

ỦY BAN NHÂN DÂN  
PHƯỜNG HÒA HƯNG  
TRƯỜNG THCS HÒA HƯNG

**THƯ NGỎ**

**V/v: Thông tin về công tác đảm bảo an toàn thực phẩm  
tại bếp ăn Trường THCS Hoà Hưng.**

**Kính gửi:** Quý Phụ huynh trường THCS Hoà Hưng

Trước những thông tin liên quan đến tình trạng thực phẩm bán trên thị trường trong thời gian gần đây, Trường THCS Hoà Hưng và đơn vị tổ chức bếp ăn mong muốn cung cấp thông tin minh bạch đến Quý Phụ huynh nhằm tạo sự yên tâm về chất lượng bữa ăn bán trú của học sinh.

Hiện nay, bếp ăn tại Trường THCS Hoà Hưng do Công ty TNHH TM Go Catering trực tiếp tổ chức và vận hành. Công tác chế biến bữa ăn được thực hiện theo quy trình kiểm soát chặt chẽ, từ khâu lựa chọn nguyên liệu, sơ chế, chế biến đến phục vụ, tuân thủ đầy đủ các quy định về an toàn vệ sinh thực phẩm.

Nhà trường và Công ty TNHH TM Go Catering luôn đặt sức khỏe và sự an toàn của học sinh lên hàng đầu. Thực phẩm sử dụng tại bếp ăn có nguồn gốc rõ ràng, được kiểm tra trước khi đưa vào chế biến. Khu vực bếp, trang thiết bị và dụng cụ nấu nướng được vệ sinh thường xuyên; đội ngũ nhân viên bếp được khám sức khỏe định kỳ và tham gia các buổi tập huấn về an toàn thực phẩm.

Cam kết **5 KHÔNG** trong công tác an toàn thực phẩm:

1. Không sử dụng thực phẩm không rõ nguồn gốc, xuất xứ.
2. Không sử dụng nguyên liệu kém chất lượng, không đảm bảo an toàn.
3. Không sử dụng phụ gia, hóa chất ngoài danh mục cho phép.
4. Không để xảy ra mất vệ sinh trong quá trình sơ chế, chế biến và bảo quản thực phẩm.
5. Không chủ quan, lơ là trong công tác kiểm tra, giám sát an toàn thực phẩm.

Nhà trường và Công ty TNHH TM Go Catering luôn sẵn sàng phối hợp cùng Ban Đại diện Hội Phụ huynh trong công tác giám sát, tiếp nhận ý kiến đóng góp, hướng đến mục tiêu mang lại cho học sinh những bữa ăn an toàn – hợp vệ sinh – đầy đủ dinh dưỡng.

Quý Phụ huynh có thể tham khảo thêm thông tin về đơn vị bếp ăn tại website:

<https://gocatering.vn>.

Trân trọng.

Hòa Hưng, ngày 30 tháng 01 năm 2026

**HIỆU TRƯỞNG**  
  
  
**Đỗ Phương Thanh**