

គន្លឹះសំខាន់ៗអំពីការថែទាំ និងគ្រប់គ្រងឃ្នាំងស្បៀង

កម្មវិធីផ្តល់អាហារតាមសាលារៀនដោយប្រើប្រាស់កសិផលក្នុងសហគមន៍

បើមានសំណួរ ឬយោបល់ផ្សេងៗសូមទូរសព្ទទៅលេខ
1800 203 183
 ព័ត៌មានបន្ថែម



✓ ទុកស្បៀងនៅក្នុងឃ្នាំង ឬកន្លែងទុកស្បៀងដែលស្អាត ស្ងួត រឹងមាំ និងមានខ្យល់អាកាសចេញចូល ការពារបានពីសត្វកកេរ សត្វល្អិត សត្វស្លាប និងសារធាតុគីមីផ្សេងៗ។



✓ រៀបចំឃ្នាំង ឬកន្លែងទុកស្បៀងឱ្យបានស្អាត មានអនាម័យ និងមានរបៀបជាប្រចាំ ពិសេសមុនពេលដាក់ស្បៀងថ្មីចូល។
 ✗ មិនត្រូវយកឃ្នាំង ឬកន្លែងទុកស្បៀងទៅរក្សាទុកសម្ភារ ឧបករណ៍ផ្សេងៗទៀត។



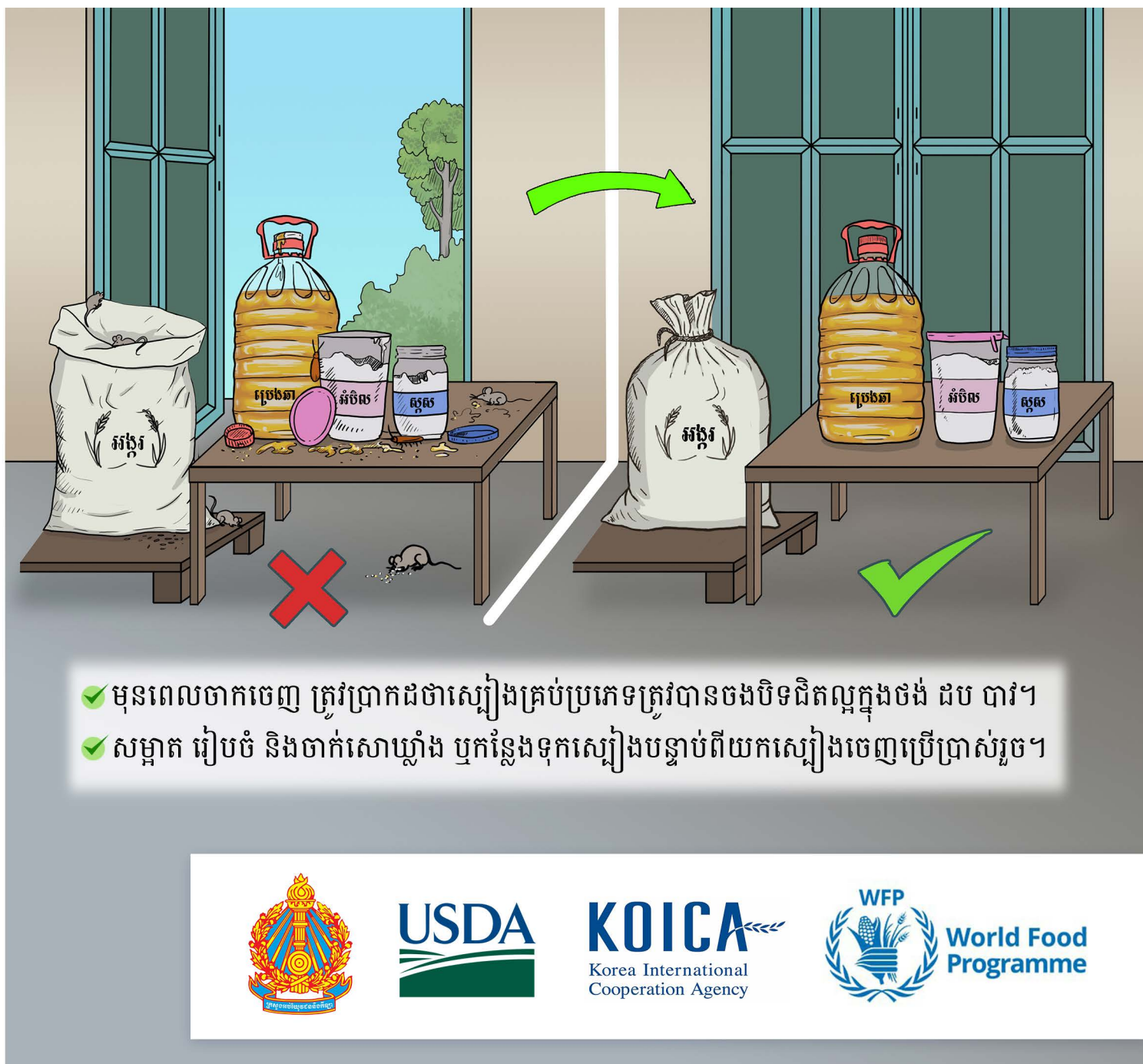
✓ ទុកស្បៀងប្រភេទផ្សេងគ្នានៅតាមទីតាំងដាច់ដោយឡែកពីគ្នា ដើម្បីងាយស្រួលពិនិត្យ សម្អាត និងរក្សាខ្យល់ចេញចូលបានល្អ។
 ✓ ស្បៀងដូចជាអង្ករ សណ្តែក ប្រេងឆា អំបិលអ៊ីយ៉ូតត្រូវដាក់នៅលើឆ្នើរ ឬតុ(កម្ពស់យ៉ាងតិច ១៥សម) និងរក្សាគម្លាតយ៉ាងតិច ៣០សម ពីជញ្ជាំង ពិដាន មិននៅជិតបង្អួចដែលបើក និងចៀសវាងត្រូវកម្តៅថ្ងៃ។



✓ ស្បៀងដែលចូលស្តុកមុន សូមប្រើប្រាស់វាមុន។
 ✓ ប្រើប្រាស់ស្បៀងស្រស់ (សាច់ ស៊ុត ត្រី បន្លែ) នៅក្នុងថ្ងៃតែមួយដែលទទួលយកមក ឬត្រឹម១ថ្ងៃបន្ទាប់។
 ✓ ពិនិត្យស្ថានភាពវេចខ្ចប់ និងសុពលភាពប្រើប្រាស់ស្បៀង ដែលមាននៅលើកំប៉ុង ដប ឬកញ្ចប់ឱ្យបានយ៉ាងហោចណាស់មួយដងក្នុងមួយខែ និងគ្រប់ពេលទទួលស្បៀង ពីអ្នកផ្គត់ផ្គង់។



✓ ទុកស្បៀងស្រស់ប្រភេទសាច់ក្នុងថង់ ឬប្រអប់(សម្រាប់ដាក់អាហារ) ដាក់ចូលក្នុងធុងត្រជាក់ដែលមានគម្របិទជិតល្អ មានទឹកកកគ្រប់គ្រាន់នៅខាងក្នុង។
 ✓ ដើម្បីរក្សាសំណើមឱ្យបន្ថែមនៅស្រស់បានយូរ សូមទុកបន្លែក្នុងកញ្ចប់ប្រេងនិងគ្របគម្របពីលើ ឬទុកវាក្នុងថង់ដោយចំហមាត់បន្តិច(ដើម្បីបន្ថយកម្តៅក្នុងថង់)។



✓ មុនពេលចាកចេញ ត្រូវប្រាកដថាស្បៀងគ្រប់ប្រភេទត្រូវបានចងបិទជិតល្អក្នុងថង់ ដប បាវ។
 ✓ សម្អាត រៀបចំ និងចាក់សោឃ្នាំង ឬកន្លែងទុកស្បៀងបន្ទាប់ពីយកស្បៀងចេញប្រើប្រាស់រួច។

