

**THÔNG BÁO KẾT QUẢ KIỂM TRA**  
**Về việc thực hiện vệ sinh an toàn thực phẩm tại bếp ăn**  
**Năm học 2025- 2026**

Thực hiện Quyết định kiểm tra số 02/QĐ-MNTHĐ ngày 09 tháng 01 năm 2026 của Hiệu trưởng trường Mầm non Trần Hưng Đạo về việc thực hiện vệ sinh an toàn thực phẩm tại bếp ăn năm học 2025-2026, ngày 13 tháng 01 năm 2026, Đoàn đã tiến hành kiểm tra tại bếp ăn trường Mầm non Trần Hưng Đạo.

Xét báo cáo kết quả kiểm tra việc thực hiện vệ sinh an toàn thực phẩm tại bếp ăn năm học 2025-2026 ngày 13/01/2026 của Đoàn kiểm tra, ý kiến giải trình của người nấu ăn.

Hiệu trưởng trường mầm non Trần Hưng Đạo thông báo kết quả kiểm tra như sau:

**I. KHÁI QUÁT CHUNG**

Thực hiện kế hoạch kiểm tra nội bộ của nhà trường, đoàn kiểm tra đã tiến hành kiểm tra công tác vệ sinh an toàn thực phẩm tại bếp ăn. Nội dung kiểm tra tập trung vào các điều kiện cơ sở vật chất; quy trình tiếp nhận, bảo quản, chế biến thực phẩm; việc thực hiện vệ sinh cá nhân của nhân viên cấp dưỡng; hồ sơ, sổ sách và công tác lưu mẫu thức ăn theo quy định.

Qua kiểm tra cho thấy, bếp ăn cơ bản đáp ứng các yêu cầu về vệ sinh an toàn thực phẩm; khu vực bếp được bố trí theo nguyên tắc một chiều; dụng cụ chế biến, bảo quản thực phẩm được sắp xếp gọn gàng, sạch sẽ. Nhân viên cấp dưỡng chấp hành tương đối nghiêm các quy định về vệ sinh cá nhân trong quá trình chế biến thức ăn cho trẻ.

Bên cạnh những kết quả đạt được, vẫn còn một số tồn tại cần tiếp tục khắc phục nhằm nâng cao hơn nữa hiệu quả công tác đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm tại bếp ăn.

**II. KẾT QUẢ KIỂM TRA, XÁC MINH**

**1. Kiểm tra hồ sơ, sổ sách về VSATTP**

- Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm (còn hiệu lực).
- Hợp đồng cung cấp thực phẩm với các đơn vị đủ điều kiện theo quy định.
- Sổ kiểm thực ba bước.

- Sổ lưu mẫu thức ăn.
  - Giấy khám sức khỏe định kỳ của nhân viên bếp ăn.
2. Kiểm tra nguồn gốc và chất lượng thực phẩm
- Thực phẩm có hóa đơn, chứng từ hợp lệ, rõ nguồn gốc, xuất xứ.
  - Thực phẩm tươi sống đảm bảo độ tươi, không ôi thiu, hư hỏng.
  - Thực phẩm khô, gia vị có nhãn mác, hạn sử dụng rõ ràng.
  - Nước sử dụng trong chế biến đảm bảo vệ sinh theo quy định.
3. Kiểm tra điều kiện cơ sở vật chất bếp ăn
- Bếp ăn bố trí theo nguyên tắc một chiều.
  - Khu vực sơ chế, chế biến, chia thức ăn tách biệt rõ ràng.
  - Có đủ trang thiết bị, dụng cụ chế biến, bảo quản thực phẩm.
  - Khu bếp thông thoáng, sạch sẽ; có hệ thống thoát nước, xử lý rác thải.
  - Kho bảo quản thực phẩm (tươi sống, khô, đông lạnh) đảm bảo vệ sinh.
4. Kiểm tra quy trình chế biến, bảo quản thực phẩm
- Thực hiện đúng quy trình tiếp nhận – sơ chế – chế biến – chia ăn.
  - Thực phẩm sống và chín được bảo quản, chế biến riêng biệt.
  - Thực hiện vệ sinh dụng cụ trước và sau khi sử dụng.
  - Thực hiện đúng nhiệt độ, thời gian bảo quản thực phẩm theo quy định.
5. Kiểm tra việc lưu mẫu thức ăn
- Thực hiện lưu mẫu đầy đủ các món ăn trong ngày.
  - Lưu mẫu đúng khối lượng, đúng thời gian (tối thiểu 24 giờ).
  - Mẫu thức ăn được bảo quản đúng quy định, có nhãn ghi rõ ngày, giờ.
6. Kiểm tra vệ sinh cá nhân và thực hành của nhân viên cấp dưỡng
- Nhân viên mặc trang phục bảo hộ đầy đủ khi chế biến thực phẩm.
  - Thực hiện vệ sinh tay đúng quy trình.
  - Không đeo trang sức, không sử dụng điện thoại trong khi chế biến.
  - Thực hiện nghiêm túc các quy định về VSATTP.
7. Kiểm tra công tác phòng, chống ngộ độc thực phẩm
- Có phương án xử lý khi xảy ra ngộ độc thực phẩm.
  - Có phân công trách nhiệm cụ thể cho từng bộ phận.
  - Thực hiện công tác tự kiểm tra, giám sát VSATTP thường xuyên.

### **III. KẾT LUẬN**

- Hồ sơ pháp lý về VSATTP: Bếp ăn có đầy đủ hồ sơ theo quy định: giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP (còn hiệu lực), hợp đồng cung ứng thực phẩm, sổ kiểm thực ba bước, sổ lưu mẫu thức ăn, sổ theo dõi nguồn gốc thực phẩm hằng ngày.

- Nguồn gốc thực phẩm: Thực phẩm được nhập từ các cơ sở cung cấp có uy tín, có hóa đơn, chứng từ, đảm bảo rõ nguồn gốc, xuất xứ; thực phẩm tươi sống

đảm bảo độ tươi, không có dấu hiệu ôi thiu, hư hỏng.

- Quy trình chế biến: Thực hiện đúng quy trình bếp ăn một chiều; khu vực sơ chế, chế biến, chia thức ăn được bố trí tương đối khoa học; thực phẩm sống – chín được phân chia riêng biệt, hạn chế nguy cơ nhiễm chéo.

- Điều kiện cơ sở vật chất: Khu bếp thông thoáng, sạch sẽ; có đầy đủ trang thiết bị phục vụ chế biến và bảo quản thực phẩm; dụng cụ nấu ăn, chia ăn được vệ sinh thường xuyên, đảm bảo an toàn.

- Thực hiện lưu mẫu thức ăn: Lưu mẫu thức ăn đúng quy định về số lượng, thời gian (24 giờ), có ghi chép đầy đủ, rõ ràng.

- Nhân viên cấp dưỡng: Nhân viên được tập huấn kiến thức VSATTP, có giấy khám sức khỏe định kỳ; thực hiện trang phục bảo hộ lao động (mũ, khẩu trang, găng tay) khi chế biến thực phẩm.

#### **\* Hạn chế**

- Một số thời điểm ghi chép sổ kiểm thực còn chưa đầy đủ, chữ viết chưa rõ ràng.

- Việc sắp xếp kho bảo quản thực phẩm khô chưa thật sự khoa học, nhãn mác chưa được dán đầy đủ.

- Công tác vệ sinh khu vực bếp vào cuối ngày đôi lúc chưa triệt để, còn tồn đọng nước tại một số vị trí.

#### **\*Xếp loại: Tốt.**

### **IV. KIẾN NGHỊ**

- Tiếp tục tăng cường kiểm tra, giám sát nội bộ bếp ăn theo kế hoạch và đột xuất. Nhắc nhở nhân viên cấp dưỡng thực hiện đầy đủ việc ghi chép sổ sách theo quy định. Thường xuyên vệ sinh, sắp xếp lại kho thực phẩm khoa học, gọn gàng.

- Tổ chức bồi dưỡng, tập huấn định kỳ về VSATTP cho người nấu ăn

Biên bản kết thúc vào hồi 16 giờ 30 phút ngày 13/01/2026.

Trên đây là thông báo về việc thực hiện vệ sinh ăn toàn thực phẩm tại bếp ăn năm học 2025-2026, đề nghị cá nhân nghiêm túc thực hiện./.

**Nơi nhận:**

- Giáo viên (để t/h);
- Lưu: Hồ sơ KTNB.

**HIỆU TRƯỞNG**  
(Ký, ghi rõ họ tên và đóng dấu)

**Nguyễn Thị Bích Lệ**