

Ngày 13 tháng 5 năm 2026

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

HÀNG KHO: THỨC PHĂM KHÔ VÀ THỨC PHĂM BAO GÓI SẴN, PHỤ GIA THỨC PHĂM (NGŨ VỊ HƯƠNG, HƯƠNG LIỆU...)

TT	Tên thực phẩm	Tên cơ sở sản xuất	Địa chỉ sản xuất	Thời gian nhập (ngày, tháng, năm)	Khối lượng (Kg, lít...)	Đơn giá (đồng)	Tên cơ sở		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
							giao hàng	điện thoại	địa chỉ	điện thoại				Đ	KĐ	
1.	Dầu ăn metylin	MT1	MT1	7/30	10kg	80.000	Sugood / sug. de				2028 / 1/2028			X		
2.	Bột gạo 101				12 - 36.000						2027 / 12/26			X		
3.	Nước hạt 101				0,4	10.000					2027			X		
4.	Hạt Nền 1m8				0,4	85.000					12/26			X		
5.	Nước màu VN				0,4	80.000					2027			X		
6.	Bột mỳ				0,4	30.000					2027			X		
7.	gạo tẻ BH				24kg	25.000					8/26			X		
	ADU II															
1.	Gạo tẻ BH				15kg	25.000					8/26			X		
2.	gạo tẻ Diacol SS				6,85	185.000	CTHEDV HATE				2028			X		

BH có 2kg  
TP Quai

8/26  
lưu ý

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

TT	Tên thực phẩm	Thời gian nhập (ngày, giờ)	Khối lượng (kg, lít...)	Đơn giá (đồng)	Nơi cung cấp		Chứng tử, hoá đơn (hoặc số phiếu xuất kho)	Giấy đăng ký vệ sinh thú y	Giấy kiểm dịch	Kiểm tra cảm quan (màu, mùi vị, trạng thái, bao quản)		Xét nhanh (nếu có) (vi sinh, hoá lý)	
					Tên cơ sở	Địa chỉ, điện thoại				Tên người giao hàng	Đ	KĐ	Đ
1	Hành tây bít	th 30	0,2	90.000	Sông Tây Đô	Đông Ngạc - HN							
2	Gà Chua to		6,7	88.000									
3	Hành tỏi		0,2	65.000									
4	Thịt lợn		0,3	83.000									
5	Hành tây		1,8	24.000									
6	Sầu núng		14,5	28.000									
7	mơ phan		0,6	90.000									
8	Nạc, thịt		8,4	189.000									
9	Sầu núng bít		3,3	180.000									
10	Nạc lợn		14,5	189.000									
11	Mùi		4,7	350.000									
1	quả chua (835k)	9h00	2,6	120000	CTN EDHA C	Thanh Trì HN							
2	Basil cây cảnh (835c)	18h00	28,25	122000	Sông Tây Đô	Đông Ngạc - HN							

Người trực tiếp nấu ăn

*Đinh*

*Đỗ Văn Biên*

Ban giám hiệu

*Đinh*

*Ng Sĩ Hiệp*

Kế toán

*Đinh*

*Đinh Minh Ale*

Giáo viên

*Đinh*

*Nguyễn Xuân*

NV y tế hoặc thanh tra

*Đinh*

*Nguyễn Đình*



**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 nấu nướng nấu thức, cháo, thịt mướp dẻ cà chua, cơm trắng Sữa chua (vinamilk)	Nấu mướp + thịt mướp + thịt cà chua + H. tăng gao kê Sữa chua	125 + 291 4,7 + 898 6,7 + 1,8 391 / 565	8h 30 8h 30	9h 30 9h 30	ĐĐĐĐ	ĐĐĐĐ	Sạch sẽ gọn gàng	Y	Y	
3	Phụ chiều nhà trẻ	Sữa bột Di Hloc	Sữa bột	105/87	13h	13h30	-	-	-	X		
4	Phụ chiều mẫu giáo	Bánh ngọt Sữa bột Di Hloc	Bánh Sữa	239 / 5,8 / 1,78	11h 13h	13h30	-	-	-	Y	Y	
5	Chính chiều nhà trẻ	Bánh ngọt Sữa chua vinamilk	Bánh Sữa	4,35 / 3,18 / 87	11h	11h30	-	-	-	Y	Y	

uốn (yết) không  
(nếu không ghi rõ) (nếu không ghi rõ)

uốn (u) không  
(nếu không ghi rõ) (nếu không ghi rõ)

Người kiểm tra  
(Do hiệu trưởng phân công)

Sigta, Dương

## BƯỚC 3: KIỂM TRA TRƯỚC KHI ĂN LƯU MẪU THỰC ĂN VÀ HỦY 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 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)
							Đ	KĐ						
1	Bữa sáng													
2	Bữa trưa	Cơm Kêu nướng màu tỏi Chả Múc tỏi ớt cá chình Cơm tẻ Sữa chua (pinanik)	73 837 837 824/505 1012/438	NI: 10h Mg: 10h5 10h15	10h5 10h30	Xong Dĩa — — —	X X X X		KĐ	200g 150g 80g 80g	Ice Dĩa — — —	5°C — — —	13h30 9h15	
3	Phụ chiếu nhà trẻ	Sữa bột Didea (pinanik)	783/81	13h40	14h	Ấp Dĩa	X	KĐ		200g	—	5°C	13h30	
4	Phụ chiếu mẫu giáo	Bánh cắt cơm Sữa bột Didea (pinanik)	824/428 13h30 4350/48	14h	14h	—	X	KĐ		80g 200g	— —	— —	13h20	
5	Chính chiếu nhà trẻ	Bánh cắt cơm Sữa chua (pinanik)	435/87 14h31 348/87	15h	15h	—	X X	KĐ		80g 80g	— —	— —	14h20	

Người kiểm tra (Bước 3)  
(BGH hoặc NVYT)

Người lưu mẫu  
(Do hiệu trưởng phân công)

Người hủy mẫu  
(Do hiệu trưởng phân công)

Nguyễn Thị Thùy Dương

