

BƯỚC 1: KIỂM TRA TRƯỚC KHI CHẾ BIẾN THỨC ĂN

II - THỰC PHẨM TƯƠI SỐNG, ĐÔNG LẠNH: THỊT, CÁ, RAU, QUẢ, CŨ...

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
D1 1	Hành khô ta bắc	7 ^h 30	0,2	90.000	Quyết Thắng đồ	Trần 1 - Đông Ngạc	Nguyễn Thị Lan	-	-	-	x			
2	Cà chua to	-	6,7	38.000	-	-		-	-	-	x			
3	Hành lá	-	0,2	65.000	-	-		-	-	-	x			
4	Thi tế	-	0,3	83.000	-	-		-	-	-	x			
5	Hành tây	-	1,8	24.000	-	-		-	-	-	x			
6	Rau mồng tơi	-	12,9	28.000	-	-		-	-	-	x			
7	Mỡ phôi	-	0,6	90.000	-	-		-	có	có	x			
8	thịt nạc thăn	-	2,4	189.000	-	-		-	-	-	x			
9	thịt sườn vai b.b	-	3,7	180.000	-	-		-	-	-	x			
10	thịt nạc vai	-	16,5	189.000	-	-		-	-	-	x			
11	Mỡ	-	4,5	390.000	-	-	-	-	-	x				
D2 1	thịt nạc vai	gế	1,4	189.000	-	-	-	-	-	x				
2	Sữa chua vi na milk (580g)	-	23,2	120.000	CTMNV Hà Nội	Thanh tú - HN	-	-	-	x				
3	Bánh ngọt (580 cái)	-	29,0	122.000	Quyết Thắng đồ	Trần 1 - Đông Ngạc	-	-	-	x				

Người trực tiếp nấu ăn

Ngô Thị Ngọc

Ban giám hiệu

Trần Thị Thuý Hằng

Kế toán

Đặng Thuý Anh

Giáo viên

Ngô Chí Kiên

NV y tế hoặc thanh tra

Đ. M. L. 10

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	D	KD	
1	Bữa sáng (nếu có)											
2	Bữa trưa	580 Canh rau muống nấu thịt lợn	Rau muống Thịt lợn	12,9 2,4	8 ^h 30	9 ^h 35	ĐBVS	ĐBVS/ATP	Đạt	✓		
		Chả thịt mộc nhĩ cà chua	Thịt lợn Mộc nhĩ	21,6 4,5								
		492 Sữa chua	Sữa chua	19,68/492	8 ^h 30					✓		
3	Phụ chiếu nhà trẻ	88 Sữa bột Dielac	Sữa bột	11,5/88	13 ^h	13 ^h 30	-	-	-	✓		
4	Phụ chiếu mẫu giáo	492 Bánh ngọt kem tươi	Bánh	24,6	492	13 ^h 30	-	-	-	✓		
		Sữa bột Dielac	Sữa bột	6,4								
5	Chính chiếu nhà trẻ	88 Bánh kem tươi	Bánh	4,4	88		-	-	-	✓		
		Sữa chua	Sữa chua	3,52								

Người kiểm tra
(Do hiệu trưởng phân công)

Phước
Bùi Thị Phước

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 (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 580	Chả thịt mìn sốt cà chua	29,75	NT: 10h	10h 15	xong EN	✓		100	150g	hộp EN	5°C	9h 35	9h 45
		Canh rau mồng tơi thịt	7,54	MG: 10h 15	10h 30	-		✓			20g	-		
		Sữa chua	19,68				hộp EN	✓			2L	-		11/4
3	Phụ chiếu nhà trẻ 58	Sữa bột Mialac	8,53	13h	14h	Ấm EN	✓		100	20g	-		13h 20	13h 20
4	Phụ chiếu mẫu giáo 492	Bánh Ngọt	24,6	13h 20	14h		✓		100	150g	-		13h 20	13h 20
		Sữa bột Mialac	47,72				Ấm EN	✓			20g	-		
5	Chính chiếu nhà trẻ 88	Bánh ngọt	4,4	14h 20	15h		✓		100	150g	-		14h 20	14h 20
		Sữa chua	3,52				hộp	✓			2L	-		

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

[Signature]
A T H

Người lưu mẫu
(Do hiệu trưởng phân công)

[Signature]
Ng. Thị Thu Nga

Người huỷ mẫu
(Do hiệu trưởng phân công)

[Signature]
Ng. Thị Thu Nga