

Thứ 6 ngày 8 tháng 5 năm 2024

**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	
1	Dầu ăn Neptune 1L	vt	vt	8/30	0,4	80.000	Sunfood T&B	Trần Ngọc Tuấn	8/5	✓	✓			
2	Hạt nêm Kikkoman	-	-	-	0,4	85.000	-	-	12/26	✓	✓			
3	Chết canh Bột HC	-	-	-	1,2	36.000	-	-	10/26	✓	✓			
4	Nước chấm N.N	-	-	-	0,4	89.000	-	-	3/27	✓	✓			
5	Nước sốt	-	-	-	0,4	10.000	-	-	11/26	✓	✓		Đ1, Đ2	
6	Đường kính	-	-	-	0,7	31.000	-	-	9/27	✓	✓		cololtes	
7	Đậu hũ	-	-	-	0,2	86.000	-	-	1/29	✓	✓		TPotat	
8	Cháo Bột gạo	-	-	-	2,4	25.000	-	-	10/28	✓	✓		CL	
9	Sữa bột Dialac	-	-	8/40	7	285.000	Cty Hòa Tê	Trần Đức Tuấn	3/28	✓	✓		✓	
10	Cháo Bột gạo	-	-	-	15,2	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
1	Cải bắp trắng	8h 30	13,2	22.000	Sunifood TĐĐ	Đông Ngạc - HCN		8/5			✓			
2	Cải bắp tím	-	4	25.000	-	-	-	-			✓			
3	Hành khô đã bóc	-	0,5	90.000	-	-	-	-			✓			
4	Cà chua to	-	4,7	38.000	-	-	-	-			✓			
5	Nấm hương tươi	-	2,2	199.000	-	-	-	-			✓			
6	Hành lá	-	0,4	65.000	-	-	-	-			✓			
7	Ớt màu đỏ	-	0,3	80.000	-	-	-	-			✓			
8	Đậu phụ non	-	3,5	15.000	-	-	-	-			✓			
9	Nho phồng	-	0,5	96.000	-	-	-	-		✓	✓			
10	Thịt nạc thăn	-	3,1	189.000	-	-	-	-			✓			
11	Thịt sườn vai bb	-	8,8	189.000	-	-	-	-			✓			
12	Thịt nạc vai	-	1,6	189.000	-	-	-	-			✓			
13	Xiêng ống	-	4,2	60.000	-	-	-	-			✓			
14	Xiêng heo	-	4,9	90.000	-	-	-	-			✓			
15	Sườn heo không xương	-	5,3	120.000	-	-	-	-			✓			
16	Tôm lột	-	4	420.000	-	-	-	-			✓			
Đ2	Thịt nạc vai	8h 40	1,2	189.000	-	-	-	-			✓			
18	Thịt sườn vai bb	-	1,9	180.000	-	-	-	-			✓			
19	Trứng tươi	-	27,75	21.000	-	-	-	-			✓			
20	Đậu tươi	-	34,2	32.000	-	-	-	-			✓			

Nguyễn Thị Lan

Người trực tiếp nấu ăn

*[Signature]*  
Đạt Văn Hoa

Ban giám hiệu

*[Signature]*  
Nguyễn Thị Diệp

Kế toán

*[Signature]*  
Đặng Phương Anh

Giáo viên

*[Signature]*  
Hà Thanh Hoa

NV y tế hoặc thanh tra

*[Signature]*  
Đỗ Thị Hoa

**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	Cơm lứt Bắp cải nấu thịt Tôm, thịt dậu phụ non 80g nấm ở.Có Cơm trắng, Đĩa rau	B. Cải + T. Kôn Tôm búp, T. Vài, P. Fù Nấm + ... Gạo tẻ Đ. Rau	13,2 + 3,1 / 555 4,0 + 17,2 + 354 2,2 / 555 39,2 / 555 34,25 / 165	8h30 8h30 — — —	9h30 9h50 — — —	ĐBAT — — — —	ĐB VS — — — —	Sạch sẽ gọn gàng — — —	x x x x ↑		
3	Phụ chiếu nhà trẻ	Sữa Dielac (Vinamilk)	S. bột	1,1 / 90	13h30	13h30	—	—	—	—	—	
4	Phụ chiếu mẫu giáo	Bánh sắn Sữa Dielac (Vinamilk)	Bánh + sắn + T. sắn Xúc xích + Cơm chừa S. bột	3,2 + 3,5 / 165 5,9 / 45	11h 13h	13h20 13h30	— —	— —	— —	x x		
5	Chính chiếu nhà trẻ	Bánh sắn Đĩa rau	Bánh + sắn + T. sắn Xúc xích + Cơm chừa Đ. rau	4,5 + 0,7 + 285 1,0 + 1,2 / 90 6,2 / 90	11h — —	14h20 — —	— — —	— — —	— — —	x x x		

Người kiểm tra  
(Do hiệu trưởng phân công)

Nguyễn Thị Phương

**BƯỚC 3: KIỂM TRA TRƯỚC KHI AN  
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 chỉa 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 lượng mẫu thức ăn...)
							Đ	KĐ							
1	Bữa sáng														
2	Bữa trưa	Cơm B.cải nấu thịt Đón, thịt - phụ phẩm lợn Cơm trắng Đưa heo	72,15 36,8 80,97 34,25/765	NI: 10h MG: 10h5	10h15 10h3	100g 100g	✓ ✓ ✓ ✓	100	200g 100g	Coleman	5°C	9h30 9h50			ĐBC
3	Phụ chiều nhà trẻ	Súp bí Dielae	8,19	13h40	14h	Amidon	✓	100	100g				13h30		ĐBC
4	Phụ chiều mẫu giáo	Bún súp Súp Dielae	23,25 9,3 44,2	13h30	14h	Amidon	✓ ✓ ✓	100	200g				13h20		ĐBC
5	Chính chiều nhà trẻ	Bún súp Đưa heo	4,5 1,8 6,3/90	14h3	15h		✓ ✓ ✓	100	200g			5°C	14h20		ĐBC

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)