**参观食堂心得体会**

今天，我作为家长代表，在学校主管食堂老师的带领下参观薛家小学厨房，薛家小学厨房位于东教辅楼一层，担负着为薛家小学全体师生制作用餐的重要任务。

在学校食堂，每一样菜品都是层层把关，严格筛选，精细制作。每天早上六点左右，食堂的验菜工作人员开始忙碌。肉、蔬菜、水果、蛋一框框产品经过验收人员验收之后才能登记入库。走进厨房，总体感受学校对食堂很重视，食堂卫生很干净，厨房由操作间、粗加工间、蔬菜储藏室、粮食及调味料储藏室组成（米面油等调料，这些都是从超市发进货，验收后都整齐的堆放在货架上，并且都有小标牌注明品种，保证期等），并配有消毒柜、冰箱等设施设备，每天工作人员进入厨房前都会进行严格的消毒和清洁，厨房也会在每天上下班前进行全面的清洁和消毒。各位家长，这就是薛家小学的基本构造和功能分区，我们真诚的欢迎家长继续监督小学的各项工作，我们也会为学生的健康成长把好关，做好食品卫生工作。