

6 ngày 10 tháng 4 năm 2026

BƯỚC 1: KIỂM TRA TRƯỚC KHI CHẾ BIẾN THỨC ĂN

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

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 Neptune	HT 1	HT 1	2h30	0,4	80.000	Pen-food	Đông	Ngọc HN	10/11/2025	9/4	✓	✓		
Hạt nêm Kuros	-	-	-	0,4	85.000	-	-	-	-	-	✓	✓		
Bột canh Hc	-	-	-	1,2	36.000	-	-	-	-	-	✓	✓		
Nước mắm NN	-	-	-	0,4	80.000	-	-	-	-	-	✓	✓		
Nước cốt chanh	-	-	-	0,3	10.000	-	-	-	-	-	✓	✓		
Đường kính	-	-	-	0,7	31.000	-	-	-	-	-	✓	✓	Đ1 + Đ2	
Dầu hào	-	-	-	0,2	86.000	-	-	-	-	-	✓	✓	Lo' lo' Cao	
Giấm trắng	-	-	-	2,4	25.000	-	-	-	-	-	✓	✓	TP đũa el	
Già bột Malae	-	-	-	7,4	285.000	-	-	-	-	-	✓	✓	Yêu	
Già bột Kung	-	-	9h	14,9	25.000	-	-	-	-	-	✓	✓		

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	Bắp cải	gk 31	15,2	220.000	Sunfood F&B	Đông Ngạc - HN		10/11			✓			
2	Cà chua	-	4,2	38.000	-	-	-	-	-	-	✓			
3	Cà rốt	-	4	25.000	-	-	-	-	-	-	✓			
4	Mướp hương tươi	-	2,2	199.000	-	-	-	-	-	-	✓			
5	Hành khô đã	-	6,5	90.000	-	-	-	-	-	-	✓			
6	Hành lá	-	6,4	65.000	-	-	-	-	-	-	✓			
7	Mùi	-	0,3	80.000	-	-	-	-	-	-	✓			
8	Đậu phụ non	-	35	15.000	-	-	-	-	-	-	✓			
9	Mì tươi	-	0,5	90.000	-	-	-	-	-	-	✓			
10	Xiêng cừu	-	4,9	90.000	-	-	-	-	-	-	✓			
11	Xiêng cừu	-	4,2	60.000	-	-	-	-	-	-	✓			
12	Sườn thau 10°C cừu	-	5,3	220.000	-	-	-	-	-	-	✓			
13	Nạc thau	-	3,1	189.000	-	-	-	-	-	-	✓			
14	Nạc vai	-	17,2	189.000	-	-	-	-	-	-	✓			
15	Sườn vai bb	-	9,8	189.000	-	-	-	-	-	-	✓			
16	Tôm lép	-	4	420.000	-	-	-	-	-	-	✓			
17	Đuối tươi	gk	34,05	32.000	-	-	-	-	-	-	✓			
18	Phấn sữa	gk	27,5		-	-	-	-	-	-	✓			

Nguyễn Thị Lan

Người trực tiếp nấu ăn

[Signature]
Đai Văn Hòa

Ban giám hiệu

[Signature]
Nguyễn Thị Hòa

Kế toán

[Signature]
Trần Phương Anh

Giáo viên

[Signature]
Nguyễn Thị Ngọc

NHS

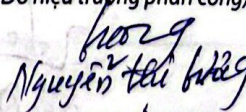
[Signature]
Trần Ngọc Diệp

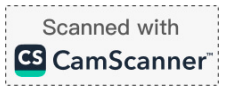
NV y tế hoặc thanh tra

[Signature]
Nguyễn Thị Ngọc

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 luộc cải nần thối	B. Cải + 1. Bón	1452/311	8h30	9h30	PBAT	BB/S	Sạch sẽ	X		
	Tôm, thịt, đậu phụ non om	Tôm + 1. Vài + P. Hồn	40/262	8h30	9h45	—	—	gan gọt	X		
	Nấm đông cô	Nấm	55/22/253	—	—	—	—	—	X		
	Cơm trắng	Cơm trắng	88,4/553	—	—	—	—	—	X		
	Đĩa rau	Đ. rau	33,45/463	—	—	—	—	—	X		
Phụ chiếu nhà trẻ	Sữa bột Dielac (Vinamilk)	S. Bột	1,15/90	13h	13h30	—	—	—	1		
Phụ chiếu mẫu giáo	Bún sườn	Bún + sườn + x. ớt + nước sốt + cà chua	2315 + 46 + 32 3,55 + 3,5/463	11h	13h20	—	—	—	X		
	Sữa bột Dielac (Vinamilk)	S. Bột	6,25/463	13h	13h30	—	—	—	—		
Chính chiếu nhà trẻ	Bún sườn	Bún + sườn + x. ớt + nước sốt + cà chua	415 + 6,7 + 1/1 1,35 + 2,9/90	11h	14h20	—	—	—	1		
	Đĩa rau	Đ. rau	6,3/90	—	—	—	—	—	X		

Người kiểm tra
 (Do hiệu trưởng phân công)

 Nguyễn Thị Huệ



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 (°)	Thời gian lấy mẫu (giờ, ngày tháng năm)	Thời gian huỷ mẫu (giờ, ngày tháng năm)
							Đ	KĐ						
1	Bữa sáng													
2	Bữa trưa	553 Canh bắp cải nấu thịt 71,9 Đậu, tôm, thịt Sốt mè nạc 42,2 Chim 7 trứng 84,54 463 Dưa Hấu 2315/463	NT: 553/10 MG: 84,54	10 ^h 15	10 ^h 30	xg Imox - - hộp Imox	✓ ✓ ✓ ✓	0 ^o	200 150 150 -	hộp Imox - - -	5 ^o - - -	9 ^h 30 9 ^h 45 - -		13/4
3	Phụ chiều nhà trẻ	90 Sữa bột Dielac	864/90	13 ^h 40	14 ^h	Ấm Imox	✓	20	200	-	-	13 ^h 30		8h
4	Phụ chiều mẫu giáo	463 Bún sườn: Bún 23,15 Thịt sườn 9,26 Sữa bột Dielac 463	963	13 ^h 45	14 ^h	xg Imox Ấm Imox	✓ ✓	20	200 200	- -	- -	13 ^h 20		Đợt
5	Chính chiều nhà trẻ	90 Bún sườn: Bún 4,5 Thịt sườn Dưa Hấu 4,41	90	14 ^h 40	15 ^h	xg Imox - hộp Imox	✓ ✓ ✓	20	200 150	- -	- -	14 ^h 20		

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

[Signature]
B. Khuê Hà

Người lưu mẫu
(Do hiệu trưởng phê công)

[Signature]
Bùi Thị Ngọc

Người huỷ mẫu
(Do hiệu trưởng phê công)

[Signature]
Nguyễn Thị Ngọc