

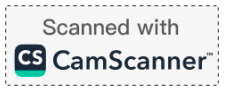
Thứ 5 ngày 2 tháng 4 năm 2026

**BƯỚC 1: KIỂM TRA TRƯỚC KHI CHẾ BIẾN THỨC ĂN**

**HÀNG KHO: THỰC PHẨM KHÔ VÀ THỰC PHẨM BAO GÓI SẴN, PHỤ GIA THỰC PHẨM (NGŨ VỊ HƯƠNG, HƯƠNG LIỆU...)**

TT	Tên thực phẩm	Tên cơ sở sản xuất	Địa chỉ sản xuất	Thời gian nhập (ngày, giờ)	Khối lượng (kg, lít...)	Đơn giá (đồng)	Nơi cung cấp			Hạn sử dụng	Điều kiện bảo quản (nhiệt độ thường, lạnh)	Chứng từ, hoá đơn (hoặc số phiếu xuất kho)	Kiểm tra cảm quan (nhân, bao bì, bảo quản, hạn sử dụng...)		Biện pháp xử lý / ghi chú
							Tên cơ sở	Tên chủ giao hàng	Địa chỉ, điện thoại				Đ	KĐ	
1	Dầu ăn Nupher	NT1	NT1	7 <sup>h</sup> 30	0,7	80.000	Quạt tay eto		Khuê 1 - Đ. Ngọc	2027	19/04/26	✓	✓		
2	Nat nân	-	-	-	0,4	85.000	-		-	8/26	-	-	x		
3	Bột canh HC	-	-	-	1,2	36.000	-		-	7/26	-	-	y		
4	Nước mắm MN	-	-	-	0,4	80.000	-		-	8/26	-	-	x		
5	Muối iot	-	-	-	0,3	10.000	-		-	10/26	-	-	y		
6	Dương lịch	-	-	-	1,0	31.000	-		-	2027	-	-	✓		
7	Ngũ vị hương	CSX Hưng giết	H. Yên	-	0,1	250.000	-		-	2027	-	-	x	Đạt 20	
8	Gạo tẻ BH	NT1	NT1	-	24	25.000	-		-	6/26	-	-	y	M lúa	
9	Gạo tẻ BH	-	-	8 <sup>h</sup> 40	16,2	25.000	-		-	6/26	-	-	y	TP: ĐBCL	
10	Gạo chao	-	-	-	12,5	25.000	-		-	6/26	-	-	y	Nocli	
11	Sữa bột Di Alac	-	-	-	7,3	285.000	-		-	2027	-	-	y		

TF  
NF



# BƯỚC 1: KIỂM TRA TRƯỚC KHI CHẾ BIẾN THỨC ĂN

## II - THỰC PHẨM TƯƠI SỐNG, ĐÔNG LẠNH: THỊT, CÁ, RAU, QUẢ, CÚ...

TT	Tên thực phẩm	Thời gian nhập (ngày, giờ)	Khối lượng (kg, lít...)	Đơn giá (đồng)	Nơi cung cấp			Chứng từ, hoá đơn (hoặc số phiếu xuất kho)	Giấy đăng kí vệ sinh thú y	Giấy kiểm dịch	Kiểm tra cảm quan (màu, mùi vị, trạng thái, bảo quản)		Xét nghiệm nhanh (nếu có) (vi sinh, hoá lý)	
					Tên cơ sở	Địa chỉ, điện thoại	Tên người giao hàng				Đ	KĐ	Đ	KĐ
Đ1 1	Bí ngỗng	7h30	13,7	48.000	Suyet Tây An	Phước 1 - Đông Ngạc	Nguyễn Thị Lan	✓			✓			
2	Chung củ tía	-	0,2	65.000	-	-	-	-			✓			
3	Hành khô tía	-	0,4	90.000	-	-	-	-			✓			
4	Tỏi khô loại bèo	-	0,5	61.000	-	-	-	-			✓			
5	Hành lá	-	0,4	65.000	-	-	-	-			✓			
6	Bí xanh dài	-	13,5	35.000	-	-	-	-			✓			2
7	Cà rốt tía	-	4,3	25.000	-	-	-	-			✓			
8	Khoai tây	-	7,8	25.000	-	-	-	-			✓			
9	Sốt nước Cholimex	-	6,0	40.000	-	-	-	-			✓			
10	Mỡ phan	-	1,0	90.000	-	-	-	✓	✓		✓			3
11	Xương ống	-	4,0	60.000	-	-	-	-			✓			
12	Xương cục	-	6,5	90.000	-	-	-	-			✓			
13	Sườn thăn 01 cục	-	7,5	220.000	-	-	-	-			✓			
14	Thịt sườn vai bò bít	-	10,5	180.000	-	-	-	-			✓			4
15	Thịt nạc vai	-	25,8	189.000	-	-	-	-			✓			
Đ2 1	Thịt nạc vai	gđ	1,3	189.000	-	-	-	-			✓			
2	Dưa Hấu	-	40	32.000	-	-	-	-			✓			

Người trực tiếp nấu ăn

Nguyễn Thị Hoài

Ban giám hiệu

Bùi T. Thuận Hòa

Kế toán

Đặng Phương Đ

Giáp viên

Nguyễn N. Quỳnh

NV y tế hoặc thanh tra

PH Nguyễn Trung Linh

**BƯỚC 2: KIỂM TRA KHI CHẾ BIẾN THỨC ĂN**

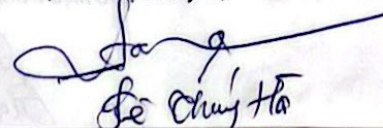
Ca / Bữa ăn (bữa ăn, giờ ăn...)	Tên món ăn	Nguyên liệu chính để chế biến (tên, số lượng...)	Số lượng / số suất ăn	Thời gian sơ chế xong (ngày, giờ)	Thời gian chế biến xong (ngày, giờ)	Kiểm tra điều kiện vệ sinh (từ thời điểm bắt đầu sơ chế, chế biến đến khi thức ăn được chế biến xong)			Kiểm tra cảm quan thức ăn (màu, mùi vị, trạng thái, bảo quản)		Biện pháp xử lý / ghi chú
						Người tham gia chế biến	Trang thiết bị, dụng cụ	Khu vực chế biến và phụ trợ	Đ	KĐ	
Bữa sáng (nếu có)											
Bữa trưa	571 Canh bí xanh hầm xương Bí ngò, cà rốt xào	Bí xanh/xương Bí ngò Cà rốt	135/6,5 13,7 2,13	8 <sup>h</sup> 30	9 <sup>h</sup> 40	ĐBVS	ĐBVSATTP	Đạt	✓		
	Thịt lợn sốt cà chua 487 Dừa Hầm	Thịt lợn Sốt cà chua Dừa Hầm	27,1 1,2 34,1/487	8 <sup>h</sup> 30	9 <sup>h</sup> 55	-	-	-	✓		
Phụ chiếu nhà trẻ	84 Sữa bột Dielac	Sữa bột	1,1/84	13 <sup>h</sup>	13 <sup>h</sup> 30	-	-	-	✓		
Phụ chiếu mẫu giáo	487 Cháo sền	gạo cháo/k.Tây Sền thái/xương Thịt SV/cà rốt	10,65/6,8 6,0/3,0 8,3/1,92	11 <sup>h</sup>	13 <sup>h</sup> 20	-	-	-	✓		
	Sữa bột Dielac	Sữa bột	6,2	487					✓		
Chính chiếu nhà trẻ	84 Cháo sền	gạo cháo/k.Tây Sền thái/xương Thịt SV/cà rốt	1,85/1,0 1,5/1,0 2,2/0,25	11 <sup>h</sup>	14 <sup>h</sup> 30	-	-	-	✓		
	Dừa Hầm	Dừa Hầm	5,9	84					✓		

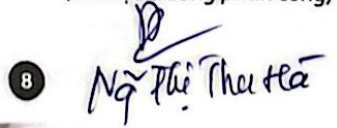
Người kiểm tra  
(Do hiệu trưởng phân công)

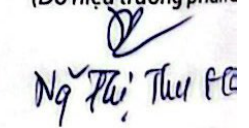
Phúc  
Bun Thị phúc

**BƯỚC 3: KIỂM TRA TRƯỚC KHI ĂN**  
**LƯU MẪU THỨC ĂN VÀ HUỖ MẪU THỨC ĂN LƯU**

BƯỚC 3: KIỂM TRA TRƯỚC KHI ĂN									LƯU MẪU THỨC ĂN VÀ HUỖ MẪU THỨC ĂN LƯU					
TT	Ca / Bữa ăn (bữa ăn, giờ ăn...)	Tên món ăn	Số lượng / số suất ăn	Thời gian chia món ăn xong (ngày, giờ)	Thời gian bắt đầu ăn (ngày, giờ)	Dụng cụ chia, đựng, che đậy, bảo quản thức ăn	Kiểm tra cảm quan món ăn (màu, mùi vị, trạng thái, bảo quản...)		Biện pháp xử lý / ghi chú	Khối lượng / thể tích mẫu (g/ml)	Dụng cụ chứa mẫu thức ăn lưu	Nhiệt độ bảo quản mẫu (°C)	Thời gian lấy mẫu (giờ, ngày tháng năm)	Thời gian huỷ mẫu (giờ, ngày tháng năm)
							Đ	KĐ						
1	Bữa sáng													
2	Bữa trưa 577	Sốt Terayaky	17,58	NT: 10h	10h15	Xoong IN	✓			150g	Hộp IN	5°C	9/4/25	9/4/25
		Canh Bò xaulu hãm xoong	74,23				-	✓	KO	200g	-			
		Bà'ngon' xao	14	MG: 10h15	10h30	Hộp IN	✓			150g	-			
		Dĩa hieu'	11,2				Hộp IN	✓		150g	-		2/4	3/4
3	Phụ chiếu nhà trẻ 84	Sữa bột Dialac	7,98	13h30	14h	Ấm IN	✓	1°C	200g	-		13h20	13h20	
4	Phụ chiếu mẫu giáo 487	Cháo Sườn	95,4	13h30	14h	Xoong IN	✓		KO	200g	-		13h20	13h20
		Sữa bột Dialac	46,26				Ấm IN	✓		200g	-		2/4	-
5	Chính chiếu nhà trẻ 84	Cháo Sườn	16,8	14h30	15h	Xoong IN	✓		KO	200g	-		14h30	14h30
		Dĩa hieu'	3,14				Hộp IN	✓		150g	-		2/4	✓

Người kiểm tra (Bước 3)  
(BGH hoặc NV y tế)  
  
Đo Chung Hoa

Người lưu mẫu  
(Do hiệu trưởng phân công)  
  
Nguyễn Thị Thu Hoa

Người huỷ mẫu  
(Do hiệu trưởng phân công)  
  
Nguyễn Thị Thu Hoa