

**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	KD	
1	Bữa sáng (nếu có)											
2	Bữa trưa	Cà phê sữa đen nâu nhạt Cà tím thái nhỏ, Cà Cơm trắng Thanh long	Rau dền + T. Hành Cà tím + T. tỏi + T. ớt Cơm + Cà chua, ớt, cà Gạo trắng T. long	128/32/677 4 + 17/9/62 35 + 34/10/877 39.6/577 29/484	8h30 9h30	9h30 9h30	ABAT	ABIS	Sạch sẽ gọn gàng	x x x x x		
3	Phụ chiều nhà trẻ	Sữa bột Dielac (Unimilk)	S. bột	1/15/93	13h	13h30				x		
4	Phụ chiều mẫu giáo	Bánh Custar Sữa bột Dielac (Unimilk)	Bánh ngọt S. bột	1/15/484 6/484	13h	13h30				x x		
5	Chính chiều nhà trẻ	Bánh Custar Thanh long	Bánh ngọt Thanh long	4/65/93 615/93	14h30	15h				x		

Người kiểm tra

(Do hiệu trưởng phân công)

*Nguyễn Thị Kiều*  
*Nguyễn Thị Kiều*

**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 (chất mẫu, ...)
							Đ	KĐ							
1	Bữa sáng														
2	Bữa trưa	577 Canh rau dền nấu thịt	75,0	NT: 10 <sup>h</sup> 15 SH: 10 <sup>h</sup> MG: 10 <sup>h</sup> 30	10 <sup>h</sup> 15	Xoay inox	✓	10	200g	hộp inox	5°C	9h30			ABC
		Cà tím, thịt lợn sốt cay	30,2			-	✓			150g		-			
		484 Cami trắng	89,27			-	✓		-	-					
		484 T. Long	20,4/484			hộp inox			-						
3	Phụ chiếu nhà trẻ	93 Sữa bột Dielac	8,65/8g		13 <sup>h</sup> 40	Ấm inox	✓	10	200g	-	-	13 <sup>h</sup> 30			ABC
4	Phụ chiếu mẫu giáo	484 Bánh custard kem	24,15				✓	10	150g	-	-				ABC
		Sữa bột Dielac	4,50		13 <sup>h</sup> 40	Ấm inox	✓		200g	-	-	13 <sup>h</sup> 30			
5	Chính chiếu nhà trẻ	93 Bánh custard	4,65	93			✓	10	150g	-	-				ABC
		Thanh Long	4,36				hộp inox	✓		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)

# 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)		Bị ph xử ghi
					Tên cơ sở	Địa chỉ, điện thoại	Tên người giao hàng				Đ	KĐ	Đ	KĐ	
1	Bột bắp	8h 30	0,5	70.000	Sungfood TĐO	Đông Ngạc - HN		6/15/26			✓				
2	Cam sành	-	3,5	52.000	-	-	-	-			✓				
3	Cà sọt	-	2,7	25.000	-	-	-	-			✓				
4	Hành khô	-	0,3	90.000	-	-	-	-			✓				
5	Hành tây	-	1,5	24.000	-	-	-	-			✓				
6	Tỏi khô loại bóc	-	0,2	61.000	-	-	-	-			✓				
7	Cà chua to	-	3,4	38.000	-	-	-	-			✓				
8	Rau dền đỏ	-	12,8	36.000	-	-	-	-			✓				
9	Thi là	-	0,3	85.000	-	-	-	-			✓				
10	Mỡ lợn	-	0,4	90.000	-	-	-	-		6'	6'	✓			
11	Thịt nạc heo	-	9,2	189.000	-	-	-	-			✓				
12	Thịt sườn vai b b	-	6,2	189.000	-	-	-	-			✓				
13	Thịt nạc vai	-	17,1	189.000	-	-	-	-			✓				
14	Cà tím cắt khúc	-	4	470.000	-	-	-	-			✓				
15	Nạc vai	8h 40	0,8	189.000	-	-	-	-			✓				
16	Thạch lang	-	35,5	52.000	-	-	-	-			✓				
17	Bánh Custard (577c)	-	28,8	122.000	-	-	-	-			✓				

Nguyễn Thị Lan

Người trực tiếp nấu ăn

*[Signature]*  
Đặng Văn Hoàn

Ban giám hiệu

*[Signature]*  
Lê Thị Thuý Hằng

Kế toán

*[Signature]*  
Đặng Thuý Anh  
10

Giáo viên

*[Signature]*

NV y tế hoặc thanh tra

*[Signature]*  
Phạm Bá Tuấn  
Nguyễn Thanh Lan

