

TRƯỜNG MN TIỀN KIỀU
Đoàn kiểm tra nội bộ theo Quyết
định số 50/QĐ-KTNB
ngày 02/12/2025

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập- Tự do – Hạnh phúc

Hùng An, ngày 13 tháng 12 năm 2025

BIÊN BẢN KIỂM TRA
Bếp ăn bán trú

Căn cứ Quyết định kiểm tra số 50/QĐ-KTNB ngày 12/12/2025 Quyết định đoàn kiểm tra nội bộ về bếp ăn bán trú và khảo sát chất lượng giáo dục học sinh học kỳ I, từ ngày 13/12/2025 đến 26/12/2025, Đoàn kiểm tra đã tiến hành kiểm tra trực tiếp tại bếp ăn

Sau đây là kết quả kiểm tra:

I. THÀNH PHẦN LÀM VIỆC

1. Đại diện đoàn kiểm tra

- Bà Trương Thị Tuyền, Hiệu trưởng - Trưởng đoàn
- Bà Ma Thị Sen, Phó Hiệu trưởng - Phó trưởng đoàn
- Dương Thị Nguyệt, Tổ trưởng CM mẫu giáo - Thành viên kiêm thư ký

2. Đại diện được kiểm tra:

- Nhân viên cấp dưỡng
- + Bà: Hoàng Thị Ánh
- + Bà: Mã Thị Liên
- + Bà: Hoàng Thị Viên

II. KẾT QUẢ KIỂM TRA, XÁC MINH

1. Thực hiện quy trình chế biến đảm bảo vệ sinh ATTP

- Nhân viên phục vụ nấu ăn nghiêm túc thực hiện đầy đủ các quy định bảo hộ, vệ sinh cá nhân sạch sẽ gọn gàng khi chế biến thức ăn đảm bảo việc nấu ăn học sinh bán trú.
- Bếp ăn được thực hiện theo đúng quy trình bếp ăn một chiều từ khâu sơ chế đến khâu chế biến thực phẩm, khâu nấu nướng chuyên sang chia thức ăn và chuyển về cho các lớp theo quy trình của bếp 1 chiều đảm bảo an toàn.
 - Thức ăn sau khi chia được đậy nắp che đảm bảo vệ sinh sạch sẽ.
 - Khâu vận chuyển thức ăn đi các điểm trường sau khi chia xong được bảo quản thùng giữ nhiệt được đảm bảo an toàn tuyệt đối về chất lượng giữ được độ ẩm thơm ngon và vệ sinh ATTP.

- Mẫu lưu thực phẩm được lấy ngay sau khi chia thức ăn đảm bảo về số lượng và lưu vào tủ lưu mẫu theo quy định

- Có thùng đựng rác có nắp đậy, rác được thu gom và phân loại xử lý hàng ngày đảm bảo vệ sinh.

- Bếp được lau rửa sàn nhà sạch sẽ, môi trường xung quanh bếp ăn được vệ sinh quang đãng sạch sẽ, cống rãnh được khơi thông không có chuột, ruồi, muỗi gây bệnh.

- Các nhà cung ứng thực phẩm giao nhập thực phẩm theo đúng yêu cầu, đảm bảo về thời gian, số lượng và chất lượng

- Thực phẩm được giao nhận đủ các bên giữa người mua là: giáo viên Bàn Thị Đào, người nhận đại diện BGH là: Ma Thị Sen và đại diện tổ nuôi: Hoàng Thị Ánh. Thực phẩm sau khi nhận được bảo quản đảm bảo vệ sinh ATTP trước khi chế biến cho học sinh. Nguồn cung cấp thực phẩm đầu vào sống, chín, đồ khô và rau xanh đảm bảo tươi ngon vệ sinh sạch sẽ

- Thực phẩm sạch rõ nguồn gốc, có xuất xứ rõ ràng, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm. Không có thực phẩm bị ôi thiu mốc hỏng

- Sử dụng nguồn nước sạch đảm bảo an toàn để nấu ăn cho trẻ. Nước trẻ uống hàng ngày được đun sôi đảm bảo đủ cho trẻ uống.

2. Trang thiết bị, đồ dùng bếp ăn

- Đồ dùng nhà bếp được mua sắm trang bị đầy đủ như: Tủ nấu cơm ga, tủ sấy bát thìa, tủ đựng đồ dùng, máy xay thịt, nồi, thớt, dao... và được sắp xếp ngăn nắp đảm bảo vệ sinh. Tủ đựng vật dụng đồ dùng nấu ăn cho trẻ kín đáo sạch sẽ.

- Dụng cụ nấu ăn sạch sẽ, bát ăn và thìa của học sinh được rửa sạch và được hấp sấy trong tủ hàng ngày trước khi đưa vào sử dụng.

III. ĐÁNH GIÁ NHẬN XÉT

*** Ưu điểm**

- Trường thực hiện đầy đủ theo quy định cấp trên về công tác bán trú và đảm bảo vệ sinh ATTP

- Mua sắm đầy đủ vật dụng đảm bảo cho học sinh ăn bán trú

- Thực phẩm nhập vào đảm bảo vệ sinh ATTP

- Tổng xuất ăn khớp với số trẻ của các lớp

- Đảm bảo vệ sinh ATTP khâu chế biến và vận chuyển thực phẩm.

- Có đầy đủ sổ sách bán trú theo quy định

- Đảm bảo vệ sinh sạch sẽ trong và ngoài bếp ăn.

*** Tồn tại**

- Một số đồ dùng nhà bếp sắp xếp chưa được khoa học

IV. KIẾN NGHỊ, ĐỀ XUẤT

Đề nghị nhân viên phục vụ thường xuyên tổng vệ sinh trong và ngoài khu vực bếp ăn sạch sẽ, sắp xếp đồ dùng chế biến gọn gàng ngăn nắp

Biên bản kết thúc vào hồi 11h00 phút ngày 13/12/2025

Biên bản được thông qua cho các thành viên có tên trên cùng nghe và ký xác nhận gồm 03 trang, được lập thành 02 bản có giá trị như nhau mỗi bên giữ 01 bản./.

NHÂN VIÊN PHỤC VỤ

Hoàng Thị Ánh

Hoàng Thị Viên

Mã Thị Liên

TRƯỞNG ĐOÀN KIỂM TRA

Hiệu trưởng
Trương Thị Tuyền

NGƯỜI GHI BIÊN BẢN

Dương Thị Nguyệt