

TỔ CHỨC CHO CHA MẸ HỌC SINH GIÁM SÁT VIỆC TỔ CHỨC BỮA ĂN BÁN TRÚ CHO TRẺ MẦM NON

Nhằm nâng cao chất lượng bữa ăn học đường, bảo đảm sức khỏe và an toàn cho học sinh đang rất được sự quan tâm, nhất là tại các trường mầm non.

Nhà trường nhận thấy để làm tốt công tác này cần lưu ý 3 yếu tố quan trọng sau:

1. Phải kiểm soát chặt nguyên liệu đầu vào: nguồn nguyên liệu thực phẩm an toàn.

2. Phải phân công nhân sự kiểm tra chất lượng bữa ăn thông qua Tổ tiếp phẩm gồm có các thành viên: Ban giám hiệu, cấp dưỡng, bảo vệ, kế toán, Ban Thanh tra nhân dân.

3. Phải tuân thủ nguyên tắc bếp ăn một chiều và duy trì công tác vệ sinh tại bếp. Các hoạt động diễn ra theo đúng thứ tự: nguyên liệu đầu vào đến khâu sơ chế, nấu nướng, phân chia, lưu mẫu, thu dọn, rửa đồ dùng,...đảm bảo sự lưu thông một chiều của thực phẩm tránh sự va chạm giữa các thực phẩm sống - chín đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.

- Hình ảnh cha mẹ học sinh là Trường ban đại diện tại các lớp đến tham dự giám sát công tác giám sát tiếp phẩm sáng của nhà trường.





- Hình ảnh cha mẹ học sinh giám sát công đoạn cấp dưỡng phân chia thức ăn sau khi nấu chín.



- Hình ảnh Lãnh đạo Phòng Giáo dục và Đào tạo Quận 8 (Thầy Dương Văn Dân – QUV – Trưởng Phòng GDĐT Q8) cùng cha mẹ học sinh giám sát giờ ăn bán trú của trẻ.





* Sau buổi giám sát, Phụ huynh đã rất hài lòng về công tác tổ chức bữa ăn bán trú cho trẻ tại nhà trường, Từ các công đoạn tiếp phẩm, sơ chế biến, chia thức ăn, với màu sắc đẹp, nêm nếm vừa miệng, đảm bảo đúng quy trình bếp một chiều, các lớp tổ chức giờ ăn đúng giờ, trẻ ăn hết suất và có nề nếp trong ăn uống. Tất cả đều thực hiện trình tự, hợp lý và luôn đề cao việc đảm bảo tuân thủ an toàn vệ sinh thực phẩm, góp phần nâng cao chất lượng bữa ăn cho trẻ tại trường học mầm non.