Thứ 3 ngày 14 tháng 4 năm 2026

# BƯỚC 1: KIỂM TRA TRƯỚC KHI CHẾ BIẾN THỨC ĂN

## I - 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: Tên cơ sở | Nơi cung cấp: Tên chủ giao hàng | Nơi cung cấp: Địa chỉ, điện thoại | Hạn sử dụng | Điều kiện bảo quản (nhiệt độ thường, lạnh) | Chứng từ, hoá đơn (hoặc số phiếu xuất kho) | Kiểm tra cảm quan (nhãn, bao bì, bảo quản, hạn sử dụng...): Đ | Kiểm tra cảm quan: KĐ | Biện pháp xử lý / ghi chú |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Dầu ăn neptune | nt 1 | nt 1 | 7h30 | 0,6 | 80,000 | Sunfood T. Đô | | Đông Ngạc - HN | 2027 | t° thường | 14/13 | ✓ | | |
| 2 | Hạt nêm khô | – | – | | 0,4 | 85000 | – | | – | 8/26 | – | – | ✓ | | |
| 3 | Bột canh HC | – | – | | 1,2 | 36000 | – | | – | 10/2026 | – | – | ✓ | | |
| 4 | Nước mắm NN | – | – | | 0,4 | 80,000 | – | | – | 2027 | – | – | ✓ | | |
| 5 | Muối iốt | – | – | | 0,3 | 10,000 | – | | – | 2027 | – | – | ✓ | | |
| 6 | Đường kính | – | – | | 0,4 | 31000 | – | | – | 2027 | – | – | ✓ | | |
| 7 | Dầu hào | CTTNHH [illegible] | KCN [illegible] 2 | | 0,2 | 86000 | – | | – | 2027 | – | – | ✓ | | Đợt 1 có |
| 8 | Bột đao | CSSX Hằng Tê | Hoài Đức - HN | | 3,5 | 76000 | – | | – | 01/27 | – | – | ✓ | | 11 cái TP |
| 9 | Bột năng tài ký | CTCP [illegible] tài ký | Thủ Đức HCM | | 0,2 | 61000 | – | | – | 2027. | – | – | ✓ | | [illegible] |
| 10 | Nấm hương khô | Như TT1 | Như TT1 | | 0,2 | 383000 | – | | – | | – | – | ✓ | | |
| 11 | Gạo BH | – | – | | 24 | 25000 | – | | – | 9/26 | – | – | | | |
| | Đợt II. | | | 8h45 | | | | | | | | | | | |
| 1. | Gạo tẻ BH | – | – | | 17,6 | 25000 | – | | | 9/26 | – | – | x | | |
| 2. | Sữa bột Dealac SS | – | – | | 6,9 | 285000 | CTCP TM&DV [illegible] | | Thanh Trì HN | 2028 | – | – | x | | Đ2 có 2 cái TP [illegible] |

## 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: Tên cơ sở | Nơi cung cấp: Địa chỉ, điện thoại | Nơi cung cấp: Tên người giao hàng | 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): Đ | Kiểm tra cảm quan: KĐ | Xét nghiệm nhanh (nếu có) (vi sinh, hoá lý): Đ | Xét nghiệm nhanh: KĐ |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Bí đỏ dài | 7h30 | 1,8 | 22000 | Sunfood Tây Đô | Đông Ngạc – HN | | 1413 | | | v | | | |
| 2 | Cà rốt ta | | 5,5 | 25000 | – | | | | | | v | | | |
| 3 | Hành lá | | 0,3 | 65000 | – | – | | – | | – | v | | | |
| 4 | Su hào | | 10,5 | 26000 | – | – | | | | – | v | | | |
| 5 | Rau mùi ta | | 0,3 | 80,000 | – | – | Nguyễn Thị Lan | | | | v | | | |
| 6 | Hành khô bóc | | 0,3 | 90,000 | – | – | | | | | v | | | |
| 7 | Ngô ngọt | | 8 bắp | 11000 | – | – | | | | | v | | | |
| 8 | Chanh leo | | 3,5 | 45000 | – | – | | | | | v | | | |
| 9 | Mỡ phần | | 0,6 | 90,000 | – | – | | | có | có | v | | | |
| 10 | Thịt sấn vai | | 8,3 | 180,000 | – | – | | | – | – | v | | | |
| 11 | Nạc vai | | 12,3 | 189000 | – | – | | | – | – | v | | | |
| 12 | Xương ống | | 2,5 | 60,000 | – | – | | | – | – | v | | | |
| 13 | Xương cục | | 4,6 | 90,000 | – | – | | | – | – | v | | | |
| 14 | Thịt bò thăn | | 5,1 | 350,000 | – | – | | | – | – | v | | | |
| 15 | Thịt gà ta | | 4,9 | 210,000 | – | – | | | – | – | v | | | |
| 16 | Lườn gà phi lê | | 2,1 | 115000 | – | – | | | – | – | v | | | |
| | Đợt II. | | | | | | | | | | | | | |
| 1. | Dưa vàng | | 33,5 | 70000 | – | – | | | – | – | x | | | |
| 2. | Bánh mỳ gối 4,80c | | 4,8 | 170000 | – | – | | | – | – | x | | | |

| Người trực tiếp nấu ăn | Ban giám hiệu | Kế toán | Giáo viên | NV y tế hoặc thanh tra |
|---|---|---|---|---|
| Đỗ Năm Biên | Bùi T. Thuý Hà | Đặng T. Phương Anh | Lê T Tâm; PH Lớp A1 Nguyễn Mai Thuỷ | Đỗ Thuý Hà |

# 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 | Canh su hào cà rốt h. xương | Xương + Su hào | 4,6 + 10,5 | 8h30 | 9h30 | ĐBAT | ĐBVS | SS-GG | ✓ | | |
| | T.bò lợn sốt chanh leo | cà rốt | 3,57 | | | - | - | - | ✓ | | |
| | | Thịt bò + nạc vai | 5,1 + 17,3 | 8h30 | 9h45 | - | - | - | ✓ | | |
| | Cơm trắng | chanh leo | 3,5 | - | - | - | - | - | ✓ | | |
| | Dưa vàng | gạo tẻ | 40,54 / 538 | - | - | - | - | - | ✓ | | |
| | | Dưa vàng | 28,8 / 480 | - | - | - | - | - | ✓ | | |
| Phụ chiều nhà trẻ | Sữa bột Dielac (Vinamilk) | Sữa bột DiAlac | 1,0 / 78 | 13h | 13h30 | - | - | - | ✓ | | |
| Phụ chiều mẫu giáo | Súp gà ngô non | Thịt gà + T.Sắn | 5,6 + 5,55 | 11h | 13h20 | - | - | - | ✓ | | |
| | Bánh mỳ gối | ngô + cà rốt | 2,2 | - | - | - | - | - | ✓ | | |
| | Sữa Dielac (Vinamilk) | Bánh gối | 4,8 / 480 | - | - | - | - | - | ✓ | | |
| | | Sữa bột DiAlac | 5,9 | 13h | 13h30 | - | - | - | ✓ | | |
| Chính chiều nhà trẻ | Canh bí đỏ h.xương | Xương + bí đỏ | 0,88 + 1,8 | 11h | 14h20 | - | - | - | ✓ | | |
| | T.gà lợn hầm nấm | Thịt gà + lợn | 1,4 + 2,75 | - | - | - | - | - | ✓ | | |
| | | gạo tẻ | 1,06 | - | - | - | - | - | ✓ | | |
| | Cơm | | 78 | - | - | - | - | - | ✓ | | |
| | Dưa vàng | Dưa vàng | 4,7 | - | - | - | - | - | | | |

Người kiểm tra
(Do hiệu trưởng phân công)

Hoài
Ng Thị Hoài

# BƯỚC 3: KIỂM TRA TRƯỚC KHI ĂN
# LƯU MẪU THỨC ĂN VÀ HUỶ MẪU THỨC ĂN LƯU

| BƯỚC 3: KIỂM TRA TRƯỚC KHI ĂN | | | | | | | | | | LƯU MẪU THỨC ĂN VÀ HUỶ 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 *(t°)* | Thời gian lấy mẫu *(giờ, ngày tháng năm)* | Thời gian huỷ mẫu *(giờ, ngày tháng năm)* |
| | | | | | | | Đ | KĐ | | | | | | 15/4 |
| 1 | Bữa sáng | | | | | | | | | | | | | |
| 2 | Bữa trưa | Canh su hào cá sốt h. xương | 73 | NT: 10h | 10h15 | Xoong Inox | x | | t° | 200g | Cốc Inox | 5°c | 9h30 | 10h |
| | | Thịt bò lợn sốt chanh leo | 29,0 | | | — | x | | | 150g | — | — | 9h45 | |
| | | Cơm trắng | 81 / 558 | MG: 10h15 | 10h30 | — | x | | | — | — | — | — | |
| | | Dưa vàng | 16,8/480 | | | — | x | | | — | | | | |
| 3 | Phụ chiều nhà trẻ | Sữa bột Dielac (vinamilk) | 7,5/78 | 13h40 | 14h | Ấm Inox | x | | t° | 20g | — | — | 13h30 | |
| 4 | Phụ chiều mẫu giáo | Súp gà ngô non | 76,2/ | 13h30 | 14h | Xoong Inox | x | | t° | 20g | — | — | 13h20 | 14h |
| | | Bánh mỳ gối | 4,8/480 | — | — | — | x | | | — | — | — | | |
| | | Sữa Dielac (vinamilk) | 40,16/480 | — | — | — | x | | | — | — | — | | |
| 5 | Chính chiều nhà trẻ | Canh bí đỏ h. xương | 11,7/78 | 14h30 | 15h | — | x | | t° | 20g | — | — | 14h20 | 14h50 |
| | | T. gà lợn hầm nấm | 4,68 | — | — | — | x | | | — | — | — | | |
| | | Cơm trắng | 2,12 | — | — | — | x | | | — | — | — | | |
| | | Dưa vàng | 2,73 / 78 | — | — | — | x | | | — | — | — | | |

| Người kiểm tra (Bước 3) | Người lưu mẫu | Người huỷ mẫu |
|---|---|---|
| *(BGH hoặc NV y tế)* | *(Do hiệu trưởng phân công)* | *(Do hiệu trưởng phân công)* |
| [signature] | Hương<br>Nguyễn Thị Hương | Hương<br>Nguyễn Thị Hương |



Scanned with CamScanner