

Thứ 4 ngày 29 tháng 11 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	
1	Dầu ăn Nạp tuan	NT1	NT1	7/30	0,7	80.000	Phuett tay do		Tiêu 1-D. Nguc	2027	Hàng	đ	✓		
2	Hạt nêm KPO	-	-	-	0,3	85.000	-		-	12/26	-	-	✗		
3	Bột canh HC	-	-	-	0,8	36.000	-		-	2027	-	-	✗		
4	Nước ăn ăn NN	-	-	-	0,3	80.000	-		-	2027	-	-	✗		
5	Muối iốt	-	-	-	0,3	10.000	-		-	2027	-	-	✗		
6	Bột mì	-	-	-	0,2	30.000	-		-	8/26	-	-	✗		
7	Gạo tẻ B. H	-	-	-	24	25.000	-		-	9/26	-	-	✗		Đi 2 cái
	Đợt II	-	-	8/40											9 cái 17
8	Gạo tẻ B. H	-	-	-	7,6	25.000	-		-	9/26	-	-			Đi 1 cái
9	Sữa bột D1 BHC	-	-	-	6,05	205.000	-		-	2026	-	-			

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	Hành khô ta bóc	7/30	0,2	90.000	Suyet Tây do	Trần D - Phòng Ngạc								
2	Cà chua to	-	5,0	38.000	-	-	-							
3	Hành lá	-	0,2	65.000	-	-	-							
4	Thịt lợn	-	0,2	83.000	-	-	-							
5	Hành tây	-	1,3	24.000	-	-	-							
6	Rau muống	-	9,0	28.000	-	-	-							
2	Mỡ lợn	-	0,6	90.000	-	-	-							
8	Thịt nạc thăn	-	1,8	189.000	-	-	-							
9	Thịt sườn vai bỏ bì	-	2,5	180.000	-	-	-							
10	Thịt nạc ươi	-	15,6	189.000	-	-	-							
11	Mức	-	9,0	350.000	-	-	-							
1	Sữa chua	9/30	18,24	120.000	-	-	-							
2	Bánh ngọt (456°)	-	22,8	122.000	-	-	-							

Người trực tiếp nấu ăn

Người
Ngô Thị Hoài

Ban giám hiệu

Chánh Văn

Kế toán

Đặng Như Anh

Giáo viên

Nguyễn Văn Hùng

NV y tế hoặc thanh tra

Nguyễn Văn Hùng

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	Canh rau muống nấu	Rau muống	90	8 ^h 20	9 ^h 30	ĐBVS	ĐBVS+TTP	Đạt	✓		
		Thịt	Thịt nạc thăn	1,8	4T6		-	-	-	✓		
		Chả thịt lợn, mướp sọ	Thịt lợn, cà chua	18/50	8 ^h 30	9 ^h 40	-	-	-	✓		
		cà chua	Mướp sọ	30			-	-	-	✓		
3	Phụ chiều nhà trẻ	Cơm gạo	Gạo	3/6			-	-	-	✓		
		Sữa chua	Sữa chua	15,2/380			-	-	-	✓		
4	Phụ chiều mẫu giáo	Sữa bột Dielac	Sữa bột	1,0	13 ^h	13 ^h 20	-	-	-	✓		
		Bánh kem tươi	Bánh	190			-	-	-	✓		
5	Chính chiều nhà trẻ	Sữa bột Dielac	Sữa bột	5,05	13 ^h	13 ^h 20	-	-	-	✓		
		Bánh kem tươi	Bánh	3,8			-	-	-	✓		
		Sữa chua	Sữa chua	3,04			-	-	-	✓		

Người kiểm tra

(Do hiệu trưởng phân công)

Phục
Bm Thị phục

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	456	Pha' thịt lợn sốt cà chua Caul xào măng tươi thịt cơm trắng Sữa chua Vinamilk	59,28 66,31 15,2	NT: 10h 10h15 MG: 10h 10h30	Xoay IN - - Hộp	✓ ✓ ✓ ✓		150g hộp IN 200g - 150g - 2L -	5°C 9h40	29/4/26			
3	Phụ chiếu nhà trẻ	36	Sữa bột Dielac	3,44	13h30 14h	Ấm IN	✓	100	200g -	-	13h20			
4	Phụ chiếu mẫu giáo	380	Bánh cắt cam Sữa bột Dielac	19 37,62	13h30 14h	✓ Ấm IN	✓ ✓	100	150g - 200g -	-	13h20			
5	Chính chiếu nhà trẻ	36	Bánh cắt cam Sữa chua Vinamilk	3,8 3,8	14h30 15h	✓ Hộp	✓ ✓	100	150g - 200g -	-	14h20			

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

Người lưu mẫu
(Do hiệu trưởng phân công)

Người huỷ m
(Do hiệu trưởng phân công)

Ng Thi Phuc Hoa