

## BIÊN BẢN LÀM VIỆC VÀ KIỂM TRA NHÀ BẾP

Thời gian: Từ 08. h 00. phút, ngày 24 tháng 02 năm 2026

Địa điểm: Nhà bếp tại trạm Túy Loan – Thôn La Bông, Xã Hòa Tiến, Tp. Đà Nẵng.

### I. Thành phần tham dự:

1. Đại diện Phòng HCTH gồm có:

- Bà Đinh Thị Hồng Vân – Phó trưởng phòng
- Bà Nguyễn Thị Tuyết Anh – Chuyên viên

2. Đại diện nhà bếp:

Bà: Nguyễn Thị Ngọc Cẩm

### II. Nội dung kiểm tra:

- Vệ sinh khu vực bếp, các thiết bị, dụng cụ bếp, bàn làm việc, tủ lạnh, tủ đông chứa thức ăn.
- An toàn của hệ thống điện và gas khi sử dụng các thiết bị nấu nướng.
- Bảo quản thực phẩm, nguyên liệu, thực đơn và cách thức chế biến thực phẩm.
- Các điều kiện vệ sinh cá nhân của nhân viên phục vụ bếp ăn.

### III. Kết quả kiểm tra:

- Vệ sinh trong và ngoài nhà bếp: cơ bản gọn gàng, sạch sẽ, ngăn nắp.
- Hệ thống điện và gas: đảm bảo an toàn sử dụng.
- Có sử dụng đồ dùng đảm bảo vệ sinh.
- Dụng cụ nhà bếp được xếp gọn gàng, để đúng nơi quy định.
- Thực phẩm tươi.

### IV. Đề xuất của nhà bếp:

- Các đơn vị, cá nhân tại trung tâm hoặc đơn vị ngoài khi có nhu cầu sử dụng bếp/ phòng ăn, đề nghị thông báo nhân viên bếp để nhân viên bếp chủ động trong việc quản lý tài sản bếp. Trường hợp các cá nhân/ tập thể sử dụng bếp xong, đề nghị dọn dẹp, bảo quản đồ dùng của bếp.

THAY MẶT  
NHÀ BẾP

*Cao*  
Nguyễn Thị Ngọc Cẩm

PHÒNG HCTH

*Đinh Thị Hồng Vân*  
Đinh Thị Hồng Vân

CHỈ ĐẠO CỦA PHÓ GIÁM ĐỐC PHỤ TRÁCH