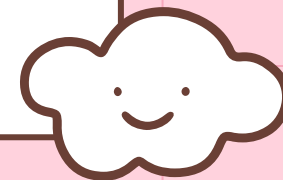


SINH HOẠT LỚP TUẦN 21



NỘI DUNG TIẾT SINH HOẠT

01



Nhận xét tình hình tuần qua

02



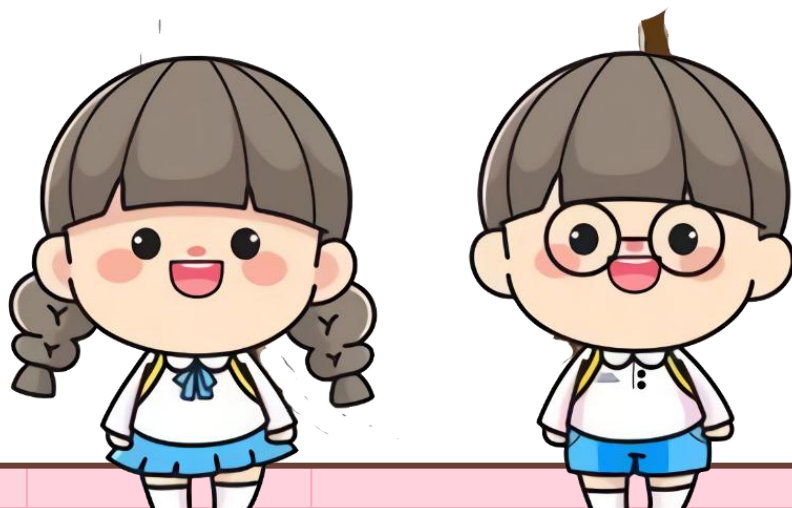
Phương hướng kế hoạch tuần tới

03



Sinh hoạt theo chủ điểm

SƠ KẾT HOẠT ĐỘNG TUẦN QUA



LỚP TRƯỞNG



**Tổ trưởng
tổ 1**



**Tổ trưởng
tổ 2**



**Tổ trưởng
tổ 3**



**Tổ trưởng
tổ 4**

01. SƠ KẾT HOẠT ĐỘNG TUẦN QUA

Nghiêm túc học bài

Vệ sinh lớp sạch sẽ

Tự giác hoàn thành các nhiệm vụ học tập được giao sau mỗi buổi học

Đi học đầy đủ đúng giờ, chuẩn bị đồ dùng học tập đầy đủ.

1

2

3

4

5

Một số bạn tiến bộ trong học tập

**Những điều
các con
làm tốt**

Những điều các con cần cố gắng

Một số bạn chữ viết còn cầu thả,
trình bày bài chưa sạch sẽ, gọn gàng

Tập trung trong giờ học, không
nói chuyện, làm việc riêng

.....





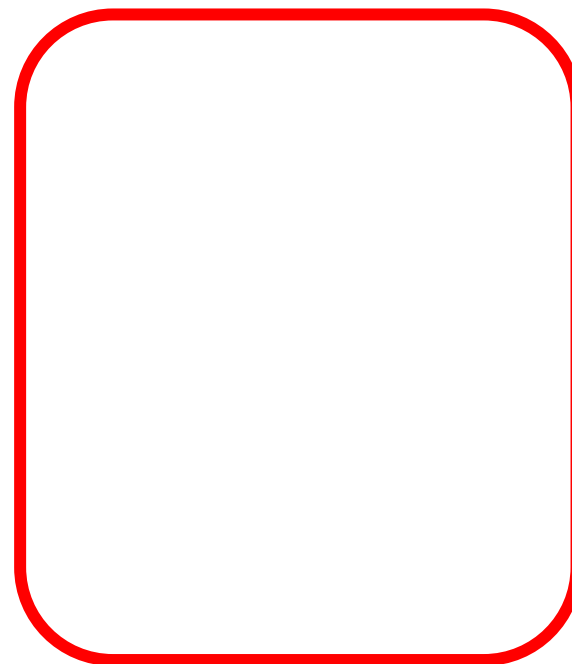
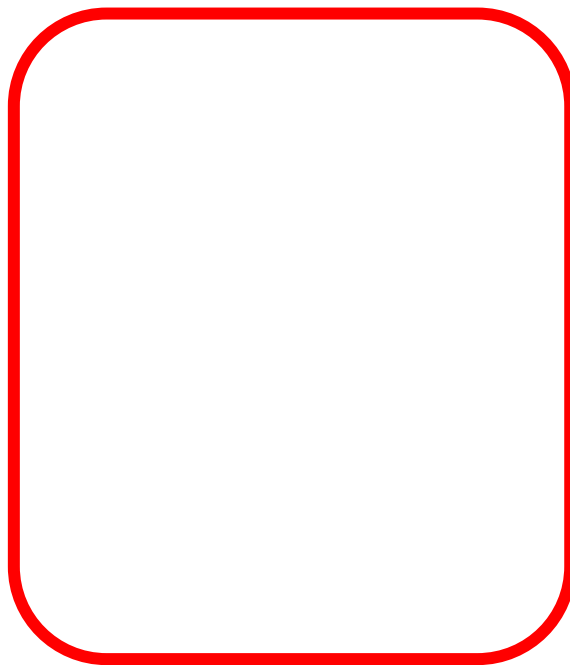
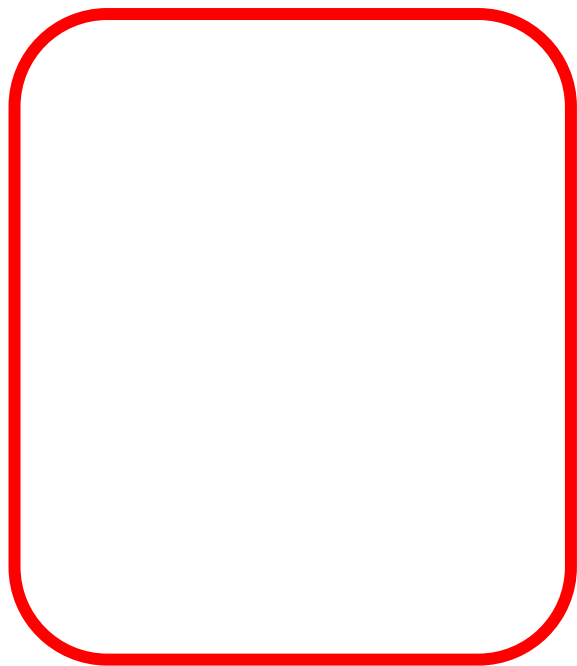
KHEN THƯỞNG ĐỊNH HƯỚNG TUẦN MỚI



TẬP THỂ LỚP XIN CHÚC MỪNG



CÁC BẠN CẦN CỐ GẮNG HƠN



 **YÊU THƯƠNG**

 **TRUNG THỰC**

 **TRÁCH NHIỆM**

 **CHĂM CHỈ**



Định hướng tuần mới

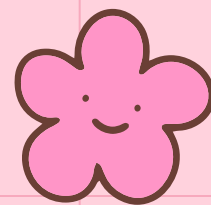


Thảo luận nhóm trao
đổi thống nhất phương
hướng tuần 22

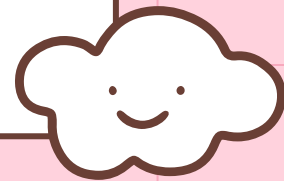


PHƯƠNG HƯỚNG TUẦN 22

-  **Học tập:** Học bài, làm bài đầy đủ, tự học ở nhà.
Tích cực trong các hoạt động trong lớp học.
Viết bài cẩn thận thao tác nhanh.
-  **Nề nếp:** Đi học đúng giờ, không chơi các trò chơi nguy hiểm. Giữ gìn vệ sinh chung.
-  **Phong trào:** Tiếp tục tham gia các phong trào của Đội: đọc sách báo, góp truyện, sách cho thư viện,...



SINH HOẠT CHỦ ĐIỂM
TIÊU CHÍ ĐÁNH GIÁ
ÔNG TÁO



THẢO LUẬN NHÓM



Chia sẻ với bạn những việc em đã làm cùng người thân để đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm



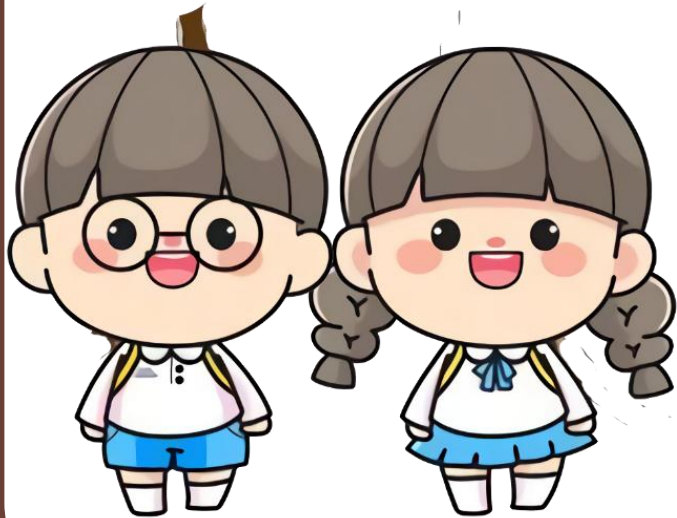
Em và người thân đã kiểm tra
những gì trong bếp

Đã sắp xếp lại các vật dụng nào?

Có kiểm tra thức ăn sống, thức ăn
chín không?

Có lau dọn tủ lạnh không?

Có phát hiện ra nhiều thứ có nguy cơ
mất an toàn vệ sinh thực phẩm không?

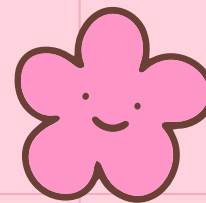


GỐC CHIA SẺ





**2. Giúp ông Táo đưa ra các tiêu chí
đánh giá việc đảm bảo vệ sinh an
toàn thực phẩm**



THẢO LUẬN NHÓM

Đưa ra tiêu chí về một căn bếp sạch, gọn, đảm bảo an toàn thực phẩm



CHẤM ĐIỂM BẾP VỆ SINH AN TOÀN

Nội dung	Nhận xét: Ngăn nắp – vệ sinh – an toàn	Đánh giá theo  
Đồ gia vị, chai lọ dầu ăn, nước mắm, dấm,...	– Có để đúng vị trí không? – Có dán nhãn không?	
Các dụng cụ nấu bếp và ăn uống: nồi xoong, bát đĩa, dao,...	– Có sạch, khô ráo không?	
Bảo quản thực phẩm sống.	– Có bảo quản đúng cách không? Có dấu hiệu hỏng, mốc, thối không?	
Bảo quản thực phẩm chín.	– Có bảo quản đúng cách không? Có dấu hiệu thiu, hỏng không?	
Các dụng cụ vệ sinh, hoá chất, khăn lau, mút rửa bát.	– Có để đúng vị trí không? Có đậy nắp chặt không? – Có dán nhãn không? Có khô ráo không?	



SẮP XẾP GỌN GÀNG

Các đồ dùng nhà bếp được sắp xếp gọn gàng, hợp lí.



PHÂN LOẠI DÁN NHÃN

Các loại hộp, chai, lọ được dán nhãn để phân biệt.

VỆ SINH CHUNG

Bàn bếp, bàn ăn, sàn nhà và các thiết bị khác sạch sẽ, không bị bám dầu mỡ hay bụi bẩn.



TIÊU CHÍ BẾP SẠCH AN TOÀN

QUẢN LÝ TỦ LẠNH

Tủ lạnh được sắp xếp khoa học, không để quá nhiều thực phẩm và không có mùi.



BẢO QUẢN THỰC PHẨM

Thực phẩm để trong tủ đều được bọc kín hoặc cho vào hộp cẩn thận, ngăn nắp.





**TẠM BIỆT VÀ
HẸN GẶP LẠI**

