

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 23 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: Nguyễn Thị Diệp

+ Đại diện giám sát: GV: Kiều Thị Lê Xuân

Ph: Đỗ Thị Thu

NV Y tế: Lê Thúy Hoa

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 xanh dài	14,10	✓			Nguyễn Thị Lan
2	cà rốt ta	3,80	✓			
3	hành lá	0,30	✓			
4	rau cải	6,80	✓			
5	rau mùi ta	0,30	✓			
6	Quả su su sò ché	12,20	✓			
7	hành khô	0,30	✓			
8	tỏi khô	0,30	✓			
9	Cà chua ta	3,20	✓			
10	Nõ phồng	0,90	✓			
11	Thịt lợn vai bỏ bì	4,50	✓			
12	Thịt nạc vai	18,30	✓			
13	xương ống	3,80	✓			
14	Thịt bò thăn	4,80	✓			
15	Thịt gà ta 10 dân cò	5,50	✓			
16	Chua đông	2,90	✓			



Nguyễn Thị Lan

Cha mẹ học sinh

Giáo viên

TTND

NV nấu chính

CBQL

Đỗ Thị Thu

kiều thị xuân

Mai Huyền Linh

Nguyễn Thị Diệp

2. Bước sơ chế thô: Thời gian giám sát: Vào hồi...^{7h30}.....

TT	Tiêu chí đánh giá	Kết quả giám sát		Người giám sát	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	✗			

Hướng khắc phục, xử lý (Nếu không đạt):

.....

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

TT	Tiêu chí đánh giá	Kết quả giám sát		Người giám sát	Nhân viên sơ chế tinh
		Đạt	Không đạt		
1	Vệ sinh khu vực sơ chế	✗			Thư Đang ăn trưa
2	Vệ sinh NV trực tiếp sơ chế	✗			
3	Quy trình sơ chế	✗			
4	Điều kiện bảo quản thực phẩm	✗			

Hướng khắc phục, xử lý (Nếu không đạt):

.....

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

TT	Tiêu chí đánh giá	Kết quả giám sát		Người giám sát	Nhân viên chế biến
		Đạt	Không đạt		
1	Vệ sinh khu vực chế biến	✗			Mai Mai Huyền Linh
2	Vệ sinh dụng cụ	✗			
3	Vệ sinh NV trực tiếp chế biến	✗			
4	Chất lượng món ăn	✗			

Hướng khắc phục, xử lý (Nếu không đạt):

.....

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

TT	Tiêu chí đánh giá	Kết quả giám sát		Người giám sát	Nhân viên chia ăn
		Đạt	Không đạt		
1	Vệ sinh khu vực chia	✗			Mai Nguyễn Thị Hoa
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	✗			

Hướng khắc phục, xử lý (Nếu không đạt):

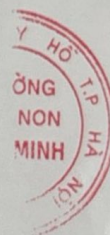
6. Lưu nghiệm thức ăn: Thời gian giám sát: Vào hồi.....

TT	Tiêu chí đánh giá	Kết quả giám sát		Người giám sát	Nhân viên lưu TĂ
		Đạt	Không đạt		
1	Vệ sinh tủ lạnh lưu thức ăn	X			Dung Lương Thị Dung
2	Vệ sinh đồ dùng dụng cụ lưu	X			
3	Quy trình lưu, hủy mẫu lưu	X			
4	Định lượng lưu	X			
5	Bố trí các khu vực đảm bảo tránh gây ô nhiễm chéo	X			

Hướng khắc phục, xử lý (Nếu không đạt):

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

Sản phẩm tươi, ngon đảm bảo chất lượng, giá cả
rẻ đáng chú ý
Chú giao nhận sạch sẽ, đảm bảo an toàn về sinh



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

Không có ý kiến của Tổ giám sát và đề xuất

ĐẠI DIỆN BỘ PHẬN BẾP

Nai
Mai Huyền Lôi

ĐẠI DIỆN TỔ GIÁM SÁT

Nguyễn Đình
Nguyễn Đình
Đoàn Thị Hoa