

TRƯỜNG MẦM NON HỢP THANH

QUY TRÌNH CHẾ BIẾN VÀ CHIA ĂN CHO TRẺ CỦA TRƯỜNG MẦM NON HỢP THANH

Trong quy trình chế biến món ăn cho trẻ mầm non, điều mà nhà trường quan tâm nhất chính là việc đảm bảo an toàn, vệ sinh. Từ khâu xây dựng bếp theo quy trình một chiều, khâu giao, nhận thực phẩm cho đến khâu cuối cùng là chuyển thức ăn lên lớp đảm bảo đủ độ ấm, nóng để trẻ ăn đúng giờ.

Thức ăn sau khi nấu xong được lưu lại mỗi loại một mẫu theo quy định:

- + Thức ăn lỏng 150 ml/ mẫu;
- + Thức ăn đặc 100 gr/ mẫu.

Dán niêm phong đúng theo quy định: bữa ăn, giờ lưu, ngày lưu, tên món ăn, có tên người thực hiện, bếp chính, kiểm tra của y tế nhà trường và Ban giám hiệu. Mẫu lưu sẽ được hủy sau 24 giờ.

Thức ăn được lưu mẫu và dán niêm phong hàng ngày theo quy định

Sau khi thức ăn được nấu xong dựa trên sĩ số lớp và chia lượng thức ăn cho vào xoong của từng lớp và chuyển lên lớp cho trẻ ăn, đảm bảo đúng giờ, đủ độ nóng.

Lượng thức ăn được chia theo sĩ số học sinh từng lớp

Thức ăn được đẩy vung sau khi chia đảm bảo độ ấm nóng và vệ sinh

Hình ảnh giao nhận thực phẩm





Hình ảnh đưa cơm cho các lớp





Cùng với các giải pháp nâng cao chất lượng giáo dục, việc chú trọng bữa ăn cho trẻ theo đúng các tiêu chuẩn quy định, bảo đảm an toàn, vệ sinh thực phẩm cũng là những biện pháp cần thiết để Trường mầm non Hợp Thanh thực hiện mục tiêu phát triển toàn diện cho trẻ.

Chia ăn cho trẻ



