

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 02 năm 2026

Thời gian: Từ 8h 30 phút, ngày 27 tháng 02 năm 2026.

Địa điểm: Tại bếp ăn bán trú trường chính.

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

- Bà Hoàng Thị Chung - Phó hiệu trưởng (Phụ trách bán trú trường chính);
- 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 Phùng Thị Diệp - Tổ trưởng CM mẫu giáo: Giáo viên lớp 5-6 tuổi trường chính;
- Bà Bàn Thị Tâm - Tổ phó Tổ CM mẫu giáo, giáo viên lớp 4-5 tuổi 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 Trường chính.

II. Nội dung kiểm tra

Kiểm tra hồ sơ bán trú, vệ sinh ATTP

Kiểm tra công tác vệ sinh trẻ, vệ sinh nhóm lớp và công tác phòng chống dịch bệnh theo mùa.

III. Kết quả kiểm tra

1. Hồ sơ bán trú

1.1. Thực đơn: Công tác bán trú 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. Thịt gà, gừng, nghệ, rau bí. Tất cả thực phẩm chế biến cho học sinh ăn phù hợp với trẻ

Canh: Rau bí. Được mua tại địa phương.

Bữa phụ quà chiều: Bún khô, bánh mì ga to

1.2. Bảng công khai tài chính: Đã thể hiện đúng đủ nội dung số trẻ ăn trong ngày và diễn giải đầy đủ việc 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 hợp lý. Sổ theo dõi ghi chép chi tiết trẻ ăn trong ngày cho trẻ đầy đủ.

Có đầy đủ sổ giao, ký nhận tận 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 và giám sát.

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

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 luôn sát sao với công việc, là người kiểm tra thực phẩm đầu vào đảm bảo trước khi cho nhân viên 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 của trường.

Đ/c Nguyễn Thị Ve (nhân viên nấu ăn bếp trưởng trường chính)

Nhân viên Nguyễn Thị Ve luôn lưu mẫu thức ăn trường chính đầy đủ, lưu mẫu đảm bảo 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 xã 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 thức ăn 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. Cho đến thời điểm kiểm tra chưa có tình trạng ngộ độc thực phẩm xảy ra. Tổ kiểm tra nhắc nhở nhân viên nấu ăn cố gắng phát huy và cẩn trọng để thực hiện tốt nhiệm vụ và không để xảy ra tình trạng ngộ độc thực phẩm tại trường.

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 inox chống nóng, thìa inox. Tất cả những đồ dùng chia ăn hàng ngày được rửa sạch và tráng bằng nước sôi 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, tường không rêu bám bẩn.

Sàn nhà bếp luôn khô ráo, thoáng mát, 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.

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

Tổng số học sinh ăn ngày 27/02/2026 là 57 suất

Lớp Mẫu giáo 3-5 tuổi: 44 suất x 15.000đ = 660.000đ

Nhà trẻ 25-36 tháng 13 suất x 15.000đ = 195.000đ

Tổng số suất : 57 suất. Tổng số tiền ăn = 855.000đ

Diễn giải chi ăn trong ngày như sau:

Bữa chính (trưa) = 601.000đ

Gạo tẻ ngon 6,58 kg x 18.000đ = 118.440đ

Thịt Gà 3,49 kg x 120.000đ = 418.440đ

Gừng : 0,35 x 50.000đ = 17.350đ

Nghệ : 0,36 x 40.000đ = 14.400đ

Rau bí: 0,94 kg x 20.000 = 18.800đ

Gia vị : 13.570đ

Bữa phụ: Quà chiều = 254.000đ

Bún : 13 x 2.000đ = 26.000đ

Bánh mì gato : 44 suất x 4.000đ = 228.000đ

Tổng thu = 855.000đ Tổng chi = 855.000đ; Tồn: Không

6. Ý kiến thảo luận

Ý kiến Ông Tạ Quang Thắng - Trưởng trạm y tế thôn Việt Thành: Qua kiểm tra thực tế bếp ăn bán trú tại trường chính tôi thấy 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 chi tiết các món ăn cho trẻ. Thực phẩm sạch và luôn tươi ngon và đảm bảo chế độ dinh dưỡng cho trẻ trong một ngày.

Ý kiến bà: Hoàng Thị Chung - Phó hiệu trưởng- phụ trách bán trú

Hoàn toàn nhất trí những nội dung ông Tạ Mạnh Thắng 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, được chế biến cẩn thận và đúng quy trình, nhân viên sắp xếp khu vực bếp gọn gàng sạch sẽ, đảm bảo.

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

Trong buổi kiểm tra hôm nay tôi hoàn toàn nhất trí các nội dung đã được nhận xét đánh giá của các đồng chí.

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 các ý kiến, qua buổi giám sát công tác bán trú. Rất mong các bậc phụ huynh thường xuyên tham gia cùng nhà trường giám sát và kiểm tra thường xuyên 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 cùng nhau xây dựng thực đơn hàng tháng. Hoàn toàn nhất trí với ông Tạ Mạnh Thắng - Trưởng trạm và đại diện 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 tại trường chính trường MN Việt Hồng. Biên bản kết thúc vào hồi 1h cùng ngày. Các thành viên có mặt đều nhất trí các nội dung./.

BẾP TRƯỞNG

Nguyễn Thị Ve

ve

THƯ KÝ

Hoàng Thị Huệ

**KT. HIỆU TRƯỞNG
PHÓ HIỆU TRƯỞNG**



Hoàng Thị Chung

ĐẠI DIỆN PHỤ HUYNH

Mã Quang Vui

Mã Quang Vui

ĐẠI DIỆN TRẠM Y TẾ

Tạ Mạnh Thắng

Tạ Mạnh Thắng