











10 NGUYÊN TẮC VÀNG CHẾ BIẾN THỰC PHẨM AN TOÀN

- ❖ NGUYÊN TẮC 1: Lựa chọn thực phẩm, sạch an toàn.
- ❖ NGUYÊN TẮC 2: Thực hiện "ăn chín uống sôi". Ngâm kỹ, rửa sạch, gọt vỏ quả tươi trước khi sử dụng.
- ❖ NGUYÊN TẮC 3: Ăn ngay thức ăn vừa được nấu chín.
- ❖ NGUYÊN TẮC 4: Che đậy, bảo quản cẩn thận thức ăn sau khi nấu chín.
- ❖ NGUYÊN TẮC 5: Đun kỹ lại thức ăn cũ trước khi sử dụng.
- ❖ NGUYÊN TẮC 6: Không để lẫn thực phẩm sống với thực phẩm chín, không dùng chung dụng cụ chế biến thực phẩm sống và chín.
- ❖ NGUYÊN TẮC 7: Rửa sạch tay trước khi chế biến thực phẩm, đặc biệt sau khi đi vệ sinh.
- ❖ NGUYÊN TẮC 8: Không để thực phẩm phải khô ráo, gọn gàng.
- ❖ NGUYÊN TẮC 9: Không để thực phẩm quá hạn sử dụng.
- ❖ NGUYÊN TẮC 10: Không để thực phẩm quá hạn sử dụng.















TRƯỜNG MẦM NON AN DƯƠNG
THỰC ĐƠN NHÓM II
HỘI THI CÔ NUÔI GIỎI CẤP TRƯỜNG
NĂM HỌC* 2023-2024 *

Nem hải sản
Ngan hầm hạt sen, táo đỏ, nước dừa
Súp lơ xanh luộc
Canh chua thịt băm nấu nấm
Dâu tây ngâm sữa









