

BIÊN BẢN

Kiểm tra, đánh giá công tác đảm bảo an toàn thực phẩm trong tổ chức bữa ăn bán trú cho học sinh trên địa bàn phường Dương Nội, năm học 2025-2026

Hôm nay, hồi 08h00' ngày tháng năm 2025

Tại Trường Tiểu học Lê Quý Đôn, phường Dương Nội

I. THÀNH PHẦN

1. Tổ kiểm tra liên ngành UBND phường Dương Nội:

- Ông Cán Văn Khoa - Phó trưởng phòng Văn hóa – Xã hội
- Bà Nguyễn Thị Minh Lý - Chuyên viên phòng Văn hóa – Xã hội
- Bà Trần Bích Hậu - Chuyên viên phòng Văn hóa – Xã hội
- Bà Nguyễn Thị Thanh Mai - Chuyên viên phòng Văn hóa – Xã hội
- Bà Bùi Thị Hồng Thu - Chuyên viên phòng Văn hóa – Xã hội
- Ông Vương Tuấn Thành - Viên chức Trạm Y tế phường Dương Nội.

2. Đại diện đơn vị:

- Bà Teo Thị Thanh Mai - Hiệu trưởng trường Tiểu học Lê Quý Đôn
- Ông Nguyễn Thế Thành - Phó Hiệu trưởng Tiểu học Lê Quý Đôn
- Bà Vũ Thị Trâm – Phó Hiệu trưởng trường Tiểu học Lê Quý Đôn
- Bà: Nguyễn Thị Hà – Nhân viên y tế nhà trường
- Ông Trịnh Viết Tiến - Đại diện công ty TNHH chế biến xuất ăn Hoa Sữa

II. NỘI DUNG

Kiểm tra, đánh giá công tác đảm bảo an toàn thực phẩm trong tổ chức bữa ăn bán trú cho học sinh tại trường Tiểu học Lê Quý Đôn do đơn vị cung cấp suất ăn: Công ty TNHH chế biến xuất ăn Hoa Sữa Số 34 LK10, KĐT Văn Phú, phường Kiến Hưng, Tp. Hà Nội.

* Tại thời điểm kiểm tra ghi nhận:

1. Kiểm tra điều kiện cơ sở vật chất và vệ sinh môi trường, quy trình chế biến.

- Bếp bố trí 1 chiều (tiếp nhận – sơ chế – chế biến – chia – bảo quản). Trang thiết bị máy móc từng khâu chế biến được trang bị đầy đủ.
- Môi trường bếp sạch sẽ, khô thoáng.
- Có trang thiết bị phòng chống côn trùng, động vật gây hại tại cửa ra vào và kho.



- Khu vực chế biến: bố trí tách biệt giữa khu sơ chế thực phẩm sống và khu chế biến chín, có biển chỉ dẫn rõ ràng.

- Dụng cụ, thiết bị: dao, thớt, chậu, rổ... được phân loại sống - chín; bảo quản trên giá, không đặt trực tiếp xuống nền.

- Xét nghiệm tinh bột đạt 3/3 mẫu (khay, thìa, bát)

- Hệ thống nước sạch, thoát nước, rác thải: nước sinh hoạt có được kiểm định, rác thải được thu gom, thùng rác có nắp đậy; có hệ thống thoát nước thải không bị ứ đọng.

- Có nơi thay đồ riêng cho nhân viên.

- Có bảng nội quy làm việc tại bếp và hệ thống bảng biển phân chia khu vực

* Về thực phẩm

- Có lưu mẫu thực phẩm đầy đủ đúng quy cách lưu, thời gian lưu.

- Nấu ăn đúng thực đơn, thực phẩm chín được chia ăn, bảo quản trong âu inox sạch sẽ, có nắp đậy gọn gàng, khoa học.

3. Kiểm tra hồ sơ pháp lý và điều kiện bảo đảm ATTP

- Các đơn vị cung cấp thực phẩm có hồ sơ pháp lý đầy đủ, gồm hợp đồng, hóa đơn, chứng từ, phiếu xuất kho và kết quả kiểm nghiệm định kỳ.

- Nhà trường xây dựng thực đơn cho học sinh phong phú.

- Có hồ sơ quản lý công tác bán trú năm học 2025-2026, gồm:

+ Quyết định thành lập Ban Chi đạo ATTP và Tổ giám sát;

+ Quyết định phân công nhiệm vụ cho các thành viên;

+ Kế hoạch bảo đảm ATTP, phương án phòng chống ngộ độc thực phẩm;

+ Kế hoạch giám sát định kỳ, nhật ký giao nhận thực phẩm.

- Có 28 người trực tiếp chế biến, phục vụ tại bếp có giấy khám sức khỏe định kỳ và chứng nhận/tập huấn kiến thức ATTP; Nhân viên thực hiện nghiêm quy định về vệ sinh cá nhân (đội mũ, đeo khẩu trang, găng tay, tạp dề).

4. Một số lưu ý:

- Có lưu mẫu thực phẩm và dán tem đầy nhưng nên sử dụng tem vỡ để đảm bảo tính niêm phong của mẫu lưu.

- Nên có bảng phân công công việc của các nhân viên trong khu bếp.

- Nên xây dựng thực đơn của cô và trẻ khác nhau để tăng tính minh bạch trong suất ăn cho học sinh.

III. KẾT LUẬN KIỂM TRA

Hồ sơ cung cấp thực phẩm đầy đủ theo quy định, nguồn gốc thực phẩm rõ ràng.

Nhà trường cùng đơn vị cung cấp suất ăn đã tổ chức bữa ăn bán trú cho học sinh đảm bảo an toàn thực phẩm theo quy định.

*** Kiến nghị:**

- Yêu cầu Nhà trường và đơn vị tiếp tục duy trì thực hiện nghiêm công tác đảm bảo an toàn thực phẩm, tổ chức tốt bữa ăn bán trú cho học sinh. Thường xuyên tổ chức tập duyệt phương án xử lý khi có ngộ độc xảy ra.

- Nhà trường thường xuyên giám sát công tác an toàn thực phẩm với đơn vị cung cấp suất ăn trong quá trình chế biến.

*** Ý kiến của đơn vị:**

Tiếp thu ý kiến của tổ kiểm tra. Nhà trường và đơn vị cung cấp suất ăn cam kết khắc phục ngay các lưu ý mà đoàn đưa ra.

Biên bản kết thúc vào hồi 09 giờ 30 phút cùng ngày, đã được đọc thông qua cho các bên cùng nghe thống nhất và ký tên dưới đây./.

Đại diện đơn vị

Tiến
Kính Việt Tiến

Đại diện Nhà trường



HIỆU TRƯỞNG
Đào Thị Thanh Mai

Đại diện Tổ kiểm tra

Cán bộ ghi biên bản

M. Thanh Mai

Các thành viên

Nguyễn Thị Nhung

Nguyễn Thị Hồng Thu

Nguyễn Thị Hằng Thu

Nguyễn Thị Hằng Thu

