

Thứ 3... ngày 22 tháng 5 năm 2020

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

1 - HÀNG KHO: THỰC PHẨM KHÔ VÀ THỰC PHẨM BAO GỒI 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...)	Chứng từ, hoá đơn (hoặc sổ phiếu xuất kho)	Kiểm tra		Biện pháp xử lý / ghi chú
							Tên cơ sở	Tên chủ giao hàng	Địa chỉ, điện thoại				Đ	KĐ	
1	Đậu ăn nẩy mầm	MT1	MT1	24.80	0,6	80.000	Sunigood TĐĐ	Đông Ngạc - HN	2028	19kg	125	✓			
2	thịt lợn lức	-	-	6,7	85.000	-	-	-	2026	-	-	✓			
3	đậu nành phơi	-	-	1,2	36.000	-	-	-	2026	-	-	✓			
4	nhớt nhân NV	-	-	0,7	80.000	-	-	-	2027	-	-	✓			
5	muối lớt	-	-	0,4	10.000	-	-	-	2027	-	-	✓			
6	đường kính	-	-	0,3	3.000	-	-	-	2027	-	-	✓			
7	bột năng túi bự	COBENEFIT	colaidriver	0,2	6.000	-	-	-	2027	-	-	✓			
8	bột gạo	COBENEFIT	ngài Đức HN	3,5	25.000	-	-	-	2027	-	-	✓			
9	N้ำมัน khủng khỏ	-	-	0,2	383.000	-	-	-	2027	-	-	✓			
10	dầu hạt	Cyberstore	karbon nhà 2	0,2	86.000	-	-	-	01/27	-	-	✓			
11	gạo BT	Như M1	Như M1	24	2.5000	-	-	-	8/26	-	-	✓			
BỘ I.															
1	Gạo tẻ BH	Như M1	Như M1	8/15	184	25000	-	-	8/26	-	-	✓			
2	gạo bự gạo SS	-	-	7,35	28000	280000	OTM&V H&C	Thanh Trì HN	2028	-	-	✓			



II - THỰC PHẨM TƯƠI SỐNG, ĐÔNG LẠNH: THỊT, CÀ, 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, bao 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	Bít đỏ đùi		1,8	2200	Sungyod Tàng Đúc	Đông Ngạc - Hà Nội								
2	Cà Rốt to		4	25000										
3	thông lá		0,2	65000										
4	Su hào		11,8	2800										
5	Kau mui ta		0,2	80.000										
6	thông khô, bực		0,2	90.000										
7	Ngô ngọt (bắp)		8	11000										
8	Chanh, ớt		3,8	25000										
9	mè phèn,		0,5	90.000										
10	thịt lợn tươi		9,2	180.000										
11	Nấm tươi		16,1	189000										
12	Xuống ống		2	60.000										
13	Xuống củ		4	90.000										
14	thịt bò tươi		5,1	350.000										
15	thịt gà ta (cổ, chân, da)		5	210.000										
16	lươn già tươi		1,4	115.000										
1	Thịt lợn tươi		0,8	130.000										
2	Thịt lợn tươi		0,6	120.000										
3	Dưa vâng		35,05	70.000										
4	Bread nướng		48,2	17000										

*Nguyễn Thị Lan*

Người trực tiếp nấu ăn

Ban giám hiệu

Kế toán

Giáo viên

NV y tế hoặc thanh tra

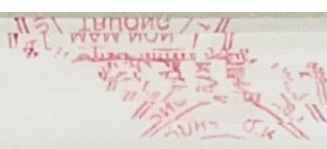
*Trần Văn Tuấn*

*Nguyễn Thị Lan*

*Nguyễn Xuân*

*Nguyễn Thị Lan*

*Nguyễn Thị Lan*



**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			Kiểm tra cảm quan thức ăn (màu, mùi vị, trọng 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		
1	Bữa sáng (nếu có)										
2	Bữa trưa	Canh Su Hào, cá nê hầm xương thịt bê lộn, dôi chank lao Cơm trắng Dưa vàng	Su hào + cá nê xương thịt bê + th. heo chank lao gạo tẻ Dưa vàng	11,1 + 261 315 5,1 + 149 38 35,40 28,95 1482	8 <sup>30</sup> 8 <sup>30</sup> 8 <sup>30</sup> 8 <sup>30</sup>	9 <sup>30</sup> 9 <sup>30</sup> 9 <sup>30</sup> 9 <sup>30</sup>	ĐBAT	ĐBUS	Sơ chế gân gỏi	Y Y Y Y	
3	Phụ chiếu nhà trẻ	Sữa bột Di-Hac	Sữa bột	11,1/81	13 <sup>h</sup>	13 <sup>30</sup>	-	-	-	Y	
4	Phụ chiếu mẫu giáo	Súp gà, ngô nà Bánh mỳ gà Sữa bột Di-Hac Cơm bì đồ hân xướng Thịt gà lộn hân nân	thịt gà + t. lợn xương + ngô + Bacto Bánh mỳ gà Sữa bột Bì đồ + xương thịt gà + t. lợn Ngân hươu gạo tẻ	55 + 58 2 + 35 482 625 18 + 95 99 + 4	11 <sup>h</sup> - 13 <sup>h</sup> - 11 <sup>h</sup>	13 <sup>30</sup> - 13 <sup>30</sup> - 14 <sup>30</sup>	-	-	-	Y Y Y Y Y	
5	Chính chiếu nhà trẻ	Cơm trắng Dưa vàng	Dưa vàng	148 61	148 81	-	-	-	-	Y Y	

Người kiểm tra: *Duy*  
 (Do hiệu trưởng phân công)

