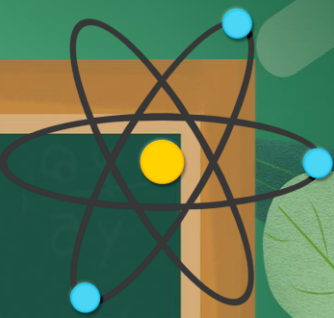




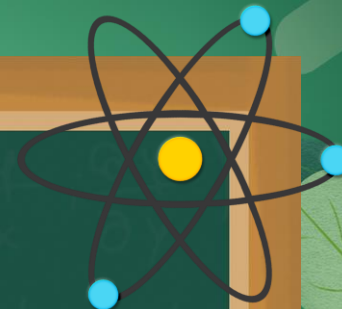
Hoạt động trải nghiệm

Tuần 21

BẾP NHÀ EM



Khám phá



Luật chơi:

- Chia lớp thành đội Nếu và đội Thì để dự đoán những nguy cơ sẽ xảy ra nếu không thực hiện vệ sinh an toàn thực phẩm trong bếp.
- Lần lượt một bên nói "Nếu...", bên kia nói Thì.., sau ba câu thủ đổi lại.

Nếu bát đĩa mốc...

... thì thức ăn bị nhiễm khuẩn.

Nếu đồ ăn bị thiu...

... thì dễ bị ngộ độc.

Nếu sử dụng thực phẩm quá hạn...

... thì dễ bị đau bụng.



Mỗi nhóm chọn một vấn đề để thảo luận:

Vì sao phải kiểm tra bếp?

Đồ dùng trong bếp cất không đúng chỗ có thể gây nguy hiểm thế nào?

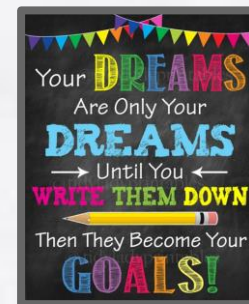
Đồ chai lọ trong bếp mà mất nhãn ghi tên thì có nguy hiểm gì không?

Bát đĩa, nồi, dao, thìa, đũa để bừa, mớ có nguy cơ gì đối với an toàn thực phẩm?





CHIA SẺ TRƯỚC LỚP



Một số việc cần làm để đảm bảo vệ sinh an toàn trong ăn uống tại bếp nhà em:

Bảo quản thực phẩm sống và chín đúng cách.

Thường xuyên kiểm tra chất lượng và hạn sử dụng của các loại thực phẩm trong tủ lạnh, tủ bếp, kệ,...

Thường xuyên vệ sinh các dụng cụ nhà bếp và làm sạch dụng cụ vệ sinh sau khi dùng.

Dán nhãn cho các loại hộp, lọ và đậy nắp kín để bảo quản tốt hơn.

Không để thực phẩm chín trên bàn, mâm mà không có lồng bàn hay nắp đậy che chắn.



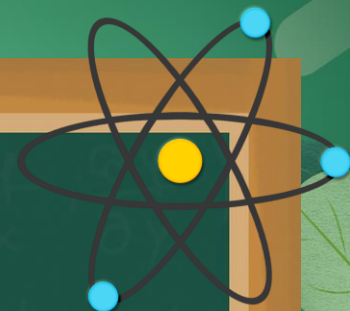
**Ta cần nhắc nhau luôn giữ
bếp sạch sẽ, không tạo cơ
hội cho vi khuẩn, vi trùng
phát triển, bảo vệ sự an
toàn của cả nhà.**

KẾ HOẠCH HÀNH ĐỘNG

Mình sẽ thực hiện những việc sau vào buổi tối ngày 20 tháng 12

1. Cùng mẹ kiểm tra tủ lạnh.
2. Sắp xếp lại thức ăn trong tủ lạnh.
3. Lau dọn tủ lạnh.

ỨNG DỤNG



VỀ NHÀ

Cùng với người thân:

- + Kiểm tra nhãn chai, lọ**
- + Kiểm tra thực phẩm trong tủ lạnh.**
- + Bảo quản thực phẩm sống và chín trong bếp đúng cách.**





Chúc các em
học tốt!