

# HỒ SƠ PHÁP LÝ



**GIẤY CHỨNG NHẬN BẢNG KÝ ĐĂNG NHẬP CÔNG TY CỔ PHẦN**

Mã số doanh nghiệp: 07001175  
Ngày 11 tháng 05 năm 2018  
Phong trào 44 từ 1 ngày 15 tháng 05 năm 2017

**1. Tên công ty:**  
Tên công ty viết bằng tiếng Việt: CÔNG TY CỔ PHẦN DỊCH VỤ AN ĐỒNG GREEN FOOD  
Tên công ty viết bằng tiếng anh: GREEN FOOD FOOD SERVICE RUST STOCK COMPANY  
Tên công ty viết tắt: GREEN FOOD FS, GFC

**2. Địa chỉ trụ sở chính:**  
Số nhà 28, ngõ 2, ngõ 41, phố Cự Lộc, Phường Thượng Đình, Quận Thanh Xuân, Thành phố Hà Nội, Việt Nam  
Điện thoại: 091510728 Fax:  
Email: Website:

**3. Vốn điều lệ:** 20.000.000.000 đồng  
Số vốn điều lệ đã góp: 20.000.000 đồng  
Mệnh giá cổ phiếu: 10.000 đồng  
Tổng số cổ phiếu: 2.000.000

**4. Người đại diện theo pháp luật của công ty:**  
Họ và tên: ĐỖ THỊ THƯỢNG Chức danh: Giám đốc  
Số đăng ký: 22/09/1967 Dân tộc: Kinh Quốc tịch: Việt Nam  
Lĩnh vực chuyên môn của cá nhân: Thủ tục công chứng dân sự  
Số giấy đăng ký: 0317/3000/04  
Ngày cấp: 22/04/2011 Nơi cấp: Cục Cảnh sát quản lý hành chính về trật tự xã hội

Địa chỉ thường trú: Phòng 2410, chung cư HIGEE, Đường Hồ Chí Minh 13/06, Phường Tân Nghĩa, Quận Hà Đông, Thành phố Hà Nội, Việt Nam  
Địa chỉ liên lạc: Phòng 2410, chung cư HIGEE, Đường Hồ Chí Minh 13/06, Phường Tân Nghĩa, Quận Hà Đông, Thành phố Hà Nội, Việt Nam

**TRẦN THỊ THƯỢNG**  
CHỖ CHỮ KÝ  
TRẦN THỊ THƯỢNG

**ĐĂNG KÝ KINH DOANH**

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

CHỦ CƠ SỞ: NGUYỄN ĐÌNH HANG

Tên cơ sở: CÔNG TY TNHH DỊCH VỤ AN ĐỒNG GREEN FOOD

Địa chỉ: SỐ NHÀ 28, NGÕ 2, NGÕ 41, PHỐ CỰ LỘC, PHƯỜNG THƯỢNG ĐÌNH, QUẬN THANH XUÂN, HÀ NỘI

**ĐÚ ĐIỀU KIỆN AN TOÀN THỰC PHẨM THEO QUY ĐỊNH KINH DOANH DỊCH VỤ AN ĐỒNG LOẠI HÌNH CHI TIẾT SẢN PHẨM**

**GIẤY CHỨNG NHẬN NÀY CÓ GIÁ TRỊ 3 NĂM KẾ TUNG NGÀY KÝ**

Hà Nội ngày 28 tháng 05 năm 2018  
**CHAI CỤC TRƯỞNG**  
Trần Thị Thượng

**GIẤY CN CƠ SỞ ĐÚ ĐIỀU KIỆN VSATTP**

**ISSA**  
**GIẤY CHỨNG NHẬN**  
Số: HA 295-20

**CÔNG TY TNHH DỊCH VỤ AN ĐỒNG GREEN FOOD**  
Số nhà 28, ngõ 2, ngõ 41, phố Cự Lộc, Phường Thượng Đình, Quận Thanh Xuân, Hà Nội

Đã được đánh giá phù hợp với các yêu cầu của tiêu chuẩn  
**ISO 22000:2018**  
Hệ thống Quản lý An toàn Thực phẩm

Đang hiệu lực

**Cung cấp suất ăn công nghiệp**

Giấy chứng nhận này có giá trị từ  
03/11/2018 đến 02/11/2023

HỘI ĐỒNG CHUNG NHẬN CHỈ TIÊU  
GS. TS. Nguyễn Hồng Sơn

CHỖ CHỮ KÝ  
TS. Ngô Thị Hằng

VIỆN NGHIÊN CỨU PHÁT TRIỂN KỸ THUẬT CHẾ BIẾN LỢI HẠI  
Số 02, Ngõ 48, Đường Lạc Long Quân, Phường Lạc Mai, Quận Cầu Giấy, Thành phố Hà Nội, Việt Nam  
Điện thoại: 042 2286 1141 - Email: info@issa.vn

**GCN ISO 22000:2018**

**MIC**

**GIẤY CHỨNG NHẬN BẢO HIỂM TRÁCH NHIỆM SẢN PHẨM**  
Số: 9623/00-TN-12/01-K000102

Hợp đồng bảo hiểm số	9623/00-TN-12-01-K000102
Ngày ký và có hiệu lực	07/06/2017
Người bảo hiểm	CÔNG TY CỔ PHẦN DỊCH VỤ AN ĐỒNG GREEN FOOD CÔNG TY TNHH DỊCH VỤ AN ĐỒNG GREEN FOOD
Người được bảo hiểm	CÔNG TY TNHH DỊCH VỤ AN ĐỒNG GREEN FOOD
Địa chỉ	Số nhà 18, ngõ 2, ngõ 41, phố Cự Lộc, Phường Thượng Đình, Quận Thanh Xuân, Thành phố Hà Nội, Việt Nam
Loại hình doanh	Sản xuất và kinh doanh hàng hóa
Giới hạn trách nhiệm	Tổng giới hạn trách nhiệm: 2.000.000.000 VND và số dư giới hạn trách nhiệm
Thời hạn bảo hiểm	Từ 17/06/2017 đến 17/06/2018
Điều kiện bảo hiểm	

Điều khoản bảo hiểm và điều khoản bồi thường:  
Điều khoản bồi thường và điều khoản bồi thường:  
Điều khoản bồi thường và điều khoản bồi thường:  
Điều khoản bồi thường và điều khoản bồi thường:  
Điều khoản bồi thường và điều khoản bồi thường:

Người thụ hưởng: **CÔNG TY TNHH DỊCH VỤ AN ĐỒNG GREEN FOOD**

Phạm vi chi trả: Phạm vi chi trả và bồi thường của công ty bảo hiểm và bồi thường của công ty bảo hiểm.

Loại bồi thường: Loại bồi thường

Thời hạn thanh toán: Thời hạn thanh toán và bồi thường của công ty bảo hiểm và bồi thường của công ty bảo hiểm.

Hà Nội ngày 07 tháng 06 năm 2017  
**CÔNG TY BẢO HIỂM MIC HÀ NỘI**  
Khai Thị Hằng





## MỘT SỐ HÌNH ẢNH BỮA ĂN NGON CỦA GREEN FOOD



"Thực sự, khi nhìn các bạn được nghỉ ngơi sau giờ làm việc căng thẳng, vất vả, được thưởng thức những món ăn dinh dưỡng, vừa miệng. Chúng tôi, cảm thấy rất **HẠNH PHÚC**, thật sự **HẠNH PHÚC**!"

Khi nấu những bữa cơm này, **GREEN FOOD** muốn dành tất cả tình yêu thương tới các bạn, như dành cho những thành viên trong chính gia đình chúng tôi vậy."

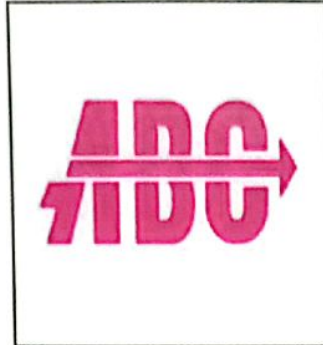
**Mong sức khỏe tới tất cả các bạn!!!**



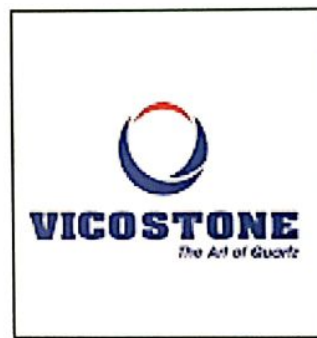
# KHÁCH HÀNG TIÊU BIỂU



## KHÁCH HÀNG HÀN QUỐC



## KHÁCH HÀNG VIỆT NAM



# KHÁCH HÀNG TIÊU BIỂU

## KHÁCH HÀNG NHẬT BẢN



Shin-Etsu



JX

JX Nippon Oil & Gas Exploration



Inshu



TENMA  
Happy life with TENMA

TERAI VINA

Công Ty TNHH



NAKASHIMA  
We Go Beyond



LINAX



EU

## KHÁCH HÀNG CHÂU ÂU



Green Food  
Food service & catering



## KHÁCH HÀNG TRUNG QUỐC



Green Food  
Food service & catering



TFH

TORSHARE100<sup>®</sup>  
CÔNG TY TNHH TORSHARE VIỆT NAM · VIET NAM TORSHARE!

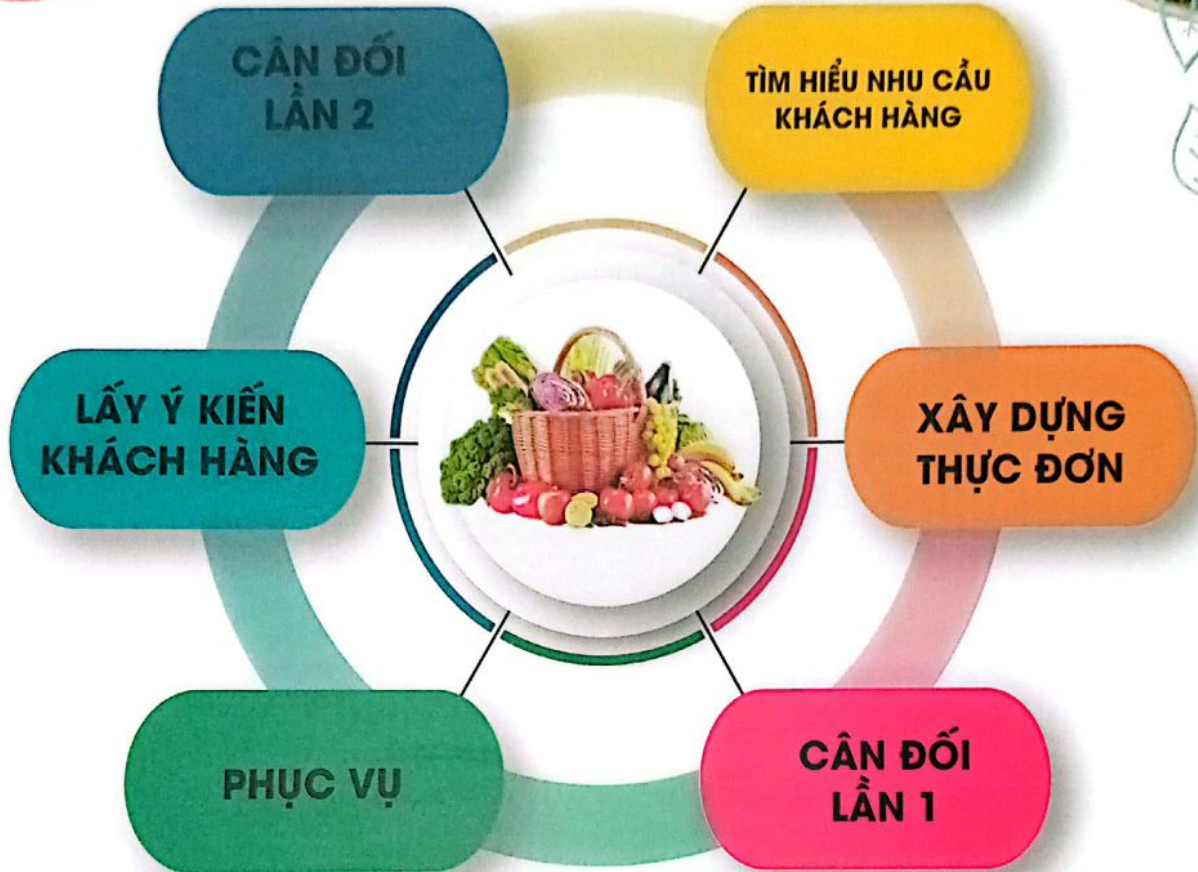


sinchi  
Công ty TNHH SINCHI Việt Nam





# QUI TRÌNH XÂY DỰNG THỰC ĐƠN



## 1. Tìm hiểu nhu cầu khách hàng:

- Đơn giá
- Cơ cấu thực đơn
- Thời gian phục vụ
- Những lưu ý về thực phẩm

## 2. Xây dựng thực đơn

- Nghiên cứu báo giá từ Phòng mua, yêu cầu khách hàng, đặc điểm ngành nghề, tính mùa vụ của thực phẩm...
- Kết hợp món ăn trong ngày, tuần

## 3. Cân đối lần 1

- Lấy ý kiến sơ bộ dựa trên thực đơn đã gửi
- Cân đối theo yêu cầu của Khách hàng

## 4. Phục vụ

- Chế biến, phục vụ theo thực đơn đề ra

## 5. Lấy ý kiến khách hàng

- Tiếp nhận phản hồi từ CBNV trực tiếp sử dụng suất ăn

## 6. Cân đối lần 2

- Cân đối thực đơn dựa trên phản hồi trực tiếp của CBNV
- Xây dựng ngân hàng thực đơn chuẩn cho bếp





SUẤT  
ĂN  
TRỊ  
ÂN  
KHÁCH  
HÀNG







# SUẤT ĂN VIỆT NAM

*Đậm đà hương vị Việt*





# SUẤT ĂN HÀN QUỐC



*Korean food*



# QUẢN LÝ THỰC PHẨM ĐẦU VÀO

**TUÂN THỦ TIÊU CHUẨN AN TOÀN VỆ SINH THEO PHÁP LUẬT VIỆT NAM**

Quy trình nhập hàng được kiểm soát nghiêm ngặt  
các nguyên liệu luôn được kiểm theo tiêu chuẩn Iso  
Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, chất lượng đầu vào là tốt nhất



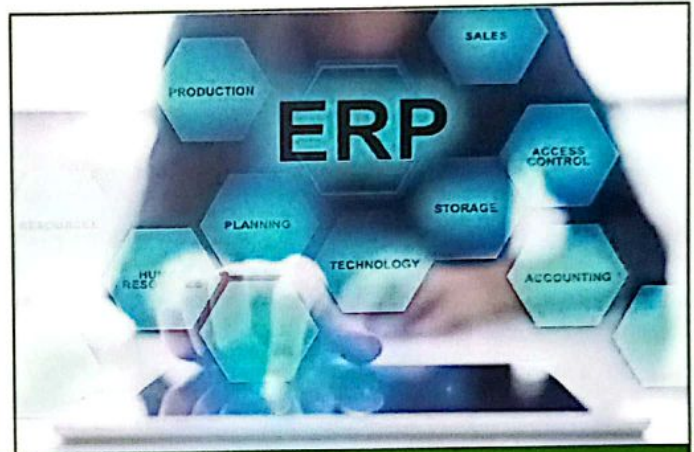
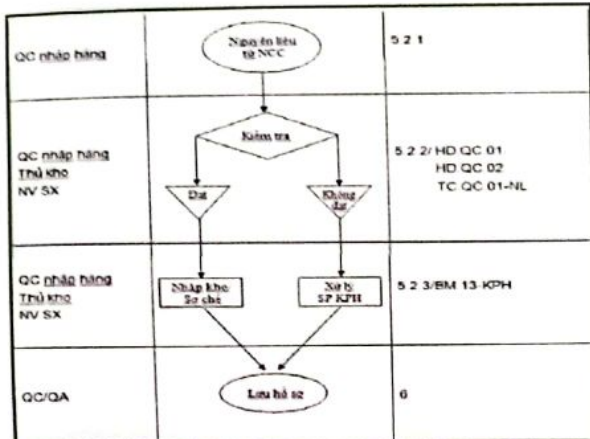
*fresh food - An toàn - Sức khỏe*



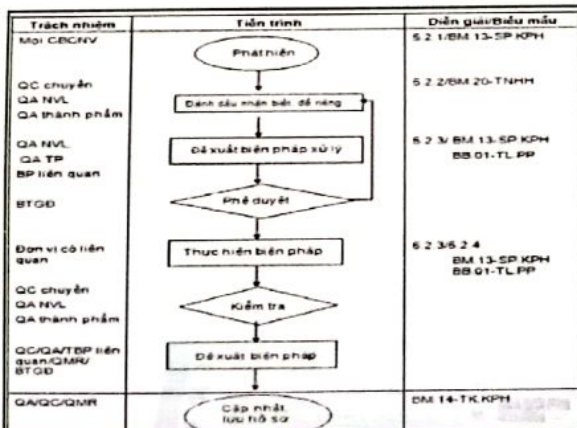
# QUẢN LÝ THỰC PHẨM ĐẦU VÀO

## TUÂN THỦ TIÊU CHUẨN AN TOÀN VỆ SINH THEO PHÁP LUẬT VN

Nhân viên nhập hàng được đào tạo quy trình, tiêu chuẩn sản phẩm và quản lý trên hệ thống ERP, các nguyên liệu luôn được kiểm định tại trung tâm kiểm định Vina cert - control theo định kỳ



**QUY TRÌNH NHẬP HÀNG** **QUẢN LÝ ĐƠN HÀNG TRÊN ERP SYSTEM**



**QUY TRÌNH XỬ LÝ HÀNG KÉM CHẤT LƯỢNG** **NHÂN VIÊN ĐƯỢC ĐÀO TẠO TIÊU CHUẨN ISO**



**NGUYÊN LIỆU ĐƯỢC KIỂM ĐỊNH TẠI VINA CERT** **TIÊU CHUẨN SẢN PHẨM**





# QUẢN LÝ HẠN SỬ DỤNG SẢN PHẨM

- Với các sản phẩm đóng gói: Tên sản phẩm, ngày sản xuất, hạn sử dụng, công ty và địa chỉ nơi sản xuất, thành phần, điều kiện bảo quản....
- Với nguyên liệu thực phẩm tươi sống: Có nguồn gốc xuất xứ, giấy tờ kiểm dịch...

**\* Nhân viên nhập hàng và nhân viên quản lý phải kiểm soát được:** ngày sản xuất, hạn sử dụng của các sản phẩm nhập vào và được bảo quản trong kho.

- Với sản phẩm là các loại gia vị:
  - + Hạn sử dụng được viết to lên trên bao bì sản phẩm bằng bút không xóa được.
  - + Những gói gia vị được xếp gọn gàng, xếp theo dụng đúng, hạn sử dụng được quay ra ngoài.
  - + Những sản phẩm có hạn sử dụng ngắn hơn được xếp ra ngoài, xếp trên để được sử dụng trước.
  - + Những gói gia vị đã được mở bao bì để sử dụng mà chưa dùng hết thì được bọc kín bằng túi chuyên dụng. Trên bao bì được ghi rõ ngày mở bao bì, hạn sử dụng (dùng hết trong tối đa 7 ngày kể từ ngày mở bao bì).

PHÂN LOẠI	NGUYÊN LIỆU	ĐIỀU KIỆN SƠ CHẾ	ĐIỀU KIỆN BẢO QUẢN	SỐ NGÀY BẢO QUẢN (Hạn sử dụng)
GIA VỊ	- Bột canh, mì chính, hạt nêm, vừng rang, bột ớt... - Mắm, dấm, mật ong....		Nhiệt độ thường	Nhà sản xuất in trên bao bì
THỰC PHẨM TƯƠI SỐNG	- Thịt lợn - Thịt gà - Cá, tôm, mực...		Bảo quản lạnh (5°C)	1 ngày (24h)
			Bảo quản đông (-18°C)	1 tháng
THỰC PHẨM THỊT ĐÔNG LẠNH	- Thịt gà đông lạnh - Thịt lợn đông lạnh - Cá đông lạnh.		Rã đông lạnh(5°C)	3 ngày
			Bảo quản đông (-18°C)	1 tháng
RAU ĂN LÁ	Rau muống, rau cải ngọt, rau bắp cải...	Chưa sơ chế	Bảo quản lạnh (0 ~ 5°C)	3 ngày
		Đã sơ chế	Bảo quản lạnh (0 ~ 5°C)	1 ngày
RAU CỦ QUẢ	Hành tây, củ cải, cà rốt, xu hào, khoai tây, bí đỏ....	Đã sơ chế	Bảo quản lạnh (0 ~ 5°C)	5~7 ngày (tùy loại)
			Nhiệt độ thường	3 ~7 ngày (tùy loại)
		Chưa sơ chế	Bảo quản lạnh (0 ~ 5°C)	1 ngày



## QUẢN LÝ THỰC PHẨM ĐẦU VÀO





## 01 HIỆN THỰC HÓA 5S

Tiến hành công việc theo process an toàn vệ sinh theo hệ thống.  
Đảm bảo POP ở các công đoạn và khu vực thao tác, bồi dưỡng năng lực quản lý

Nhập kho/ kiểm tra đầu vào	Xử lý trước	Nấu	Phát thực ăn	Xử lý thức ăn thừa

**Quản lý ngày theo từng công đoạn**

Tên gọi và số danh sách	Tên gọi và số danh sách	Tên gọi và số danh sách
Trạng thái	Trạng thái	Trạng thái
Tên gọi và số danh sách	Tên gọi và số danh sách	Tên gọi và số danh sách
Trạng thái	Trạng thái	Trạng thái

**Tạo POP các công đoạn và dán ở vị trí phù hợp**

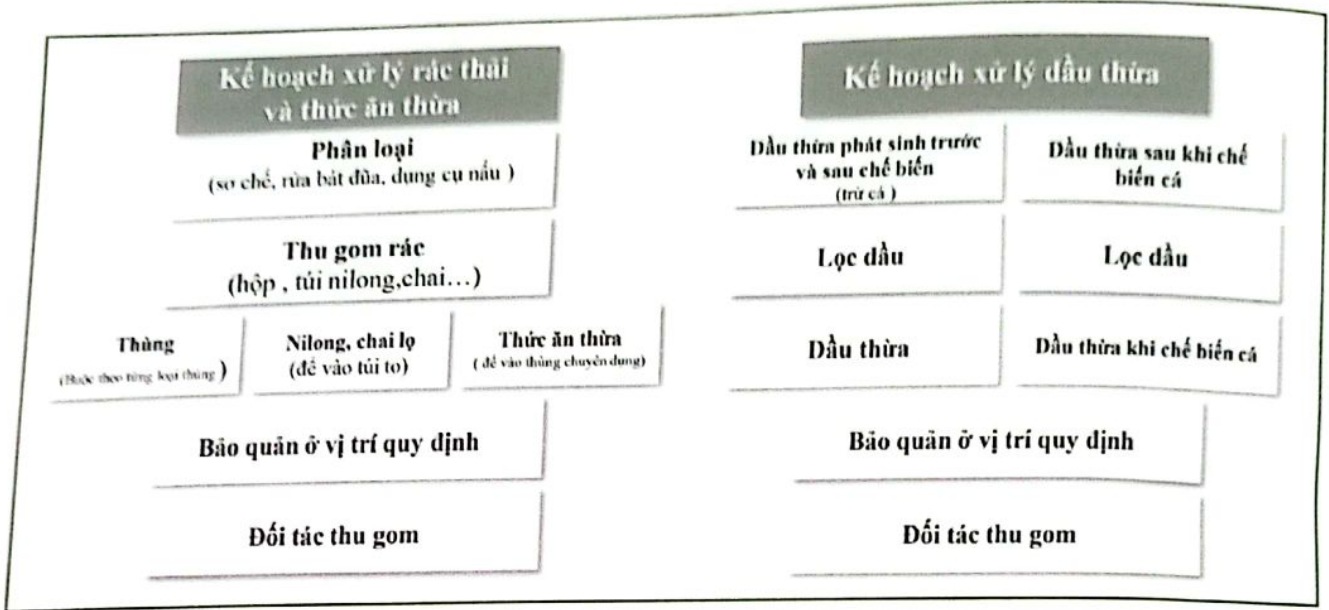
## 02 QUẢN LÝ CƠ SỞ THIẾT BỊ MÔI TRƯỜNG

Tiến hành hoạt động quản lý, bảo trì, cải tiến môi trường và thiết bị tự quản  
Tu sửa duy trì hàng ngày, bố trí người phụ trách về cơ sở vật chất



# 03 QUẢN LÝ THIẾT BỊ MÔI TRƯỜNG

Xử lý rác thải, thức ăn thừa, dầu thừa một cách có hệ thống



## GREEN FOOD CHỊU TRÁCH NHIỆM XỬ LÝ

# 04 QUẢN LÝ ĐÀO TẠO NHÂN VIÊN

**Green Food**  
food service & catering

Bữa ăn: ..... (Sang/trung/tối)  
 Tên mẫu thức ăn: .....

Thời gian lấy: ..... giờ ..... phút ..... ngày  
 tháng ..... năm 20.....  
 Nguồn lấy mẫu (Họ tên và chữ ký): .....

Tên cơ sở: .....

Địa điểm kiểm tra: .....

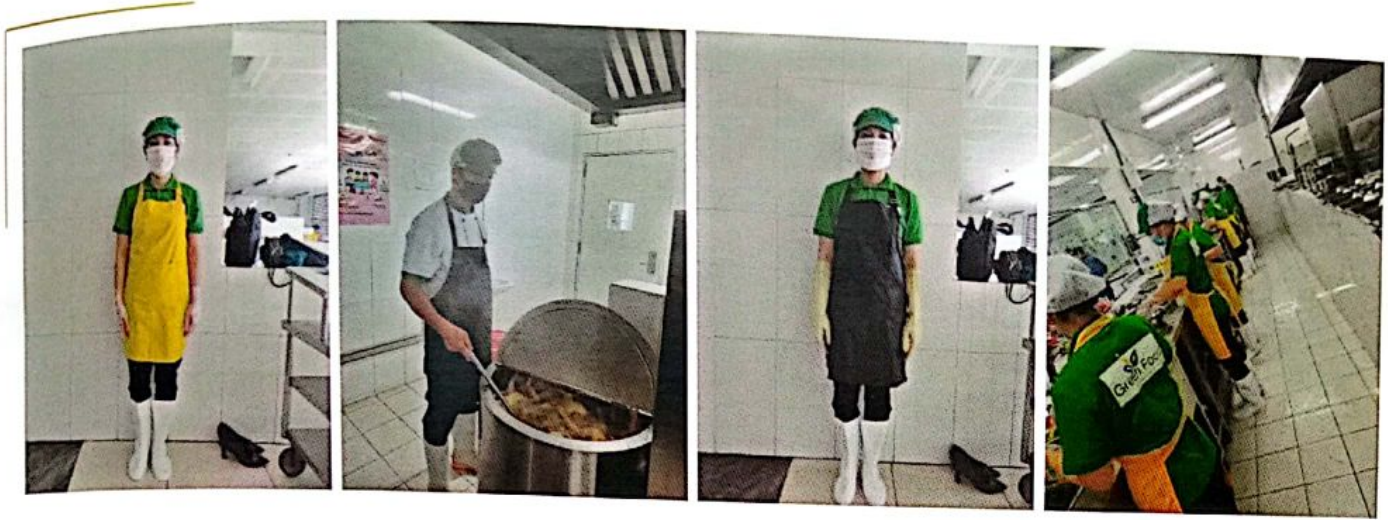


## HOẠT ĐỘNG TIẾN HÀNH CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO NHÂN VIÊN THEO HỆ THỐNG



# 05 KẾ HOẠCH ĐỒNG PHỤC

MẶC ĐỒNG PHỤC ĐÚNG VỚI VAI TRÒ VÀ CÔNG VIỆC RỒI MỚI TIẾN HÀNH CÔNG VIỆC HÀNG NGÀY



# 06 QUI ĐỊNH VỀ NHÂN SỰ

**1. Tránh nhiễm**

Tránh tiếp xúc trực tiếp với người bệnh, người nghi ngờ mắc bệnh, vật dụng của họ.

**2. Rửa tay sạch sẽ**

Thực hiện rửa tay đúng cách bằng xà phòng và nước sạch ít nhất 20 giây.

**3. Ăn Uống, Chứa đựng**

Chỉ sử dụng dụng cụ ăn uống, chứa đựng đã được khử trùng.

**4. Tư vấn khách**

Luôn lịch sự và thân thiện khi tiếp xúc với khách hàng.

**5. Vệ sinh giao tiếp**

Chỉ sử dụng khăn tay đã được khử trùng để lau tay.

**6. Vệ sinh môi trường**

Thực hiện vệ sinh môi trường theo đúng quy định và quy trình.

**7. Trang phục**

Thực hiện đúng quy định về trang phục và vệ sinh cá nhân.

**8. Kiểm tra nhân**

Thực hiện kiểm tra nhân sự theo đúng quy định.

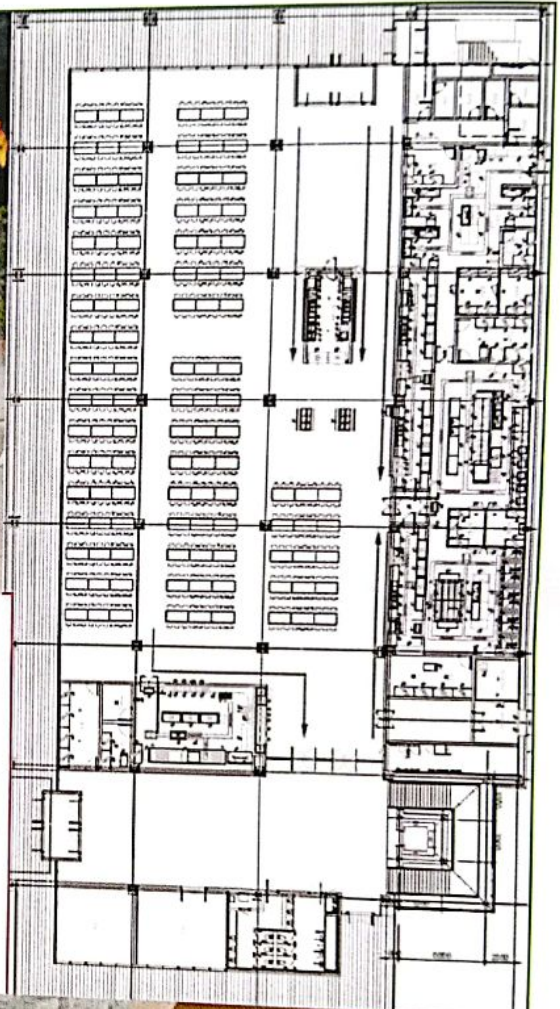
**Quy định về nhân viên**

- 1.** Khám sức khỏe định kỳ 6 tháng/1 lần.
- 2.** Tập huấn kiến thức VSATTP, PCCC, xử lý khi gặp trường hợp ngộ độc...
- 3.** Danh sách, hồ sơ nhân viên được cung cấp đến đối tác khi 2 bên chính thức kí hợp đồng.
- 4.** Nhân sự nấu được luân chuyển định kỳ 6 tháng/ lần giữa các bếp để làm mới khẩu vị cho khách hàng.

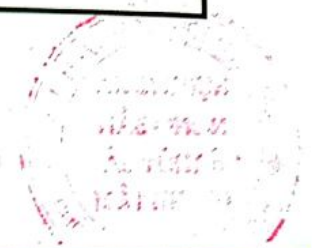






XÂY DỰNG THIẾT BỊ PHÒNG TRÁNH HOẢ HOẠN MỚI NHẤT,  
QUY TRÌNH ĐỐI ỨNG BẤT THƯỜNG, ĐÀO TẠO CỨU HOẢ  
(BÌNH CỨU HOẢ CHUYÊN DỤNG, CCTV TỪNG KHU VỰC CỤ THỂ)







**SƠ CỨU TAI NẠN THƯƠNG TÍCH**

PHÂN LOẠI	NỘI DUNG SƠ CỨU
<b>BÔNG</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Làm nguội chỗ bông dưới vòi nước lạnh rồi đắp khăn sạch lên trên</li> <li>- Để tránh viêm nhiễm, không làm vỡ bọt nước chỗ bông</li> </ul>
<b>ĐÚT TAY</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nắm chặt chỗ bị thương và đưa lên cao hơn vị trí tim để cầm máu</li> <li>- Vết thương nhỏ =&gt; Băng bó và xử dụng găng tay cao su tránh nhiễm khuẩn vào đồ ăn</li> <li>- Vết thương lớn =&gt; Không được chạm vào đồ ăn, cho nghỉ ngơi tạm thời.</li> </ul>
<b>GÃY XƯƠNG</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cố định bằng thanh nẹp thẳng để giữ chỗ gãy không dịch chuyển</li> <li>- Chườm đá khi di chuyển để giảm đau (Sử dụng baonilong)</li> </ul> <p><i>Chèn đồ giữa đầu gối và thanh nẹp</i></p> 
<b>NGẮT XÍU/ MẤT Ý THỨC</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kiểm tra khả năng hô hấp và loại bỏ dị vật trong cổ họng để thông đường thở</li> <li>- Cấm dùng kim châm (làm bị thương) ... vào ngón tay, ngón chân và cho ăn</li> </ul>
<b>CO GIẬT/KIỆT SỨC</b> khi làm việc ở nhiệt độ cao	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Đặt nằm và đưa chân lên cao ở chỗ mát và chườm lạnh (nước lạnh hoặc đá), cung cấp nước muối 0.1% (1 muỗng muối trên 1L nước)</li> <li>- Khi sốt cao phải lập tức đưa đến bệnh viện.</li> </ul> 





KHU VỰC *Chế Biến*





Khẩu vị Ngon



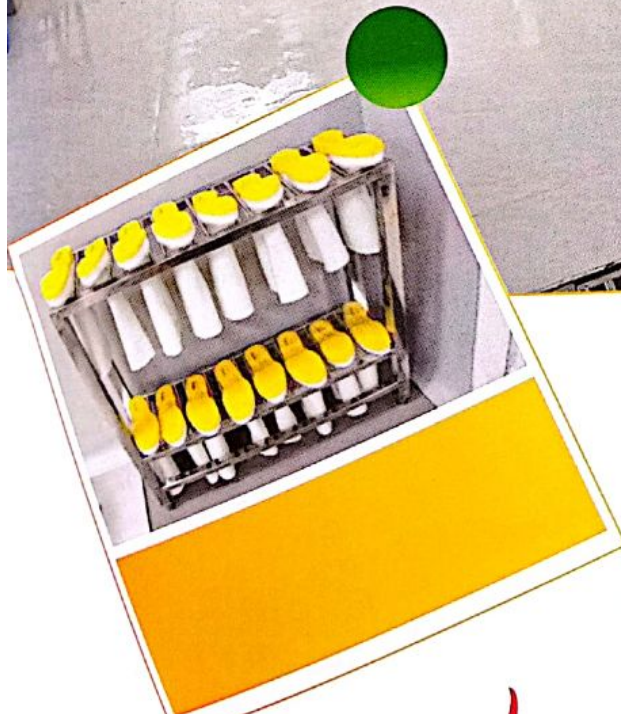




*Chu vực  
cho lưu trữ thực phẩm*







Phu vực Locker