

Thứ ba ngày 21 tháng 5 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	Dầu ăn Neptune	Nhu TA	Nhu TA	7/30	2,7	80000	Sungood Tây Đô		Miền I Tây Ng	2027	1 kg	0'	X		
2	Hạt nêm Knorr	-	-	-	0,4	85000	-		-	12/26	-	-	X		
3	Bột canh M	-	-	-	1,2	36000	-		-	-	-	-	X		
4	Nước mắm Nam Ngư	-	-	-	0,4	80000	-		-	2027	-	-	X		
5	Muối Jod	-	-	-	0,4	10000	-		-	2027	-	-	X		
6	Đường kính	-	-	-	0,5	31000	-		-	2027	-	-	X		
7	Bột đao	CSSX Hồng Lê	Hồng Lê MN	-	3,5	75000	-		-	01/27	-	-	X		
8	Bột năng Tân Kỳ	CPT Tân Kỳ	Hợp Bình HN	-	0,4	61000	-		-	2027	-	-	X		
9	Ngũ vị hương	CTS Công Lộc	Hưng Yên	-	0,1	250000	-		-	9/27	-	-	X	Đã có 10	
10	Gạo 10' BH	Sungood Tây Đô	Miền I HN	-	240	25000	-		-	9/26	-	-	X	Đã có 10	
				Đã có 10	840										
1	Gạo 10' BH	-	-	-	17,9	25000	-		-	9/26	-	-	X		
2	Già bột Dealac SS	Nhu TA	Nhu TA	-	7,05	285000	CPTM Hà Lê		Thanh Trì - HN	2028	-	-	X	Đã có 2 Đã có 10	

# 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	Bí ngòi	7h30	1,6	18000	Sunfood Tây Đô	PCầu I Đông Ngạc		0'			X			
2	Giống củ ta	-	0,2	65000	-	-					X			
3	Hành thô tabac	-	0,3	90000	-	-					X			
4	Cà rốt ta	-	0,2	25000	-	-					X			
5	Cải xanh	-	13,4	35000	-	-					X			
6	Thanh tây	-	1,5	24000	-	-					X			
7	Ngô ngọt	-	8,0	11000	-	-					X			
8	Đậu HL	-	1,0	126000	-	-					X			
9	Đậu phụ non	-	5,0	15000	-	-					X			
10	Xốt xìu xiu cholimex 200g	-	5,0	40000	-	-					X			
11	Mỡ phần	-	0,9	90000	-	-			0'	0'	X			
12	Xương ống	-	2,5	60000	-	-					X			
13	Thịt nạc thăn	-	2,7	189000	-	-					X			
14	Thịt sườn vai bó bì	-	7,3	180000	-	-					X			
15	Tôm lép	-	4,0	420000	-	-					X			
16	Tôm bóc vỏ	-	0,2	61000	-	-					X			
17	Thịt nạc vai	-	20,5	189000	-	-					X			
18	Thịt nạc vai	-	0,7	189000	-	-			0'		X			
19	Sữa chua (563 hộp)	-	22,52	120000	CTTM ĐDV Hà Nội	Thanh Trì - HN					X			
20	Bánh mỳ gối (477c)	-	4,47	170000	Sunfood Tây Đô	PCầu I - Đông Ngạc					X			

Người trực tiếp nấu ăn  
Mai Hoàng Linh

Ban giám hiệu  
Khu: T. Phú Cường

Kế toán  
Đặng T. Thủy Anh

Giáo viên  
Nguyễn Thị Xuân

NV y tế hoặc thanh tra  
Mai Văn Phú

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	563 Thịt gà xé	Thịt bằm Sốt gà xé	10,35 50	8h30	9h40	ĐBVSAATP	ĐBVSA	ĐCV	✓			
		Caul rau củ nấu thịt	Rau củ nấu Thịt heo	13,4 2,5	8h30	9h30	-	-	-	✓			
		Sữa chua	Sữa chua	19,05/477	9h	9h40	-	-	-	✓			
3	Phụ chiếu nhà trẻ	86 Sữa bột Malac	Sữa bột Malac	1.05	13h	13h20	-	-	-	✓			
4	Phụ chiếu mẫu giáo	477 Súp tôm thịt ngô non bánh mỳ gối	Tôm /Thịt /ngô	3,7/8,85/4,2	11h	13h20	-	-	-	✓			
			Bánh mỳ gối	477							✓		
5	Chính chiếu nhà trẻ	86 Súp tôm thịt ngô non Caul củ nấu thịt bánh mỳ gối	Sữa bột Malac	Sữa bột Malac	6			-	-	-	✓		
			Súp tôm thịt ngô non	Tôm /Thịt /ngô	0,3/3,3/1,5	11h	14h20	-	-	-	✓		
			Caul củ nấu thịt	Caul củ nấu Thịt heo	1,6/0,2			-	-	-	✓		
		Sữa chua	Sữa chua	3,44			-	-	-	✓			

Người kiểm tra  
(Do hiệu trưởng phân công)

*Ng Thi Thu Hoa*

**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	thịt xé xiu	22,24	NT: 10 <sup>h</sup>	10 <sup>h</sup> 15	Xoong Inox	✓			150g	Cái Inox	5°C	9 <sup>h</sup> 45	10 <sup>h</sup>
		Cànc rau củ nấu thịt	73,19					✓	KO	200g	-	-	9 <sup>h</sup> 30	-
		Cơm trắng	98,45	MG: 10 <sup>h</sup>	10 <sup>h</sup> 30			✓		150g	-	-	-	-
		Sữa chua	1008/477					✓		120g	-	-	-	-
3	Phụ chiều nhà trẻ	Sữa bột DiAlac	7,52/86		13 <sup>h</sup> 40	14 <sup>h</sup>	-	✓	KO	200g	-	-	13 <sup>h</sup> 30	14 <sup>h</sup>
4	Phụ chiều mẫu giáo	Súp tôm thịt ngô non	66,78		13 <sup>h</sup> 30	14 <sup>h</sup>	-	✓			-	-	13 <sup>h</sup> 20	14 <sup>h</sup>
		Bánh mì gối	4,77	477				✓	KO	1c	-	-	-	-
		Sữa bột DiAlac	44,83					✓			-	-	-	-
5	Chính chiều nhà trẻ	tôm thịt sốt đậu non	5,58		14 <sup>h</sup> 30	15 <sup>h</sup>	-	✓		100g	-	-	14 <sup>h</sup> 30	15 <sup>h</sup>
		Cànc bì ngò nấu thịt	11,18					✓	KO	200g	-	-	-	-
		Cơm trắng	894	86				✓		150g	-	-	-	-
		Sữa chua	344					✓		120g	-	-	-	-

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

Người lưu mẫu  
(Do hiệu trưởng phân công)

Người huỷ mẫu  
(Do hiệu trưởng phân công)

*Ngọc*  
*Ngọc-Chi Ngọc*

*Ngọc*  
*Ngọc-Chi Ngọc*