

Tây Hồ, ngày 21 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: B.G.H.: Nguyễn Thị Diệp  
Giáo viên: Mai Thị Thuý  
P.H: Lê Duy Hưng  
Y.T: Lê Thuý Hà

**II. NỘI DUNG GIÁM SÁT:**

Kiểm tra giờ giao nhận thực phẩm, chất lượng, dư thừa, lượng thức 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 xanh dài	12,9	X			Nguyễn Thị Lan
2	Cà rốt ta	3,8	X			
3	Hành lá	0,3	X			
4	Khôai tây	6,5	X			
5	Bầu mùa ta	0,3	X			
6	Quả su su sò chèo	12,0	X			
7	Hành khô ta bóc	0,3	X			
8	Tỏi khô ta bóc	0,3	X			
9	Cải chua	3,2	X			
10	Thịt sườn vai bì	4,4	X			
11	Thịt nạc vai	2,8	X			
12	Xương ống	2,8	X			
13	Thịt bò thăn	4,4	X			
14	Thịt gà ta không da	5,5	X			
15	Cơm dẻo	3,6	X			
16	Mỡ lợn	0,8	X			



Cha mẹ học sinh

Lê Duy Hưng

Giáo viên

Mai Thị Thuý

Y.T, TTND

Lê Thuý Hà

NV nấu chính

Mai Xuân Lưu

CBQL

Nguyễn Thị Diệp

2. Bước sơ chế thô: Thời gian giám sát: Vào hồi...<sup>14h30'</sup>.....

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	✓		<i>[Signature]</i> Đỗ Thủy Hà	<i>[Signature]</i> 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...<sup>15h00'</sup>.....

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	✓		<i>[Signature]</i> Đỗ Thủy Hà	<i>[Signature]</i> Nguyễn Thị Thu Hà
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.....

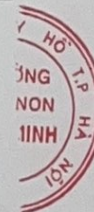
TT	Tiêu chí đánh giá	Kết quả giám sát		Người giám sát	Nhân viên chia ăn
		Đạt	Không đạt		
1	Vệ sinh khu vực chia	✓		<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i> Hocui Nguyễn Thị Hocui
2	Vệ sinh đồ dùng dụng cụ chia	✓			
3	Quy trình chia	✓			
4	Định lượng chia	✓			
5	Bố trí các khu vực đảm bảo tránh gây ô nhiễm 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 TÁ
		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

Bếp sạch sẽ. Thực phẩm đảm bảo cả về số lượng và chất lượng. Nhân viên tác phong nhanh nhẹn, gọn gàng. Sĩ số thực phẩm đúng quy định, bị thừa, theo đúng thứ tự quy định.  
Quy trình chứa đũa, dao, muỗng, thìa đúng. Định lượng theo bảng chứa sẵn.

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

Nhất trí với ý kiến của tổ giám sát và

ĐẠI DIỆN BỘ PHẬN BẾP

ĐẠI DIỆN TỔ GIÁM SÁT

*Mai H*

*Nguyễn Thị Diệu*

*Đỗ Thúy Hà*

Mai Huyền Linh

Nguyễn Thị Diệu

Đỗ Thúy Hà