

Số: 03 /BBGS-ATTP

Mường Thanh, ngày 23 tháng 4 năm 2026

## BIÊN BẢN

### Giám sát an toàn thực phẩm tại Bếp ăn tập thể

Thực hiện Quyết định số 132/QĐ-UBND ngày 21/4/2026 của UBND phường Mường Thanh về việc thành lập Tổ giám sát công tác đảm bảo ATTP, phòng chống ngộ độc thực phẩm bếp ăn tập thể trên địa bàn phường Mường Thanh.

Hôm nay vào hồi 07 giờ 30 ngày 23 tháng 4 năm 2026, Tổ giám sát tiến hành làm việc tại:

Cơ sở: ..... Diêm Xương - Khuông M.N. Nam Thanh  
Địa chỉ: ..... Bản Khá - P. Mường Thia ĐT: .....

#### I. Thành phần Đoàn kiểm tra:

- Bà: Bùi Thị Phương Thúy - Trưởng phòng Văn hóa - Xã hội - Tổ trưởng.
- Ông: Vũ Chí Thiện - Công chức phòng Văn hóa - Xã hội (phụ trách lĩnh vực y tế) - Tổ phó.
- Bà: Nguyễn Thị Hồng Vân - Công chức phòng Văn hóa - Xã hội (phụ trách lĩnh vực giáo dục) - Thư ký.
- Bà Hoàng Lan Anh - Viên chức Trạm y tế phường Mường Thanh - thành viên.

#### II. Đại diện cơ sở được giám sát:

Ông (bà): ..... Nguyễn Thị Nhân ..... Chức vụ: ..... Diêm Xương Xương  
..... Miền Nam Miền Thanh .....

#### III. Nội dung và kết quả kiểm tra

##### 1. Hồ sơ hành chính, pháp lý của cơ sở:

- Giấy chứng nhận đăng ký doanh nghiệp/ Giấy chứng nhận đăng ký hộ kinh doanh số/QĐ thành lập: (Có/Không) ..... (X) Hoàn bịp .....

- Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm số (kiểm tra, đánh giá theo loại hình cơ sở thuộc diện cấp hoặc không thuộc diện cấp quy định tại các Điều 11, 12, 28 Nghị định số 15/2018/NĐ-CP) : .....

..... Có cam kết đảm bảo ATTP .....

- Số người lao động: 4 ..... Trong đó: Trực tiếp: 4 ..... Gián tiếp: 0 .....

- Giấy xác nhận đủ sức khỏe, Giấy xác nhận đã được tập huấn kiến thức về an toàn thực phẩm của đối tượng theo quy định ..... Đã báo .....

- Các nội dung khác:.....

**2. Điều kiện an toàn thực phẩm:**

TT	Nội dung đánh giá	Đạt	Không đạt	Ghi chú
2.1	Bếp ăn được bố trí bảo đảm không nhiễm chéo giữa thực phẩm chưa qua chế biến và thực phẩm đã qua chế biến.	X		
2.2	Có đủ nước đạt quy chuẩn kỹ thuật phục vụ việc chế biến, kinh doanh	X		
2.3	Có dụng cụ thu gom, chứa đựng rác thải, chất thải đảm bảo vệ sinh	X		
2.4	Cống rãnh ở khu vực nhà hàng, nhà bếp phải thông thoát, không ứ đọng và được che kín	X		
2.5	Nhà ăn phải thoáng, mát, đủ ánh sáng, duy trì chế độ vệ sinh sạch sẽ, có biện pháp để ngăn ngừa côn trùng và động vật gây hại	X		
2.6	Có thiết bị bảo quản thực phẩm, nhà vệ sinh, rửa tay và thu gom chất thải, rác thải hàng ngày sạch sẽ	X		
2.7	Có dụng cụ, đồ chứa đựng riêng cho thực phẩm sống và thực phẩm chín	X		
2.8	Dụng cụ nấu nướng, chế biến phải đảm bảo an toàn vệ sinh	X		
2.9	Dụng cụ ăn uống phải được làm bằng vật liệu an toàn, rửa sạch, giữ khô	X		
2.10	Sử dụng thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm phải rõ nguồn gốc và đảm bảo an toàn	X		
2.11	Thực phẩm phải được chế biến bảo đảm an toàn, hợp vệ sinh	X		
2.12	Thực phẩm bày bán phải để trong tủ kính hoặc thiết bị bảo quản hợp vệ sinh, chống được bụi, mưa, nắng và xâm nhập của côn trùng, động vật gây hại, được bày bán trên bàn hoặc giá cao hơn mặt đất.	X		
2.13	Thực hiện kiểm thực 3 bước và lưu mẫu thực phẩm theo hướng hướng của Bộ Y tế	X		
2.14	Thiết bị phương tiện vận chuyển, bảo quản thực phẩm phải được bảo đảm vệ sinh và không gây ô nhiễm cho thực phẩm	X		

2.15	Các nội dung khác			

**3. Giám sát các nội dung khác**

Về sinh môi trường lớp học, nguồn nước sinh hoạt

**4. Lấy mẫu để kiểm nghiệm**

Test nhanh đầu mủ, tinh bột (-), Âm tính

**IV. Nhận xét, kiến nghị và hướng dẫn**

1. Những nội dung không đạt:

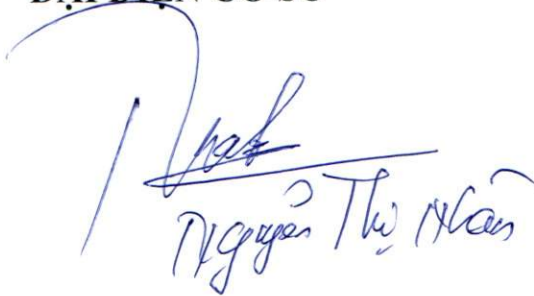
2. Những biện pháp đã hướng dẫn thực hiện

- Hướng dẫn các biện pháp phòng chống ngộ độc TP
- Quy định về Kiểm tra 3 bước và các quy định về phân loại thực phẩm đối với các bếp ăn tập thể

Biên bản giám sát được lập xong hồi 8 giờ 20 ngày 23 tháng 4 năm 2026.

Biên bản được lập thành 02 bản có nội dung như nhau, 01 bản được giao cho cơ sở được kiểm tra, 01 bản giao cho Đoàn giám sát lưu giữ ./.

**ĐẠI DIỆN CƠ SỞ**

  
Nguyễn Thị Hoàn

**KIỂM TRƯỞNG**

  
Vũ Chí Kiên