

**QUY TRÌNH GIAO – NHẬN THỰC PHẨM, QUY TRÌNH SƠ CHẾ –  
CHẾ BIẾN (BẾP ĂN MỘT CHIỀU), QUY TRÌNH LƯU MẪU  
THỨC ĂN TẠI TRƯỜNG TIỂU HỌC LÊ QUÝ ĐÔN**

**I. QUY TRÌNH GIAO – NHẬN THỰC PHẨM**

**1.1. Chuẩn bị trước khi giao - nhận thực phẩm.**

- \* Thành viên tổ kiểm tra, giám sát nhận thực phẩm chuẩn bị:
  - Trang phục bảo hộ: mũ, khẩu trang, găng tay.
  - Sổ sách: Phiếu giao nhận, sổ kiểm thực 3 bước, biên bản tự giám sát, sổ lưu tem mẫu.

- \* Khu vực giao nhận sạch sẽ, tách biệt.

**1.2. Khi thực phẩm được giao tới kiểm tra theo thứ tự 3 bước:**

**Bước 1: Kiểm tra nguồn gốc**

- Hóa đơn, chứng từ, truy suất nguồn gốc (đối với thịt, trứng, rau, thủy sản).
- Nhãn mác, hạn sử dụng đối với thực phẩm đóng gói.

**\* Kiểm tra mã QR truy xuất nguồn gốc thực phẩm**

- Nhân viên giao – nhận sử dụng điện thoại để **quét mã QR** trên từng loại thực phẩm (nếu nhà cung cấp có cung cấp mã QR theo quy định).
- Thông tin phải được đối chiếu với **phiếu giao hàng và hồ sơ truy xuất** gồm:

- Tên cơ sở cung cấp
- Lô sản xuất, ngày sản xuất, hạn sử dụng
- Giấy chứng nhận ATTP của cơ sở
- Kết quả kiểm tra chất lượng (nếu có)

- Nếu mã QR không hợp lệ, không quét được hoặc thông tin truy xuất không khớp → **báo ngay cho BGH**, lập biên bản và xử lý như thực phẩm không đạt.

**Bước 2: Kiểm tra cảm quan**

- Rau củ: tươi, không dập nát, không có mùi lạ.
- Thịt cá: màu sắc tự nhiên, không nhớt, không mùi hôi.
- Thực phẩm đông lạnh: bao bì nguyên vẹn, không rã đông.
- Gạo, mì, bún...: không mốc, không côn trùng.

**Bước 3: Kiểm tra số lượng – trọng lượng**

- Cân đo thực tế.
- Đối chiếu phiếu giao hàng.

**1.3. Ghi nhận và xử lý**

- Ghi vào Phiếu kiểm thực 3 bước + ký nhận giữa hai bên.
- Thực phẩm không đạt → Báo BGH, lập biên bản và trả lại ngay.
- Thực phẩm đạt → chuyển sang khu sơ chế



## II. QUY TRÌNH SƠ CHẾ – CHẾ BIẾN (BẾP ĂN MỘT CHIỀU)

### 2.1. Nguyên tắc của bếp ăn một chiều:

Từ sống → chín → chia suất → bảo quản, theo một chiều, không đi ngược lại.

Khu vực tách biệt:

- Khu tiếp nhận
- Khu sơ chế thực phẩm sống
- Khu chế biến (nấu chín)
- Khu chia thức ăn
- Khu rửa – vệ sinh dụng cụ

### 2.2. Quy trình chi tiết

#### (1) Sơ chế

- Rửa tay, đeo găng, mang mũ khẩu trang.
- Rau củ: nhặt, rửa 2–3 lần bằng nước sạch.
- Thịt cá: rửa sạch, để ráo; tách riêng từng loại.
- Dụng cụ dùng cho thực phẩm sống phải riêng biệt.

#### (2) Chế biến

- Thực phẩm phải nấu chín kỹ, đạt  $\geq 75^{\circ}\text{C}$  ở tâm thực phẩm.
- Không dùng lại dầu chiên nhiều lần.
- Thực phẩm sau khi chín phải đặt trên bàn sạch tại khu để thực phẩm chín, tránh nhiễm chéo từ khu sống.

- Ghi chép bước sơ chế, chế biến vào sổ kiểm thực 3 bước.

#### (3) Chia và vận chuyển thức ăn

- Nhân viên mang găng tay, khẩu trang, mũ.
- Dụng cụ chia phải tiệt trùng.
- Thức ăn được chia ngay sau khi nấu để đảm bảo nhiệt độ.
- Suất ăn vận chuyển bằng thùng giữ nhiệt từ khu vực chia ăn ra nhà ăn và các lớp.

- Ghi chép bước chia suất ăn vào sổ kiểm thực 3 bước.

#### (4) Vệ sinh sau khi chế biến

- Dọn vệ sinh, rửa và sát khuẩn dụng cụ.
- Rác thải hữu cơ, bao bì phải xử lý đúng nơi quy định.

## III. QUY TRÌNH LƯU MẪU THỨC ĂN TẠI TRƯỜNG HỌC

### 3.1. Mục đích

Phòng ngộ độc thực phẩm; giúp cơ quan chức năng kiểm tra khi có sự cố.

### 3.2. Dụng cụ

- Hộp đựng mẫu bằng inox và hộp nhựa an toàn.
- Có nắp đậy kín, sạch, khử trùng trước khi dùng.
- Tủ lạnh riêng cho mẫu lưu.

### 3.3. Quy trình lấy lưu mẫu

- Nhân viên nhà bếp lấy mẫu ngay sau khi chia thức ăn, trước khi đưa đến học sinh.

- Đối với thức ăn rắn lưu từ 100g - 150g, thức ăn lỏng 150ml - 200ml.

- Cho thức ăn vào hộp inox có nắp đậy riêng, có nhãn ghi:

+ Tên món ăn

+ Ngày, giờ lấy mẫu

+ Người thực hiện lưu mẫu

- Lưu tất cả các hộp thức ăn trong 1 hộp nhựa có nắp đậy (ghi đầy đủ các món ăn, ngày giờ lưu, người lưu)

- Đưa mẫu vào ngăn mát tủ lạnh (2-8°C).

- Lưu trong 24 giờ theo quy định Bộ Y tế.

#### **3.4. Hủy mẫu**

Sau 24 giờ, nhân viên nhà bếp hủy mẫu theo quy định.

Ghi sổ theo dõi việc lưu mẫu, hủy mẫu.



