

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 (°)	Thời gian lấy mẫu (giờ, ngày tháng năm)	Thời gian huỷ mẫu (giờ, ngày tháng năm)
							Đ	KĐ						
1	Bữa sáng													
2	Bữa trưa	Caul xào bầu cà rốt hầm riềng lươn lộn sốt chanh leo Chim hương Đũa vàng		NT: 10h MG: 10h15	10h15 10h30	Xoay IN - - Hộp IN	✓ ✓ ✓ ✓		100	200g 150g 150g	Hộp IN - -	50°C	9/8/19 9/8/19	29/11 10
3	Phụ chiều nhà trẻ	Sữa bột Mialac Suppor		13h30	14h	Ấm IN	✓		100	200g	-		13h20	13h20
4	Phụ chiều mẫu giáo	Súp gà ngô non, Phan Mỹ gạo, Sữa bột Mialac		13h30	14h	Xoay IN Ấm IN	✓ ✓		100	200g 150g 200g	- - -		13h20	13h20
5	Chính chiều nhà trẻ	Cà lộn sốt nấm, caul hi đơ, chim hương Đũa vàng		14h30	15h	Xoay IN - - Hộp IN	✓ ✓ ✓ ✓		100	150g 150g 200g 150g	- - - -		14h20	14h20

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)

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	482	Su hào, cà rốt hầm	Su hào / cà rốt	8,3/1,76	8 ^h 15	9 ^h 40	ĐBVS	ĐBVS/T.P	Đạt	✓		
			Xìmng	Xìmng cuc	4,0/3,45								482
			Thịt bò, lạp sốt chanh leo	Thịt bò / cà rốt	4,4/0,94								
				Thịt lạp NV	1,4/3								
		Chanh leo	3,0	8 ^h 30					✓				
		404	Dưa rang	Dưa rang	24,25/404								
3	Phụ chiếu nhà trẻ	78	Sữa bột Dielac	Sữa bột	1,0/78	13 ^h	13 ^h 30				✓		
4	Phụ chiếu mẫu giáo	404	Súp gà ngô non	Ngô non / Thịt s.v	2,2/5,55	11 ^h	13 ^h 20				✓		
				Thịt s.v / xìmng	4,5/2,0								
			Bánh mỳ gà	Bánh mỳ	4,04								
		Sữa bột Dielac	Sữa bột	5,1	13 ^h	13 ^h 30				✓			
5	Chính chiếu nhà trẻ	78	Canh bí đỏ hầm xìmng	Bí đỏ	1,4	11 ^h	14 ^h 30				✓		
				Xìmng cuc	0,55								
			Thịt gà, lạp sốt nấm	Thịt gà, nấm / Nấm hương	3,75/0,05								
				Thịt s.v / xìmng	0,8								
		Dưa rang	Dưa rang	4,65						✓			

Người kiểm tra
(Do hiệu trưởng phân công)

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
1	Bì dẻ dai	7/30	1,4	22.000	Shogit tay đ	Trần Văn	Có			X			
2	Cà rốt tẻ	-	3,0	25.000	-	-	-			X			
3	hành lá	-	0,2	65.000	-	-	-			X			
4	Súp heo	-	8,3	26.000	-	-	-			X			
5	Rau mùi tẻ	-	0,2	80.000	-	-	-			X			
6	Hành khô tẻ	-	0,2	90.000	-	-	-			X			
7	Ngò ngọt	-	8,0	11.000	-	-	-			X			
8	Chanh leo	-	3,0	45.000	-	-	-			X			
9	Mỡ phân	-	0,5	90.000	-	-	-			X			
10	Thịt dãn vai bb	-	4,6	190.000	-	-	-			X			
11	Thịt nạc vai	-	11,3	185.000	-	-	-			X			
12	Xương ống	-	2,0	60.000	-	-	-			X			
13	Xương cụt	-	4,0	90.000	-	-	-			X			
14	Thịt bò thăn	-	3,4	370.000	-	-	-			X			
15	Thịt gà ta (chai, 2)	-	3,9	210.000	-	-	-			X			
16	Giữa gà phi lê	-	1,4	115.000	-	-	-			X			
17	Thịt nạc vai	7/31	3,0	185.000	-	-	-			X			
18	Sườn vai bê bì	-	4,7	180.000	-	-	-			X			
19	Thịt bò thăn	-	1,0	570.000	-	-	-			X			
20	Dịch ướp	-	28,9	1.770	-	-	-			X			
21	Bánh gạo	-	410,1	1.770	-	-	-			X			

Ban giám hiệu:
 Người trực tiếp nấu ăn:
 Kế toán:
 Giáo viên:
 Lớp: NV y tế hoặc thanh tra:
 Ngày:

HANG KHO: THUC PHAM KHO VA THUC PHAM BAO GOI SANN, PHU GIA THUC PHAM (NGU VI HƯƠNG, HƯƠNG LIÊU...)

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 (nhãn, 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 nhập	NTA	NTA	4h30	0,4	80.000	Slogat	Tên chủ giao hàng	Địa chỉ, điện thoại	2027	+	0	X		
2	Hạt nêm KNO	-	-	-	0,3	85.000	-	-	-	12/26	-	-	X		
3	Bột canh HC	-	-	-	0,8	36.000	-	-	-	2027	-	-	X		
4	Muối màu NVA	-	-	-	0,3	80.000	-	-	-	2027	-	-	X		
5	Muối Tốt	-	-	-	0,3	10.000	-	-	-	2027	-	-	X		
6	Đường lỉnh	-	-	-	0,2	31.000	-	-	-	2027	-	-	X		
7	Dầu heo	STHAN QSTHAN KAN BIEU THAI	STHAN QSTHAN KAN BIEU THAI	-	0,1	86.000	-	-	-	11/27	-	-	X		
8	Bột gạo	OSX HONG LO	H. PHU HOAI	-	2,5	75.000	-	-	-	2022	-	-	X		
9	Bột năng tự chế	OSX HONG LO	H. PHU HOAI	-	0,2	61.000	-	-	-	2027	-	-	X		
10	Nhàn hương khô	NTA	NTA	-	0,1	385.000	-	-	-	9/26	-	-	X	Pha 26	
11	Gạo TC D.H	-	-	-	24	25.000	-	-	-	-	-	-	X	Bleu IT	
12	Bột II	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	X	Đạt	
13	Dầu mè BH	-	-	8h00	12	25.000	-	-	-	9/26	-	-	X		
14	Bột gạo Di. Mee	-	-	-	6,1	285.000	-	-	-	2026	-	-	X		