

An Lão, ngày 14 tháng 3 năm 2025

BIÊN BẢN KIỂM TRA ĐỘT XUẤT BẾP ĂN

I. Thời gian: 8 giờ 35 phút ngày 14/3/2025

II. Thành phần:

1. Đoàn kiểm tra
 - Bà Nguyễn Thị Oanh- Hiệu trưởng
 - Bà Nguyễn Thị Diệu - PHT
 - Bà Hoàng Thị Nụ - PHT- Thư ký
2. Bộ phận được kiểm tra
 - Bếp ăn
3. Nội dung được kiểm tra
 - Kiểm tra sắp xếp nội vụ, vệ sinh, sổ sách bếp
 - Sơ chế chế biến tại bếp ăn

III. Nhận xét đánh giá

1. Ưu điểm:

- Đồ dùng cá nhân bố trí tương đối gọn gàng, ngăn nắp.
- Hệ thống máy móc tủ hấp cơm, hấp bát, máy xay, máy ép, bình nước uống bố trí sắp xếp hợp lý, đảm bảo tốt, không để xảy ra nguy cơ mất an toàn
- Lưu mẫu dán tem mác đầy đủ, ghi rõ ngày giờ, ký đúng quy định
- Sổ sách bếp cập nhật đến thời gian hiện tại đầy đủ, đúng quy định. Sổ giao nhận thực phẩm chữ ký đầy đủ thường xuyên
- Lưu hồ sơ trên edoc đảm bảo

2. Tồn tại:

- Găng tay còn để chưa đúng vị trí qui định
- Vệ sinh khu để rác đầu bếp chưa sạch sẽ
- Khu sơ chế chưa vệ sinh triệt để (Chân tường rửa còn đọng vỏ rau củ, tường còn vàng ố)
- Tủ lạnh để đồ chưa khoa học
- 1 số bài đăng lưu trên phần mềm còn chậm

3. Đánh giá -Xếp loại :

- Xếp loại: Tốt

4. Đề xuất kiến nghị

- Chú ý sắp xếp găng tay gọn gàng đúng nơi qui định.
- Tích cực công tác vệ sinh khu hiên bếp và đặc biệt là khu sơ chế, làm xong phải cuối ngày phải đánh rửa chân tường, rửa quét sạch vỏ rau củ, không để rác đọng; Cọ rửa thường xuyên tránh để vàng ố. Thực hiện: Làm đâu gọn đấy – Đứng dậy sạch ngay.

Biên bản được thông qua vào hồi 9 giờ 30 phút cùng ngày

* Biểu quyết: 100% nhất trí với nội dung biên bản

CHỦ TỌA

THƯ KÝ

Nguyễn Thị Oanh

Hoàng Thị Nụ