0534

BỘ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO
TRƯỜNG ĐẠI HỌC MỎ - ĐỊA CHẤT

Số: /BB-MĐC

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

Hà Nội, ngày 6 tháng 8 năm 2024

BIÊN BẢN
KIỂM TRA VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM TẠI BẾP ĂN TẬP THỂ

Căn cứ Luật an toàn thực phẩm số 55/2010/QH12 ngày 17/6/2010 của Quốc hội nước Cộng hòa xã hội chủ nghĩa Việt Nam;

Căn cứ Nghị định số số 115/2018/NĐ-CP ngày 04/9/2018 của Chính phủ quy định xử phạt vi phạm hành chính về an toàn thực phẩm;

Căn cứ Quyết định số 971/QĐ-MĐC ngày 09/10/2020 về việc thành lập Ban chỉ đạo Công tác y tế trường học;

Căn cứ Kế hoạch số 38/KH-MĐC ngày 31/01/2023 Kế hoạch công tác vệ sinh trường học năm 2022 - 2023.

Hôm nay vào hồi ngày tháng năm 2023 Ban chỉ đạo Công tác y tế Trường Đại học Mỏ - Địa chất tiến hành kiểm tra tại Cơ sở bếp ăn tập thể:

Nhà ăn Trường Đại học Mỏ - Địa chất (khu A).

Địa chỉ: Số 18, phố Viên, phường Đức Thắng, Q. Bắc Từ Liêm, TP. Hà Nội.

ĐT:

I. Thành phần tham gia buổi làm việc

Thành phần Ban chỉ đạo công tác y tế:

(1) Nguyễn Thanh Huyền chức vụ: PT.TYT Trưởng đoàn

(2) Mai Ngọc Liên chức vụ: NV

(3)..... chức vụ:

(4)..... chức vụ:

(5)..... chức vụ:

2. Đại diện cơ sở được kiểm tra:

(1) Phạm T. Tuyết Mỏ chức vụ: QL Nhà ăn

(2)..... chức vụ:

(3)..... chức vụ:

3. Với sự tham gia của (nếu có):

(1)..... chức vụ:

(2)..... chức vụ:

(3)..... chức vụ:

II. Nội dung và kết quả kiểm tra

STT	NỘI DUNG KIỂM TRA	KẾT QUẢ		GHI CHÚ
		CÓ	KHÔNG	
1	**Hồ sơ hành chính, pháp lý của cơ sở**			
	Sổ kiểm thực 3 bước	x		
	Giấy chứng nhận nguồn gốc thực phẩm	x		
	XN mẫu nước cung cấp	x		
2	**Hợp đồng mua bán thực phẩm**			
	Thịt lợn	x		
	Thịt gà, ngan, vịt, bò, …..	x		
	Hải sản (tôm, cua, ốc, ếch…..)	x		
	Rau, củ, quả……	x		
	Trứng, đậu.	x		
	Gia vị các loại khác……	x		
3	**Tủ lưu mẫu thức ăn (24h) 2 mẫu:** **T.Phẩm khô (50-100g/mẫu), TP. nước 100ml/mẫu**			
	Mẫu 1 (ngày hôm trước) ghi giờ	x		
	Mẫu 2 (ngày hôm sau) ghi giờ	x		
4	**Điều kiện đối với người kinh thực phẩm, nhà bếp**	x		
	Nhân viên nhà bếp được khám sức khỏe năm/lần	x		
	Giấy xác nhận tập huấn kiến thức ATTP năm/lần	x		
	Trang phục, vệ sinh cá nhân (bảo hộ LĐ)	x		

5. Điều kiện an toàn thực phẩm:

5.1. Tổng diện tích bày bán:

……30 m^2……

5.2. Môi trường kinh doanh:

……Khu bày bán sạch, khu bếp ngăn nắp, gọn gàng……

5.3. Thiết kế bố trí kinh doanh:

a. Nơi để nguyên liệu: kho lạnh

b. Nơi sơ chế, chế biến: Một chiều

c. Nơi bầy bán kinh doanh ăn uống: Sạch sẽ, gọn gàng

d. Nơi để dụng cụ vệ sinh, thu gom chất thải: Một chiều, đúng quy định

đ. Khoang chứa đựng, bảo quản thức ăn ngay: Có

5.4. Nguồn nước sử dụng, nước đá uống: Nước máy (nước sạch TP)

5.5. Trang thiết bị, dụng cụ:

a. Thiết bị bảo quản nguyên liệu: Đạt, khoa học

b. Dụng cụ chế biến thức ăn chín: Đạt

c. Dụng cụ chế biến thức ăn sống: Đạt

d. Dụng cụ ăn uống: Đạt

đ. Dụng cụ chứa đựng thức ăn: Đạt

e. Thiết bị dụng cụ bày bán thức ăn (bàn, ghế) Đạt

f. Trang thiết bị vận chuyển thức ăn: Bằng xe đẩy

g. Thiết bị bảo quản thực phẩm: Có

h. Bao bì chứa đựng thức ăn: Có

i. Thiết bị vệ sinh, trang thiết bị dụng cụ: Có

j. Phòng chống côn trùng và động vật gây hại: Có tấm lưới chắn côn trùng

k. Găng tay ni lông dùng một lần: Có

5.6. Các nội dung khác:

6. Lấy mẫu kiểm nghiệm:

Nước sôi: Đạt

Tinh bột: Đạt

Dấm ăn: Đạt

Hàn the: Đạt

Methanol: Đạt

Dầu mỡ: Đạt

III. Kết luận, kiến nghị và xử lý:

1.1 Các nội dung cơ sở thực hiện tốt:

- Khu bày bán thức ăn sạch sẽ, bát đĩa ở có tấm dủ khi KN
- VS sạch sẽ

1.2. Những mặt tồn tại:

2. Kiến nghị:

2.1. Kiến nghị của đoàn kiểm tra đối với cơ sở:

- Thường xuyên cập nhật kiến thức VS ATTP
- Duy trì VS ATTP

2.2. Kiến nghị của cơ sở với đoàn kiểm tra:

3.3. Xử lý, kiến nghị xử lý:

Biên bản kiểm tra được lập xong hồi giờ 10h ngày 6 tháng 3 năm 2023, biên bản đã được đọc lại cho những người tham gia làm việc và đại diện cơ sở được kiểm tra cùng nghe, công nhận nội dung ghi trong biên bản là đúng và ký tên.

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

ĐẠI DIỆN BẾP ĂN

Mỏ

Phạm T Tuyết Mỏ

TL. HIỆU TRƯỞNG

NV PT TRẠM

Mai Ngọc Liên

BỘ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO
TRƯỜNG ĐẠI HỌC MỎ - ĐỊA CHẤT

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

Số: /BB-MĐC

Hà Nội, ngày 10 tháng 10 năm 2024

BIÊN BẢN
KIỂM TRA VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM TẠI BẾP ĂN TẬP THỂ

Căn cứ Luật an toàn thực phẩm số 55/2010/QH12 ngày 17/6/2010 của Quốc hội nước Cộng hòa xã hội chủ nghĩa Việt Nam;

Căn cứ Nghị định số số 115/2018/NĐ-CP ngày 04/9/2018 của Chính phủ quy định xử phạt vi phạm hành chính về an toàn thực phẩm;

Căn cứ Quyết định số 971/QĐ-MĐC ngày 09/10/2020 về việc thành lập Ban chỉ đạo Công tác y tế trường học;

Căn cứ Kế hoạch số 38/KH-MĐC ngày 31/01/2023 Kế hoạch công tác vệ sinh trường học năm 2022 - 2023.

Hôm nay vào hồi ngày tháng năm 2023 Ban chỉ đạo Công tác y tế Trường Đại học Mỏ - Địa chất tiến hành kiểm tra tại Cơ sở bếp ăn tập thể:

Nhà ăn Trường Đại học Mỏ - Địa chất (khu A).

Địa chỉ: Số 18, phố Viên, phường Đức Thắng, Q. Bắc Từ Liêm, TP. Hà Nội.

ĐT:

I. Thành phần tham gia buổi làm việc

Thành phần Ban chỉ đạo công tác y tế:

(1)...Nguyễn Thanh Huyền... chức vụ: P.T. Trưởng YT..... Trưởng đoàn

(2)...Mai Ngọc Liên..... chức vụ: NV

(3)..... chức vụ:

(4)..... chức vụ:

(5)..... chức vụ:

2. Đại diện cơ sở được kiểm tra:

(1) ..Phạm T. Tuyết Mỏ... chức vụ: QL Nhà ăn

(2)..... chức vụ:

(3)..... chức vụ:

3. Với sự tham gia của (nếu có):

(1)..... chức vụ:

(2)..... chức vụ:

(3)..... chức vụ:

II. Nội dung và kết quả kiểm tra

STT	NỘI DUNG KIỂM TRA	KẾT QUẢ		GHI CHÚ
		CÓ	KHÔNG	
1	**Hồ sơ hành chính, pháp lý của cơ sở**			
	Sổ kiểm thực 3 bước	x		
	Giấy chứng nhận nguồn gốc thực phẩm	x		
	XN mẫu nước cung cấp	x		
2	**Hợp đồng mua bán thực phẩm**			
	Thịt lợn	x		
	Thịt gà, ngan, vịt, bò, …..	x		
	Hải sản (tôm, cua, ốc, ếch…..)	x		
	Rau, củ, quả……	x		
	Trứng, đậu.	x		
	Gia vị các loại khác……	x		
3	**Tủ lưu mẫu thức ăn (24h) 2 mẫu:** **T.Phẩm khô (50-100g/mẫu), TP. nước 100ml/mẫu**			
	Mẫu 1 (ngày hôm trước) ghi giờ	x		
	Mẫu 2 (ngày hôm sau) ghi giờ	x		
4	**Điều kiện đối với người kinh thực phẩm, nhà bếp**			
	Nhân viên nhà bếp được khám sức khỏe năm/lần	x		
	Giấy xác nhận tập huấn kiến thức ATTP năm/lần	x		
	Trang phục, vệ sinh cá nhân (bảo hộ LĐ)	x		

5. Điều kiện an toàn thực phẩm:

5.1. Tổng diện tích bày bán:

.....300m2.....

5.2. Môi trường kinh doanh:

Khu bày bán sạch, khu bếp ngăn nắp, gọn gàng

5.3. Thiết kế bố trí kinh doanh:

a. Nơi để nguyên liệu: kho lạnh

Một Chiều

b. Nơi sơ chế, chế biến: Sạch sẽ, gọn gàng

c. Nơi bầy bán kinh doanh ăn uống:

d. Nơi để dụng cụ vệ sinh, thu gom chất thải:

đ. Khoang chứa đựng, bảo quản thức ăn ngay: Có

5.4. Nguồn nước sử dụng, nước đá uống: Nước máy

5.5. Trang thiết bị, dụng cụ:

a. Thiết bị bảo quản nguyên liệu: Đạt

b. Dụng cụ chế biến thức ăn chín: Đạt

c. Dụng cụ chế biến thức ăn sống: Đạt

d. Dụng cụ ăn uống: Đạt

đ. Dụng cụ chứa đựng thức ăn: Đạt

e. Thiết bị dụng cụ bày bán thức ăn (bàn, ghế) Bầy xe đẩy

f. Trang thiết bị vận chuyển thức ăn: Có

g. Thiết bị bảo quản thực phẩm: Có

h. Bao bì chứa đựng thức ăn: Có

i. Thiết bị vệ sinh, trang thiết bị dụng cụ: Có

j. Phòng chống côn trùng và động vật gây hại: Có dán lưới chắn côn trùng

k. Găng tay ni lông dùng một lần: Có

5.6. Các nội dung khác:

6. Lấy mẫu kiểm nghiệm:

Nước sôi: Đạt

Tinh bột: Đạt

Dấm ăn: Đạt

Hàn the: Đạt

Methanol: Đạt

Dầu mỡ: Đạt

III. Kết luận, kiến nghị và xử lý:

1.1 Các nội dung cơ sở thực hiện tốt:

Khu bày bán thức ăn sạch sẽ, bát đĩa có tủ sấy khi KN

VS sạch sẽ

1.2. Những mặt tồn tại:

2. Kiến nghị:

2.1. Kiến nghị của đoàn kiểm tra đối với cơ sở:

Thường xuyên cập nhật kiến thức VS ATTP

Duy trì VS ATTP

2.2. Kiến nghị của cơ sở với đoàn kiểm tra:

3.3. Xử lý, kiến nghị xử lý:

Biên bản kiểm tra được lập xong hồi giờ 10 ngày 6 tháng 1 năm 2024, biên bản đã được đọc lại cho những người tham gia làm việc và đại diện cơ sở được kiểm tra cùng nghe, công nhận nội dung ghi trong biên bản là đúng và ký tên.

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

ĐẠI DIỆN BẾP ĂN

Mở

Phạm Thị Tuyết Mở

TL. HIỆU TRƯỞNG

TRƯỞNG TRẠM

Mai Ngọc Liên

BỘ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO
TRƯỜNG ĐẠI HỌC MỎ - ĐỊA CHẤT

Số: /BB-MĐC

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

Hà Nội, ngày 16 tháng 11 năm 2024

BIÊN BẢN
KIỂM TRA VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM TẠI BẾP ĂN TẬP THỂ

Căn cứ Luật an toàn thực phẩm số 55/2010/QH12 ngày 17/6/2010 của Quốc hội nước Cộng hòa xã hội chủ nghĩa Việt Nam;

Căn cứ Nghị định số số 115/2018/NĐ-CP ngày 04/9/2018 của Chính phủ quy định xử phạt vi phạm hành chính về an toàn thực phẩm;

Căn cứ Quyết định số 971/QĐ-MĐC ngày 09/10/2020 về việc thành lập Ban chỉ đạo Công tác y tế trường học;

Căn cứ Kế hoạch số 38/KH-MĐC ngày 31/01/2023 Kế hoạch công tác vệ sinh trường học năm 2022 - 2023.

Hôm nay vào hồi ngày tháng năm 2023 Ban chỉ đạo Công tác y tế Trường Đại học Mỏ - Địa chất tiến hành kiểm tra tại Cơ sở bếp ăn tập thể:

Nhà ăn Trường Đại học Mỏ - Địa chất (khu A).

Địa chỉ: Số 18, phố Viên, phường Đức Thắng, Q. Bắc Từ Liêm, TP. Hà Nội.

ĐT:

I. Thành phần tham gia buổi làm việc

Thành phần Ban chỉ đạo công tác y tế:

(1)...Nguyễn Thanh Huyền... chức vụ:...P.T. Trạm y tế... Trưởng đoàn

(2)...Mai Nga Liên... chức vụ: NV TYT

(3)..... chức vụ:

(4)..... chức vụ:

(5)..... chức vụ:

2. Đại diện cơ sở được kiểm tra:

(1) .Phạm Thị Tuyết Mỏ..... chức vụ: QL Nhà ăn

(2)..... chức vụ:

(3)..... chức vụ:

3. Với sự tham gia của (nếu có):

(1)..... chức vụ:

(2)..... chức vụ:

(3)..... chức vụ:

II. Nội dung và kết quả kiểm tra

STT	NỘI DUNG KIỂM TRA	KẾT QUẢ		GHI CHÚ
		CÓ	KHÔNG	
1	**Hồ sơ hành chính, pháp lý của cơ sở**			
	Sổ kiểm thực 3 bước	x		
	Giấy chứng nhận nguồn gốc thực phẩm	x		
	XN mẫu nước cung cấp	x		
2	**Hợp đồng mua bán thực phẩm**			
	Thịt lợn	x		
	Thịt gà, ngan, vịt, bò, …..	x		
	Hải sản (tôm, cua, ốc, ếch…..)	x		
	Rau, củ, quả……	x		
	Trứng, đậu.	x		
	Gia vị các loại khác……	x		
3	**Tủ lưu mẫu thức ăn (24h) 2 mẫu:** **T.Phẩm khô (50-100g/mẫu), TP. nước 100ml/mẫu**			
	Mẫu 1 (ngày hôm trước) ghi giờ	x		
	Mẫu 2 (ngày hôm sau) ghi giờ	x		
4	**Điều kiện đối với người kinh thực phẩm, nhà bếp**			
	Nhân viên nhà bếp được khám sức khỏe năm/lần	x		
	Giấy xác nhận tập huấn kiến thức ATTP năm/lần	x		
	Trang phục, vệ sinh cá nhân (bảo hộ LĐ)	x		

5. Điều kiện an toàn thực phẩm:

5.1. Tổng diện tích bày bán:

.....300.m².....

5.2. Môi trường kinh doanh:

....kinh..bày..bán..sạch..sẽ..,bếp..ngăn..nắp..,gọn..gàng.....

5.3. Thiết kế bố trí kinh doanh:

a. Nơi để nguyên liệu: khan hoi

b. Nơi sơ chế, chế biến: Một chiều

c. Nơi bầy bán kinh doanh ăn uống: Sạch sẽ, gọn gàng

d. Nơi để dụng cụ vệ sinh, thu gom chất thải: Một chiều, đúng quy định

đ. Khoang chứa đựng, bảo quản thức ăn ngay: Có

5.4. Nguồn nước sử dụng, nước đá uống: Nước máy (nước sạch TP)

5.5. Trang thiết bị, dụng cụ: Đạt, khoa học

a. Thiết bị bảo quản nguyên liệu: Đạt

b. Dụng cụ chế biến thức ăn chín: Đạt

c. Dụng cụ chế biến thức ăn sống: Đạt

d. Dụng cụ ăn uống: Đạt

đ. Dụng cụ chứa đựng thức ăn: Đạt

e. Thiết bị dụng cụ bày bán thức ăn (bàn, ghế) Đạt, bày xa tầm tay ^{2}

f. Trang thiết bị vận chuyển thức ăn:

g. Thiết bị bảo quản thực phẩm: Có tủ lạnh bảo quản

h. Bao bì chứa đựng thức ăn: Có

i. Thiết bị vệ sinh, trang thiết bị dụng cụ:

j. Phòng chống côn trùng và động vật gây hại: Có tấm lưới chắn côn trùng

k. Găng tay ni lông dùng một lần: Có

5.6. Các nội dung khác:

6. Lấy mẫu kiểm nghiệm:

Nước sôi: Đạt

Tinh bột: Đạt

Dấm ăn: Đạt

Hàn the: Đạt

Methanol: Đạt

Dầu mỡ: Đạt

III. Kết luận, kiến nghị và xử lý:

1.1 Các nội dung cơ sở thực hiện tốt:

- Khu bảy bàn thức ăn sạch sẽ, bát đũa có tủ đựng khi x IV

1.2. Những mặt tồn tại:

2. Kiến nghị:

2.1. Kiến nghị của đoàn kiểm tra đối với cơ sở:

- Thường xuyên cập nhật kiến thức ATTP
- Duy trì VS ATTP

2.2. Kiến nghị của cơ sở với đoàn kiểm tra:

3.3. Xử lý, kiến nghị xử lý:

Biên bản kiểm tra được lập xong hồi giờ 16 ngày 16 tháng 11 năm 2023, biên bản đã được đọc lại cho những người tham gia làm việc và đại diện cơ sở được kiểm tra cùng nghe, công nhận nội dung ghi trong biên bản là đúng và ký tên.

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

ĐẠI DIỆN BẾP ĂN

Phạm T Tuyết Nhỏ

TL. HIỆU TRƯỞNG
NV PT TRẠM

Mai Ngọc Liên

BỘ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO
TRƯỜNG ĐẠI HỌC MỎ - ĐỊA CHẤT

Số: /BB-MĐC

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

Hà Nội, ngày 18 tháng 12 năm 2024

BIÊN BẢN
KIỂM TRA VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM TẠI BẾP ĂN TẬP THỂ

Căn cứ Luật an toàn thực phẩm số 55/2010/QH12 ngày 17/6/2010 của Quốc hội nước Cộng hòa xã hội chủ nghĩa Việt Nam;

Căn cứ Nghị định số số 115/2018/NĐ-CP ngày 04/9/2018 của Chính phủ quy định xử phạt vi phạm hành chính về an toàn thực phẩm;

Căn cứ Quyết định số 971/QĐ-MĐC ngày 09/10/2020 về việc thành lập Ban chỉ đạo Công tác y tế trường học;

Căn cứ Kế hoạch số 38/KH-MĐC ngày 31/01/2023 Kế hoạch công tác vệ sinh trường học năm 2022 - 2023.

Hôm nay vào hồi ngày tháng năm 2023 Ban chỉ đạo Công tác y tế Trường Đại học Mỏ - Địa chất tiến hành kiểm tra tại Cơ sở bếp ăn tập thể:

Nhà ăn Trường Đại học Mỏ - Địa chất (khu A).

Địa chỉ: Số 18, phố Viên, phường Đức Thắng, Q. Bắc Từ Liêm, TP. Hà Nội.

ĐT:

I. Thành phần tham gia buổi làm việc

Thành phần Ban chỉ đạo công tác y tế:

(1)..Nguyễn Thanh Tuyến..... chức vụ:...P.T.T.K.Tế..... Trưởng đoàn

(2)..Mai Ngọc Liên..... chức vụ: NV

(3)..... chức vụ:

(4)..... chức vụ:

(5)..... chức vụ:

2. Đại diện cơ sở được kiểm tra:

(1) Phạm T. Tuyết Mỏ... chức vụ: QL Nhà ăn

(2)..... chức vụ:

(3)..... chức vụ:

3. Với sự tham gia của (nếu có):

(1)..... chức vụ:

(2)..... chức vụ:

(3)..... chức vụ:

II. Nội dung và kết quả kiểm tra

STT	NỘI DUNG KIỂM TRA	KẾT QUẢ		GHI CHÚ
		CÓ	KHÔNG	
1	**Hồ sơ hành chính, pháp lý của cơ sở**			
	Sổ kiểm thực 3 bước	X		
	Giấy chứng nhận nguồn gốc thực phẩm	X		
	XN mẫu nước cung cấp	X		
2	**Hợp đồng mua bán thực phẩm**			
	Thịt lợn	X		
	Thịt gà, ngan, vịt, bò, …..	X		
	Hải sản (tôm, cua, ốc, ếch…..)	X		
	Rau, củ, quả……	X		
	Trứng, đậu.	X		
	Gia vị các loại khác……	X		
3	**Tủ lưu mẫu thức ăn (24h) 2 mẫu:** **T.Phẩm khô (50-100g/mẫu), TP. nước 100ml/mẫu**			
	Mẫu 1 (ngày hôm trước) ghi giờ	X		
	Mẫu 2 (ngày hôm sau) ghi giờ	X		
4	**Điều kiện đối với người kinh thực phẩm, nhà bếp**			
	Nhân viên nhà bếp được khám sức khỏe năm/lần	X		
	Giấy xác nhận tập huấn kiến thức ATTP năm/lần	X		
	Trang phục, vệ sinh cá nhân (bảo hộ LĐ)	X		

5. Điều kiện an toàn thực phẩm:

5.1. Tổng diện tích bày bán:

.....300...m^2.....

5.2. Môi trường kinh doanh:

.....Khu...bày...bán...sạch...sẽ,...bếp...ngăn...nắp...gọn...gàng.....

5.3. Thiết kế bố trí kinh doanh:

a. Nơi để nguyên liệu: Khu chợ

b. Nơi sơ chế, chế biến: Một chiều

c. Nơi bầy bán kinh doanh ăn uống: Sạch sẽ, gọn gàng

d. Nơi để dụng cụ vệ sinh, thu gom chất thải: Một chiều, đúng quy định

đ. Khoang chứa đựng, bảo quản thức ăn ngay: Có

5.4. Nguồn nước sử dụng, nước đá uống: Nước máy (nước sạch TP)

5.5. Trang thiết bị, dụng cụ: Đạt, khá hợp

a. Thiết bị bảo quản nguyên liệu: Đạt

b. Dụng cụ chế biến thức ăn chín: Đạt

c. Dụng cụ chế biến thức ăn sống: Đạt

d. Dụng cụ ăn uống: Đạt

đ. Dụng cụ chứa đựng thức ăn: Đạt

e. Thiết bị dụng cụ bày bán thức ăn (bàn, ghế) Đạt, bằng xe đẩy

f. Trang thiết bị vận chuyển thức ăn: Bằng xe đẩy

g. Thiết bị bảo quản thực phẩm: Có

h. Bao bì chứa đựng thức ăn: Có

i. Thiết bị vệ sinh, trang thiết bị dụng cụ:

j. Phòng chống côn trùng và động vật gây hại: Có tấm lưới chắn côn trùng

k. Găng tay ni lông dùng một lần: Có

5.6. Các nội dung khác:

6. Lấy mẫu kiểm nghiệm:

Nước sôi: Đạt

Tinh bột: Đạt

Dấm ăn: Đạt

Hàn the: Đạt

Methanol: Đạt

Dầu mỡ: Đạt

III. Kết luận, kiến nghị và xử lý:

1.1 Các nội dung cơ sở thực hiện tốt:

Khu bày bàn thức ăn sạch sẽ, bát đũa không có tồn dư. Khu XN

1.2. Những mặt tồn tại:

2. Kiến nghị:

2.1. Kiến nghị của đoàn kiểm tra đối với cơ sở:

Thường xuyên cập nhật kiến thức ATTP

Duy trì VS ATTP

2.2. Kiến nghị của cơ sở với đoàn kiểm tra:

3.3. Xử lý, kiến nghị xử lý:

Biên bản kiểm tra được lập xong hồi giờ 9h40 ngày 13 tháng 12 năm 2023, biên bản đã được đọc lại cho những người tham gia làm việc và đại diện cơ sở được kiểm tra cùng nghe, công nhận nội dung ghi trong biên bản là đúng và ký tên.

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

ĐẠI DIỆN BẾP ĂN

Mỏ

Phạm T Tuyết Mỏ

TL. HIỆU TRƯỞNG

NV ~~PT~~ TRẠM

Mai Ngọc Liên

BỘ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO
TRƯỜNG ĐẠI HỌC MỎ - ĐỊA CHẤT

Số: /BB-MĐC

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

Hà Nội, ngày 15 tháng 2 năm 2023

BIÊN BẢN
KIỂM TRA VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM TẠI BẾP ĂN TẬP THỂ

Căn cứ Luật an toàn thực phẩm số 55/2010/QH12 ngày 17/6/2010 của Quốc hội nước Cộng hòa xã hội chủ nghĩa Việt Nam;

Căn cứ Nghị định số số 115/2018/NĐ-CP ngày 04/9/2018 của Chính phủ quy định xử phạt vi phạm hành chính về an toàn thực phẩm;

Căn cứ Quyết định số 971/QĐ-MĐC ngày 09/10/2020 về việc thành lập Ban chỉ đạo Công tác y tế trường học;

Căn cứ Kế hoạch số 38/KH-MĐC ngày 31/01/2023 Kế hoạch công tác vệ sinh trường học năm 2022 - 2023.

Hôm nay vào hồi ngày tháng năm 2023 Ban chỉ đạo Công tác y tế Trường Đại học Mỏ - Địa chất tiến hành kiểm tra tại Cơ sở bếp ăn tập thể:

Nhà ăn Trường Đại học Mỏ - Địa chất (khu A).

Địa chỉ: Số 18, phố Viên, phường Đức Thắng, Q. Bắc Từ Liêm, TP. Hà Nội.

ĐT:

I. Thành phần tham gia buổi làm việc

Thành phần Ban chỉ đạo công tác y tế:

(1)....Nguyễn Thanh Huyen.... chức vụ:....PT. Trạm Y tế.... Trưởng đoàn

(2).....Mai Ngọc Liên..... chức vụ: Nhân viên

(3)..... chức vụ:

(4)..... chức vụ:

(5)..... chức vụ:

2. Đại diện cơ sở được kiểm tra:

(1) ..Phạm Thị Sâm..... chức vụ: Nhà ăn

(2)..Nguyễn Thị Tình..... chức vụ: Nhà ăn

(3)..... chức vụ:

3. Với sự tham gia của (nếu có):

(1)..... chức vụ:

(2)..... chức vụ:

(3)..... chức vụ:

II. Nội dung và kết quả kiểm tra

STT	NỘI DUNG KIỂM TRA	KẾT QUẢ		GHI CHÚ
		CÓ	KHÔNG	
1	**Hồ sơ hành chính, pháp lý của cơ sở**			
	Sổ kiểm thực 3 bước	x		
	Giấy chứng nhận nguồn gốc thực phẩm	x		
	XN mẫu nước cung cấp	x		
2	**Hợp đồng mua bán thực phẩm**			
	Thịt lợn	x		
	Thịt gà, ngan, vịt, bò, …..	x		
	Hải sản (tôm, cua, ốc, ếch…..)	x		
	Rau, củ, quả……	x		
	Trứng, đậu.	x		
	Gia vị các loại khác……	x		
3	**Tủ lưu mẫu thức ăn (24h) 2 mẫu:** **T.Phẩm khô (50-100g/mẫu), TP. nước 100ml/mẫu**			
	Mẫu 1 (ngày hôm trước) ghi giờ	x		
	Mẫu 2 (ngày hôm sau) ghi giờ	x		
4	**Điều kiện đối với người kinh thực phẩm, nhà bếp**			
	Nhân viên nhà bếp được khám sức khỏe năm/lần	x		
	Giấy xác nhận tập huấn kiến thức ATTP năm/lần		x	
	Trang phục, vệ sinh cá nhân (bảo hộ LĐ)	x		

5. Điều kiện an toàn thực phẩm:

5.1. Tổng diện tích bày bán:

.....300.m²....

5.2. Môi trường kinh doanh:

.....Khu.bày.bán.sạch,.bếp...ngăn.nắp.gọn.gàng.....

5.3. Thiết kế bố trí kinh doanh:

a. Nơi để nguyên liệu: Khoa học

.....

b. Nơi sơ chế, chế biến:

.....Một chiều.....

c. Nơi bầy bán kinh doanh ăn uống:

.....Sạch sẽ, gọn gàng.....

d. Nơi để dụng cụ vệ sinh, thu gom chất thải:

.....Một chiều, đúng quy định.....

đ. Khoang chứa đựng, bảo quản thức ăn ngay:

.....Có.....

5.4. Nguồn nước sử dụng, nước đá uống:

.....Nước máy (nước sạch TP).....

5.5. Trang thiết bị, dụng cụ:

.....Đạt, khoa học.....

a. Thiết bị bảo quản nguyên liệu:

.....

b. Dụng cụ chế biến thức ăn chín:

.....Đạt.....

c. Dụng cụ chế biến thức ăn sống:

.....Đạt.....

d. Dụng cụ ăn uống:

.....Đạt.....

đ. Dụng cụ chứa đựng thức ăn:

.....Đạt.....

e. Thiết bị dụng cụ bày bán thức ăn (bàn, ghế)

.....Đạt.....

f. Trang thiết bị vận chuyển thức ăn:

.....Đạt, bằng xe đẩy.....

g. Thiết bị bảo quản thực phẩm:

.....Có tủ lạnh bảo quản.....

h. Bao bì chứa đựng thức ăn:

.....Có.....

i. Thiết bị vệ sinh, trang thiết bị dụng cụ:

.....Có.....

j. Phòng chống côn trùng và động vật gây hại:

.....Có tấm lưới chắn côn trùng.....

k. Găng tay ni lông dùng một lần:

.....Có.....

5.6. Các nội dung khác:

.....

.....

6. Lấy mẫu kiểm nghiệm:

Nước sôi: .....Đạt.....

Tinh bột: .....Đạt.....

Dấm ăn: .....Đạt.....

Hàn the: Đạt

Methanol: Đạt

Dầu mỡ: Đạt

III. Kết luận, kiến nghị và xử lý:

1.1 Các nội dung cơ sở thực hiện tốt:

Khu bày bán thức ăn sạch sẽ, bát đĩa sạch, không có tồn dư khu xN

1.2. Những mặt tồn tại:

Chưa có giấy chứng nhận VS A.T.T.P

2. Kiến nghị:

2.1. Kiến nghị của đoàn kiểm tra đối với cơ sở:

Hoàn Thiện Kiến thức A.T.T.P

Duy Trì VS A.T.T.P

2.2. Kiến nghị của cơ sở với đoàn kiểm tra:

Chưa có hợp đồng

3.3. Xử lý, kiến nghị xử lý:

Biên bản kiểm tra được lập xong hồi giờ ngày 15 tháng 2 năm 2023, biên bản đã được đọc lại cho những người tham gia làm việc và đại diện cơ sở được kiểm tra cùng nghe, công nhận nội dung ghi trong biên bản là đúng và ký tên.

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

ĐẠI DIỆN BẾP ĂN

Nguyễn Thị Tình

TL. HIỆU TRƯỞNG

PT TRẠM

Mai Ngọc Liên

BỘ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO
TRƯỜNG ĐẠI HỌC MỎ - ĐỊA CHẤT

Số: 04 /BB-YT

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

Hà Nội, ngày 14 tháng 11 năm 2022

BIÊN BẢN
KIỂM TRA VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM TẠI BẾP ĂN TẬP THỂ

Căn cứ Luật an toàn thực phẩm số 55/2010/QH12 ngày 17/6/2010 của Quốc hội nước Cộng hòa xã hội chủ nghĩa Việt Nam;

Căn cứ Nghị định số số 115/2018/NĐ-CP ngày 04/9/2018 của Chính phủ quy định xử phạt vi phạm hành chính về an toàn thực phẩm;

Căn cứ Quyết định số 971/QĐ-MĐC ngày 09/10/2020 về việc thành lập Ban chỉ đạo Công tác y tế trường học;

Căn cứ Kế hoạch số 43/KH-MĐC ngày 14/01/2022 về công tác vệ sinh trường học năm học 2021-2022;

Hôm nay vào hồi 9 ngày 14 tháng 11 năm 2022 Ban chỉ đạo Công tác y tế Trường Đại học Mỏ - Địa chất tiến hành kiểm tra tại Cơ sở bếp ăn tập thể:

Nhà ăn Trường Đại học Mỏ - Địa chất (khu A).

Địa chỉ: Số 18, phố Viên, phường Đức Thắng, Q. Bắc Từ Liêm, TP. Hà Nội.

ĐT:

I. Thành phần tham gia buổi làm việc

Thành phần Ban chỉ đạo công tác y tế:

(1)...Nguyễn Thanh Huyền.... chức vụ:...PT Trạm y tế...

(2)....Mai Ngọc Liên..... chức vụ: :...Nhân viên Trạm y tế

(3)..... chức vụ: :.....

(4)..... chức vụ: :.....

(5)..... chức vụ: :.....

2. Đại diện cơ sở được kiểm tra:

(1) .Nguyễn Thường Lam.... chức vụ: :...Kế toán nhà ăn

(2)...Phạm Thị Sam..... chức vụ: :..Quản lý nhà ăn

(3)..... chức vụ: :.....

3. Với sự tham gia của (nếu có):

(1)..... chức vụ: :.....

(2)..... chức vụ: :.....

(3)..... chức vụ: :.....

II. Nội dung và kết quả kiểm tra

STT	NỘI DUNG KIỂM TRA	KẾT QUẢ		GHI CHÚ
		CÓ	KHÔNG	
1	**Hồ sơ hành chính, pháp lý của cơ sở**			
	Sổ kiểm thực 3 bước	x		
	Giấy chứng nhận nguồn gốc thực phẩm	x		Hạn 08/5/2023
	XN mẫu nước cung cấp	x		
2	**Hợp đồng mua bán thực phẩm**			
	Thịt lợn	x		Hạn đến 08/5
	Thịt gà, ngan, vịt, bò, …..	x		
	Hải sản (tôm, cua, ốc, ếch…..)	x		
	Rau, củ, quả……	x		
	Trứng, đậu.	x		Hạn 8/5/2023
	Gia vị các loại khác……	x		
3	**Tủ lưu mẫu thức ăn (24h) 2 mẫu:** **T.Phẩm khô (50-100g/mẫu), TP. nước 100ml/mẫu**			
	Mẫu 1 (ngày hôm trước) ghi giờ	x		
	Mẫu 2 (ngày hôm sau) ghi giờ	x		
4	**Điều kiện đối với người kinh thực phẩm, nhà bếp**			
	Nhân viên nhà bếp được khám sức khỏe năm/lần	x		Khám 2/14/
	Giấy xác nhận tập huấn kiến thức ATTP năm/lần		x	
	Trang phục, vệ sinh cá nhân (bảo hộ LĐ)	x		

5. Điều kiện an toàn thực phẩm:

5.1. Tổng diện tích bày bán: 80.0 m²

5.2. Môi trường kinh doanh: Khu bày bán sạch, khu bếp ngăn nắp, gọn

5.3. Thiết kế bố trí kinh doanh:

a. Nơi để nguyên liệu: không lạnh

b. Nơi sơ chế, chế biến:

Một Chiều

c. Nơi bầy bán kinh doanh ăn uống:

Sạch, Sẽ, gọn gàng

d. Nơi để dụng cụ vệ sinh, thu gom chất thải:

Một Chiều, đúng quy định

đ. Khoang chứa đựng, bảo quản thức ăn ngay:

Có

5.4. Nguồn nước sử dụng, nước đá uống:

Nước máy (nước sạch T.P)

5.5. Trang thiết bị, dụng cụ:

a. Thiết bị bảo quản nguyên liệu:

Đạt, Khoa học

b. Dụng cụ chế biến thức ăn chín:

Đạt

c. Dụng cụ chế biến thức ăn sống:

Đạt

d. Dụng cụ ăn uống:

Đạt

đ. Dụng cụ chứa đựng thức ăn:

Đạt

e. Thiết bị dụng cụ bày bán thức ăn (bàn, ghế)

Đạt, bằng xe đẩy)

f. Trang thiết bị vận chuyển thức ăn:

Đạt

g. Thiết bị bảo quản thực phẩm:

Có Tủ lạnh bảo quản

h. Bao bì chứa đựng thức ăn:

Có

i. Thiết bị vệ sinh, trang thiết bị dụng cụ:

Có

j. Phòng chống côn trùng và động vật gây hại:

Có Tấm lưới chắn côn trùng

k. Găng tay ni lông dùng một lần:

Có

5.6. Các nội dung khác:

6. Lấy mẫu kiểm nghiệm:

Nước sôi: Đạt

Tinh bột: Đạt

Dấm ăn: Đạt

Hàn the: Đạt

Methanol: Đạt

Dầu mỡ: Đạt

III. Kết luận, kiến nghị và xử lý:

1.1 Các nội dung cơ sở thực hiện tốt:

Khu bày bán thức ăn sạch sẽ, bát đĩa sạch không có tồn dư khi x.n

Vệ sinh sạch sẽ

1.2. Những mặt tồn tại:

Đang hoãn thi tập huấn kiến thức A.T.T.P (đã có thư mời T.T.Y.T Bắc T.L về tập huấn)

2. Kiến nghị:

2.1.Kiến nghị của đoàn kiểm tra đối với cơ sở:

Hoãn Thi kiến thức A.T.T.P

Duy trì vệ sinh an toàn T.P

2.2. Kiến nghị của cơ sở với đoàn kiểm tra:

Chưa có giấy chứng nhận V.S.A.T.T.P

3.3. Xử lý, kiến nghị xử lý:

Biên bản kiểm tra được lập xong hồi 10 giờ h ngày 14 tháng 11 năm 2020, biên bản đã được đọc lại cho những người tham gia làm việc và đại diện cơ sở được kiểm tra cùng nghe, công nhận nội dung ghi trong biên bản là đúng và ký tên.

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

ĐẠI DIỆN BẾP ĂN

Sâm

Phạm thị Sâm

TL.HIỆU TRƯỞNG

NV PT. TRẠM Y TẾ

Mai Ngọc Liên

BỘ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO
TRƯỜNG ĐẠI HỌC MỎ - ĐỊA CHẤT

Số: 03 /BB-YT

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

Hà Nội, ngày 8 tháng 8 năm 2022

BIÊN BẢN
KIỂM TRA VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM TẠI BẾP ĂN TẬP THỂ

Căn cứ Luật an toàn thực phẩm số 55/2010/QH12 ngày 17/6/2010 của Quốc hội nước Cộng hòa xã hội chủ nghĩa Việt Nam;

Căn cứ Nghị định số số 115/2018/NĐ-CP ngày 04/9/2018 của Chính phủ quy định xử phạt vi phạm hành chính về an toàn thực phẩm;

Căn cứ Quyết định số 971/QĐ-MĐC ngày 09/10/2020 về việc thành lập Ban chỉ đạo Công tác y tế trường học;

Căn cứ Kế hoạch số 43/KH-MĐC ngày 14/01/2022 về công tác vệ sinh trường học năm học 2021-2022;

Hôm nay vào hồi 16 ngày 8 tháng 8 năm 2022 Ban chỉ đạo Công tác y tế Trường Đại học Mỏ - Địa chất tiến hành kiểm tra tại Cơ sở bếp ăn tập thể:

Nhà ăn Trường Đại học Mỏ - Địa chất (khu A).

Địa chỉ: Số 18, phố Viên, phường Đức Thắng, Q. Bắc Từ Liêm, TP. Hà Nội.

ĐT:

I. Thành phần tham gia buổi làm việc

Thành phần Ban chỉ đạo công tác y tế:

(1). Nguyễn Thanh Huyền.... chức vụ: PT Trạm y tế....

(2). Mai Ngọc Liên..... chức vụ: Nhân viên Trạm y tế

(3)..... chức vụ: .....

(4)..... chức vụ: .....

(5)..... chức vụ: .....

2. Đại diện cơ sở được kiểm tra:

(1). Nguyễn Phương Lan.... chức vụ: Kế toán nhà ăn.

(2). Phạm Thị Sam..... chức vụ: Quản lý nhà ăn.

(3)..... chức vụ: .....

3. Với sự tham gia của (nếu có):

(1)..... chức vụ: .....

(2)..... chức vụ: .....

(3)..... chức vụ: .....

II. Nội dung và kết quả kiểm tra

STT	NỘI DUNG KIỂM TRA	KẾT QUẢ		GHI CHÚ
		CÓ	KHÔNG	
1	**Hồ sơ hành chính, pháp lý của cơ sở**			
	Sổ kiểm thực 3 bước	x		
	Giấy chứng nhận nguồn gốc thực phẩm	x		
	XN mẫu nước cung cấp	x		
2	**Hợp đồng mua bán thực phẩm**			
	Thịt lợn	x		
	Thịt gà, ngan, vịt, bò, …..	x		
	Hải sản (tôm, cua, ốc, ếch…..)	x		
	Rau, củ, quả……	x		
	Trứng, đậu.	x		
	Gia vị các loại khác……	x		
3	**Tủ lưu mẫu thức ăn (24h) 2 mẫu:** **T.Phẩm khô (50-100g/mẫu), TP. nước 100ml/mẫu**			
	Mẫu 1 (ngày hôm trước) ghi giờ	x		
	Mẫu 2 (ngày hôm sau) ghi giờ	x		
4	**Điều kiện đối với người kinh thực phẩm, nhà bếp**			
	Nhân viên nhà bếp được khám sức khỏe năm/lần	x		
	Giấy xác nhận tập huấn kiến thức ATTP năm/lần		x	
	Trang phục, vệ sinh cá nhân (bảo hộ LĐ)	x		

5. Điều kiện an toàn thực phẩm:

5.1. Tổng diện tích bày bán:

……300 m^2……

5.2. Môi trường kinh doanh:

……Khu bày bán sạch, khu bếp ngăn nắp gọn gàng……

5.3. Thiết kế bố trí kinh doanh:

a. Nơi để nguyên liệu:

……Khoa học……

b. Nơi sơ chế, chế biến:

Một chiều

c. Nơi bầy bán kinh doanh ăn uống:
Sạch sẽ, gọn gàng

d. Nơi để dụng cụ vệ sinh, thu gom chất thải:
Một chiều, đúng quy định

đ. Khoang chứa đựng, bảo quản thức ăn ngay:
Có

5.4. Nguồn nước sử dụng, nước đá uống:
Nước máy (nước sạch T.P)

5.5. Trang thiết bị, dụng cụ:
Đạt, khoa học

a. Thiết bị bảo quản nguyên liệu:

b. Dụng cụ chế biến thức ăn chín:
Đạt

c. Dụng cụ chế biến thức ăn sống:
Đạt

d. Dụng cụ ăn uống:
Đạt

đ. Dụng cụ chứa đựng thức ăn:
Đạt

e. Thiết bị dụng cụ bày bán thức ăn (bàn, ghế)
Đạt

f. Trang thiết bị vận chuyển thức ăn:
Đạt, bằng xe đẩy

g. Thiết bị bảo quản thực phẩm:
Có tủ lạnh bảo quản

h. Bao bì chứa đựng thức ăn:
Có

i. Thiết bị vệ sinh, trang thiết bị dụng cụ:
Có

j. Phòng chống côn trùng và động vật gây hại:
Có Tủ nuôi chăm côn trùng

k. Găng tay ni lông dùng một lần:
Có

5.6. Các nội dung khác:

6. Lấy mẫu kiểm nghiệm:
Nước sôi: Đạt
Tinh bột: Đạt
Dấm ăn: Đạt
Hàn the: Đạt
Methanol: Đạt

Dầu mỡ: Đạt

III. Kết luận, kiến nghị và xử lý:

1.1 Các nội dung cơ sở thực hiện tốt: Khu buy bán Thức ăn sạch sẽ, bát đĩa sạch không có tồn dư khi x.N

1.2. Những mặt tồn tại: Chưa có giấy chứng nhận V.S.A.T.T.P

2. Kiến nghị:

2.1.Kiến nghị của đoàn kiểm tra đối với cơ sở: Hoàn Thiện Kiến thức A.T.T.P Duy Trì VSDK An Toàn T.P

2.2. Kiến nghị của cơ sở với đoàn kiểm tra: Chưa có hợp đồng

3.3. Xử lý, kiến nghị xử lý:

Biên bản kiểm tra được lập xong hồi giờ 10 ngày 8 tháng 8 năm 2020, biên bản đã được đọc lại cho những người tham gia làm việc và đại diện cơ sở được kiểm tra cùng nghe, công nhận nội dung ghi trong biên bản là đúng và ký tên.

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

ĐẠI DIỆN BẾP ĂN

Nguyễn Phương Lan

TL.HIỆU TRƯỞNG
PT. TRẠM Y TẾ

Mai Ngọc Liên

BỘ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO
TRƯỜNG ĐẠI HỌC MỎ - ĐỊA CHẤT

Số: 02 /BB-YT

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

Hà Nội, ngày 17 tháng 5 năm 2022

BIÊN BẢN
KIỂM TRA VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM TẠI BẾP ĂN TẬP THỂ

Căn cứ Luật an toàn thực phẩm số 55/2010/QH12 ngày 17/6/2010 của Quốc hội nước Cộng hòa xã hội chủ nghĩa Việt Nam;

Căn cứ Nghị định số số 115/2018/NĐ-CP ngày 04/9/2018 của Chính phủ quy định xử phạt vi phạm hành chính về an toàn thực phẩm;

Căn cứ Quyết định số 971/QĐ-MĐC ngày 09/10/2020 về việc thành lập Ban chỉ đạo Công tác y tế trường học;

Căn cứ Kế hoạch số 43/KH-MĐC ngày 14/01/2022 về công tác vệ sinh trường học năm học 2021-2022;

Hôm nay vào hồi 15h ngày 17 tháng 5 năm 2022 Ban chỉ đạo Công tác y tế Trường Đại học Mỏ - Địa chất tiến hành kiểm tra tại Cơ sở bếp ăn tập thể:

Nhà ăn Trường Đại học Mỏ - Địa chất (khu A).

Địa chỉ: Số 18, phố Viên, phường Đức Thắng, Q. Bắc Từ Liêm, TP. Hà Nội.

ĐT:

I. Thành phần tham gia buổi làm việc

Thành phần Ban chỉ đạo công tác y tế:

(1)...Ng. Thị Phúc Thuỷ..... chức vụ:.....NV. Ban. Y tế.

(2)..... chức vụ: :.....

(3)..... chức vụ: :.....

(4)..... chức vụ: :.....

(5)..... chức vụ: :.....

2. Đại diện cơ sở được kiểm tra:

(1) ...Nguyễn Phương Lan..... chức vụ: :.....Kế toán Căng tin ĐH Mỏ - Địa chất.

(2)...Phạm Phi Sâm..... chức vụ: :..Quản lý Căng tin ĐH Mỏ - Địa chất

(3)..... chức vụ: :.....

3. Với sự tham gia của (nếu có):

(1)..... chức vụ: :.....

(2)..... chức vụ: :.....

(3)..... chức vụ: :.....

II. Nội dung và kết quả kiểm tra

STT	NỘI DUNG KIỂM TRA	KẾT QUẢ		GHI CHÚ
		CÓ	KHÔNG	
1	**Hồ sơ hành chính, pháp lý của cơ sở**			
	Sổ kiểm thực 3 bước	✓		K ghi (từ năm 19-2
	Giấy chứng nhận nguồn gốc thực phẩm		✓	
	XN mẫu nước cung cấp	✓		
2	**Hợp đồng mua bán thực phẩm**			
	Thịt lợn	✓		K có giấy chứng nhận cơ sở đủ ĐK An toàn thực phẩ
	Thịt gà, ngan, vịt, bò, …..	✓		
	Hải sản (tôm, cua, ốc, ếch…..)	✓		
	Rau, củ, quả……	✓		
	Trứng, đậu.	✓		
	Gia vị các loại khác……	✓		
3	**Tủ lưu mẫu thức ăn (24h) 2 mẫu:** **T.Phẩm khô (50-100g/mẫu), TP. nước 100ml/mẫu**		✓	
	Mẫu 1 (ngày hôm trước) ghi giờ		✓	
	Mẫu 2 (ngày hôm sau) ghi giờ		✓	
4	**Điều kiện đối với người kinh thực phẩm, nhà bếp**			
	Nhân viên nhà bếp được khám sức khỏe năm/lần		✓	
	Giấy xác nhận tập huấn kiến thức ATTP năm/lần		✓	
	Trang phục, vệ sinh cá nhân (bảo hộ LĐ)		✓	

5. Điều kiện an toàn thực phẩm:

5.1. Tổng diện tích bày bán:

…… 800 m2 ……

5.2. Môi trường kinh doanh:

…… Khu bày bán sạch ……, khu bếp hơn hẹp, cần nâng cấp ……

5.3. Thiết kế bố trí kinh doanh:

a. Nơi để nguyên liệu:

…… hơn hẹp, kê …… chưa hợp ……

b. Nơi sơ chế, chế biến:

.....một chiều.....

c. Nơi bầy bán kinh doanh ăn uống:

.....sạch sẽ, gọn gàng.....

d. Nơi để dụng cụ vệ sinh, thu gom chất thải:

.....một chiều, thùng quy định.....

đ. Khoang chứa đựng, bảo quản thức ăn ngay:

.....không tại chưa có.....

5.4. Nguồn nước sử dụng, nước đá uống:

.....nước máy (nhà sạch TP).....

5.5. Trang thiết bị, dụng cụ:

.....

a. Thiết bị bảo quản nguyên liệu:

.....tủ lạnh để chung các đồ, hộp kín, dán mác hạn sử.....

b. Dụng cụ chế biến thức ăn chín:

.....đạt.....

c. Dụng cụ chế biến thức ăn sống:

.....đạt.....

d. Dụng cụ ăn uống:

.....đạt.....

đ. Dụng cụ chứa đựng thức ăn:

.....đạt.....

e. Thiết bị dụng cụ bày bán thức ăn (bàn, ghế)

.....đạt.....

f. Trang thiết bị vận chuyển thức ăn:

.....đạt, bằng xe đẩy.....

g. Thiết bị bảo quản thực phẩm:

.....có tủ lạnh bảo quản.....

h. Bao bì chứa đựng thức ăn:

.....có.....

i. Thiết bị vệ sinh, trang thiết bị dụng cụ:

.....có.....

j. Phòng chống côn trùng và động vật gây hại:

.....có tủ hút chắn côn bay những chất vào cần đề.....

k. Găng tay ni lông dùng một lần:

.....có.....

5.6. Các nội dung khác:

.....

.....

6. Lấy mẫu kiểm nghiệm:

Nước sôi: .....đạt.....

Tinh bột: .....đạt.....

Dấm ăn: .....đạt.....

Hàn the: đạt

Methanol: ..... đạt .....

Dầu mỡ: ..... đạt .....

III. Kết luận, kiến nghị và xử lý:

1.1 Các nội dung cơ sở thực hiện tốt:

- khu bày bán thức ăn sạch
- bát đĩa sạch, k° còn tồn dư khử XN

.....

1.2. Những mặt tồn tại:

- k° ghi chép sổ kiểm thực 3 bước và k° lưu mẫu TA
- k° có giấy chứng nhận cơ sở đủ đk an toàn thực phẩm
- Một bếp hầu bếp đang sắp xếp chưa gọn gàng, có nhiều tạp chất
- bảo quản thực phẩm chưa hợp lý, còn nhiều bụi bẩn, nắp mốc, chưa lọ đựng
- k° có nắp đậy, 1 số TP hết hạn SD
- các dụng cụ chế biến k° khoa học (chưa có tủ sấy chén bát chưa chế biến)
- Tủ bảo quản đồ chín lẫn sống, tủ để các đồ sống chưa tách riêng

.....

2. Kiến nghị:

2.1.Kiến nghị của đoàn kiểm tra đối với cơ sở:

- ghi chép đầy đủ sổ kiểm thực 3 bước và lưu mẫu thức ăn 48h
- Bổ sung giấy chứng nhận CS đủ đk an toàn thực phẩm của tất cả các mặt hàng kinh
- VS sạch khu vực nấu bếp, sắp xếp thực khoa học, gọn gàng
- VS sạch khu vực bảo quản thực phẩm, sắp xếp gọn gàng
- Sơn sửa chữa lại bề mặt tủ lạnh, VS tủ lạnh sạch sẽ, thực hiện đúng quy định

2.2. Kiến nghị của cơ sở với đoàn kiểm tra:

.....

Nhất trí

3.3. Xử lý, kiến nghị xử lý:

.....

.....

.....

Biên bản kiểm tra được lập xong hồi 10 giờ 00 ngày 17 tháng 5 năm 2022, biên bản đã được đọc lại cho những người tham gia làm việc và đại diện cơ sở được kiểm tra cùng nghe, công nhận nội dung ghi trong biên bản là đúng và ký tên.

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

ĐẠI DIỆN BẾP ĂN	TT DV	TL.HIỆU TRƯỞNG PT TRẠM Y TẾ
Phạm Thị Sâm	Vũ Thị Thu	Trần Thanh Huyền

BỘ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO
TRƯỜNG ĐẠI HỌC MỎ - ĐỊA CHẤT

Số: 01 /BB-~~MĐC~~ YT

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

Hà Nội, ngày 05 tháng 4 năm 2022

BIÊN BẢN
KIỂM TRA VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM TẠI BẾP ĂN TẬP THỂ

Căn cứ Luật an toàn thực phẩm số 55/2010/QH12 ngày 17/6/2010 của Quốc hội nước Cộng hòa xã hội chủ nghĩa Việt Nam;

Căn cứ Nghị định số số 115/2018/NĐ-CP ngày 04/9/2018 của Chính phủ quy định xử phạt vi phạm hành chính về an toàn thực phẩm;

Căn cứ Quyết định số 971/QĐ-MĐC ngày 09/10/2020 về việc thành lập Ban chỉ đạo Công tác y tế trường học;

Căn cứ Kế hoạch số 43/KH-MĐC ngày 14/01/2022 Kế hoạch công tác vệ sinh trường học năm 2022.

Hôm nay vào hồi 8h ngày 05 tháng 4 năm 2022 Ban chỉ đạo Công tác y tế Trường Đại học Mỏ - Địa chất tiến hành kiểm tra tại Cơ sở bếp ăn tập thể.

Nhà ăn Trường Đại học Mỏ - Địa chất (khu A).

Địa chỉ: Số 18, phố Viên, phường Đức Thắng, Q. Bắc Từ Liêm, TP. Hà Nội.

ĐT:

I. Thành phần tham gia buổi làm việc

Thành phần Ban chỉ đạo công tác y tế:

(1) Ng Thanh Huyền ..... chức vụ: PT. Trạm Y tế .....

(2) Ng T. Thu Thủy ..... chức vụ: NV Trạm Y tế .....

(3) Ng Thị Thu ..... chức vụ: TTDV .....

(4) ..... chức vụ: .....

(5) ..... chức vụ: .....

2. Đại diện cơ sở được kiểm tra:

(1) Phạm Thị Sâm ..... chức vụ: Nhà ăn .....

(2) Ng Phương Lan ..... chức vụ: Nhà ăn .....

(3) ..... chức vụ: .....

3. Với sự tham gia của (nếu có):

(1) ..... chức vụ: .....

(2) ..... chức vụ: .....

(3) ..... chức vụ: .....

II. Nội dung và kết quả kiểm tra

STT	NỘI DUNG KIỂM TRA	KẾT QUẢ		GHI CHÚ
		CÓ	KHÔNG	
1	**Hồ sơ hành chính, pháp lý của cơ sở**			
	Sổ kiểm thực 3 bước	✓		K ghi (từ năm 19-
	Giấy chứng nhận nguồn gốc thực phẩm		✓	
	XN mẫu nước cung cấp	✓		
2	**Hợp đồng mua bán thực phẩm**			
	Thịt lợn	✓		K có giấy chứng
	Thịt gà, ngan, vịt, bò, …..	✓		nhận cơ sở, thì
	Hải sản (tôm, cua, ốc, ếch…..)	✓		ĐK An toàn thực
	Rau, củ, quả……	✓		
	Trứng, đậu.	✓		
	Gia vị các loại khác……	✓		
3	**Tủ lưu mẫu thức ăn (24h) 2 mẫu:** **T.Phẩm khô (50-100g/mẫu), TP. nước 100ml/mẫu**		✓	
	Mẫu 1 (ngày hôm trước) ghi giờ		✓	
	Mẫu 2 (ngày hôm sau) ghi giờ		✓	
4	**Điều kiện đối với người kinh thực phẩm, nhà bếp**			
	Nhân viên nhà bếp được khám sức khỏe năm/lần		✓	
	Giấy xác nhận tập huấn kiến thức ATTP năm/lần		✓	
	Trang phục, vệ sinh cá nhân (bảo hộ LĐ)		✓	

5. Điều kiện an toàn thực phẩm:

5.1. Tổng diện tích bày bán:

…… 800 m2 ……

5.2. Môi trường kinh doanh:

…… Khu bày bán sạch …… Khu bếp hơn kín, ẩm mốc ……

5.3. Thiết kế bố trí kinh doanh:

a. Nơi để nguyên liệu:

…… hơn kín …… Chưa …….

b. Nơi sơ chế, chế biến:

.....một chiều.....

c. Nơi bầy bán kinh doanh ăn uống:

.....sạch sẽ, gọn gàng.....

d. Nơi để dụng cụ vệ sinh, thu gom chất thải:

.....một chiều, thùng quy định.....

đ. Khoang chứa đựng, bảo quản thức ăn ngay:

.....không tại chưa có.....

5.4. Nguồn nước sử dụng, nước đá uống:

.....nước máy (nhà sạch TP).....

5.5. Trang thiết bị, dụng cụ:

.....

a. Thiết bị bảo quản nguyên liệu:

.....tủ lạnh để chung các đồ, hộp kín, dán mác hạn sử.....

b. Dụng cụ chế biến thức ăn chín:

.....đạt.....

c. Dụng cụ chế biến thức ăn sống:

.....đạt.....

d. Dụng cụ ăn uống:

.....đạt.....

đ. Dụng cụ chứa đựng thức ăn:

.....đạt.....

e. Thiết bị dụng cụ bày bán thức ăn (bàn, ghế)

.....đạt.....

f. Trang thiết bị vận chuyển thức ăn:

.....đạt, bằng xe đẩy.....

g. Thiết bị bảo quản thực phẩm:

.....có tủ lạnh bảo quản.....

h. Bao bì chứa đựng thức ăn:

.....có.....

i. Thiết bị vệ sinh, trang thiết bị dụng cụ:

.....có.....

j. Phòng chống côn trùng và động vật gây hại:

.....có tủ kiến chân cần thấy những chất vứt cần đạt.....

k. Găng tay ni lông dùng một lần:

.....có.....

5.6. Các nội dung khác:

.....

.....

6. Lấy mẫu kiểm nghiệm:

Nước sôi: .....đạt.....

Tinh bột: .....đạt.....

Dấm ăn: .....đạt.....

Hàn the: .....đạt.....

Methanol: ..... đạt .....

Dầu mỡ: ..... đạt .....

III. Kết luận, kiến nghị và xử lý:

1.1 Các nội dung cơ sở thực hiện tốt:

..... khu bàng bán thức ăn sạch .....

..... bát đĩa sạch, k° còn tồn dư khử KN .....

.....

1.2. Những mặt tồn tại:

..... k° ghi chép sổ kiểm thực 3 bước và k° lưu mẫu TA .....

..... k° có giấy chứng nhận cơ sở đủ đk an toàn thực phẩm .....

..... Nhà bếp bếp 1 cấp xếp chưa gọn gàng, có nhiều gia chứa,

..... bảo quản thực phẩm nhiều bụi bẩn, mốc, chưa lọc ruồi, 1 số

..... k° có nắp đậy, 1 số TP hết hạn SD .....

..... các đồ dùng dụng cụ bàn ăn, k° khoa học (chuột cắn bùi bột chưa

..... chưa thể bàn) .....

..... Tủ bảo quản thực phẩm lạnh mì, tủ đựng thực phẩm sống chín lẫn lộn

.....

.....

2. Kiến nghị:

2.1.Kiến nghị của đoàn kiểm tra đối với cơ sở:

..... ghi chép đầy đủ sổ kiểm thực 3 bước và lưu mẫu thức ăn 48h

..... Bổ sung giấy chứng nhận CS đủ đk an toàn thực phẩm của tất cả

..... các mặt hàng nhập .....

..... VS khu vực nhà bếp, sắp xếp đồ khoa học, gọn gàng .....

..... VS khu vực bảo quản thực phẩm, sắp xếp gọn gàng .....

..... Sửa chữa lưới lọc mặt tủ lạnh, VS tủ lạnh sạch sẽ, để riêng đồ sống c

2.2. Kiến nghị của cơ sở với đoàn kiểm tra:

.....

..... Nhất trí .....

3.3. Xử lý, kiến nghị xử lý:

.....

.....

.....

Biên bản kiểm tra được lập xong hồi 10 giờ 00 ngày 05 tháng 4 năm 2022 biên bản đã được đọc lại cho những người tham gia làm việc và đại diện cơ sở được kiểm tra cùng nghe, công nhận nội dung ghi trong biên bản là đúng và ký tên.

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

ĐẠI DIỆN BẾP ĂN	TT DV	TL.HIỆU TRƯỞNG PT TRẠM Y TẾ
Phạm Thị Sâu	Vũ Thị Hiền	Lê Thanh Huyền

BỘ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO
TRƯỜNG ĐẠI HỌC MỎ - ĐỊA CHẤT

Số: 03 /BB-MĐC

CỘNG HOÀ XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

Hà Nội, ngày 19 tháng 8 năm 2020

BIÊN BẢN
KIỂM TRA VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM TẠI BẾP ĂN TẬP THỂ

Căn cứ Kế hoạch số 53/KH- MĐC ngày 28 tháng 01 năm 2020 của Ban chỉ đạo Công tác y tế Trường Đại học Mỏ - Địa chất về việc Kế hoạch công tác vệ sinh trường học năm học 2018-2019

Hôm nay vào hồi 10 giờ 00 ngày 19 tháng 8 năm 2020 Ban chỉ đạo Công tác y tế Trường Đại học Mỏ - Địa chất tiến hành kiểm tra tại Cơ sở kinh doanh thức ăn (bếp ăn tập thể):

Nhà ăn Trường Đại học Mỏ - Địa chất (Khu A)

Địa chỉ: Số 18 phố Viên, phường Đức Thắng, quận Bắc Từ Liêm, TP Hà Nội

ĐT: ..... Fax: .....

I. Thành phần tham gia buổi làm việc

1. Thành phần Ban chỉ đạo Công tác y tế:

(1). Đỗ Thuý Mai ..... chức vụ: Trưởng Trạm YT Trưởng đoàn

(2). Nguyễn Việt Hà ..... chức vụ: P Trưởng đoàn

(3). Nguyễn Thanh Huyền ... chức vụ: NV Trạm y tế

(4). Đặng Thị Hồng Ngọc ..... chức vụ: VP Đảng - Đoàn thể.

2. Đại diện cơ sở được kiểm tra:

(1). Ng Thị Kim Chung ..... chức vụ: P. phụ trách chung.

(2). Phạm Thị Sâm ..... chức vụ: Đại diện nhà ăn.

3. Với sự tham gia của (nếu có):

(1). Tạ Văn Minh ..... chức vụ: Phụ trách CSVC.

(2). ..... chức vụ: .....

(3). ..... chức vụ: .....

II. Nội dung và kết quả kiểm tra

	NỘI DUNG KIỂM TRA	KẾT QUẢ		Ghi chú
		có	Không	
1	**Hồ sơ hành chính, pháp lý của cơ sở**			
	Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh		Không	
	Số người lao động(Danh sách kèm)			
	Giấy xác nhận kiến thức về an toàn thực phẩm		Không	
	Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện		Không	
	Giấy cam kết vệ sinh an toàn thực phẩm		Không	
	Xét nghiệm mẫu nước cung cấp	có		
2	**Hợp đồng mua thực phẩm**		Không	
	Thịt lợn			
	Thịt gà, ngan, vịt, thịt bò, thịt chó….			
	Hải sản(tôm, cá, cua, ốc, ếch, lươn..)			
	Rau			
	Củ , quả			
	Trứng, đậu			
	Gia vị, loại khác:……			
3	**Tủ lưu mẫu thức ăn(24h) 2 mẫu Thịt(50-100g); Nước(100ml)**		Không	
	Mẫu 1(ngày hôm trước) ghi giờ			
	Mẫu 2(mới) ghi giờ			
4	**Điều kiện đối với người kinh doanh thức ăn**		Không	

	Hồ sơ KSK			
	XN phân			
	Chứng chỉ tập huấn VSATTP			
	Trang phục, vệ sinh cá nhân (Bảo hộ LĐ)			

5. Điều kiện an toàn thực phẩm:

5.1. Tổng diện tích bày bán:

..... 230 m^2 .....

5.2. Địa điểm, môi trường kinh doanh:

Số 18 phố Việt Phương Đức, Bắc TL - Hà Nội - tốt

5.3. Thiết kế, bố trí kinh doanh:

a) Nơi để nguyên liệu:

..... Đạt .....

b) Nơi sơ chế, chế biến:

..... Chung 1 chiều .....

c) Nơi bày bán, kinh doanh, ăn uống:

..... Đạt .....

d) Nơi để dụng cụ vệ sinh, thu gom chất thải:

..... Dùng nơi quy định .....

đ) Khoang chứa đựng, bảo quản thức ăn ngay (đối với bán hàng rong):

.....

.....

5.4. Nguồn nước sử dụng, nước đá uống:

nước máy, Chưa có giấy CN .....

5.5. Nguồn gốc thực phẩm:

Không rõ nguồn gốc .....

.....

5.6. Trang thiết bị, dụng cụ:

a) Thiết bị bảo quản nguyên liệu:

Tủ lạnh, Tủ đá bảo ôn .....

b) Dụng cụ chế biến thức ăn sống:
.....Có.....

c) Dụng cụ chế biến thức ăn chín:
.....Có.....

d) Dụng cụ ăn uống:
.....Có.....

đ) Dụng cụ chứa đựng thức ăn:
.....Có.....

e) Thiết bị dụng cụ bày bán thức ăn (bàn, ghế):
.....Bàn, ghế.....

g) Trang thiết bị vận chuyển thức ăn:
.....Xe đẩy.....

h) Thiết bị bảo quản thực phẩm:
.....Tủ lạnh, tủ bảo ôn.....

i) Bao bì chứa đựng thức ăn:
.....Sứ, Inox.....

k) Thiết bị vệ sinh trang thiết bị, dụng cụ:
.....Dd.....

l) Phòng chống côn trùng và động vật gây hại:
.....Chưa có.....

m) Găng tay ni lông dùng 1 lần:
.....Có.....

5.7. Các nội dung khác:

.....

.....

4. Lấy mẫu kiểm nghiệm:

Nước : .....(-)>.....

Tinh bột: .....(-).....

III. Kết luận, kiến nghị và xử lý

1.Kết luận

1.1. Các nội dung cơ sở thực hiện tốt:

- Cơ sở vật chất tốt
- Trang TB tốt

.....

1.2. Những mặt còn tồn tại:

- Giấy đủ điều kiện VSATTP (GCSK hoàn thiện sổ kiểm dụng 3 bước, bổ trí 1 chiều (cho bếp TA) chưa có
- Thau bể nước dùng lưu 3 thg / 1 cái s bể chứa nước dự 1 k có lưới chắn côn trùng, nắp bể
- Chuột nhắt qua cống để cạnh bể nước ăn uống
- Rổ đồ ăn chín còn thiếu nắp để bếp xuống nền nhà
- Còn để bát đũa bếp xuống nền nhà
- Khu tăng 1 con lợn xơn, bẩn

2. Kiến nghị

2.1. Kiến nghị của Đoàn kiểm tra đối với cơ sở

- Hoàn thiện giấy đủ ĐK VSATTP
- Thau bể nước 3 thg / cái, có nắp, kiểm định có fq
- Đựa chuột qua cống ra xa / Khu bể nước

2.2. Kiến nghị của cơ sở với Đoàn kiểm tra

- Giúp đỡ nhà ăn (khoảng đầu) hoàn thiện giấy đủ ĐK VSATTP

3. Xử lý, kiến nghị xử lý

- Hoàn thiện ngay giấy đủ ĐK VSATTP
- Cơ sở / Kiểm thực 3 bước lưu mẫu thức ăn theo quy
- Bổ trí chỗ bán thức 1 chiều

Biên bản kiểm tra được lập xong hồi 11 giờ 30 ngày 19 tháng 8 năm 2020 biên bản đã được đọc lại cho những người tham gia làm việc và đại diện cơ sở được kiểm tra cùng nghe, công nhận nội dung ghi trong biên bản là đúng và ký tên.

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

ĐẠI DIỆN BẾP ĂN	TL.HIỆU TRƯỞNG TRƯỞNG TRẠM
Phạm Thị Sáu	Đỗ Thúy Mai

BỘ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO
TRƯỜNG ĐẠI HỌC MỎ - ĐỊA CHẤT

Số: 02 /BB-MĐC

CỘNG HOÀ XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

Hà Nội, ngày 10 tháng 6 năm 2020

BIÊN BẢN
KIỂM TRA VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM TẠI BẾP ĂN TẬP THỂ

Căn cứ Kế hoạch số 53/KH- MĐC ngày 28 tháng 01 năm 2020 của Ban chỉ đạo Công tác y tế Trường Đại học Mỏ - Địa chất về việc Kế hoạch công tác vệ sinh trường học năm học 2018-2019

Hôm nay vào hồi 9 giờ 00 ngày 10 tháng 6 năm 2020 Ban chỉ đạo Công tác y tế Trường Đại học Mỏ - Địa chất tiến hành kiểm tra tại Cơ sở kinh doanh thức ăn (bếp ăn tập thể):

Nhà ăn Trường Đại học Mỏ - Địa chất (Khu A)

Địa chỉ: Số 18 phố Viên, phường Đức Thắng, quận Bắc Từ Liêm, TP Hà Nội

ĐT: ..... Fax: .....

I. Thành phần tham gia buổi làm việc

1. Thành phần Ban chỉ đạo Công tác y tế:

(1). Đỗ Thuý Mai ..... chức vụ: Trưởng trạm y tế - Trưởng đoàn

(2). Nguyễn Việt Hà ..... chức vụ: P. Trưởng đoàn

(3). Nguyễn Thanh Huyền ... chức vụ: NV Trạm y tế

(4). Đặng T. Hồng Ngọc ..... chức vụ: VP Đảng - Đoàn thể.

2. Đại diện cơ sở được kiểm tra:

(1). Ng. T. Kim Chung ..... chức vụ: P. phụ trách cơ sở chung.

(2). Phạm Thị Sáu ..... chức vụ: Đại diện nhà ăn.

3. Với sự tham gia của (nếu có):

(1). Tạ Văn Minh ..... chức vụ: P. phụ trách CS vật chất.

(2). ..... chức vụ: .....

(3). ..... chức vụ: .....

II. Nội dung và kết quả kiểm tra

	NỘI DUNG KIỂM TRA	KẾT QUẢ		Ghi chú
		có	Không	
1	**Hồ sơ hành chính, pháp lý của cơ sở**			
	Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh		Không	
	Số người lao động(Danh sách kèm)		Không	
	Giấy xác nhận kiến thức về an toàn thực phẩm		Không	
	Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện		Không	
	Giấy cam kết vệ sinh an toàn thực phẩm		Không	
	Xét nghiệm mẫu nước cung cấp	Có		
2	**Hợp đồng mua thực phẩm**		Không	
	Thịt lợn			
	Thịt gà, ngan, vịt, thịt bò, thịt chó....			
	Hải sản(tôm, cá, cua, ốc, ếch, lươn..)			
	Rau			
	Củ , quả			
	Trứng, đậu			
	Gia vị, loại khác:.....			
3	**Tủ lưu mẫu thức ăn(24h) 2 mẫu Thịt(50-100g); Nước(100ml)**		Không	
	Mẫu 1(ngày hôm trước) ghi giờ			
	Mẫu 2(mới) ghi giờ			
4	**Điều kiện đối với người kinh doanh thức ăn**		Không	

	Hồ sơ KSK			
	XN phân			
	Chứng chỉ tập huấn VSATTP			
	Trang phục, vệ sinh cá nhân (Bảo hộ LĐ)			

5. Điều kiện an toàn thực phẩm:

5.1. Tổng diện tích bày bán:

.....130 m^2.....

5.2. Địa điểm, môi trường kinh doanh:

Số 18 phố Viên Phương Đức - Bắc TL - Hà Nội - TP

5.3. Thiết kế, bố trí kinh doanh:

a) Nơi để nguyên liệu:

.....Đạt.....

b) Nơi sơ chế, chế biến:

.....Chung 1 chiều.....

c) Nơi bày bán, kinh doanh, ăn uống:

.....Đạt.....

d) Nơi để dụng cụ vệ sinh, thu gom chất thải:

.....Đúng nơi quy định.....

đ) Khoang chứa đựng, bảo quản thức ăn ngay (đối với bán hàng rong):

.....

.....

5.4. Nguồn nước sử dụng, nước đá uống:

nước máy, Chưa có giấy CN

5.5. Nguồn gốc thực phẩm:

Không rõ nguồn gốc

.....

5.6. Trang thiết bị, dụng cụ:

a) Thiết bị bảo quản nguyên liệu:

Tủ lạnh, Tủ đá bảo ôn

b) Dụng cụ chế biến thức ăn sống:
.....Có.....

c) Dụng cụ chế biến thức ăn chín:
.....Có.....

d) Dụng cụ ăn uống:
.....Có.....

đ) Dụng cụ chứa đựng thức ăn:
.....Có.....

e) Thiết bị dụng cụ bày bán thức ăn (bàn, ghế):
.....Bàn, ghế.....

g) Trang thiết bị vận chuyển thức ăn:
.....Xe đẩy.....

h) Thiết bị bảo quản thực phẩm:
.....Tủ lạnh, tủ bảo ôn.....

i) Bao bì chứa đựng thức ăn:
.....Sứ, Inox.....

k) Thiết bị vệ sinh trang thiết bị, dụng cụ:
.....Dụt.....

l) Phòng chống côn trùng và động vật gây hại:
.....Chưa có.....

m) Găng tay ni lông dùng 1 lần:
.....Có.....

5.7. Các nội dung khác:

.....

.....

4. Lấy mẫu kiểm nghiệm:

Nước : .....(-)>.....

Tinh bột: .....(-).....

III. Kết luận, kiến nghị và xử lý

1.Kết luận

1.1. Các nội dung cơ sở thực hiện tốt:

- Cơ sở vật chất tốt.....
- Trang TB tốt.....

.....

BỘ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO
TRƯỜNG ĐẠI HỌC MỎ - ĐỊA CHẤT

CỘNG HOÀ XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

Số: 01 /BB-MĐC

Hà Nội, ngày 10 tháng 5 năm 2020

BIÊN BẢN
KIỂM TRA VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM TẠI BẾP ĂN TẬP THỂ

Căn cứ Kế hoạch số 53/KH- MĐC ngày 28 tháng 01 năm 2020 của Ban chỉ đạo Công tác y tế Trường Đại học Mỏ - Địa chất về việc Kế hoạch công tác vệ sinh trường học năm học 2018-2019

Hôm nay vào hồi 10 giờ 00 ngày 10 . tháng 5 năm 2020 Ban chỉ đạo Công tác y tế Trường Đại học Mỏ - Địa chất tiến hành kiểm tra tại Cơ sở kinh doanh thức ăn (bếp ăn tập thể):

Nhà ăn Trường Đại học Mỏ - Địa chất (Khu A)

Địa chỉ: Số 18 phố Viên, phường Đức Thắng, quận Bắc Từ Liêm, TP Hà Nội

ĐT: ..... Fax: ....

I. Thành phần tham gia buổi làm việc

1. Thành phần Ban chỉ đạo Công tác y tế:

(1). Đỗ Thuý Mai ..... chức vụ: Trưởng trạm YT Trưởng đoàn

(2). Nguyễn Việt Hà ..... chức vụ: P Trạm YT đoàn

(3). Nguyễn Thanh Huyền ... chức vụ: NV Trạm y tế

(4). Đặng T. Hằng Nga ..... chức vụ: VP Đảng - Đoàn thể.

2. Đại diện cơ sở được kiểm tra:

(1). Ng. T. Kim Chung ..... chức vụ: P. phụ trách chung.

(2). Phạm Thị Sáu ..... chức vụ: Đại diện nhà ăn.

3. Với sự tham gia của (nếu có):

(1). Tạ Văn Minh ..... chức vụ: Phụ trách CS vật chất.

(2). ..... chức vụ: .....

(3). ..... chức vụ: .....

II. Nội dung và kết quả kiểm tra

	NỘI DUNG KIỂM TRA	KẾT QUẢ		Ghi chú
		có	Không	
1	**Hồ sơ hành chính, pháp lý của cơ sở**			
	Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh		Không	
	Số người lao động(Danh sách kèm)			
	Giấy xác nhận kiến thức về an toàn thực phẩm		Không	
	Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện		Không	
	Giấy cam kết vệ sinh an toàn thực phẩm		Không	
	Xét nghiệm mẫu nước cung cấp	có		
2	**Hợp đồng mua thực phẩm**		Không	
	Thịt lợn			
	Thịt gà, ngan, vịt, thịt bò, thịt chó….			
	Hải sản(tôm, cá, cua, ốc, ếch, lươn..)			
	Rau			
	Củ , quả			
	Trứng, đậu			
	Gia vị, loại khác:……			
3	**Tủ lưu mẫu thức ăn(24h) 2 mẫu Thịt(50-100g); Nước(100ml)**		Không	
	Mẫu 1(ngày hôm trước) ghi giờ			
	Mẫu 2(mới) ghi giờ			
4	**Điều kiện đối với người kinh doanh thức ăn**		Không	

	Hồ sơ KSK			
	XN phân			
	Chứng chỉ tập huấn VSATTP			
	Trang phục, vệ sinh cá nhân (Bảo hộ LĐ)			

5. Điều kiện an toàn thực phẩm:

5.1. Tổng diện tích bày bán:

.....250 m^2.....

5.2. Địa điểm, môi trường kinh doanh:

Số 18 phố Viên Phương Đức - Bắc TL - Hà Nội - Tốt

5.3. Thiết kế, bố trí kinh doanh:

a) Nơi để nguyên liệu:

.....Đạt.....

b) Nơi sơ chế, chế biến:

.....Không có.....

c) Nơi bày bán, kinh doanh, ăn uống:

.....Đạt.....

d) Nơi để dụng cụ vệ sinh, thu gom chất thải:

.....Đúng nơi quy định.....

đ) Khoang chứa đựng, bảo quản thức ăn ngay (đối với bán hàng rong):

.....

.....

5.4. Nguồn nước sử dụng, nước đá uống:

nước máy, Chưa có giấy CN

5.5. Nguồn gốc thực phẩm:

Không có nguồn gốc

.....

5.6. Trang thiết bị, dụng cụ:

a) Thiết bị bảo quản nguyên liệu:

Tủ lạnh, Tủ đá bảo ôn

b) Dụng cụ chế biến thức ăn sống:

.....Có.....

c) Dụng cụ chế biến thức ăn chín:

.....Có.....

d) Dụng cụ ăn uống:

.....Có.....

đ) Dụng cụ chứa đựng thức ăn:

.....Có.....

e) Thiết bị dụng cụ bày bán thức ăn (bàn, ghế):

.....Bàn, ghế.....

g) Trang thiết bị vận chuyển thức ăn:

.....Xe đẩy.....

h) Thiết bị bảo quản thực phẩm:

.....Tủ lạnh, tủ bảo ôn.....

i) Bao bì chứa đựng thức ăn:

.....Sứ, Inox.....

k) Thiết bị vệ sinh trang thiết bị, dụng cụ: Đạt

.....

l) Phòng chống côn trùng và động vật gây hại:

.....Chưa có.....

m) Găng tay ni lông dùng 1 lần:

.....Có.....

5.7. Các nội dung khác:

.....

.....

4. Lấy mẫu kiểm nghiệm:

Nước : .....(-).....

Tinh bột: .....(-).....

III. Kết luận, kiến nghị và xử lý

1.Kết luận

1.1. Các nội dung cơ sở thực hiện tốt:

- Có sử dụng chất tốt.....
- Trang TBị tốt.....

.....

1.2. Những mặt còn tồn tại:

- Giấy đủ điều kiện VSATTP (KSK hoàn thiện Sổ kiểm dụng 3 bước, bồi thí 1 chiều (chỗ biển TA) chưa có
- Thau bể nước dùng lưu 3 thg / 1 cái s bể chứa nước dự trữ 1 ko có lưới chặn cặn tổng, nắp bể
- Chuồng nhốt gia cầm để cạnh bể nước ăn uống
- Rác thải chưa có thùng đựng để bếp xuống nền nhà
- Cống để bát thải bếp xuống nền nhà
- Khu tầng 1 có lọn xọn, bẩn

2. Kiến nghị

2.1. Kiến nghị của Đoàn kiểm tra đối với cơ sở

- Hoàn thiện giấy đủ ĐK VSATTP
- Thau bể nước 3 thg / cái, có nắp, lưới chắn cặn đầy đủ
- Đưa chuồng gia cầm ra xa khu bể nước

2.2. Kiến nghị của cơ sở với Đoàn kiểm tra

- Giúp đỡ nhà ăn (khuất dầu) hoàn thiện giấy đủ đk VSATTP

3. Xử lý, kiến nghị xử lý

- Hoàn thiện ngay giấy đủ đk VSATTP
- Có sổ / chép thực 3 bước lưu mẫu thức ăn theo quy định
- Bổ sung chế biến thức 1 chiều

Biên bản kiểm tra được lập xong hồi 11 giờ 30 ngày 10 tháng 05 năm 2020 biên bản đã được đọc lại cho những người tham gia làm việc và đại diện cơ sở được kiểm tra cùng nghe, công nhận nội dung ghi trong biên bản là đúng và ký tên.

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

ĐẠI DIỆN BẾP ĂN	TL.HIỆU TRƯỞNG TRƯỞNG TRẠM
Phạm Thị Sáng	Đỗ Thúy Mai

BỘ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO
TRƯỜNG ĐẠI HỌC MỎ - ĐỊA CHẤT

CỘNG HOÀ XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

Số: 10 /BB-MĐC

Hà Nội, ngày 19 tháng 5 năm 2019

BIÊN BẢN
KIỂM TRA VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM TẠI BẾP ĂN TẬP THỂ

Căn cứ Kế hoạch số 53/KH- MĐC ngày 28 tháng 01 năm 2019 của Ban chỉ đạo Công tác y tế Trường Đại học Mỏ - Địa chất về việc Kế hoạch công tác vệ sinh trường học năm học 2018-2019

Hôm nay vào hồi 10 giờ 00 ngày 19 tháng 5 năm 2019 Ban chỉ đạo Công tác y tế Trường Đại học Mỏ - Địa chất tiến hành kiểm tra tại Cơ sở kinh doanh thức ăn (bếp ăn tập thể):

Nhà ăn Trường Đại học Mỏ - Địa chất (Khu A)

Địa chỉ: Số 18 phố Viên, phường Đức Thắng, quận Bắc Từ Liêm, TP Hà Nội

ĐT: ..... Fax: .....

I. Thành phần tham gia buổi làm việc

1. Thành phần Ban chỉ đạo Công tác y tế:

(1). Đỗ Thuý Mai ..... chức vụ: Trưởng Trạm y tế Trưởng đoàn

(2). Nguyễn Việt Hà ..... chức vụ: P Trạm y tế đoàn

(3). Nguyễn Thanh Huyền ... chức vụ: NV Trạm y tế

(4). Đặng T. Hồng Ngọc ..... chức vụ: VP Đảng - Đoàn thể.

2. Đại diện cơ sở được kiểm tra:

(1). Ng. T. Kim Chung ..... chức vụ: P. phụ cô Chung.

(2). Phạm Thị Sáu ..... chức vụ: Đại diện nhà ăn.

3. Với sự tham gia của (nếu có):

(1). Tạ Văn Minh ..... chức vụ: Phó CS vật chất.

(2). ..... chức vụ: .....

(3). ..... chức vụ: .....

II. Nội dung và kết quả kiểm tra

	NỘI DUNG KIỂM TRA	KẾT QUẢ		Ghi chú
		có	Không	
1	**Hồ sơ hành chính, pháp lý của cơ sở**			
	Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh		Không	
	Số người lao động(Danh sách kèm)			
	Giấy xác nhận kiến thức về an toàn thực phẩm		Không	
	Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện		Không	
	Giấy cam kết vệ sinh an toàn thực phẩm		Không	
	Xét nghiệm mẫu nước cung cấp	có		
2	**Hợp đồng mua thực phẩm**		Không	
	Thịt lợn			
	Thịt gà, ngan, vịt, thịt bò, thịt chó....			
	Hải sản(tôm, cá, cua, ốc, ếch, lươn..)			
	Rau			
	Củ , quả			
	Trứng, đậu			
	Gia vị, loại khác:.....			
3	**Tủ lưu mẫu thức ăn(24h) 2 mẫu Thịt(50-100g); Nước(100ml)**		Không	
	Mẫu 1(ngày hôm trước) ghi giờ			
	Mẫu 2(mới) ghi giờ			
4	**Điều kiện đối với người kinh doanh thức ăn**		Không	

	Hồ sơ KSK			
	XN phân			
	Chứng chỉ tập huấn VSATTP			
	Trang phục, vệ sinh cá nhân (Bảo hộ LĐ)			

5. Điều kiện an toàn thực phẩm:

5.1. Tổng diện tích bày bán:

..... 250 m^2 .....

5.2. Địa điểm, môi trường kinh doanh:

Số 18 phố Viên Phương Đức Bắc TL - Hà Nội - tốt .....

5.3. Thiết kế, bố trí kinh doanh:

a) Nơi để nguyên liệu:

..... Đạt .....

b) Nơi sơ chế, chế biến:

..... Chung 1 chiều .....

c) Nơi bày bán, kinh doanh, ăn uống:

..... Đạt .....

d) Nơi để dụng cụ vệ sinh, thu gom chất thải:

..... Dùng nở quy định .....

đ) Khoang chứa đựng, bảo quản thức ăn ngay (đối với bán hàng rong):

.....

.....

5.4. Nguồn nước sử dụng, nước đá uống:

nước máy, Chưa có giấy CN .....

5.5. Nguồn gốc thực phẩm:

Không rõ nguồn gốc .....

.....

5.6. Trang thiết bị, dụng cụ:

a) Thiết bị bảo quản nguyên liệu:

Tủ lạnh, Tủ đá bảo ôn .....

b) Dụng cụ chế biến thức ăn sống:
.....Có.....

c) Dụng cụ chế biến thức ăn chín:
.....Có.....

d) Dụng cụ ăn uống:
.....Có.....

đ) Dụng cụ chứa đựng thức ăn:
.....Có.....

e) Thiết bị dụng cụ bày bán thức ăn (bàn, ghế):
.....Bàn, ghế.....

g) Trang thiết bị vận chuyển thức ăn:
.....Xe đẩy.....

h) Thiết bị bảo quản thực phẩm:
.....Tủ lạnh, tủ bảo ôn.....

i) Bao bì chứa đựng thức ăn:
.....Sứ, Inox.....

k) Thiết bị vệ sinh trang thiết bị, dụng cụ:
.....Dụt.....

l) Phòng chống côn trùng và động vật gây hại:
.....Chưa có.....

m) Găng tay ni lông dùng 1 lần:
.....Có.....

5.7. Các nội dung khác:
.....
.....

4. Lấy mẫu kiểm nghiệm:

Nước : .....(-)

Tinh bột: .....(-)

III. Kết luận, kiến nghị và xử lý

1.Kết luận

1.1. Các nội dung cơ sở thực hiện tốt:

- Cơ sở vật chất tốt
- Trang TBị tốt

1.2. Những mặt còn tồn tại:

- Giấy khám sức khỏe của VSATTP (của CSK hoàn thiện sổ kiểm dụng cụ, bổ sung 1 chiếu (của bếp TA) chưa có
- Thau bể nước dùng lưu 3 thùng, 1 cái sọt bể chứa nước đựng đồ ăn có lưới chắn còn thủng, nắp bể
- Chuột nhắt gia cảm để cạnh bể nước ăn uống
- Rác đã ăn chưa còn khiêng ra để bếp xuống nền nhà
- Còn để bát đũa bếp xuống nền nhà
- Khu tăng 1 con lợn xơn, bẩn

2. Kiến nghị

2.1. Kiến nghị của Đoàn kiểm tra đối với cơ sở

- Hoàn thiện giấy khám SK VSATTP
- Thau bể nước 3 thùng lưu, có nắp, khi dùng có lưới
- Đưa chuột gia cảm ra xa khu bể nước

2.2. Kiến nghị của cơ sở với Đoàn kiểm tra

- Giúp đỡ nhà ăn (chưa đầy) hoàn thiện giấy khám SK VSATTP

3. Xử lý, kiến nghị xử lý

- Hoàn thiện ngay giấy khám SK VSATTP
- Có sổ kiểm thực 3 bước lưu mẫu thức ăn theo quy
- Bổ sung chế biến thức 1 chiếu

Biên bản kiểm tra được lập xong hồi 11 giờ 30 ngày 16 tháng 5 năm 2019; biên bản đã được đọc lại cho những người tham gia làm việc và đại diện cơ sở được kiểm tra cùng nghe, công nhận nội dung ghi trong biên bản là đúng và ký tên.

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

ĐẠI DIỆN BẾP ĂN	TL.HIỆU TRƯỞNG TRƯỞNG TRẠM
Phạm Thị Sáu	Đỗ Thúy Mai

BỘ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO
TRƯỜNG ĐẠI HỌC MỎ - ĐỊA CHẤT

CỘNG HOÀ XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

Số: 09 /BB-MĐC

Hà Nội, ngày 16 tháng 5 năm 2019

BIÊN BẢN
KIỂM TRA VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM TẠI BẾP ĂN TẬP THỂ

Căn cứ Kế hoạch số 53/KH- MĐC ngày 28 tháng 01 năm 2019 của Ban chỉ đạo Công tác y tế Trường Đại học Mỏ - Địa chất về việc Kế hoạch công tác vệ sinh trường học năm học 2018-2019

Hôm nay vào hồi 10 giờ 00 ngày 16 tháng 5 năm 2019 Ban chỉ đạo Công tác y tế Trường Đại học Mỏ - Địa chất tiến hành kiểm tra tại Cơ sở kinh doanh thức ăn (bếp ăn tập thể):

Nhà ăn Trường Đại học Mỏ - Địa chất (Khu A)

Địa chỉ: Số 18 phố Viên, phường Đức Thắng, quận Bắc Từ Liêm, TP Hà Nội

ĐT: ..... Fax: .....

I. Thành phần tham gia buổi làm việc

1. Thành phần Ban chỉ đạo Công tác y tế:

(1). Đỗ Thuý Mai ..... chức vụ: Trưởng trạm YT Trưởng đoàn

(2). Nguyễn Việt Hà ..... chức vụ: P. Trưởng đoàn

(3). Nguyễn Thanh Huyền ... chức vụ: NV Trạm y tế

(4). Đặng T. Hằng Ngọc ..... chức vụ: VP Đảng - Đoàn thể.

2. Đại diện cơ sở được kiểm tra:

(1). Ng. T. Kim Chung ..... chức vụ: P. phụ cô Chung.

(2). Phạm Thị Sâm ..... chức vụ: Đại diện nhà ăn.

3. Với sự tham gia của (nếu có):

(1). Tạ văn Minh ..... chức vụ: Phó CS vật chất.

(2). ..... chức vụ: .....

(3). ..... chức vụ: .....

II. Nội dung và kết quả kiểm tra

	NỘI DUNG KIỂM TRA	KẾT QUẢ		Ghi chú
		có	Không	
1	**Hồ sơ hành chính, pháp lý của cơ sở**			
	Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh		Không	
	Số người lao động(Danh sách kèm)			
	Giấy xác nhận kiến thức về an toàn thực phẩm		Không	
	Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện		Không	
	Giấy cam kết vệ sinh an toàn thực phẩm		Không	
	Xét nghiệm mẫu nước cung cấp	có		
2	**Hợp đồng mua thực phẩm**		Không	
	Thịt lợn			
	Thịt gà, ngan, vịt, thịt bò, thịt chó....			
	Hải sản(tôm, cá, cua, ốc, ếch, lươn..)			
	Rau			
	Củ , quả			
	Trứng, đậu			
	Gia vị, loại khác:.....			
3	**Tủ lưu mẫu thức ăn(24h) 2 mẫu Thịt(50-100g); Nước(100ml)**		Không	
	Mẫu 1(ngày hôm trước) ghi giờ			
	Mẫu 2(mới) ghi giờ			
4	**Điều kiện đối với người kinh doanh thức ăn**		Không	

	Hồ sơ KSK			
	XN phân			
	Chứng chỉ tập huấn VSATTP			
	Trang phục, vệ sinh cá nhân (Bảo hộ LĐ)			

5. Điều kiện an toàn thực phẩm:

5.1. Tổng diện tích bày bán:

..... 130 m^2 .....

5.2. Địa điểm, môi trường kinh doanh:

Số 18 phố Viên Phường Đức Bắc TL - Hà Nội tỉnh .....

5.3. Thiết kế, bố trí kinh doanh:

a) Nơi để nguyên liệu:

..... Đất .....

b) Nơi sơ chế, chế biến:

..... Chung 1 chiếc .....

c) Nơi bày bán, kinh doanh, ăn uống:

..... Đất .....

d) Nơi để dụng cụ vệ sinh, thu gom chất thải:

..... Đúng nơi quy định .....

đ) Khoang chứa đựng, bảo quản thức ăn ngay (đối với bán hàng rong):

.....

.....

5.4. Nguồn nước sử dụng, nước đá uống:

nước máy, Chưa có giấy CN .....

5.5. Nguồn gốc thực phẩm:

Không rõ nguồn gốc .....

.....

5.6. Trang thiết bị, dụng cụ:

a) Thiết bị bảo quản nguyên liệu:

Tủ lạnh, Tủ đá bảo ôn .....

b) Dụng cụ chế biến thức ăn sống:
.....Có.....

c) Dụng cụ chế biến thức ăn chín:
.....Có.....

d) Dụng cụ ăn uống:
.....Có.....

đ) Dụng cụ chứa đựng thức ăn:
.....Có.....

e) Thiết bị dụng cụ bày bán thức ăn (bàn, ghế):
.....Bàn, ghế.....

g) Trang thiết bị vận chuyển thức ăn:
.....Xe đẩy.....

h) Thiết bị bảo quản thực phẩm:
.....Tủ lạnh, tủ bảo ôn.....

i) Bao bì chứa đựng thức ăn:
.....Sứ, Inox.....

k) Thiết bị vệ sinh trang thiết bị, dụng cụ:
.....Dụt.....

l) Phòng chống côn trùng và động vật gây hại:
.....Chưa có.....

m) Găng tay ni lông dùng 1 lần:
.....Có.....

5.7. Các nội dung khác:

.....

.....

4. Lấy mẫu kiểm nghiệm:

Nước : .....(-)>.....

Tinh bột: .....(-).....

III. Kết luận, kiến nghị và xử lý

1.Kết luận

1.1. Các nội dung cơ sở thực hiện tốt:

- Cơ sở vật chất tốt.....
- Trang TB tốt.....

.....

1.2. Những mặt còn tồn tại:

- Giấy khỏe mạnh của VSATTP (của SK hoàn thiện số liệu dụng cụ bước, bổ thí 1 chiếc (chờ bên TA), chưa có
- Thau bể nước dùng lưu 3 tháng, 1 cái sọt bể chứa nước đã 1 lớp có lưới chắn còn thủng, nắp bể
- Chuồng nhốt gia cầm để cạnh bể nước ăn uống
- 155 đã ăn chín còn thiếu thùng để bếp xuống nền nhà
- Còn để bát đũa bếp xuống nền nhà
- Khu tầng 1 còn lộn xộn, bẩn

2. Kiến nghị

2.1. Kiến nghị của Đoàn kiểm tra đối với cơ sở

- Hoàn thiện giấy khỏe mạnh VSATTP
- Thau bể nước 3 tháng 1 cái, có nắp, lưới chắn cơ tự
- Đưa chuồng gia cầm ra xa khu bể nước

2.2. Kiến nghị của cơ sở với Đoàn kiểm tra

- Giúp đỡ nhà ăn (thiết bị), hoàn thiện giấy khỏe mạnh VSATTP

3. Xử lý, kiến nghị xử lý

- Hoàn thiện ngay giấy khỏe mạnh VSATTP
- Cơ sở kiểm thực 3 bước lưu mẫu thức ăn theo quy
- Bổ sung chế biến thức 1 chiều

Biên bản kiểm tra được lập xong hồi 11 giờ 30 ngày 16 tháng 5 năm 2019; biên bản đã được đọc lại cho những người tham gia làm việc và đại diện cơ sở được kiểm tra cùng nghe, công nhận nội dung ghi trong biên bản là đúng và ký tên.

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

ĐẠI DIỆN BẾP ĂN	TL.HIỆU TRƯỞNG TRƯỞNG TRẠM
Phạm Thị Sáu	Đỗ Thúy Mai

BỘ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO
TRƯỜNG ĐẠI HỌC MỎ - ĐỊA CHẤT

CỘNG HOÀ XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

Số: 08 /BB-MĐC

Hà Nội, ngày 20 tháng 3 năm 2019

BIÊN BẢN
KIỂM TRA VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM TẠI BẾP ĂN TẬP THỂ

Căn cứ Kế hoạch số 53/KH- MĐC ngày 28 tháng 01 năm 2019 của Ban chỉ đạo Công tác y tế Trường Đại học Mỏ - Địa chất về việc Kế hoạch công tác vệ sinh trường học năm học 2018-2019

Hôm nay vào hồi 9.. giờ 30. ngày 20. tháng 3.. năm 2019 Ban chỉ đạo Công tác y tế Trường Đại học Mỏ - Địa chất tiến hành kiểm tra tại Cơ sở kinh doanh thức ăn (bếp ăn tập thể):

Nhà ăn Trường Đại học Mỏ - Địa chất (Khu A)

Địa chỉ: Số 18 phố Viên, phường Đức Thắng, quận Bắc Từ Liêm, TP Hà Nội

ĐT: ..... Fax: ....

I. Thành phần tham gia buổi làm việc

1. Thành phần Ban chỉ đạo Công tác y tế:

(1). Đỗ Thuý Mai ..... chức vụ: Trưởng P. Y tế. Trưởng đoàn

(2). Nguyễn Thanh Huyền chức vụ: NV Y tế

(3). ..... chức vụ:.....

(4). ..... chức vụ:.....

2. Đại diện cơ sở được kiểm tra:

(1). Ng T. Kim Chung ..... chức vụ:..... P. phòng. Thuyền thủy.

(2). Phạm Thị Sâm ..... chức vụ:..... Đại diện nhà ăn.

3. Với sự tham gia của (nếu có):

(1). ..... chức vụ:.....

(2). ..... chức vụ:.....

(3). ..... chức vụ:.....

b) Dụng cụ chế biến thức ăn sống:

Đạt

c) Dụng cụ chế biến thức ăn chín:

Đạt

d) Dụng cụ ăn uống:

Đạt

đ) Dụng cụ chứa đựng thức ăn:

Đạt

e) Thiết bị dụng cụ bày bán thức ăn (bàn, ghế):

Đạt

g) Trang thiết bị vận chuyển thức ăn:

Đạt

h) Thiết bị bảo quản thực phẩm:

Đạt

i) Bao bì chứa đựng thức ăn:

Đạt

k) Thiết bị vệ sinh trang thiết bị, dụng cụ:

Đạt

l) Phòng chống côn trùng và động vật gây hại:

Có lưới

m) Găng tay ni lông dùng 1 lần: Có

5.7. Các nội dung khác:

4. Lấy mẫu kiểm nghiệm:

Nước : (-)

Tinh bột: (+)

III. Kết luận, kiến nghị và xử lý

1.Kết luận

1.1. Các nội dung cơ sở thực hiện tốt:

Cơ sở vật chất Đạt

	Hồ sơ KSK			
	XN phân			
	Chứng chỉ tập huấn VSATTP			
	Trang phục, vệ sinh cá nhân (Bảo hộ LĐ)			

5. Điều kiện an toàn thực phẩm:

5.1. Tổng diện tích bày bán:

.....280.....

5.2, Địa điểm, môi trường kinh doanh:

số 18 phố Nhà ... phường Đức Thắng Bắc TL Hà Nội, Tốt .....

5.3. Thiết kế, bố trí kinh doanh:

a) Nơi để nguyên liệu:

.....Đạt.....

b) Nơi sơ chế, chế biến:

.....Không có chiều.....

c) Nơi bày bán, kinh doanh, ăn uống:

.....Đạt.....

d) Nơi để dụng cụ vệ sinh, thu gom chất thải:

.....Đúng nơi quy định.....

đ) Khoang chứa đựng, bảo quản thức ăn ngay (đối với bán hàng rong):

.....

.....

5.4. Nguồn nước sử dụng, nước đá uống:

.....nước máy (sạch).....

5.5. Nguồn gốc thực phẩm:

.....

.....Không có nguồn gốc TP.....

5.6. Trang thiết bị, dụng cụ:

a) Thiết bị bảo quản nguyên liệu:

.....Tủ lạnh, Tủ bảo ôn.....

1.2. Những mặt còn tồn tại:

- Chưa có giấy phép VSATTP
- Bố thí chế biến T.A - chưa 1 chiếu
- VS khu sơ chế, chế biến, khu bể nước T.1 bẩn chưa khơi lọc
- Tủ bảo quản T.A - còn lẫn đồ sống - chín
- Bát đĩa sau khi sấy còn để dưới nền nhà
- Khu để các bình ga - có của khoá - Phụ chữ cháy

2. Kiến nghị

2.1. Kiến nghị của Đoàn kiểm tra đối với cơ sở

- Hoàn thiện thủ giấy tờ VSATTP theo đúng luật
- Thực phẩm tươi xuất nguồn gốc - lưu mẫu T.A 24
- Bố trí tủ khu sơ chế T → chế biến → bày bán 1 chiều

2.2. Kiến nghị của cơ sở với Đoàn kiểm tra

Nhất trí

3. Xử lý, kiến nghị xử lý

Biên bản kiểm tra được lập xong hồi 11 giờ 00 ngày 20 tháng 3 năm 2019; biên bản đã được đọc lại cho những người tham gia làm việc và đại diện cơ sở được kiểm tra cùng nghe, công nhận nội dung ghi trong biên bản là đúng và ký tên.

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

ĐẠI DIỆN BẾP ĂN	TL.HIỆU TRƯỞNG TRƯỞNG TRẠM
phạm thị sáu	Đỗ Thuý Mai