

Thứ 2 ngày 4 tháng 5 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			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	
01	Dầu ăn Neptune 1L	Carlofic	Canton, Quảng Ngãi	7h30	0,6	85.000	Cty Sun-food		Đông Ngạc - HN	11/28	415/26	✓		
2	Hạt nêm Kuros	Unikore VN	KCN Ô-Ô, KCN	-	0,4	85.000				12/26		✓		
3	Bột canh Jof HE	Cty Hải An	15 Ngạc Trì Bình	-	1,2	36.000				10/26		✓		
4	Nước mắm N Ngạc	Cty Masan	KCN Bình Bình	-	0,3	60.000				3/27		✓		
5	Nước Jof	Sun food	Đông Ngạc HN	-	0,3	10.000				11/26		✓		
6	Đường kính	Micodip VN	Hải Đức HN	-	0,15	31.000				5/9/27		✓		
7	Nước cốt dừa	Stockmax	Bình Hòa Nghệ An	-	0,8	80.000				4/28		✓		
8	Trứng cá	Shoalmax	Vinh Lộc HCM	-	1	41.000				12/26		✓		Đã L
9	Đãc Hào	Cty Nestle VN	KCN Bình Hòa 2	-	0,2	86.000				1/28		✓		Loại TP
10	Sữa bột Hoàng	Sun food	Đông Ngạc HN	-	2,4	25.000				10/26		✓		đạt EL
02	Sữa bột Diabol	Vina Milk	Tân Phú Cầu Ngang HN	9h	7,25	285.000	Cty T&D V. Hà Nội		Thạch Khê - Hà Nội	3/28		✓		
12	Bao B King	Sun food	Đông Ngạc HN	-	15,5	25.000				10/26		✓		

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
Đ1	Bò 'ngô bao da'	2h 30	11.8	30.000	Cty Sunfood	Đông Ngạc - HN		415/26			✓			
2	Cải bó xôi	-	12.20	4.3000	-	-	-	-	-	-	✓			
3	Cà chua	-	5	38.000	-	-	-	-	-	-	✓			
4	Hành khô	-	0,30	90.000	-	-	-	-	-	-	✓			
5	Hành lá	-	0,30	65.000	-	-	-	-	-	-	✓			
6	Hành tây	-	1,80	24.000	-	-	-	-	-	-	✓			
7	Rau mùi ta	-	0,30	80.000	-	-	-	-	-	-	✓			
8	Tỏi khô	-	0,30	61.000	-	-	-	-	-	-	✓			
9	Tau tĩu gà	-	2,3	4.200	-	-	-	-	-	-	✓			
10	Mỡ trâu	-	1,3	90.000	-	-	-	-	-	-	✓			
11	Thịt nạc bần	-	2,34	189.000	-	-	-	-	-	-	✓			
12	Thịt sườn vai bb	-	2,3	180.000	-	-	-	-	-	-	✓			
13	Thịt nạc vai	-	1,83	189.000	-	-	-	-	-	-	✓			
14	Thịt bò thau	-	2,7	350.000	-	-	-	-	-	-	✓			
Đg	Thịt nạc vai	-	0,9	189.000	-	-	-	-	-	-	✓			
16	Chua' tiec	-	2,88	3.500	-	-	-	-	-	-	✓			
17	Mỳ Núi	-	1,9	92.000	-	-	-	-	-	-	✓			

Kính gửi Quý khách Nguyễn Thị Lan

Người trực tiếp nấu ăn

Dương Văn Hoa

Ban giám hiệu

Tôn Thị Thanh Huyền

Kế toán

Đặng T. Phương

Giáo viên

Hà Thanh Hoa

NV y tế hoặc thanh tra

Đỗ T. Sơn

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)	Ghi chú (chất lượng mẫu thức ăn lưu...)
							Đ	KĐ							
1	Bữa sáng														
2	Bữa trưa	556 Cơm hộp inox	7,83	NT: 10 ^h MG: 10 ^h	10 ^h 15	Xốp inox	V	KĐ	200g	Chộp inox	5°C	9 ^h 30		ĐBL	
		472 Bún gạo xào tỏi	9,53												150g
		Thịt gà, Tút lớn kho tàu	210		10 ^h 30	-	V		150g	-		9 ^h 55			
		Chưa tiêu	23,6/4,2						150g						
3	Phụ chiếu nhà trẻ 84	Sữa bột Dielac	7,89/84		13 ^h 40	14 ^h	Ấm inox	V	KĐ	200g	-	-	13 ^h 30	ĐBL	
4	Phụ chiếu mẫu giáo 472	Mỹ Nui Sốt bò	23,6	4,2	13 ^h 40	14 ^h	Xốp inox	V	KĐ	150g	-	-	13 ^h 20	ĐBL	
		Sốt bò	14,16												
		Sữa bột Dielac	4,25				Ấm inox	V		200g			13 ^h 30		
5	Chính chiếu nhà trẻ 84	Mỹ Nui Sốt Tút bò	4,2	84	14 ^h 40	15 ^h	Xốp inox	V	KĐ	150g	-	-	14 ^h 30	ĐBL	
		Sốt bò	2,69												
		Chưa tiêu	4,2							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)

Phúc
Bùn Thủ phúc