

hư... ngày 19... tháng 5... năm 2026...

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, thường, lạnh)	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	KĐ		
ABVI																
1	Bữa ăn Nutrition	Như N1	Như N1	7h30	0,7	80000	Shangrai Trays			Trần Thị Ngọc	2027	Phòng	05	X		
2	Chất nền trứng	-	-	-	0,4	85000	-	-	-	-	2026	-	-	X		
3	Bột gạo gạo trắng	-	-	-	1,2	36000	-	-	-	-	2027	-	-	X		
4	Nhè miền Nam Ngau'	-	-	-	0,4	80000	-	-	-	-	2027	-	-	X		
5	Nước Trại	-	-	-	0,4	10000	-	-	-	-	2027	-	-	X		
6	Albugin	-	-	-	0,5	81000	-	-	-	-	2027	-	-	X		
7	Mùi vị hương	Công ty Hương Sạch	Đoài Hills Hương Sạch	-	0,1	250000	-	-	-	-	2027	-	-	X		
8	Bột năng Tái Kỳ	Công ty Hương Sạch	Konka Chi	-	0,2	61000	-	-	-	-	2027	-	-	X		
9	Bột gạo	CTM Hương Sạch	Phước Hòa	-	3,5	75000	-	-	-	-	2027	-	-	X		
10	Gạo tẻ BH	Như N1	Như N1	-	240	25000	-	-	-	-	8/26	-	-	X		
ABVI																
1	Gạo tẻ BH	-	-	8h30	17,6	25000	-	-	-	-	8/26	-	-	X		
2	Gạo tẻ Đaklak	-	-	-	7,05	28000	CTM Hương Sạch	-	-	Trần Thị Ngọc	2028	-	-	X		

ABVI 26/05/2026
 TP. NB
 TP. NB

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 tử, hoá đơn (hoặc số phiếu xuất kho)	Giấy đăng kí vệ sinh thú y	Giấy kiểm dịch	Kiểm tra cầm quan (màu, mùi, hương, chất, hàn quản)
					Tên cơ sở	Địa chỉ, điện thoại	Tên người giao hàng				
1	Bì ngô		16	4900	Shingood	Trại 15	T. Hải				
2	Giấy sít		0,2	6500							
3	Hạt lạc		0,3	9000							
4	Trái táo		0,2	6100							
5	Quả ớt		0,5	3500							
6	Đậu xanh		0,4	3500							
7	Thịt heo		1,5	2400							
8	Mỡ heo (bếp)		0,0	11000							
9	Đậu phộng		1,0	6000							
10	Đậu phụ (bếp)		5,0	6000							
11	Ớt tươi (bếp)		5,0	6000							
12	Mỡ heo		0,9	9000							
13	Thịt heo		2,1	1900							
14	Thịt lợn vai		0,1	14000							
15	Thịt lợn vai		1,99	13000							
16	Tôm		4,0	6000							
17	Ớt tươi		3,5	6000							
18	Giấy sít (bếp)		2,32	2000							
19	Đậu phộng		4,32	6000							

Nguyễn Thị Loan

Người trực tiếp nấu ăn

Ban giám hiệu

TT

Kế toán

Giao viên

NV y tế hoặc thanh

Nguyễn Thị Loan

Nguyễn Thị Loan

Nguyễn Thị Loan

Nguyễn Thị Loan

Nguyễn Thị Loan

Nguyễn Thị Loan

BƯỚC 2: KIỂM TRA KHI CHẾ BIẾN THỨC ĂN

TT	Ca/ Bữa ăn (bữa ăn, giờ ăn...)	Tên món ăn	Nguyên liệu chính (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, trong 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 cải xanh nấu thịt thịt	Cải xanh / Thịt tươi 13,4 / 2,5		8h 30	9h 30	Đ	Đ	Đ	Đ	✓	
		Thịt xé xé	Thịt tươi xé / giữ lại xé xé	1538 / 1	8h	9h 40	-	-	-	-	✓	
3	Phụ chiếu nhà trẻ	Sữa cacao VINA	Sữa cacao	18,88 / 422,9	9h	9h 30	-	-	-	-	✓	
		Sữa bột DIALEA	Sữa bột Dialea	110,5	13h	13h 20	-	-	-	-	✓	
4	Phụ chiếu mẫu giáo	Súp tôm thịt ngò non	Tôm / Thịt lợn / 3,1 / 4,8	11h	13h 20	-	-	-	-	-	✓	
		Sữa bột DIALEA	Sữa bột Dialea	12,5 / 422	8h 30	9h 30	-	-	-	-	✓	
5	Chính chiếu nhà trẻ	Súp tôm thịt ngò non	Súp tôm / Thịt lợn / 3,1 / 4,8	11h	13h 20	-	-	-	-	-	✓	
		Sữa bột DIALEA	Sữa bột Dialea	12,5 / 422	8h 30	9h 30	-	-	-	-	✓	

Người kiểm tra
(Do hiệu trưởng phân công)

Ng. Tài Hào

BƯỚC 3: KIỂM TRA TRƯỚC KHI ĂN LƯU MẪU THỨC ĂN VÀ HỦY MẪU THỨC 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)
							D	KĐ					
1	Bữa sáng												
2	Bữa trưa	Cơm rau, cá nòi thịt thịt xé xìa cơm trắng Sữa chua (vina milk)	7254/ 4335 9001 1888	NI: 10h MG: 10h15	10h15	Xeong Inox	Y	Ke	200g 100g	Cả Inox 5L	-	-	9h 9h45 9h30
3	Phụ chiếu nhà trẻ	Sữa bột Di Hiac	782/88	13h40	14h	linc Inox	X	Ke	200g	-	-	-	13h40
4	Phụ chiếu mẫu giáo	Búp tôu thịt nạc Bánh mỳ gối Sữa bột Di Hiac	6608 4132 4454	13h30	14h	Xeong Inox	X	Ke	11L 200g	-	-	-	13h30
5	Chính chiếu nhà trẻ	Tôm thịt dốt sữa panna Cànl bì nạc nẫu thịt Cơm trắng Bột chua (vina milk)	602 1118 894 344	12h30	10h	Xeong Inox	X	Ke	200g 150g 100g	-	-	-	-

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)

48
Sử Dụng Dụng