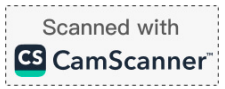


ừ 6 ngày 3 tháng 4 năm 2026.

BƯỚC 1: KIỂM TRA TRƯỚC KHI CHẾ BIẾN THỨC ĂN

- 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	NT1	NT1	7/30	0,7	80.000	Suyet tạiy do		Phước 1 - P. Ngọc	2027	1/26	-	-	x	
2	Hạt nêm	-	-	-	0,4	85.000	-		-	8/26	-	-	-	x	
3	Bột canh HC	-	-	-	1,2	36.000	-		-	7/26	-	-	-	x	
4	Nước mắm NV	-	-	-	0,3	80.000	-		-	8/26	-	-	-	y	
5	Muối iốt	-	-	-	0,3	10.000	-		-	10/26	-	-	-	y	
6	Đường kính	-	-	-	0,4	31.000	-		-	2027	-	-	-	y	
7	Nấm hương khô	Suyet tạiy do	Phước 1 HN	-	0,3	382.000	-		-	2027	-	-	-	y	
8	Chua vi pho	CT Phuc Phau Phutatat - HCM	-	-	0,3	100.000	-		-	2027	-	-	-	y	
9	Cháo tẻ B. H Bột T1	Suyet tạiy do	Phước 1	-	24	25.000	✓		-	6/26	-	-	-	y	Đạt 2 có M loại TP
10	Cháo tẻ B. H	-	-	8/40	14,6	25.000	-		-	6/26	-	-	-	x	DBLLy
11	Sữa bột Di Alac	NT1	NT1	-	6,7	285.000	CTM DU HAI LC		Thanh tri - HAI TV	2027	-	-	-	x	Loại



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 nhanh (nếu có) (vi sinh, hoá lý)		Biện pháp xử lý ghi chú
					Tên cơ sở	Địa chỉ, điện thoại	Tên người giao hàng				Đ	KĐ	Đ	KĐ	
Đr 1	Hành khô ta bóc	7/30	0,3	90.000	Suyet tăng đồ	Trần X - Đông Ngạc					Y				
2	Hành lá	-	0,3	65.000	-	-					Y				
3	Hành tây	-	1,8	24.000	-	-					X				
4	Rau mùi ta	-	0,3	80.000	-	-					Y				
5	Bí đỏ dái	-	6,3	22.000	-	-					X				
6	Giống củ ta	-	0,2	65.000	-	-					X				
7	Cải bắp trắng	-	13,5	22.000	-	-					Y				
8	Không gà ta quả	-	60	4.200	-	-					X				
9	Mỡ phôi	-	1,5	90.000	-	-					Y				
10	Xương ống	-	37,5	60.000	-	-					X				
11	Thịt nạc thăn	-	2,2	189.000	-	-					Y				Đr 1
12	Thịt sườn heo bẻ h	-	9,9	180.000	-	-					Y				loại TP
13	Thịt nạc vai	-	14,7	189.000	-	-					Y				
14	Thịt bò thăn	-	3,5	342.000	-	-					Y				
15	Tôm lột	-	4,3	420.000	-	-					X				Đr 2
Đr 1	Bánh phở	9/15	27,55	19.000	-	-					Y				TP Đr 1
2	Sữa chua Probi (55 lít)	-	22,04	127.500	OTM DU Hà Lê	Thanh Trì - HN					Y				Loại

Người trực tiếp nấu ăn

Ngô Thị Ngọc

Ban giám hiệu

Bùi Thị Thuý Hằng

Kế toán

Giáo viên

Ng T. N. Quỳnh

NV y tế hoặc thanh tra

PH. Lê Ngọc Huyền

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	55 Cơm bậy cái nấu thịt Tôm, thịt hấp bí đỏ	Bậy cái Thịt lợn, thơm Tôm, tỏi Thịt lợn Bí đỏ / gừng Sữa chua	13,5 2,2 4,3 14,7 6,3/3,6 18,68/467	8h30	9h30 9h50 8h35	ĐBVS	ĐBVSATTĐ	Đạt	✓ ✓ ✓ ✓ ✓		
3	Phụ chiều nhà trẻ	84 Sữa bột Dielac	Sữa bột	1,0/84	13h	13h30	-	-	-	✓		
4	Phụ chiều mẫu giáo	467 phở bò Sữa bột Dielac	Bánh phở Thịt bò/Thịt lợn xay ớt Sữa bột	23,35 8,2/7,2 2,8 5,7	11h	13h20 13h30	-	-	-	✓ ✓		
5	Chính chiều nhà trẻ	84 phở bò Sữa chua probi	Bánh phở Thịt bò/xay ớt Thịt lợn Sữa chua	4,2 0,2/0,9 2,7 3,36	11h	14h30	-	-	-	✓ ✓ ✓		

Người kiểm tra
(Do hiệu trưởng phân công)

Đào Thị Thu

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)	Ghi chú
							Đ	KĐ							
1	Bữa sáng														
2	Bữa trưa 557	Bơm Thịt ướp hi' đon'	29,91	NT: 10h	10h15	xoay IN	✓		150g	hộp IN	50°C	3/4		ĐBC	
		caus bắp' cải nâu' luộc	74,63	MG: 10h15	10h30	-		✓	200g			30/40	9h40		
		Sữa probi	18,68			hộp	✓		97g						
3	Phụ chiều nhà trẻ 877	Sữa bột Nialac	7,64		13h30	14h	Ấm IN	✓	100	200g		13h20	13h20	ĐBC	
4	Phụ chiều mẫu giáo 467	Pho' bo	25,68		13h30	14h	xoay IN	✓	100	200g		13h20	13h20	ĐBC	
		Thịt	8,87												
5	Chính chiều nhà trẻ 877	Sữa bột Nialac	42,49				Ấm IN	✓		200g					
		Pho' bo	4,62		14h30	15h	xoay IN	✓	100	200g		14h20	14h20	ĐBC	
		Thịt	3,59												
		Sữa probi	3,36				hộp	✓		97g					

Người kiểm tra (Bước 3)

(BGH hoặc NV y tế)

[Signature]
Đ.T. Hà

Người lưu mẫu

(Do hiệu trưởng phân công)

[Signature]
Nguyễn Thị Huệ

Người huỷ mẫu

(Do hiệu trưởng phân công)

[Signature]
Phùng Bùi Thị Phùng