h30 - 14h00	9h30		
		3	Tiểu học Vạn Phúc	5h30	6 h 00 - 7 h 00	7 h 00 - 9 h 00	10h30		
		4	THCS Vạn Phúc	0	Không	Không			Không TC ăn
6	Đông Mỹ (4)	1	Mầm non A Đông Mỹ	7h30- 8h	Sáng: 8h00 - 9h00 Chiều: 13h00 - 14h00	Sáng : 8h30 - 10h00 Chiều: 13h00 - 14h15	7h30	22/04/2024	
		2	Mầm non B Đông Mỹ	7h30 - 8h00	Sáng: 8h10 - 9h10 Chiều: 13h00 - 13h30	Sáng : 9h00 - 10h00 Chiều: 13h30 - 14h00	9h00		
		3	Tiểu học Đông Mỹ	6h45	7h00-8h00	8h00-9h45	10h00		
		4	THCS Đông Mỹ	6h00	6h30-8h30	8h30- 10h30	11h00		
7	Ngũ Hiệp (6)	1	Mầm non A Ngũ Hiệp	7h30' - 8h00'	Sáng: 8h00 - 9h00 Chiều: 13h00 - 13h30	Sáng: 9h00 - 10h00 Chiều: 13h - 14h30	7h30	23/04/2024	
		2	Mầm non B Ngũ Hiệp	7h30'-8h00'	Sáng: 7h40'-9h30' Chiều: 12h30' - 13h15'	Sáng : 8h00' - 9h45' Chiều: 12h30 - 13h40	9h00		
		3	Mầm non Hoa Hồng	7h30'-8h30'	Sáng 7h50' - 9h15 Chiều 13h00 - 13h50'	Sáng 9h00 - 10h00 Chiều 13h00 - 13h45	10h00		
		4	Tiểu học Ngũ Hiệp	5h20-5h40	5h40- 6h40	6h40- 9h30	7h30	24/04/2024	
		5	Tiểu học Vũ Lăng	5h30	5h45 - 7h	7h - 9h30	9h00		
		6	THCS Ngũ Hiệp	6h00	6h30 - 8h30	8h30 - 10h30	10h00		
8	Liên Ninh (5)	1	Mầm non A Liên Ninh	7h30 - 8h50	Sáng: 8h00-9h15 Chiều: 12h00 -13h00	Sáng: 8h - 9h50 Chiều: 12h30- 14h 15	8h00	25/04/2024	
		2	Mầm non B Liên Ninh	7h30 - 8h50	Sáng: 8h00-9h00 Chiều: 13h00 -13h30	Sáng: 9h00 - 10h00 Chiều: 13h15- 14h00	9h30		
		3	Tiểu học Liên Ninh	5h00	5h30-7h20	7h25- 9h25	8h00	26/04/2024	
		4	Tiểu học Tạ Hoàng Cơ	5h30	5h30-7h20	7h25-9h25	9h30		
		5	THCS Liên Ninh (không bếp)	10h45	Không	Không	10h30		Giao suất ăn, không có bếp