

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BIÊN BẢN

Kiểm tra giám sát vệ sinh ATTP, tiếp nhận thực phẩm, lưu mẫu thức ăn, hồ sơ bán trú, đồ dùng phục vụ công tác bán trú của trẻ
Tháng 9 năm 2025

Thời gian: Từ 8h 30 phút, ngày 15 tháng 9 năm 2025

Địa điểm: Tại bếp ăn bán trú

I. Thành phần gồm: Đại diện nhà trường và bộ phận chức năng

- Bà Lê Thị Mai Phương – Hiệu Trưởng
- Bà Hoàng Thị thuyết - Phó hiệu trưởng (Phụ trách bán trú điểm)
- Ông Tạ Quang Thắng – Trưởng trạm y tế Thôn Việt Thành – xã Hùng An
- Bà Hoàng Thị Huệ - Nhân viên Y tế -Thư ký
- Bà Nguyễn Thị Hải - Tổ trưởng CM Nhà trẻ: Giáo viên lớp Nhà Trẻ Điểm Việt Hà
- Bà Lại Thị Lý - TP tổ nhà trẻ, giáo viên nhóm trẻ 25-36 tháng .Trường Chính
- Ông Mã Quang Vui - Trưởng ban đại diện cha mẹ học sinh nhà trường
- Bà Nguyễn Thị Ve - Nhân viên phục vụ nấu ăn Điểm trường chính
- Bà Hoàng Thị Mộng - Nhân viên phục vụ nấu ăn Điểm Việt Hà

II. Nội dung kiểm tra

Kiểm tra hồ sơ bán trú, vệ sinh ATTP

Kiểm tra công tác phòng chống dịch bệnh theo mùa

III. Kết quả kiểm tra

1. Hồ sơ bán trú

1.1. Thực đơn: Nhà trường đã thực hiện đúng thực đơn cho trẻ ăn trong ngày, đã thay đổi các món ăn cho trẻ, bữa ăn của trẻ trong thực đơn đảm bảo đầy đủ chất dinh dưỡng.

Bữa trưa: Thịt gà ngon đảm bảo chất lượng. Xương lợn, Thịt gà, hành, nghệ. Tất cả thực phẩm chế biến cho học sinh ăn phù hợp với trẻ

Canh: Canh xương, bí xanh. Được mua tại địa phương.

Bữa phụ quà chiều: Bánh bao

1.2. Bảng công khai tài chính: Nhà trường đã thể hiện đúng đủ nội dung số trẻ ăn trong ngày và diễn giải đầy đủ thu và chi rõ ràng.

1.3. Sổ tay giao nhận thực phẩm: Có sổ giao nhận thực phẩm. Người giao hàng và nhà bếp, y tế giao nhận tận tay, 3 đ/c có ký nhận đầy đủ. Nhà trường đã giao cho cán bộ y tế sổ tay ghi chép chi tiết trẻ ăn trong ngày theo thực tế là hợp lý. Sổ theo dõi ghi chép chi ăn trong ngày cho trẻ.

Có đầy sổ giao, ký nhận tay của 3 đ/c mua bán thực phẩm hàng ngày, bảng tổng hợp tiền ăn của trẻ hàng ngày, tháng, bảng kê thực phẩm thực hiện quyết toán hàng tháng theo đúng quy định, cập nhật sổ quỹ tiền mặt đầy đủ ký tên đóng dấu của nhà trường.

Có bảng công khai thực đơn báo giá tiền mua thực phẩm hàng ngày ở bảng tin để PHHS tiện quan sát, theo dõi.

Có đầy đủ hợp đồng theo quy định với các nhà cung ứng thực phẩm.

2. Nguồn cung cấp thực phẩm

Nguồn cung cấp thực phẩm sống, chín, đồ khô và rau xanh đảm bảo tươi ngon vệ sinh sạch sẽ, có nhãn mác và có kiểm định chất lượng.

Nhân viên y tế nhà trường là người kiểm tra thực phẩm đầu vào trước khi chế biến.

Cán Bộ y tế kết hợp với BGH xây dựng thực đơn hàng tuần với đa dạng các loại thực phẩm và thường xuyên kiểm tra khẩu phần ăn hàng ngày của trẻ để đảm bảo nhu cầu năng lượng thiết yếu cho trẻ.

3. Nhân viên phục vụ nấu ăn

Nhân viên cấp dưỡng là phụ huynh học sinh.

Đ/c Nguyễn Thị Ve (bếp trưởng điểm trường chính)

Đ/c Đặng Thị Mệng (bếp trưởng điểm Việt Hà)

Nhân viên Nguyễn Thị Ve lưu mẫu thức ăn trường chính, Đặng Thị Mệng lưu mẫu thức ăn điểm Việt Hà, lưu theo đúng quy trình sổ ba bước, dụng cụ lưu mẫu thức ăn được đựng trong lọ thủy tinh có nắp đậy kín, có đầy đủ tem mác dán có đóng dấu của nhà trường theo đúng quy trình sổ kiểm thực ba bước của trung tâm y tế huyện Bắc Quang theo công văn liên ngành 3 cấp số 105.

4. Vệ sinh ATTP, vệ sinh môi trường, đồ dùng phục vụ công tác bán trú

Bếp ăn luôn thực hiện theo đúng quy trình bếp ăn một chiều từ khâu sơ chế đến khâu chế biến thực phẩm, khâu nấu nướng chuyển sang chia thức ăn và chuyển về cho các lớp theo quy trình của bếp 1 chiều đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm

Đồ dùng nấu ăn cho trẻ tại nhà bếp luôn đảm bảo sạch sẽ gọn gàng, nhà trường xử dụng nồi cơm ga, bếp ga công nghiệp. Đồ dùng đựng cơm và thức ăn hàng ngày được xử dụng bằng nồi nhôm đựng cơm, âu nhựa đựng thức ăn, bát ăn bằng inoc chống nóng, thìa inoc. Tất cả những đồ dùng chia ăn hàng ngày được rửa

sạch và tráng bằng nước nóng hàng ngày trước khi đưa vào sử dụng đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.

Vệ sinh môi trường đảm bảo sạch sẽ trong và ngoài khu vực bếp ăn bán trú, xung quanh có cống rãnh được khơi thông không có chuột, ruồi, muỗi gây bệnh.

Sàn nhà bếp luôn khô ráo, thoáng mát, có thớt để chế biến thức ăn sống, chín riêng, tủ đựng đồ ăn và dụng cụ ăn cho trẻ kín đáo sạch sẽ.

5. Sĩ số học sinh và khẩu phần ăn của trẻ

Tổng số học sinh ăn ngày 15/9/2025 là 117 suất

Lớp 5 tuổi trường chính 17 suất. suất 15.000đ = 255.000đ

Lớp 4 tuổi trường chính 19 suất x 15.000đ = 285.000đ

Lớp 3 tuổi trường chính 16 suất x 15.000đ = 240.000đ

Lớp 5 tuổi Việt Hà 24 suất x 15.000đ = 360.000đ

Lớp 4 tuổi Việt Hà 16 suất x 15.000đ = 240.000đ

Lớp 3 tuổi Việt Hà 9 suất x 15.000đ = 135.000đ

Nhà trẻ 25-36 tháng trường chính 7 suất x 15.000đ = 105.000đ

Nhà trẻ 25-36 tháng điểm Việt Hà A 4 suất x 15.000đ = 60.000đ

Nhà trẻ 25-36 tháng điểm Việt Hà B 5 suất x 15.000đ = 75.000đ

Tổng số suất : 117 suất. Tổng số tiền ăn = 1,755.000đ

Diễn giải chi ăn trong ngày như sau:

Bữa chính (trưa) = 1.287.000đ

Gạo tẻ ngon 13,7kg.x 17,5.000đ = 241000đ

Gia vị 111 suất x 4500đ/1 cháu = 55.000đ

Thịt Gà 6.41 kg x 120.000đ = 769.000đ

Xương 1,4kg x 80.000 = 83.000đ

Bầu 2,4kg x 20.000 = 45.000đ

Bữa phụ: Quà chiều = 468.000đ

Bánh dày 117 suất x 4000đ = 468.000đ

Tổng thu = 1.755.000đ Tổng chi = 1.755.000đ; Tồn: Không

6: Ý kiến thảo luận

Ý kiến Ông Mã Đình Quang: Trưởng ban đại diện cha mẹ học sinh

Qua kiểm tra thực tế bếp ăn bán trú tại trường chính tôi hoàn toàn nhất trí. Nhà trường đã phối kết với Ban đại diện cha mẹ học sinh lựa chọn nhà cung cấp thực phẩm, xây dựng thực đơn đảm bảo, khu chế biến thức ăn cho trẻ đảm bảo vệ sinh sạch sẽ, bảng thực đơn ghi đầy đủ các món ăn cho trẻ. Thịt Gà băm và luôn tươi ngon và đảm bảo chế độ dinh dưỡng cho trẻ trên ngày.

Ý kiến bà: Hoàng Thị Thuyết phụ trách bán trú

Hoàn toàn nhất trí những nội dung ông Mã Quang Vui vừa tham gia đóng góp ý kiến. Bữa trưa của trẻ hôm nay tôi thấy thực đơn có thực hiện đầy đủ theo bảng thực đơn trong ngày cho các cháu từ thịt lợn băm, đậu phụ, có giá vị kết hợp đầy đủ.

Ý kiến Bà: Hoàng Thị Huệ: Cán bộ y tế nhà trường

Trong buổi kiểm tra hôm nay tôi hoàn toàn nhất trí.

Tất cả các món ăn của trẻ được chế biến nhà bếp phải lưu mẫu thức ăn sống và thức ăn chín qua 24h đúng theo quy trình của bộ y tế ban hành.

Ý kiến nhà trường (chủ tọa)

Hoàn toàn nhất trí qua buổi giám sát công tác bán trú với các ý kiến như trên. Rất mong các bậc phụ huynh thường xuyên tham gia cùng nhà trường về các bữa ăn của trẻ, thường xuyên giám sát khâu vệ sinh, chế biến của nhà bếp, nguồn thực phẩm khi nhà cung cấp mang đến, bữa ăn của trẻ hàng ngày tại trường chính và điểm trường và cùng nhau xây dựng thực đơn hàng tháng. Hoàn toàn nhất trí với ông Mã Quang Vui đại diện cha mẹ học sinh trường.

Trên đây là biên bản kiểm tra, giám sát vệ sinh an toàn thực phẩm bếp ăn bán trú của trường MN Việt Hồng./.

PHÓ HIỆU TRƯỞNG



Hoàng Thị Thuyết

THƯ KÝ

Hoàng Thị Huệ

BẾP TRƯỞNG

**Nguyễn Thị Ve
Đặng Thị Mộng**