

## جذابة فنية للأكلة الدليل



التعريف والهـدف :  
الأكلة الدليل تشتمل على كل ما يقدم من مأكولات للتلاميذ أو الطلبة في كل وجبة للرجوع إليها عند الحاجة (التعاطيل البكتريولوجية)

## كيف تؤخذ وتحفظ الأكلة الدليل

- 1- متى تؤخذ : عند توزيع الأكلات وفي نفس الظروف (نفس الأواني) .
- 2- ماذا يؤخذ : عينة كافية من كل ما يقدم للتلاميذ أو الطلبة من مأكولات في كل وجبة (فطور الصباح، غذاء، عشاء) .
- 3- كيفية الحفظ : - ترك الأكلة الدليل في مكان نظيف بعيدا عن الملوثات الخارجية (حشرات، غبار...) حتى تبرد .  
- تغليف الأنية المحتوية على الأكلة الدليل بالبلاستيك الممطط الشفاف ثم تسجيل التاريخ والوزن المعنوية.
- 4- شروط الحفظ : يحتفظ بالأكلة الدليل مباشرة بعد تغليفها في ثلاجة لانتعدي حرارتها 08 درجات مئوية .
- 5- مدة الحفظ : 72 ساعة . لذا يجب تخصيص فضاء كاف لها في الثلاجة .
- 6- الإتلاف : عند نهاية مدة الحفظ يجب إتلاف الأكلة الدليل مباشرة في القمامة حتى لا تختلط بمواد غذائية أخرى في المطبخ وقاية من التـفنـن .