

Ngày... tháng... năm 2026.

BƯỚC 1: KIỂM TRA TRƯỚC KHI CHẾ BIẾN THỨC ĂN

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 thường, lạnh)	Chứng từ, hoá đơn (hoặc số phiếu xuất kho)	Kiểm tra (nhân, bao bì, bảo quản, hạn sử dụng...)		Biện pháp xử lý / ghi chú
							Tên cơ sở	Tên chủ giao hàng	Địa chỉ, điện thoại				Đ	KĐ	
P&T.															
1.	Đậu cày Nopstone NL	Như T1	Như T1	8/30	0,7	80000	gum good try	RD	Trần T. Anh	2021	PKg	CS	X		
2.	hạt nêm tron	-	-	-	0,4	85000	-	-	-	12/26	-	-	X		
3.	Bột canh Dael HC	-	-	-	1,2	36000	-	-	-	11/27	-	-	X		
4.	Nic nếm Nham Ngai	-	-	-	0,4	80.000	-	-	-	2027	-	-	X		
5.	Nuôi Jod	-	-	-	0,4	10.000	-	-	-	2027	-	-	X		
6.	Phồng koi	-	-	-	0,3	31000	-	-	-	2027	-	-	X		
7.	Đậu hũ	Oyobolux	KCN Biên Hòa 2	-	0,2	86000	-	-	-	2027	-	-	X		
8.	Tubog ca	Oyobolux	Vĩnh Lộc KH	-	1,0	41000	-	-	-	2027	-	-	X		
9.	Gạo hạt BH	Như T1	Như T1	-	24,0	25000	-	-	-	8/26	-	-	X		
P&T.															
1.	Gạo hạt BH	-	-	8/40	13,7	25000	-	-	-	8/26	-	-	X		
2.	Gia bột Diabloc SS	-	-	-	6,85	185000	CTM&V Hà G	CTM&V Hà G	Trần T. M	2018	-	-	X		

Trần T. Anh
Đã Chạy

Đã kiểm tra
Đã kiểm tra

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 ký vệ sinh thú y	Giấy kiểm dịch	Kiểm tra		
					Tên cơ sở	Địa chỉ, điện thoại	Tên người giao hàng				Đ	KĐ	Đ
1	Bò bạp	7/30	0,5	70000	Sungster Tây Bắc	Phước I Đông Ngạc	Nguyễn Thị Lan	05			X		
2	Xiêm sụn	-	3,5	52000	-	-	-	-			X		
3	Cà rốt	-	2,7	28000	-	-	-	-			X		
4	Thịt heo	-	0,3	90000	-	-	-	-			X		
5	Thịt heo	-	1,5	24000	-	-	-	-			X		
6	Ớt đỏ lai bắc	-	0,2	6.1000	-	-	-	-			X		
7	Ớt đỏ	-	3,4	58000	-	-	-	-			X		
8	Ớt đỏ	-	13,8	56000	-	-	-	-			X		
9	Thịt heo	-	0,3	28000	-	-	-	-			X		
10	Nước mắm	-	0,4	90000	-	-	-	-			X		
11	Thịt heo	-	2,2	189000	-	-	-	-			X		
12	Thịt heo	-	4,2	180000	-	-	-	-			X		
13	Thịt heo	-	15,6	189000	-	-	-	-			X		
14	Ớt đỏ	-	4,6	440000	-	-	-	-			X		
1	Thịt heo	9/30	33,55	52000	-	-	-	-			X		
2	Beak custer (57452)	13/30	27,25	122000	-	-	-	-			X		

Người trực tiếp nấu ăn

Ban giám hiệu

Kế toán

Giáo viên

NV y tế hoặc thanh tra

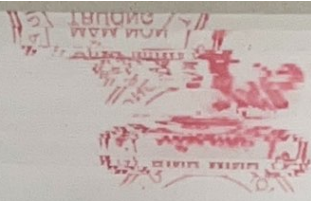
Nguyễn Văn Tuấn

Nguyễn Văn Tuấn

Nguyễn Văn Tuấn

Nguyễn Văn Tuấn

50



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, bao 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	Cà tím sốt cà m	Cà tím, sốt cà m sốt	46/19,8	8V	9h 45	Đ	Đ	Đ	✓		
		Caul xau dầu rêu tươi	Sau dầu rêu tươi	13,8	8h 30	9h 30	-	-	-	✓		
3	Phụ chiếu nhà trẻ	Sữa bột Mela	Sữa bột	184	105	13h	13h 20	-	-	-	✓	
		Sau sữa	Sau sữa	545	412	9h 30	9h 30	-	-	-	✓	
4	Phụ chiếu mẫu giáo	Sau sữa	Sau sữa	461	1765	9h 30	9h 30	-	-	-	✓	
		Sữa bột Mela	Sữa bột	184	105	13h	13h 20	-	-	-	✓	
5	Chính chiếu nhà trẻ	Sau sữa	Sau sữa	461	1765	9h 30	9h 30	-	-	-	✓	
		Sau sữa	Sau sữa	461	1765	9h 30	9h 30	-	-	-	✓	

Người kiểm tra
(Do hiệu trưởng phân công)

Nguyễn Thu Thảo

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 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)	Thời hiệu hàng
							Đ	KĐ						
1	Bữa sáng													
2	Bữa trưa	Cel-tôn, sữa chanh Leo cantaloupe dâu nâu-thịt Cơm trắng Thanh long	3052 7285 7946 1260kcal	NT: 10h MG: 10h15	10h15 10h30	Xoong Inox -	Y Y Y Y		Kho Kho Kho	100g 200g 100g	Cà inox Bc -	- -	8h45 9h	
3	Phụ chiều nhà trẻ	Sữa bột Di-Hlac	781/80	13h0	14h	Ấn Inox	V		Kho	200g	-	-	13h0	
4	Phụ chiều mẫu giáo	Bank ngọt Sữa bột Di-Hlac	3305 4333/441	13h30	14h	-	Y Y		Kho	10 200g	- -	- -	13h -	
5	Chính chiều nhà trẻ	Bank ngọt Thanh long	42 193	14h30	15h	-	Y Y		Kho	10 100g	- -	- -	12h -	

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

Người lưu mẫu
(Do hiệu trưởng phân công)

Người lập
(Do hiệu trưởng)

52 *Đặng Thị Dung*

