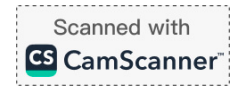


ừ 4 ngày 15 tháng 4 năm 2026

**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...)

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 (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	Đậu ăn netyro	nt1	nt1	26/30	1	80.000	Sungood T.Đ		Đông Mạc - HN	2027	Thủy	15/4	✓		
2	Hạt nem KNO	-	-	-	0,4	85.000	-		-	8/26	-	-	✓		
3	Bột Canh HC	-	-	-	1	36.000	-		-	10/26	-	-	✓		
4	Nước mắm NN	-	-	-	0,4	80.000	-		-	01/27	-	-	✓		
5	Muối iốt	-	-	-	0,3	10.000	-		-	2027	-	-	✓		
6	Bột mỳ	-	-	-	0,4	301.000	-		-	2027	-	-	✓		ĐH CÚ
7	Gạo BT	-	-	-	24	25.000	-		-	9/26	-	-	✓		7/10/27 ĐH
	ĐH I.			8h40											
1.	Gạo 10' BH	-	-	-	15,2	25000	-		-	9/26	-	-	✓		
2.	Sữa bột Diabec SS	-	-	-	7,15	185000	CTM&DV H&C		Thanh Trì - HN	2028	-	-	✓		ĐH CÚ 2 ĐH P.Đ



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	Hành khô bóc	h 30	0,2	90.000	Sungood Tây Đô	Đông Ngạc - Hà Nội		15/4			✓			
2	Cà chua	-	6,7	38.000	-	-					✓			
3	Hành lá	-	0,2	65.000	-	-					✓			
4	thì lá	-	0,3	83.000	-	-					✓			
5	Hành tây	-	1,8	24.000	-	-					✓			
6	rau muống	-	13,5	28.000	-	-					✓			
7	mỡ lợn	-	0,6	90.000	-	-			co	co	✓			
8	thịt, Nal than	-	2,4	189.000	-	-					✓			
9	Sườn Vài - bò bi	-	3,6	189.000	-	-					✓			
10	Nal Vài	-	16,7	189.000	-	-					✓			
11	miền	-	4,45	350.000	-	-					✓			
	ĐBT II													
1.	Thịt nạc vai	gho0	1,0	189.000	-	-			co		x			
2.	Quả chua	-	2,72	120.000	-	-					x			
2.	Đánh cắt Camso (568c)	13h00	28,4	122.000	-	-					x			

Người trực tiếp nấu ăn

*Điền*  
Đỗ Nam Sơn

Ban giám hiệu

*Trần Thị Thuý Hằng*

Kế toán

*Trần Thị Thuý Hằng*

Giáo viên

*Nguyễn Thị Lan*

PH 17.1 NV y tế hoặc thanh tra

*Phạm Thị Mai Hương*  
*Trần Thị Thuý Hằng*

BƯỚC 2: KIỂM TRA KHI CHẾ BIẾN THỨC ĂN

T	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 rươi thịt	Rau muống - Thịt	2,5 - 2,4	8 <sup>h</sup> <sub>30</sub>	9 <sup>h</sup> <sub>30</sub>	ĐVVS	ĐVVS	ĐVVS	ĐVVS	X	
		Chả thịt mực sốt cà chua	Mực - Nấm Cà chua Sốt	4,45 - 1,7 6,7 - 3,6	8 <sup>h</sup> <sub>30</sub>	9 <sup>h</sup> <sub>45</sub>					X	
		Chôm chôm Giả chua	Cao lạt	39,23 / 588 19,16 / 479							X	
3	Phụ chiếu nhà trẻ	Già bột Dealac super start	Già bột Dealac SS	1,1 / 89	13 <sup>h</sup>	13 <sup>h</sup> <sub>30</sub>					X	
4	Phụ chiếu mẫu giáo	Già bột Dealac Super start	Già bột Dealac SS	6,05	13 <sup>h</sup>	13 <sup>h</sup> <sub>30</sub>					X	
		Bánh ngọt cắt cam sô	Bánh ngọt	23,95 / 479							X	
5	Chính chiếu nhà trẻ	Bánh ngọt cắt cam sô	Bánh ngọt	4,45 / 89	14 <sup>h</sup>	14 <sup>h</sup> <sub>30</sub>					X	
		Già chua	Già chua	9,56							X	

==  
A  
JC  
A  
I  
I  
==

Người kiểm tra  
(Do hiệu trưởng phân công)

Nêu  
Nguyễn Nêu

**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													16/17
2	Bữa trưa	Cơm lau miệng nấu thịt	74	NT: 10h	10h15	Xoong Inox	x		KĐ	200g	Cốc Inox	5°C	9h30	10h
		Cháo nước thịt sốt cà chua	29					x			150g	-	-	
		Cơm khô	82, 56	MG: 10h15	10h30		x							
		Sữa chua (Vanamilc)	19, 16				x			80g				
			1479											
3	Phụ chiếu nhà trẻ	Sữa bột Dielac (Vanamilc)	8, 2/89	13h20	14h	Ấm Inox	x		°	200g			13h30	
4	Phụ chiếu mẫu giáo	Bánh cắt Cam sô (479c)	23, 95		13h30	-	x		°	80g			13h20	14h
		Sữa Dielac (479c)	45, 50	479				x		200g				
5	Chính chiếu nhà trẻ	Bánh cắt cam sô (89c)	4, 45		14h30	-	x		°	80g			14h20	14h30
		Sữa chua (89c)	3, 56	80				x		80g				

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

*[Signature]*

Người lưu mẫu  
(Do hiệu trưởng phân công)

*[Signature]*  
Nguyễn Thị Giang

Người huỷ mẫu  
(Do hiệu trưởng phân công)

*[Signature]*  
Nguyễn Thị Giang