



Tây Hồ, ngày 20 tháng 5 năm 2026..

BIÊN BẢN GIÁM SÁT ATTP

Địa điểm: Tại bếp ăn trường MN Bình Minh

Thời gian: 7h 30.....

I. THÀNH PHẦN GIÁM SÁT:

+ Đại diện giám sát: BGH: Nguyễn Thị Diệp
Giáo viên: Mai Thị Thương
PH: Lê Minh Tân

II. NỘI DUNG GIÁM SÁT:

YT: Lê Thúy Hà
Giáo nhân 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	Bột nếp	0,5	x			Nguyễn Thị Diệp
2	Càin senh	3,5	x			
3	Cà rốt ta	2,7	x			
4	Hành khô ta bóc	0,3	x			
5	Hành tây	1,5	x			
6	Tỏi khô lai bóc	0,2	x			
7	Cà chua to	3,4	x			
8	Rau dền đỏ	13,8	x			
9	Thịt lợn	0,3	x			
10	Mỡ lợn	0,4	x			
11	Thịt nạc thơm	2,2	x			
12	Thịt sườn vai bò b	4,2	x			
13	Thịt nạc vai	15,6	x			
14	Cá tươi cắt khúc	4,6	x			
15						
16						



Cha mẹ học sinh

Lê Minh Tân

Giáo viên

Mai Thị Thương

YT, TTND

Lê T. Hà

NV nấu chính

Mai Huyền Linh

CBQL

Nguyễn Thị Diệp

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				
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 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 vệ sinh sạch sẽ, số lượng chất lượng thức ăn
đạt
Nhân viên nhanh nhẹn, gọn gàng sạch sẽ.

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

ĐẠI DIỆN BỘ PHẬN BẾP

ĐẠI DIỆN TỔ GIÁM SÁT


Mai Huyền Linh


Lê Chủy Hà

