



**BIÊN BẢN KIỂM TRA NỘI BỘ**  
(V/v Kiểm tra công tác vệ sinh an toàn thực phẩm)

Căn cứ Quyết định số 24 ngày 14 tháng 09 năm 2023 của Hiệu trưởng trường MNVD về công tác kiểm tra nội vụ bếp ăn.

Vào hồi 8h00 ngày 12 tháng 10 năm 2023 Ban kiểm tra nội bộ Trường Mầm non Văn Đầu tiến hành thực hiện việc kiểm tra công tác vệ sinh an toàn thực phẩm Địa điểm ..... Bếp ăn HTA - Trường MN Văn Đầu .....

**I. Thành phần đoàn kiểm tra**

- 1. Bà... Bà. Thị Nga - Phó HT CSND .....
- 2. Bà... Phạm Thị Thu Hiền .....
- 3. Bà... Nguyễn Thị Hoa .....

**II. Bộ phận được kiểm tra:**

- \* Nhân viên tổ nấu .....
- 1. Bà. Thị Phương Thảo .....
- 2. Đỗ Thị Hoa .....
- 3. Hồng Thị Thu .....

**II. Nội dung kiểm tra**

- +Thực hiện nội quy, kỹ năng làm việc của nhân viên nhà bếp
- + Các hoạt động của nhà bếp
  - Thực đơn, thực phẩm
  - Quy trình chế biến, lưu mẫu thực phẩm
  - Dụng cụ nhà bếp
- +Môi trường bên trong và ngoài bếp
  - Xử lý rác thải
- + Công tác quản lý của nhà trường về vệ sinh an toàn thực phẩm

**III. Kết quả kiểm tra**

**1. Thực hiện nội quy, kỹ năng làm việc của nhân viên nhà bếp**

- \* Ưu điểm:
  - Cả nhân viên tổ nấu kỹ năng thao tác đồng đều tuân thủ quy trình chế biến thực phẩm .....

- Thực hiện đúng quy trình bếp chuyên
- Phối hợp nhịp nhàng các bộ phận.

\* Tôn:

Chưa tuân bảo vệ quy (Mức độ phục vụ yêu)

\* Tôn tại

## 2. Các hoạt động của nhà bếp

### 2.1. Về thực đơn, thực phẩm

\* Ưu điểm:

- Thực đơn đa dạng về thực phẩm lành protein trong thời tiết hạ, thật tươi (cá, tôm, cua... tươi)
- Thực phẩm tươi ngon, đảm bảo vệ sinh

\* Tôn tại

Chỉ nhận thực phẩm tươi, mở hết các tủ.

### 2.2 Quy trình chế biến, lưu mẫu thực phẩm

\* Ưu điểm:

- Thực hiện đúng quy trình bếp chuyên, đảm bảo lưu lên gọi đồ, phục vụ tận tâm.

\* Tồn tại

- Gắn rác vào lưới bẫy, chưa có nắp đậy  
→ Cần đậy vào thùng có nắp đậy

### 2.3 Dụng cụ, đồ dùng nhà bếp

\* Ưu điểm:

- Đồ dùng đủ - sạch, sẽ  
- Đồ dùng phân loại rõ ràng - chính. Có tay nắm, (chưa có)

\* Tồn tại

- Đồ dùng còn thiếu (lưu mẫu T.Á)

### 3. Môi trường bên trong và bên ngoài nhà bếp

\* Ưu điểm:

- MT bên ngoài sân, hành lang: Giữ gìn sạch sẽ thay vào  
sạch sẽ sân bếp, chõ rác (M.Á)  
- Giữ gìn sạch sẽ, không bẩn đủ thông tin

\* Tồn tại

- Giữ gìn sạch sẽ còn thiếu nhiều đồ dùng vs... Lưu giữ  
ph. giữ (chén, chén, gĩa tay)

### 4. Công tác quản lý về vệ sinh an toàn thực phẩm

\* Ưu điểm:

- TB nước đã lấy mẫu (xác nhận chủ lý) của nhà cung  
cấp thực phẩm chính giao nhận TP. Lưu  
- Thực hiện nghiêm túc quy trình bếp mẫu T.Á và

.....Kiểm tra 5 buổi.....

\* Tồn tại

.....Chưa có ý kiến đề xuất bổ sung nhiều đề nghị thiết  
yếu (lo ngại nước thải) phục vụ cho hộ kinh doanh.....

5. Xếp loại: Tốt

6. Ý kiến của bộ phận được kiểm tra

+ Nhất trí với kết quả và nhận xét của ban kiểm tra

+ Ý kiến khác

Biên bản kết thúc vào lúc 10<sup>h</sup>10 giờ ngày 12 tháng 10 năm 2023

Biên bản này đã được đọc cho những người có tên trên nghe, xác nhận nội dung và công nhận đúng sự thật.

Biên bản hoàn thành vào hồi 1.0. giờ, 15. phút ngày 12. tháng 10. năm 2023

BỘ PHẬN ĐƯỢC KIỂM TRA

NGƯỜI LẬP BIÊN BẢN

TM. BAN KIỂM TRA

Bin Thi Phuong Thao

Phan Thi Thu Thien

Bin T Nga



**BIÊN BẢN KIỂM TRA NỘI BỘ**

(V/v Kiểm tra công tác vệ sinh an toàn thực phẩm)

Căn cứ Quyết định số 24 ngày 14 tháng 09 năm 2023 của Hiệu trưởng trường MNVD về công tác kiểm tra nội vụ bếp ăn.

Vào hồi... giờ ngày... tháng... năm 202... Ban kiểm tra nội bộ Trường Mầm non Văn Đâu tiến hành thực hiện việc kiểm tra công tác vệ sinh an toàn thực phẩm  
Địa điểm .....

**I. Thành phần đoàn kiểm tra**

- Bà... Bà Trần Nga - Phó HT; CSND
- Bà... Phạm Thị Thu Hiền - TTCM Khối 5T + NT
- Bà... Nguyễn Thị Hoa - TTCM Khối 3T + 4T

**II. Bộ phận được kiểm tra:**

- Nhân viên bếp ăn
- Võ Thị Hà
  - Đỗ Thị Duyên
  - Bà Trần Hoa

**II. Nội dung kiểm tra**

- +Thực hiện nội quy, kỹ năng làm việc của nhân viên nhà bếp
- + Các hoạt động của nhà bếp
  - Thực đơn, thực phẩm
  - Quy trình chế biến, lưu mẫu thực phẩm
  - Dụng cụ nhà bếp
- +Môi trường bên trong và ngoài bếp
  - Xử lý rác thải
- + Công tác quản lý của nhà trường về vệ sinh an toàn thực phẩm

**III. Kết quả kiểm tra**

**1. Thực hiện nội quy, kỹ năng làm việc của nhân viên nhà bếp**

\* Ưu điểm:

- Thực hiện kỹ năng thao tác phòng tránh...
  - Thực hiện đúng các quy định về vệ sinh an toàn thực phẩm...
- Nguyễn Thị Hoa

- Các bộ phận phối hợp nhịp nhàng
- Phối hợp để các bước trong khi chế biến

\* Tồn tại

- Chưa đủ giờ của trẻ

## 2. Các hoạt động của nhà bếp

### 2.1. Về thực đơn, thực phẩm

\* Ưu điểm:

- Thực đơn đa dạng, phong phú về nguyên liệu dinh dưỡng (các loại cá, hải sản, tôm, chim...)
- Đảm bảo lượng rau xanh, có thêm nước T3 (lưu ý ăn)
- Thực phẩm được ngon - đủ lượng, chất

\* Tồn tại

- Chưa được phân công rõ ràng

### 2.2 Quy trình chế biến, lưu mẫu thực phẩm

\* Ưu điểm:

- Thực hiện nghiêm túc quy trình bếp ăn mỗi chiều
- Đảm bảo quy trình lưu mẫu, lấy mẫu

Lượng thức ăn cần đảm bảo yêu cầu quy định

\* Tồn tại

- Đáp ứng lên mức T.Đ. tăng

### 2.3 Dụng cụ, đồ dùng nhà bếp

\* Ưu điểm:

- Đồ dùng nhà bếp sạch sẽ, phù hợp để dùng sống, chế biến thực phẩm.  
Vệ sinh bếp ăn, VS đồ dùng trong chế biến sạch sẽ, thường xuyên và định kỳ.

\* Tồn tại

- Tủ lạnh chưa được kiểm tra định kỳ (hạn chế)

### 3. Môi trường bên trong và bên ngoài nhà bếp

\* Ưu điểm:

- Giữ gìn V.M.T xung quanh, trong bếp ăn sạch sẽ.  
Thu gom và xử lý rác thải ngay lập tức theo quy định.

\* Tồn tại

### 4. Công tác quản lý về vệ sinh an toàn thực phẩm

\* Ưu điểm:

- Đảm bảo công tác quản lý thực phẩm (kiểm tra giấy, gạo số đầu của nhà cung cấp, lấy đủ chữ ký của người lập biên, gạo TP)

Số chế, chế biên bản bảo đúng đây được bếp 1 chiếc  
Thành phần để bảo quản an toàn theo quy định

\* Tồn tại

5. Xếp loại: Tốt

6. Ý kiến của bộ phận được kiểm tra

+ Nhất trí với kết quả và nhận xét của ban kiểm tra

+ Ý kiến khác

Biên bản kết thúc vào lúc 10 giờ ngày 11 tháng 10 năm 2023

Biên bản này đã được đọc cho những người có tên trên nghe, xác nhận nội dung và công nhận đúng sự thật.

Biên bản hoàn thành vào hồi 10<sup>h5'</sup> giờ, 5 phút ngày 11 tháng 10 năm 2023

BỘ PHẬN ĐƯỢC KIỂM TRA

NGƯỜI LẬP BIÊN BẢN

TM. BAN KIỂM TRA

Võ Thị Hà

Nguyễn Thị Hòa

Bm Thị Nga