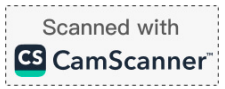


ừ 5 ngày 9 tháng 4 năm 2026...

**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 Neptune	ut <sub>1</sub>	ut <sub>1</sub>	2/20	0,7	87.000	Sunfood TĐĐ		Đông Ngạc HN	2027	Tháng 9/4	✓			
2	Hạt nêm Kuro	-	-	-	0,3	85.000	-		-	8/26	-	✓			
3	Bột cauli tte	-	-	-	1,2	36.000	-		-	8/26	-	✓			
4	Nước mắm N.N	-	-	-	0,4	80.000	-		-	10/26	-	✓			
5	Mắm tỏi	-	-	-	0,4	10.000	-		-	2027	-	✓			
6	Hạt sen khô	-	-	-	0,3	278.000	-		-	2027	-	✓		Đ + Đ <sub>2</sub>	
7	Hạt ranch b.v	-	-	-	3	77.000	-		-	2027	-	✓		6.11 loại	
8	Càochi	-	-	-	24	25.000	-		-	9/26	-	✓		TP đặt el	
9	Càochi	-	-	-	11,6	25.000	-		-	9/26	-	✓		hương	
10	Già hốt	-	-	-	7,45	265.000	-		-	2027	-	✓			
11	Gạo hốt	-	-	-	15,8	25.000	-		-	9/2026	-	✓			



# 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	Cà chua	g h 30	3,2	38.000	Sun food TĐb	Đông Ngạc - HN		9/4			✓			
2	Cà rốt	-	3,8	25.000	-	-					✓			
3	Bí xanh	-	14,1	35.000	-	-					✓			
4	Hành khô ta bắc	-	0,3	92.000	-	-					✓			
5	Hành lá	-	0,3	65.000	-	-					✓			
6	Khế tươi	-	6,8	25.000	-	-					✓			
7	Ớt khô lai bắc	-	0,3	81.000	-	-					✓			
8	Mùi	-	0,3	80.000	-	-					✓			
9	Bẹ bẹ bẹ	-	12,2	27.000	-	-					✓			
10	Mô thơm	-	0,9	90.000	-	-			6	6	✓			
11	Xe lóng ống	-	3,8	60.000	-	-					✓			
12	Nạc vai	-	17,7	189.000	-	-					✓			
13	Sườn vai b b	-	4,9	180.000	-	-					✓			
14	Sườn heo	-	4,8	350.000	-	-					✓			
15	Quả gà bở cee	-	5,5	200.000	-	-					✓			
16	Cua đồng	-	2,9	240.000	-	-					✓			
17	Nạc vai	g h	0,7	189.000	-	-					✓			
18	Sữa chua (565c)	-	22,6	120.000	-	-					✓			

Người trực tiếp nấu ăn

*[Signature]*  
Đặng Văn Thành

Ban giám hiệu

*[Signature]*  
Bùi Thị Thuý Hoa

Kế toán

*[Signature]*  
Đặng Lương An

26

Giáo viên

*[Signature]*  
Nguyễn Thị Ngọc Diệp Linh

NV y tế hoặc thanh tra

*[Signature]*  
Đỗ Thuý Hoa

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

TT	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	Cơm trắng	Bột gạo	1,1 + 2,9 / 40	8h30	9h30	ĐB/AT	ĐB/VS	Sạch sẽ	✓		
		T. bít tết + ham Rau củ	T. bít + T. cá + T. rau	4,8 + 1,6 + 0,8	8h30	9h45	—	—	giòn, vàng	✓		
		Susu Cá hồi Xào tỏi	Cá hồi + Cà chua	1,5 + 3,2 / 50	—	—	—	—	—	✓		
		Cơm trắng	Gạo tẻ	3,9, 8 / 50	—	—	—	—	—	✓		
		Sốt Chua (lirnamilk)	S. Chua	1,6, 88 / 47	—	—	—	—	—	✓		
3	Phụ chiếu nhà trẻ	Sốt bít Dese (lirnamilk)	S. bít	1,2 / 93	13h	13h30	—	—	—	✓		
4	Phụ chiếu mẫu giáo	Cháo gạo h. sen + A. xanh	Gạo + T. sen + X. ống	5,0 + 2,6 + 3	11h	13h20	—	—	—	✓		
		Sốt bít Dese (lirnamilk)	H. sen + P. xanh + G. củ	0,2 + 3,5 + 9,5 / 47	13h	13h30	—	—	—	✓		
5	Chính chiếu nhà trẻ	Cháo gạo h. sen đ. xanh	Gạo + T. sen + X. ống	0,5 + 2,3 + 0,8	11h	14h20	—	—	—	✓		
		Sốt Chua (lirnamilk)	H. sen + P. xanh + G. củ	0,1 + 0,5 + 2,8 / 93	—	—	—	—	—	✓		

Người kiểm tra  
(Do hiệu trưởng phân công)

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												9/4	10/4
2	Bữa trưa	Sốt canh bí mầu cua đồng, Súp sủi xáo tỏi, Thịt bò, lạp xầu rau củ	73,45 14,12 83,0	NT: 565 / 10 <sup>h</sup> MG: 10 <sup>h</sup> 30	10 <sup>h</sup> 15 10 <sup>h</sup> 30	Xô inox hộp inox xô inox	✓ ✓ ✓	✓	200 150 150	hộp inox -	3°C	9 <sup>h</sup> 30 9 <sup>h</sup> 50	10 <sup>h</sup>	ĐBC
3	Phụ chiếu nhà trẻ 93	Sữa bột Dielac	1888/472 902/93	13 <sup>h</sup> 40	14 <sup>h</sup>	Ấm inox	✓	✓	900	-	-	13 <sup>h</sup> 30	14 <sup>h</sup> 30	ĐBC
4	Phụ chiếu mẫu giáo 472	Cháo gà hạt sen	74,4	13 <sup>h</sup> 40	14 <sup>h</sup>	Xô inox	✓	✓	150	-	-	13 <sup>h</sup> 20	14 <sup>h</sup> 30	ĐBC
		Sữa bột Dielac	46,73	472		Ấm inox	✓	✓	200	-	-	13 <sup>h</sup> 30		
5	Chính chiếu nhà trẻ 93	Cháo gà	18,6	14 <sup>h</sup> 40	15 <sup>h</sup>	Xô inox	✓	✓	150	-	-	14 <sup>h</sup> 30	14 <sup>h</sup> 30	ĐBC
		Sữa chua	327	93			✓	✓	2h	-	-			

Người kiểm tra (Bước 3)  
(BGH hoặc NV y tế)  
*[Signature]*  
Đ.T.Hà

Người lưu mẫu  
(Do hiệu trưởng phân công)  
*[Signature]*  
Bùi Thu Hương

Người huỷ mẫu  
(Do hiệu trưởng phân công)  
*[Signature]*  
Bùi Thu Hương