

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 24 tháng 04 năm 2026.

BIÊN BẢN GIÁM SÁT ATTP

Địa điểm: Tại bếp ăn trường MN Bình Minh

Thời gian: 7h30

I. THÀNH PHẦN GIÁM SÁT: Giám hiệu: Trần Thị Thanh Huyền

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

PK: Nguyễn Đức Khoa

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	cải bắp trắng	14,20	✗	✓	Đãi rau mỗi	Nguyễn Thị (Khoa)
2	củ nốt to	4,00	✓			
3	hành khô to bóc	0,50	✓			
4	củ chua to	4,70	✓			
5	nam hương tươi	2,20	✓			
6	hành lá	0,40	✓			
7	Rau mùi to	0,30	✓			
8	Đậu phụ non	35,00	✓			
9	lò phồng	0,50	✓			
10	Thịt nạc thăn	3,10	✓			
11	thịt sườn vai bỏ bì	9,80	✓			
12	Thịt rau rai	17,20	✓			
13	Xương ống	4,20	✓			
14	Xương cưa	4,90	✓			
15	Sườn thăn l° cưa	5,30	✓			
16	Tom lột	4,100	✓			



Cha mẹ học sinh

Nguyễn Đức Khoa

Giáo viên

Kiều Thị Lệ Xuân

TTND

NV nấu chính

Mai Huyền Linh

CBQL

Trần Thị Thanh Huyền

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	✓			ghu Nguyễn Ngọc Thu
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...7h30.....

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	✓			Đ Nguyễn Thị Thuella
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	✓			H Nguyễn Thị Thuella
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...8h30.....

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	✓			H Nguyễn Thị Thuella
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	✓			

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	✗			<i>phư</i> Nguyễn Ngọc Thu
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...^{7h30}.....

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	✗			<i>th</i> Nguyễn Thị Thu ^{la}
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	✗			<i>Maich</i> Nhi Nguyễn Lưu
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...^{8h30}.....

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	✗			<i>thoa</i> Nguyễn Thị Thoa
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	✗			