

# మధ్యాహ్న భోజన నిర్వాహకులకు సూచనలు

- ❖ తప్పనిసరిగా వంట చేయునప్పుడు మరియు వడ్డన చేయునప్పుడు ఉపవస్త్రాలు దరించాలి ( apron , cap ,gloves , mask ).



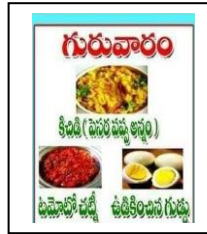
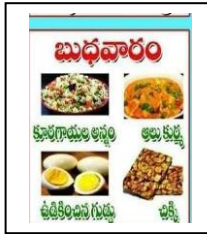
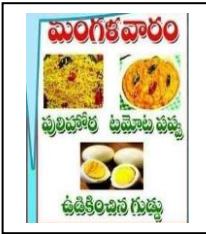
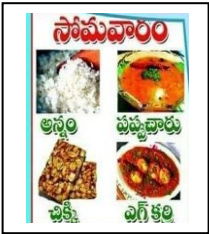
- ❖ వంట పాఠశాల నందు నిర్ణయించిన గది నందు మాత్రమే తయారు చేయవలెను



- ❖ వంట చేయు ప్రదేశం , వంట సామగ్రి నిలువచేయు ప్రదేశం ,వంట సామాను , విద్యార్థులకు వడ్డన చేయు ప్రదేశం , భోజనం ముందు మరియు తర్వాత శుభ్రపరచు , వ్యర్థాలు వేయు ప్రదేశాలు పరిశుభ్రంగా మరియు నిబంధనలకు అనుగుణంగా ఉండవలెను.



- ❖ ప్రభుత్వం సూచించిన మధ్యాహ్న భోజన మెను తప్పనిసరిగా పాటించవలెను



- ❖ భోజనం పరిమాణం, నాణ్యత ,రుచి , ఉష్ణోగ్రత ,పరిశుభ్రత ప్రమాణములు కలిగి ఉండవలెను.



ప్రతిరోజూ ఉపయోగించి బద్దపరచుకోవాల్సిన వస్తువులు



ఇచ్చిన సేఫ్టీ జాకెట్ ను ,చేతి తొడుగులను

తప్పని సరిగా దరించాలి .



సేఫ్టీ జాకెట్



చేతి గ్లాజలు

ప్రతిరోజూ శుభ్రపరచవల్సిన స్థలాలు



ఆట స్థలం



మరుగుదొడ్డు



హెండ్ వాష్ పాయింట్



తరగతి గదులు

మరియూ డైనింగ్ ఏరియా ,పరిసరాలు

❖ శుభ్రపరచు సమయం విధానం

- ప్రతి రోజు ఉదయం 9 గంటలలోపు మరియు మధ్యాహ్నం 1 గంట లోపు 2 సార్లు శుభ్రపరచవలెను



ఆట స్థలం ను ఊడ్చి పిచ్చి మొక్కలు  
లేకుండా చూసుకోవాలి



తరగతి గదులను విద్యార్థులు రాకముందే  
ఫ్లోర్ ,బల్లలు ,గోడలు [బూజు ] శుభ్రం  
చేసుకోవాలి



మరుగుదొడ్డు రసాయనాలతో ఇచ్చిన  
పరికరాలను ఉపయోగించి శుభ్రపరచి  
ఎయిర్ టెహర్ ను చలాది

