

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 12 năm 2025

Thời gian: Từ 9h 00 phút, ngày 16 tháng 12 năm 2025

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

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

- Bà: Hoàng Thị Thuyết - Phó hiệu trưởng (Phụ trách bán trú)
- Bà: Hoàng Thị Huệ - Nhân viên Y tế.
- Bà: Bàn Thị Tâm – Tổ phó CM Mẫu giáo (thư ký)
- Bà: Nguyễn Thị Hải - Tổ Trưởng tổ CM nhà trẻ
- Ông: Mã Quang Vui - Trưởng ban đại diện phụ huynh nhà trường
- Bà: Hoàng Thị Meọng - Nhân viên phục vụ nấu ăn điểm Việt Hà

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 điểm Việt Hà.

- 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.

- 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.

- 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 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 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 PHHS 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 quang đãng, 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 của trường MN Việt Hồng./.

BÉP TRƯỞNG



Hoàng Thị Mệng

THƯ KÝ



Bàn Thị Tâm

PHÓ HIỆU TRƯỞNG



Hoàng Thị Thuyết