



TRƯỜNG MẦM NON BÌNH MINH
TỔ GIÁM SÁT ATTP

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

Tây Hồ, ngày 05 tháng 05 năm 2026.

BIÊN BẢN GIÁM SÁT ATTP

Địa điểm: Tại bếp ăn trường MN Bình Minh

Thời gian:

I. THÀNH PHẦN GIÁM SÁT:

+ Đại diện giám sát: Bà.T. Nguyễn Thị Thanh Huyền, Ng. Thị Diệp
GV. Hà Thanh Hoa... PH. Cấp. A.T. Trương Thị Quyết
NV.y.t. Lê Thuý Hà, NV.nấu.Chính: Đặng Văn Hòa, NV.Giao: Ng. Thị Lan.

II. NỘI DUNG GIÁM SÁT:

Giàa nhận thực 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	Bì ngô	1,60	fat			Ng. Thị Lan
2	Quả chuối	0,20	✓			
3	Hành ta khô bóc	0,20	✓			
4	Cà rốt ta	0,20	✓			
5	Cải xanh	13,40	✓			
6	Hành Tây	1,50	✓			
7	Đậu ngọt	8,00	✓			
8	Hạt dẻ hạt lạt	1,00	✓			
9	Đậu phụ non	5,00	✓			
10	CHOLI MEX lát xé xé	5,00	✓			
11	Mỡ phân	0,10	✓			
12	Vương ông	2,50	✓			
13	Thịt nạc thăn	2,70	✓			
14	Thịt sườn vai bì bì	7,30	✓			
15	Thịt nạc vai	20,50	✓			
16	Tôm lột	4,00	✓			

Cha mẹ học sinh

Giáo viên

TTND

NV nấu chính

CBQL

Trương Thị Quyết

Hà Thanh Hoa

Đặng Văn Hòa

Ng. Thị Diệp

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	✓		[Signature]	[Signature]
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.....

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	✓		[Signature]	[Signature]
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	✓		[Signature]	[Signature]
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	✓		[Signature]	[Signature]
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	✓			phúc Bùi Thị phúc
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 lý (Nếu không đạt):
.....
.....

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

- Thực phẩm đảm bảo tươi ngon
- Hĩa dẫn đầy đủ theo ngày, đúng quy cách
- Sắp xếp khoa học gọn gàng
- Khắc số chế AT.T.Phẩm
- Chế biến đảm bảo chất lượng

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

Đồng ý với ý kiến của tổ giám sát
.....
.....

ĐẠI DIỆN BỘ PHẬN BÉP

Nguyễn Thị Thu Hà

ĐẠI DIỆN TỔ GIÁM SÁT

Nguyễn Thị Đẹp