



**CÔNG TY TNHH SUẤT ĂN TRÀNG AN**

# HỒ SƠ NĂNG LỰC

## **CÔNG TY TNHH SUẤT ĂN TRÀNG AN**

**Địa chỉ:** Số 7/76 ngõ 106 đường Hoàng Quốc Việt,  
Phường Nghĩa Đô, Thành phố Hà Nội.  
**Email:** Congtyxuatntrangan@gmail.com  
**Số điện thoại:** 0976 181 890  
**Website:** tranganfood.com.vn

# NỘI DUNG

<b>QUÁ TRÌNH PHÁT TRIỂN</b>	<b>02</b>
<b>THÔNG TIN CÔNG TY</b>	<b>02</b>
<b>THƯ NGỎ</b>	<b>03</b>
<b>TẦM NHÌN - SỨ MỆNH - GIÁ TRỊ CỐT LÕI</b>	<b>04</b>
<b>KHÁCH HÀNG TIÊU BIỂU</b>	<b>05</b>
<b>CƠ SỞ PHÁP LÝ</b>	<b>07</b>
<b>SƠ ĐỒ TỔ CHỨC CÔNG TY</b>	<b>08</b>
<b>CÁN BỘ NHÂN VIÊN TẬP HUẤN ATVSTP</b>	<b>09</b>
<b>CÁC ĐƠN VỊ LIÊN KẾT CUNG CẤP THỰC PHẨM</b>	<b>10</b>
<b>CHỨNG NHẬN ATTP CỦA ĐỐI TÁC</b>	<b>11</b>
<b>HÌNH ẢNH THĂM QUAN VÀ TRUY SUẤT</b>	<b>13</b>
<b>PHẦN MỀM QUẢN LÝ BẾP ĂN BÁN TRÚ</b>	<b>17</b>
<b>TRANG THIẾT BỊ ĐƯỢC CÔNG TY ĐẦU TƯ</b>	<b>19</b>
<b>QUY TRÌNH BẾP ĂN MỘT CHIỀU</b>	<b>22</b>
<b>QUẢN LÝ NHÀ CUNG CẤP GIAO HÀNG</b>	<b>23</b>
<b>LĨNH VỰC KINH DOANH</b>	<b>24</b>
<b>CHÍNH SÁCH CHẤT LƯỢNG</b>	<b>32</b>
<b>SƠ ĐỒ 5S TẠI TRÀNG AN</b>	<b>34</b>
<b>THỂ MẠNH DOANH NGHIỆP</b>	<b>35</b>
<b>HỆ THỐNG CAMERA GIÁM SÁT</b>	<b>36</b>
<b>THỰC ĐƠN TIÊU BIỂU</b>	<b>37</b>
<b>HỌC SINH THƯỜNG THỨC BỮA ĂN</b>	<b>39</b>

# QUÁ TRÌNH HÌNH THÀNH VÀ PHÁT TRIỂN CÔNG TY

**CÔNG TY TNHH SUẤT ĂN TRÀNG AN** là đơn vị uy tín, tích lũy được nhiều năm kinh nghiệm trong lĩnh vực suất ăn cho trường học, công nghiệp, căng tin,.....Sự phát triển của ngành nói riêng mang lại nhiều lợi ích cho xã hội, góp phần giải quyết nhu cầu của con người. Nắm bắt được thiết yếu đó, Công ty chúng tôi không ngừng đổi mới và nâng cao chất lượng dịch vụ, đa dạng hoá sản phẩm để đáp ứng nhu cầu của thị trường cũng như của Quý khách hàng.



## THÔNG TIN CÔNG TY

### CÔNG TY TNHH SUẤT ĂN TRÀNG AN

**Địa chỉ:** Số 7/76 ngõ 106 đường Hoàng Quốc Việt,  
Phường Nghĩa Đô, Thành phố Hà Nội.  
**Email:** Congtyxuatantrangan@gmail.com  
**Số điện thoại:** 0976 181 890  
**Website:** tranganfood.com.vn  
**Vốn điều lệ:** 3.000.000.000đ (Ba tỷ đồng)



## THƯ NGỎ

Lời đầu tiên **CÔNG TY TNHH SUẤT ĂN TRÀNG AN** xin gửi lời chào, lời chúc sức khỏe, thành công đến Quý khách hàng.

**CÔNG TY TNHH SUẤT ĂN TRÀNG AN** là đơn vị uy tín trong lĩnh vực suất ăn bán trú cho trường học, nhà máy công nghiệp, cảng tin,...với đội ngũ nhân viên chuyên nghiệp, giàu kinh nghiệm và tâm huyết.

Nhận thức được tầm quan trọng của việc cung cấp dịch vụ suất ăn chất lượng, an toàn và vệ sinh cho các em học sinh và cán bộ công nhân viên, Công ty chúng tôi cam kết mang đến cho Quý khách hàng dịch vụ suất ăn với những ưu điểm vượt trội sau:

- Chất lượng món ăn: Đảm bảo sử dụng nguyên liệu tươi ngon, có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng, được kiểm tra nghiêm ngặt về chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm. Thực đơn đa dạng, phong phú, đáp ứng khẩu vị và nhu cầu dinh dưỡng của thực khách.
- An toàn vệ sinh thực phẩm: Hệ thống bếp ăn hiện đại, được trang bị đầy đủ thiết bị, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định của Bộ Y Tế. Quy trình chế biến thực phẩm được kiểm soát chặt chẽ bởi đội ngũ nhân viên chuyên môn cao.
- Giá cả hợp lý: Cung cấp dịch vụ với mức giá cạnh tranh, phù hợp với nhu cầu và ngân sách của Quý khách hàng.
- Phục vụ chuyên nghiệp: Đội ngũ nhân viên phục vụ nhiệt tình, chu đáo, luôn sẵn sàng đáp ứng yêu cầu của Quý khách hàng.

Chúng tôi tin tưởng rằng với đội ngũ nhân viên chuyên nghiệp, giàu kinh nghiệm và tâm huyết với nghề, cùng với sự hợp tác chặt chẽ của Quý khách hàng, chúng tôi sẽ mang đến cho các em học sinh cùng cán bộ công nhân viên của Quý khách hàng những bữa ăn ngon miệng, đảm bảo chất lượng và an toàn vệ sinh, góp phần nâng cao sức khỏe và hiệu quả công việc.

Giám Đốc  
**Lê Văn Khải**

# TẦM NHÌN

Với tầm nhìn chiến lược và định hướng phát triển rõ ràng, **CÔNG TY TNHH SUẤT ĂN TRÀNG AN** tin tưởng sẽ ngày càng khẳng định vị thế của mình trên thị trường và góp phần mang đến cho khách hàng những bữa ăn ngon miệng, đảm bảo chất lượng và an toàn vệ sinh thực phẩm.

Chúng tôi tin tưởng rằng với sự nỗ lực và quyết tâm của tập thể cán bộ nhân viên, Công ty sẽ đạt được những mục tiêu đề ra và trở thành nhà cung cấp dịch vụ suất ăn uy tín hàng đầu trên thị trường.

# SỨ MỆNH

Sứ mệnh của chúng tôi là mang đến cho khách hàng những bữa ăn ngon miệng, đảm bảo chất lượng, an toàn vệ sinh thực phẩm và góp phần nâng cao sức khỏe, đời sống cho các em học sinh và cán bộ công nhân viên. Sứ mệnh này là nền tảng cho mọi hoạt động của Công ty.

# GIÁ TRỊ CỐT LÕI

- **Chất lượng:** Luôn đặt chất lượng hàng đầu, đảm bảo cung cấp dịch vụ suất ăn chất lượng, đáp ứng mọi nhu cầu của khách hàng.
- **An toàn:** Áp dụng quy trình quản lý chặt chẽ theo tiêu chuẩn VSATTP.
- **Chuyên nghiệp:** Cung cấp dịch vụ chuyên nghiệp với đội ngũ nhân viên tận tâm, chu đáo và sẵn sàng hành động.
- **Hiệu quả:** Tối ưu hoá quy trình hoạt động, giảm thiểu chi phí và mang đến cho khách hàng dịch vụ tốt với mức giá cạnh tranh.

# KHÁCH HÀNG TIÊU BIỂU

## TRƯỜNG TIỂU HỌC, TRUNG TÂM NGHIÊN CỨU BÒ VÀ ĐỒNG CỎ BA VÌ

Số lượng suất ăn: 200-800 suất/ngày



## TRƯỜNG TIỂU HỌC TÂY ĐẰNG A

Số lượng suất ăn: 200-450 suất/ngày

## TRƯỜNG TIỂU HỌC TÂY ĐẰNG B

Số lượng suất ăn: 200-570 suất/ngày



# KHÁCH HÀNG TIÊU BIỂU

## TRƯỜNG TIỂU HỌC TRUNG VĂN

Số lượng suất ăn: 700-1600 suất/ngày



## TRƯỜNG TIỂU HỌC TẢN LĨNH

Số lượng suất ăn: 300-1100 suất/ngày

## TRƯỜNG TIỂU HỌC BA TRẠI

Số lượng suất ăn: 300-1000 suất/ngày



# CƠ SỞ PHÁP LÝ

SỞ TÀI CHÍNH THÀNH PHỐ HÀ NỘI  
PHÒNG ĐĂNG KÝ KINH DOANH VÀ  
TÀI CHÍNH DOANH NGHIỆP

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM  
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

**GIẤY CHỨNG NHẬN ĐĂNG KÝ DOANH NGHIỆP  
CÔNG TY TRÁCH NHIỆM HỮU HẠN MỘT THÀNH VIÊN**

**Mã số doanh nghiệp: 0106020831**  
Đã ký lần đầu: ngày 24 tháng 10 năm 2012  
Đã ký thay đổi lần thứ: 6, ngày 14 tháng 10 năm 2025

**1. Tên công ty**  
Tên công ty viết bằng tiếng Việt: CÔNG TY TNHH XUẤT AN TRÀNG AN  
Tên công ty viết bằng tiếng nước ngoài:  
Tên công ty viết tắt:

**2. Địa chỉ trụ sở chính**  
Số 7/76 ngõ 106 đường Hoàng Quốc Việt, Phường Nghĩa Đô, Thành phố Hà Nội,  
Việt Nam  
Điện thoại: 0976181890 Số Fax:  
Thư điện tử: Congtyxuatantrangan@gmail.com Website:

**3. Vốn điều lệ**: 3.000.000.000 đồng.  
Bằng chữ: Ba tỷ đồng

**4. Thông tin về chủ sở hữu**  
Họ, chữ đệm và tên: KIM VĂN KHUYẾN Giới tính: Nam  
Ngày, tháng, năm sinh: 06/03/1950 Quốc tịch: Việt Nam  
Số định danh cá nhân: 026050005432  
Địa chỉ liên lạc: Thôn Chùa Chợ, Xã Thổ Tang, Tỉnh Phú Thọ, Việt Nam

**5. Người đại diện theo pháp luật của công ty**  
\* Họ, chữ đệm và tên: LÊ VĂN KHẢI Giới tính: Nam  
Ngày, tháng, năm sinh: 26/12/1981 Quốc tịch: Việt Nam  
Số định danh cá nhân: 038081000049  
Chức danh: Giám đốc  
Địa chỉ liên lạc: Tổ 27, Phường Linh Nam, Thành phố Hà Nội, Việt Nam

**KT. TRƯỞNG PHÒNG  
PHÓ TRƯỞNG PHÒNG**

**Lê Hồng Hạnh**

UBND TỈNH VINH PHÚC  
SỞ Y TẾ

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM  
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

Số: 130/2023/ATTP-CNĐK


**GIẤY CHỨNG NHẬN  
CƠ SỞ ĐỦ ĐIỀU KIỆN AN TOÀN THỰC PHẨM**

**CHỦ CƠ SỞ: LÊ VĂN KHẢI**  
**TÊN CƠ SỞ: CÔNG TY TNHH XUẤT AN TRÀNG AN**  
**Địa chỉ: Số 7/76 ngõ 106 đường Hoàng Quốc Việt, Phường Cổ Nhuế 1, Quận Bắc  
Từ Liêm, Thành phố Hà Nội, Việt Nam**  
**Điện thoại: 0976181890**

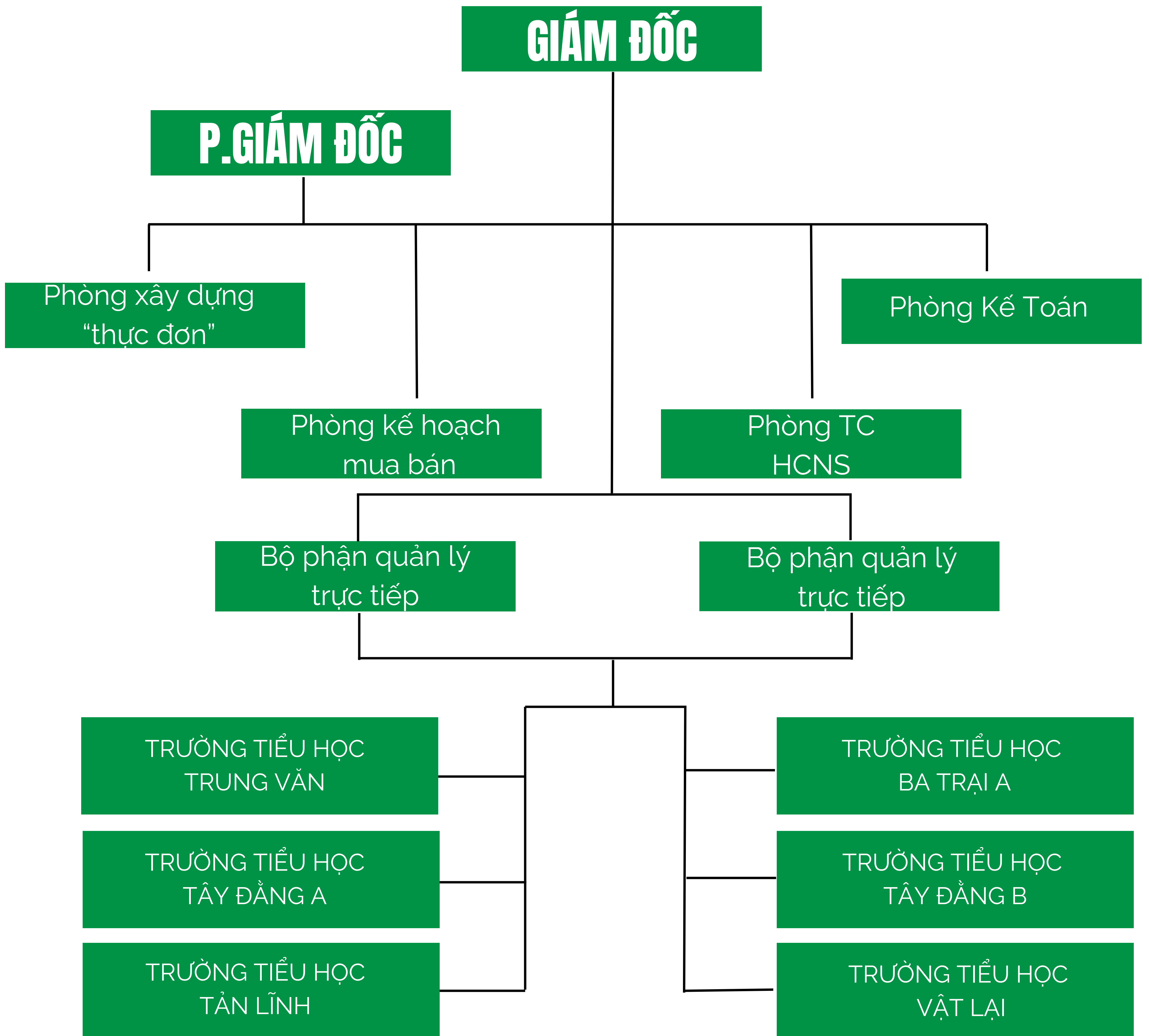
**ĐỦ ĐIỀU KIỆN AN TOÀN THỰC PHẨM PHẠM VI KINH DOANH:**  
**Để tổ chức kinh doanh dịch vụ ăn uống, cung cấp suất ăn sẵn tại cơ sở có địa chỉ  
Lô số 221LK06, Khu Đô thị Quảng Lợi, phường Tích Sơn, thành phố Vinh Yên,  
tỉnh Vinh Phúc**

*Giấy chứng nhận có giá trị 03 năm kể từ ngày ký.*

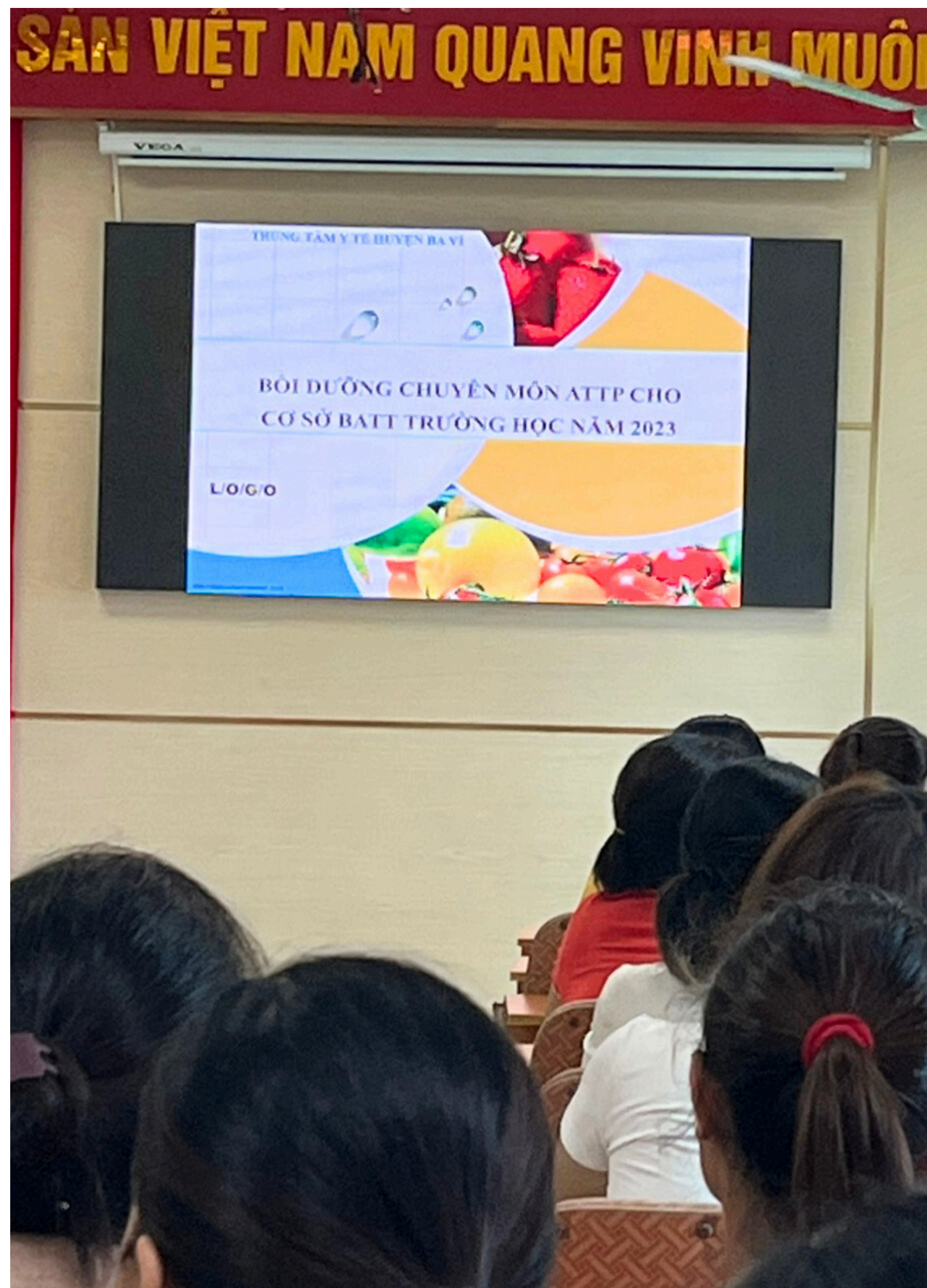
Vinh Phúc, ngày 04 tháng 10 năm 2023  
**TU. QU. GIÁM ĐỐC SỞ Y TẾ  
TRƯỞNG PHÒNG ATVSTP**

  
Ký bởi: Sở Y tế  
Email: soy.t@vinhphuc.gov.vn  
Cơ quan: Tỉnh Vinh Phúc  
**Trần Văn Chung**

# SƠ ĐỒ TỔ CHỨC



# CÁN BỘ NHÂN VIÊN CÔNG TY TẬP HUẤN KIẾN THỨC AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM



# CÁC ĐƠN VỊ LIÊN KẾT CUNG CẤP THỰC PHẨM CHO CÔNG TY

TÊN CÔNG TY CUNG CẤP	MÃ SỐ THUẾ	ĐỊA CHỈ CÔNG TY	MẶT HÀNG
1. CÔNG TY TNHH GROWFOOD	0900936458	TỔ DÂN PHỐ LỖ XÁ, PHƯỜNG MỸ HÀO, TỈNH HUNG YÊN.	Thịt lợn, thịt gà, thịt bò, giò, chả
2. CÔNG TY TNHH THƯƠNG MẠI VÀ THỰC PHẨM THUỶ HỮU NGUYỄN	0110702033	SỐ 1, NGÕ 1C THÔN 5 XÃ HÁT MÔN, THÀNH PHỐ HÀ NỘI, VIỆT NAM.	Thịt lợn, bò, giò, chả
3. CÔNG TY TNHH THƯƠNG MẠI DỊCH VỤ VÀ XNK HÀ AN	0104991933	SỐ 38, NGÕ 273, PHỐ TRẦN CUNG, PHƯỜNG NGHĨA ĐÔ, THÀNH PHỐ HÀ NỘI, VIỆT NAM.	Cá basa
4. CÔNG TY TNHH NÔNG SẢN SẠCH HƯƠNG ANH	0110734211	ĐỘI 1 SÁP MAI, XÃ THIÊN LỘC, THÀNH PHỐ HÀ NỘI, VIỆT NAM.	Rau củ quả, hàng khô,...
5. CÔNG TY TNHH SUMI & SUKI - CHI NHÁNH HÀ NỘI	0401532403	LÔ 90-92 ĐƯỜNG TRẦN NAM TRUNG, PHƯỜNG HOÀ XUÂN, THÀNH PHỐ ĐÀ NẴNG, VIỆT NAM.	Gạo
6. HỢP TÁC XÃ THANH NIÊN VÔNG LA	0108819080	THÔN VÔNG LA, XÃ THIÊN LỘC, THÀNH PHỐ HÀ NỘI, VIỆT NAM	Đậu phụ
7. HỘ KINH DOANH NGHIÊM THỊ HIỀN	0118018941	THÔN TRUNG OAI, XÃ PHÚC THỊNH, THÀNH PHỐ HÀ NỘI, VIỆT NAM.	Trứng gà, trứng cút
8. CÔNG TY CỔ PHẦN SỮA HÀ NỘI	0101218588	KM9 ĐƯỜNG BẮC THẮNG LONG, KCN QUANG MINH, XÃ QUANG MINH, TP HÀ NỘI, VIỆT NAM	Sữa tươi, sữa chua
9. CÔNG TY CỔ PHẦN DỊCH VỤ THƯƠNG MẠI KĐ CATERING	0105780639	SỐ 121 PHỦ DOÃN, PHƯỜNG HOÀN KIẾM, THÀNH PHỐ HÀ NỘI, VIỆT NAM.	Bánh ngọt các loại
10. CÔNG TY CỔ PHẦN THƯƠNG MẠI VÀ DỊCH VỤ NGỌC HÀ	0101394777	B22, LÔ 19, KHU ĐÔ THỊ ĐỊNH CÔNG, ĐƯỜNG TRẦN ĐIỀN, PHƯỜNG PHƯƠNG LIỆT, THÀNH PHỐ HÀ NỘI, VIỆT NAM.	Bánh ngọt các loại
11. CÔNG TY TNHH AN THỊNH TRADING	0700869564	LÔ CN - 03 KCN ĐỒNG VĂN 1 PHƯỜNG ĐỒNG VĂN, TỈNH NINH BÌNH, VN	Bánh ngọt các loại
12. CÔNG TY TNHH ĐẦU TƯ VÀ PHÁT TRIỂN HY VIỆT NAM	0107879094	KIOT SỐ 6, TẦNG 1, TOÀ NHÀ VP5, KDV TỔNG HỢP VÀ NHÀ Ở HỒ LINH ĐÀM, P HOÀNG LIỆT, THÀNH PHỐ HÀ NỘI	Sữa chua, sữa tươi Vinamilk & Mộc Châu
13. CÔNG TY CỔ PHẦN NÔNG SẢN HOA DÂN	0110134366	SỐ 33 ĐƯỜNG VĂN TIẾN DŨNG, P PHÚ ĐIỀN, THÀNH PHỐ HÀ NỘI, VIỆT NAM.	Hoa quả (dưa hấu, chuối, quýt, thanh long...)
14. CÔNG TY TNHH THƯƠNG MẠI VÀ SẢN XUẤT THANH KHOA	0107427940	THANH LƯƠNG XÃ BÌNH MINH, THÀNH PHỐ HÀ NỘI, VIỆT NAM.	Bún, phở

# CHỨNG NHẬN ATTP CỦA ĐỐI TÁC CUNG CẤP THỰC PHẨM

Sao y: CHI CỤC CHẤT LƯỢNG, CHẾ BIẾN VÀ PHÁT TRIỂN THỊ TRƯỜNG: 20/05/2025

**CÔNG TY TNHH GROWFOOD**  
T. MỸ HẠO - T. HƯNG YÊN

**CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM**  
**Độc lập - Tự do - Hạnh phúc**

**GIẤY CHỨNG NHẬN**  
**CƠ SỞ ĐỦ ĐIỀU KIỆN AN TOÀN THỰC PHẨM**  
**CERTIFICATE**  
**OF COMPLIANCE WITH FOOD SAFETY REGULATIONS**

**CHI CỤC CHẤT LƯỢNG, CHẾ BIẾN VÀ PHÁT TRIỂN THỊ TRƯỜNG TỈNH HƯNG YÊN**  
**CHỨNG NHẬN/CERTIFICATE**

Cơ sở/Establishment: **CÔNG TY TNHH GROWFOOD**  
Mã số đăng ký kinh doanh/Registration number: 0900936458  
Địa chỉ/Address: Tổ dân phố Lỗ Xá, phường Nhân Hòa, thị xã Mỹ Hào, tỉnh Hưng Yên  
Điện thoại/Tel: 0979.930.187 Email: quangdai2011@gmail.com

**Đủ điều kiện an toàn thực phẩm để sản xuất kinh doanh sản phẩm:**  
Has been found to be in compliance with food safety regulations for following products:

1. Thu mua, sơ chế, kinh doanh: thịt lợn, thịt bò.
2. Kinh doanh: Thực phẩm bao gói sẵn (thịt gà, gạo).....  
(Công suất thiết kế: 20 tấn/tháng)

Số cấp/number: 09/2025/CLCBPT-HY  
Có hiệu lực đến ngày 20 tháng 5 năm 2028  
Valid until (date/month/year) 20/5/2028  
Và thay thế giấy chứng nhận số cấp ngày tháng năm  
And replaces The Certificate N° issued on (day/month/year)

Hưng Yên, ngày 20 tháng 5 năm 2025  
**CHI CỤC TRƯỞNG**  
Trịnh Kim Uyên

**CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM**  
**Độc lập - Tự do - Hạnh phúc**

**GIẤY CHỨNG NHẬN**  
**CƠ SỞ ĐỦ ĐIỀU KIỆN AN TOÀN THỰC PHẨM**  
**CERTIFICATE**  
**OF COMPLIANCE WITH FOOD SAFETY REGULATIONS**

**CHI CỤC CHẤT LƯỢNG, CHẾ BIẾN VÀ PHÁT TRIỂN THỊ TRƯỜNG HÀ NỘI**

**CHỨNG NHẬN**

Cơ sở/ Establishment: **CÔNG TY TNHH THƯƠNG MẠI NÔNG SẢN SẠCH HƯƠNG ANH.**

Mã số/ Approval number: .....

Địa chỉ/ Address: **Thôn Sáp Mai, xã Võng La, huyện Đông Anh, thành phố Hà Nội.**

Điện thoại/ Tel: **0988 149 255** Fax: .....

**Đủ điều kiện an toàn thực phẩm để sản xuất kinh doanh sản phẩm:**  
Has been found to be in compliance with food safety regulations for following products:

1. Sơ chế rau, củ.
2. Kinh doanh: Rau, củ, trái cây, dầu thực vật, nước mắm, đường, gia vị.
- 3: .....

Số cấp/ Number: **159/ 2024 /NNPTNT-HAN**  
Có hiệu lực đến ngày **02 tháng 7 năm 2027**  
Valid until (date/month/year) **02/7/2027**  
Và thay thế giấy chứng nhận số:  
and replaces The Certificate N°:

Hà Nội, ngày **02 tháng 7 năm 2024**, day/month/year

**CHI CỤC TRƯỞNG**  
Nguyễn Thị Thu Hằng

ĐƯỢC QUÉT BẰNG CAMScanner

**CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM**  
**Độc lập - Tự do - Hạnh phúc**

**GIẤY CHỨNG NHẬN**  
**CƠ SỞ ĐỦ ĐIỀU KIỆN AN TOÀN THỰC PHẨM**  
**CERTIFICATE**  
**OF COMPLIANCE WITH FOOD SAFETY REGULATIONS**

**SỬ NÔNG NGHIỆP VÀ MÔI TRƯỜNG THÀNH PHỐ HÀ NỘI**

**CHỨNG NHẬN / CERTIFICATION**

Cơ sở/ Establishment: **CÔNG TY TNHH THƯƠNG MẠI DỊCH VỤ VÀ XUẤT NHẬP KHẨU HÀ AN**

Mã số đăng ký kinh doanh/ Registration number: **0104991933**

Địa chỉ/ Address: **Số 38, ngõ 273 phố Trần Hưng Đạo, phường Cổ Nhuế 1, quận Bắc Từ Liêm thành phố Hà Nội**

Điện thoại/ Tel: **0946294486** Email: .....

**Đủ điều kiện an toàn thực phẩm để sản xuất kinh doanh sản phẩm:**  
Has been found to be in compliance with food safety regulations for following products:

**Kinh doanh thủy sản đông lạnh, sản phẩm chế biến từ thủy sản, sản phẩm chế biến từ thịt bò.**

Số cấp/ Number: **36/ 2025 /NNMT-HAN**  
Có hiệu lực đến ngày **15 tháng 4 năm 2028**  
Valid until (date/month/year) **15/4/2028**  
Và thay thế giấy chứng nhận số cấp ngày tháng năm  
and replaces The Certificate N° issued on (day/month/year)

Ngày **13-05-2025**, ngày **15 tháng 4 năm 2025**, day/month/year

**KT. GIÁM ĐỐC**  
**PHÓ GIÁM ĐỐC**  
Nguyễn Đình Hoa

**CÔNG CHỨC TƯ PHÁP - HỒ TỊCH**  
Được quét bằng CamScanner  
Bùi Thị Quỳnh

**ISOCERT**  
Hải Hòa Công Thịnh Vương

**GIẤY CHỨNG NHẬN**  
Số 9199293433731-HACCP

**CHỨNG NHẬN HỆ THỐNG PHÂN TÍCH MÔI NGUY VÀ ĐIỂM KIỂM SOÁT TỐI HẠN CỦA**  
**CÔNG TY CỔ PHẦN NÔNG SẢN CỔ THƠM**  
Trụ sở chính và Nhà xưởng: Ấp Rừng Sến, Xã Mỹ Hạnh Bắc, Huyện Đức Hòa, Tỉnh Long An, Việt Nam.

Được đánh giá và xác nhận phù hợp với yêu cầu của tiêu chuẩn:  
**HACCP CODEX 2020**  
**(CXC 1-1969, Rev.2020/TCVN 5603:2023)**  
**PHẠM VI CHỨNG NHẬN:**  
Chế biến gao bao gồm các hoạt động: Lau bóng, tách màu, lưu trữ, đóng gói.  
(Mã ngành: CIV)


Ngày chứng nhận : 06.05.2024  
Ngày phát hành : 06.05.2024  
Ngày hết hạn : 05.05.2027  
Chi tiết tại quyết định số : 060524.07/QĐ-ISOCERT

Mã Truy Xuất Chứng Chỉ: 9199293433731  
VICAS 067-FSMS ISOCERT HACCP CODEX 2020 Th.S. Vũ Hoàng Tuấn

Trà cứu hiệu lực chứng chỉ tại: <https://isocert.org.vn/tra-cuu-hieu-luc-chung-chi-iso>  
**CÔNG TY CỔ PHẦN CHỨNG NHẬN VÀ GIÁM ĐỊNH QUỐC TẾ ISOCERT**  
Số 40 dãy A, Lô 12 KĐT mới Định Công, Phường Định Công, Quận Hoàng Mai, Thành phố Hà Nội  
Hotline: 1900.636.538, VPHN: 02473.036.538, VPHCM: 02873.056.538, Email: [contacts@isocert.org.vn](mailto:contacts@isocert.org.vn), Website: <http://isocert.org.vn>

# CHỨNG NHẬN ATTP CỦA ĐỐI TÁC CUNG CẤP THỰC PHẨM

Bureau Veritas Certification





**CÔNG TY CỔ PHẦN SỮA VIỆT NAM**

**ISO 9001:2015**

*Phạm vi chứng nhận*

Tên địa điểm	Địa chỉ	Phạm vi
CÔNG TY CỔ PHẦN SỮA VIỆT NAM (TRỤ SỞ CHÍNH)	SỐ 10, ĐƯỜNG TÂN TRẠO, PHƯỜNG TÂN PHÚ, QUẬN 7, THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH, VIỆT NAM	PHÂN PHỐI VÀ KINH DOANH SỮA, SẢN PHẨM TỪ SỮA VÀ NƯỚC GIẢI KHÁT BAO GỒM: SỮA ĐẮC CỎ ĐƯỜNG, CREAMER ĐẮC CỎ ĐƯỜNG, SỮA DẠNG LÔNG TIỆT TRÙNG, SỮA DẠNG LÔNG THANH TRÙNG, SỮA LÊN MEN, SỮA UỐNG LÊN MEN, SỮA VÀ THỨC UỐNG TỪ THỰC VẬT, THỨC UỐNG TỪ SỮA, BƠ, PHÔ MAI, KEM THỰC PHẨM, BÁNH CỐN KEM, SỮA/CREAMER DỪA ĐẮC CỎ ĐƯỜNG, BỘT DINH DƯỠNG, SỮA DẠNG BỘT (SỮA BỘT, SẢN PHẨM DINH DƯỠNG CÔNG THỨC DÀNH CHO TRẺ SƠ SINH VÀ TRẺ NHỎ, SẢN PHẨM DINH DƯỠNG), NƯỚC TRÁI CÂY, NECTAR TRÁI CÂY, NƯỚC UỐNG ĐỒNG CHAI, THỨC UỐNG CÓ HƯƠNG, TRÀ CÁC LOẠI, TRÀ ATISÔ.
01. CHI NHÁNH CÔNG TY CỔ PHẦN SỮA VIỆT NAM TẠI HÀ NỘI	TẦNG 11, THÁP B, TOÀ NHÀ HANDI RESCO, 521 KIM MÃ, PHƯỜNG NGỌC KHÁNH, QUẬN BA ĐÌNH, THÀNH PHỐ HÀ NỘI VIỆT NAM	DỊCH VỤ KHÁCH HÀNG, TRUNG TÂM TƯ VẤN DINH DƯỠNG.

Số giấy chứng nhận: VN011756      Phiên bản: 1      Ngày phát hành: 15-03-2024


**Lưu Thị Mai Hương - Giám đốc chứng nhận**  
Ký thay mặt BVCH SAS UK Branch

*Địa chỉ tổ chức chứng nhận: 5th Floor, 66 Prescott Street, London, E1 8HG, United Kingdom*  
*Văn phòng tại Việt Nam: Số 36-38 Nguyễn Văn Trỗi, Phường 15, Quận Phú Nhuận, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam*

Thông tin chi tiết hơn về phạm vi chứng nhận và hoạt động của giấy chứng nhận này, và việc áp dụng các yêu cầu về hệ thống quản lý, vui lòng liên hệ số: +84 28 3812 2246.

UKAS Certificate Template Multi-Site Rev.4.1      28 Aug 2023      2/7

TỔNG CỤC TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG  
TRUNG TÂM CHỨNG NHẬN PHÙ HỢP (QUACERT)



ENSURE YOUR SUCCESS

## GIẤY CHỨNG NHẬN

*Chứng nhận Hệ thống Quản lý An toàn Thực phẩm của*

### CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM HỮU NGHỊ

**Địa chỉ: Số 122 Định Công, phường Định Công, quận Hoàng Mai, Hà Nội, Việt Nam**

**Địa điểm áp dụng:**

1. Trụ sở và Nhà máy Định Công: Số 122 Định Công, phường Định Công, quận Hoàng Mai, Hà Nội, Việt Nam
2. Chi nhánh Công ty Cổ phần Thực phẩm Hữu Nghị tại Miền Bắc - Nhà máy Yên Phong: Lô CN 15-2, khu công nghiệp Yên Phong mở rộng, xã Yên Trung, huyện Yên Phong, tỉnh Bắc Ninh, Việt Nam
3. Chi nhánh Công ty Cổ phần Thực phẩm Hữu Nghị Miền Nam: Lô CN3, đường số 2, khu công nghiệp Sóng Thần 3, phường Phú Tân, thành phố Thủ Dầu Một, tỉnh Bình Dương, Việt Nam

*đã được đánh giá và xác nhận phù hợp với yêu cầu của tiêu chuẩn*

### TCVN ISO 22000:2018 / ISO 22000:2018


*Phạm vi được chứng nhận:*

1. Sản xuất bánh cracker, lương khô (bánh dinh dưỡng), bánh tươi (bánh gato), bánh mỳ (bánh mỳ, Sandwich), đồ uống không cồn, mứt, bánh quy, caramel, sữa chua, thạch, bánh bông lan (cake, cupcake), bánh ngọt (bánh Tart, bánh Mousse, bánh Panna Cotta); Đóng gói kẹo tại Nhà máy Định Công.
2. Sản xuất bánh trung thu, bánh trứng, bánh kem xếp, bánh mỳ (bánh mỳ, Sandwich), ruốc, bánh bông lan (cake, cupcake), bánh quy, mứt; Đóng gói kẹo tại Nhà máy Yên Phong.
3. Sản xuất bánh mỳ (bánh mỳ, Sandwich), bánh gato, bánh bông lan (cake, cupcake), bánh quy, caramel, sữa chua, thạch, bánh ngọt (bánh Tart, bánh Mousse, bánh Panna Cotta) tại Nhà máy Bình Dương.


**Số Giấy chứng nhận: HA 460/7.23.CIV      Mã ngành: CIV**


**Hiệu lực Giấy chứng nhận: Từ ngày 16/03/2023 đến ngày 15/03/2026**

**Ngày chứng nhận lần đầu: 17/10/2018**




ENSURE YOUR SUCCESS





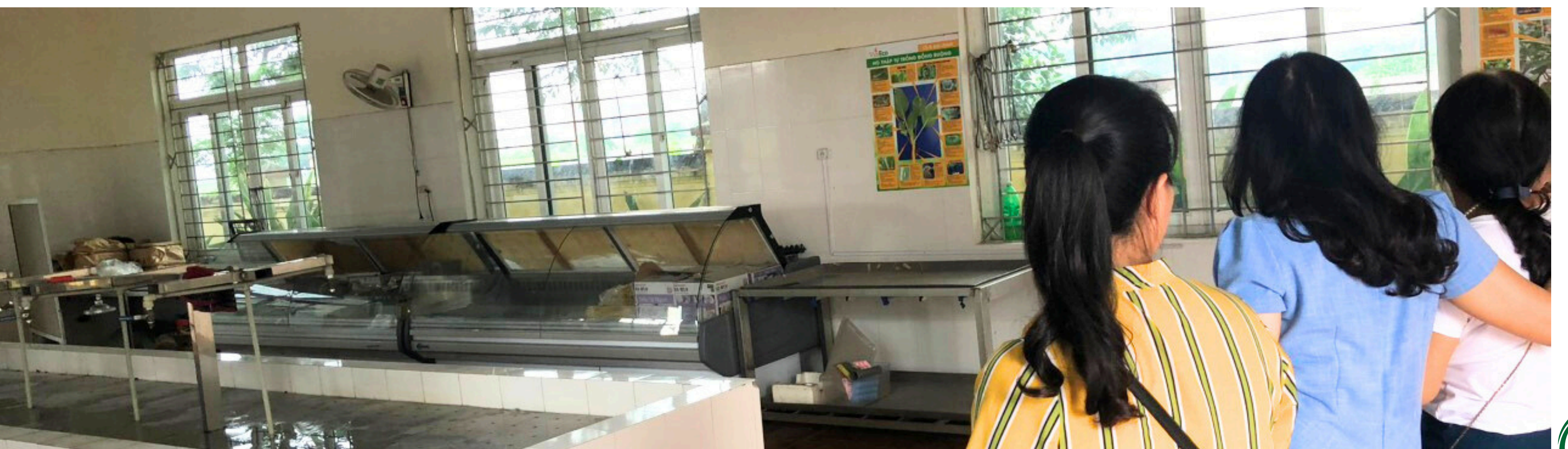
GIAM ĐỐC



Trần Quốc Dũng

QUACERT - 8 Hoàng Quốc Việt, P. Nghĩa Đô, Q. Cầu Giấy, Hà Nội, Việt Nam  
Hiệu lực của Giấy chứng nhận này có thể kiểm tra tại: [www.quacert.gov.vn](http://www.quacert.gov.vn) và [www.jas-anz.org/register](http://www.jas-anz.org/register)

# MỘT SỐ HÌNH ẢNH CỦA HIỆU TRƯỞNG, HIỆU PHÓ, TRƯỞNG BAN PHỤ HUYNH HỌC SINH ĐI THĂM QUAN VÀ TRUY SUẤT NGUỒN GỐC THỰC PHẨM







# NỘI QUY NHÀ BẾP

## I. ĐỐI VỚI NHÂN VIÊN BẾP

1. Sử dụng trang phục, bảo hộ lao động đầy đủ và đúng quy cách: Áo, mũ, tạp dề, khẩu trang, găng tay,....
2. Khi giao nhận thực phẩm phải cân đong chính xác, ký nhận đầy đủ các giấy kiểm định và phiếu giao hàng, phiếu xuất kho.
3. Đảm bảo chế biến theo nguyên tắc một chiều (Thực phẩm sống => rửa sạch => chế biến => thức ăn chín).

Không để lẫn các loại thực phẩm khác nhau (cá, thịt, rau,...).

Sử dụng đồ dùng chế biến đúng mục đích (thớt sống, thớt chín riêng,...).

4. Không xâm phạm khẩu phần ăn của học sinh.

Nấu đúng thực đơn, kỹ thuật, tiêu chuẩn, đúng giờ quy định.

Người đứng bếp được phép ném thử thức ăn để phân biệt mặn nhạt.

5. Thực hiện tốt chế độ vệ sinh:

Bếp, dụng cụ thường xuyên vệ sinh sạch sẽ.

Vệ sinh cá nhân: rửa tay bằng xà phòng, đầu tóc gọn gàng,...

6. Lưu mẫu thức ăn thường xuyên, bảo quản đúng quy định sau 24h mới được huỷ mẫu.

7. Bảo quản tốt tài sản, không tự ý cho mượn dụng cụ nhà bếp.

8. Khi mắc bệnh lây lan, truyền nhiễm xin nghỉ để điều trị.

9. Có hiểu biết và công tác Phòng cháy chữa cháy. Nghiêm chỉnh chấp hành kỷ luật lao động.

10. Đoàn kết, học hỏi, giúp đỡ lẫn nhau trong công việc.

## II. ĐỐI VỚI CÁN BỘ, NHÂN VIÊN KHÁC

1. Cán bộ - giáo viên và học sinh không nhiệm vụ miễn vào khu vực nhà bếp.
2. Muốn thăm quan, mượn đồ dùng của nhà bếp phải được sự đồng ý của cán bộ quản lý nhà bếp.

**GIÁM ĐỐC**

(đã ký)

# PHẦN MỀM QUẢN LÝ BẾP ĂN BÁN TRÚ TẠI CÁC TRƯỜNG

## Nhập thông tin theo ngày

Ngày:  Mã suất ăn:  Tên suất ăn:  Số lượng:  Thực tế:  Ghi chú:

Chọn suất ăn:

Show  entries

Search:

Thứ tự	Mã suất ăn	Tên suất ăn	Lượng calo	Chọn
1	TRU2KCK 2105	Thứ 3 tuần 4 210524	1010.19	<input type="checkbox"/>
2	TRU2KCK 2205	Thứ 4 tuần 4 220524	1065.42	<input type="checkbox"/>
3	TRU1KCB 0804	Thứ 2 tuần 2 080424	762.57	<input type="checkbox"/>
4	TRU1KCB 0104	Thứ 2 tuần 1 010424	593.69	<input type="checkbox"/>
5	TRU1KCB 0204	Thứ 3 tuần 1 020424	626.83	<input type="checkbox"/>
6	TRU1KCB 0304	Thứ 4 tuần 1 030424	376.31	<input type="checkbox"/>
7	TRU1KCB 0404	Thứ 5 tuần 1 040424	964.26	<input type="checkbox"/>
8	TRU1KCB 0504	Thứ 6 tuần 1 050424	838.15	<input type="checkbox"/>
9	TRU1KCB 0604	Thứ 7 tuần 1 060424	762.53	<input type="checkbox"/>
10	TRU2KCK 0205	Thứ 5 tuần 1 020524	806.72	<input type="checkbox"/>

Previous  1  2  3  4  5 ...  8 Next

Cập nhật

Đóng

## DANH SÁCH TRƯỜNG

Hiển thị  bản ghi

Tim kiếm:

Mã trường	Tên trường	Địa chỉ	Số suất hôm nay	Chi tiết	Xóa	Cài đặt
TRA01	Trường Tiểu học Trung Văn	Phường Trung Văn - Nam Từ Liêm - Hà Nội	1165	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
TRA02	Trường THCS Xuân Phương	Khu đô thị sinh thái - Xuân Phương - Nam Từ Liêm - Hà Nội	1165	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
TRA03	Trường Tiểu học Tây Đằng A	Thị trấn Tây Đằng - Ba Vì - Hà Nội	1165	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
TRA04	Trường Tiểu học Tây Đằng B	Thị trấn Tây Đằng - Ba Vì - Hà Nội	1165	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
TRA05	Trường Tiểu học Vật Lại	Vật Lại - Ba Vì - Hà Nội	1165	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
TRA06	Trường Tiểu học Đồng cổ Ba Vì	Xã Tân Lĩnh - Ba Vì - Hà Nội	1165	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
TRA07	Trường Tiểu học Tân Lĩnh	Xã Tân Lĩnh - Ba Vì - Hà Nội	1165	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
TRA08	Trường Tiểu học Yên Hồng	Yên Hồng - Ba Vì - Hà Nội	1165	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
TRA09	Trường Tiểu học Ba Trại A	Ba Trại - Ba Vì - Hà Nội	1165	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
TRA10	Trường Tiểu học Minh Quang A	Minh Quang - Ba Vì - Hà Nội	1165	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Showing from 1 to 10 of 18 entries

Previous  1  2 Next

Thêm trường

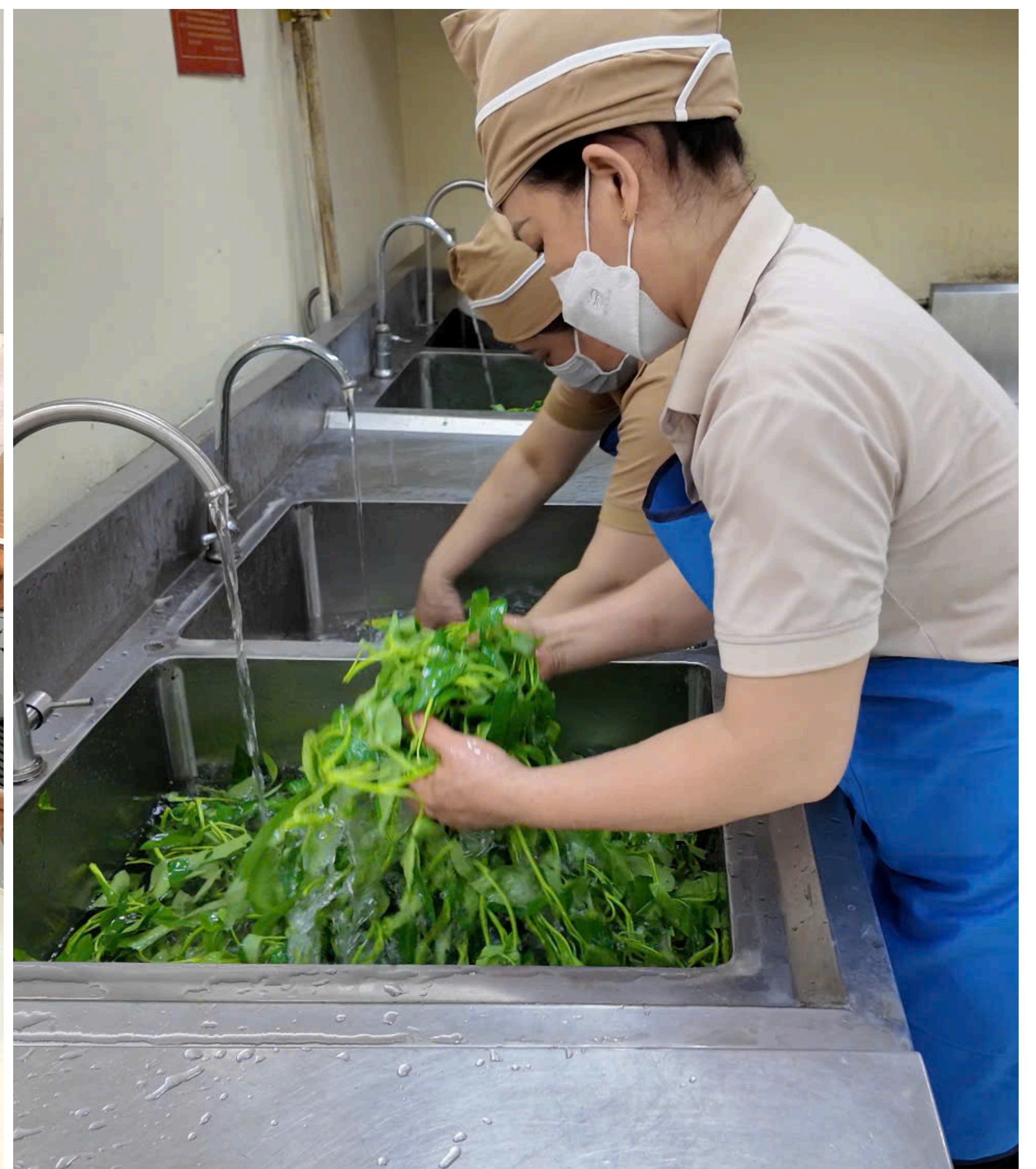
<ul style="list-style-type: none"> <li>Trang chủ</li> <li>Trường học</li> <li>Nhà cung cấp</li> <li>Suất ăn</li> <li>Món ăn</li> <li>Thực phẩm</li> <li>Quản trị</li> <li>Báo cáo</li> <li>Hỗ trợ</li> </ul>	DANH SÁCH NHÀ CUNG CẤP								
	Hiển thị 10 bản ghi			Tìm kiếm:					
	Mã nhà cung cấp	Tên nhà cung cấp	Địa chỉ	Người đại diện	Điện thoại	Email	Chi tiết	Xóa	Cài đặt
	NCC001	Công ty TNHH GROW FOOD	Mỹ Hào, Hưng Yên	Ms. Ngoan	0979930187	quangdai2011@gmail.com			
	NCC002	Công ty TNHH Thương mại và Dịch vụ Thủy Hữu Nguyên	Tam Hiệp, Phúc Thọ	Mr. Huân	0977726688	huuhuan1979@gmail.com			
	NCC003	Công ty TNHH Thương mại dịch vụ và XNK Hà An	Cổ Nhuế, Bắc Từ Liêm, Hà Nội	Ms. Hiền	0904330983	haanxnk@gmail.com			
	NCC004	Công ty TNHH Nông sản sạch Hương Anh	Sáp Mai, Đông Anh, Hà Nội	Mr. Anh	0988149255	ahsapmai1975@gmail.com			
	NCC005	Công ty TNHH Đậu phụ sạch truyền thống Việt Nam VISOY	Hoài Đức, Hà Nội	Mr. Quân	0943094386	Visoytofuvietnam@gmail.com			
	NCC006	Công ty CP Nông sản Hoa Dân	Bắc Từ Liêm, Hà Nội	Mr. Chiên	0971332222	Nongsanhoadan@gmail.com			
	NCC007	Công ty TNHH SUMI & SUKI	Đông Anh, Hà Nội	Mr. Quân	0906462797	Info@sumisuki.com.vn			
NCC008	Công ty CP sữa Hà Nội	Mê Linh, Hà Nội	Ms. Ngọc	0904882572	Bichngoc72hn@gmail.com				
NCC009	Công ty CP DVTM KD CATERING	Hàng Trống, Hoàn Kiếm, Hà Nội	Mr. Thanh	0975157077	Thanhhdv@huunghi.com.vn				

Thứ tự	Mã món ăn	Tên món ăn	Lượng calo	Thành phần	Sửa	Xóa
1	C000BV	Canh cải thịt	22.31			
2	C001BV	Canh cải nấu thịt	17.43			
3	C002	Canh rau ngót nấu thịt	30.4			
4	C002BV	Canh rau ngót nấu thịt	21.79			
5	C003	Canh củ quả thập cẩm	35.93			
6	C003BV	Canh củ quả thập cẩm	25.6			
7	C004	Nước rau muống dầm me	2.24			
8	C004BV	Nước rau muống dầm me	1.66			
9	C005	Canh chua nấu thịt băm	32.31			
10	C005BV	Canh chua thịt	22.06			
11	C006	Canh mồng tơi nấu thịt	24.94			
12	C006BV	Canh mồng tơi nấu thịt	17.23			
13	C007	Canh bí xanh nấu thịt	24.73			
14	C007BV	Canh bí xanh nấu thịt	17.11			
15	C008	Canh bí đỏ đậu xanh	30.97			
16	C008BV	Canh bí đỏ đậu xanh	22.75			
17	C009	Canh rau dền nấu thịt	31.96			
18	C010BV	Canh mồng tơi	17.23			

# TRANG THIẾT BỊ ĐƯỢC CÔNG TY ĐẦU TƯ TẠI CÁC BẾP ĂN BÁN TRÚ

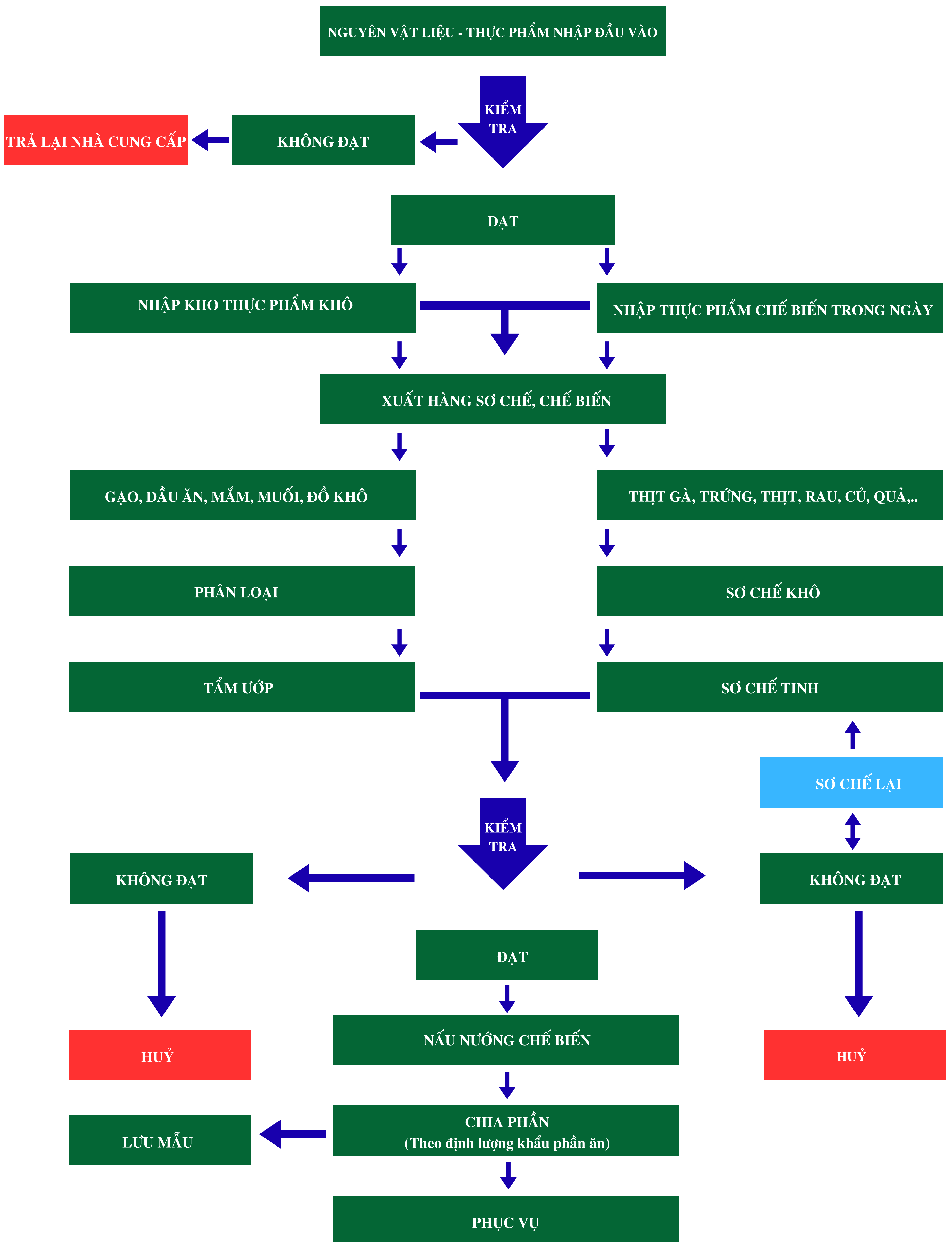


# MỘT SỐ HÌNH ẢNH CÁN BỘ NHÂN VIÊN TẠI NƠI LÀM VIỆC





# QUY TRÌNH BẾP ĂN MỘT CHIỀU



# QUẢN LÝ NHÀ CUNG CẤP KHI GIAO HÀNG



## XE GIAO HÀNG

- Kiểm tra xe có thực hiện khử trùng định kỳ hay không.
- Trạng thái xe có được vệ sinh sạch sẽ hay không.
- Kiểm tra nhiệt độ xe (đối với xe chở đồ lạnh cần bảo quản).

## XE GIAO NHẬN THỰC PHẨM

- Quản lý thời gian giao hàng chi tiết.
- Kiểm tra hóa đơn vận đơn để đảm bảo đã giao đúng hàng.
- Đếm số lượng thùng hoặc pallet để đảm bảo đã giao đúng số lượng.



## NHÂN VIÊN GIAO HÀNG

- Được tập huấn kiến thức vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Có giấy khám sức khỏe định kỳ.

# QUY TRÌNH LÀM VIỆC CHI TIẾT TẠI CÁC BẾP ĂN CỦA CÔNG TY



Giao nhận thực phẩm:

1. Kiểm tra kỹ lưỡng chất lượng, số lượng thực phẩm khi nhận hàng.
2. Không nhận thực phẩm không đảm bảo chất lượng, không rõ nguồn gốc xuất xứ.
3. Ghi chép đầy đủ thông tin về việc giao nhận thực phẩm (thời gian, số lượng, chủng loại, tình trạng thực phẩm...).

Sơ chế thực phẩm:

1. Vệ sinh dụng cụ và khu vực sơ chế.
2. Sơ chế thực phẩm: rau củ, thịt, cá theo quy định của bếp ăn TRÀNG AN.
3. Không để thực phẩm sống tiếp xúc với thực phẩm chín.



Chế biến thực phẩm:

1. Sử dụng các thiết bị bếp công nghiệp phù hợp để nấu ăn như bếp ga, bếp điện, lò nướng, v.v.
2. Nấu ăn theo đúng công thức và thời gian quy định cho từng món ăn.

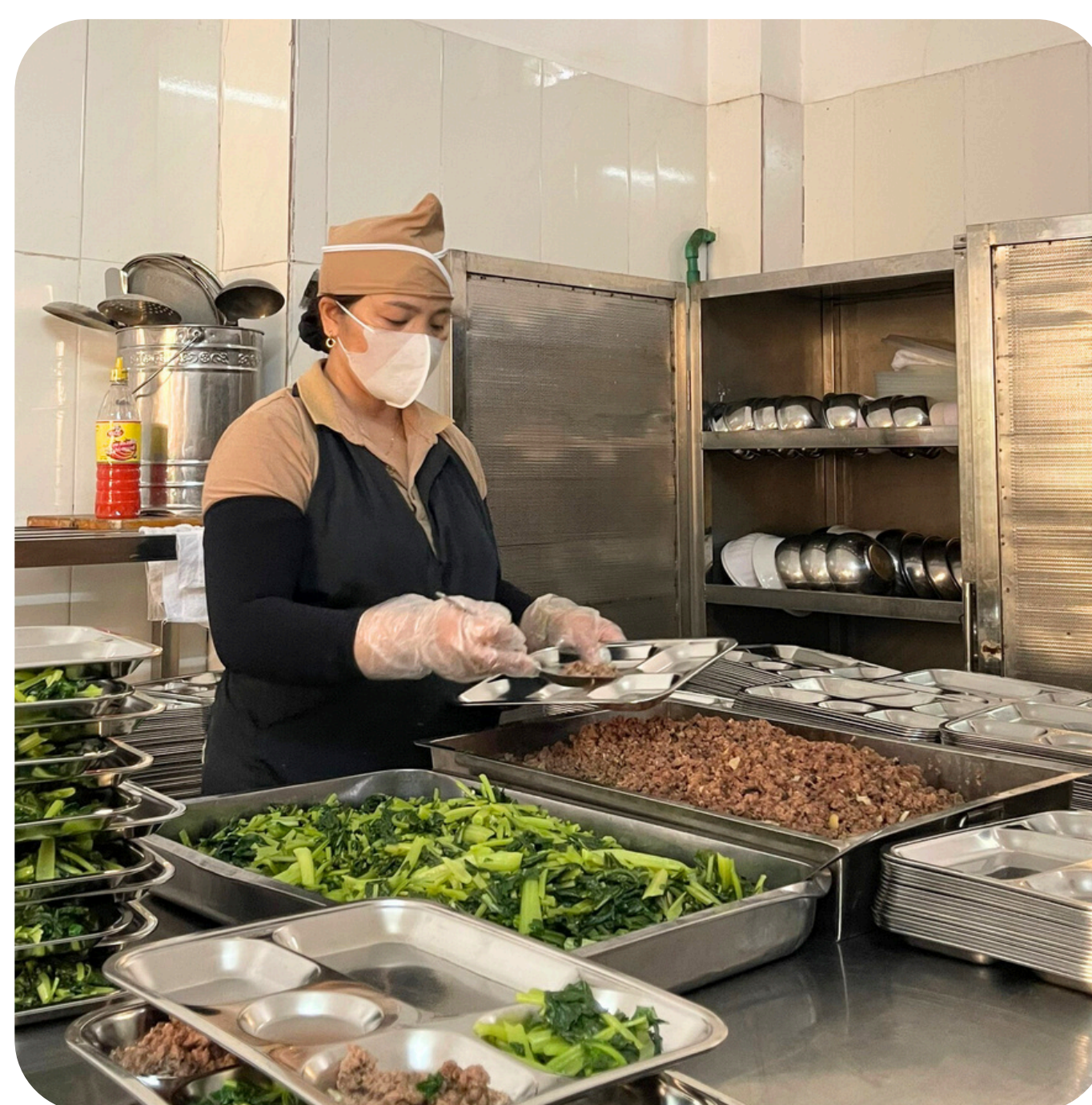


Lấy mẫu và lưu mẫu thức ăn theo đúng quy định.

Ghi chép và lưu hồ sơ (sổ kiểm thực 3 bước).

Trình bày và phục vụ món ăn:

1. Sắp xếp món ăn gọn gàng, khoa học.
2. Giữ ấm hoặc giữ lạnh món ăn đúng cách trước khi phục vụ.
3. Phục vụ món ăn đúng giờ, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.



# QUY TRÌNH VỆ SINH

## TRƯỚC KHI LÀM VIỆC TẠI BẾP ĂN

Nhân viên bếp phải tuân thủ các quy định về vệ sinh cá nhân như:

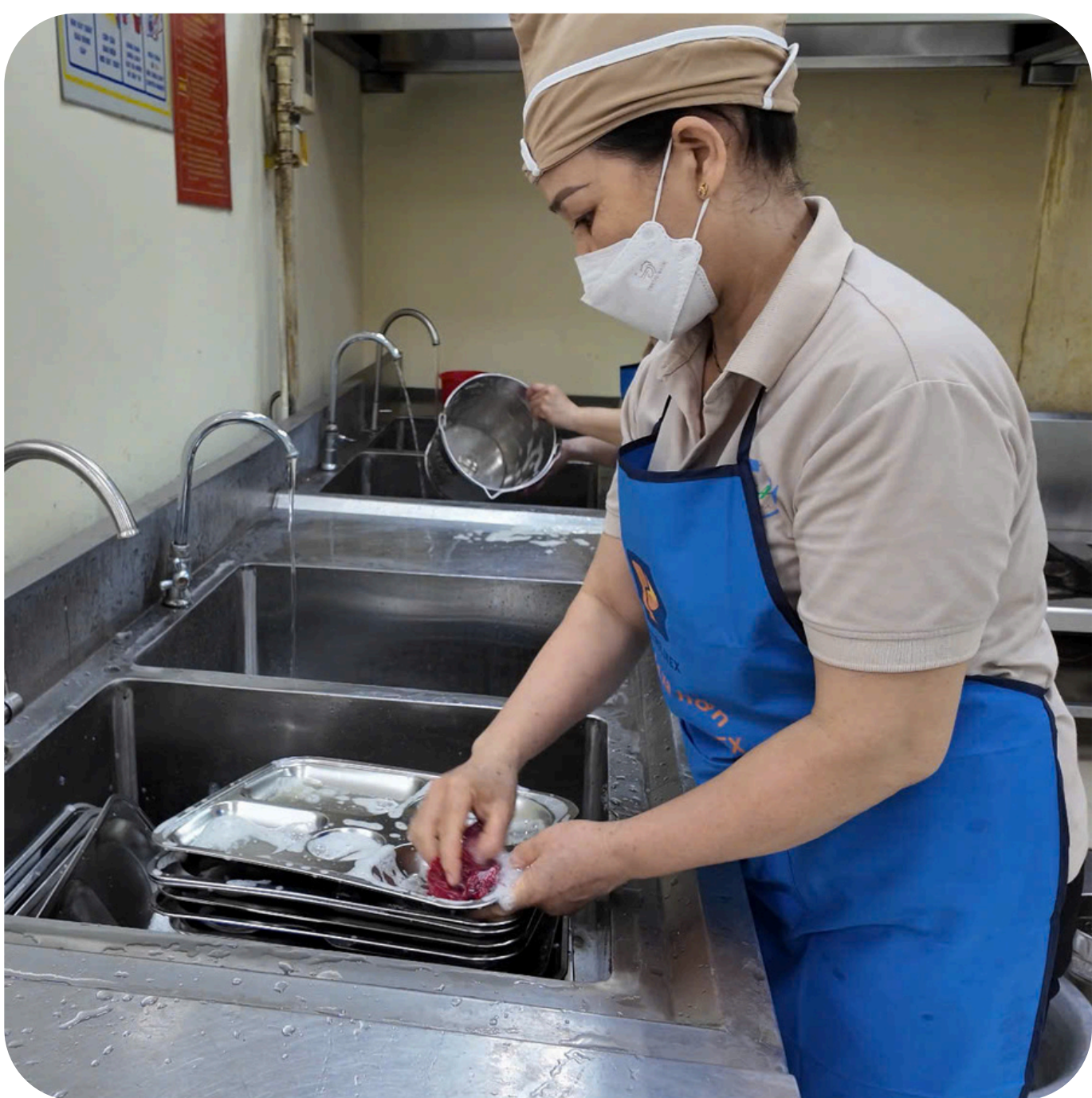
1. Mang khẩu trang, găng tay, tạp dề khi chế biến thực phẩm.
2. Rửa tay thường xuyên bằng xà phòng và nước sạch.
3. Không đeo trang sức, để móng tay dài khi làm việc.
4. Tránh tiếp xúc với thực phẩm khi bị ốm hoặc có vết thương hở.



## SAU KHI LÀM VIỆC TẠI BẾP ĂN

Quy trình vệ sinh bếp ăn sau mỗi ca làm việc:

1. Dọn dẹp rác thải, thu gom vớt bỏ tất cả các rác thải thực phẩm và rác thải khác vào thùng có nắp đậy.
2. Lau chùi bề mặt, khử trùng bề mặt tiếp xúc với thực phẩm như bếp ăn, thớt dao, khay đựng.
3. Vệ sinh sàn nhà bằng dung dịch lau sàn thích hợp.
4. Kiểm tra và bảo dưỡng các thiết bị nếu có phát sinh.
5. Ghi chép và báo cáo.



# CÁC LĨNH VỰC KINH DOANH CỦA CÔNG TY

CHẾ BIẾN SUẤT ĂN CÔNG NGHIỆP  
CUNG CẤP TIỆC BUFFET, TIỆC CƯỚI



# MỘT SỐ HÌNH ẢNH SUẤT ĂN BÁN TRÚ TẠI TRƯỜNG



# CÁC TRANG THIẾT BỊ ĐƯỢC CÔNG TY ĐẦU TƯ TẠI CÁC BẾP ĂN BÁN TRÚ

Áp dụng công nghệ sản xuất tiên tiến đã giúp **TRÀNG AN** tiết kiệm được chi phí mà vẫn đảm bảo chất lượng, đúng tiến độ và an toàn.

Nhằm đem đến trải nghiệm tốt nhất về dịch vụ đến với Quý khách hàng, **TRÀNG AN** luôn cố gắng cập nhật và mang đến những trang thiết bị máy móc hiệu năng cao, đem đến quy trình khép kín sạch sẽ chuyên nghiệp.



THIẾT BỊ: TỦ SẤY



THIẾT BỊ: BẾP ĐIỆN TỬ



# NĂNG LỰC NHÂN SỰ

Nguồn nhân lực là niềm tự hào, cũng là nguồn động lực tăng trưởng bền vững của doanh nghiệp, phát triển một đội ngũ nhân sự có chuyên môn cao, tâm huyết với nghề để cùng xây dựng giá trị bền vững theo thời gian.

Tại Công ty, toàn bộ đầu bếp đều đảm bảo có chứng chỉ, bằng Trung Cấp Nấu Ăn trở lên. Trong đó có 1 nhân viên có bằng Đại Học.



Năng lực nhân sự là yếu tố then chốt quyết định đến sự thành công của **TRÀNG AN**. Một đội ngũ nhân sự có năng lực sẽ giúp doanh nghiệp nâng cao chất lượng dịch vụ, tăng hiệu quả hoạt động và tạo dựng lợi thế cạnh tranh trên thị trường. Với đội ngũ nhân viên hùng hậu, tâm huyết với nghề.

# NĂNG LỰC SẢN XUẤT

Nguồn nhân lực là niềm tự hào, cũng là nguồn động lực tăng trưởng bền vững của doanh nghiệp, phát triển một đội ngũ nhân sự có chuyên môn cao, tâm huyết với nghề để cùng xây dựng giá trị bền vững theo thời gian.

Nhân lực tại Công ty được đảm bảo tập huấn kiến thức chuyên môn, có sức khỏe tốt, được khám sức khỏe định kỳ. Với đội ngũ nhân sự >200 người, đáp ứng lượng cung cấp >15,000 suất ăn/ 1 ngày. Nấu bởi các đầu bếp có trình độ chuyên môn cao, đáp ứng nhu cầu phát triển thể chất của trẻ theo từng độ tuổi



Hệ thống sản xuất trong doanh nghiệp là một quy trình khép kín bao gồm nhiều giai đoạn, từ khâu thu mua nguyên liệu đến khâu cung cấp thành phẩm đến tay người tiêu dùng. Để đảm bảo chất lượng và an toàn vệ sinh thực phẩm, hệ thống sản xuất được quản lý chặt chẽ theo quy trình khoa học và tuân thủ các quy định của pháp luật.

# CHÍNH SÁCH CHẤT LƯỢNG

## VỀ nguyên liệu:

- Tất cả nguyên liệu thực phẩm đều được nhập từ các nhà cung cấp uy tín, có giấy tờ chứng nhận đảm bảo chất lượng và vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Nguyên liệu được kiểm tra kỹ lưỡng trước khi đưa vào chế biến.
- Bảo quản nguyên liệu đúng quy định.

## VỀ chất lượng món ăn:

- Món ăn đa dạng, phong phú, phù hợp với khẩu vị.
- Cung cấp đầy đủ dưỡng chất cần thiết cho sự phát triển
- Món ăn được trình bày đẹp mắt, hấp dẫn.



# CHÍNH SÁCH CHẤT LƯỢNG

## VỀ CHẾ BIẾN:

- Quy trình chế biến thực phẩm được xây dựng khoa học, đảm bảo an toàn vệ sinh.
- Sử dụng thiết bị bếp ăn hiện đại, đảm bảo vệ sinh.
- Nhân viên bếp ăn được đào tạo bài bản về kiến thức dinh dưỡng và an toàn vệ sinh thực phẩm.

## VỀ GIÁ CẢ:

- Giá cả hợp lý, cạnh tranh.
- Có chính sách ưu đãi cho các trường học có ký hợp đồng dài hạn.

## VỀ DỊCH VỤ:

- Phục vụ chuyên nghiệp, tận tâm.
- Giao hàng đúng giờ, đảm bảo chất lượng.
- Luôn lắng nghe ý kiến phản hồi của khách hàng và có biện pháp cải thiện.



# TIÊU CHUẨN 5S TRONG CHẾ BIẾN THỰC PHẨM



**SÀNG LỌC:** sàng lọc kiểm tra các dị vật không cần thiết có trong thực phẩm. Bao gồm các khâu sơ chế, chế biến, chia pha thực phẩm

**SẮP XẾP:** sắp xếp mọi thứ ngăn nắp, theo một trật tự khoa học nhất định, tiện lợi khi sử dụng.

**SẠCH SẼ:** sạch sẽ an toàn vệ sinh tại nơi làm việc sao cho không còn rác hay bụi bẩn những nơi có nguy cơ làm mất vệ sinh an toàn thực phẩm.

**SẴN SÓC:** luôn sẵn sóc giữ gìn nơi làm việc luôn an toàn vệ sinh sạch sẽ, thuận tiện và có năng suất liên tục thực hiện "sàng lọc" "sắp xếp" "sạch sẽ".

**SẴN SÀNG:** sẵn sàng tạo thành một nề nếp, thói quen tự giác làm việc tốt, duy trì môi trường làm việc thuận tiện.

# THỂ MẠNH DOANH NGHIỆP

TRÀNG AN với hơn 10 năm kinh nghiệm trong việc cung ứng suất ăn công nghiệp.



**10 NĂM KINH NGHIỆM**



**TẬP ĐỐI TÁC UY TÍN, ĐA DẠNG**



**ĐỘI NGŨ CÁN BỘ NHÂN VIÊN  
CHUYÊN NGHIỆP, TÂM HUYẾT**



**HỆ THỐNG ĐẠT CHUẨN  
VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM**



**THỰC PHẨM AN TOÀN,  
CÓ NGUỒN GỐC RÕ RÀNG**



**DỊCH VỤ  
CHUYÊN NGHIỆP**

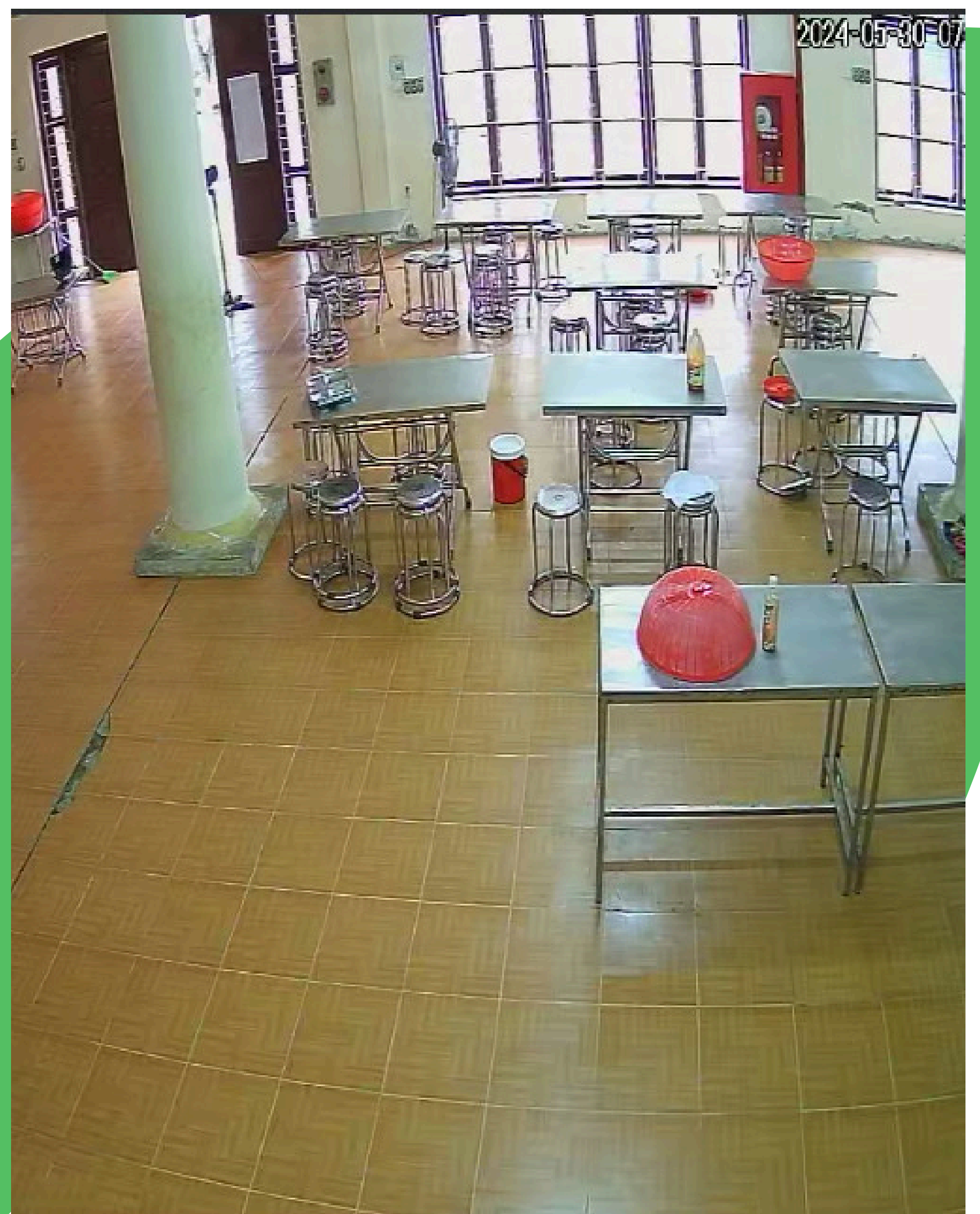
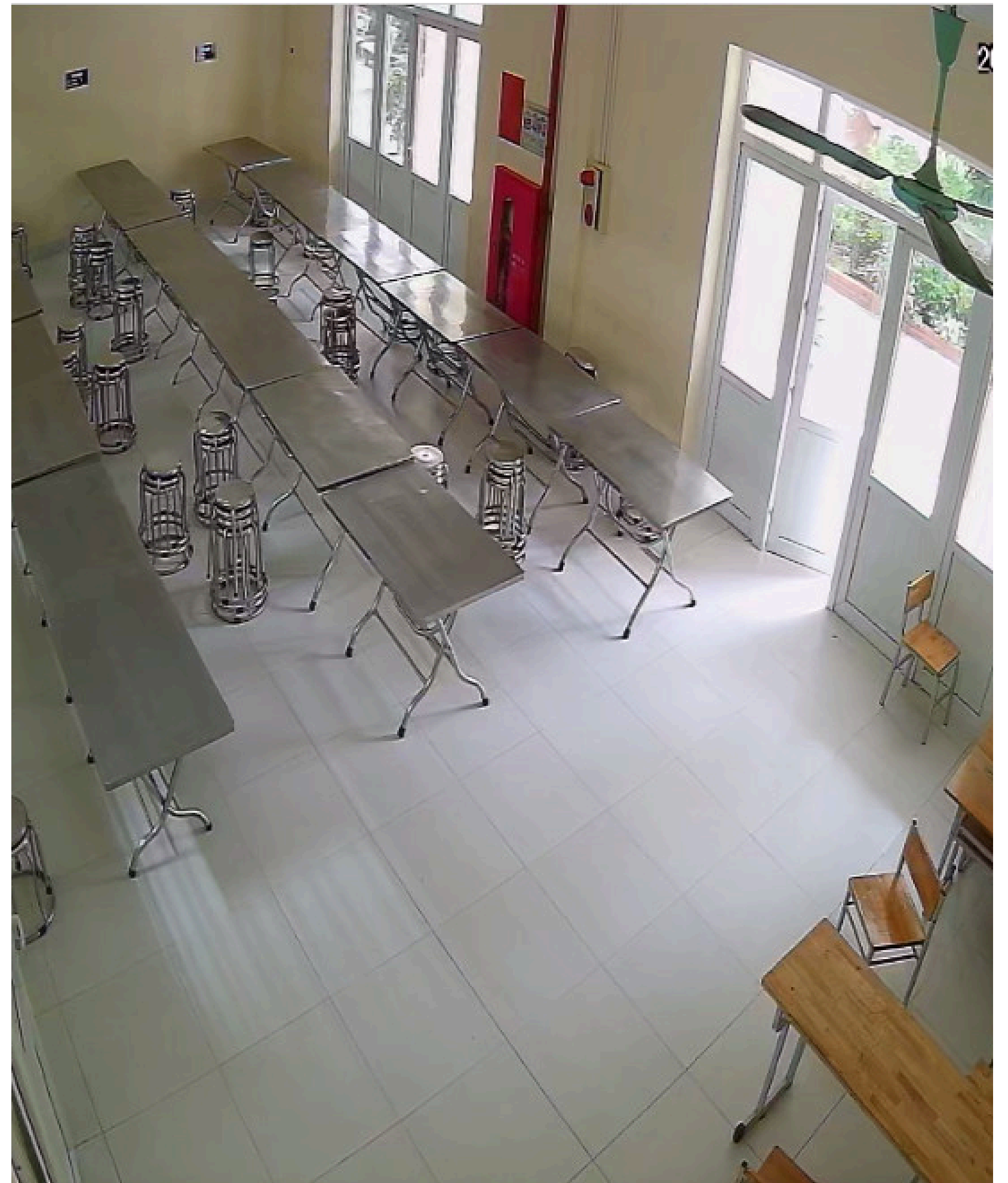


**TÀI CHÍNH ỔN ĐỊNH  
NĂNG LỰC TỐT**

# HỆ THỐNG CAMERA GIÁM SÁT TẠI BẾP ĂN

Nhằm đem đến trải nghiệm tốt nhất đến với Quý khách hàng, **TRÀNG AN** luôn không ngừng hoàn thiện, phát triển và cải thiện dịch vụ.

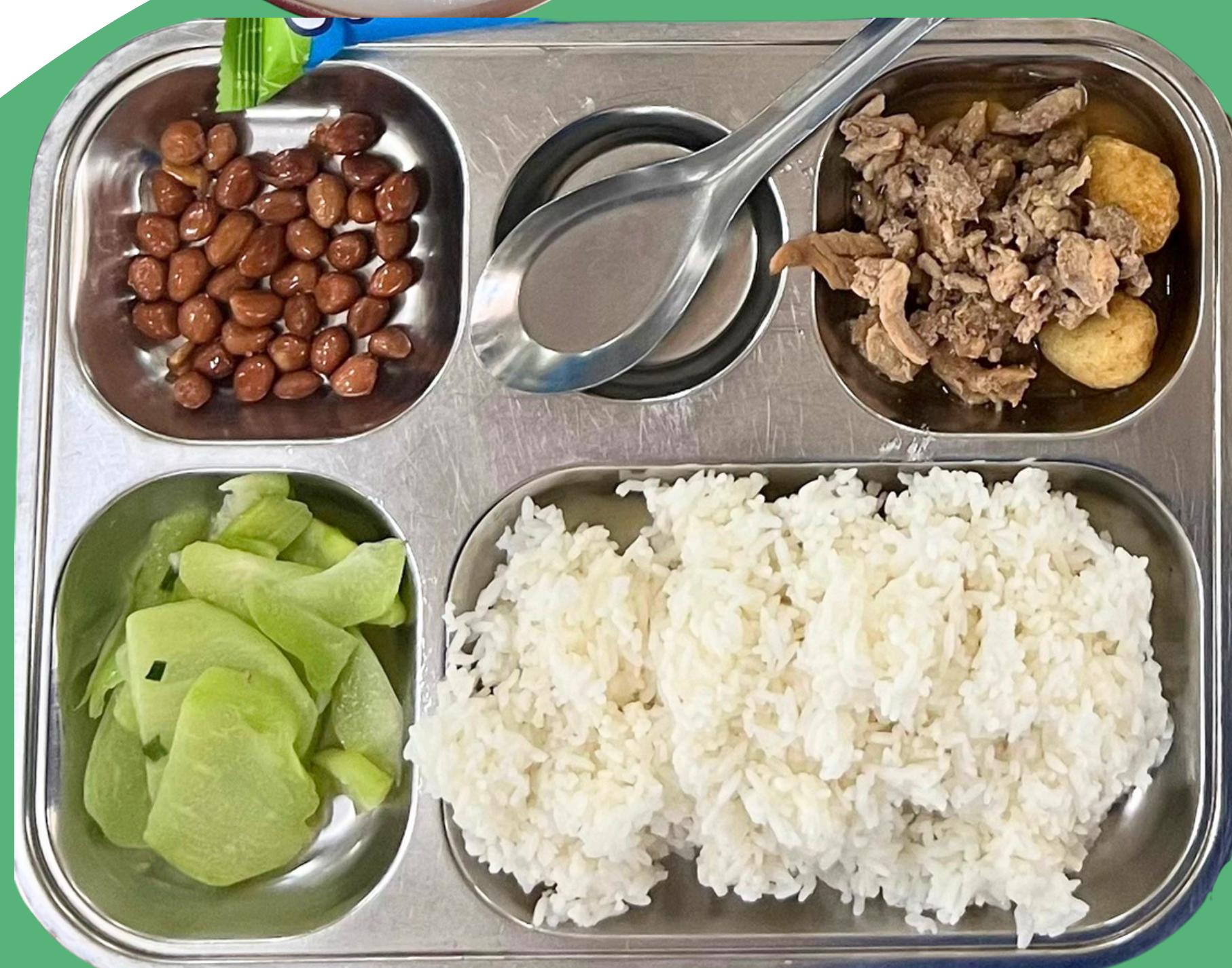
Camera giám sát được lắp đặt tại 100% bếp ăn từ **TRÀNG AN**.



# THỰC ĐƠN TIÊU BIỂU

Ngày/thứ	Kiểu suất	Tên món ăn	Định lượng	Định lượng calo (thực phẩm sống)	Tổng calo suất ăn	Thành phần dinh dưỡng
<b>Tuần 3 (Từ ngày 12/05/2025 đến ngày 16/05/2025)</b>						
12/05/2025 Thứ hai	Bữa chính	Thịt kho tàu	75gam	105.94	736.21	Protein: 22.58%; Lipid: 16.41%; Gluxit: 61.01%; Vitamin A: 0.0µg; Vitamin B1: 0.119mg; Vitamin C: 14.88mg; Vitamin D: 0.0µg; Vitamin E: 0.921mg
		Trứng gà rán	1 quả	137.55		
		Bí xanh xào tỏi	110gam	40.20		
		Canh rau ngót nấu thịt	35gam	31.42		
		Cơm trắng	140gam	378.4		
	Bữa phụ	Sữa chua ăn Vinamilk	1 hộp	42.7		
13/05/2025 Thứ ba	Bữa chính	Bò hầm ngũ vị	55gam	113.78	808.37	Protein: 21.6%; Lipid: 11.24%; Gluxit: 67.16%; Vitamin A: 0.0µg; Vitamin B1: 1.638mg; Vitamin C: 9.58mg; Vitamin D: 1.25µg; Vitamin E: 0.442mg
		Gà xào hành nấm	35gam	54.63		
		Cải ngọt xào tỏi	110gam	57.81		
		Canh chua nấu thịt băm	35gam	34.15		
		Cơm trắng	140gam	378.4		
	Bữa phụ	Bánh nhân ruốc (40gam)	1 cái	169.6		
14/05/2025 Thứ tư	Bữa chính	Cá rán + sốt chua ngọt	75gam	227.67	828.69	Protein: 26.91%; Lipid: 10.53%; Gluxit: 62.57%; Vitamin A: 0.0µg; Vitamin B1: 0.15mg; Vitamin C: 16.76mg; Vitamin D: 0.0µg; Vitamin E: 1.583mg
		Giò lụa xào ngũ sắc	35gam	73.43		
		Giá đỗ + cà rốt xào	100gam	104.18		
		Canh cải nấu thịt	35gam	25.81		
		Cơm trắng	140gam	378.4		
	Bữa phụ	Dừa hấu (140gam)	140gam	19.2		
15/05/2025 Thứ năm	Bữa chính	Thịt lợn sốt chua ngọt	75gam	98.75	771.71	Protein: 24.04%; Lipid: 14.78%; Gluxit: 61.18%; Vitamin A: 0.0µg; Vitamin B1: 0.11mg; Vitamin C: 0.36mg; Vitamin D: 0.0µg; Vitamin E: 0.553mg
		Trứng gà đảo bông	1 quả	110.84		
		Rau muống xào tỏi	110gam	54.94		
		Nước rau muống dầm sấu	450ml	1.58		
		Cơm trắng	140gam	378.4		
	Bữa phụ	Bánh kem cuộn dừa (30gam)	1 cái	127.2		
16/05/2025 Thứ sáu	Bữa chính	Gà rang gừng	80gam	127.98	879.1	Protein: 24.84%; Lipid: 13.7%; Gluxit: 61.46%; Vitamin A: 0.0µg; Vitamin B1: 0.695mg; Vitamin C: 14.48mg; Vitamin D: 6.3µg; Vitamin E: 0.985mg
		Đậu phụ sốt cà chua	2/3 bìa	146.88		
		Khoai tây xào	110gam	123.39		
		Canh mồng tơi nấu thịt	35gam	25.12		
		Cơm trắng	140gam	378.4		
	Bữa phụ	Sữa trái cây (110ml)	1 hộp	77.33		

# MỘT SỐ HÌNH ẢNH BỮA ĂN BÁN TRÚ TẠI TRƯỜNG



# HỌC SINH THƯỞNG THỨC BỮA ĂN



**CÔNG TY TNHH SUẤT ĂN TRÀNG AN**

**Địa chỉ:** Số 7/76 ngõ 106 đường Hoàng Quốc Việt, Phường  
Nghĩa Đô, Thành phố Hà Nội, Việt Nam.

**Email:** Congtyxuatantrangan@gmail.com

**Số điện thoại:** 097 618 1890

**Website:** [tranganfood.com.vn](http://tranganfood.com.vn)