

ừ 2 ngày 13 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 Cánh HC	HT1	HT1	18:30	1,2	36000	Sungood Tây Đô		Đông Ngạc - HN	10/2016	Thủy	1314	✓		
2	Đậu đen nhũn	-	-	-	0,8	80.000	-		-	3/2028	-	-	✓		
3	Gạo B#	-	-	-	24	25000	-		-	9/2026	-	-	✓		
4	Gạo nếp	-	-	-	-	-	-		-	9/2026	-	-	✓		
5	Hạt nêm KNO	-	-	-	0,4	85000	-		-	8/2026	-	-	✓		
6	Nước cốt	-	-	-	0,4	10.000	-		-	2027	-	-	✓		
7	Nước cốt dừa	CTP Bưu T	KCN Tam Phú KH	-	0,8	80.000	-		-	4/2018	-	-	✓		Đạt 1
8	Nước mắm NN	-	-	-	0,4	80.000	-		-	7/2026	-	-	✓		Coloca T1
9	Tai Chua	-	-	-	0,3	107000	-		-	8/2026	-	-	✓		
10	Đường kính	-	-	-	0,5	31000	-		-	2027	-	-	✓		
	Đợt 1: gạo nếp	-	-	8h40	22,5	40.550	-		-	9/2026	-	-	✓		Đợt 2 ca
	gạo tẻ B#	-	-	-	14,9	25550	-		-	9/2026	-	-	✓		Blau T1
	Sữa bột	-	-	-	7,65	285550	CTM EDU XA LÊ		Thái Sơn KH	2027	-	-	✓		

11/11/2026

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	Cải thảo	th 30	13,5	24000	Sungood Tây Đô	Đặng Ngạc - H.N		13/9			✓			
2	Cà rốt tã		3,5	25000	-	-		-			✓			
3	Hành khô bóc		0,4	90.000	-	-		-			✓			
4	Cà chua to		4	38000	-	-		-			✓			
5	Hành lá		0,4	65000	-	-		-			✓			
6	Rau mùi tã		0,4	80.000	-	-		-			✓			
7	Đuối		6 quả	19000	-	-		-			✓			
8	Hành tây		2,1	24000	-	-		-			✓			
9	Tỏi khô bóc		0,3	61000	-	-		-			✓			
10	Đậu Hà Lan ĐL		1	176000	-	-		-			✓			
11	Tương gà		290 quả	4200	-	-		-		✓	✓			
12	Mỡ phân		1,4	90.000	-	-		-			✓			
13	Sản Vải		10,6	180.000	-	-		-			✓			
14	Nai Vải		15	189.000	-	-		-			✓			
15	Sườn không lư		4,6	220.000	-	-		-			✓			
16	Bò thảo		2,9	350.000	-	-		-			✓			
17	Đậu L. Sữa chua	gh	22,4	120.000	-	-		-			✓			

Người trực tiếp nấu ăn

Đỗ Nam Xuân

Ban giám hiệu

N.T. Thiệp

Kế toán

Đặng Thuý Anh

Giáo viên

Ng. Tâm

NV y tế hoặc thanh tra

Đỗ Nam Xuân

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	tung thịt sốt rau củ	thịt n. vai + bì n. v. / 15 + 13,4	/	8 ^h ₃₀	9 ^h ₁₅	ĐB AT	ABUS	SS - GK	X		
		Canh sườn n. v. chua	Đ. l. an + cà rốt + củ n. / 1 + 3,5 + 2		8 ^h ₃₀	9 ^h ₃₀	-	-	-	X		
		Cải thảo xào thịt bò	B. n. + S. n. / 6 + 4,6		-	-	-	-	-	X		
		Cơm trắng	cải thảo + t. b. / 13,5 + 2,9		-	-	-	-	-	X		
		Sữa chua	gạo t. / 38,9		-	-	-	-	-	X		
		S. chua	19,16 / 479	-	-	-	-	-	X			
3	Phụ chiếu nhà trẻ	Sữa bột DiAlac	Sữa bột	1,05 / 81	13 ^h	13 ^h ₃₀	-	-	-	Y		
4	Phụ chiếu mẫu giáo	Xôi trắng	gạo nếp	19,25	11 ^h	13 ^h ₃₀	-	-	-	Y		
		thịt kho cà chua	thịt sườn + cà chua	8,3 / 479	-	-	-	-	-	Y		
		Sữa bột DiAlac	Sữa bột	6,6 / 479	13 ^h	13 ^h ₃₀	-	-	-	Y		
5	Chính chiếu nhà trẻ	Xôi trắng	gạo nếp	3,25	11 ^h	14 ^h ₃₀	-	-	-	Y		
	thịt kho cà chua	thịt sườn + c. chua	2,3 + 8,1	-	-	-	-	-	Y			
	Sữa chua	S. chua	3,24	-	-	-	-	-	Y			

Người kiểm tra
(Do hiệu trưởng phân công)

Nơi
Ngày thi: Nơi

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	Cơm Sườn nấu chua	73/560			Xong 1 món	x		°	200g	Giấy bọc 5T	14/30	14/4	
2	Bữa trưa	Riềng thịt lợn Củ quả Rau Cải thảo Xào T. bở Cơm trắng Sữa chua (Vinamilk)	85/41 / NT: 10h 1792 / MG: 10h15 869 / 560 1916/479		10h15 10h30	— — — —	x x x x			150g — — 80g	— — — —	— — — —	10h	
3	Phụ chiếu nhà trẻ	Sữa bột Dielac (Vinamilk)	585/81		13h40 14h	Ấm Dore	x		°	200g	—	13h30	14h	
4	Phụ chiếu mẫu giáo	Xôi trắng thịt kho Giò dũa Sữa Dielac (Vinamilk)	2634 / M / 479 479 / 479		13h30 — —	Xong 2 món — —	x x x		°	200g — —	— — —	13h20 — —	—	
5	Chính chiếu nhà trẻ	Xôi trắng thịt kho tay Giò dũa sữa Chua	815 / 686 / 81 324 / 81		14h30 — —	— — —	x x x		°	— — —	— — —	14h20 — —	14h20	

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

[Signature]
Sté Thúy Hà

Người lưu mẫu
(Do hiệu trưởng phân công)

[Signature]
Nguyễn Thị Hương

Người huỷ mẫu
(Do hiệu trưởng phân công)

[Signature]
Nguyễn Thị Hương