

UBND PHƯỜNG YÊN SỞ
TRƯỜNG TRUNG HỌC CƠ SỞ TỰ HIỆP



**KẾ HOẠCH KIỂM TRA CÔNG TÁC AN TOÀN THỰC PHẨM
NĂM HỌC 2025-2026**

NĂM 2025

KẾ HOẠCH
KIỂM TRA CÔNG TÁC AN TOÀN THỰC PHẨM
NĂM HỌC 2025- 2026

Thực hiện công văn số 02/BCĐ-HĐ ngày 15/07/2025 về việc hướng dẫn đánh giá về an toàn thực phẩm để tổ chức các bữa ăn bán trú cho học sinh các trường công lập trên địa bàn thành phố Hà Nội năm học 2025-2026;

Thực hiện công văn số 53/2025/QĐ-UBND ngày 15/09/2025 ban hành quyết định, quy định phân công, phân cấp quản lý về an toàn thực phẩm trên địa bàn thành phố Hà Nội;

Thực hiện công văn số 3672/SGDDĐT-CTTTHSSV ngày 15/09/2025 về việc tăng cường công tác bảo đảm an toàn thực phẩm năm học 2025-2026;

Thực hiện công văn số 5152/UBND-KGVX ngày 18/09/2025 về việc tăng cường công tác đảm bảo bữa ăn bán trú cho học sinh trên địa bàn Thành phố;

Thực hiện công văn số 4923/SYT-NVY ngày 19/09/2025 về việc hướng dẫn triển khai thực hiện một số hoạt động y tế trường học lĩnh vực y tế dự phòng;

Căn cứ tình hình thực tế về đội ngũ cán bộ, giáo viên, học sinh và cơ sở vật chất của nhà trường;

Trường THCS Tứ Hiệp, xây dựng kế hoạch kiểm tra công tác an toàn thực phẩm năm học 2025 - 2025 cụ thể như sau:

I. MỤC ĐÍCH, YÊU CẦU:

1. Mục đích:

Kiểm tra công tác an toàn thực phẩm nhằm tăng cường công tác giám sát của Ban giám hiệu nhà trường, ban thanh tra nhân dân và cha (mẹ) học sinh đảm bảo không để xảy ra ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua đường thực phẩm, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm (VSATTP) trong trường học, bảo đảm VSATTP phục vụ bữa ăn tại trường cho học sinh & giáo viên.

Nâng cao nhận thức, kỹ năng thực hành VSATTP của người tham gia các hoạt động tổ chức ăn uống tại trường.

Truyền thông, nâng cao kiến thức và thái độ thực hành đúng của CBGVNV, học sinh và cha (mẹ) học sinh để thực hiện nghiêm túc, các qui định về VSATTP, tham gia tuyên truyền về VSATTP.

Tăng cường công tác dự phòng để tránh dịch bệnh lây qua thực phẩm, đường ăn uống tại trường, lớp.

2. Yêu cầu:

Ban giám hiệu nhà trường, ban thanh tra nhân dân và cha (mẹ) học sinh kiểm tra tổ nấu ăn bán trú thực hiện công tác an toàn thực phẩm theo đúng quy định của Bộ y tế và các ban ngành liên quan.

Việc đánh giá chất lượng thực phẩm, chất lượng bữa ăn của học sinh phải mang tính khách quan, không cảm tính, thiên vị.

Kiểm tra trên tất cả các lĩnh vực liên quan đến công tác nấu ăn tại trường như: việc giao nhận thực phẩm, lưu mẫu thực phẩm, quá trình chế biến món ăn, phân chia suất ăn, bảo quản thức ăn tại bếp ăn bán trú.

Công tác kiểm tra có thể tiến hành thường xuyên hoặc đột xuất trong suốt thời gian thực hiện công tác bán trú tại trường.

II. THỜI GIAN, ĐỐI TƯỢNG KIỂM TRA:

1. Đối tượng kiểm tra:

-Kiểm tra về các điều kiện cơ sở vật chất, đội ngũ giáo viên, nhân viên phục vụ cho bán trú như: Bếp ăn, dụng cụ phục vụ bếp ăn, nguồn nước, nhân viên tham gia phục vụ bán trú, quy trình chế biến thức ăn, chế độ dinh dưỡng, kiểm tra về quá trình lưu nghiệm mẫu thực phẩm, thức ăn tại trường ...

- Các đơn vị cung cấp thực phẩm, nước cho nhà trường.

2. Thời gian kiểm tra:

01 buổi/ tuần, từ ngày 6/9/2023 đến hết năm học 2025-2026.

3. Danh sách ban kiểm tra:

a. Danh sách Ban giám hiệu, cán bộ y tế tham gia kiểm tra:

- Đ/c Bùi Thị Thu Hương - Hiệu trưởng.

- Đ/c Nguyễn Thị Kim Nhung - Phó Hiệu trưởng

- Đ/c Nguyễn Mạnh Hùng – Phó hiệu trưởng

- Đ/c Nguyễn Thị Thu Hằng - Nhân viên y tế của trường

b. Trưởng ban phụ huynh các lớp và ban đại diện phụ huynh nhà trường.

c. Danh sách giáo viên và nhân viên tham gia bán trú .

STT	HỌ VÀ TÊN	CHỨC VỤ
1	Nguyễn Thị Khánh Vũ	GV
2	Trần Minh Trang	GV
3	Nguyễn Thị Thu Hằng	NV
4	Đình Ngọc Thúy	GV
5	Lê Thị Nhung	GV
6	Chử Đức Thành	GV
7	Nguyễn Thị Mai Hương	GV
8	Phạm Bình	GV
9	Nguyễn Thị Thân	GV
10	Bùi Thị Minh Lan	NV
11	Phạm Thị Giang	GV
12	Vũ Thị Thơm	GV
13	Nguyễn Thu Linh	GV

14	Phạm Thị Hải Yến	GV
15	Trần Thị Thanh Hoa	GV
16	Vũ Thị Thùy	GV
17	Lưu Thế Bình	GV
18	Nguyễn Xuân Hiệu	GV
19	Phùng Mai Phương	GV

III. NỘI DUNG KIỂM TRA:

1. Kiểm tra về điều kiện CSVC:+-

- Bếp ăn: Đảm bảo về vị trí; Bếp được thiết kế một chiều, bố trí và cấu trúc đáp ứng yêu cầu an toàn thực phẩm.

- Quy trình thực hiện đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm: (Cửa vào) ⇒ Tiếp phẩm ⇒ Sơ chế ⇒ Rửa sạch ⇒ Xắt thái ⇒ Chế biến ⇒ Thành phẩm ⇒ Phân chia ⇒ (Cửa ra) ⇒ Vận chuyển, chia thức ăn về phòng ăn, thư viện cho học sinh ⇒ Tổ chức giờ ăn cho học sinh.

- Dụng cụ dự trữ thực phẩm: Đảm bảo an toàn, thông thoáng, đủ ánh sáng; có đủ giá kệ; sắp xếp gọn gàng, phân theo từng loại thực phẩm, dán nhãn, chỉ định vị trí của từng loại riêng biệt; dễ vệ sinh và phòng chống được côn trùng, động vật gây hại xâm nhập và cư trú. Thực phẩm khô (đường, muối, bún khô, gạo, sữa ...) phải đậy/ cột kín, trong hạn sử dụng. Sản phẩm đóng gói và bảo quản cách nền tối thiểu 20cm, cách tường tối thiểu 30cm, cách trần tối thiểu 50cm. Sắp xếp gọn gàng, thông thoáng; phân theo từng loại vật dụng, dán nhãn chỉ định vị trí của từng loại hàng hóa riêng biệt. Tuyệt đối không để các loại hóa chất, chất tẩy rửa hoặc đồ dùng khác trong kho thực phẩm.

- Dụng cụ:

+ Bát, thìa, âu đựng, khay... phải được rửa sạch sẽ, giữ khô, hấp tiệt trùng. Những trường không có tủ hấp thì phải úp thoáng, phơi khô, tráng nước sôi trước khi ăn. Dụng cụ được cất giữ trong tủ phòng chống được côn trùng và động vật xâm nhập.
+ Nồi, chảo, rổ, rá ... luôn giữ sạch sẽ, không được đặt để trực tiếp xuống đất, chỗ bẩn, ẩm ướt.

+ Dao, thớt có ký hiệu riêng cho thực phẩm sống và thực phẩm chín, để khu riêng.

b. Về điều kiện thiết bị, dụng cụ:

- Đảm bảo đầy đủ cơ sở vật chất phục vụ chế biến đạt tiêu chuẩn quy định. Tất cả các dụng cụ nấu nướng, chế biến món ăn bằng inox; các dụng cụ khác phải đảm bảo tiêu chuẩn quy định.

c. Về điều kiện nguồn nước:

- Đảm bảo 100% các cơ sở giáo dục sử dụng nước sạch trong sinh hoạt và ăn, uống cho giáo viên và học sinh. Định kỳ nhà trường lấy mẫu xét nghiệm theo quy định (6 tháng/lần). Các cơ sở giáo dục sử dụng nước uống tinh khiết đóng chai, đóng bình

phải ký hợp đồng có thỏa thuận chặt chẽ và chỉ sử dụng các sản phẩm nước uống đóng chai, đóng bình đã được công bố hợp quy của các cơ sở sản xuất được cấp giấy chứng nhận “ Cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm”.

- Các bể chứa nước phải có nắp đậy, lưới chống côn trùng và khóa an toàn; định kỳ 6 tháng thau rửa vệ sinh theo quy định.

2. Kiểm tra về điều kiện con người:

- Tất cả nhân viên làm việc ở bếp ăn đều phải có chứng chỉ theo qui định; được tập huấn kiến thức về vệ sinh, an toàn thực phẩm.

- Đảm bảo 100% cán bộ quản lý bếp ăn, nhân viên nuôi dưỡng, giáo viên trực bán trú tại trường không có bệnh truyền nhiễm, được khám sức khỏe theo quy định tại các bệnh viện đa khoa.

- Nhân viên trực tiếp chế biến thực phẩm phải được trang bị đầy đủ bảo hộ lao động; phải thực hiện tốt chế độ vệ sinh cá nhân theo quy định.

3. Kiểm tra chế độ dinh dưỡng

- Xây dựng chế độ ăn cân đối, đa dạng, hợp lý, đáp ứng nhu cầu dinh dưỡng theo chế độ tuổi học sinh THCS . Nhà trường đảm bảo chất lượng bữa ăn: đủ chất, đủ lượng, ngon miệng, đẹp mắt. Sử dụng dầu ăn, đường phù hợp, không sử dụng nhiều đường, dầu ăn để tăng calo. Đảm bảo lượng calo trung bình cho lứa tuổi THCS: 1000kcalo đến 1200kcalo/ngày/01 học sinh cho bữa trưa.

- Khẩu phần ăn phải được nhà trường tính trên số lượng thực phẩm thực tế sử dụng trong ngày: Thống nhất giữa sổ tính khẩu phần ăn, sổ kiểm thực 3 bước, sổ tính tiền ăn, thực đơn thông báo đến phụ huynh học sinh.

- Nhà trường có chế độ dinh dưỡng phù hợp cho học sinh béo phì, suy dinh dưỡng.

4. Kiểm tra việc lồng ghép giáo dục kỹ năng sống cho học sinh qua hoạt động bán trú

- Giáo viên chia suất ăn và hướng dẫn học sinh vào phòng ăn lồng ghép việc giáo dục kỹ năng sống phù hợp trong từng giai đoạn đầu năm học, giữa năm học, cuối năm học ở từng khối lớp: Xếp hàng trật tự, giữ vệ sinh chung, vệ sinh cá nhân, tự lấy thức ăn theo hướng dẫn, mời khi ăn, tự xếp và phân loại dụng cụ,...

- Tuyên truyền, động viên, khích lệ học sinh cho học sinh biết ăn đủ chất, lựa chọn thức ăn để đảm bảo dinh dưỡng cho bản thân.

5. Kiểm tra việc kiểm thực ba bước

- Kiểm thực ba bước là việc thực hiện kiểm tra, ghi chép và lưu giữ tài liệu tại cơ sở ghi chép nhằm kiểm soát an toàn thực phẩm trong suốt quá trình từ khi nhập nguyên liệu, thực phẩm, sơ chế, chế biến, phân chia, bảo quản và vận chuyển thức ăn cho đến khi ăn uống tại cơ sở.

Bước 1: Kiểm tra trước khi chế biến thức ăn:

1. Kiểm tra nguyên liệu thực phẩm trước khi nhập vào bếp ăn:

a) Kiểm tra về chủng loại và giấy tờ đi kèm đối với mỗi loại sản phẩm (chứng nhận về nguồn gốc, xuất xứ, hợp đồng mua bán, hóa đơn và các giấy tờ khác có liên quan). Nội dung kiểm tra từng loại như sau: Đối với loại thực phẩm tươi sống, thực phẩm đông lạnh: tên thực phẩm, khối lượng, giấy chứng nhận kiểm dịch động vật; thông tin trên nhãn sản phẩm (tên sản phẩm, nhà sản xuất, địa chỉ sản xuất, ngày sản xuất, hạn dùng, quy cách đóng gói, khối lượng, yêu cầu bảo quản)...Đối với loại thực phẩm bao gói sẵn, phụ gia thực phẩm: tên sản phẩm khối lượng, kiểm tra nhãn sản phẩm (tên sản phẩm, cơ sở sản xuất, địa chỉ sản xuất, lô sản xuất, ngày sản xuất, thời hạn sử dụng, quy cách đóng gói, khối lượng, hướng dẫn sử dụng, yêu cầu bảo quản). Khi cần, kiểm tra các giấy tờ liên quan đến sản phẩm (Giấy chứng nhận đủ điều kiện an toàn thực phẩm, Giấy tiếp nhận công bố hợp quy hoặc Giấy xác nhận công bố phù hợp quy định an toàn thực phẩm đối với sản phẩm...).

b) Kiểm tra, đánh giá tình trạng cảm quan về chất lượng, an toàn thực phẩm của từng loại thực phẩm nhập vào bao gồm màu sắc, mùi vị, tính nguyên vẹn của sản phẩm... và điều kiện bảo quản thực tế (nếu có yêu cầu).

c) Ban kiểm tra có thể đề nghị kiểm tra một số chỉ tiêu về chất lượng, an toàn thực phẩm đối với một số nguyên liệu thực phẩm bằng xét nghiệm nhanh.

* Trường hợp nguyên liệu, thực phẩm được kiểm tra, đánh giá không đạt yêu cầu về chất lượng, an toàn thực phẩm cần ghi rõ biện pháp xử lý với sản phẩm như: loại bỏ, trả lại, tiêu hủy...

Bước 2: Kiểm tra trong quá trình chế biến thức ăn.

1. Kiểm tra điều kiện vệ sinh tại bếp từ thời điểm bắt đầu sơ chế, chế biến cho đến khi thức ăn được chế biến xong:

a) Người tham gia chế biến: Mang trang phục, mũ, găng tay bảo đảm vệ sinh; không đeo trang sức..

b) Trang thiết bị dụng cụ chế biến: sử dụng dụng cụ chế biến, chứa đựng thực phẩm sống và chín, nơi để thực phẩm chín và sống...

c) Vệ sinh khu vực chế biến và phụ trợ: sàn nhà, thoát nước, thùng rác...

2. Đánh giá cảm quan món ăn sau khi chế biến: trong quá trình sơ chế, chế biến, nếu phát hiện nguyên liệu, thức ăn có biểu hiện khác lạ (màu sắc, mùi vị...) cần được kiểm tra, đánh giá và loại bỏ thực phẩm, thức ăn và ghi rõ biện pháp xử lý.

3. Ghi chép ngày giờ bắt đầu và kết thúc chế biến của từng món ăn.

* Các thông tin kiểm tra trong quá trình chế biến thức ăn (Bước 2) được ghi vào Mẫu số 2, Phụ lục 1: Mẫu biểu ghi chép kiểm thực ba bước.

Bước 3: Kiểm tra trước khi ăn.

1. Kiểm tra việc chia thức ăn, khu vực bày thức ăn.

2. Kiểm tra các món ăn đối chiếu với thực đơn bữa ăn.

3. Kiểm tra vệ sinh bát, đĩa, dụng cụ ăn uống.

4. Kiểm tra dụng cụ che đậy, trang thiết bị phương tiện bảo quản thức ăn (đối với thực phẩm không ăn ngay hoặc vận chuyển đi nơi khác).

5. Đánh giá cảm quan về các món ăn, trường hợp món ăn có dấu hiệu bất thường hoặc mùi, vị lạ thì phải có biện pháp xử lý kịp thời và ghi chép cụ thể.

* Các thông tin kiểm tra trước khi ăn (Bước 3) được ghi vào Mẫu số 3, Phụ lục 1: Mẫu biểu ghi chép kiểm thực ba bước.

- Lưu mẫu thức ăn là việc lấy mẫu, bảo quản, ghi chép, lưu giữ tài liệu liên quan đối với thức ăn được chế biến hoặc được cung cấp để ăn uống tại cơ sở.

6. Kiểm tra nội dung lưu mẫu thức ăn:

- Dụng cụ lưu mẫu thức ăn:

1. Dụng cụ lưu mẫu thức ăn phải có nắp đậy kín, chứa được ít nhất 100 gam đối với thức ăn khô, đặc hoặc 150 ml đối với thức ăn lỏng.

2. Dụng cụ lấy mẫu, lưu mẫu thức ăn phải được rửa sạch và tiệt trùng trước khi sử dụng.

- Lấy mẫu thức ăn.

1. Mỗi món ăn được lấy và lưu vào dụng cụ lưu mẫu riêng và được niêm phong. Mẫu thức ăn được lấy trước khi bắt đầu ăn hoặc trước khi vận chuyển đi nơi khác. Mẫu thức ăn được lưu ngay sau khi lấy.

2. Lượng mẫu thức ăn:

a) Thức ăn đặc (các món xào, hấp, rán, luộc...); rau, quả ăn ngay (rau sống, quả tráng miệng...): tối thiểu 100 gam.

b) Thức ăn lỏng (súp, canh...): tối thiểu 150 ml.

3. Thông tin mẫu lưu: Các thông tin về mẫu thức ăn lưu được ghi trên nhãn (theo Mẫu số 4 Phụ lục 2: Mẫu biểu lưu mẫu thức ăn và hủy mẫu thức ăn lưu) và cố định vào dụng cụ lưu mẫu thức ăn.

- Bảo quản mẫu thức ăn lưu.

1. Mẫu thức ăn được bảo quản riêng biệt với các thực phẩm khác, nhiệt độ bảo quản mẫu thức ăn lưu từ 2°C đến 8°C.

2. Thời gian lưu mẫu thức ăn ít nhất là 24 giờ kể từ khi lấy mẫu thức ăn. Khi có nghi ngờ ngộ độc thực phẩm hoặc có yêu cầu của cơ quan quản lý thì không được hủy mẫu lưu cho đến khi có thông báo khác.

3. Thời gian lấy và thời gian hủy mẫu lưu theo Mẫu số 5 Phụ lục 2: Mẫu biểu lưu mẫu thức ăn và hủy mẫu thức ăn lưu.

IV. TỔ CHỨC THỰC HIỆN.

1. Trách nhiệm của nhân viên nấu ăn:

Thực hiện việc chế biến, nấu món ăn, chia suất ăn... đảm bảo vệ sinh đúng theo quy định của việc kiểm thực ba bước. Phối hợp với nhân viên y tế lưu mẫu thức ăn theo các nội dung của hướng dẫn này và lưu hồ sơ tại cơ sở.

2. Trách nhiệm của nhân viên y tế:

Phối hợp cùng ban kiểm tra, kiểm tra an toàn thực phẩm, trực tiếp lưu, hủy mẫu thức ăn theo kế hoạch này

3. Trách nhiệm của Ban kiểm tra:

Có trách nhiệm hướng dẫn, đôn đốc, kiểm tra và giám sát tổ bán trú thực hiện kế hoạch này.

Trên đây là kế hoạch kiểm tra công tác an toàn thực phẩm năm học 2025 - 2026 của trường THCS Tứ Hiệp. Kế hoạch này được triển khai tới toàn thể cán bộ, giáo viên,

nhân viên nhà trường để biết và thực hiện nhằm đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong nhà trường.

Nơi nhận:

- UBND Phường;
- Phòng y tế Phường;
- Tổ bán trú;
- Lưu VT.



PHỤ LỤC 1

MẪU BIỂU GHI CHÉP KIỂM THỰC BA BƯỚC

Tên cơ sở:

.....

Người kiểm tra:

.....

Thời gian kiểm tra: ngàythángnăm

.....

Địa điểm kiểm tra:.....

Mẫu số 1: Kiểm tra trước khi chế biến thức ăn (Bước 1)

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	Kiểm tra cảm quan (màu, mùi vị, trạng thái, bảo quản...)		Xét nghiệm nhanh (nếu có) (vi sinh, hóa lý)		Biện pháp xử lý /Ghi chú
				Tên cơ sở	Địa chỉ, điện thoại	Tên người giao hàng.				Đạt	Không đạt	Đạt	Không đạt	
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)	(15)

II. Thực phẩm khô và thực phẩm bao gói sẵn, phụ gia thực phẩm:

TT	Tên thực phẩm	Tên cơ sở sản xuất	Địa chỉ sản xuất	Thời gian nhập (ngày, giờ)	Khối lượng (kg/lít...)	Nơi cung cấp			Hạn sử dụng	Điều kiện bảo quản (T ^o thường/lạnh...)	Chứng từ, hóa đơn	Kiểm tra cảm quan (nhãn, bao bì, bảo quản, hạn sử dụng...)		Biện pháp xử lý/Ghi chú
						Tên cơ sở	Tên chủ giao hàng	Địa chỉ, điện thoại				Đạt	Không đạt	
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)	(15)

Tên cơ sở:

.....

Người kiểm tra:

.....

Thời gian kiểm tra: ngàythángnăm

.....

Địa điểm kiểm

tra:.....

Mẫu số 2: Kiểm tra khi chế biến thức ăn (Bước 2)

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 cho đến khi thức ăn được chế biến xong)			Kiểm tra cảm quan thức ăn (màu, mùi, vị, trạng 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	Đạt	Không đạt	
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)	(13)

Tên cơ sở:

.....
Người kiểm tra:

.....
Thời gian kiểm tra: ngàythángnăm
Địa điểm kiểm tra:.....

**Mẫu số 3: Kiểm tra trước khi ăn
(Bước 3)**

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	Kiểm tra cảm quan món ăn (màu, mùi, vị, trạng thái, bảo quản...)		Biện pháp xử lý/Ghi chú
							Đạt	Không đạt	
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)

PHỤ LỤC 2

MẪU BIỂU LƯU MẪU THỨC ĂN VÀ HỦY MẪU THỨC ĂN LƯU

Mẫu số 4: Nhận mẫu thức ăn lưu

Bữa ăn: (sáng/trưa/tối).
Tên mẫu thức ăn:
Thời gian lấy:giờphútngày tháng.....năm
Người lấy mẫu (<i>Họ tên và chữ ký</i>):

Tên cơ sở:
Địa điểm kiểm tra:.....

Mẫu số 5: Mẫu biểu theo dõi lưu và hủy mẫu thức ăn lưu

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 (ký và ghi rõ họ tên)	Người hủy mẫu (ký và ghi rõ họ tên)
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)