**I. ĐẶT VẤN ĐỀ**

“*Trẻ em hôm nay – Thế giới ngày mai”*, trẻ em là nguồn hạnh phúc của mỗi gia đình, là tương lai của đất nước, là lớp người kế tục sự nghiệp của cha anh, gánh vác mọi công việc xây dựng và bảo vệ tổ quốc – xã hội chủ nghĩa. Mọi trẻ em sinh ra đều có quyền được chăm sóc, nuôi dưỡng, tồn tại và phát triển. Khi xã hội ngày càng phát triển thì giá trị con người ngày càng được nhận thức đúng đắn và được đánh giá toàn diện. Vì một tương lai tươi sáng, trẻ em sẽ trở thành chủ nhân hữu ích của tương lai, thì ngay từ tuổi ấu thơ trẻ phải được hưởng nền giáo dục phù hợp, hiện đại và toàn diện về mọi mặt.

Trong các mặt giáo dục trên thì giáo dục thể chất cho trẻ phải là nhiệm vụ hàng đầu, quan trọng nhất, vì sức khoẻ là vốn quý giá nhât và có ý nghĩa sống còn với con người, đặc biệt đối với trẻ mẫu giáo. ở lứa tuổi này, cơ thể trẻ đang trong giai đoạn phát triển mạnh mẽ và hoàn thiện dần. Vì thế cơ thể trẻ còn non yếu dễ bị phát triển lệch lạc và mất cân đối. Do vậy trẻ chỉ có thể phát triển tốt nếu như được chăm sóc một cách hợp lý.

Cơ thể trẻ đang trong giai đoạn phát triển và hoàn thiện, do đó nhu cầu năng lượng là rất cao. Năng lượng đó lại do thức ăn cung cấp, vì thế thức ăn chỉ phát huy hết vai trò của mình đối với cơ thể khi phù hợp với thể trạng và lứa tuổi.

Qua nhiều năm công tác tai trường tôi nhận thấy tỷ lệ suy dinh dường của trẻ đã giảm song vẫn còn khá cao. Do nhận thức của các bậc phụ huynh còn hạn chế thiếu kiến thức nuôi con theo khoa học và do điều kiện kinh tế còn khó khăn .

Cùng với nhiệm vụ phòng chống suy dinh dưỡng cho trẻ em hiện nay là vấn đề đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, mối quan tâm đặc biệt của toàn xã hội. Trong những năm gần đây đã xẩy ra rất nhiều vụ ngộ độc thực phẩm ở các địa phương, làm ảnh hưởng đến sức khỏe và tính mạng của nhiều người. Nhà trẻ, mẫu giáo là nơi tập trung đông trẻ, bản thân trẻ còn non nớt, chưa chủ động, có ý thức được đầy đủ về dinh dưỡng và vệ sinh an toàn thực phẩm, nếu để xẩy ra ngộ độc thực phẩm trong cơ sở giáo dục Mầm non thì hậu quả khôn lường. Vì vậy, giáo dục dinh dưỡng, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, xây dựng mô hình thực phẩm sạch, đề phòng ngộ độc thức ăn là vấn đề có ý nghĩa thực tế vô cùng quan trọng. Mặc dù nhà trường chúng tôi chưa có trường hợp nào ngộ độc thức ăn nhưng việc tuyên truyền trong nhà trường đã được chú ý, chất lượng bữa ăn được cải thiện, gia đình trẻ và lực lượng xã hôi đã có sự thay đổi trong nhận thức hành động về tầm quan trọng của công tác chăm sóc nuôi dưỡng và giáo dục trẻ trong độ tuổi Mầm non, tỷ lệ trẻ ăn bán trú được tăng lên. địa phương nhà trường đã chú ý đến đầu tư cơ sở vật chất, trang thiết bị đồ dùng phục vụ bán trú. Mức ăn của trẻ đã được tăng lên song so với giá cả thị trường nhảy vọt , dẫn đến chất lượng bữa ăn chưa ổn định. Một số giáo viên kỹ năng thực hành về dinh dưỡng và vệ sinh an toàn thực phẩm còn hạn chế.Từ các cơ sở trên cho thấy tầm quan trọng của vấn đề chăm sóc nâng cao chất lượng bữa ăn và vệ sinh an toàn thực phẩm trong các trường Mầm non nói chung và Mầm non Phúc lợi nói riêng là hết sức cấp bách .

Là một nhân viên nuôi dưỡng nhà trường bản thân tôi thật sự băn khoăn trăn trở trước vấn đề an toàn thực phẩm trong giai đoạn hiện nay, làm thế nào để đảm bảo an toàn tuyệt đối cho trẻ tại trường Mầm non, đặc biệt là an toàn thực phẩm. Do vậy, tôi mạnh dạn chọn đề tài **“ Một số biện pháp đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, nâng cao chất lượng bữa ăn cho trẻ trong trường mầm non”.**

**II. GIẢI QUYẾT VẤN ĐỀ**

**1. Cơ sở lý luận**

Để làm tốt công tác chăm sóc và nâng cao chất lượng bữa ăn cho trẻ trong trường mầm non có tổ chức ăn là mối quan tâm của toàn xã hội. Chất lượng an toàn thực phẩm liên quan đến các quá trình từ khâu sản xuất đến khâu cuối cùng. Trên công tác này đòi hỏi có tính liên nghành cao đối với ngành giáo dục nói chung, trong đó bậc học mầm non đóng vai trò quan trọng đối với sức khỏe trẻ thơ. Nó góp phần nâng cao sức học tập, vui chơi của trẻ trong xã hội ngày càng phát triển. Trường tôi luôn đặt công tác đảm bảo nâng cao dinh dưỡng chất lượng bữa ăn và vệ sinh an toàn thực phẩm lên hàng đầu đặc biệt là công tác chế biến thức ăn cho trẻ.

Để trẻ phát triển tốt, trẻ phải được ăn đủ chất dinh dưỡng, chất đạm, chất béo, chất bột đường, chất vitamin và muối khoáng. Nếu thiếu một trong các chất này thì cơ thể sẽ phát triển không cân đối trẻ sẽ có nguy cơ mắc các bệnh như: Còi xương, suy dinh dưỡng. Chính vì vậy để đảm bảo các bữa ăn hợp lý thì phải thường xuyên thay đổi khẩu phần ăn và nâng cao chất lượng bữa ăn trong trường mầm non. Phải có thực đơn ăn theo ngày, tuần, theo mùa, thường xuyên thay đổi thực đơn cho phù hợp với trẻ và đảm bảo đủ các chất, định lượng kalo đối với trẻ, đảm bảo cho trẻ được phát triển toàn diện. Việc đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm là rất quan trọng chính vì vậy trường tôi luôn đặt công tác chế biến món ăn đảm bảo đủ dinh dưỡng cho trẻ lên hàng đầu, thực phẩm luôn được mua ở các cơ sở uy tín, có giấy chứng nhận vệ sinh an toàn thực phẩm

**2. Cơ sở thực tiễn**

Trường mầm non nơi tôi đang công tác thuộc nội thành Hà Nội với tổng diện tích là: 3514 m2, trường được xây dựng khang trang sạch, đẹp, có đầu đủ các trang thiết bị hiện đại phục vụ công tác chăm sóc nuôi dưỡng, giáo dục trẻ.

- Phụ huynh học sinh nhiệt tình phối hợp với giáo viên trong công tác chăm sóc- giáo dục trẻ, ủng hộ mọi hoạt động của nhà trường.

- Trường có 11 lớp với các phòng chức năng tương đối đầy đủ đồ dùng, đồ chơi cho trẻ.

- Bếp đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, bếp 1 chiều, trang thiết bị chăm sóc nuôi dưỡng- giáo dục trẻ khá hiện đại và đồng bộ.

**2.1. Thuận lợi, khó khăn:**

***\* Thuận lợi:***

- Được sự quan tâm của lãnh đạo các cấp, Phòng Giáo dục và Đào tạo quận tạo điều kiện cho trường xây dựng, sửa chữa cơ sở vật chất, trang bị mua sắm đồ dùng đồ chơi tương đối đầy đủ phục vụ cho hoạt động “Chăm sóc – Nuôi dưỡng và Giáo dục trẻ”.

- Đội ngũ giáo viên, nhân viên nhiệt tình, tâm huyết, yêu nghề mến trẻ, có tinh thần cầu tiến và trách nhiệm cao, đoàn kết giúp đỡ nhau cùng hoàn thành tốt nhiệm vụ. 100% giáo viên, nhân viên có trình độ chuẩn và trên chuẩn. CB- GV- NV có ý thức tốt trong công tác chăm sóc sức khỏe, phòng chống dịch bệnh cho trẻ. Đảm bảo định biên cô nuôi theo thông tư 71.

- Nhà trường luôn thực hiện nghiêm túc Kế hoạch năm học, các phong trào thi đua, các cuộc vận động của nghành, của các cấp phát động.

- Trang thiết bị phục vụ công tác chăm sóc nuôi dưỡng, giáo dục trẻ theo hướng chuẩn hóa, hiện đại, đảm bảo an toàn, hợp vệ sinh và đáp ứng yêu cầu của trường mầm non đạt chuẩn Quốc gia và công tác Kiểm định chất lượng GDMN.

- Số lượng trẻ trong các lớp đúng so với qui định tại điều lệ trường mầm non.

- Đa số phụ huynh quan tâm đến việc Chăm sóc – Nuôi dưỡng và Giáo dục của nhà trường.

***\* Khó khăn:***

- Nhận thức của một số phụ huynh về cách chăm sóc, nuôi dưỡng con còn hạn chế, chiều theo sở thích của con... Đa số phụ huynh còn làm nông nghiệp, buôn bán nhỏ do vậy điều kiện chăm sóc các cháu còn hạn chế.

- Thời tiết thay đổi dẫn đến nhiều dịch bệnh xảy ra như: dịch bệnh tiêu chảy, thủy đậu, sởi, sốt xuất huyết…

**2.2. Mục tiêu của đề tài.**

- Giúp nhân viên nuôi dưỡng trong trường mầm non hiểu rõ thêm về vấn đề chất lượng thực phẩm cũng như cách nâng cao chất lượng bữa ăn cho trẻ.

- Nhằm giảm số trẻ suy dinh dưỡng trong nhà trường.

- Giúp trẻ có một sức khỏe tốt, phát triển cân đối hài hòa.

**3. Các biện pháp**

**3.1.Biện pháp 1: Thực hiện tốt các bước từ khâu xây dựng thực đơn đến chế biến thức ăn.**

**Bước 1: Xây dựng thực đơn và tính khẩu phần ăn hợp lý.**

- Với mức tiền ăn tăng lên là 22.000 đồng/ngày/trẻ (bao gồm cả ăn sáng và bữa phụ chiều) đã tạo điều kiện thuận lợi hơn cho việc xây dựng thực đơn cho trẻ. Trường tôi đã nghiêm túc thực hiện thực đơn riêng của từng lứa tuổi Nhà trẻ, Mẫu giáo. Trong quá trình xây dựng thực đơn có sự tham gia đồng bộ của các đồng chí trong Ban giám hiệu, các cô nuôi và giáo viên trên lớp. Chúng tôi đặc biệt chú ý cải tiến các món ăn và phối hợp các món ăn trong ngày hợp lý, kết hợp 08 nhóm thực phẩm từ 04 nguồn (Chất bột đường; chất đạm; vitamin, chất khoáng và chất xơ; chất béo) phù hợp, đảm bảo dinh dưỡng; tăng cường rau xanh cho trẻ trong các bữa ăn chiều, hạn chế tối đa sử dụng thực phẩm chế biến sẵn, thực phẩm đông lạnh trong bữa ăn của trẻ, tuyệt đối không cho trẻ ăn nội tạng động vật và mỳ tôm, không cho trẻ ăn rau trái mùa để đảm bảo VSATTP cho trẻ. Nhà trường có thỏa thuận với phụ huynh tăng cường dinh dưỡng cho trẻ bằng sữa, đảm bảo số lượng bữa/tuần, chất lượng sữa theo độ tuổi (Nhà trẻ; Mẫu giáo) và thời gian cho trẻ uống sữa phù hợp. Tăng cường sử dụng các thực phẩm giàu dinh dưỡng, sẵn có ở địa phương, giá thành không cao để đảm bảo chất lượng bữa ăn cho trẻ.

- Tỷ lệ dinh dưỡng duy trì ở mức: P: 14-16%; L: 24-26%; G: 60-62% (đối với trẻ Nhà trẻ, lượng L có thể từ 26 -> 30%). Duy trì tính tỷ lệ Ca, B1 trong thực đơn bữa ăn của trẻ và cân đối kịp thời (Nhu cầu Ca đối với trẻ 1-> 3tuổi: 350mg/ngày/trẻ; MG 4 -> 6 tuổi: 420mg/ngày/trẻ; Nhu cầu B1 đối với trẻ 1-> 3 tuổi: 0,41 mg/ngày/trẻ; MG 4 -> 6 tuổi: 0,52mg/ngày/trẻ) tại trường mầm non.

**THỰC ĐƠN MÙA ĐÔNG TUẦN 1-3**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Thứ** | **Bữa chính**  **MG-NT** | **Bữa chiều**  **(Mẫu giáo)** | **Bữa chiều**  **(Nhà trẻ)** | **Phụ NT** |
| 2 | Thịt gà + thịt lợn om nấm  Canh bí nấu tôm đồng | Cháo thịt bí ngô  Sữa Dollac | Cháo thịt bí ngô  Sữa Dollac | Chuối |
| 3 | Tôm lớp, thịt sốt cà chua, dầu hào  Canh cải cúc nấu thịt | Mỳ bò rau cải  Sữa Cow true milk | Thịt bò hầm bí non  Canh cải bắp nấu thịt. | Sữa Cow true milk |
| 4 | Trứng đúc thịt nấm hương  Canh rau cải nấu cua | Súp gà ngô non  Sữa Dollac | Súp gà ngô non  Sữa Dollac | Bánh can xi |
| 5 | Cá quả, thịt viên sốt cà chua  Canh rau, củ, quả nấu thịt | Xôi trắng, thịt kho tầu  Sữa Cow true milk | Thịt gà, thịt lợn sốt cà chua  Canh cải cúc nấu xương | Sữa Cow true milk |
| 6 | Thịt bò, thịt lợn sốt vang  Canh rau cải nấu ngao | Bánh ngọt  Caramen | Bánh ngọt  Caramen | Chuối |
| 7 | Thịt kho tầu  Canh bắp cải nấu xương | Phở gà  Bánh can xi | Phở gà  Bánh can xi | Thanh Long |

**THỰC ĐƠN MÙA ĐÔNG TUẦN 2-4**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Bữa chính**  **MG-NT** | **Bữa chiều**  **(Mẫu giáo)** | **Bữa chiều**  **(Nhà trẻ)** | **Phụ NT** |
| Thịt gà+ thịt lợn hầm cari  Canh cải cá rô | Cháo tôm thịt đậu xanh  Sữa Dollac | Cháo tôm thịt đậu xanh  Sữa Dollac | Bánh can xi |
| Tôm thịt xào củ quả  Canh sườn nấu chua | Chè đỗ đen rắc vừng lạc  Sữa Cow true milk  Chuối | Thịt bò rim dứa  Canh cua mồng tơi  Sữa Cow true milk | Chuối |
| Trứng chim cút thịt lợn kho tầu  Canh rau, củ, quả nấu thịt | Miến lươn  Sữa Dollac | Miến lươn  Sữa Dollac | Bánh can xi |
| Cá trắm thịt lợn kho tộ  Canh khoai tây, cà rốt nấu xương | Xôi gấc, đỗ xanh  Sữa Cow true milk  Bánh can xi | Thịt gà, thịt lợn om nấm  Canh bắp cải nấu thịt  Sữa Cow true milk | Thanh Long |
| **- Tuần 2:**  Thịt bò thịt lợn xào nấm**.** Canh bí nấu tôm.  **- Tuần 4: Buffe** | Bánh ngọt  Sữa dinh dưỡng ngũ cốc | Bánh ngọt  Sữa dinh dưỡng ngũ cốc | Dưa hấu |
| Thịt sốt cà chua  Canh mọc giá đỗ | Mỳ bò rau cải  Nước cam | Mỳ bò rau cải  Nước cam | Bánh can xi |

**THỰC ĐƠN MÙA HÈ TUẦN 1 + 3**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Thứ** | **Bữa chính**  **MG-NT** | **Bữa chiều**  **(Mẫu giáo)** | **Bữa chiều**  **(Nhà trẻ)** | **Phụ NT** |
| 2 | Thịt gà, thịt lợn om nấm hương.  Canh thịt, giá đỗ. | Cháo cá quả  Sữa Cow true milk | Cháo cá quả  Sữa Cow true milk | Đu đủ |
| 3 | Tôm thịt sốt cà chua.  Canh rau củ quả nấu thịt. | Chè đỗ đen rắc vừng lạc.  Dưa hấu | Thịt sốt cà chua.  Canh bí xanh nấu tôm | Dưa hấu |
| 4 | Trứng đúc thịt nấm hương.  Canh bí nấu tôm | Mỳ thịt bò rau cải.  Sữa Dollac | Mỳ thịt bò rau cải.  Sữa Dollac | Chuối |
| 5 | Cá thịt sốt cà chua.  Canh rau ngót nấu thịt. | Phở gà  Sữa Cow true milk | Thịt lợn kho tầu.  Canh mướp mồng tơi nấu thịt | Sữa Cow true milk |
| 6 | Thịt bò + thịt lợn hầm củ quả  Canh mướp mồng tơi nấu cua | Bánh ngọt  Sữa dinh dưỡng ngũ cốc | Bánh ngọt  Sữa dinh dưỡng ngũ cốc | Quýt |
| 7 | Thịt lợn kho đậu phụ  Canh rau cải nấu thịt. | Mỳ gà.  Sữa Dollac | Mỳ gà.  Sữa Dollac | Thanh Long |

**THỰC ĐƠN MÙA HÈ TUẦN 2 + 4**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Thứ** | **Bữa chính**  **MG-NT** | **Bữa chiều**  **(Mẫu giáo)** | **Bữa chiều**  **(Nhà trẻ)** | **Phụ NT** |
| 2 | Thịt gà, thịt lợn sốt cà chua.  Canh rau ngót nấu thịt. | Bún sườn nấu chua.  Sữa Cow true milk | Bún sườn nấu chua.  Sữa Cow true milk | Đu đủ |
| 3 | Tôm lớp thịt viên sốt cà chua dầu hào.  Canh thịt, giá đỗ. | Chè đỗ xanh hạt sen.  Quýt | Tôm thịt sốt cà chua.  Canh rau cải nấu ngao. | Quýt |
| 4 | Trứng chim cút thịt kho tầu.  Canh mướp mồng tơi nấu cua | Cháo thịt lợn  Sữa Dollac | Cháo thịt lợn.  Sữa Dollac | Dưa hấu |
| 5 | Cá trắm thịt kho tộ  Canh bí xanh nấu tôm | Bún cua  Sữa Cow true milk | Thịt gà, thịt lợn om nấm.  Canh rau ngót nấu thịt | Sữa Cow true milk |
| 6 | Thịt bò + thịt lợn sốt vang  Canh bầu nấu trai | Bánh ngọt  Caramen | Bánh ngọt  Caramen | Chuối |
| 7 | Thịt sốt cà chua  Canh rau cải nấu ngao | Mỳ chũ nấu thịt lợn.  Sữa Dollac | Mỳ chũ nấu thịt lợn.  Sữa Dollac | Thanh Long |

Nhà trường duy trì xây dựng định lượng thức ăn từ sống sang chín theo thực đơn và tính lượng thức ăn cho trẻ hàng ngày từ sống sang chín đúng quy định.

**Bước 2: Lựa chọn thực phẩm an toàn và thực hiện chế biến đúng kỹ thuật.**

Thực hiện Kế hoạch liên ngành số 1861/KHLN/YT-GD&ĐT ngày 25/4/2016 của Sở GD&ĐT và Sở Y tế Hà Nội về công tác phối hợp triển khai công tác phòng chống dịch và an toàn thực phẩm trong trường học năm 2016; Kế hoạch số 59/KH-UBND ngày 16/3/2016 của UBND thành phố Hà Nội về tổ chức phong trào thi đua "An toàn thực phẩm" trên địa bàn Hà Nội giai đoạn 2016 - 2020. Nhà trường chúng tôi tuân thủ nghiêm ngặt các qui định về VSATTP của cơ quan y tế, cơ quan quản lý trên địa bàn cụ thể như sau:

- Đối với công ty trực tiếp sản xuất, chế biến thực phẩm: Kiểm tra giấy đăng ký kinh doanh đúng tên đơn vị; Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện VSATTP; Xác nhận công bố hợp quy hoặc công bố phù hợp quy định ATTP; Những sản phẩm thực phẩm có đóng gói phải có công bố chất lượng sản phẩm; Bao bì, nhãn mác đầy đủ thông tin và hạn sử dụng…

+ Yêu cầu đối với cơ sở trực tiếp giết mổ và cung cấp thịt: Đăng ký kinh doanh đúng tên công ty/cơ sở; có chứng nhận điều kiện vệ sinh thú y.

+ Yêu cầu đối với cơ sở cung cấp rau an toàn: Đăng ký kinh doanh đúng tên công ty/cơ sở; chứng nhận đủ điều kiện sản xuất rau an toàn.

- Đối với cơ sở thu mua thực phẩm để cung cấp: Có đầy đủ tư cách pháp nhân đăng ký kinh doanh được phép kinh doanh lĩnh vực về thực phẩm đang cung cấp; Có hợp đồng mua bán thực phẩm với nhà sản xuất, cơ sở giết mổ; có bản cam kết đảm bảo VSATTP; Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện vệ sinh ATTP; Yêu cầu các nhà sản xuất, cơ sở giết mổ phải có giấy tờ hợp lệ như mục 1.1.

**-** Trong hợp đồng của nhà trường có bảng tổng hợp các loại thực phẩm đơn vị cung ứng, bản cam kết chất lượng. Nhà trường thường xuyên kiểm tra chất lượng, đơn giá thực phẩm và chỉ hợp đồng mua sữa cho trẻ với 02 hãng sữa uy tín trên thị trường, sản phẩm bao bì nhãn mác đủ thông tin theo quy định.

Khi nhận các loại thực phẩm cần kiểm tra kỹ:

**\* Với thực phẩm tươi**

VD: - Thịt lợn

+ Màng ngoài khô

+ Mỡ có màu sắc, độ rắn, mùi bình thường.

+ Rắn chắc, đàn hồi cao, lấy ngón tay ấn vào thịt không để lại vết lõm khi bỏ ngón tay ra.

- Thịt bò:

+ Có màu đỏ đặc trưng.

+ Mỡ có màu vàng nhạt.

+ Độ đàn hồi tốt, bề mặt khô mịn.

+ Mùi bình thường đặc trưng.

**\* Đối với rau củ quả;**

- Rau muống: Rau có màu xanh trong, sáng, cuống tươi không có màu khác lạ.

- Khoai tây: Vỏ nhẵn, không có màu xanh, không có mầm.

**\* Hàng kho**

- Dầu ăn, mắm, mì chính, đường kính: Có nơi sản xuất, có nhãn mác, hạn sử dụng.

Nghiêm túc thực hiện nguyên tắc giao nhận thực phẩm, nhận đủ, đúng số lượng, đảm bảo chất lượng thực phẩm thì mới tiếp nhận và ghi chép vào sổ và có đủ chữ ký của các thành phần . Các thực phẩm tươi sống chỉ sử dụng trong ngày, tuyệt đối không sử dụng thực phẩm chế biến sẵn hoặc dùng các phụ gia phẩm màu khi chế biến. Thực hiện vệ sinh ATTP từ khâu sơ chế biến đến khâu chế biến phải theo quy trình bếp một chiều, không để dụng cụ sống chín lẫn lộn.

Rau quả cần rửa sạch dưới vòi nước không nên cắt nhỏ ngâm nước, xương thịt cần trần qua nước sôi rửa sạch sau đó mới đem sơ chế, chế biến để giảm bớt các độc tố. Thịt động vật phải rửa sạch, trần nước đun sôi sau đó mới sơ chế.

Chúng tôi luôn chế biến đúng thực đơn, đúng kỹ thuật, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm. Để tăng thêm chất chất dinh dưỡng chúng tôi thường mua rau quả non sẽ có nhiều chất dinh dưỡng hơn rau quả đã già. Nghiên cứu đã chỉ ra rằng, lá rau khi còn non sẽ có nhiều hoạt chất sinh học và có hàm lượng các chất dinh dưỡng cao hơn các loại lá già. Điều này cũng đúng với các loại rau họ cải. Việc sơ chế thực phẩm cũng cần được lưu ý trong quá trình chế biến thực phẩm. Việc sơ chế không đúng cách, không phù hợp với đặc điểm thực phẩm cũng sẽ làm mất đi chất dinh dưỡng và thay đổi đặc tính thực phẩm. Đối với rau, nên rửa rau củ dưới vòi nước chảy, không nên ngâm rau quả trong chậu nước, như vậy sẽ tránh được việc các vitamin B, C và một số khoáng chất hòa tan vào trong nước. Đối với nhóm quả, sau khi rửa bằng nước sạch, không nên gọt quá sâu phần vỏ, vì các chất dinh dưỡng và một số hoạt chất sinh học tốt cho cơ thể có nhiều ở ngay lớp vỏ. Đối với nhóm thịt cá tươi, cần rửa sạch dưới vòi nước, không ngâm lâu tránh thực phẩm bị trương, rữa. Lưu ý, tất cả các nhóm thực phẩm tươi, sống cần phải được nấu ngay, ăn ngay sau khi chế biến. Sơ chế xong, để thời gian quá lâu cũng sẽ làm mất các chất dinh dưỡng như rau quả thái nhỏ để lâu sẽ làm mất vitamin C, beta-caroten… Các nhà khoa học đã nghiên cứu và đánh giá về khả năng giữ được các chất dinh dưỡng qua cách chế biến món ăn. Trong số các cách chế biến món ăn thì cách ăn tươi sống hoặc hấp được cho là tốt hơn cả vì giữ được nhiều chất dinh dưỡng của thực phẩm, trong khi cách chế biến theo kiểu luộc/hầm, nướng/rang, rán/chiên lại làm mất chất dinh dưỡng. Hấp: Đây cũng được coi là một trong những cách giữ được nhiều chất dinh dưỡng của thức ăn. Cần đảm bảo đủ nhiệt và đủ thời gian cho thực phẩm chín vừa, không để quá lâu sẽ làm mất các chất dinh dưỡng khi đun ở nhiệt độ cao. Cần ăn ngay khi các món ăn vừa nấu xong. Luộc và hầm: Thực phẩm chế biến theo cách này thường bị mất nhiều chất dinh dưỡng. Nước sẽ hòa tan vitamin (đặc biệt là vitamin B, vitamin C) và một số khoáng chất. Để hạn chế mất chất, nên giới hạn lượng nước, thời gian khi luộc (hầm) và nhiệt độ khi đun. Nên sử dụng cả nước luộc/hầm để ăn hoặc tận dụng để chế biến thành món ăn khác. Có thể nên dùng nồi áp suất để hầm, vì đây cũng là cách ít bị mất dinh dưỡng nhất nếu chỉ dùng ít nước. Rán/chiên: các thực phẩm khi chiên/rán ở nhiệt độ cao thường bị mất chất dinh dưỡng, bên cạnh đó nếu chiên/rán không đúng cách có thể sinh ra những độc tố, không có lợi cho sức khỏe.

Trong quá trình công tác tại bếp ăn nhà trường, sau thời gian trực tiếp đứng nấu chính, bản thân tôi đã rút ra một vài kinh nghiệm quý báu để có những món ăn ngon mà vẫn đảm bảo dinh dưỡng và an toàn cho trẻ. Tôi quan niệm một nồi canh ngon, đạt chuẩn thì không chỉ gói gọn trong khâu nêm nếm vừa miệng, thịt phải mềm, rau phải xanh hay củ phải nhừ mà [nước canh](http://afamily.vn/nuoc-canh.htm) phải thật trong, trong vắt, không một chút váng mỡ hay vẩn đục thì mới gọi là ngon. Đặc biệt là những món cần phải ninh, hầm xương hay canh gà, nước dùng chan bún, phở. Khi nấu những món canh này thì váng mỡ sẽ nổi lên rất nhiều khiến nhìn thôi, chưa kịp nếm đã thấy ngấy. Váng mỡ không phải như bọt nấu canh bình thường, vớt không thể nào hết được. Tôi đã tìm tòi và học được bí quyết làm sao nước dùng, canh không bị váng mỡ. Tôi dùng chiếc muôi lớn và một ít đá viên. Đầu tiên tôi múc một muôi thật đầy đá viên, (không dùng muôi đục lỗ) không là nước đá sẽ chảy vào nồi canh, mất ngon. Sau đó đưa muôi đá vào trong nồi, nhưng không phải đổ vào mà là nhẹ nhàng đưa muôi di chuyển trong nồi canh. Mỡ sẽ đông lại và bám hết vào muôi. Ở khâu này, phải làm nhẹ tay, cẩn thận, không để viên đá nào rơi xuống nồi canh là phải mất công nêm nếm lại. Nhờ có bí quyết này mà cả nồi canh sẽ trong vắt, không một chút vẩn đục, trông thấy được hết thịt, rau củ bên dưới.

Bí quyết để có một món xôi gấc đỗ xanh, một món mà trẻ rất thích ăn đó là:

Gạo nếp vo thật sạch, ngâm gạo nếp trong 6-8h để gạo nở, sau khi ngâm đủ thời gian, cho gạo nếp ra rổ, xả lại với nước cho thật sạch, để ráo. Gấc bổ lấy phần hạt gấc có thịt đỏ, cho vào âu to, thêm muối hạt, rượu trắng vào, đánh tan thịt gấc cho đều. Cho gạo nếp đã ngâm vào phần thịt gấc, trộn đều và kỹ để gạo nếp ngấm màu đỏ từ thịt gấc. Chuẩn bị sẵn nồi hấp, cho gạo nếp vào chõ, đặt lên bếp hấp trong khoảng 30 phút, thỉnh thoảng dùng đũa xới gạo lên cho xôi gấc chín đều. Khi xôi đã chín mềm và dẻo, tôi cho đường vào và trộn đều. Đậy vung tiếp tục đồ xôi thêm 10 phút cho đường tan, ngấm hết vào từng hạt xôi. Tiếp tục cho mỡ gà hoặc dầu mè vào xôi gấc, trộn đều và đồ thêm 5-7 phút nữa cho hạt xôi ngấm dầu mỡ, căng mọng.Với cách nấu xôi gấc này, hạt xôi sẽ căng mọng, bóng đẹp, vị ngọt ngấm vào từng hạt gạo.

Song song với việc sơ chế, nấu đúng kỹ thuật và đảm bảo yêu cầu vệ sinh an toàn thực phẩm thì việc chia ăn cũng phải tiến hành hết sức nghiêm túc. Chia đủ định lượng theo xuất ăn hàng ngày của trẻ. Không để thừa, thiếu quá 03 xuất ăn/ngày. Thực phẩm thừa trong ngày không để lưu tại nhà trường. Định lượng thức ăn chín của từng lớp thể hiện rõ tại bảng, trong sổ giao nhận với lớp và có chữ ký của giáo viên.

- Lưu nghiệm thức ăn: Đủ 24h, được bảo quản trong tủ lạnh. Nghiêm túc thực hiện sổ Kiểm thực Ba bước theo quy định của Y tế.

3.**2. Biện pháp 2: Phối hợp dây chuyền làm việc với các thành viên trong tổ nuôi nhịp nhàng, thực hiện đúng qui trình bếp một chiều.**

Phối hơp dây chuyền làm việc nhịp nhàng là điều kiện tiên quyết để thực hiện dây chuyền bếp một chiều. Tổ nuôi chúng tôi gồm 07 đồng chí đều nắm rất vững dây chuyền làm việc ở từng vị trí. Bảng phân công nhiệm vụ từng cô cụ thể

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Thời gian | Cô 1  Huyền- Thúy | Cô 2  Nhung | Cô 3  Huyền- V. Anh | Cô 4  Yến- Hảo |
| 7h15-9h30 | Nhận thực phẩm nấu chính | Sơ chế thực phẩm. Cân, chia thực phẩm | Sơ chế thực phẩm, phụ nấu | Sơ chế thực phẩm, phụ nấu |
| 9h30-10h | Nấu canh+ Thức ăn mặn.  Chia thức ăn+ Canh | Nấu cơm, chia cơm | Phụ chia canh+ thức ăn mặn  Dọn rửa đồ dùng | Phụ chia cơm. Rửa dọn đồ dùng |
| 10h30-12h30 | Rửa dọn đồ dùng, nấu cơm giáo viên | Dọn rửa đồ dùng.  Chuẩn bị thực phẩm nấu chiều. Rửa bát | Đưa cơm khối nhỡ, lớn  Theo dõi trẻ ăn trên lớp  Rửa bát | Đưa cơm khối bé+ nhà trẻ  Theo dõi trẻ ăn trên lớp  Rửa bát |
| 12h30-13h30 | Nghỉ trưa | Nghỉ trưa | Nghỉ trưa | Nghỉ trưa |
| 13h30-15h30 | Nấu chiều, chia quà chiều | Phụ nấu chiều  Phụ chia quà chiều | Đưa cơm khối nhỡ, lớn  Theo dõi trẻ ăn trên lớp  Dọn rửa đồ dùng. | Đưa cơm, quà chiều khối bé+Nhà trẻ  Theo dõi trẻ ăn trên lớp.  Dọn rửa đồ dùng. |
| 15h30-17 | Vệ sinh bếp  Sắp xếp đồ dùng  Viết phiếu khai hàng | Rửa bát- quà chiều  Vệ sinh bếp  Sắp xếp đồ dùng | Rửa bát- quà chiều  Vệ sinh bếp  Sắp xếp đồ dùng | Rửa bát- quà chiều  Vệ sinh bếp  Sắp xếp đồ dùng |

Hàng ngày cô nào đưa cơm lớp nào thì dự giờ ăn lớp đó, sau khi dự giờ ăn trưa của các lớp giờ trưa về cả tổ lại ngồi trao đổi xem lớp nào ăn tốt đa số các con thích ăn món gì, chế biến như thế nào trẻ dễ ăn, tất cả những trao đổi của tổ đều được ghi chép lại. Từ đó tôi lại về suy nghĩ thay đổi chế biến như thế nào để tất cả các con đều ăn ngon, hứng thú ăn, ăn hết xuất của mình.

Sau 1 tuần lại họp tổ nuôi để đánh giá tuần qua và rút kinh nghiệm cho tuần sau. Tôi mạnh dạn đưa ra các ý kiến về cách chế biến các món ăn để chị em trong tổ tham khảo góp ý kiến, bữa ăn sau sẽ chế biến ngon hơn.

Với hình thức làm phân công dây chuyền như trên tôi thấy thành viên nào cũng có trách nhiệm với công việc của mình và ai cũng biết làm công việc của tổ nuôi . Chất lượng bữa ăn luôn được đảm bảo không bị muộn giờ ăn, qua các buổi đi thăm giờ ăn của các khu về chị em đều phấn khởi vì các con ăn rất ngon miệng.

Trong quá trình làm việc các chị em rất đoàn kết giúp đỡ nhau đặc biệt về chuyên môn cũng như kỹ thuật chế biến món ăn cho trẻ. Từ đó trình độ cũng như kỹ năng nghề nghiệp của từng người tăng lên rõ rệt, luôn hoàn thành tốt nhiệm vụ được giao.

****

***Tổ bếp thường tổ chức sinh hoạt chuyên môn thứ 6 hàng tuần***

**3.3 Biện pháp 3: Nâng cao chất lượng bữa ăn cho trẻ, tô màu món ăn đẹp mắt.**

Một món ăn ngon được đánh giá đầu tiên là ở mùi hương, rồi đến cách trình bày và cuối cùng là khẩu vị. Trẻ hoàn toàn bị cuốn hút khi ngửi thấy một mùi thơm tuyệt vời từ món ăn, hay một đĩa thức ăn có hình chú cún, hình mặt cười, hình bông hoa … sẽ luôn gây được sự chú ý của mọi đứa trẻ. Khi khứu giác, thị giác bị kích thích sẽ kéo theo sự chú ý của vị giác, cảm giác tò mò mà thèm ăn sẽ xuất hiện. Chính vì vậy không chỉ chú ý tới việc nấu ăn ngon tôi cũng hết sức quan tâm tới trang trí món ăn với nhều màu sắc và mùi vị. Cụ thể trong những bữa cho trẻ ăn buffe, tôi thường sáng tạo với món trứng có trang trí thêm hoa hồng làm bằng cà chua, hay món salat biến tấu đẹp mắt, xếp tạo hình thành những con vật ngộ nghĩnh, đáng yêu. Với các món ăn hàng ngày trẻ thường ngày trẻ ăn tôi cũng chăm chút hơn về cảm nhận bằng mắt. Cụ thể tôi điểm thêm màu đỏ của cà rốt cho món cháo tôm thịt thêm hấp dẫn. Khi làm món trứng hấp vân, tôi sắp xếp trang trí thành hình một con phượng hoàng với nhiều màu săc Với món súp gà ngô non tôi thực hiện đánh trứng và đổ vào xoang, khuấy theo hình vòng tròn sẽ tao ra những vệt trứng tròn trông như những đám mây. Hoặc với món chè đỗ đen nóng, tôi rắc thêm vừng và lạc giã nhỏ không chỉ tăng độ thơm ngon, vị béo ngậy mà còn làm bát chè thêm sáng màu. Tất cả những việc làm ấy nhằm tô màu các món ăn kích thích trẻ ăn ngon miệng.



**Món ăn: Trứng hấp vân**

****

**Món cơm cuộn**

**3.4. Biện pháp 4: Thực hiện nghiêm các qui định vệ sinh môi trường các biện pháp phòng nhiễm bẩn.**

**a. Nguồn nước**:

Nước là một loại nguyên liệu không thể thiếu được và nó được sử dụng nhiều công đoạn chế biến thực phẩm và vệ sinh trong sinh hoạt hàng ngày đối với trẻ.

Nước nhiễm bẩn sẽ taọ nguy cơ không tốt đến sức khoẻ của trẻ. Nếu dùng nước an toàn trong chế biến thực phẩm phải là nước sạch lấy từ giếng khoan, nước máy, nước giếng… và nước cũng phải được kiểm định về vệ sinh thường xuyên. Nhà trường đã sử dụng nguồn nước sạch và luôn được sát trùng, nếu có biểu hiện khác thường thì nhân viên nhà bếp báo ngay cho nhà trường và nhà trường báo ngay với cơ quan y tế để điều tra và xử lý kịp thời nếu nước nhiễm bẩn sẽ gây ra ngộ độc thức ăn trong ăn uống, và các chứng bệnh ngoài da của trẻ.

Nước uống luôn được đun sôi để nguội và đựng vào bình có nắp đậy bằng Inoox, tất cả các lớp đều có bình đựng nước và bình đựng nước được cọ rửa hàng ngày.

**b. Xử lý chất thải**

Đối với trường bán trú có rất nhiều loại chất thải khác nhau như: Nước thải, khí thải, rác thải… Nước thải từ nhà bếp, khu vệ sinh tự hoại, rác thải từ rau củ, rác từ thiên nhiên lá cây, các loại nilông, giấy lộn, đồ sinh hoạt thừa, vỏ hộp sữa…Nếu không có biện pháp xử lý tốt sẽ làm ô nhiễm môi trường. Các loại rác thải là nơi tập trung và phát triển của các loại côn trùng và chúng bay đến đậu nơi thức ăn cũng sẽ gây nên các mầm bệnh, ngộ độc thức ăn ở trường. Các chất thải ra phải cho vào thùng rác và có nắp đậy. Rác thải đã được nhà trường ký kết hợp đồng với phòng vệ sinh môi trường thu gom và xử lý hàng ngày. Vì vậy khuôn viên trường, lớp không có rát thải tồn đọng và mùi hôi thối. Trường có cống thoát nước ngầm để không có mùi hôi. Khu vệ sinh đại tiểu tiện luôn được nhân viên vệ sinh thường xuyên cọ rửa sạch sẽ.

Nơi chế biến thực phẩm luôn thường xuyên giữ vệ sinh sạch sẽ có dụng cụ riêng cho thực phẩm sống và chín.

Bếp nấu ăn đảm bảo đủ ánh sáng và không khí, thực hiện quy trình một chiều để đảm bảo vệ sinh.

Nhà bếp luôn luôn hợp vệ sinh, đảm bảo bếp không bị bụi, có đủ dụng cụ cho nhà bếp và đồ dùng ăn uống cho trẻ, có đủ nguồn nước sạch cho trẻ phục vụ ăn uống. Ngoài ra trong nhà bếp có bảng tuyên truyền 10 nguyên tắc vàng về vệ sinh an toàn thực phẩm cho mọi người cùng đọc và thực hiện. Phân công cụ thể ở các khâu: chế biến theo thực đơn, theo số lượng đã quy định của nhà trường, đảm bảo nhu cầu dinh dưỡng và hợp vệ sinh.

Đối với nhân viên nấu ăn, chúng tôi phải thường xuyên được kiểm tra sức khoẻ trước khi làm việc vào đầu năm học mới, và sau sáu tháng làm việc tiếp theo. Trong quá trình chế biến thức ăn cho trẻ đầu tóc gọn gàng, móng tay luôn cắt ngắn và sạch sẽ, tuyệt đối không được bốc thức ăn khi chia cho trẻ.

Nhà trường phối hợp cùng với công đoàn tổ chức xây dựng vườn rau cho bé tại ngay sân trường để góp phần cung cấp dinh dưỡng và cải thiện bữa ăn cho trẻ luôn đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.

Bếp được trang bị sử dụng bếp ga không gây độc hại cho nhân viên và khói bụi cho trẻ.

Cọ rửa vệ sinh các dụng cụ chế biến thực phẩm hàng ngày sau khi sử dụng.

Thùng rác thải, nước gạo… luôn được thoát và để đúng nơi quy định, các loại rát thải được chuyển ra ngoài hàng ngày kịp thời.

Chúng tôi luôn phải mặc trang phục trong khi nấu ăn: đeo tạp dề, đội mũ khi chế biến, đeo khẩu trang trước khi chia thức ăn và rửa tay bằng xà phòng tiệt trùng.

Hàng ngày trước khi bếp hoạt động, nhà trường đã có kế hoạch phân công cụ thể các nhân viên cấp dưỡng thay phiên nhau đến sớm làm công tác thông thoáng phòng cho không khí lưu thông và lau dọn sàn nhà, kệ bếp, kiểm tra hệ thống điện, ga trước khi hoạt động. Nếu có điều gì biểu hiện không an toàn thì nhân viên cấp dưỡng báo ngay với lãnh đạo nhà trường để biết và kịp thời xử lý.

Ngoài công tác vệ sinh hàng ngày, định kỳ, hàng tháng phải tổng vệ sinh xung quanh nhà bếp, vệ sinh nhà bếp - dụng cụ nhà bếp - dụng cụ ăn uống nơi sơ chế thực phẩm sống-khu chế biến thực phẩm-chia cơm-nơi để thức ăn chín…

Khu nhà bếp chế biến thực phẩm được đảm bảo vệ sinh và tránh xa nhà vệ sinh, bãi rác, khu chăn nuôi…không có mùi hôi thôi xãy ra khi chế biến thức ăn.

Dao thớt sau khi chê biến luôn được rửa sạch để ráo hàng ngày và được sử dụng đúng giữa thực phẩm sống và chín.

Người không phận sự không được vào bếp.

**3.5. Biện pháp 5: Phối hợp chặt chẽ với giáo viên trên lớp trong chăm sóc bữa ăn cho trẻ.**

Phối hợp chặt chẽ với giáo viên không chỉ ở khâu xây dựng thực đơn mà chúng tôi còn phối hợp chặt chẽ ở việc chăm sóc bữa ăn cho trẻ. Cụ thể hàng ngày chúng tôi theo lịch phân công lên lớp cùng tổ chức giờ ăn. Đây là thời gian chúng tôi có dịp gần gũi trẻ, hiểu hơn về nhu cầu và khẩu vị của trẻ. Từ đó sẽ rút ra những kinh nghiệm trong khi xây dựng thực đơn và chế biến món ăn hàng ngày.Trao đổi và lắng nghe ý kiến của giáo viên về chế độ ăn hàng ngày của trẻ để có hướng khắc phục lên lớp theo dõi giờ ăn của trẻ để có bịên pháp điều chỉnh cách chế biến cải tiến cho phù hợp với từng món ăn. Đồng thời thứ 6 hàng tuần, tổ bếp thường tổ chức sinh hoạt chuyên môn nhằm rút kinh nghiệm về công tác nuôi dưỡng trong tuần để phát huy được những mặt mặt và khắc phục ngay những mặt còn tồn tại

**4. Kết quả**

Với những biện pháp như đã nêu ở trên 100% cán bộ viên chức hiểu và nắm được công tác đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, nâng cao chất lượng bữa ăn cho trẻ ăn tại trường.

Tập thể cán bộ, giáo viên, nhân viên đều có ý thức trách nhiệm cao trong quá trình giữ vệ sinh chung đặc biệt là vệ sinh an toàn thực phẩm

Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm tuyệt đối không xảy ra ngộ độc

Giáo viên thực hiện lồng ghép nội dung giáo dục dinh dưỡng và sức khỏe cho trẻ vào từng chủ đề trong tổ chức các hoạt đọng giáo dục hàng ngày thông qua dạy học trên lớp, mọi lúc mọi nơi … đạt hiệu quả cao qua đó hầu hết các trẻ đã biết giữ gìn vệ sinh cá nhân, vệ sinh môi trường sạch sẽ.

Nhờ sự nỗ lực và tinh thần trách nhiệm của bản thân, hay tìm tòi chế biến các món ăn đồng thời kết hợp với các biện pháp khoa học như trình bày ở trên. Tôi cùng các chị em trong tổ nuôi làm việc hết mình với công việc nuôi dưỡng của mình như tiêu chí của nhà trường đề ra từ đầu năm học, đó là:

- Quản lý nuôi dưỡng tốt.

- Vệ sinh bảo đảm khoa học.

- Kỹ thụât chế biến thức ăn tốt.

- Cải tiến thực đơn theo mùa.

- Tiết kiệm.

Nhờ thực hiện tốt những tiêu chí trên nên đã góp phần giảm tỷ lệ trẻ em suy dinh dưỡng so với đầu năm học, khi phụ huynh đưa đến, được cấp trên đánh giá cao.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Độ tuổi** | **Tổng số trẻ** | | **Kênh BT** | | **Kênh**  **SDD/TC** | | **Kênh cao hơn so với tuổi** | |
| **Đầu năm** | **Cuối năm** | **Đầu năm** | **Cuối năm** | **Đầu năm** | **Cuối năm** | **Đầu năm** | **Cuối năm** |
| 18 – 36tháng | 46 | 61 | 44 | 59 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 3-4 tuổi | 91 | 100 | 84 | 95 | 2 | 2 | 3 | 3 |
| 4-5 tuổi | 119 | 119 | 109 | 109 | 5 | 3 | 5 | 3 |
| 5-6 tuổi | 115 | 113 | 110 | 107 | 2 | 4 | 3 | 2 |
| Cộng | 370 | 393 | 346 | 311 | 12 | 10 | 12 | 9 |
| Tỷ lệ % | 100 | 100 | 93 | 95 | 3,5 | 2.5 | 3,5 | 2.5 |

Trong năm không có trường hợp nào dịch bệnh, ngộ độc thức ăn xảy ra. Trường được Trung tâm Y tế Quận kiểm tra đột xuất về công tác VSATTP và đánh giá, xếp loại tốt.

Không có trường hợp dịch bệnh, ngộ độc thức ăn xảy ra.

Đạt được kết quả trên đây là nhờ sự cộng tác của toàn bộ cán bộ, giáo viên và nhân viên nhà trường trong quá trình chăm sóc và giáo dục trẻ, đáp ứng được yêu cầu đã đặt

**III. KẾT THÚC VẤN ĐỀ**

**1. Ý nghĩa của sáng kiến kinh nghiệm**

Công tác chăm sóc nuôi dưỡng và giáo dục trẻ mầm non có vai trò đặc biệt quan trọng trong việc hình thành và phát triển về thể chất, tình cảm, trí tuệ, thẩm mỹ của trẻ. Hình thành những yếu tố đầu tiên của nhân cách con người mới xã hội chủ nghĩa là nền móng vững chắc đẻ chuẩn bị đủ mọi điều kiện tốt nhất giúp trẻ vào lớp 1

Với những kết quả đạt được nhờ vào sự nhiệt tình, nỗ lực của bản thân, sự nghiên cứu tài liệu, sự tìm tòi học hỏi tích lũy những kinh nghiệm qua các biện pháp trên đã đem lại thành công đáng kể trong việc chế biến các bữa ăn cho trẻ trong trường mầm non đã gây được lòng tin ở phụ huynh học sinh. Tỷ lệ trẻ ăn bán trú ở trường ngày một đông hơn, tỷ lệ trẻ suy dinh dưỡng ngày càng giảm đi. Đó cũng chính nhờ vào sự chăm sóc nuôi dưỡng trong nhà trường trẻ có một chế độ ăn uống đầy đủ đảm bảo sự phát triển hài hòa cả về nhân cách, sức khỏe và trí tuệ.

**2. Bài học kinh nghiệm**

- Làm tốt công tác bồi dưỡng kiến thức thực hành dinh dưỡng, thực hiện tốt vệ sinh an toàn thực phẩm, vệ sinh trong chế biến món ăn cho trẻ.

- Chú trọng công tác vệ sinh khu vực nhà bếp, dụng cụ nhà bếp và vệ sinh môi trường.

- Làm tốt công tác tuyên truyền với cộng đòng và xã hội về công tác chăm sóc nuôi dưỡng thực phẩm trong nhà trường.

- Thường xuyên cùng tổ thảo luận về kiến thức đề phòng dịch bệnh phát sinh từ thực phẩm.

- Mạnh dạn dề suất với BGH những vấn đề liên quan đến công tác nuôi dưỡng.

- Hàng tuần họp rút kinh nghiệm đề ra phương hướng tuần đến, định kỳ hàng tháng tham gia dự họp cùng BGH kiểm điểm rút kinh nghiệm những vấn đề đã làm được và chưa làm được, thông qua đó có kề hoạch thực hiện tốt hơn.

- Phối hợp cùng giáo viên phụ trách thường xuyên trao đổi với phụ huynh những vấn đề liên quan đến sức khoẻ của trẻ, đồng thời hướng dẫn họ cách chăm sóc, vệ sinh ăn uống, phòng trừ dịch bệnh xãy ra.

- Sự đoàn kết nhất trí, lòng nhiệt tình, yêu ngành, mến nghề tinh thần trách nhiệm cao trong nội bộ giáo giáo viên, công nhân viên nhà trường nói chung và chị em tổ nuôi nói riêng.

- Thực hiện đúng quy trình bếp một chiều.

**3. Kiến nghị - đề xuất:**

- Các cấp lãnh đạo cấp trên, Phòng giáo dục đào tạo quan tâm trường hơn nữa. Bổ sung cho bếp một số đồ dùng mới để công tác chăm sóc nuôi dưỡng hơn nữa.

Trên đây là một số kinh nghiệm của bản thân trong việc đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, nâng cao chất lượng bữa ăn cho trẻ trong trường mầm non. Với những kết quả đã đạt được đã góp phần nâng cao chất lượng chăm sóc, giáo dục trẻ, từng bước xây dựng Nhà trường, được chính quyền và nhân dân địa phương Phường tin tưởng. Sáng kiến kinh nghiệm trên của bản thân tôi đã được áp dụng tại trường mầm non thực sự đem lại hiệu quả.

Mặc dù đã cố gắng, với tâm huyết của mình nhưng sáng kiến kinh nghiệm của tôi còn nhiều hạn chế. Rất mong được sự đóng góp ý kiến của các cấp lãnh đạo và các đồng chí, để tôi thực hiện nhiệm vụ được phân công ngày càng tốt hơn.

***Tôi xin trân trọng cảm ơn !***