



Tây Hồ, ngày 7 tháng 5 năm 2026.

BIÊN BẢN GIÁM SÁT ATTP

Địa điểm: Tại bếp ăn trường MN Bình Minh

Thời gian: 7h30

I. THÀNH PHẦN GIÁM SÁT:

+ Đại diện giám sát: BGH: Nguyễn Thị Diệp, CV: Hà Thanh Hoa  
Nv y tế: Lê Thuý Hà, Nv nấu chính: Đặng Văn Hòa  
Nv giao thực phẩm: Nguyễn Thị Lan, Phụ huynh: Đinh Thị Hoài

II. NỘI DUNG GIÁM SÁT:

Giám sát khâu sơ chế thức

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	Khế tây	6,80	✓			
5	Bầu mùa ta	0,30	✓			
6	Quả sù sù sơ chế	12,20	✓			
7	Hành khô ta bóc	0,30	✓			
8	Tỏi khô lai bóc	0,30	✓			
9	Cà chua to	3,20	✓			
10	Mỡ phật	0,90	✓			
11	Thịt sườn vai bỏ bì	4,50	✓			
12	Thịt nạc vai	17,40	✓			
13	Xương ống	3,80	✓			
14	Thịt bò thăn	4,80	✓			
15	Thịt gà ta không có cánh	5,50	✓			
16	Cua đồng	3,80	✓			

Cha mẹ học sinh

Giáo viên

TTND,

NV nấu chính

CBQL

Hoài

all

y tế

Hoa

chuy

Đinh Thị Hoài

Hà Thanh Hoa

Đặng Văn Hòa

Nguyễn Thị Diệp

**2. Bước sơ chế thô: Thời gian giám sát: Vào hồi 7h45'**.....

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	✓		Đào Thị Thúy Hoa	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.....**

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				
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				
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				
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 TẢ
		Đạt	Không đạt		
1	Vệ sinh tủ lạnh lưu thức ăn				
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

Thức phẩm tươi ngon  
 - đầy đủ hoa thơm theo ngày  
 - khâu sơ chế theo A.B.A.T.V.C, bảo hộ đáng tin

.....  
 .....

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


Hàng y vấn ý kiến của tổ giám sát

.....  
 .....

ĐẠI DIỆN BỘ PHẬN BẾP

  
 Ngô Thị Thu Hà

ĐẠI DIỆN TỔ GIÁM SÁT

  
 Lê Thùy Thảo