UBND PHƯỜNG TÂY HỒ
TRƯỜNG MẦM NON BÌNH MINH

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

BIÊN BẢN
KIỂM TRA, GIÁM SÁT CÔNG TÁC BÁN TRÚ

Thời gian: Hôm nay, ngày 11 tháng 5 năm 2026.

Địa điểm: Trường Mầm Non Bình Minh

1. Thành phần kiểm tra, giám sát:

Ban giám hiệu: .....

Cán bộ y tế: .....

Ban TTND: Đặng Văn Hoa

2. Thành phần được kiểm tra, giám sát

Ô Trần Quý, Biển xe 29D-059.37 nhân viên lái xe giao nhận thực phẩm cho CT Suzgood Tây Đô

3. Nội dung kiểm tra, giám sát:

- Từ 6h sáng ngày 11/5/2026
- giám sát khâu vận chuyển TP

4. Kết quả kiểm tra, giám sát.

- Khoa, xe, sạch sẽ, thực phẩm được đựng trong thùng có vớp đá
- Bao bì bên ngoài túi TP có đầy đủ tem, mác hạn sử dụng, được niêm phong kín
- nhân viên lái xe có đồng phục đầy đủ, gọn gàng

5. Kiến nghị của đoàn kiểm tra

.....

6. ý kiến bộ phận được kiểm tra

Nhất trí với ý kiến của người KTra hàng

BỘ PHẬN ĐƯỢC KIỂM TRA	ĐOÀN KIỂM TRA, GIÁM SÁT
Quý	
Trần Quý	Đặng Văn Hoa

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.....tháng ..... năm 202....

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: Trần Thị Thanh Huyền
.....GV: Nguyễn Thị Xuân.....
.....Thanh tra: Nguyễn Thị Thanh Dung.....

II. NỘI DUNG GIÁM SÁT:

.....Giao 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	Cải thảo	13,5	✓			Nguyễn Thị Lan
2	Cà rốt ta	3,5	✓			
3	Hành khô ta	0,4	✓			
4	Cà chua to	4,0	✓			
5	Hành lá	0,4	✓			
6	Rau mùi ta	0,4	✓			
7	Dưa lá	6,0	✓			
8	Hành tây	2,1	✓			
9	Tỏi khô bóc	0,3	✓			
10	Hạt dầu HL Đông tại S	1,0	✓			
11	Thịt gà ta	240	✓			
12	Nấm phấn	1,4	✓			
13	Thịt sấn vai bỏ bì	10,6	✓			
14	Thịt nạc vai	14,8	✓			
15	Sườn thăn lưng cục	4,6.	✓			
16	Thịt bò thăn	3,0.	✓			

Cha mẹ học sinh	Giáo viên	TTND	NV nấu chính	CBQL
Nguyễn Như Thắng - Nguyễn Thị Điện	Nguyễn Thị Xuân	Ng. Thị Thanh Dung	KT. Bùi Thị Phúc	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	x		T. Huyền	Nguyễn Ngọc Thu
2	Vệ sinh NV trực tiếp sơ chế	x			
3	Quy trình sơ chế	x			

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	x		T. Huyền	Vũ Thị Dung
2	Vệ sinh NV trực tiếp sơ chế	x			
3	Quy trình sơ chế	x			
4	Điều kiện bảo quản thực phẩm	x			

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	x		T. Huyền	Bùi Thị Phúc
2	Vệ sinh dụng cụ	x			
3	Vệ sinh NV trực tiếp chế biến	x			
4	Chất lượng món ăn	x			

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				
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				
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

Thực phẩm đảm bảo chất lượng đúng định lượng, số lượng so với hoá đơn

Khu vực làm việc sắp xếp gọn gàng, thao tác nhanh nhẹn, sạch sẽ đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm

……

……

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

Nhất trí với ý kiến của tổ giám sát

……

……

ĐẠI DIỆN BỘ PHẬN BẾP

Mai Huyền Linh

Bùi Thị Phúc

ĐẠI DIỆN TỔ GIÁM SÁT

BGH

Trần Thị Thanh Hyền

TT

Ng. Dung

Lê T. Hà