

ừ 6 ngày 11 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	Đậu ăn nhuyễn	MT 1	MT 1	8h30	0,6	80.000	Sungood Tây Đô		Đông Ngạc - HN	2027	Thường	17/4	X		
2	Hạt nem khô	-	-		0,4	85.000	-		-	8/26			X		
3	Bột, canh, HC	-	-		1,2	36.000	-		-	10/26			X		
4	Nước mắm NN	-	-		0,3	80.000	-		-	2027			X		
5	Muối iốt	-	-		0,3	10.000	-		-	2027			X		
6	Đường kính	-	-		0,4	31.000	-		-	2027			X		
7	Nấm hương khô	-	-		0,2	385.000	-		-				X		Đạt CC
8	gia vị phở bò	CTP Phát Đạt	HCM		0,3	100.000	-		-	2027			X		Đạt CC
9	gạo BT	Sungood Tây Đô	Mỹ Tho		24	25.000	-		-	9/26			X		Đạt CC
	Đạt II.			8h30											
1	Gạo 10' DM	-	-		14,8	25.000	-		-	9/26			X		
2	Gia vị bò nước SS	-	-		6,8	18.500	CTM & DV 15.92		Thành Mỹ HN	2028			X		Đạt CC TP Đạt

BƯỚC 1: KIỂM TRA TRƯỚC KHI CHẾ BIẾN THỨC ĂN

II - THỰC PHẨM TƯƠI SỐNG, ĐÔNG LẠNH: THỊT, CÁ, RAU, QUẢ, CÙ...

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	KE
1	Hành khô bóc	th 30	0,3	90.000	Sungood Tây Đô	Đông Ngạc - HN		17/4			✓			
2	Hành củ		0,3	65.000	-	-					✓			
3	Hành tây		1,8	24.000	-	-					✓			
4	Rau mùi		0,3	80.000	-	-					✓			
5	Bí đỏ dài		5,5	22.000	-	-					✓			
6	Củ gừng		0,2	65.000	-	-					✓			
7	Cải bắp tăng		12,8	22.000	-	-					✓			
8	Tương gà to (3,6kg)		60,9kg	4200	-	-					✓			
9	Mỡ phân		1,2	90.000	-	-					✓			
10	Xương ống		3,7	60.000	-	-					✓			
11	Nạt, thân		2,2	189.000	-	-					✓			
12	Sân vai		9,4	180.000	-	-					✓			
13	Thịt bê thân		3,5	350.000	-	-					✓			
14	Tôm lột		3,8	420.000	-	-					✓			
15	Thịt nạc vai		14,4	189.000	-	-					✓			
Đợt II.														
1	Thịt nạc vai		1,4	189.000	-	-					✓			
2	Thịt sườn vai bò bít		0,8	180.000	-	-					✓			
3	Sữa chua Probi (550hộp)		22,0	124.800	OTM&N Hà Lê	Thanh Trì - HN					✓			
4	Bánh phở		27,5	110.000	Sungood Tây Đô	Đông Ngạc - HN					✓			

Người trực tiếp nấu ăn

Đinh Văn Tuấn
Đỗ Nam Tuấn

Ban giám hiệu

Nguyễn Thị Huyền
Trần Thị Huyền

Kế toán

Nguyễn Thị Huyền
Nguyễn Thị Huyền

Giáo viên

Nguyễn Thị Huyền
Nguyễn Thị Huyền

NV y tế hoặc thanh tra

Nguyễn Thị Huyền
Nguyễn Thị Huyền

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 bắp cải nấu thịt lợn thịt bắp bi đỏ Cơm trắng Sữa chua uống Probi (Unamilk)	B. Cải + Thịt lợn Tôm lạp + T. cá + Trứng bi đỏ Gạo trắng S. Chua uống	12.8 + 2.2 3.8 + 15.8 + 6.0 5.5 38.8 / 500 18.48 / 402	8h30 8h30 — — —	9h30 9h45 — — —	ABAT — — — —	TRYS — — — —	Sạch sẽ gọn gàng — — —	X X X X X		
3	Phụ chiều nhà trẻ	Sữa bột Dielac (Unamilk)	S. bột	10 / 88	13h	13h30	—	—	—	X		
4	Phụ chiều mẫu giáo	phở thịt bò Sữa bột Dielac (Unamilk)	T. Bò + Xương ống T. Sườn + B. Fô S. bột	3.2 + 2.35 7.25 + 23.1 5.8 / 462	11h — 13h	13h30 — 13h30	— — —	— — —	— — —	X X X		
5	Chính chiều nhà trẻ	phở thịt bò Sữa chua uống Probi	T. Bò + Xương + Sườn Bánh phở S. Chua uống Probi	0.3 + 0.5 + 2.5 4.4 3.52 / 88	11h — —	14h20 — —	— — —	— — —	— — —	X X X		

Người kiểm tra
(Do hiệu trưởng phân công)

Nơi
Nguyễn Thị Ngọc

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 (°C)	Thời gian lấy mẫu (giờ, ngày tháng năm)	Thời gian huỷ mẫu (giờ, ngày tháng năm)
							Đ	KĐ						
1	Bữa sáng													
2	Bữa trưa	Tôm thịt, kếp bi đồ	55/5	NT: 10h	10h15	Xong Inox	✓		KĐ	150g	Ốc Inox	5°C	9h45	
		Cơm Bắp, Cùi nài thịt	72					✗		200g			9h30	
		Cơm trắng	80/16/550	MG: 10h15	10h30			✓					9h45	
		Sữa chua Uông P R bi (Vnamite)	150g/402				✓		80g					
3	Phụ chiếu nhà trẻ	Sữa bi Dielac (Vnamite)	75/88	13h40	14h	Ấm Inox	✓		KĐ	200g			13h30	
4	Phụ chiếu mẫu giáo	Phở bò	70/877	13h30	14h	Xong Inox	✓		KĐ	200g			13h20	
		B. Phở 27/72/462						✓						
		Sữa bi Dielac Vnamite	43.42/462				✓							
5	Chính chiếu nhà trẻ	Phở bò	70/877	14h30	15h		✓		KĐ				14h00	
		B. Phở 5.28/88						✓						
		Sữa chua Uông P R bi (Vnamite)	352/88				✓							

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

[Signature]
Đ. Khu II

Người lưu mẫu
(Do hiệu trưởng phân công)

[Signature]
Nguyễn Thị Hương

Người huỷ mẫu
(Do hiệu trưởng phân công)