

Tây Hồ, ngày 12 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  
GV: Nguyễn Thị Xuân  
Vt: Lê Thúy Hà

**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	Bì dẻ dài	1,10	✓			Lâm Thị Lan Nguyễn Thị Xuân
2	Cà rốt ta	4,00	✓			
3	Hành lá + hành khô	0,20 + 0,20	✓			
4	Su hào	11,80	✓			
5	Rau mùi ta	0,20	✓			
6	Ngô ngọt	8 bắp	✓			
7	Chanh leo	3,80	✓			
8	Mỡ phân	0,50	✓			
9	Thịt sườn vai bò bì	9,20	✓			
10	Thịt nạc vai	16,10	✓			
11	Xương ống	2,00	✓			
12	Xương cục	4,00	✓			
13	Thịt bò thăn	5,10	✓			
14	Thịt gà ta	5,00	✓			
15	Liên gà	1,40	✓			
16						

Cha mẹ học sinh

Nguyễn Như Thương

Giáo viên

Nguyễn Thị Xuân

TTND

Lê Thúy Hà

NV nấu chính

Đỗ Văn Tuấn

CBQL

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	✓		L. Long Đ. Châu Hà	Phan Nguyễn Ngọc 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 8h30.....

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	✗		L. Long Ng. Dung	Phan Đỗ Nam Cường
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 8h40.....

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	✗		L. Long Ng. Dung	Khai Nhi Linh
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	x		Ng <sup>h</sup> Dung	Nguyễn Thị Lai
2	Vệ sinh đồ dùng dụng cụ lưu	x			
3	Quy trình lưu, hủy mẫu lưu	x			
4	Định lượng lưu	x			
5	Bố trí các khu vực đảm bảo tránh gây ô nhiễm chéo	x			

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

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

giao nhân thu phẩm đúng giờ, đủ thành phần, khu sơ chế  
thô gọn gàng, rửa sạch. Có đầy đủ đồ phục (mũ, khẩu trang)  
đảm bảo VS. ATTP.

Thực hiện đúng quy định chuyên môn việc. Thô Tinh - Nấu - chia  
đảm bảo VS. ATTP không bị lây nhiễm chéo.

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

Không có ý kiến của tổ giám sát

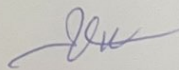
ĐẠI DIỆN BỘ PHẬN BẾP

ĐẠI DIỆN TỔ GIÁM SÁT

Bộ phận bếp

Đinh

Đỗ Nam Bình



Nguyễn Thị Thanh Dung