

Tự Cường, ngày 4 tháng 10 năm 2024

**BIÊN BẢN KIỂM TRA NỘI BỘ**  
Bếp ăn bán trú năm học 2024 - 2025.....

I. Thời gian: 7<sup>h</sup> 30 phút ngày 4/10/2024.....

II. Thành phần

\* Họ tên người (nhóm) kiểm tra:

1. Ông Trần Thị Kim Chi - Hiệu trưởng.....
2. Ông Trần Thị Huệ - Phó HT.....
3. Ông Hoàng Thị Huệ - IT.....

\* Họ tên người (nhóm) được kiểm tra:

1. Ông Mai Thị Giang - Bếp trưởng.....
2. Ông Lương Thị Kim Danh - Cô nuôi.....
3. Ông Lê Thị Xuân - Cô nuôi.....
4. Ông Trần Thị Nga Anh - Cô nuôi.....

III. Kết quả kiểm tra:

1. Nhân viên nhà bếp

\* Ưu điểm:

- Các đồng chí cô nuôi đều có sức khỏe tốt, có tinh thần chuyên môn từ sơ cấp nấu ăn trở lên.
- Các đ/c cô nuôi đều nhiệt tình, trách nhiệm với công việc, có ý thức học tập bồi dưỡng để nâng cao chuyên môn nghiệp vụ.
- Các đ/c cô nuôi đều có khả năng hiểu biết và chế biến món ăn cho trẻ đảm bảo phù hợp độ tuổi.

\* Tồn tại

- Một số đồng chí cô nuôi mới vào trường chưa có nhiều thời gian công tác chưa lĩnh hoạt động việc thực hiện nhiệm vụ, chưa lĩnh hoạt động việc tính định lượng khẩu phần ăn cho trẻ.

## 2. Các hoạt động của nhà bếp:

### 2.1. Về giao nhận thực phẩm

#### \* Ưu điểm:

Công tác giao nhận thực phẩm đảm bảo theo đúng quy định có sự tham gia của lãnh đạo phụ tá Bếp trưởng người mua, người giao và phụ huynh, GV. Thực phẩm đảm bảo tươi ngon, đủ số lượng theo dự kiến.

#### \* Tồn tại

Không

### 2.2 Quy trình chế biến, lưu mẫu thực phẩm:

#### \* Ưu điểm:

- Quy trình chế biến đảm bảo theo quy trình bếp một chiều.  
- Các cô việc thực hiện nghiêm túc và đúng quy trình, khâu trang trí đẹp, gọn gàng, và  
- Các mẫu thực ăn được lưu và ghi chép đầy đủ vào sổ lưu mẫu.

#### \* Tồn tại

Không

### 2.3 Dụng cụ, đồ dùng nhà bếp

#### \* Ưu điểm:

Các loại đồ dùng, dụng cụ nhà bếp được vệ sinh sạch sẽ, xếp đặt gọn gàng vào các tủ, giá theo quy định.

Các loại đồ dùng, dụng cụ dưới sử dụng đúng theo quy định về thực phẩm sạch, chín.

\* Tồn tại

Không

3. Môi trường bên trong và bên ngoài nhà bếp

\* Ưu điểm:

Môi trường bên trong bếp đảm bảo được quét dọn, lau rửa hàng ngày sạch sẽ.  
Môi trường bên ngoài bếp, xung quanh bếp được quét dọn sạch sẽ.

\* Tồn tại

Như tường nhà gần trục đường giao thông xả đọng trong giai đoạn thi công tuyến đường này. Thêm nữa, nền bếp có nhiều...

IV. Kiến nghị, đề xuất:

1. Đối với nhà trường:

Tiếp tục chỉ đạo liên phân miền hướng thực hiện tốt các quy định về quy trình chế biến thực phẩm, giao nhận thực phẩm, công tác vệ sinh môi trường cấp xếp đồ dùng dụng cụ gọn gàng, khoa học.

2. Đối với người (nhóm) được kiểm tra:

Tiếp tục được liên hệ quy chế chuyên môn về Chăm sóc nuôi dưỡng trẻ.

Biên bản hoàn thành vào hồi 9 giờ, 30 phút ngày 4 tháng 10 năm 2024.

NGƯỜI ĐƯỢC KIỂM TRA  
(Ký và ghi họ tên)

NGƯỜI LẬP BIÊN BẢN  
(Ký và ghi họ tên)

TM. BAN KIỂM TRA  
(Ký tên, đóng dấu)

Mai Thị Giang  
Lương Thị Kim Anh  
Lê Thị Kran  
Nguyễn Anh  
Trần Thị Nguyễn Anh

Đương Thị Huệ

[Signature]