

**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 của trẻ Tháng 10 năm 2025**

**Thời gian:** Từ 8h 30 phút, ngày 08 tháng 10 năm 2025

**Địa điểm:** Tại bếp ăn bán trú Trường chính, Việt Hà

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

- Bà Lê Thị Mai Phương – Hiệu Trường
- Bà Hoàng Thị Thuyết - Phó hiệu trưởng (Phụ trách bán trú điểm Việt Hà)
- Bà Hoàng Thị Chung - Phó hiệu trưởng (Phụ trách bán trú trường chính)
- Bà Hoàng Thị Huệ - Nhân viên Y tế -Thư ký
- Bà Phùng Thị Diệp - Tổ trưởng CM Mẫu giáo: Giáo viên lớp 5-6 tuổi Trường chính
- Bà Nguyễn Thị Hải - Tổ trưởng CM Nhà trẻ, Giáo viên nhóm 24-36thA Việt Hà
- Ông Mã Quang Vui - Trưởng ban đại diện cha mẹ học sinh nhà trường
- Bà Nguyễn Thị Ve - Nhân viên phục vụ nấu ăn trường chính
- Bà Đặng 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 tại các nhóm lớp.

**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 lợn ngon nửa nạc, nửa mỡ, đậu, cà chua đảm bảo chất lượng. Tất cả thực phẩm chế biến cho học sinh ăn phù hợp với trẻ

**Canh:** Rau rền được mua tại địa phương.

**Bữa phụ quà chiều:** Dưa hấu

**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 hạn sử dụng 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**

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

Nhân viên Nguyễn Thị Ve lưu mẫu thức ăn trường chính, lưu theo đúng quy trình số 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 số 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 chuyên 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 sử dụng nồi cơm ga, bếp ga công nghiệp. Đồ dùng đựng cơm và thức ăn hàng ngày được sử dụng bằng nồi nhôm đựng cơm, âu nhựa đựng thức ăn, bát ăn bằng inox chống nóng, thìa inox. 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 đựng bát ăn cho trẻ kín đáo sạch sẽ.

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

Tổng số học sinh ăn ngày 08/10/2025 là 116 suất

Lớp 5 tuổi trường chính 19 suất.  $19 \times 15.000đ = 285.000đ$

Lớp 4 tuổi trường chính 18 suất  $\times 15.000đ = 270.000đ$

Lớp 3 tuổi trường chính 13 suất  $\times 15.000đ = 195.000đ$

Lớp 5 tuổi Việt Hà 22 suất  $\times 15.000đ = 330.000đ$

Lớp 4 tuổi Việt Hà 14 suất  $\times 15.000đ = 210.000đ$

Lớp 3 tuổi Việt Hà 14 suất  $\times 15.000đ = 210.000đ$

Nhà trẻ 25-36 tháng trường chính 7 suất  $\times 15.000đ = 105.000đ$

Nhà trẻ 25-36 tháng điểm Việt Hà A 03 suất  $\times 15.000đ = 45.000đ$

Nhà trẻ 25-36 tháng điểm Việt Hà B 6 suất  $\times 15.000đ = 90.000đ$

**Tổng số suất : 116 suất. Tổng số tiền ăn = 1.740.000đ**

Diễn giải chi ăn trong ngày như sau:

**Bữa chính (trưa) = 1.287.000đ**

Gạo tẻ ngon 13,6kg.  $\times 17,5.000đ = 238.000đ$

Gia vị 111 suất  $\times 4500đ/1 \text{ cháu} = 40.00đ$

Thịt lợn 6.43 kg  $\times 120.000đ = 772.000đ$

Cà chua, su su 2,92 = 889.000

Rau 2,3kg  $\times 20.000 = 46.000đ$

**Bữa phụ: Quà chiều = 464.000đ**

Dưa hấu 116 suất  $\times 4000đ = 464.000đ$

Tổng thu = 1.740.000đ Tổng chi = 1.740.000đ; Tồn: Không

### 6. Ý kiến thảo luận

**Ý kiến Ông Mã Quang Vui: 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. Thực phẩm luôn tươi ngon và đảm bảo chế độ dinh dưỡng cho trẻ trên ngày.

**Ý kiến bà: Hoàng Thị Chung phụ trách trường chính**

Hoàn toàn nhất trí những nội dung ông Mã Quang Vui vừa tham gia đóng góp ý kiến. Thực đơn có thực hiện đầy đủ theo bảng thực đơn trong ngày cho các cháu.

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

Trong buổi kiểm tra hôm nay các nội dung được kiểm tra 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 với các ý kiến như trên được nêu qua buổi kiểm tra công tác bán trú tại trường chính. Rất mong các bậc phụ huynh thường xuyên tham gia cùng nhà trường kiểm tra, giám sát về các bữa ăn của trẻ như: 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 cùng nhau xây dựng thực đơn hàng tháng. Hoàn toàn nhất trí với ông Mã Quang Vui đại diện Hội cha mẹ học sinh nhà 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**

**THƯ KÝ**

**BẾP TRƯỞNG**



*Hoàng Thị Chung*

*Hoàng Thị Huệ*

*Mã Quang Vui*

*Nguyễn Thị Ve*

**Hoàng Thị Thuyêt - Hoàng Thị Chung**

**Hoàng Thị Huệ**

**Nguyễn Thị Ve**

*Đặng Thị Mệng*

**Đặng Thị Mệng**