



TRƯỜNG MN BÌNH MINH
TỔ GIÁM SÁT ATTP

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

Tây Hồ, ngày 21 tháng 4 năm 2026.

BIÊN BẢN GIÁM SÁT ATTP

Địa điểm: Tại bếp ăn trường MN Bình Minh

Thời gian: 7h30.....

I. THÀNH PHẦN GIÁM SÁT:

+ Đại diện giám sát: GV: Kiều Thị Lệ Xuân
P.Đ: Mai Văn Duy
BGM: Bùi Thị Thuý Hà
Nhiệm vụ: Kiểm tra

+ Người được giám sát:
Chủ nhiệm: Mai Huyền Linh
Nguyễn Thị Lương

II. NỘI DUNG GIÁM SÁT:

Chất lượng, định lượng sản phẩm

III. KẾT QUẢ GIÁM SÁT

1. Bước giao nhận thực phẩm: Thời gian giám sát: Vào hồi.....

TT	Loại thực phẩm	Số lượng (kg)	Kết quả giám sát		Xử lý TP không đạt	Nhân viên giao hàng
			Đạt	Không đạt		
1	Bí ngô	1,60	x			Nguyễn Thị Lan
2	Gừng củ	0,20	x			
3	hạt khô ta bóc	0,30	x			
4	hạt khô ta bóc	0,20	x			
5	cau/ta	3,10	x			
6	cải xanh	13,40	x			
7	hành tây	1,80	x			
8	ngô ngọt	8,00	x			
9	hạt đậu HL	1,10	x			
10	Đậu phụ non	5,00	x			
11	Xốt cá xối 10 200g	5,00	x			
12	mỡ phôi	0,90	x			
13	Xương ống	2,80	x			
14	thịt nạc thăn	2,70	x			
15	thịt sườn vai bò bì	7,30	x			
16	thịt nạc vai	20,80	x			
17	Tôm lột	4,00	x			



2. Bước sơ chế thô: Thời gian giám sát: Vào hồi 7h40.....

TT	Tiêu chí đánh giá	Kết quả giám sát		Xử lý không đạt	Nhân viên sơ chế thô
		Đạt	Không đạt		
1	Vệ sinh khu vực sơ chế	✓			Thư Nguyễn Ngọc Thư
2	Vệ sinh NV trực tiếp sơ chế	✓			
3	Quy trình sơ chế	✓			

3. Bước sơ chế tinh: Thời gian giám sát: Vào hồi 7h40.....

TT	Tiêu chí đánh giá	Kết quả giám sát		Xử lý không đạt	Nhân viên sơ chế tinh
		Đạt	Không đạt		
1	Vệ sinh khu vực sơ chế	✓			Nguyễn Ngọc Thư
2	Vệ sinh NV trực tiếp sơ chế	✓			
3	Quy trình sơ chế	✓			
4	Điều kiện bảo quản thực phẩm	✓			

4. Bước chế biến thực phẩm: Thời gian giám sát: Vào hồi.....

TT	Tiêu chí đánh giá	Kết quả giám sát		Xử lý không đạt	Nhân viên chế biến
		Đạt	Không đạt		
1	Vệ sinh khu vực chế biến	✓			Nguyễn Ngọc Thư
2	Vệ sinh dụng cụ	✓			
3	Vệ sinh NV trực tiếp chế biến	✓			
4	Chất lượng món ăn	✓			

5. Bước chia thực phẩm chín: Thời gian giám sát: Vào hồi.....

TT	Tiêu chí đánh giá	Kết quả giám sát		Xử lý không đạt	Nhân viên chia ăn (ký, ghi rõ họ tên)
		Đạt	Không đạt		
1	Vệ sinh khu vực chia	✓			Nguyễn Thị Dung
2	Vệ sinh đồ dùng dụng cụ chia	✓			
3	Quy trình chia	✓			
4	Định lượng chia	✓			
5	Bố trí các khu vực đảm bảo tránh gây ô nhiễm chéo	✓			

6. Lưu nghiệm thức ăn: Thời gian giám sát: Vào hồi.....

TT	Tiêu chí đánh giá	Kết quả giám sát		Xử lý không đạt	Nhân viên lưu TĂ (ký, ghi rõ họ tên)
		Đạt	Không đạt		
1	Vệ sinh tủ lạnh lưu thức ăn	✓			Nguyễn Thị Dung
2	Vệ sinh đồ dùng dụng cụ lưu	✓			
3	Quy trình lưu, hủy mẫu lưu	✓			
4	Định lượng lưu	✓			
5	Bố trí các khu vực đảm bảo tránh gây ô nhiễm chéo	✓			

7. Đánh giá sơ bộ của Tổ giám sát và đề xuất

Nhân viên liên tục liên tục đang dần chuyên, đảm bảo nguyên tắc, chính, không lấy chèo

Có thể đảm bảo về sinh đồ dùng, dụng cụ, nhân viên có bảo hộ lao động, đảm bảo vs HTP

N.V thực hiện đã, chế biến thời ăn thao tác nhanh, gọn, thái ăn đảm bảo vệ sinh, ngon

8. Ý kiến của đơn vị, bộ phận được giám sát

Không có ý kiến, duy nhận xét trên

ĐẠI DIỆN BỘ PHẬN BẾP

Mai Huyên Linh

BGH
Nguyễn Thị Thuý Hà

GV
Nguyễn Thị Xuân
Đỗ Thuý Hà

ĐẠI DIỆN TỔ GIÁM SÁT

Phạm Xuân
Mai Văn Dũng

K.T
Nguyễn Thị Thuý Hà

