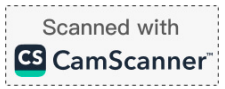


... TRƯỚC KHI CHẾ BIẾN THỨC ĂN

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	
1	Dầu ăn Neptune	Như TM	Như TM #30	0,4	80000	Shingood Tây B				10/2027	10kg			X	
2	Hạt nêm Korr	-	-	-	0,4	85000	-	-	-	12/2026	-	-	-	X	
3	Bột canh HC	-	-	-	1,2	36000	-	-	-	12/2025	-	-	-	X	
4	N/C mắm Nam Ngư	-	-	-	0,4	80000	-	-	-	2027	-	-	-	X	
5	Muối Iod	-	-	-	0,3	10000	-	-	-	2027	-	-	-	X	
6	Đường kính	-	-	-	0,7	31000	-	-	-	2027	-	-	-	X	
7	Đạo to' BH	-	-	-	29	25000	-	-	-	9/26	-	-	-	X	Đã có 8locu'
8	Dầu hào	CT Nestle VN	KCN Biên Hòa II	-	0,2	86000	-	-	-	01/27	-	-	-	X	P' 1/28
Đã kiểm tra															
1	Gạo to' BH	Như TM	Như TM	-	13,0	25000	-	-	-	9/26	-	-	-	X	
2	Sữa bột Debaloss	-	-	-	6,5	285000	CTM&DV Tân Tế	Thanh Trì HN	2028	-	-	-	-	X	Đã có 8locu' P' 1/28



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 (nếu có)
					Tên cơ sở	Địa chỉ, điện thoại	Tên người giao hàng				Đ	KĐ	
1	Bắp cải trắng	7h30	14,2	22000	Gunfood Tây Đô	T. Cầu I, Đông Ngạc		10'				X	
2	Cà chua	-	4,7	38000	-	-					X		
3	Cà rốt	-	4,0	25000	-	-					X		
4	Nấm hương tươi	-	2,2	199000	-	-					X		
5	Hành khô to	-	0,5	90000	-	-					X		
6	Hành lá	-	0,4	65000	-	-					X		
7	Mùi tơi x	-	0,3	80000	-	-					X		
8	Đậu phụ non	-	35 hộp	15000	-	-					X		
9	Mỡ lợn	-	0,5	90000	-	-					X		
10	Xương ức	-	4,9	90000	-	-					X		
11	Xương ống	-	4,2	60000	-	-					X		
12	Giò heo k' ức	-	5,3	220000	-	-					X		
13	Nạc heo	-	3,1	189000	-	-					X		
14	Nạc vai	-	17,2	189000	-	-					X		
15	Giò heo k' bì	-	9,8	180000	-	-					X		
14	Tôm lép	-	4,0	420000	-	-					X		
	ĐII. Dừa tươi	9h00	32,35	32000	-	-					X		
	Bún	10h00	26,25	21000	-	-					X		
	Trái lựu: Núi	-	1,2	-	-	-							
	Srai	-	1,0	-	-	-							

Người trực tiếp nấu ăn

Nguyễn Hữu Lợi
Nguyễn Hữu Lợi

Ban giám hiệu

Nguyễn Thị Huệ
Nguyễn Thị Huệ

Kế toán

Đặng Thị Phương Anh
Đặng Thị Phương Anh

Giáo viên

Nguyễn Thị Xuân
Nguyễn Thị Xuân

NV y tế hoặc thành viên

Nguyễn Thị Xuân

TT	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	Bắp cải Thịt heo	14,2 5,1	8h	gh 30	ĐBVSA/TIP	ĐBV/S	Đạt	✓		
		525 Bôm chấu thịt om nấm đông 68	Tom / đầu non Thịt / nấm hương	4 / 10,5 1,2, 2	8h 30	gh 40	-	-	-	✓		
		Chả Huế	Chả Huế	26,35/439	8h 40	gh 30	-	-	-	✓		
3	Phụ chiều nhà trẻ	86 Sữa bột Dielac	Sữa bột	1,1	13h	13h 20	-	-	-	✓		
		439 Bún sườn	Sườn heo Sườn heo / xé nhỏ xé nhỏ / sụn vai	21,95 4,6 / 3,55 3,2 / 6,2	11h	13h 20	-	-	-	✓		
4	Phụ chiều mẫu giáo	Sữa bột Dielac	Sữa bột	5,4			-	-	-	✓		
		86 Bún sườn	Sườn heo Sườn heo / xé nhỏ xé nhỏ / sụn vai	4,3 0,7 / 1,35 1 / 2,6	11h	13h 20	-	-	-	✓		
5	Chính chiều nhà trẻ	86 Chả Huế	Chả Huế	6 / 86			-	-	-	✓		

Người kiểm tra
(Do hiệu trưởng phân công)
Nguyễn Thị Thanh 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	Cà phê bắp (cà nâu, thịt)	168,35							200g	hộp Inox	50°C	9 ^h 30	}
		Tôm thịt om nấm đông cô	45,31	NT: 10h00	10h15	xương inox	x		không	150g	-	-	9 ^h 45	
		Cơm trắng	76,56	MG: 10h15	10h30		v			150g	-	-	9 ^h 30	
		Dưa hấu	10,36/439			hộp Inox	v			150g	-	-	-	
3	Phụ chiếu nhà trẻ	Sữa bột Deabe SS	817/86	13 ^h 10	14h00	âm Inox	y		Ko	200g	-	-	13 ^h 30	}
4	Phụ chiếu mẫu giáo	Bún sườn	24,14	13 ^h 30	14h00	xương inox	y		Ko	200g	-	-	13 ^h 30	
		Sữa bột Deabe	410,38/439			âm inox	y			200g	-	-	-	
5	Chính chiếu nhà trẻ	Bún sườn	4,55	14 ^h 30	15h00	xương inox	y		Ko	200g	-	-	14 ^h 30	
		Dưa hấu	3,01/86			hộp inox	v			150g	-	-	-	

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)

Hoài
Nguyễn Thị Hoài