

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	
01	Bột cauli Tof HC	ut <sub>1</sub>	ut <sub>1</sub>	7h30	1,2	36.000	Sun-food (TĐĐ)		Đông Ngạc HN		10/11/2023	✓			
2	Đầu cẩu Neptune II	-	-	-	0,7	80.000	-		-		-	✓			
3	Grain Bkicy	-	-	-	24	25.000	-		-		-	✓			
4	Grain Cháo	-	-	-	12,2	25.000	-		-		-	✓			
5	Hạt vừng Kuros	-	-	-	0,4	85.000	-		-		-	✓			
6	Hạt Sen	-	-	-	0,4	258.000	-		-		-	✓		7-1 + 0-2	
7	Nước sốt	-	-	-	0,4	10.000	-		-		-	✓		Có 11 loại	
8	Nước mắm xịn	-	-	-	0,4	80.000	-		-		-	✓		TĐĐ đạt EL	
9	Đầu xanh bó vò	-	-	-	3,5	77.000	-		-		-	✓			
10	Sữa bột Mialac	-	-	-	7,25	285.000	-		-		-	✓			
11	Grain Bkicy	-	-	8h40	16,3	25.000	-		-		-	✓			

**BƯỚC 1: KIỂM TRA TRƯỚC KHI CHẾ BIẾN THỨC ĂN**

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

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				Đ	KĐ	Đ	KĐ	
1	Bì xanh dẻ	2h30	19,1	35.00	Sun Food FPO	Hàng Ngạc - HN	3/5/26			✓				
2	Cà rốt đã	-	3,8	25.00						✓				
3	Hành lá	-	0,3	65.00						✓				
4	Khôai tây	-	6,8	25.00						✓				
5	Rau mùi đã	-	0,3	80.00						✓				
6	Quả Bưởi SE	-	10,2	88.00						✓				
7	Hành khô đã bóc	-	0,3	90.00						✓				
8	Ớt khô loại búi	-	0,3	61.00						✓				
9	Cà chua	-	3,2	38.00						✓				
10	Mỡ phân	-	0,9	90.00						✓				
14	Thịt Săn vai bb	-	41,5	182.00						✓				
16	Thịt nạc vai	-	17,4	189.00						✓				
17	Xiêng ống	-	3,8	60.00						✓				
19	Thịt bò thăn	-	4,8	350.00						✓				
15	Thịt gà ta Klojccc	-	5,5	210.00						✓				
16	Cua đồng	-	3,8	240.00						✓				
17	Thịt nạc vai	8h40	0,7	189.00						✓				
18	Sữa chua Vinamilk	-	22,84	160.00						✓				

Người trực tiếp nấu ăn: *Đặng Văn Hoa*  
 Ban giám hiệu: *Nguyễn Thị Diệp*  
 Kế toán: *Nguyễn Thị Huệ*  
 Giáo viên: *Nguyễn Thị Huệ*  
 NV y tế hoặc thanh tra: *Nguyễn Thị Huệ*  
 14  
 Hà Thanh Hoa



LƯU MẪU THỰC AN VÀ HUY MẪU THỰC AN 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 hủy mẫu (giờ, ngày tháng năm)	Giá trị (chất mẫu lưu)
1	Bữa sáng													
2	Bữa trưa	Canh bí xanh nấu củ cải	74, 23			Xong Dinner	X	100	200g	Cốc Dinner	5°C	9h30		HL
		Sữa bột hòa sữa tươi Sữa chua Cơm gạo	3, 5 12, 6 8, 35	NI: 10h MG: 10h15	10h15 10h30			X X X		150g — —	— — —	— — —	9h50 9h45 —	
3	Phụ chiếu nhà trẻ	480 Sữa Chua (Vinamilk)	198 / 480		14h	Am Dinner	X	100	200g	—	5°C	13h50		HL
4	Phụ chiếu mẫu giáo	Cháo gạo đỏ xanh + Hsen	96, 0	13h40	14h	Xong Dinner	X	100	200g	—	5°C	13h20		HL
		480 Sữa bột Dielac (Vinamilk)	45, 6	480				X		—	—	—	—	
5	Chính chiếu nhà trẻ	91 Cháo gạo đỏ xanh + Hsen 91 Sữa Chua (Vinamilk)	18, 2 3, 64	14h40 - 15h			X X	100	200g	—	5°C	14h20		HL

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

Người lưu mẫu  
(Do hiệu trưởng phân công)

Người hủy mẫu  
(Do hiệu trưởng phân công)

Phạm Thị Phấn  
Bun Thị Phấn