

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 18 tháng 05 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: Nhân viên NO: Mai Huyền Lợi

2. Thành phần được kiểm tra, giám sát

Lai xe: Ông Trần Duy Nhân viên đưa hàng Thực phẩm
Biên số xe: 29D-05937

3. Nội dung kiểm tra, giám sát:

Chất lượng thực phẩm từ công ty Sunfood Tây Hồ đến Trường
Mầm non Bình Minh

4. Kết quả kiểm tra, giám sát.

Cửa giao nhận: Gh.sang
không xe tải TP' sách & thực phẩm được đóng trong thùng
nhựa trong túi có dây đai & sách
Thực phẩm có dây đai tem mác, không có thực phẩm
Nhân viên có dây đai dây đai đóng phục
Thực phẩm từ xe tải vận chuyển lên từ cổng park tại
hàng 5 Bếp trường MN Bình Minh

5. Kiến nghị của đoàn kiểm tra

Đi thực hiện đúng yêu cầu giao nhận thực phẩm
Kết quả: Tốt

6. Ý kiến bộ phận được kiểm tra

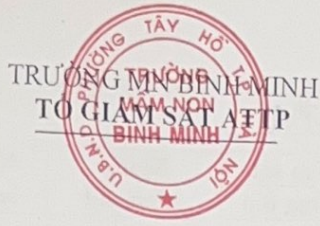
Đang ý với ý kiến của đoàn kiểm tra

BỘ PHẬN ĐƯỢC KIỂM TRA

ĐOÀN KIỂM TRA, GIÁM SÁT

Lưu Kim Quý

Mai Huyền Lợi



Tây Hồ, ngày 18 tháng 5 năm 2026.

BIÊN BẢN GIÁM SÁT ATTP

Địa điểm: Tại bếp ăn trường MN Bình Minh

Thời gian: 7h 30p

I. THÀNH PHẦN GIÁM SÁT:

+ Đại diện giám sát: B.G.H.: Nguyễn Thị Diệp
G.V.: Mai Thị Thuường
phụ huynh: Lê Ái
Y.T.E.: Tô 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	Bí ngô bao tử	11,8	x			Nguyễn Thị Lan
2	Cải bó xôi	12,2	x			
3	Cà chua to	5,0	x			
4	Hành khô ta bắc	0,3	x			
5	Hành lá	0,3	x			
6	Hành tây	1,8	✓			
7	Rau mùi ta	0,3	✓			
8	Tỏi khô ta bắc	0,3	x			
9	Trứng gà ta	27,3 quả	✓			
10	Mỡ phôi	1,3	x			
11	Thịt nạc thơm	2,4	✓			
12	Thịt săn vai bò bít	8,3	x			
13	Thịt nạc vai	18,1	x			
14	Thịt bò thơm	7,4	x			
15	Thịt săn vai					
16	Cải xanh					



Cha mẹ học sinh

Hằng

Đông Tuyết Hằng

Giáo viên

Thu

Mai Thị Thuường

TTND

NV nấu chính

Minh

Mai Huyền Linh

CBQL

Long

Đ.T. Hà

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	✓		[Signature]	[Signature] 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			[Signature]	[Signature] Nguyễn Lợi
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.....

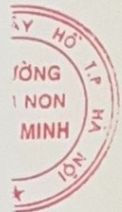
TT	Tiêu chí đánh giá	Kết quả giám sát		Người giám sát	Nhân viên chia ăn
		Đạt	Không đạt		
1	Vệ sinh khu vực chia				
2	Vệ sinh đồ dùng dụng cụ chia				
3	Quy trình chia				
4	Định lượng chia				
5	Bố trí các khu vực đảm bảo tránh gây ô nhiễm chéo				

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

Khu vực sơ chế sắp xếp gọn gàng, đúng quy định.
Thưa dềo, đúng quy trình sơ chế, thực phẩm được sơ chế, rửa, bỏ phần k' ăn được → quy trình này đảm bảo sạch, đúng yêu cầu kỹ thuật.
Khu vực để bát sắp xếp gọn gàng theo đúng quy định, tránh để không bị nhiễm chéo.
Chất lượng rửa áo mũ, sử dụng một, chăm sóc.

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

Kết quả xếp loại: Tốt

ĐẠI DIỆN BỘ PHẬN BẾP

[Signature]
 Mai Huyền Linh

ĐẠI DIỆN TỔ GIÁM SÁT

[Signature]
 Nguyễn Thị Diệp

[Signature]
 Lê T. Hà