

UBND XÃ QUYẾT THẮNG  
TRƯỜNG MẦM NON TỰ CƯỜNG

**SỔ KIỂM THỰC 3 BƯỚC  
VÀ KIỂM TRA LƯU MẪU THỨC ĂN**

Quyển số: ....01.....

Người phụ trách:.....Mai Thị Giang.....

Chức vụ:.....Bếp trưởng.....

NĂM HỌC 2025 - 2026

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

Ngày kiểm tra: ... 24/9/2025 .....

Địa điểm kiểm tra: Bếp ăn – Trường mầm non Tụ Cường

**I. Thực phẩm tươi sống, đông lạnh: thịt, cá, rau, củ, quả...**

TT	Tên thực phẩm	Thời gian nhập (ngày, giờ)	Khối lượng (kg/lít)	Nơi cung cấp			Chứng từ, hóa đơn	Giấy ĐK VS thú y	Giấy kiểm dịch	Cảm quan (màu, mùi vị, cấu trúc)		Có kiểm nghiệm (VS, HL)		Biện pháp xử lý / Ghi chú	Người kiểm tra
				Tên cơ sở	Địa chỉ, điện thoại	Tên người giao hàng				Đạt	KĐ	Đạt	KĐ		
1	Lươn	7 <sup>h</sup>	6	T. Gôm	TTL	Gôm	Đủ	Đi	Đi	Đạt		Đạt			
2	Thịt vai		4+2,8												
3	Thịt nạc		2												
4	Chuối xanh		3												
5	Đậu phụ		2												
6	Lá lốt, tía tô		0,2												
7	Tỏi, nghệ		0,2												
8	Mé		1												
9	Rau cải		4,5												
0	Thịt gà		7,5												
1	Giếng		0,05												
2	Cà rốt, hành tây		2												
3	Trứng gà		1												
4	Cơm, bột mì		21,5												

TT	Ca/bữa ăn (Bữa ăn, giờ ăn...)	Tên món ăn	Số lượng suất ăn	Thời gian chia món ăn xong (ngày, giờ)	Thời gian bắt đầu ăn (ngày, giờ)	Dụng cụ chia, chứa đựng, che đậy, bảo quản thức ăn	món ăn (màu, mùi, vị, trạng thái, bảo quản...)		Biện pháp xử lý/Ghi chú
							Đạt	Không đạt	
4		Nước cơm							
5	Chiều	Cháo gà		15' 50'	17' 00'	Nồi inox	Đạt		
6		Súp gà							
7		Súp bột							

THEO DÕI LƯU VÀ HỦY MẪU THỨC ĂN

TT	Tên mẫu thức ăn	Bữa ăn (giờ ăn...)	Số lượng suất ăn	Khối lượng/ thể tích mẫu (gam/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)	Ghi chú (chất lượng mẫu thức ăn lưu...)	Người lưu mẫu (kí và ghi rõ họ tên)	Người hủy mẫu (kí và ghi rõ họ tên)
1	Cơm	Trưa	30	150g	Lo 11	5°C	9'45'	9'45'	Đạt	Canh	Đạt
2	liền cơm chuối dứa			150g			(24/9)	(25/9)			
3	Canh thịt rau			200g							
4	Nước cơm			75g							
5	Súp gà	Chiều		200g	Lo 11	5°C	13'45'	13'45'	Đạt	Canh	Canh
6	Cháo gà			200g			(24/9)	(25/9)			
7	Súp bột			100g							

Quyết Thắng, ngày 26 tháng 9 năm 2024

PHT PHỤ TRÁCH

PHÓ HIỆP TRƯỞNG  
Đang Văn Tuấn

BƯỚC 1: KIỂM TRA TRƯỚC KHI CHẾ BIẾN THỨC ĂN

Ngày kiểm tra: 26/9/2025

Địa điểm kiểm tra: Bếp ăn - Trường mầm non Tự Cường

I. Thực phẩm tươi sống, đông lạnh: thịt, cá, rau, củ, quả...

TT	Tên thực phẩm	Thời gian nhập (ngày, giờ)	Khối lượng (kg/lit)	Nơi cung cấp			Chứng từ, hóa đơn	Giấy ĐK VS thú y	Giấy kiểm dịch	Cảm quan (màu, mùi vị, cấu trúc)		Có kiểm nghiệm (VS, HL)		Biện pháp xử lý /Ghi chú	Người kiểm tra
				Tên cơ sở	Địa chỉ, điện thoại	Tên người giao hàng				Đạt	KĐ	Đạt	KĐ		
1	Cá nước	7h	2,6	T. Cẩm	TTL	Cẩm	Đi	Đi	Đạt	Đạt					
2	Thịt voi		7,5												
3	Thịt lợn		5												
4	Thị lã + rau răm		0,1												
5	Giống + tỏi		0,1												
6	Cá chua	Mu	1+0,4												
7	Xiông		1,7												
8	Rau ngọt		1,5												
9	Mướp		1												
10	Thịt gà		1												
11	Bí đỏ		0,3												
12	Hành lá + hành củ		0,15												
13	Mùi		0,05												
14	Púa liêu		2,3												