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 29 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:** Giám hiệu: Trần Thị Thanh Huyền – Bùi T.T. Hà

+ Đại diện giám sát: Giáo viên: Trần Thị Thùy Trang

phụ huynh: Đỗ Thu Thủy

Thanh tra: Nguyễn Thị Thanh Dung

**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 | Hành khô ta bóc | 0,2 | √ | | | Nguyễn Thị Lan |
| 2 | Cà chua to | 5,0 | √ | | | |
| 3 | Hành lá | 0,2 | √ | | | |
| 4 | Thì là | 0,2 | √ | | | |
| 5 | Hành tây | 1,3 | √ | | | |
| 6 | Rau muống | 9,0 | √ | | | |
| 7 | Mỡ phần | 0,6 | √ | | | |
| 8 | Thịt nạc thăn | 1,8 | √ | | | |
| 9 | Thịt xấn vai bỏ bì | 2,5 | √ | | | |
| 10 | Thịt nạc vai | 15,6 | √ | | | |
| 11 | Mực | 3,0 | √ | | | |
| 12 | | | √ | | | |
| 13 | | | | | | |
| 14 | | | | | | |
| 15 | | | | | | |
| 16 | | | | | | |

| Cha mẹ học sinh | Giáo viên | TTND | NV nấu chính | CBQL |
|---|---|---|---|---|
| Đỗ Thu Thủy | Trần T. Thùy Trang | Ng. Thị Thanh Dung | Ng Thị Ngoãn | Trần T. Thanh Huyền |

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

| 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 | ✓ | | [chữ ký] Ng~ T. Thanh Dung | [chữ ký] Ng Ngọc Thu |
| 2 | Vệ sinh NV trực tiếp sơ chế | ✓ | | | |
| 3 | Quy trình sơ chế | ✓ | | | |

*Hướng khắc phục, xử ký (Nếu không đạt):* ……………………………………………

…………………………………………………………………………………………

…………………………………………………………………………………………

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

| 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 | ✓ | | [chữ ký] Ng~ T. Thanh Dung | [chữ ký] |
| 2 | Vệ sinh NV trực tiếp sơ chế | ✓ | | | |
| 3 | Quy trình sơ chế | ✓ | | | |
| 4 | Điều kiện bảo quản thực phẩm | ✓ | | | |

*Hướng khắc phục, xử ký (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 | ✓ | | [chữ ký] Ng~ T. Thanh Dung | [chữ ký] Ng Thị Hoà |
| 2 | Vệ sinh dụng cụ | ✓ | | | |
| 3 | Vệ sinh NV trực tiếp chế biến | ✓ | | | |
| 4 | Chất lượng món ăn | ✓ | | | |

*Hướng khắc phục, xử ký (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 | ✓ | | [chữ ký] Ng~ T. Thanh Dung | [chữ ký] Đặng Văn Hoá |
| 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 ký (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 | ✓ | | Ng. T. Thanh Dung | Ng Thị Thu Hà |
| 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 | ✓ | | | |

*Hướng khắc phục, xử ký (Nếu không đạt):* ..............................................

...........................................................................................................

...........................................................................................................

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

+ GNTP: Đầy đủ thành phần, thực phẩm tươi ngon, đủ số lượng.
+ CSVC: Đồ dùng sắp xếp gọn gàng, sạch sẽ
+ Nhân viên: Thao tác nhanh, gọn
- Trang phục đầy đủ, sạch sẽ
- Khu vực chế biến tốt, đảm bảo vệ sinh ATTP
- Thao tác chia ăn nhanh gọn, đủ số lượng.

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

Khu vực để găng tay cần gọn gàng đúng nơi quy định

...........................................................................................................

| ĐẠI DIỆN BỘ PHẬN BẾP | ĐẠI DIỆN TỔ GIÁM SÁT | |
|---|---|---|
| | BGH | Thanh tra |
| Ng thị Ngọc | Trần Quí Anh Huyền | Nguyễn T. Thanh Dung |