



Tây Hồ, ngày 06 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: Đ. H.: Bùi Thị Thủy, G. V.: Hà Thanh Hoa
.. NV y tế: Lê Thụy Hà, NV nấu chính: Đặng Văn Hòa
.. NV giao hàng: Nguyễn Thị Lan, PH. lớp A4: Nguyễn Thanh Lan

II. NỘI DUNG GIÁM SÁT:

..... Cháo nhân 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	Quả đông bột bắp	0,50	✓			Ng. Thị Lan
2	can sả	3,50	✓			
3	cà rốt ta	2,70	✓			
4	Hành khô ta bóc	3,30	✓			
5	Hành tây	1,50	✓			
6	Tà khô ta bóc	0,20	✓			
7	Cà chua to	3,40	✓			
8	Bầu sền ớt ²	12,80	✓			
9	Thì là	0,30	✓			
10	Mỡ phôi	2,40	✓			
11	Thịt nạc thơm	2,20	✓			
12	Thịt sườn vai hộp bì	6,20	✓			
13	Thịt nạc vai	17,10	✓			
14	Cà tím cắt khúc	4,00	✓			
15			✓			
16			✓			

Cha mẹ học sinh

Giáo viên

TTND

NV nấu chính

CBQL

Ng. Thanh Lan

Hà Thanh Hoa

Đặng Văn Hòa

Bùi Thị Thủy

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	✓		[Signature]	[Signature]

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	✓		[Signature]	

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	✓		[Signature]	[Signature]
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

- Lưu nghiệm thức ăn đầy đủ theo quy định nằm trong dây chuyền
- Thực phẩm đảm bảo thời gian, đầy đủ số lượng
- Hạn chế đầy đủ theo ngày, đúng quy cách
- Chế biến thức ăn theo ngày, số chế biến đảm bảo
- Chia ăn đầy đủ theo định lượng chia của trẻ
- Số chế tạo đảm bảo đầy đủ bảo hộ: găng tay, khẩu trang

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

Đề nghị xử lý kiến nghị của tổ giám sát

ĐẠI DIỆN BỘ PHẬN BẾP

[Signature]
Ng. Thị Thu Hà

ĐẠI DIỆN TỔ GIÁM SÁT

[Signature]
Bùi Thị Thu Hà