



Tây Hồ, ngày 13 tháng 6 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  
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	Hành khô + hành lá	0,20 + 0,20	✓			Nguyễn Thị Lan
2	Cà chua	6,70	✓			
3	Thì là	0,30	✓			
4	Hành tây	1,80	✓			
5	Rau muống	14,50	✓			
6	Mỡ lợn	0,60	✓			
7	Thịt nạc thăn	2,40	✓			
8	Thịt sườn vai	3,30	✓			
9	Thịt nạc vai	17,50	✓			
10	Mì	4,70	✓			
11						
12						
13						
14						
15						
16						

Cha mẹ học sinh

Nguyễn Văn Thắng

Giáo viên

Ng. Thị Xuân

TTND

Ng. T.T. Dung

NV nấu chính

Đỗ Nam Cường

CBQU

Nguyễn Thị Diệp

2. Bước sơ chế thô: Thời gian giám sát: Vào hồi... 7h40....

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			Ng. Dũng	Hu Ng. Văn 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... 7h40.....

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			Ng. Dũng	Hu Nguyễn Thị Hoàn
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 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 lý (Nếu không đạt): .....

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

..... Giao nhận, dùng quai, túi, thìa, muỗng, như số chế, thìa, .....  
 ..... tình xếp, sắp gọn gàng, ..... Đũa, kéo, VS, ATTP .....  
 ..... Thực hiện đúng quy trình ..... Thực hiện theo quy định .....  
 ..... bếp, một chiều, không bị chéo chéo.....

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

..... nhất, tên và ý kiến tên: .....

ĐẠI DIỆN BỘ PHẬN BẾP

ĐẠI DIỆN TỔ GIÁM SÁT

*Đinh Hồ Nam Tuấn*

*TT*

*Ng. Thị Thanh Dương*