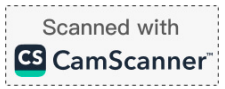


3 ngày 3 tháng 4 năm 2026

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...)

ST	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	
	Dầu ăn Plepty	ut 1	ut 1	7/30	0,6	89.000	Sun food TĐ		Đông Ngạc HN	2027 1/1	Thủy	7/4	✓		
2	Hạt nêm Euro	-	-	-	0,4	85.000	-		-	8/26	-	✓	✓		
1	Bột gạo, Hải Châu	-	-	-	1,2	36.000	-		-	7/26	-	✓	✓		
4	Nước mắm NN	-	-	-	0,4	80.000	-		-	10/26	-	✓	✓		
5	Muối ớt	-	-	-	0,9	12.000	-		-	2027	-	✓	✓		
6	Đường kính	Cygnus	Đông Hà - HN	-	0,4	31.000	-		-	2027	-	✓	✓		
7	Bột gạo	Hồng Lê	Hải Châu - HN	-	3,5	75.000	-		-	-	-	-	✓		
8	Bột năng tài kỹ	Đại Tân Kỹ	Hải Châu - HN	-	0,4	61.000	-		-	-	-	✓	✓		
9	Ngũ vị hương	CSX Galax	Hải Yên	-	0,1	250.000	-		-	-	-	✓	✓		
10	Cháo Bông	ut 1	ut 1	-	2,4	25.000	-		-	9/26	-	✓	✓		
Đ2	Sữa bột Malae	-	-	-	6,9	285.000	-		-	2027	-	✓	✓		
12	Cháo Bông	-	-	-	17,6	25.000	-		-	9/26	-	✓	✓		



BƯỚC 1: KIỂM TRA TRƯỚC KHI CHẾ BIẾN THỨC ĂN

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

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	Bò ngỗng	26/30	11,6	46000	Sun Food TĐ	Đông Ngạc - HN		7/4			✓			
2	Giống cừu ta		0,2	6500	-	-					✓			
3	Khách phi ta bóc		0,3	9000	-	-					✓			
4	Cá rô phi ta		0,2	2500	-	-					✓			
5	Cá rô phi		13,4	35000	-	-					✓			
6	Khách đực		1,3	24000	-	-					✓			
7	Ngô ngọt		2,8	11000	-	-					✓			
8	Hạt điều H Lan		8,1	17600	-	-					✓			
9	Đậu như non		5	15000	-	-					✓			
10	Củ khoai môn lột vỏ xé		5	40000	-	-					✓			
11	Mỡ lợn		0,6	90000	-	-				Có	Có	✓		
12	Khách ống		2,5	60000	-	-					✓			
13	Thịt lợn thăn		2,5	189000	-	-					✓			
14	Thịt lợn vai b.b		7,2	180000	-	-					✓			
15	Thịt lợn vai		20,2	189000	-	-					✓			
16	Phở lợn		39,8	420000	-	-					✓			
17	Đôi bóc vỏ		0,2	61000	-	-					✓			
Đ2	Bánh mì gối (170°)		4,7	17000	-	-					✓			
19	Sữa chua		29,28	120000	-	-					✓			

Người trực tiếp nấu ăn

[Signature]
Đặng Văn Thuận

Ban giám hiệu

[Signature]
Bùi Thị Nguyệt Hoa

Kế toán

[Signature]
18 Đặng Nguyễn AL

Giáo viên

[Signature]
Nguyễn Thị N.V. Thủy

PHITS LP NV y tế hoặc thanh tra

[Signature]
Trần Thị Hoa

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	Cơm rau cải nấu thịt heo	R. cải + T. heo	13.1 + 1.5	8h30	9h30	ABAT	ABYS	Sạch sẽ	✓		
	Thịt xào xìu	T. heo + gia vị + H. tỏi	15.6 + 1.0 + 0.5	8h30	9h45	—	—	gọn gàng	✓		
	Cơm糠	Gạo lứt	40.1 / 5.7	—	—	—	—	—	✓		
	Sữa chua (Vina milk)	S. chua	18.8 / 4.70	—	—	—	—	—	✓		
Phụ chiếu nhà trẻ	Sữa bột Dielac (Vina milk)	S. bột	13.1 / 1.1 kg	13h00	13h20	—	—	—	✓		
Phụ chiếu mẫu giáo	Súp tôm thịt + B. Mỹ gạo	Tôm + T. sụn + B. gạo + N. gà + B. Mỹ gạo	1.0 + 3.9 + 1.6 + 2.2 + 2.5	11h	13h20	—	—	—	✓		
	Sữa Dielac (Vina milk)	S. bột	5.8 / 4.70	13h	13h30	—	—	—	✓		
Chính chiếu nhà trẻ	Tôm thịt súp đậu phụ non	Tôm + T. thịt + Đ. phụ	0.3 + 3.3 + 1.5	11h	14h20	—	—	—	✓		
	Cơm Bì ngói	B. H. lợn + Cùi Bì	0.2 + 0.5 / 8.7	—	—	—	—	—	✓		
	Cơm	T. heo + Bì ngói	0.2 + 1.6 / 8.7	—	—	—	—	—	✓		
	S. Chua	Gạo lứt S. Chua	1.5 / 8.7	—	—	—	—	—	✓		

Người kiểm tra
(Do hiệu trưởng phân công)

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	55 Canh cải xanh nấu thịt 72,4 Thịt lợn xé xiu 1504 Cơm 1 lạng 89,86 470 Sữa chua 18,8 / 470	NT: 55 / 10 ^h MG: 10 ^h 30	10 ^h 15	10 ^h 30	Xg Imox - -	✓ ✓ ✓ ✓	100	200 150 150 2h	hộp Imox -	5°C	9 ^h 30 9 ^h 45	10 ^h	
3	Phụ chiếu nhà trẻ	87 Sữa bột Dielac	8,26 / 87	13 ^h 40	14 ^h	Ấm Imox	✓	100	200	-	-	13 ^h 30	14 ^h	
4	Phụ chiếu mẫu giáo	470 Súp tôm 72,4 Bánh mỳ gà 47. 470 Sữa bột Dielac 43,94	470	13 ^h 40	14 ^h	Xg Imox Ấm Imox	✓ ✓	100	150 150 200	-	-	13 ^h 20	14 ^h 30	
5	Chính chiếu nhà trẻ	87 Canh bí ngòi nấu thịt 96 Tôm, thịt, sốt đậu phụ non 5,22 87 Sữa chua 3,48	87	14 ^h 40	15 ^h	Xg Imox - -	✓ ✓ ✓	100	150 - 2h	-	-	14 ^h 30		

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

[Signature]
Đỗ Thụy Hòa

Người lưu mẫu
(Do hiệu trưởng phân công)

[Signature]
Bùi Thu Phương

Người huỷ mẫu
(Do hiệu trưởng phân công)

[Signature]
Bùi Thu Phương