

ĐẠI DIỆN CHA MẸ HỌC SINH LỚP CT3

KẾT HỢP CÙNG VỚI NHÀ TRƯỜNG TRONG CÔNG TÁC GIAO NHẬN THỰC PHẨM

*** Việc giao nhận thực phẩm hàng ngày trong trường mầm non là rất quan trọng, nhằm công khai minh bạch giữa phụ huynh học sinh, Ban giám hiệu, giáo viên, nhân viên nuôi dưỡng và người cung cấp thực phẩm.**

- Bếp ăn được tổ chức theo đúng quy trình bếp một chiều, đảm bảo từ khâu giao nhận thực phẩm đến sơ chế, chế biến và chia thức ăn. Nguồn thực phẩm cung cấp cho bếp ăn được đảm bảo nguồn gốc rõ ràng từ các nhà cung ứng và có giấy kiểm dịch thực phẩm an toàn.

Khi giao nhận thực phẩm có đầy đủ các hóa đơn chứng từ. Thực phẩm khi tiếp nhận phải tươi ngon, rau củ không héo úa, thịt cá còn tươi không có mùi ôi, thiu...

- Công tác giao nhận thực phẩm trong nhà trường luôn được kiểm soát chặt chẽ. Thực phẩm khi nhận vào trường phải luôn đảm bảo về số lượng và chất lượng.

- Song song với việc phải đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm, việc cung cấp bữa ăn đầy đủ chất dinh dưỡng cho trẻ cũng được nhà trường chú trọng với thực đơn khoa học, phong phú thay đổi theo mùa đảm bảo cho trẻ phát triển khỏe mạnh. Việc ăn bán trú của các con tại trường luôn được đảm bảo vệ sinh sạch sẽ, tươi ngon, an toàn, và được phụ huynh rất tin tưởng.

- Để việc chăm sóc - nuôi dưỡng trẻ tại trường mầm non được đảm bảo an toàn tuyệt đối, tránh tình trạng ngộ độc thực phẩm. Trường mầm non Đặng Cương đã chỉ đạo bộ phận chuyên môn nuôi dưỡng thực hiện đúng quy trình giao - nhận thực phẩm.

- Trường mầm non Đặng Cương cũng thành lập ban giám sát đầy đủ thành phần: nhân viên nuôi dưỡng, Ban giám hiệu và đại diện cha mẹ học sinh lớp CT3 cùng giao nhận với nhân viên giao hàng, kiểm tra về chất lượng, số lượng thực phẩm, có ký xác nhận đầy đủ vào sổ giao nhận thực phẩm.

Dưới đây là một số hình ảnh về việc kết hợp giữa nhà trường và phụ huynh lớp CT3 trong công tác giao nhận thực phẩm tại bếp ăn của trường mầm non Đặng Cương:



