

Tây Hồ, ngày 22 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:** HP: Bùi Thị Thuý Nga

+ Đại diện giám sát: GV: Kiều Thị Lệ Xuân HP: .....

PH: Nguyễn Văn Tuấn .....

T.MD: Nguyễn Thị Anh .....

+ Người được giám sát:

Nếu chính: Mai Huyền Linh .....

Nguyễn Phi Cường .....

**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	Bột bắp	0,50	✓			Nguyễn Thị Lan
2	cơm sạch	3,50	✓			
3	củ sốt ta	2,70	✓			
4	Hành khô bóc	0,30	✓			
5	Hành tây	1,50	✓			
6	pó khô ta bóc	0,20	✓			
7	củ chua to	3,40	✓			
8	rau dền đỏ	12,80	✓			
9	thì là	0,30	✓			
10	nước phân	0,40	✓			
11	Thịt nạc phân	2,10	✓			
12	Thịt lợn bỏ bì	6,20	✓			
13	Thịt nạc vai	17,10	✓			
14	cá tươi cắt khúc	4,10	✓			
15						
16						



Nguyễn Thị Lan

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

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	✓			Nguyễn Ngọc Thu
2	Vệ sinh NV trực tiếp sơ chế	✓			
3	Quy trình sơ chế	✓			

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

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 Thị Thu Nga
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	✓			Mai Huyền Linh
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 (kí, 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 (kí, 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

Giao nhân T.P đúng quy trình, T.P đảm bảo SL và chất lượng.  
Nhân viên đã chế thô, đã chế tinh nhanh, gọn vs  
hlm sơ chế sạch sẽ  
NV chế biến có kỹ thuật chế biến tốt, hlm nấu  
hlm chia sạch sẽ. NV chia đúng đủ tránh lãng phí. Ăn  
hlm thức ăn đúng quy định: lượng T.H lưu, tem nhãn.

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

Nhất trí nội dung giám sát

ĐẠI DIỆN BỘ PHẬN BẾP

*Mai Huyền Linh*  
Mai Huyền Linh

T

ĐẠI DIỆN TỔ GIÁM SÁT

GV  
*Kiều Lệ Xuân*  
Kiều Lệ Xuân  
P/Tr  
*Nguyễn Văn Tuấn*  
Nguyễn Văn Tuấn

T.T.  
*Nguyễn Thị Anh*  
Nguyễn Thị Anh

K.T  
*Nguyễn Thị Phương Anh*  
Nguyễn Thị Phương Anh  
