ừ ...4..... ngày ..15.. tháng ...4... năm 20..26

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...)

T	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 (nhãn, 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 neptuyo	nt 1	nt 1	7h30	1	80.000	Sungood T. Đô		Đông Mạc - HN	2027	Thường	15/4	V		
2	Hạt nêm Knorr	-	-		0,4	85.000	-		-	8/26	-	-	V		
3	Bột canh HC	-	-		1	36000	-		-	10/26	-	-	V		
4	muối mắm NN	-	-		0,4	80.000	-		-	01/27	-	-	V		
5	muối iốt	-	-		0,3	10.000	-		-	2027	-	-	V		
6	Bột mỳ	-	-		0,4	30.000	-		-	2027	-	-	V		Đã có
7	gạo BH	-	-		24	25000	-		-	9/26	-	-	V		Đã có
	Đợt II.			8h40											
1	Gạo tẻ BH	-	-		15,2	25000	-		-	9/26	-	-	V		
2	Giá bột Dcalcic SS	-	-		7,15	185000	CTTM&DV Hà Cẩ		Thanh Thi - HN	2028	-	-	X		Đã có 2 loại

Scanned with CamScanner

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			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	Hành khô bóc	Hồ 30	0,2	90.000	Sungood Tây Đô	Đông Ngạc - Hà Nội	Nguyễn Văn Khi	HT/4			V			
2	cà chua	–	6,7	38000	–	–	–				V			
3	Hành lá	–	0,2	65000	–	–	–				V			
4	thì là	–	0,3	83000	–	–	–				V			
5	Hành tây	–	1,8	24000	–	–	–				V			
6	Rau muống	–	13,5	28000	–	–	–				V			
7	mỡ phần	–	0,6	90,000	–	–	–		có	có	V			
8	thịt Nạc thăn	–	2,4	189000	–	–	–		–	–	V			
9	Sần Vai - bò bi	–	3,6	180,000	–	–	–		–	–	V			
10	Nạc Vai	–	16,7	189000	–	–	–		–	–	V			
11	Mực	–	4,45	350,000	–	–	–		–	–	V			
	Đợt II.													
1.	Thịt nạc vai	9h00	1,0	189000	–	–	–	có	–	–	X			
2.	Quả chua	–	22,72	120000	–	–	–				X			
2.	Bánh cắt Camso (568c)	13h00	28,4	122000	–	–	–				X			

Người trực tiếp nấu ăn	Ban giám hiệu	Kế toán	Giáo viên	PHT-1 NV y tế hoặc thanh tra
Đỗ Nam Kiên	Bùi T. Thuý Hạt	Đặng T. Phương Anh	Ng T Tâm	N. Mai Thương / Bùi Thuý Hà

Scanned with CamScanner

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	Canh rau muống nấu thịt	Rau muống_Nhan	1,35 - 2,4	8h30	9h30	ĐbVS	ĐbVS	ĐbVS Găng tay	x		
		Thịt mực sốt cà chua	Mực - Nhan Cà chua - Nhan	4,45 - 11,7 6,7 - 3,16	8h30	9h45	-	-	-	x		
		Cơm trắng	Gạo tẻ	39,23	-	-	-	-	-	x		
		Sữa chua		19,16	-	-				x		
3	Phụ chiều nhà trẻ	Sữa bột Dealac super start	Sữa bột Dealac SS	1,1	13h	13h30	-	-	-	x		
4	Phụ chiều mẫu giáo	Sữa bột Dealac Super start	Sữa bột Dealac SS	6,05	13h	13h20	-	-	-	x		
		Bánh ngọt cắt cam so	Bánh ngọt	23,95	-	-	-	-	-	x		
5	Chính chiều nhà trẻ	Bánh ngọt cắt cam so	Bánh ngọt	4,45	14h	14h30	-	-	-	x		
		Sữa chua	Sữa chua	3,56	-	-	-	-	-	x		

Người kiểm tra
(Do hiệu trưởng phân công)

Ngô Thị Nhan

Scanned with CamScanner

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				
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...) Đ	Kiểm tra cảm quan món ăn (màu, mùi vị, trạng thái, bảo quản...) KĐ	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)
1	Bữa sáng													15/11
2	Bữa trưa	Canh bầu nấu thịt Chả nước thịt gà cà chua Cơm trắng Sữa chua Vinamilk (100g)	74 29 82,7/568 19,16/479	NT: 10h MG: 10h15	10h15 10h30	Xoong Inox — — —	x x x x		KO	200g 150g — 40g	Cốc Inox — — —	5°C — — —	9h30 9h15 — —	10h
3	Phụ chiều nhà trẻ	Sữa bột Dielac (Vinamilk)	8,2/89	13h40	14h	Ấm Inox	c		K°	200g	—	—	13h30	
4	Phụ chiều mẫu giáo	Bánh cốt dừa cam sơn (479c) Sữa Dielac (479k)	23,95/479 45,50/479	13h30 —	14h —	— —	x c		K°	80g 200g	— —	— —	13h20 —	14h
5	Chính chiều nhà trẻ	Bánh cốt dừa cam sơn (89c) Sữa chua (89k)	4,45/80 3,56/80	14h30 —	15h —	— —	x x		K°	80g 80g	— —	— —	14h20 —	14h30

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

Người lưu mẫu
(Do hiệu trưởng phân công)
Nguyễn Thị Giang

Người huỷ mẫu
(Do hiệu trưởng phân
Nguyễn Thị

Scanned with CamScanner