

Thứ 2 ngày 6 tháng 4 năm 2026.

BƯỚC 1: KIỂM TRA TRƯỚC KHI CHẾ BIẾN THỨC ĂN

I - 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 cá Neptune	let 1	ut 1	2h30	0,6	80.000	Sungood T&B		Đông Ngạc - HN	2027	1/1	1/4	✓		
2	Hạt nêm Kuro	-	-	-	0,1	85.000	-		-	8/26	-	-	✓		
3	Bột canh H&E	-	-	-	1,2	36.000	-		-	7/26	-	-	✓		
4	Nước mắm N&N	-	-	-	0,3	80.000	-		-	8/26	-	-	✓		
5	Mắm T&B	-	-	-	0,3	10.000	-		-	10/26	-	-	✓		
6	Dầu tỏi	-	-	-	0,5	31.000	-		-	2027	-	-	✓		
7	Dầu tỏi	-	-	-	0,3	86.000	-		-	2027	-	-	✓		
8	Trứng cá	C&P Chelmax	Vinh Lộc - HN	-	1	41.000	-		-	12/26	-	-	✓		
9	Nước cốt dừa	C&P Anite	Kiến An - HN	-	0,8	80.000	-		-	4/28	-	-	✓		Đ1 + Đ2
10	Grain Bột gạo	-	-	-	24	25.000	-		-	9/26	-	-	✓		có 12 bao
11	Grain Bột gạo	-	-	g/v	-	25.000	-		-	9/26	-	-	✓		TR đ&cl
12	Sữa bột Diabae	-	-	-	-	285.000	-		-	2027	-	-	✓		Hoạt

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
1	Bí ngô bao tử	3h30	12	30.00	Sun-food TĐ	Đông Ngạc - HN		6/4			✓			
2	Cải bó xôi	-	12,2	43.000	-	-	-	-	-	-	✓			
3	Cà chua	-	5	38.00	-	-	-	-	-	-	✓			
4	Hành khô ta bóc	-	0,3	90.00	-	-	-	-	-	-	✓			
5	Hành lá	-	0,3	65.00	-	-	-	-	-	-	✓			
6	Hành tây	-	1,8	24.00	-	-	-	-	-	-	✓			
7	Rau mùi ta	-	0,3	89.00	-	-	-	-	-	-	✓			
8	Đỗ khô loại	-	0,3	61.00	-	-	-	-	-	-	✓			
9	Húng gà ta	-	2,8	42.00	-	-	-	-	6/4	6/4	✓			Đitt
10	Mè trắng	-	1,3	90.00	-	-	-	-	-	-	✓			6/4
11	Thịt lợn thăn	-	2,4	189.000	-	-	-	-	-	-	✓			6/4
12	Thịt lợn vai, bb	-	8,9	180.00	-	-	-	-	-	-	✓			6/4
13	Thịt lợn vai	-	17,5	189.00	-	-	-	-	-	-	✓			6/4
14	Thịt bò thăn	-	3,5	350.00	-	-	-	-	-	-	✓			6/4
Đ2	Nụ Nui	9h	12	92.000	-	-	-	-	-	-	✓			
16	Chuối trái (quả)	-	282	3.500	-	-	-	-	-	-	✓			

Người trực tiếp nấu ăn

[Signature]
Đặng Văn Hoà

Ban giám hiệu

[Signature]
Bùi Thị Thuý Hoa

Kế toán

[Signature]
14 Amy T. Nguyễn Anh

Giáo viên

[Signature]
Nguyễn Thị

NV y tế hoặc thanh tra

PHĐ3
[Signature]
Hương Thị Ngọc
Đỗ Thuý Hoa
Nguyễn Thị

BƯỚC 2: KIỂM TRA KHI CHẾ BIẾN THỨC ĂN

T	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				
1	Bữa sáng (nếu có)														
2	Bữa trưa	Canh cải bó xôi nấu thịt bò đỏ Bao tử Xào tỏi - Trứng thịt kho cải chua Chim công Chuối tiêu	Cải bó xôi + T. thịt Bò đỏ Nồi + Tỏi Trứng + T. tỏi + cải chua Chim công Chuối	12,2 / 2,4 12 / 0,3 18,4 + 17,6 / 0,8 39,60 / 583 23,8 / 475	8h30 8h30 — — —	9h30 9h45 9h50 — —	ĐBAT — — — —	ĐBKS — — — —	Sạch sẽ gọn gàng — — —	+	+	+	+	+	
3	Phụ chiều nhà trẻ	Sữa bột Dielac (vinamilk)	S. bột	1,13kg / 88	13h	13h30	—	—	—		+				
4	Phụ chiều mẫu giáo	Mỹ mui sốt thịt bò băm Sữa bột Dielac (vinamilk)	Mùi + T. bơ + T. sữa Sốt cà chua + Cà chua S. bột	14,05 + 6,2 + 16,6 0,8 + 4,2 / 875 6,4 / 475	14h	13h20	—	—	—		+				
5	Chính chiều nhà trẻ	Mỹ mui sốt thịt bò băm Chuối tiêu	Mùi + T. bơ + T. sữa Cà chua + Cà chua Chuối	14,5 + 1,3 + 12,3 0,2 + 0,8 / 88 4,4 / 88	14h	14h20	—	—	—		+	+	+		

Người kiểm tra
(Do hiệu trưởng phân công)

Nguyễn Thị Hương
Nguyễn Thị Hương

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	Cải bó xôi nấu thịt ngô xào tỏi Thịt gà luộc kèm khoai chua tiêu	73,2 10,13 21,0 23,75	NT: 563 / 10h MG: 10h30	10h15 10h30	Xg Inox - -	✓ ✓ ✓	KO	200g 150 150 150	hộp Inox - -	5°C	9h30 9h45 950	10h	
3	Phụ chiếu nhà trẻ	Sữa bột Dielac	8,62 / 88	13h40	14h	hộp Inox	✓	KO	200	-	-	13h30	14h	
4	Phụ chiếu mẫu giáo	Mỹ Nui Sốt bò Sốt bò Sữa bột Dielac	23,75 14,25 4,5	13h45	14h	Xg Inox hộp Inox	✓ ✓	KO	150 200	- -	-	13h20	14h	
5	Chính chiếu nhà trẻ	Mỹ Nui Sốt bò Sốt bò chua tiêu	4,4 2,64 4,4	14h45	15h	Xg Inox	✓ 0	KO	150 -	- -	-	14h30		

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

[Signature]
Đ.T. Hà

Người lưu mẫu
(Do hiệu trưởng phân công)

[Signature]
Bùi Thị Phương

Người huỷ mẫu
(Do hiệu trưởng phân công)

[Signature]
Bùi Thị Phương