

Thứ hai ngày 18 tháng 05 năm 2024...

BƯỚC 1: KIỂM TRA TRƯỚC KHI CHẾ BIẾN THỨC ĂN

HANG KHO: THỨC PHẨM KHÔ VÀ THỨC PHẨM BAO GỒI SẴN, PHỤ GIA THỨC 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, thông, lạnh)	Chứng tử, 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	KĐ	
AB1 I.															
1.	Dầu ăn Nestle	Như M1	Như M1	8h30	0,6	20000	Như M1		Trần T. Đông Ngai	2028	10kg/đ	C01	X		
2.	Bột gạo Tadi HC	-	-	-	1,2	80000	-	-	-	11/27	-	-	X		
3.	Một năm trar	-	-	-	0,4	95000	-	-	-	12/27	-	-	X		
4.	Nc mcm Nam Ngai	-	-	-	0,4	90000	-	-	-	2027	-	-	X		
5.	Muối Tadi	-	-	-	0,4	100000	-	-	-	2027	-	-	X		
6.	Đường link	-	-	-	0,5	31000	-	-	-	2027	-	-	X		
7.	Dầu heo	Oynestle W	Kan Bân Hè 2	-	0,2	86000	-	-	-	2027	-	-	X		
8.	Nc cõl Dia	Oynestle good	Bac Ha Hè 1	-	0,8	80000	-	-	-	2028	-	-	X		
9.	Trắng cá chua	Oydelima	Vinhloc KH	-	1,0	41000	-	-	-	2017	-	-	X		
10.	Giò heo B1	Sangetogab	Trean I, Hè 1	-	240	15000	-	-	-	9/26	-	-	X		
AB1 II.															
1.	Giò heo Bè Hè 1	Như M1	Như M1	8h40	15,8	25000	-	-	-	8/26	-	-	X		
2.	Giò heo Diacua KH	-	-	-	7,45	285000	Giò heo CTN Hè 1	Trần M. Hè 1	-	2028	-	-	X		

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)	Tên cơ sở		Nơi cung cấp		Chứng từ, hoá đơn (hoặc số phiếu xuất kho)	Giấy đăng kí vệ sinh thú y	Giấy kiểm dịch	Kiểm tra cầm quan (màu, mùi vị, trạng thái, bảo quản)		Xét nghiệm nhanh (nếu có) (vết rách, hoỷ)	
					Tên cơ sở	Địa chỉ, điện thoại	Tên người giao hàng	Đ				KĐ	Đ	KĐ	
1	Bì nyo heo tươi	11/8	11,8	3000	Guangdong Truong An	Phước I, Phường Ngọc	03	03							
2	Sườn heo tươi	12/2	12,2	43000											
3	Ức heo	5/0	5,0	8000											
4	Thịt heo kho		0,3	9000											
5	Thịt heo tươi		0,3	6500											
6	Thịt heo tươi		1,8	2400											
7	Thịt heo tươi		0,3	2000											
8	Thịt heo tươi		0,3	6000											
9	Thịt heo tươi		27,3	4200											
10	Nước mắm		1,3	9000											
11	Thịt heo tươi		2,4	18900											
12	Thịt heo tươi		8,3	18000											
13	Thịt heo tươi		18,1	18900											
14	Thịt heo tươi		3,4	57000											
1	Thịt heo tươi	9/8	0,7	18900											
2	Nui Sogao		1,0	92000											
3	Chua chua (28,2 quả)		28,2	35000											

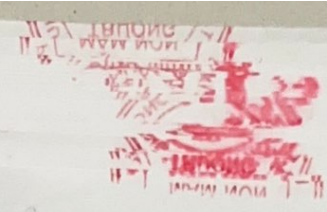
Người trực tiếp nấu ăn
Nguyễn Văn A

Ban giám hiệu
Nguyễn Văn B

Kế toán
Nguyễn Văn C

Giáo viên
Nguyễn Văn D

NV y tế hoặc thanh tra
Nguyễn Văn E



BƯỚC 2: KIỂM TRA KHÍ 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	Trong thiết bị, đụng cụ	Khu vực chế biến và phụ trợ	Đ	KĐ	
1	Bữa sáng (nếu có)			01	0							
2	Bữa trưa	Bữa 1h' hạo tại xáo Cháo cháo	Cháo cháo	11,8	8h30	9h30						
			Phở phở (Cháo cháo)	16,8	8h30	9h40						
3	Phụ chiếu nhà trẻ	91	Sữa bột Dielac	11,2	13h	13h20						
			Sữa bột Dielac	10,8	11h	11h20						
4	Phụ chiếu mẫu giáo	483	Sữa bột Dielac	6,25	11h	11h20						
			Sữa bột Dielac	10,8	11h	11h20						
5	Chính chiếu nhà trẻ	91	Sữa bột Dielac	0,3	02/0,8	03						
			Sữa bột Dielac	4,55/0,91	03	02/0,8	03					

(Tên họ, chữ đệm, chữ lót) (Chức vụ)
 (Chức vụ) (Do hiệu trưởng phân công)
 Người kiểm tra

Ngô Tài Thuận

BƯỚC 3: KIỂM TRA TRƯỚC KHI ĂN VÀ HỦY MẪU THỨC ĂN LƯU

TT	Ca / Nhà ăn (bên ăn, phòng 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 chĩa, đũa, chìa dĩa, bảo quản thức ăn	Kiểm tra cảm quan món ăn (màu, mùi vị, tương đối, bảo quản...)		Biện pháp xử lý / ghi chú	Khối lượng / thể tích mẫu (g / ml)	Dụng cụ chứa mẫu thức ăn lưu	Hiệt độ bảo quản mẫu (°C)	Thời gian lấy mẫu (giờ, ngày, tháng, năm)
							D	KO					
1	Bữa sáng	Bánh mì thịt heo nước sốt cà chua Cơm xối, bún xào, hải sản Đi chợ mua thịt xối, cà chua Cơm trắng	2 suất 1 suất 1 suất	15h	10h30	Xương tre	Y	Y	Ke	150g	Cái inox 50C	9h	9h
2	Bữa trưa	Bánh mì D.A lae	2 suất	15h	11h	-	Y	Y	Ke	200g	-	18h	18h
3	Phụ chiếu nhà trẻ	Rau cải, thịt heo, cà chua Sốt hạt D.A lae	23 suất 11 suất	15h	11h	-	Y	Y	Ke	200g	-	18h	18h
4	Phụ chiếu mẫu giáo	Rau cải, thịt heo, cà chua Sốt hạt D.A lae	43 suất 21 suất	15h	11h	-	Y	Y	Ke	200g	-	18h	18h
5	Chính chiếu nhà trẻ	Rau cải, thịt heo, cà chua Sốt hạt D.A lae	43 suất 21 suất	15h	11h	-	Y	Y	Ke	200g	-	18h	18h

Người kiểm tra (Bước 3)
(Chữ in hoa, ghi họ tên)
NGUYỄN VĂN AN

Người lưu mẫu
(Do hiệu trưởng phân công)
Duy
Nguyễn Văn Duy

Người hủy mẫu
(Do hiệu trưởng chỉ định)

