

Điện Biên Đông, ngày 15 tháng 8 năm 2019

NỘI QUY BẾP ĂN

I. ĐỐI VỚI HỌC SINH

1. Thực hiện giờ ăn bữa trưa, bữa tối theo đúng thời gian biểu và hiệu lệnh trống.
2. Khi đi ăn phải ngồi đúng vị trí mâm, lớp theo quy định.
3. Học sinh tự trang bị cho cá nhân đĩa, thìa để dùng.
4. Trong quá trình ăn phải giữ gìn vệ sinh, văn hóa, nói năng văn minh lịch sự.
5. Ăn xong phải thu dọn, lau chùi bàn ăn, rửa cặp lồng sạch sẽ. Bàn giao cặp lồng đầy đủ cho tổ Nuôi dưỡng.
6. Lớp trực tuần thực hiện quét dọn, rửa bếp ăn khô ráo, sạch sẽ theo đúng lịch.
7. Khi có sự việc bất thường học sinh phải báo cáo với nhân viên đi trực, giáo viên chủ nhiệm, Ban giám hiệu nhà trường để xử lý.

II. ĐỐI VỚI NHÂN VIÊN PHỤC VỤ

1. Thực hiện đi làm, đi trực theo đúng sự phân công hàng ngày.
2. Đảm bảo hiệu quả công việc, thời gian theo quy định.
3. Có trách nhiệm nhận thực phẩm, kiểm tra chất lượng trước khi chế biến.
4. Trong quá trình chế biến, nấu ăn phải đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, ngon, gia vị phù hợp.
5. Khi chia khẩu phần thức ăn phải đảm bảo tỉ lệ cơm, canh, thức ăn đều theo các suất.
6. Nhân viên đi trực phải kiểm soát, nghiệm thu cặp lồng, công tác vệ sinh bàn ăn, bếp ăn của học sinh.
7. Sau khi chế biến, nấu ăn, chia khẩu phần ăn phải thu dọn dụng cụ, quét dọn bếp ăn sạch sẽ.
8. Tổ Nuôi dưỡng có trách nhiệm ghi tên học sinh các lớp không thực hiện tốt nội quy và thông báo tới giáo viên chủ nhiệm kịp thời để xử lý.
9. Tham mưu cho Ban giám hiệu về chế biến các món ăn, báo cáo về chất lượng thực phẩm khi không đảm bảo.
10. Đề xuất khen thưởng học sinh, nhân viên thực hiện tốt nội quy của bếp ăn, tích cực, nhiệt tình trong công việc.

Trên đây là một số quy định đối với học sinh, nhân viên phục vụ trong quá trình thực hiện nhiệm vụ công tác nuôi dưỡng năm học 2018-2019. Yêu cầu thực hiện nghiêm túc.

Nơi nhận:

- Đ/c phụ trách;
- GVCN, Tổ ND;
- Thông báo bảng tin;
- Lưu: VT.

HIỆU TRƯỞNG

Vũ Trung Hoàn