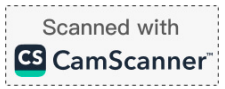


Ngày 20 tháng 11 năm 2026.

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	
	Đợt I.														
1	Dầu ăn Neptune	Như NA	Như NA	7h30	0,6	80000	Sungood Tây Đô		Phước I - Đông Ngạc	2027	10/11/26	00	X		
	Hạt nêm Knorr	-	-		0,4	85000	-		-	12/26	-	-	X		
	Bột canh MC	-	-		1,2	36000	-		-	12/26	-	-	X		
1	N'c mắm Nam Ngư	-	-		0,3	80000	-		-	2027	-	-	X		
	Muối đỏ	-	-		0,3	10000	-		-	2027	-	-	X		
	Đường kính	-	-		0,5	81000	-		-	2027	-	-	X		
4	Dầu hào	CTTNHINHSTEVN	KCN Biên Hòa 2		0,2	86000	-		-	09/27	-	-	X		
7	Tương cà	CKP Cholonex	KCN Biên Hòa 2		1,0	41000	-		-	12/26	-	-	X		
9	N'c cốt dừa	CTP&T H&A	KCN Biên Hòa 2		0,8	80000	-		-	04/28	-	-	X		ĐI cũ 1/2
0	Gạo tẻ Đ11	Sungood Tây Đô	Như NA		24,0	250000	-		-	9/26	-	-	X		Loại 1/2
	Đợt II.														
1	Gạo tẻ Đ11	-	-		15,5	28000	-		-	9/26	-	-	X		
2	Già bột Maltin	-	-		7,2	185000	CTP&T H&A	Hoà Sơ	Thanh Mỹ - HN	2028	-	-	X		Loại 1/2



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	KĐ
1	Bì ngô bao tẻ	7h30	12,3	30000	Phụ thuộc Tây Đô	Phố Cầu I - Đông Ngạc		0'			X			
2	Giá đỗ tươi	-	12,2	43000	-	-					X			
3	Ớt chua	-	5,0	38000	-	-					X			
4	Thành khô taboc	-	0,3	90000	-	-					X			
5	Thành lá	-	0,3	65000	-	-					X			
6	Thành tủy	-	1,8	24000	-	-					X			
7	Rau mùi tía	-	0,3	80000	-	-					X			
8	Tỏi khô lạt	-	0,3	61000	-	-					X			
9	Trứng gà ta	-	278	4200	-	-		0'	0'		X			
10	Mỡ lợn	-	1,3	90000	-	-					X			
11	Thịt nạc thăn	-	2,4	189000	-	-					X			
12	Thịt sườn vai bò bít	-	8,9	180000	-	-					X			
13	Thịt nạc vai	-	17,6	189000	-	-					X			
14	Thịt bò thăn	-	7,6	350000	-	-					X			
Đợt II 1.	Mỹ nui	9h00	12,0	92000	-	-		0'			X			
2.	Chuối tiêu (280 quả)	-	28,0	35000	-	-					X			

Người trực tiếp nấu ăn

Nguyễn Linh
Nguyễn Linh

Ban giám hiệu

Nguyễn Thị Tâm
Nguyễn Thị Tâm

Kế toán

Đào Thị Phương Anh
Đào Thị Phương Anh

Giáo viên

Nguyễn Thị Tâm
Nguyễn Thị Tâm

NV y tế hoặc thanh tra

Nguyễn Thị Tâm
Nguyễn Thị Tâm

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	560 Bánh mì kho tiêu Cơm, cải bó xôi nấu thịt Bì heo chiên xèo tỏi Chuồn' chiên	Miếng gà Thịt 1 cắt chéo Cải bó xôi? Thịt heo Bì heo chiên Chuồn' chiên	16,68 15,6 / 0,8 12,2 2,4 11,3 2,77	8h30 8h35 9h 9h30	9h45 9h30 9h30 9h30	ĐBVSA TTP ĐBVSA ĐSV	ĐBVSA ĐBVSA ĐSV	ĐSV	✓ ✓ ✓ ✓		
3	Phụ chiếu nhà trẻ	86 Sữa bột Dialac	Sữa bột Dialac	1,1	13h	13h20	-	-	-	✓		
4	Phụ chiếu mẫu giáo	479 Nước thịt bò Sữa bột Dialac	Mỡ heo Thịt bò Cải xoài Sữa bột Dialac	10,1 6,2 6,8 6,1	11h	13h20	-	-	-	✓		
5	Chính chiếu nhà trẻ	86 Nước thịt bò Chuồn' chiên	Mỡ heo Thịt bò Sữa bột Chuồn' chiên	1,9 1,7 2,1 4,3	11h	14h30	-	-	-	✓		

Người kiểm tra
(Do hiệu trưởng phân công)

Nguyễn Thị Thu Hà

**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	Cơm gạo xay nấu thịt	72,8							200g	Cốc Inox	5°C	9h30	10h
2	Bữa trưa	Bí ngô bao tử xào tỏi	8,96	NT: 10h	10h	Xoong Inox	✓			170g	-	-	9h45	-
		Thịt kho củ cải	22,46	560				✓	Ko	-	-	-	9h	-
		Cơm trắng	81,82	MG: 10h	10h30			✓		-	-	-	9h	-
		Chuối tươi	23,7/474						19	-	-			
3	Phụ chiếu nhà trẻ	Sữa bột Di Aloc	8,25/86	13h	14h	Ấm Inox	✓	Ko	200g	-	-	13h30	14h	
4	Phụ chiếu mẫu giáo	Mùi sốt thịt bò / Múi thịt	23,7 / 15,18/474	13h30	14h	Xoong Inox	✓			200g	-	-	13h20	14h
		Sữa bột Di Aloc	45,31			Ấm Inox	✓			-	-	-	-	-
5	Chính chiếu nhà trẻ	Mùi sốt thịt bò / Múi thịt	4,3 / 274 / 86	14h30	15h	Xoong Inox	✓			-	-	-	14h30	15h
		Chuối tươi	4,3					✓		1 quả	-	-	-	-

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

[Signature]

Người lưu mẫu
(Do hiệu trưởng phân công)

[Signature]
Nguyễn Thị Ngọc

Người huỷ mẫu
(Do hiệu trưởng phân công)

[Signature]
Nguyễn Thị Ngọc