

Hà Nội, ngày 16 tháng 02 năm 2024

BIÊN BẢN

Kiểm tra ... Vệ sinh an toàn thực phẩm ...

Thực hiện Quyết định số 03/QĐ-HN ngày 01/2/2024 của Hiệu trưởng về việc kiểm tra
Vệ sinh an toàn thực phẩm

Hôm nay, hồi 7 giờ 30 ngày 16/02/2024 Tổ / Đoàn kiểm tra đã tiến hành kiểm tra

Vệ sinh an toàn thực phẩm

I. THÀNH PHẦN KIỂM TRA

* Đại diện Đoàn/ Tổ kiểm tra

- Ông (bà) Nguyễn Ngọc Anh, chức vụ: Phieu trưởng B.T.C.B.
- Ông (bà) Phạm Thanh Thư, chức vụ: T.B. T.T.N.D.
- Ông (bà) _____, chức vụ: _____

* Đối tượng được kiểm tra:

- Ông (bà) Nguyễn Thủy Linh, chức vụ: Phó hiệu trưởng
- Lê Thị Mỹ Linh - Phụ trách tổ nuôi

II. NỘI DUNG KIỂM TRA

1) Giao nhận thực phẩm:

Kiểm tra thành phần giao nhận, quy trình giao nhận, chất lượng và số lượng thực phẩm

2) Quy trình chế biến món ăn

Chất lượng món ăn

- Khuôn chế biến đảm bảo bếp ăn một chiều

- Trang phục tổ nuôi

3) Quy trình chia ăn

Thực hiện các bước chia ăn đúng định lượng, các thao tác, bố trí và trữ khi chia ăn

- Cập nhật bảng chia định lượng chính xác, đầy đủ

4) Lưu nghiệm thực ăn

- Tem lưu nghiệm các thông tin trên tem

Số lượng mẫu lưu nghiệm

5) Số sách hướng thực 3 bước, hóa đơn chứng từ, số định lượng phân ăn, số lưu nghiệm

- Có đầy đủ biên bản giám sát VSATTP, hàng ngày, cập nhật đầy đủ nội dung, chữ ký

6) Kiểm tra, đồ dùng sắp xếp, bố trí, phòng kho hàng kho của tổ nuôi

III. NHẬN XÉT (ưu điểm, hạn chế)

- Giao nhận thực phẩm đúng thành phần. Chất lượng thực phẩm tốt tươi ngon.
- Sổ sách nuôi dưỡng đầy đủ, ghi chép chính xác, đúng đến độ.
- Quy trình chế biến đảm bảo VSATTP, mẫu lên nghiệm đầy đủ.
- Sắp xếp đồ dùng gọn gàng hợp lý.
- Tên tại: Nhân viên giao nhận thực phẩm cần đến sớm hơn.

IV. KIẾN NGHỊ

- BGH làm việc bên nhà cung cấp thực phẩm giao hàng đến sớm hơn để đảm bảo thời gian chế biến thực phẩm.

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

Nhất trí với đoàn kiểm tra

ĐẠI DIỆN LÃNH ĐẠO TRƯỜNG

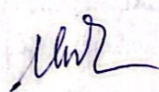
(Ký, đóng dấu và ghi rõ họ tên)



BỘ PHẬN (CÁ NHÂN) ĐƯỢC

KIỂM TRA

(Ký và ghi rõ họ tên)


Nguyễn Thuý Linh

NGƯỜI KIỂM TRA

(Ký và ghi rõ họ tên)


Phạm Thanh Huệ

TRƯỜNG... M.N. GIA... QUẤT...
BAN KIỂM TRA NỘI BỘ.....

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

Hà Nội, ngày 17 tháng 02 năm 2024

MẪU

BÁO CÁO¹

Kết quả kiểm tra về sinh an toàn thực phẩm

Kính gửi: Hiệu trưởng/Giám đốc trường mầm non Gia Quất

Thực hiện Quyết định số 03./QĐ-HNGQ ngày 01/2/2024 của Hiệu trưởng về việc kiểm tra

về sinh an toàn thực phẩm

Từ ngày 17/02/2024 đến ngày 17/02/2024 Đoàn/Tổ kiểm tra đã làm việc với và tiến hành kiểm tra việc thực phẩm

Sau đây là kết quả kiểm tra:

1. Đặc điểm tình hình (Nêu khái quát đặc điểm tình hình, tổ chức hoạt động của đối tượng được kiểm tra liên quan đến nội dung kiểm tra)

Phòng bếp: 1 trệt tầng 4

Tổng số trẻ: 40.2 Tổng số NVND 05

Bếp bố trí bếp một chiều, có đầy đủ phòng kho, đồ dùng các trang thiết bị đầy đủ theo quy định

2. Kết quả kiểm tra

Sắp xếp, bố trí bếp hợp lý, đúng theo quy định bếp ăn một chiều

Công tác giao nhận đầy đủ thành phần, đúng quy trình

Chất lượng thực phẩm đảm bảo thịt tươi ngon, rau không dập nát

Tổ nuôi dưỡng trang bị đầy đủ bảo hộ

Theo tác chế biến nhanh, gọn phớt hợp vệ sinh chuyên nghiệp

Thực hiện chia ăn đúng định lượng

Sổ sách cập nhật đúng tiến độ, ghi chép sạch sẽ, đúng theo QĐ 1296/0YT đầy đủ tài liệu bản ghi nhận sát VSATTP

Cập nhật đầy đủ bảng chia định lượng thức ăn

Quá trình lưu nghiệm thức ăn đảm bảo đúng quy định về số

¹ Dùng cho Trưởng đoàn/tổ kiểm tra/người kiểm tra hoặc kết thúc đợt kiểm tra

Đã ký

lượng
lưu mẫu đảm bảo nhiệt độ bảo quản, tem mẫu đúng quy định
Phòng kho sắp xếp gọn gàng, sạch sẽ, bố trí phòng có cửa thông
thoáng
Phòng bếp có lưới chắn côn trùng, đảm bảo VSATTP.
Tồn tại:
Nhà bếp giao nhận thực phẩm cần đến sớm hơn để đảm
bảo quy trình chế biến đúng thời gian ăn của trẻ

3. Kết luận về những nội dung kiểm tra (ưu điểm, hạn chế)

bếp ăn của nhà trường đảm bảo VSATTP.
bếp ăn được sắp xếp 1 chiều, bố trí hộp li có đầy đủ đồ
dùng phục vụ công tác bán trú.
Phòng kho sắp xếp gọn gàng, sạch sẽ, bố trí phòng có cửa
thoáng thoáng.

4. Kiến nghị các biện pháp xử lý

BGH liên hệ nhà cung cấp bố trí giao nhận thực phẩm
đến sớm hơn để đảm bảo thời gian chế biến món ăn
cho trẻ

Trên đây là báo cáo kết quả kiểm tra về vệ sinh an toàn thực phẩm tại
trường mầm non Gia Quất

NGƯỜI BÁO CÁO

(Ký, ghi rõ họ tên)



Nguyễn Ngọc Anh

SỞ/PHÒNG G.D. & Đ.T. Quận LB
TRƯỜNG M.N. Gia Quất

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

Số: TB-

MẪU

Hà Nội, ngày 18 tháng 02 năm 2024

THÔNG BÁO KẾT LUẬN KIỂM TRA

Về việc về sinh an toàn thực phẩm

Thực hiện Quyết định số 03/QĐ-MNGA ngày 01/2/2024 của Hiệu trưởng về việc kiểm tra về sinh an toàn thực phẩm. Tổ / Đoàn kiểm tra đã tiến hành kiểm tra tại Tổ bếp trường M.N. Gia Quất từ ngày 18/02 đến ngày 18/02/2024.

Xét báo cáo kết quả kiểm tra ngày 18/02/2024 của Tổ trưởng/Trưởng đoàn kiểm tra, ý kiến giải trình của đối tượng được kiểm tra, Hiệu trưởng - Trưởng ban KTNB Thông báo Kết luận kiểm tra như sau:

1. Đặc điểm tình hình (Nêu khái quát đặc điểm tình hình, tổ chức hoạt động của đối tượng được kiểm tra liên quan đến nội dung kiểm tra)

Phòng bếp: vị trí tầng 4.
Tổng số trẻ: 402. Tổng số NVND: 5.
Bếp bố trí bếp một chiều, có đầy đủ phòng kho, đồ dùng các trang thiết bị đầy đủ theo quy định.

2. Kết quả kiểm tra

Sắp xếp, bố trí bếp hợp lý, đúng theo quy định bếp ăn một chiều.
Công tác giao nhận đầy đủ thành phần đúng quy định.
Chất lượng thực phẩm đảm bảo, thịt tươi ngon, rau không dập nát.
Tổ nuôi được trang bị đầy đủ bảo hộ.
Thao tác chế biến nhanh gọn phối hợp đầy chuyên nghiệp.
Thực hiện chia ăn đúng định lượng.
Sổ sách cập nhật đúng tiến độ, ghi chép sạch sẽ đúng theo QĐ 1246/BVT.
Cập nhật đầy đủ bảng chia lượng thức ăn.
Quản lý nhân viên: thực ăn đảm bảo đúng quy trình định lượng. Tem nhãn đầy đủ mã đúng quy định.

- Phòng kho sắp xếp gọn gàng, sạch sẽ, bố trí phòng có cửa thông thoáng.
- Phòng bếp có lưới chắn côn trùng, đảm bảo VSATTP.
- Tôn tại: Nhân viên giao nhận thực phẩm cần đến sớm hơn để đảm bảo quy trình chế biến đúng thời gian ăn của trẻ.

3. Kết luận (ưu điểm - hạn chế theo nội dung kiểm tra)

- Bếp ăn của nhà trường đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Bếp ăn được sắp xếp 1 chiều, bố trí hợp lý có đầy đủ đồ dùng phục vụ công tác bán trú.
- Phòng kho sắp xếp gọn gàng, sạch sẽ, bố trí phòng có cửa thông thoáng.
- Quá trình lưu giữ thực phẩm đảm bảo đúng quy trình, đủ định lượng.

4. Kiến nghị

- BG+H liên hệ nhà cung cấp bố trí giao nhận thực phẩm đến sớm hơn để đảm bảo thời gian chế biến món ăn cho trẻ.

Trên đây là Thông báo Kết luận kiểm tra về việc... về... sinh an toàn thực phẩm...
tại trường M.N. Gia Quất.

Đề nghị đ/c Linh... khắc phục những thiếu sót quản lý đã nêu trong Thông báo và báo cáo kết quả thực hiện về cho Hiệu trưởng trong thời hạn 20 ngày kể từ ngày Thông báo kết luận kiểm tra./.

Nơi nhận:

- Trường ban KTNB;
- (Các bộ phận, tổ chức liên quan);
- Đối tượng được kiểm tra;
- Lưu: VT, Hồ sơ KTNB.



Nguyễn Ngọc Anh