

Thứ 6 ngày 5 tháng 5 năm 2022

BƯỚC 1: KIỂM TRA TRƯỚC KHI CHẾ BIẾN THỨC ĂN

1 - HÀNG KHO: THỰC PHẨM KHÔ VÀ THỰC PHẨM BAO GỖ SẴN, PHỤ GIA THỰC PHẨM (NGŨ VỊ HƯƠNG, HƯƠNG LIỆU...)

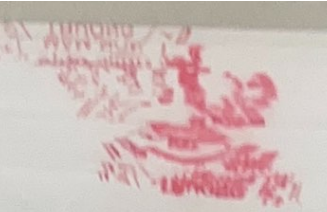
TT	Tên thực phẩm	Tên cơ sở sản xuất	Địa chỉ sản xuất	Thời gian nhập (ngày, giờ)	Khối lượng (kg, lít...)	Đơn giá (đồng)	Nơi cung cấp		Hạn sử dụng	Điều kiện bảo quản (nhiệt độ, độ ẩm, ánh sáng...)	Chứng từ, hoá đơn (hoặc số phiếu xuất kho)	Kiểm tra		Biện pháp xử lý / ghi chú		
							Tên cơ sở	Tên chủ giao hàng				Địa chỉ, điện thoại	Đ		KD	
1	Bầu sấy Namyro	NT 1	NT 1	26/5	0,6	80,000	Sungyod T. Đô	Đặng	Đặng	HIV	2018	1 tháng	4/13	✓		
2	Hạt non BND	-	-	-	0,4	85000	-	-	-	-	2016	-	-	✓		
3	Bột gạo, Hc	-	-	-	1,2	36000	-	-	-	-	1/27	-	-	✓		
4	Nước trái cây	-	-	-	0,4	80,000	-	-	-	-	2017	-	-	✓		
5	Tương kinh,	-	-	-	0,4	10,000	-	-	-	-	2017	-	-	✓		
6	gạo lứt	CTM H&B	ABUville	-	0,3	31,000	-	-	-	-	2017	-	-	✓		
7	gạo lứt	Như NT 1	Như NT 1	-	0,2	383,000	-	-	-	-	2017	-	-	✓		
8	gạo Btt	-	-	-	24	25,000	-	-	-	-	8/26	-	-	✓		
9	gạo Btt	-	-	8h50	143	15000	-	-	-	-	8/26	-	-	✓		
	Sữa bột	-	-	-	6,65	285000	CTM EDV H&B	-	-	Thanh N. HUV	8/28	-	-	✓		

TRANG 1/1

III - 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)	Mức cung cấp			Chứng từ, hóa đơn (hoặc số phiếu xuất kho)	Cấy lấy vi sinh	Cấy kiểm dịch	Kiểm tra			
					Tên cơ sở	Địa chỉ, điện thoại	Tên người giao hàng				Chăm quan (màu, mùi vị, hương thơm, kết quả)	Nhận (kết quả)	Chữ ký	
1	Trứng gà		0,3	91.000	Thị trấn						X			
2	Trứng vịt		0,3	65.000							X			
3	Trứng vịt		1,8	58.000							X			
4	Nuôi vịt		0,3	60.000							X			
5	Bít tết		5,5	28.000							X			
6	Lợn		0,2	45.000							X			
7	Cá chép		0,28	22.000							X			
8	Cá rô phi		60	42.000							X			
9	Trứng gà		1,2	30.000							X			
10	Trứng vịt		3,7	60.000							X			
11	Nuôi heo		2,2	28.000							X			
12	Suối		102	18.000							X			
13	Nuôi heo		45,8	28.000							X			
14	Đỗ nành		3,5	350.000							X			
15	Trứng vịt		3,8	421.000							X			
1	Quả chuối (Sylkop)	0,00	114	2000	Chợ						X			
2	Đào	0,00	2705	1000	Chợ						X			
	Đào	0,8									X			

Người trực tiếp nấu ăn: *Đinh Văn*
 Ban giám hiệu: *Đinh Văn*
 Kế toán: *Đinh Văn*
 Giáo viên: *Đinh Văn*
 NV y tế hoặc thanh tra: *Đinh Văn*



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		Biện pháp xử lý / ghi chú
							Người tham gia chế biến	Trang thiết bị, dụng cụ	Khu vực chế biến và phụ trợ	Đ	KD	
1	Bữa sáng (nếu có)											
2	Bữa trưa	Cơm bắp cải nấu thịt tôm thịt hấp bí đỏ Cơm nguội	bắp cải + thịt tôm + thịt bí đỏ + Pork toại gạo dẻo	4,8 + 2,2 / 3,8 + 1,5 5,5 + 1,8 / 5,4 + 3,3	8 ³⁰ 8 ³⁰ 8 ³⁰	9 ³⁰ 9 ⁴⁵ 9 ³⁰	ĐBĐĐ vs ĐB vs	ĐBĐĐ vs ĐB vs	ĐBĐĐ vs ĐB vs	ĐBĐĐ vs ĐB vs	ĐBĐĐ vs ĐB vs	ĐBĐĐ vs ĐB vs
3	Phụ chiếu nhà trẻ	Bắp cải D.Hiac	Sốt chua	184 / 460	-	-	-	-	-	-	-	-
4	Phụ chiếu mẫu giáo	phở thịt bò loại	Sốt bột D.Hiac	1 / 81	13 ^h	13 ³⁰	ĐBĐĐ vs ĐB vs	ĐBĐĐ vs ĐB vs	ĐBĐĐ vs ĐB vs	ĐBĐĐ vs ĐB vs	ĐBĐĐ vs ĐB vs	ĐBĐĐ vs ĐB vs
5	Chính chiếu nhà trẻ	phở thịt bò loại	Sốt bột D.Hiac	23 / 460	11 ^h	13 ³⁰	ĐBĐĐ vs ĐB vs	ĐBĐĐ vs ĐB vs	ĐBĐĐ vs ĐB vs	ĐBĐĐ vs ĐB vs	ĐBĐĐ vs ĐB vs	ĐBĐĐ vs ĐB vs

Người kiểm tra
(Do hiệu trưởng phân công)

Đặng Thị Dung

BƯỚC 3: KIỂM TRA TRƯỚC KHAI ĂN
LƯU MẪU THỨC ĂN VÀ HUYỆ MẪU THỨC ĂN 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)
							Đ	KĐ					
1	Bữa sáng												
2	Bữa trưa	Cơm bắp cái nân 1 bát	300	NI: 10h	10h15	—	X		—	—	—	—	—
		Tôm thì rập bi đơ	31g	—	—	—	X		—	—	—	—	—
3	Phụ chiều nhà trẻ	Cơm trắng	19,02	MG: 10h15	10h30	—	X		—	—	—	—	—
		Súp chua vớng pẹpai	18,4/4,6	—	—	—	X		—	—	—	—	—
4	Phụ chiều mẫu giáo	Súp Bít Dielae (miamnik)	35,1/1	13h40	14h	Am Inoak	X		—	—	—	—	—
		Pho thủ bo	B.H 256 / 13h39	14h	không inoak	X		—	—	—	—	—	—
5	Chính chiều nhà trẻ	Súp Bít Dielae (miamnik)	22,3/4,6	—	—	—	X		—	—	—	—	—
		Pho thủ Bít	F.H 288 / 14h30	15h	—	—	X		—	—	—	—	—
5	Chính chiều nhà trẻ	Súp Chua vớng pẹpai	32,4/1,1	—	—	—	X		—	—	—	—	—

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

Người lưu mẫu
(Do hiệu trưởng phân công)

Người lưu
(Do hiệu trưởng)

40
 Người chịu trách nhiệm
 Người chịu trách nhiệm