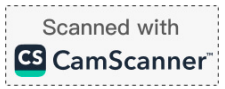


Thứ 5 ngày 23 tháng 4 năm 2026

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			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				7h30											
1.	Dầu ăn Neptune M	Như X1	Như X1	-	0,7	80000	Glunford Tây Đô		Phước I - Đông Ngạc 2027 P Ng		✓	×			
2.	Hạt nêm Knorr	-	-	-	0,3	85000	-		-	11/26	-	-	×		
3.	Bột canh HC	-	-	-	1,2	36000	-		-	12/26	-	-	×		
4.	Nc muối Numbui	-	-	-	0,4	80000	-		-	2027	-	-	×		
5.	Muối Jod	-	-	-	0,4	10000	-		-	2027	-	-	×		
6.	Hạt sen khô	-	-	-	0,4	178000	-		-	2	-	-	×	AT có 8	
7.	Đậu xanh bỏ vỏ	-	-	-	3,7	77000	-		-	-	-	-	×	lưu TP	
8.	Gạo tẻ B11	-	-	-	24,0	25000	-		-	9/26	-	-	×	TP	
Đợt II				8h40											
1.	Gạo tẻ B11	-	-	-	14,5	25000	-		-	9/26	-	-	×		
2.	Gạo chao	-	-	-	11,0	25000	-		-	9/26	-	-	×		
3.	Già bột Dacbac SS	-	-	-	7,2	285000	CTM&DV Hà Lê		Thanh Mi - MN 2028	-	-	-	×	AT có 3 loại TP	



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	Củ chua to	7h30	3,2	38000	Gungood Tây Đô	Phước I, Hưng Ngọc		0			x			
2	Củ rốt	-	3,8	25000							x			
3	Bò xanh dàu	-	14,1	35000							x			
4	Hành khô tào k'oi	-	0,3	90000							x			
5	Hành lá	-	0,3	65000							x			
6	Khoai tây	-	6,8	25000							x			
7	Tỏi khô tào k'oi	-	0,3	61000							x			
8	Mùi ta	-	0,3	80000							x			
9	Su su số ch'oi	-	12,2	27000							x			
10	Mỡ ph'oi	-	0,9	90000						0	x			
11	Xương ống	-	3,8	60000							x			
12	Nạc vai	-	18,3	189000							x			
13	Giò vai bò b'oi	-	4,5	180000							x			
14	Bò th'oi	-	4,8	350000							x			
15	Củ ta bó c'oi	-	5,5	210000							x			
16	Chua đông	-	2,9	240000							x			
1	Sữa chua Danamilk (BATH) gh'oi		2,58	120000	CTHMDV H'oi C'oi	Thanh Trì - HN	H	0						
	Tr'oi lại: Thịt nạc vai		-1,5											

Người trực tiếp nấu ăn

Mai Hoàng Linh
Mai Hoàng Linh

Ban giám hiệu

N. Thị. P.
N. Thị. P.

Kế toán

Đang Nhung Ah
Đang Nhung Ah

Giáo viên

Kiên Thế Xuân
Kiên Thế Xuân

NV y tế hoặc thanh tra

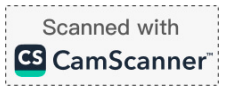
Đỗ Thị Thu
Đỗ Thị Thu

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 heo hầm rau củ	Thịt heo / Thịt lợn Khoai tây	4,8 / 1,4 6,8	8h30	9h40	-	-	-	✓		
		Sữa chua cốt xoài tươi	Sữa chua cốt xoài	12,2 / 3,8	8h	9h30	-	-	-	✓		
		Sữa chua VINA MILK	Sữa Chua	18,36 / 4,59	9h	9h30	-	-	-	✓		
3	Phụ chiếu nhà trẻ 88	Sữa bột Malae	Sữa bột Malae	1,2	13h	13h20	-	-	-	✓		
4	Phụ chiếu mẫu giáo 459	Cháo gà hạt sen đx	gạo cháo / sắn hạt sen / đx	9,1 / 3 0,7 / 3,2	11h	13h20	-	-	-	✓		
		Sữa bột Malae	Thịt heo bb / Thịt gà Sữa bột	2,5 / 5 6			-	-	-	✓		
5	Chính chiếu nhà trẻ 88	Cháo gà hạt sen đx	gạo cháo / sắn hạt sen / đx	1,9 / 0,8 0,1 / 0,5	11h	14h20	-	-	-	✓		
		Sữa chua VINA MILK	Sữa Chua	2 / 0,5 3,52			-	-	-	✓		

Người kiểm tra (Do hiệu trưởng phân công)

(Signature)
Nguyễn Thị Huệ 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	Canh bí nèo cua	72,9							200g	Cốc inox 50C	9h30		
2	Bữa trưa	thịt bò, lạp hãm rau củ	34,08	NT: 10h	10h15	Xoong inox	x			150g	-	-	9h45	
		Sủ sủ, cà rốt xào tỏi	13,67	547				x	Ko	200g	-	-	9h30	
		Cơm trắng	89,87	MG: 10h	10h30			v		170g	-	-		
		Sữa chua	459/459					v		120g	-	-		
3	Phụ chiếu nhà trẻ	Sữa bột Di Alac	8,97/88	13h	14h	Ấm Inox	x		Ko	200g	-	-	13h30	
4	Phụ chiếu mẫu giáo	Cháo thịt gà lộn	91,8	13h30	14h	Xoong inox	x			-	-	-	13h30	
		Sữa bột Di Alac	44,97	459			Ấm Inox	v		Ko	-	-	-	
5	Chính chiếu nhà trẻ	Cháo thịt gà lộn	17,6/88	14h30	15h	Xoong Inox	x			-	-	-	14h30	
		Sữa chua	88/88					x		Ko	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 c)