

健康校园，营养与安全并行

学校食堂安全问题备受关注，我们深知这也是家长们最关心的问题，关于幼儿的健康饮食，我们始终坚持营养与安全并行。每一餐都精挑细选、做到营养丰富；每一餐都严格把关，做到安全可口。在这样的信念下，食堂忙碌而有序的一天开始了.....

6:30-7:00 来园准备 -

大厨们每日早早的来到幼儿园，对厨房进行开窗、通风、湿性扫除，对幼儿每日所需的早点餐具进行蒸汽消毒。

7:00-7:30 食材配送及验收 -

厨房负责人与保健老师会共同清点当天配送的食材数量、质量，对原材料进行严格把关，确保所有食材的新鲜和安全。食品仓库由保健老师和厨房负责人各持一把钥匙保管，两人同时在场方可进入。幼儿食品与教师食品分开存放在离地隔墙 10 厘米的架子上

7:30-9:30 食材清洗与切配 -

大厨们将蔬菜、肉类、水产分别放入不同的专用池内进行清洗，再浸泡 20 分钟，烹饪前 30 分钟切配。红色代表肉类、绿色代表蔬菜类、黄色代表禽类、蓝色代表水产类。

食物制作 9:00-10:30 -

烹饪绿叶蔬菜时要急火快炒，以减少维生素 C 的损失，大厨们严格按照烧熟煮透的原则进行烹饪，和保健老师一起用专用尝味碗勺进行熟食验收，并且食物从开始烹饪至幼儿进餐时间之间不得超过 2 小时。

分装、留样 -

烹饪好的食物按照班级人数进行分装，分装后加盖将食物存放在熟食间内，准备出餐。后将幼儿食物分装在留样盒内，标注日期放入冰箱，进行 48 小时留样。

幼儿园对于食堂卫生安全工作的监管力度始终不会松懈，为孩子们饮食安全保驾护航，愿每个孩子都健康、快乐地成长。

PERFECT
IMAGE





上海宝山区大场贝贝马艺术幼儿园



Perfect Image

Follow your HEART

Perfect Image



The purpose of life is to live it, to taste experience to the utmost,
to reach out eagerly and without fear for newer and richer experience.

上海宝山区大场贝贝马艺术幼儿园



PERFECT IMAGE 上海宝山区大场贝贝马艺术幼儿园