

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 04 năm 2026

Thời gian: Từ 8h 30 phút, ngày 20 tháng 04 năm 2026

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)
- Bà Hoàng Thị Chung - Phó hiệu trưởng
- Bà Hoàng Thị Huệ - Nhân viên Y tế - Thư ký
- Bà Nguyễn Thị Hải - Tổ trưởng CM Nhà trẻ, GV giáo viên nhóm trẻ 25-36 tháng điểm Việt Hà
- Bà Hoàng Thị Nhận - giáo viên phụ trách công tác ăn bán trú
- Ông Hoàng Văn Luyện - Phó Trưởng ban đại diện phụ huynh nhà trường
- Bà Nguyễn Thị Ve - Nhân viên phục vụ nấu ăn Điểm 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

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 phù hợp theo mùa, các ngày trong tuần, các bữa ăn của trẻ trong thực đơn đảm bảo đầy đủ chất dinh dưỡng.

Bữa trưa: Thịt lợn ngon đảm bảo chất lượng. Thịt băm, đỗ cô ve, hành. Tất cả thịt lợn chế biến cho học sinh ăn trong tuần và thay đổi món ăn trong tuần.

Canh: Canh rau dền, thịt băm. Được mua tại địa phương.

Bữa phụ quà chiều: Bánh trôi, bánh cuốn

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, giao nhận tay ba 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 do phụ huynh chúng tôi đề nghị nhà trường chứ không phải do nhà trường.

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 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 như: Gao, thịt, trứng, rau, hành, cà chua....

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.

3.1. - Bà Nguyễn Thị Ve - Bếp trưởng Đầm trường chính

Đặng Thị Mộng - Bếp trưởng đầm Việt Hà

Nhân viên phục vụ đã được khám sức khỏe định kỳ, có đầy đủ hồ sơ theo quy định có giấy xác nhận kiến thức VSATTP. Nhà trường đã trang bị đầy đủ trang phục bảo hộ lao động đảm bảo vệ sinh cá nhân sạch sẽ gọn gàng trước khi tổ chức nấu ăn.

Nhân viên Nguyễn Thị Ve - Đặng Thị Mộng lưu mẫu thức ăn đầm 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 xã 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.

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

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 20/04/2026 là 113 xuất

Lớp Mẫu giáo 89 xuất x 15.000đ = 1.335.000đ

Nhà trẻ 25-36 tháng 24 xuất x 15.000đ = 360.000đ

Tổng số xuất : 113 xuất. Tổng số tiền ăn = 1.695.000đ

Diễn giải chi ăn trong ngày như sau:

Bữa chính (trưa) = 1.195.000đ

Thực phẩm gồm có: Gạo tẻ, Thịt lợn nạc xay, Khoai tây, rau bí, gia vị

Bữa phụ: Quà chiều = 500.000đ

Bánh trôi, bánh cuốn

Tổng thu = 500.000 đồng Tổng chi = 500.000đ; Tồn: Không

6. Ý kiến thảo luận

Ý kiến Ông Hoàng Văn Luyện: Ban đại diện cha mẹ học sinh

Qua trải nghiệm thực tế bếp ăn bán trú tại điểm trường Việt Hà và 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 đảm bảo an toàn, thực phẩm tươi ngon, đủ số lượng theo bảng kê và xuất ăn của trẻ trong ngày 20/04/2026.

Thức ăn hợp khẩu vị của trẻ, trẻ đã ăn hết xuất. Bữa ăn của trẻ hôm nay tôi đã nếm thử, nhà bếp nấu ăn hợp với chế độ của trẻ MN. Tôi hoàn toàn đồng tình và ủng hộ nhà trường về công tác bếp ăn bán trú.

Ý kiến bà Nguyễn Thị Hải; phụ trách Điểm Việt Hà

Hoàn toàn nhất trí những nội dung ông Hoàng Văn Luyện vừa tham gia đóng góp ý kiến. Bữa trưa của trẻ hôm nay tôi thấy thực đơn có thay đổi các món ăn trong ngày cho các cháu từ thịt lợn băm, Canh rau dền, có gia vị kết hợp đầy đủ rất ngon và trẻ ăn đều hết xuất.

Tại lớp 5 tuổi, lớp 4 tuổi, 3 tuổi và nhà trẻ, trẻ ăn ngon miệng và ăn hết xuất. Lượng thức ăn đủ đảm bảo cho trẻ. Khu chế biến thức ăn cho trẻ luôn đảm bảo vệ sinh sạch sẽ, bảng thực đơn thay đổi các món ăn cho trẻ hàng ngày.

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

Tất cả những nội dung như chúng ta vừa giám sát bữa ăn của trẻ và cùng nhau đưa ra các ý kiến 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) Hoàng Thị Thuyết, 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 điểm trường Việt Hà. và cùng nhau xây dựng thực đơn hàng tháng. Hoàn toàn nhất trí với Ông Hoàng Văn Luyện, Phó ban 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 của trường MN Việt Hồng./.

PHÓ HIỆU TRƯỞNG



Hoàng Thị Thuyết

THƯ KÝ

Hoàng Thị Huệ

BẾP TRƯỞNG

Đặng Thị Mộng

Nguyễn Thị Ve