Thứ 5 ngày 23 tháng 4 năm 20 2026

BƯỚC 1: KIỂM TRA TRƯỚC KHI CHẾ BIẾN THỨC ĂN

I – 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: Tên cơ sở	Nơi cung cấp: Tên chủ giao hàng	Nơi cung cấp: Địa chỉ, điện thoại	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...): Đ	Kiểm tra cảm quan: KĐ	Biện pháp xử lý / ghi chú
	Đột I.			7h30											
1.	Dầu ăn Neptune 1L	Như trí	Như trí	–	0,7	80000	Sunyoud Tây Đô		Tr Cầu I - Đồng Ngạc	2027	tp thg	có	x		
2.	Hạt nêm knorr	–	–	–	0,3	85000	–		–	12/26	–	–	x		
3.	Bột canh HC	–	–	–	1,2	36000	–		–	12/26	–	–	x		
4.	Nc mắm Nam Ngư	–	–	–	0,4	80000	–		–	2027	–	–	x		
5.	Muối Iod	–	–	–	0,4	10000	–		–	2027	–	–	x		
6.	Hạt sen khô	–	–	–	0,4	278000	–		–	2	–	–	x		ĐI có 8 loại TP
7.	Đậu xanh bỏ vỏ	–	–	–	3,7	77000	–		–		–	–	x		
8.	Gạo tẻ BH	–	–	–	24,0	25000	–		–	9126	–	–	x		
	Đột II.			8h40											
1.	Gạo tẻ BH	–	–	–	14,5	25000	–		–	9126	–	–	x		
2.	Gạo cháo	–	–	–	11,0	25000	–		–	9126	–	–	x		
3.	Sữa bột Dea Lac SS	–	–	–	7,2	285000	CTTM&DV Hà Lê		Thanh Trì - HN	2028	–	–	x		ĐII có 3 loại TP

Lê Thúy Hà

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	Cà chua to	7h30	3,2	38000	Sunyood Tây Đô	Tầu I - Đông Ngạc		có			x			
2	Cà rốt	–	3,8	25000	–	–					x			
3	Bó xanh dài	–	14,1	35000	–	–					x			
4	Hành khô ta bóc	–	0,3	90000	–	–					x			
5	Hành lá	–	0,3	65000	–	–					x			
6	Khoai tây	–	6,8	25000	–	–					x			
7	Tỏi khô lai bóc	–	0,3	61000	–	–					x			
8	Mùi ta	–	0,3	80000	–	–					x			
9	Su su sơ chế	–	12,2	27000	–	–					x			
10	Mỏ phần	–	0,9	90000	–	–			có	có	x			
11	Xương ống	–	3,8	60000	–	–			–	–	x			
12	Nạc vai	–	18,3	189000	–	–			–	–	x			
13	Sấn vai bỏ bì	–	4,5	180000	–	–			–	–	x			
14	Bò thăn	–	4,8	350000	–	–			–	–	x			
15	Gà ta bỏ CCC	–	5,5	210000	–	–			–	–	x			
16	Cua đồng	–	2,9	240000	–	–					x			
	Đợt II.													
1	Sữa chua Dinamilk (547h)	9h00	21,58	120000	CTTM&DV Hà Cê	Thanh Trì - HN		có						
	Trả lại: Thịt nạc vai		-1,5											

Người trực tiếp nấu ăn	Ban giám hiệu	Kế toán	Giáo viên	NV y tế hoặc thanh tra
Mai Huyền Linh	N. Thị Diệp	Đặng Phương Anh	Kiều Thị Xuân	PH Lớp Thu Đỗ Thị Thu

Nguyễn Thị Lan

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	547	Canh bí nấu cua	Bí xanh cua đồng	14,1 / 2,9	8h30	9h30	ĐBVSATTP	ĐBVS	Đạt	✓		
			Thịt bò hầm rau cú	Thịt bò / Thịt lợn Khoai tây	4,8 / 17 6,8	8h30	9h40	–	–	–	✓		
			Su su cà rốt xào tỏi	Su su / cà rốt	12,2 / 3,8	8h	9h30	–	–	–	✓		
			Sữa chua Vina Milk	Sữa chua	18,36 / 459	9h	9h30	–	–	–	✓		
3	Phụ chiều nhà trẻ	88	Sữa bột Dialac	Sữa bột Dialac	1,2	13h	13h20	–	–	–	✓		
4	Phụ chiều mẫu giáo	459	Cháo gà hạt sen đx	gạo cháo / xương ống hạt sen / đx Thịt sấn bb / Thịt gà	9,1 / 3 0,3 / 3,2 2,5 / 5	11h	13h20	–	–	–	✓		
			Sữa bột Dialac	Sữa bột	6			–	–	–	✓		
5	Chính chiều nhà trẻ	88	Cháo gà hạt sen đx	gạo cháo / xương ống hạt sen / đx Thịt sấn bb / Thịt gà	1,9 / 0,8 0,1 / 0,5 2 / 0,5	11h	14h20	–	–	–	✓		
			Sữa chua Vina Milk	Sữa chua	3,52			–	–	–	✓		

Người kiểm tra
(Do hiệu trưởng phân công)

Ng Thị Thu Hà

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 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....) 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	Canh bí nấu cua	72,9							200g	Cốc INOX	5°C	9h30	
2	Bữa trưa	thịt bò, lợn hấm rau củ	34,08	NT: 10h	10h15	Xoong INOX	x			150g	–	–	9h45	
		Su Su, cà rốt xào tỏi	13,67 547			–	x		KO	200g	–	–	9h30	
		Cơm trắng	89,87	MG: 10h15	10h30	–	x			170g	–	–	–	
		Sữa chua	459/459			–	x			120g	–	–	–	
3	Phụ chiều nhà trẻ	Sữa bột Di Alac	8,97/88	13h10	14h	Ấm INOX	x		KO	200g	–	–	13h30	
4	Phụ chiều mẫu giáo	Cháo thịt gà lợn	91,8	13h30	14h	Xoong INOX	x		KO	–	–	–	13h30	
		Sữa bột Di Alac	44,92 459	–	–	Ấm INOX	x			–	–	–	–	
5	Chính chiều nhà trẻ	Cháo thịt gà lợn	17,6/88	14h30	15h	Xoong INOX	x		KO	–	–	–	14h30	
		Sữa chữa	88/88	–	–	–	x			120g	–	–	–	

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

Người lưu mẫu
(Do hiệu trưởng phân công)
Ngô thị Ngoan

Người huỷ mẫu
(Do hiệu trưởng phân c

Scanned with CamScanner