



Hoạt động trải nghiệm

BẾP NỮA GEM





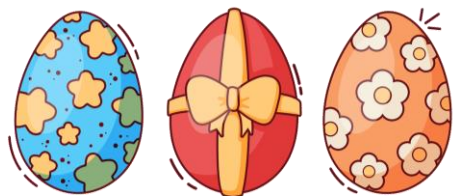
KHỞI ĐỘNG





NẾU THÌ

Nếu sử dụng thực phẩm quá hạn....



...thì thức ăn sẽ bị hỏng.





KHÁM PHÁ





Thảo luận

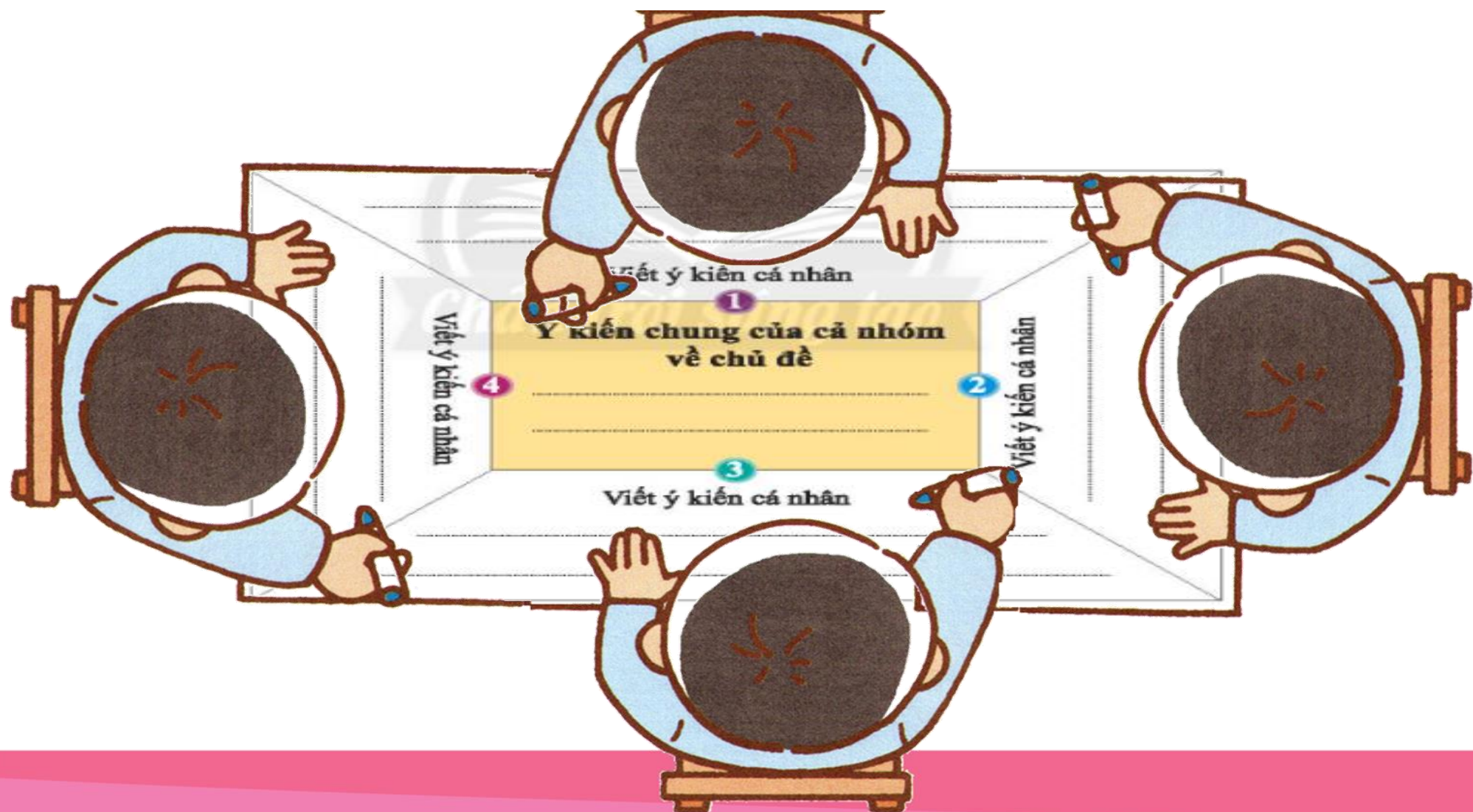
Những việc cần làm để đảm bảo vệ sinh an toàn trong ăn uống.



- **Mỗi nhóm chọn một vấn đề để thảo luận.**
- **Đề xuất những việc cần làm để đảm bảo vệ sinh an toàn trong ăn uống tại bếp nhà em.**









01 Thường xuyên kiểm tra bếp

02 Đậy kín nắp các hộp, lọ

03 Đậy và cất thức ăn thừa vào ngăn mát

04 Thường xuyên thay nút rửa chén.





TỔNG KẾT





Lên kế hoạch để giữ vệ sinh an toàn cho bếp của nhà mình.

1

Cùng mẹ kiểm tra tủ lạnh

2

Sắp xếp lại thức ăn trong tủ lạnh

3

Lau dọn tủ lạnh



**CAM KẾT
HÀNH ĐỘNG**



**Cùng người thân thực hiện những việc cần
làm để đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm
trong bếp của gia đình:**



**Kiểm tra
nhãn chai,
lọ**

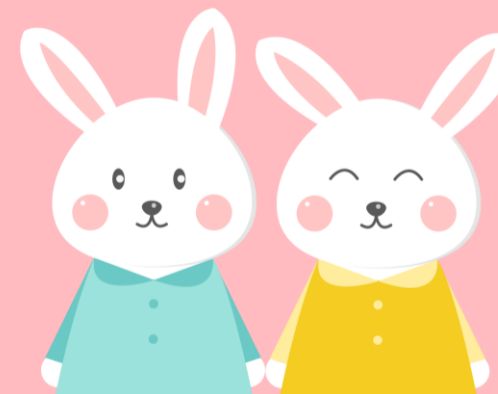
**Kiểm tra
thực phẩm
trong tủ
lạnh**

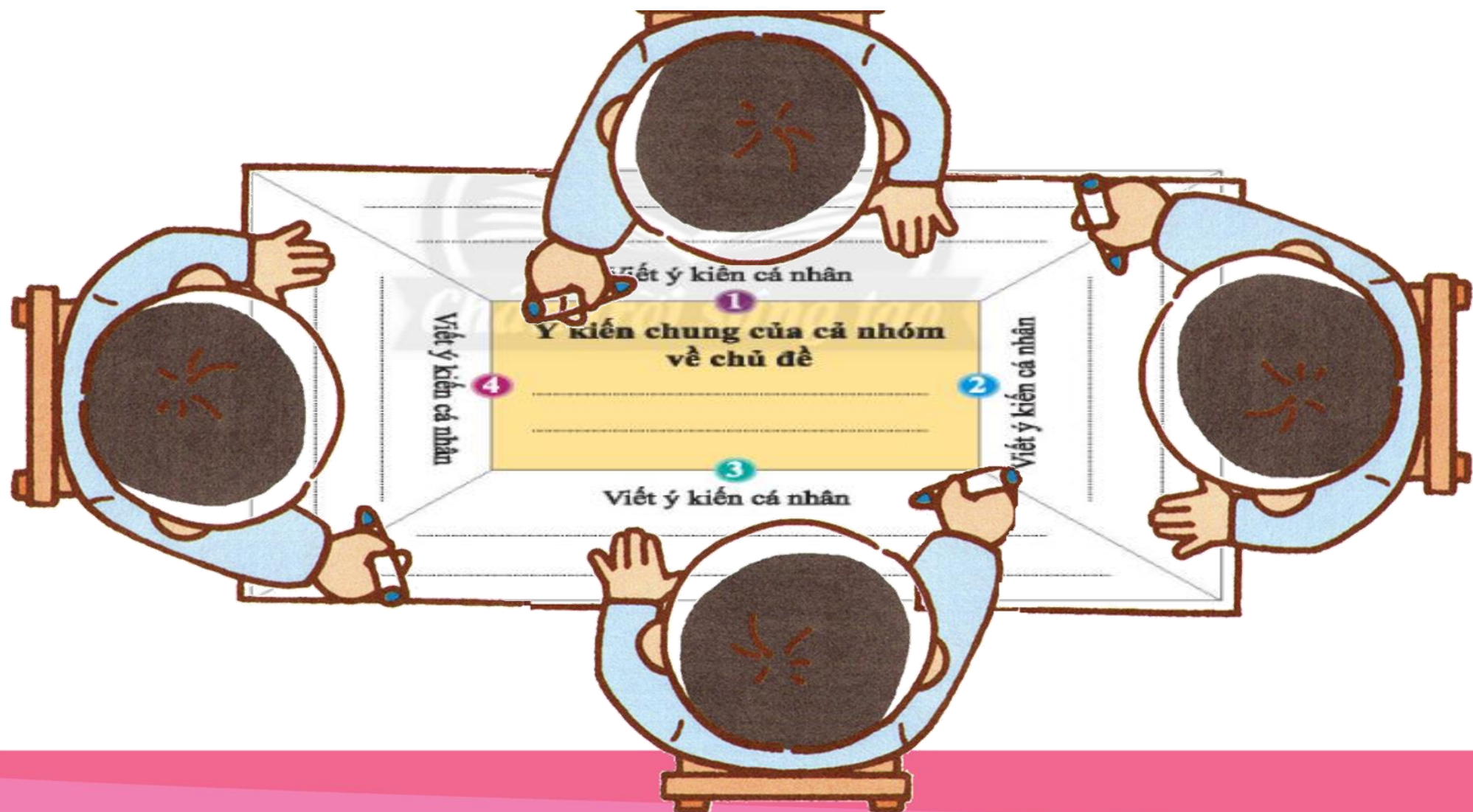
**Bảo quản
thực phẩm
sống, chín
trong bếp
đúng cách.**

TIÊU CHÍ ĐÁNH GIÁ CỦA ÔNG TÁO



Giúp ông Táo đưa ra các tiêu chí đánh giá việc đảm bảo an toàn thực phẩm trong căn bếp của mỗi gia đình.







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?	



01

NGĂN

02

**NẮP
VỆ SINH**

03

AN TOÀN



*Chúc
các em
học tốt!*

