

Thứ 2 ngày 11 tháng 5 năm 2024

BƯỚC 1: KIỂM TRA TRƯỚC KHI CHẾ BIẾN THỨC ĂN

1- 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, độ ẩm, ánh sáng...)	Chứng từ, hoá đơn (hoặc số phiếu xuất kho)	Kiểm tra		Biện pháp xử lý / ghi chú
							Tên cơ sở	Tên chủ giao hàng				Địa chỉ, điện thoại	Đ	
1.	Đầu gối Neptune	MT1	MT1	7h30	34	80.000	Sungood T-Đô	Đông Bắc - HN	2028	1kg	1115	X		
2.	Hạt nêm Knor	-	-	-	0,4kg	85.000	-	-	2028	-	-	X		
3.	Bột canh Jet HC	-	-	-	1,2 lít	36.000	-	-	2027	-	-	X		
4.	Viết màu Kien Bô	-	-	-	0,4	80.000	-	-	2027	-	-	X		
5.	Nước inox	-	-	-	0,4	10.000	-	-	2027	-	-	X		
6.	Đường kính	-	-	-	0,5	31.000	-	-	2028	-	-	X		
7.	Mì cốt dừa	Cyntagood	Baobinhphongka	-	0,8	80.000	-	-	2028	-	-	X		phải
8.	Tai chua	-	-	-	0,3	107.000	-	-	-	-	-	X		giảm TP
9.	gạo Búi Hoàng	-	-	-	24 kg	25.000	-	-	8/26	-	-	X		Quá
	ABD			8h40										
1.	Gạo tẻ BH	-	-	-	14,2	25000	-	-	8/26	-	-	X		
2.	Gạo nếp	-	-	-	22,2	10000	-	-	8/26	-	-	X		
3.	già bột nở S.S	-	-	-	7,15	18300	CTM B&N H&C	Thanh M - HN	2028	-	-	X		ABD 3 cơ sở 1 Quá

**II - THỰC PHẨM TƯƠI SỐNG, ĐÔNG LẠNH: THỊT, CÁ, RAU, QUẢ, CÚ...
BƯỚC 1: KIỂM TRA TRƯỚC KHI CHẾ BIẾN THỨC ĂN**

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)	Kết quả nhận (thường không)
					Tên cơ sở	Địa chỉ, điện thoại	Tên người giao hàng					
1.	Cải thảo	7h30	13,5	24000	Nguyễn Tây Bắc	Rau Tây Bắc	Nguyễn Thị Lan	✓				
2.	Cà rốt ta		3,5	25000				✓				
3.	Thanh khô ta		0,4	30000				✓				
4.	Cà chua		4,0	38000				✓				
5.	Hoàn lư		0,4	15000				✓				
6.	Rau mùi ta		0,4	30000				✓				
7.	Dứa		6,0	30000				✓				
8.	thanh tây		3,1	24000				✓				
9.	Ớt khô lư box		0,3	61000				✓				
10.	hạt dẻu M đồng lư		1,0	16000				✓				
11.	Tây gả ta (M44kg)		240,0	4200				✓				
12.	Tây gả ta		1,0	(lưu)				✓				
13.	Mô phas		1,4	30000				✓				
14.	Thịt sơi vai lư bĩ		10,6	18000				✓				
15.	Thịt nạc vai		14,8	18000				✓				
16.	Giò heo 1 cái		4,6	22000				✓				
17.	Thịt bõ heo		3,0	30000				✓				
	Già chua 18mm x 15mm (153kg) gạo	23,12	1,0000	374,800	thành lư sê	thành lư - HN		✓				

Người trực tiếp nấu ăn
KT: *Quoc*
Bùi Thị Phúc

Ban giám hiệu
Quoc
Vũ T. Quốc Hoàn

Kế toán
Phuc
Đặng Phương Anh

Giáo viên
Phuc
Ng. Thị Xuân

NV y tế hoặc thanh tra
PH
Phuc
Nguyễn Thị Xuân

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, đụng cụ	Khu vực chế biến và phụ trợ	Đ	KĐ	
1	Bữa sáng (nếu có)											
2	Bữa trưa	Bánh thịt sốt rau củ Cơm sườn nấu chừa cơm cháo gạo thịt bò Cơm trộn Sữa chua (Vina milk)	hàng gà + T. nạc gà 1kg cà rốt + cà chua + ớt sườn + cà chua cơm gạo 4t + b gạo trộn Sữa chua	1kg + 1kg 3kg + 2kg 1kg + 2kg 15kg + 8kg 38kg	8h30 8h30	9h 9h30	ĐP/AT	ĐP/B	Sạch sẽ gọn gàng	Y Y Y Y		
3	Phụ chiếu nhà trẻ	Sữa bột DiAlac	Sữa bột	11/8kg	13h	13h30	-	-	-	X		
4	Phụ chiếu mẫu giáo	NS. hàng thịt heo nước cốt dừa Sữa bột DiAlac	gạo nếp thịt heo + nước dừa Sữa bột	18kg 8kg 605g	11h 13h	13h30 13h30	-	-	-	Y Y Y		
5	Chính chiếu nhà trẻ	Xôi hàng thịt heo nước cốt dừa Sữa chua (Vina milk)	gạo nếp thịt heo + nước dừa Sữa chua	35kg 2,5kg 3kg	11h	11h30	-	-	-	Y Y Y		

kiểm tra (ngày)

kiểm tra (ngày)

Người kiểm tra

(Do hiệu trưởng phân công)

Duy
Đạt Duy

**BƯỚC 3: KIỂM TRA TRƯỚC KHI ĂN
LƯU MẪU THỰC ĂN VÀ HUY MẪU THỰC ĂN LƯU**

TT	Ca/ Bữa ăn (bữa ăn, giờ ăn...)	Tên món ăn	Số lượng/ số suất ăn	Thời gian chỉa món ăn (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)
							Đ	KĐ						
1	Bữa sáng	Cook sítơn nấu chừa Phing Hút sít, rau củ Rau củ Hớt, khoai tây Cơm trắng	13 3362 Htk	NI: 10h 10h15	10h15 10h30	Koroy Tморк	X X X		KĐ	220g 150g	Cốc Tморк 50c	50c	9h40 9h15	9h40 9h15
2	Bữa trưa	Sốt Chua (Mannite)	8849 1555 Mg: 10h15	10h15	10h30	-	X X		KĐ	80g	-	-	-	-
3	Phụ chiếu nhà trẻ	Sốt bơ Delac (Mannite)	8268 13440	10h	10h	Апп Dморк	X		KĐ	200g	-	50c	13h50	13h50
4	Phụ chiếu mẫu giáo	Khai khang Thịt heo Cốt dĩa Sốt Delac (Mannite)	8568 432 452 468	13h30	10h	Koroy Dморк	X X		KĐ	200g	Cốc Tморк 50c	50c	13h40	13h40
5	Chính chiếu nhà trẻ	Khai khang Thịt heo Cốt dĩa Sốt Chua (Mannite)	418 474 348 48	14h30	15h	-	X X X		KĐ	-	-	50c	14h20	14h20

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)

24
Nguyễn Thị Hằng