

Thuận An, ngày 22 tháng 9 năm 2025

BIÊN BẢN

Giám sát công tác bảo đảm An toàn thực phẩm Tại bếp ăn Trường Tiểu học Kim Sơn

Thực hiện kế hoạch công tác bán trú năm học 2025-2026 của Trường Tiểu học Kim.

Hôm nay, hồi 5 giờ 50 phút ngày 22 / 09 / 2025. Tổ kiểm tra đã tiến hành kiểm tra công tác bán trú, đảm bảo An toàn thực phẩm tại bếp ăn Trường Tiểu học Kim Sơn.

I. THÀNH PHẦN KIỂM TRA

* Đại diện Tổ kiểm tra

- | | |
|--------------------------------|------------------------|
| - Ông (bà) Nguyễn Đắc Yên | Chức vụ: Hiệu trưởng. |
| - Ông (bà): Dương Thị Kim Oanh | Chức vụ: Giáo viên |
| - Ông (bà): Bùi Văn Quỳnh | Chức vụ: Đại diện CMHS |

* Đối tượng được kiểm tra

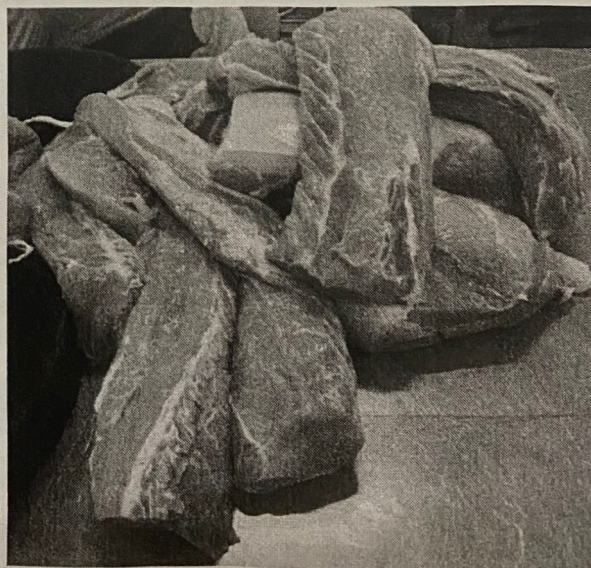
- Bếp ăn bán trú Trường Tiểu học Kim Sơn

II. NỘI DUNG KIỂM TRA

- Kiểm tra quy trình giao nhận, nguồn gốc nguyên liệu thực phẩm.
- Kiểm tra quy trình chế biến thực phẩm
- Kiểm tra điều kiện vệ sinh khu vực bếp ăn.
- Kiểm tra lưu mẫu thức ăn.
- Kiểm tra giao nhận suất ăn, chất lượng suất ăn.

III. KẾT QUẢ KIỂM TRA

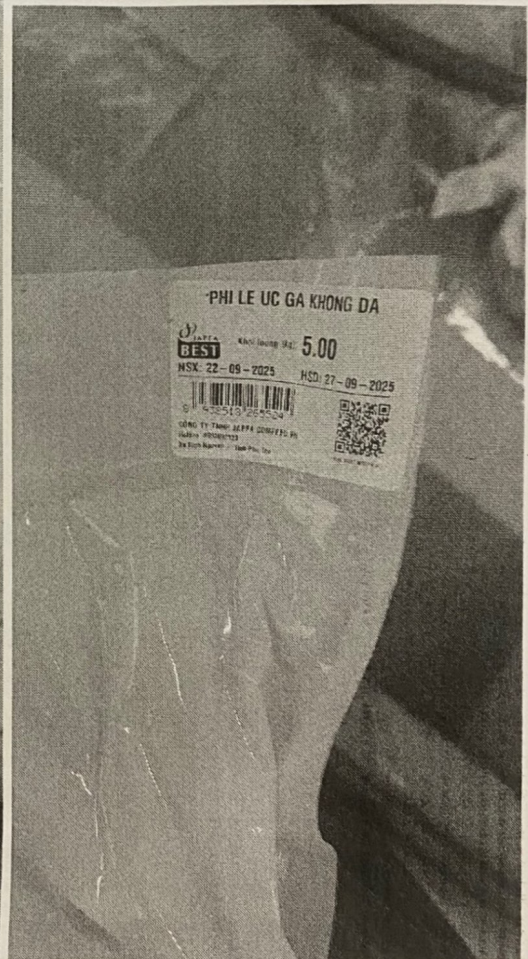
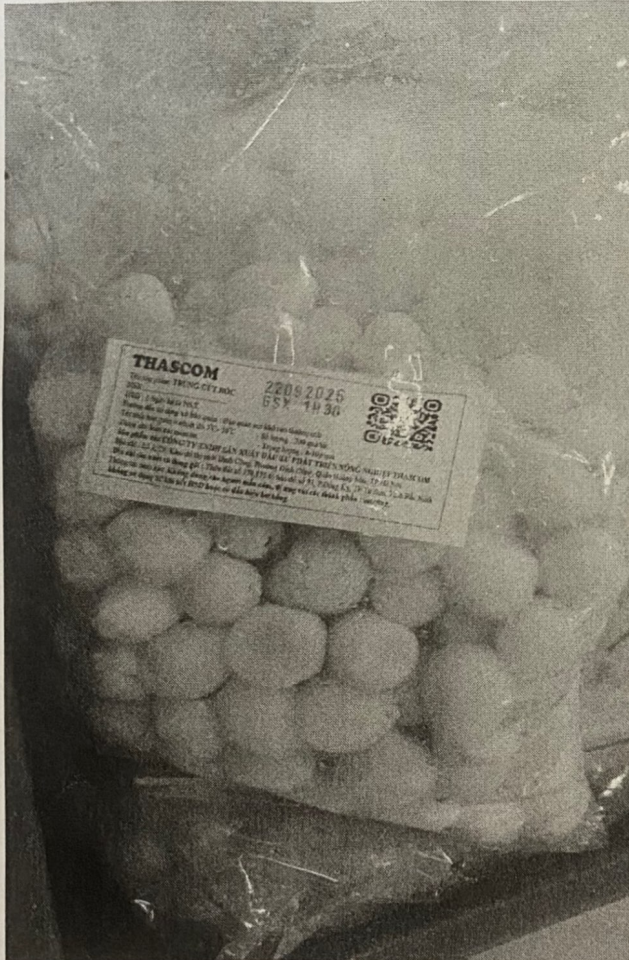
- Thực hiện đúng quy trình giao nhận, thời gian giao đến bếp hơi chậm (5 giờ 50)
- Thịt lợn màu sắc nhợt, chưa được tươi, rau ngót hơi già, có hoa, chưa tươi.



- Số lượng thực phẩm giao đúng theo đơn hàng, đủ số cân trong hóa đơn.

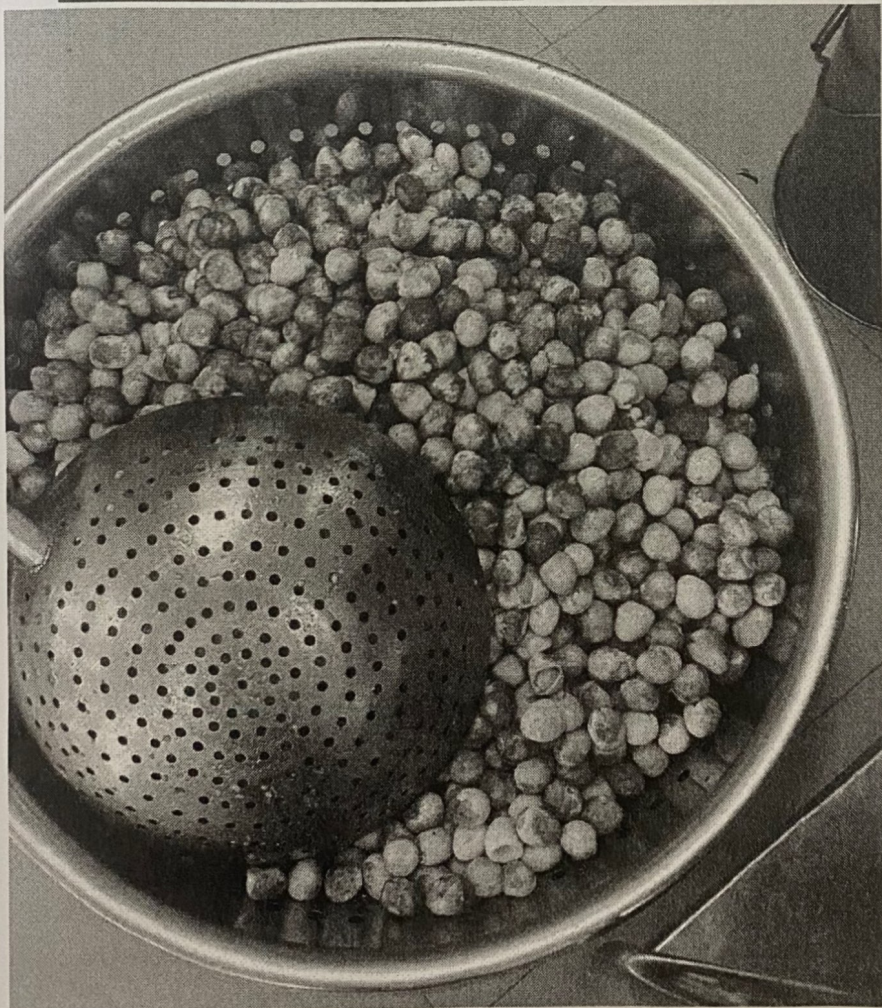


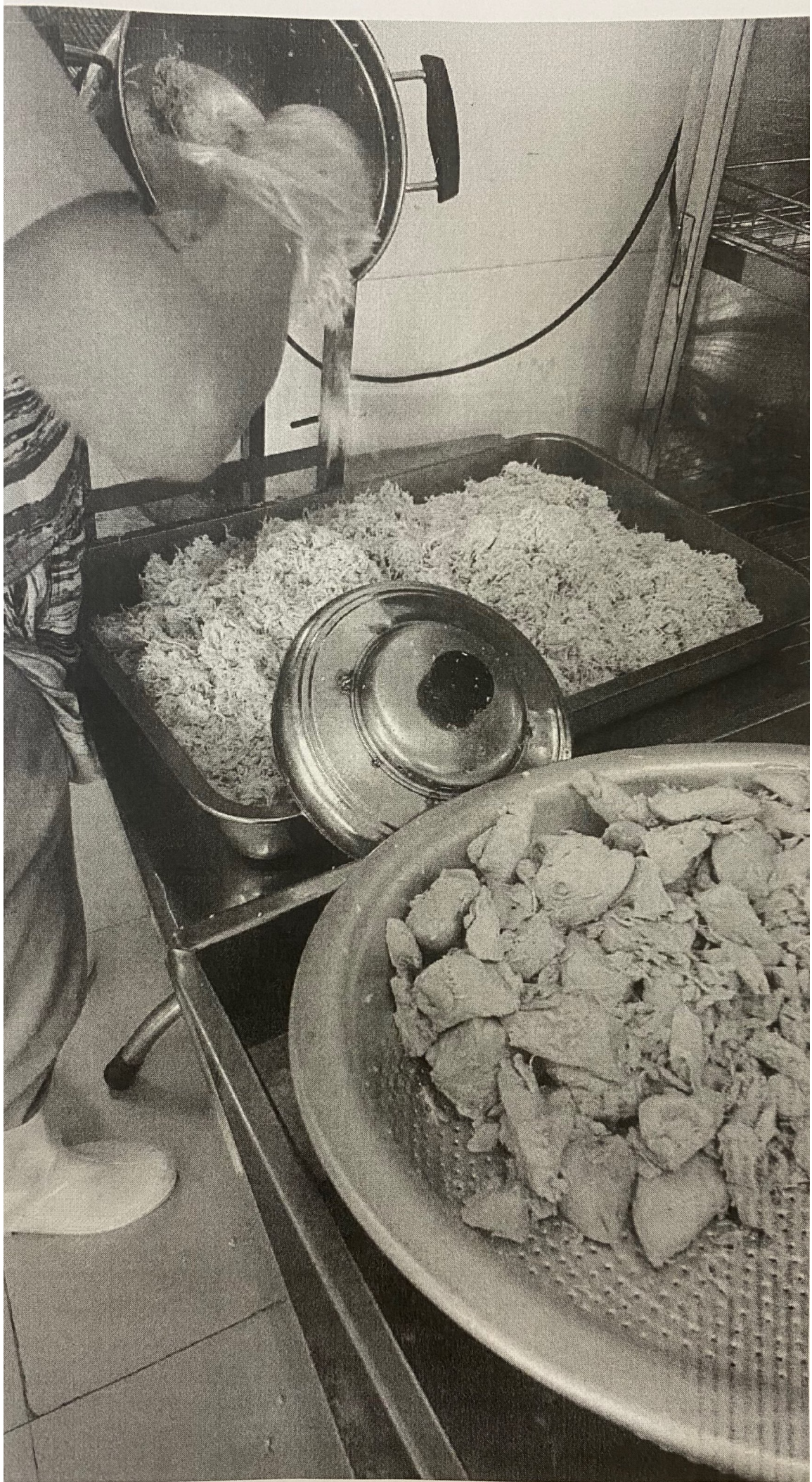
- Quét mã QR truy xuất thực phẩm có nguồn gốc rõ ràng, còn hạn sử dụng



Kiểm tra quy trình chế biến thực phẩm:

- Chế biến theo đúng quy định đảm bảo vệ sinh từ khâu sơ chế đến khâu nấu, thực phẩm được nấu chín kỹ.





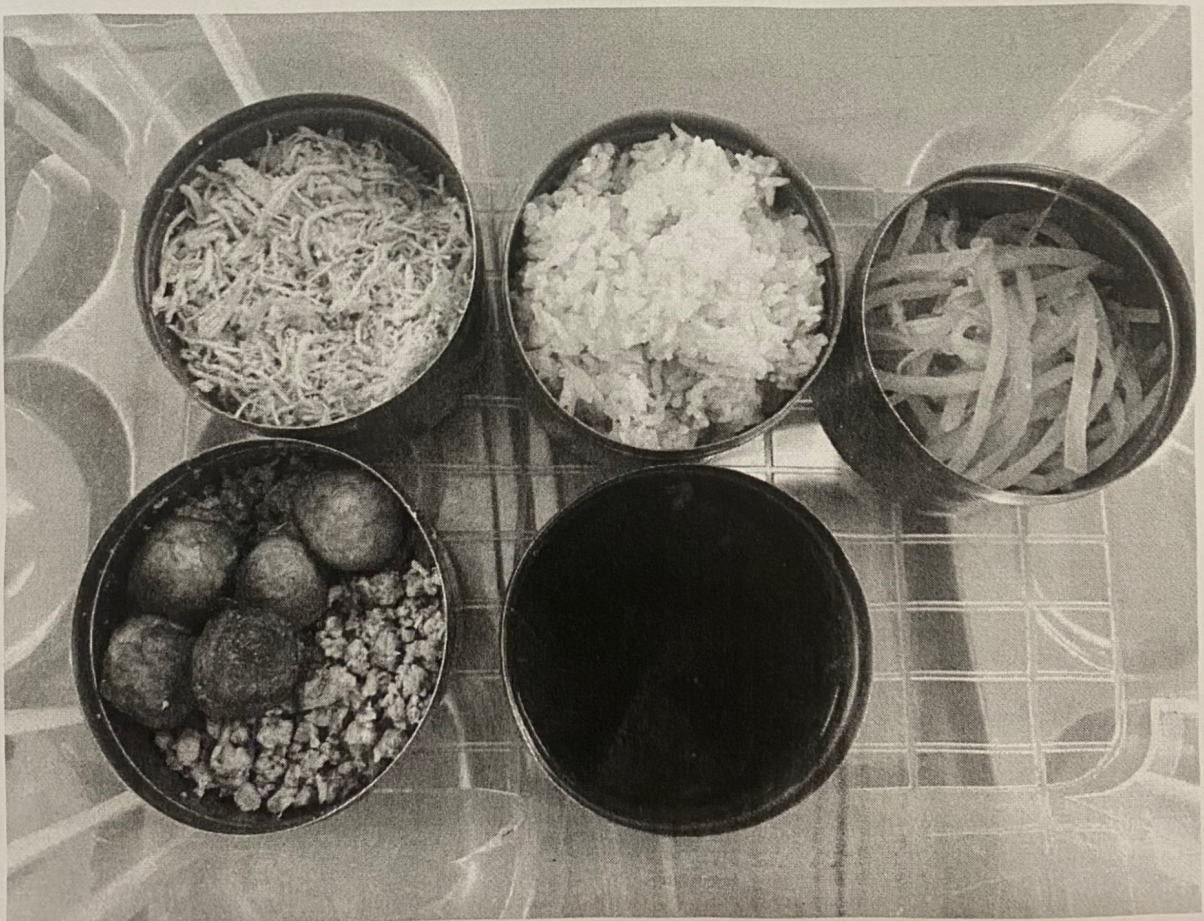
Kiểm tra điều kiện vệ sinh khu vực bếp ăn:

Khu vực bếp sạch sẽ, khô ráo; dụng cụ chế biến, tủ đựng, khay cơm sạch sẽ.





Kiểm tra lưu mẫu thức ăn: Có đầy đủ mẫu lưu thực phẩm theo quy định, thời gian lưu mẫu.



Kiểm tra giao nhận suất ăn, chất lượng suất ăn:

Giao nhận theo đúng thực đơn, chất lượng bữa ăn đảm bảo.



IV. KIẾN NGHỊ: Thực phẩm giao sớm hơn, thịt lợn và rau cần tươi hơn.

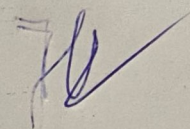
V. Ý KIẾN CỦA CÁ NHÂN BỘ PHẬN ĐƯỢC KIỂM TRA

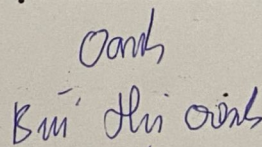
Nhất trí với kết quả kiểm tra của Đoàn kiểm tra.

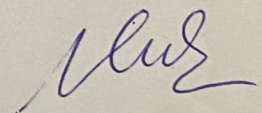
ĐẠI DIỆN BGH

**BỘ PHẬN (CÁ NHÂN)
ĐƯỢC KIỂM TRA**

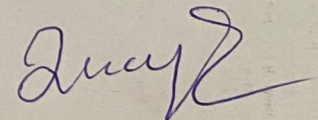
NGƯỜI KIỂM TRA


Lê Thị Hoàng Tú


Bùi Thị Oanh



Dương Thị Kim Oanh



Bùi Văn Quỳnh

Mã số: Bếp ăn Trường Tiểu học Kim Sơn
 Kiểm tra: Nguyễn Thị Kim Yên
 Ngày kiểm tra: Ngày 22 tháng 9 năm 2025
 Tên kiểm tra: Bếp ăn
 MỤC PHẨM TƯƠI SỐNG, ĐÔNG LẠNH: THỊT, CÁ, RAU, CÚ,...

BƯỚC 1 - KIỂM TRA TRƯỚC KHI CHẾ BIẾN THỨC ĂN

Tên thực phẩm	Thời gian nhập (ngày, giờ)	Khối lượng (kg/lít)	Nơi cung cấp			Chứng từ, hóa đơn	Giấy ĐK VS thú y	Giấy kiểm dịch	Kiểm tra cảm quan (màu, mùi, vị, trạng thái, bảo quản...)		Xét nghiệm nhanh (nếu có) (vi sinh, hóa lý)		Biện pháp xử lý/ Ghi chú
			Tên cơ sở	Địa chỉ, điện thoại	Tên người giao hàng				Đạt	Không đạt	Đạt	Không đạt	
(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)	(15)
Su su	5/5/2025	80 kg	Công ty An Phát	Thanh Trì - HN	Nguyễn Văn Quý	Có			Đạt				
Cà rốt		5 kg	nt	nt	nt	Có			Đạt				
Rau ngọt		15 kg	nt	nt	nt	Có			Đạt				
Hành tươi		0,5 kg	nt	nt	nt	Có			Đạt				
Rau mùi						Có			Đạt				
Trứng vịt		4080 quả	nt	nt	nt	Có			Đạt				
25/9/2025													
Đã gà		50 kg	Công ty Tappacomp	Vĩnh Phúc	nt	Có		Có	Đạt				
27/9/2025													
Hạt nạc		35 kg	Công ty Nhân Hòa	Thanh Trì - HN	nt	Có		Có	Đạt				
Hạt sắn		10 kg	nt	nt	nt	Có		Có	Đạt				
Đã													
Đã Hàu		80 kg	Công ty An Phát	Thanh Trì - HN	nt	Có			Đạt				

II - THỰC PHẨM KHÔ VÀ THỰC PHẨM BAO GÓI SẴN, PHỤ GIA THỰC PHẨM:

Stt	Tên thực phẩm	Tên cơ sở sản xuất	Địa chỉ sản xuất	Thời gian nhập (ngày, giờ)	Khối lượng (kg/ lít...)	Nơi cung cấp			Hạn sử dụng	Điều kiện bảo quản (T ^o thường / lạnh...)	Chứng từ, hóa đơn	Kiểm tra cảm (nhãn, bao bì, hạn sử dụng)	
						Tên cơ sở	Địa chỉ, điện thoại	Tên người giao hàng				Đạt	
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	
1	Gạo	Cty Nhật Lâm	Yên Mỹ, Hưng Yên	6 h	120kg	Cty Nhật Lâm	Yên Mỹ, Hưng Yên	Nguyễn Văn Long	27/9	T ^o thường	Có	Đạt	
2	Đường	Cty Tân Lộc	Hai Bà Trưng, Hà Nội		1kg	Cty Tân Lộc	0243862455	Nguyễn Văn Quý	15/1/2027	T ^o thường	Có	Đạt	
3	Dầu ăn	Cty Hải Việt	Kiến An, Hải Phòng		5 lít	Cty Hải Việt	0225359629	nt	22/8/2027	T ^o thường	Có	Đạt	
4	Nấm	Cty Ngân Hà	Vĩnh Phúc		1,5 lít	Cty Ngân Hà	0363876905	nt	1/1/2027	T ^o thường	Có	Đạt	
5	Trứng cút	Cty Thascom	Hương Mai - HN		4080 quả	Cty Thascom	0919368998	nt	25/9/2025	T ^o lạnh	Có	Đạt	
6	Uế gà	Cty Jappet comfeed	Vĩnh phúc		50 kg	Cty Jappet comfeed	02113866170	nt	27/9/2025	T ^o lạnh	Có	Đạt	

ở sở: Bếp ăn Trường Tiểu học Kim Sơn
 kiểm tra: Nguyễn Thị Kim Yên
 gian kiểm tra: Ngày 22... tháng 9... năm 2025
 kiểm tra: Bếp ăn

BƯỚC 2 - KIỂM TRA KHI CHẾ BIẾN THỨC ĂN

Ca/bữa ăn (Bữa ăn, giờ ăn...)	Tên món ăn	Nguyên liệu chính để chế biến (tên, số lượng...)	Số lượng/ Số suất ăn	Thời gian sơ chế xong (ngày, giờ)	Thời gian chế biến xong (ngày, giờ)	Kiểm tra điều kiện vệ sinh (từ thời điểm bắt đầu sơ chế, chế biến cho đến khi thức ăn được chế biến xong)			Kiểm tra cảm quan thức ăn (màu, mùi, vị, trạng thái, bảo quản ...)		Biện pháp xử lý Ghi chú
						Người tham gia chế biến	Trang thiết bị, dụng cụ	Khu vực chế biến và phụ trợ	Đạt	Không đạt	
(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)	(13)
10 h35 phút			1000	9h00 phút	9h30 phút		Đảm bảo	Đảm bảo			
	Canh thịt rau ngọt	Thịt 10kg Rau ngọt 15kg				Đảm bảo			Đạt		
	Su su xào tỏi	Su su 80kg							Đạt		
	Thịt kho trứng cút	Thịt nạc 35kg Trứng cút 4080 quả							Đạt		
	Ruộc thịt gà	Gà 50kg							Đạt		

Tên cơ sở: Bếp ăn Trường Tiểu Học Kim Sơn
 Người kiểm tra: Nguyễn Thị Kim Yến
 Thời gian kiểm tra: Ngày 22 tháng 9 năm 2025
 Địa điểm kiểm tra: Bếp ăn

BƯỚC 3 - KIỂM TRA THỨC ĂN TRƯỚC KHI ĂN

Stt	Ca/bữa ăn (Bữa ăn, giờ ăn...)	Tên món ăn	Số lượng suất ăn	Thời gian chia món ăn xong (ngày, giờ)	Thời gian bắt đầu ăn (ngày, giờ)	Dụng cụ chia, chứa đựng, che đậy, bảo quản thức ăn	Kiểm tra cảm quan món ăn (màu, mùi, vị, trạng thái, bảo quản...)	
							Đạt	Không đạt
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
	10h 35 phút	Canh thịt rau ngọt	1000	10h 00 phút	10h 35 phút	Khay inox	đạt	
		Su su xào tỏi			22/9/2025		đạt	
		Thịt kho trứng cút					đạt	
		Ruộc thịt gà					đạt	
		Cơm trắng					đạt	
		Ước hãm					đạt	

Tên cơ sở: Bếp ăn Trường Tiểu Học Kim Sơn
 Địa điểm kiểm tra: Bếp ăn

THEO DÕI LƯU VÀ HỦY MẪU THỨC ĂN LƯU

tt	Tên mẫu thức ăn	Bữa ăn (giờ ăn...)	Số lượng suất ăn	Khối lượng/ thể tích mẫu (gam/ml)	Dụng cụ chứa mẫu thức ăn lưu	Nhiệt độ bảo quản mẫu (°C)	Thời gian lấy mẫu (giờ, ngày, tháng, năm)	Thời gian hủy mẫu (giờ, ngày, tháng, năm)	Ghi chú (chất lượng mẫu thức ăn lưu...)	Người lưu mẫu (kí và ghi rõ họ tên)
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)
	Canh thịt rau ngọt	10h 35 phút		200ml	Hộp inox	0 - 5°C	9h 30 phút	9h 30 phút	đạt	Lưu
	Su su xào tỏi		1000	100g	Hộp inox	0 - 5°C	22/9/2025	23/9/2025	đạt	
	Thịt kho trứng cút			100g	Hộp inox	0 - 5°C			đạt	Nguyễn Thị Lan
	Ruộc thịt gà			100g	Hộp inox	0 - 5°C			đạt	
	Cơm trắng			100g	Hộp inox	0 - 5°C			đạt	
					Hộp inox	0 - 5°C				

Ghi chú: - Lưu thức ăn trước bữa ăn, niêm phong đúng quy định. - Nhiệt độ (T°) lưu ngăn mát tủ lạnh; từ 0 - 5°C.