

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

BIÊN BẢN KIỂM TRA, GIÁM SÁT CÔNG TÁC VỆ SINH ATTP
Tháng 11 năm 2025

Thời gian: Từ 8h30 phút, ngày 10 tháng 11 năm 2025

Địa điểm: Tại bếp ăn bán trú Trường chính, Trường MN Việt Hồng

I. THÀNH PHẦN

Đại diện nhà trường và bộ phận chức năng:

- Bà: Hoàng Thị Chung - Phó hiệu trưởng (Phụ trách bán trú trường chính)
- Bà: Hoàng Thị Huệ - Nhân viên Y tế.
- Bà: Phùng Thị Diệp – Tổ trưởng CM Mẫu giáo (thư ký)
- Ông: Mã Quang Vui - Trưởng ban đại diện phụ huynh nhà trường
- Bà: Nguyễn Thị Ve - Nhân viên phục vụ nấu ăn Trường chính

II. NỘI DUNG KIỂM TRA

- Kiểm tra công tác thực hiện quy chế đảm bảo vệ sinh ATTP.
- Quy chế bếp ăn một chiều.
- Kiểm tra các điều kiện về bếp ăn, vệ sinh đồ dùng dụng cụ nhà bếp.
- Kiểm tra hợp đồng mua bán thực phẩm, sổ kiểm thực ba bước, sổ lưu mẫu và công tác lưu mẫu thức ăn.
- Kiểm tra vệ sinh môi trường trong và xung quanh bếp ăn.

III. KẾT QUẢ KIỂM TRA

- Bếp ăn có giấy chứng nhận VSATTP, Bản cam kết đảm bảo ATTP tại trường chính.
- 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 vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Phòng bếp, nền sàn nhà bếp sạch sẽ khô ráo, thoáng mát, đồ dùng chế biến có thớt để chế biến thức ăn sống, thức ăn chín riêng, tủ đựng đồ ăn và đựng bát ăn cho trẻ kín đáo sạch sẽ.
- Dụng cụ nấu ăn sạch sẽ, bát ăn và thìa của học sinh được rửa sạch và tráng qua nước sôi hàng ngày trước khi đưa vào sử dụng.
- Nguồn cung cấp thực phẩm sống, chín, đồ khô và rau xanh đảm bảo tươi ngon vệ sinh sạch sẽ, có nhãn mác, biết rõ nguồn gốc và có kiểm định chất lượng.



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.

Có đầy đủ hợp đồng theo đúng quy định với các nhà cung ứng thực phẩm như gạo, thịt, trứng, rau xanh, đồ khô, ga...

- Có đầy đủ các loại sổ: kiểm tra 3 bước, sổ lưu và hủy mẫu thức ăn hàng ngày.

- Hồ sơ thu chi bán trú: Có đầy đủ sổ giao, ký nhận tay ba bước mua bán thực phẩm hàng ngày, bảng tổng hợp tiền ăn của trẻ hàng tháng, bảng kê thực phẩm thực hiện quyết toán hàng tháng theo đúng quy định, cập nhật sổ quỹ tiền mặt đầy đủ. Có bảng công khai thực đơn báo giá tiền mua thực phẩm hàng ngày ở bảng tin để phụ huynh tiện quan sát, theo dõi.

- Thức ăn được chế biến đúng quy cách ngon hợp khẩu vị, hợp vệ sinh.

- Nhân viên cấp dưỡng có đầy đủ hồ sơ theo dõi sức khỏe, giấy xác nhận kiến thức VSATTP và có đầy đủ trang phục bảo hộ đảm bảo vệ sinh cá nhân sạch sẽ gọn gàng trước khi chế biến thức ăn.

- Môi trường xung quanh thoáng, sạch sẽ cống rãnh được khơi thông không có chuột, ruồi, muỗi gây bệnh.

- Nguồn nước nấu ăn được y tế kiểm tra đảm bảo trong sạch và không có hoá chất.

Trên đây là biên bản kiểm tra vệ sinh an toàn thực phẩm bếp ăn bán trú tại trường chính trường MN Việt Hồng./.

BẾP TRƯỞNG

ngye

Nguyễn Thị Ve

THƯ KÝ

phung

Phùng Thị Diệp

PHÓ HIỆU TRƯỞNG



Hoàng Thị Chung

