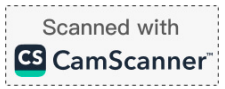


Ú 4 ngày 8 tháng 4 năm 2026

**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	Bột cauli HC	ut 1	ut 1	7h30	1,2	36.000	Sun food / TĐĐ		Đông Ngạc HN	7/26	Phụng	8h	✓		
2	Nước mắm NN	-	-	-	0,4	80.000	-		-	8/26	-	-	✓		
3	Dầu ăn Neptune 1L	-	-	-	0,8	82.000	-		-	20/27	-	-	✓		
4	Hạt nêm Kuro	-	-	-	0,3	85.000	-		-	8/26	-	-	✓		
5	Mùi tốt	-	-	-	0,3	10.000	-		-	10/26	-	-	✓		ĐHDL
6	Đường kết	-	-	-	0,3	31.000	-		-	20/27	-	-	✓		Có 11 gói
7	Tiêu cá	Cholimex	Việt Trì	-	1	41.000	-		-	26/10/26	-	-	✓		TĐĐ/ĐC
8	Dầu hào	-	-	-	0,2	86.000	-		-	20/27	-	-	✓		VN
9	Gạo B Hương	-	-	-	24	25.000	-		-	9/26	-	-	✓		
10	Đường hạt Malac	-	-	-	7,35	285.000	-		-	20/27	-	-	✓		
11	Gạo B Hương	-	-	-	15,1	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, CŨ...

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	Cà chua	3/30	3,4	30.00	Sun-food/700	Hồng Ngạc - HN		8/4			✓			
2	Cà rốt	-	2,7	25.00	-	-	-	-	-	-	✓			
3	Rau, dưa	-	12,8	36.00	-	-	-	-	-	-	✓			
4	Hành khô xay	-	0,3	90.00	-	-	-	-	-	-	✓			
5	Hành tây	-	1,5	24.00	-	-	-	-	-	-	✓			
6	Thịt lợn	-	0,3	83.00	-	-	-	-	-	-	✓			
7	Thịt lợn loại khác	-	0,2	61.00	-	-	-	-	-	-	✓			
8	Bột gạo	-	0,5	70.00	-	-	-	-	-	-	✓			
9	Cơm trắng	-	3,5	52.00	-	-	-	-	-	-	✓			
10	Mỡ lợn	-	0,4	90.00	-	-	-	-	-	Có	✓			
11	Nuôi trâu	-	2,2	489.00	-	-	-	-	-	-	✓			
12	Nuôi lợn	-	17,1	189.00	-	-	-	-	-	-	✓			
13	Sữa tươi b.b	-	6,2	180.00	-	-	-	-	-	-	✓			
14	Cá tươi	-	4	4750.00	-	-	-	-	-	-	✓			
15	Thanh long	-	32,4	52.00	-	-	-	-	-	-	✓			
16	Bánh ngọt (565C)	-	28,25	127.00	-	-	-	-	-	-	✓			

Người trực tiếp nấu ăn

*Đay và Hoa*

Ban giám hiệu

*Trần Thanh Huyền*

Kế toán

*Đặng P. Phương Ale*

Giáo viên

*Nguyễn Văn...*

NV y tế hoặc thanh tra

*PH*  
*Nguyễn Văn...*

## 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 dền nấu thịt	Rau dền + T. Thịt	128/2,2	8h30	9h30	ABAT	ĐBVS	Sạch sẽ	✓		10/11/2021
	Cá Tầm thịt lợn sốt cay	Cá Tầm + T. Vài + T. ớt	40+17,1+6,2	8h30	9h45	—	—	gọn gàng	x		
	Cơm trắng	Cơm + Cam + T. Cơm	3,4 + 3,5 + 1 + 3,7	—	—	—	—	—	x		
	Thanh long	Gạo tẻ T. long	3,9 + 1/565 26,15/476	—	—	—	—	—	x		
Phụ chiếu nhà trẻ	Sữa bột Dielac (vinamilk)	S. bột	1,15/89	13h20	13h30	—	—	—	✓		
Phụ chiếu mẫu giáo	Bánh Cutax icecream	Bánh Ngọt	23,8/476	13h	13h30	—	—	—	✓		
	Sữa bột Dielac (vinamilk)	S. bột	6,2/476	—	—	—	—	—	x		
5 Chính chiếu nhà trẻ	Bánh Cutax icecream	Bánh Ngọt	4,45/89	14h	14h30	—	—	—	✓		
	Thanh long	T. long	6,25/89	—	—	—	—	—	✓		

Người kiểm tra  
(Do hiệu trưởng phân công)

HƯNG  
Nguyễn Thị Hưng

**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)	Ghi chú (chất mẫu thức ăn...)
							D	KD							
1	Bữa sáng												8/4	9/4	
2	Bữa trưa	56,5 Canh rau dền nấu thịt cá tằm, thịt lợn sốt cà mìn, Cơm trắng, T. Long.	73,95 30,7 89,41 1809/476	NT: 10h15 MG: 10h30	10h15	Xô Inox	✓	✓	100	200	hộp Inox	5°C	9h30 9h50	10h	ABC
3	Phụ chiếu nhà trẻ	Sữa bột Dielac	8,63	13h40	14h	Ấm Inox	✓	✓	100	200			13h30	14h	ABC
4	Phụ chiếu mẫu giáo	Bánh ngọt Custard kem	23,8	476	14h		✓	✓	100	150			13h	14h	ABC
		Sữa bột	46,65	13h40		Ấm Inox	✓	✓		200			13h30	14h	
5	Chính chiếu nhà trẻ	Bánh ngọt custard kem	44,5	89	14h30	15h		✓	100	150				14h	ABC
		T. Long	438			hộp Inox	✓	✓		150					

Người kiểm tra (Bước 3)

(BGH hoặc NV y tế)

*[Signature]*  
b.T. Hòa

Người lưu mẫu

(Do hiệu trưởng phân công)

*[Signature]*  
Bùi Thị Phụng

Người huỷ mẫu

(Do hiệu trưởng phân công)

*[Signature]*  
Bùi Thị Phụng