

PHẦN I. ĐẶT VẤN ĐỀ

1. Lí do chọn đề tài:

Giáo dục mầm non là bậc học giúp trẻ em phát triển về thể chất, tình cảm, trí tuệ, thẩm mỹ, hình thành những yếu tố đầu tiên của nhân cách, chuẩn bị cho trẻ em vào lớp một; hình thành và phát triển ở trẻ em những chức năng tâm sinh lý, năng lực và phẩm chất mang tính nền tảng, những kỹ năng sống cần thiết phù hợp với lứa tuổi, khơi dậy và phát triển tối đa những khả năng tiềm ẩn, đặt nền tảng cho việc học ở các cấp học tiếp theo và cho việc học tập suốt đời.

Nuôi dưỡng là nhiệm vụ quan trọng trong quá trình chăm sóc giáo dục trẻ trong trường mầm non. Nuôi dưỡng đảm bảo chất lượng có tác dụng tăng cường và bảo vệ sức khỏe cho trẻ, giúp trẻ phát triển tốt tạo điều kiện để thực hiện nội dung giáo dục toàn diện. Muốn có chất lượng nuôi dưỡng tốt, trước hết phải luôn tìm tòi, sáng tạo để nâng cao chất lượng chế biến món ăn cho trẻ. Mỗi người lớn chúng ta phải quan tâm chăm sóc trẻ ngay từ nhỏ, xây dựng khẩu phần ăn, chế biến món ăn ngon phù hợp với lứa tuổi, phù hợp với chế độ ăn của trẻ, sẽ giúp trẻ phát triển khoẻ mạnh và phòng tránh được các bệnh. Việc nghiên cứu các cách chế biến món ăn mới phong phú sẽ giúp trẻ ăn ngon miệng hơn, trẻ ăn hết xuất, tăng cân để làm được việc đó cô nuôi cần phải làm tốt quy chế chuyên môn theo điều lệ trường Mầm non, và thực đây chuyên làm việc nghiêm túc. Đó là vấn đề mà tôi và nhiều bạn đồng nghiệp luôn luôn quan tâm, trăn trở trong suốt quá trình tham gia nấu ăn tại trường mầm non đó cũng là lý do để tôi lựa chọn đề tài : ***“Một số biện pháp nâng cao hiệu quả tổ chức đây chuyên nấu ăn cho trẻ ở Trường mầm non Tràng An”***

2. Mục đích nghiên cứu:

Nghiên cứu tìm ra những biện pháp pháp giúp cho công việc thực hiện nhiệm vụ của tổ bếp đảm bảo theo quy trình

Giúp cho nhân viên tăng sự đoàn kết, yêu thương, chia sẻ nâng cao ý thức trách nhiệm, đồng nghiệp trong công việc cũng như cuộc sống .

3. Đối tượng nghiên cứu:

Công tác chuyên môn hàng ngày của nhân viên nuôi dưỡng nhằm nâng cao hiệu quả tổ chức đây chuyên nấu ăn cho trẻ ở trường Mn Tràng An.

4. Nhiệm vụ nghiên cứu:

- Nghiên cứu những vấn đề có liên quan đến đề tài.
- Tìm hiểu thực trạng công tác thực hiện đây chuyên nấu ăn tại trường Mn Tràng An nơi tôi đang công tác
- Đề xuất một số biện pháp thực hiện nhằm nâng cao chất lượng hiệu quả tổ chức đây chuyên nấu ăn cho trẻ ở trường mầm non Tràng An

5. Phương pháp nghiên cứu:

- *Phương pháp nghiên cứu:* Đọc, tìm hiểu các loại tài liệu có liên quan và nghiên cứu tình hình thực tế

- *Phương pháp thực hành:* Mang ý tưởng, sáng kiến vào thực hành trong thực tế để đánh giá và tích lũy kinh nghiệm

- *Phương pháp quan sát:* Dùng quan sát, khả năng thực hiện

6. Thời gian nghiên cứu:

Thời gian thực hiện từ tháng 8/2020 đến nay và tiếp tục được áp dụng trong quá trình thực hiện và tổ chức dạy chuyên nấu ăn cho trẻ trong các năm tiếp theo của nhà trường.

PHẦN II. GIẢI QUYẾT VẤN ĐỀ

1. Cơ sở lý luận

Điều 2, Luật Giáo dục 2019 đã xác định: “*Mục tiêu giáo dục nhằm phát triển toàn diện con người Việt Nam có đạo đức, tri thức, văn hóa, sức khỏe, thẩm mỹ và nghề nghiệp; có phẩm chất, năng lực và ý thức công dân; có lòng yêu nước, tinh thần dân tộc, trung thành với lý tưởng độc lập dân tộc và chủ nghĩa xã hội; phát huy tiềm năng, khả năng sáng tạo của mỗi cá nhân; nâng cao dân trí, phát triển nguồn nhân lực, bồi dưỡng nhân tài, đáp ứng yêu cầu của sự nghiệp xây dựng, bảo vệ Tổ quốc và hội nhập quốc tế*”. Để thực hiện mục tiêu đó, những nhà quản lý giáo dục, đội ngũ giáo viên, nhân viên trong nhà trường là nhân tố trung tâm của sự phát triển giáo dục. Vì vậy, chúng ta có mộ đội ngũ giáo viên, nhân viên nuôi dưỡng “*vừa hồng, vừa chuyên*”.

Bản thân tôi luôn đặt suy nghĩ và đưa ra nhiều câu hỏi câu hỏi Làm cách nào? làm như thế nào?. Trước những câu hỏi của bản thân tôi đã tự tham gia các lớp học để nâng cao trình độ chuyên môn. Nghiên cứu học hỏi trên các trang mạng kênh thông tin, các cuốn sách về món ăn bữa ăn gia đình các món ăn dành cho trẻ mầm non, bản thân luôn có gắng học hỏi tìm tòi và phải có sự sáng tạo trong cách chế biến món ăn vừa đảm bảo chất dinh dưỡng, đảm bảo ATTP và đúng kỹ thuật yêu cầu của từng món ăn. Và công việc cần phải làm của mỗi nhân viên nuôi dưỡng là phải thực hiện tốt nhiệm vụ của một nhân viên bếp về chức năng, nhiệm vụ, sự phối kết hợp trong quá trình tổ chức dây chuyền, và cần sự quan tâm, chia sẻ giúp đỡ nhau trong công việc, cũng như trong cuộc sống.

2.Cơ sở thực tiễn

Trường Mầm non Tràng An nằm tại tổ 18 thuộc phường Giang Biên là một trong những trường công lập của quận Long Biên. Với trách nhiệm chăm sóc thể hệ trẻ, măng non của đất nước, nhà trường đã đạt được rất nhiều thành tích trong Các năm học vừa qua về công tác chăm sóc nuôi dưỡng.

Với quy mô và hiện đại là khu vực bếp chế biến các món ăn cho các cháu, với diện tích khoảng 120m², được trang bị đầy đủ các thiết bị chế biến, hệ thống ánh sáng, cấp thoát nước khá hợp lý, đạt tiêu chuẩn và đảm bảo VSATTP.

Tổng số CBGVNV trong nhà trường là 61đồng chí. Trong đó: Ban giám hiệu: 3 đồng chí; Cán bộ giáo viên: 40 đồng chí; Nhân viên: 18 đồng chí.

Với sự chỉ đạo sát sao của Phòng giáo dục Quận cũng như sự quan tâm và tạo điều kiện tối đa của UBND Quận Long Biên. Trong năm học, nhà trường liên tục dành được nhiều thành tích trong các phong trào. Không dừng lại ở những thành tích đã đạt được CBGVNV quyết tâm, không ngừng phấn đấu, tiến lên đạt trường chuẩn quốc gia vào trong năm học 2021-2022.

***Thuận Lợi :**

- Trường mầm non Tràng An phường Giang Biên luôn nhận được sự quan tâm chỉ đạo sát sao của Phòng giáo dục và đào tạo, Ủy ban nhân dân Quận Long Biên.

- Trường trang bị đầy đủ đồ dùng phục vụ công tác chăm sóc nuôi dưỡng trẻ, bếp ăn được xây dựng một chiều, đảm bảo vệ sinh (100% đồ dùng ăn uống cho trẻ được trang bị bằng inox).

- Nhân viên nuôi dưỡng đều có trình độ chuyên môn nghiệp vụ và kỹ năng sơ chế biến các món ăn cho trẻ.

- Nhà trường ký hợp đồng thực phẩm với các chủ hàng là hộ kinh doanh, các công ty nhà nước: Yêu cầu các chủ hàng có đầy đủ cam kết an toàn vệ sinh thực phẩm và đưa hàng ngon, đảm bảo an toàn thực phẩm cho các con.

*** Khó khăn**

- Là một nhân viên nuôi dưỡng còn trẻ tuổi việc thực hiện quy chế chuyên môn đôi lúc thực chưa hiện nghiêm túc cắt bớt quy trình theo dây chuyền, còn làm việc theo cảm tính trong việc chế biến món ăn.

- 100 % nhân viên nuôi dưỡng của trường là phụ nữ chưa dành nhiều thời gian để nâng cao trình độ chuyên môn và, khả năng chế biến các món ăn hàng ngày của trẻ đôi lúc chế biến chưa đảm bảo chất dinh dưỡng, chưa có sự sáng tạo còn làm “nôm” làm cho xong việc

- Quá trình giao nhận đôi lúc còn chưa kiểm tra kỹ qua loa

- Sau 4 năm sử dụng trang thiết bị hào mòn và hỏng hóc. Không gian bếp cũng có nhiều bất cập chưa thuận cho việc thực hiện dây chuyền của tổ bếp

Xuất phát từ những khó khăn thuận lợi trên tôi xin đưa ra một số biện pháp nhằm Nâng cao hiệu quả tổ chức dây chuyền nấu ăn cho trẻ ở Trường mầm non Tràng An

3. Các biện pháp thực hiện.

3.1. Biện pháp 1. Tham mưu BGH sửa chữa bổ sung cơ sở vật chất

Cơ sở vật chất, trang thiết bị, đồ dùng, dụng cụ có vai trò quan trọng trong việc nâng cao chất lượng bán trú trong trường mầm non. Vào đầu năm học tôi và các chị em tổ bếp đã tiến hành kiểm kê, rà soát lại đồ dùng nhà bếp, xây dựng kế hoạch tham mưu với hiệu trưởng mua sắm, bổ sung thêm đồ dùng bán trú đảm bảo có đủ đồ dùng phục vụ nấu nướng, ăn uống cho trẻ

Bếp ăn theo quy trình chế biến một chiều, đảm bảo từ khâu tiếp nhận nguyên liệu -> Sơ chế - rửa -> Chế biến (tẩm ướp) -> Nấu nướng -> Chia ăn (bao gói) -> Bảo quản vận chuyển lên các nhóm lớp.

Kho thực phẩm có diện tích 15m² có đủ dụng cụ chứa đựng các loại thực phẩm khô, có nắp đậy, có giá để gia vị, cửa được làm bằng nhôm kính đảm bảo kín, cửa sổ có lưới chống côn trùng, trần nhà trần tôn kín đáo.

Khu chế biến, nấu ăn: được trang bị 2 bếp ga đôi đảm bảo việc chế biến, nấu nướng của nhà bếp, có đủ các loại nồi, xoong, chảo phục vụ việc chế biến món ăn, các dụng cụ để, đảo, gắp, múc thức ăn đầy đủ phù hợp với cách chế biến các món ăn khác nhau, có tủ kính có lưới ngăn côn trùng để bảo quản đồ dùng chế biến sau khi dùng xong. Tủ cơm ga có thể nấu 70kg gạo phù hợp với số lượng trẻ ăn tại trường.

Được trang bị một máy sấy bát công suất 700 bát thìa 1 lần sấy, có tủ đựng bát thìa, xoong, nồi đựng cơm, canh, thức ăn, có phân biệt theo hình dáng kí hiệu riêng cho từng từng nhóm lớp, có đủ dụng cụ chia gắp thức ăn, găng tay dùng cho thực phẩm chín. Có bảng biểu công khai định lượng thức ăn cho từng nhóm lớp trong ngày để cán bộ, giáo viên, nhân viên nhà trường tiện theo dõi chất lượng bữa ăn.

Đủ đồ dùng, trang thiết bị bên trong các phòng, khu bếp và bố trí, sắp xếp ngăn nắp, gọn gàng, tiện dụng và trang trí đẹp, bảo vệ môi trường.

Có tủ lạnh để lưu giữ thực phẩm và lưu mẫu thực phẩm theo quy định, việc lưu giữ mẫu thức ăn đã chế biến và thực phẩm sống phải đảm bảo đúng quy trình (thời gian tối thiểu 24 giờ) và cập nhật vào sổ lưu mẫu.

- Có đầy đủ biển tên cho các khu vực trong bếp như: khu sơ chế, khu chế biến, kho, khu chia ăn ... trang bị đầy đủ các loại bảng biểu nhà bếp theo quy định: Bảng công khai tài chính, bảng thực đơn, 10 nguyên tắc vàng trong chế biến thực phẩm, quy định về sử dụng ga an toàn, bảng hướng dẫn sử dụng tủ cơm ga, hướng dẫn sử dụng tủ sấy bát, máy xay thịt, bảng quy đổi thực phẩm, các khẩu hiệu....

Tuy nhiên trong quá trình làm việc tôi thấy bất cập sàn bếp lúc nào cũng ướt, chỗ ngồi rửa bát chật trội, tốc độ thoát nước trên sàn chậm thường xuyên bị tắc cống toilet, khu vực sơ chế và chế biến chưa phù hợp, một số dụng cụ thiết bị còn hư hỏng chưa đảm bảo an toàn, bánh xe đẩy thức ăn và thực phẩm quá nhỏ so với trọng lượng thực tế sử dụng hơn nữa số học sinh của nhà trường ngày một đông hơn so với những năm học trước vì vậy trong quá trình tổ chức dây chuyền bếp ăn gặp nhiều khó khăn

Trong năm học 2020-2021 để công việc thực hiện dây chuyền sơ chế biến theo quy chế hàng ngày đảm bảo an toàn lao động, vệ sinh an toàn thực phẩm tôi cùng các chị em tổ bếp đã có ý kiến đề xuất với Ban lãnh đạo nhà trường thông qua buổi sinh hoạt tổ

- Cải tạo sửa chữa mở rộng diện tích ra bên ngoài chuyển toàn bộ việc giao nhận sơ chế thực phẩm và rửa bát ra để có tạo không gian rộng, thoáng sạch và thuận lợi cho công việc của dây chuyền bếp ăn, sàn bếp luôn khô sạch.

- Sửa thay toàn bộ bánh xe đẩy chia cơm về các nhóm lớp, xe đẩy thực phẩm từ khu sơ chế vào chế biến bị han rỉ mất bi với kích cỡ to hơn so với kích cỡ cũ giúp cho vận chuyển được dễ dàng, nhanh hơn đảm bảo an toàn.

- Ngoài ra tôi cũng đề xuất BGH mua bổ sung 02 bàn sơ chế, chế biến thực phẩm có gắn thêm bánh xe để việc bánh xe để việc lau cọ rửa sàn bếp, vị trí nơi làm được thuận tiện, nhanh gọn hơn.

- Thay bàn xay thịt tạo thêm thành chắn. Khi xay thực phẩm không bị bắn lên tường vôi sẽ không bị mốc tường và việc lau chùi dễ dàng, sạch sẽ hơn.

- Bổ sung thêm 01 máy bơm áp và 1 bồn chứa nước sạch đảm bảo vệ sinh để việc rửa bát thuận tiện hơn.

3.2. Biện pháp 2: Bố trí sắp xếp đồ dùng, dụng cụ theo quy trình bếp 1 chiều sau khi đã được cải tạo sửa chữa

Trong những năm học trước Bếp được sắp xếp theo quy trình 1 chiều nhưng phần giao nhận thực phẩm và khâu rửa bát vẫn ở trong bếp. Khu chia ăn thức ăn chín của trẻ gần khu để đồ dùng nhà bếp nên chật trội.

Năm học 2020-2021 Ban giám hiệu nhà trường quan tâm đầu tư cơ sở vật chất phục vụ cho công tác chăm sóc bán trú của nhà trường đã cải tạo sửa chữa mở rộng diện tích ra bên ngoài tạo thuận lợi cho việc thực hiện dây chuyền sơ chế biến

- Đưa khâu giao nhận thực phẩm và rửa bát ra bên ngoài. Tách riêng nội dung này đảm bảo hạn chế nước rây ra các khu khác trong bếp nên nền bếp luôn khô ráo, sạch sẽ.

- Bố trí lại các tủ, giá để đồ dùng ra 1 khu riêng, gần với khu chia ăn. Làm lại bảng biểu, gắn bảng chia định lượng thức ăn của trẻ ngay tại khu chia ăn để nhân viên chia nhìn số liệu trên bảng một cách thuận lợi.

- Bố trí lại chỗ đứng chia ăn của nhân viên nấu chính để việc di chuyển đảm bảo khoa học hơn, các thao tác nhanh và chính xác hơn.

3.3. Biện pháp 3: Phân cặp nấu và quy trình làm việc của các cặp đảm bảo sự hỗ trợ cho nhau

Thực tế khi làm việc tại bếp Quy trình làm việc của các cặp chưa đúng theo nhiệm vụ chức năng của từng cặp, trong các cặp làm việc có sự hỗ trợ cho nhau mọi thành viên làm việc còn ỷ lại, chưa có sự phối kết hợp trong công việc 1 phần do phân cặp chưa đồng đều về trình độ chuyên môn, kỹ năng sơ chế biến, ý thức làm việc chưa cao, không đoàn kết khi làm việc theo cặp được phân.

Sự phân cặp còn theo quán tính, cho mọi người tự chọn cặp không đồng nhất, cả nể

Các cặp nấu theo định biên số người nhưng chưa có sự luân phiên thay đổi theo quý hoặc theo học kỳ để hỗ trợ cho nhau về chuyên môn nhiều hơn. Nhân viên bếp còn yếu về chuyên môn, chưa có kinh nghiệm trong công việc, kỹ thuật sơ chế biến món ăn còn kém sẽ không được học tập được từ đồng nghiệp ảnh hưởng đến quy trình làm việc

Thực hiện nhiệm vụ năm học, quy chế chuyên môn trước khi bước vào đầu năm học tôi đã tham mưu, đề xuất với đ/c Phó Hiệu trưởng phụ trách công tác chăm sóc nuôi dưỡng, đồng chí Tổ trưởng tổ bếp để phân công công việc của từng nhân viên để mọi người cùng nhau thực hiện nhiệm vụ và hoàn thành công việc một cách nhanh chóng và có hiệu quả cần chú ý: Trình độ đào tạo chuyên môn cao, kiến thức vệ sinh an toàn tốt, kỹ năng sơ chế biến thành thạo, ý thức vươn lên trong làm việc, có sức khỏe tốt, thích chia sẻ kinh nghiệm của mình và hay giúp đỡ người khác, tính cách cởi mở, hòa nhã, có bản lĩnh dám làm dám chịu, luôn có trách nhiệm với công việc, luôn đi đầu, gương mẫu trong mọi lĩnh vực, nhất là khi được giao nhiệm vụ đột xuất thì nhân viên ấy luôn phấn đấu để hoàn thành trước đồng nghiệp.

Dựa trên cơ sở thực tế, công tư phân minh, không để tình cảm làm ảnh hưởng tới công việc, nếu như phân công một cách hợp lý và không vì một lý do nào khác ngoài công việc thì mọi người trong tập thể sẽ cảm thấy thoải mái, hài lòng và làm việc nhiệt tình, không phải muốn giao việc cho ai thì giao, tùy theo vị trí năng lực sở trường của mỗi người. Phải hiểu được con người là nhân tố quan trọng nhất trong quá trình thực hiện công việc. Người xưa nói “dụng nhân như dụng mộc” một cây gỗ xấu tưởng như không làm được gì, nhưng khi vào tay người thợ mộc giỏi thì nó sẽ trở thành một cái bàn hay một cái ghế tuyệt đẹp. Chúng ta không thể nhìn vẻ bề ngoài mà quyết định tất cả. Với con người, không phải không dùng họ được việc này thì họ cũng không làm được việc khác, chưa hẳn người không có bằng cấp thì không làm được việc mà tùy vào công việc mà họ được bố trí để làm. Hơn nữa cần chú ý đến kinh nghiệm, năng lực, cá tính, lòng hăng say của từng người để sắp xếp thích hợp công việc cho họ. Khi phân công công việc cần lưu ý phân công công việc rõ ràng cho từng cặp có biểu phân công ghi rõ tên và nhiệm vụ của từng cặp rõ ràng. Từ đó để mọi người biết rõ ai là người chịu trách nhiệm về khối công việc ấy và khi đó họ sẽ có trách nhiệm tập trung với công việc hơn.

Việc phân các cặp nấu theo định biên số người, thường xuyên sự luân phiên thay đổi theo quý hoặc theo học kỳ để hỗ trợ cho nhau vì vậy công việc đây

chuyên của tổ bếp luôn thực hiện đúng quy trình công việc luôn đảm bảo chất lượng, tiến độ công việc Cụ thể :

Tổ bếp có tổng số là 12 người chia làm 4 cặp. Mỗi cặp 3 người. Sau 4 lần nấu chính thì đổi cặp làm việc 1 lần.

Người có chuyên môn giỏi phân với người có mới vào nghề, chuyên môn chưa giỏi để học học tập, người có kỹ thuật sơ chế biến thành thực sẽ giúp đỡ đồng nghiệp nâng cao được tay nghề, người có ý thức kỷ luật tốt sẽ thay đổi ý thức cách làm việc cho những người kỷ luật chưa tốt, người sạch sẽ ngăn nắp gọn gàng với người chưa năng nắp gọn gàng để họ học tập theo đảm bảo tiến độ, mọi thành viên trong tổ đã có sự giúp đỡ và có tiến bộ hơn về chuyên môn.

3.4. Biện Pháp 4: Tạo mối quan hệ giữa các thành viên trong tổ

Tại bài nói chuyện trong Đại hội đại biểu Mặt trận Tổ quốc Việt Nam lần thứ hai năm 1961 Bác Hồ đã nói: “Đoàn kết, đoàn kết, đại đoàn kết, thành công, thành công, đại thành công”. Câu nói đó của Bác thật có ý nghĩa, vì nếu ở trong hoàn cảnh nào đưa vào vận dụng thì cũng rất phù hợp. Nếu chúng ta muốn xây dựng một tập thể thì phải huy động sức mạnh của toàn tập thể đó để đạt được mục tiêu đề ra. Thành quả lao động của tập thể có được hay không phụ thuộc vào ý thức, trách nhiệm của mỗi con người, vì: “một cây làm chẳng lên non; ba cây chụm lại nên hòn núi cao” muốn có thành tích tốt thì trước hết phải đoàn kết tập thể, thương yêu, vui vẻ, tôn trọng đồng nghiệp, vì khi đã yêu thương, tôn trọng nhau thì mọi việc sẽ rất thuận lợi, có khó khăn gì thì mọi người cũng giúp sức mình, khi gặp khó khăn mà có người giúp mình, họ động viên tinh thần, chia sẻ những khó khăn vướng mắc, giải quyết các vấn đề tồn tại cho mình đề thì quý giá đến mấy. Tôi luôn tạo cảm xúc tích cực trong khi làm việc, động viên tinh thần hăng say trong công việc cho các cá nhân để họ có chí hướng phấn đấu và tiến thủ vì tôi hiểu rõ cảm xúc gắn liền với trạng thái hoạt động và làm việc trong cuộc sống, tâm trạng ảnh hưởng rất lớn đến hiệu quả làm việc của mỗi con người.

Thực tế tại bộ phận tổ bếp cũng giống như các bộ phận khác trong trường nếu thiếu đi một vài vị trí, thiếu sự nhiệt huyết của một đồng chí, đồng nghiệp thì ảnh hưởng đến thời gian cũng như kết quả hoàn thành công việc. Nhân viên tổ bếp của trường Mầm non Tràng An nói chung và các nhân viên nuôi dưỡng của trường mầm non khác nói riêng đều là những con người xa lạ, đến từ nhiều nơi khác nhau. Mỗi người có tính cách, sở trường, cách làm việc khác nhau vì vậy những ngày đầu mới làm việc chung gặp nhiều khó khăn thực hiện công tác sơ chế biến chưa theo dây chuyền, làm việc còn chông chéo chưa đúng chức năng nhiệm vụ thậm chí còn làm việc độc lập không có sự tương trợ giúp đỡ

nhau đôi lúc còn xô sát, va chạm nhau lời qua tiếng lại ảnh hưởng đến công việc gây lên mất đoàn kết. Nhưng khi đã cùng công tác với nhau sau làm việc với nhau dưới 1 ngôi nhà chung các chị em cũng đã phần nào nhận thấy tất cả tổ bếp đều phải cùng chung một nhịp đập, một tiếng nói hiểu rõ công việc cần phải làm, và bước đầu cũng biết chia sẻ giúp đỡ nhau trong công việc tuy nhiên trong tổ vẫn còn hiện tượng chia tốp. Để giúp tăng thêm tình cảm, sự đoàn kết, yêu thương chia sẻ trong công việc, trong cuộc sống những chuyện vui buồn giữa các thành viên trong tổ.

Tổ bếp đã thống nhất thu quỹ và tổ chức xinh nhật cho các chị em trong tổ sau những thời gian làm việc vất vả trong ngày chị em sẽ thư giãn và cùng nhau tâm sự về cuộc sống của gia đình, thảo luận chia sẻ kinh nghiệm về cách chế biến những món ăn ngon, cách làm việc khoa học.

Ngoài ra nhân dịp các ngày lễ lớn tổ bếp chúng tôi lại tổ chức gặp mặt liên hoan tại nhà hàng thay đổi bầu không khí để chị em tổ bếp được trò chuyện vui vẻ tâm sự về công việc, về gia đình, việc học tập của con cái và thấu hiểu hơn được hoàn cảnh của từng thành viên trong tổ. Trong các buổi gặp mặt liên hoan đó chúng tôi được chào đón Ban giám hiệu nhà trường tới dự đó là các buổi gặp mặt mà tổ bếp chúng em cũng cảm nhận được sự quan tâm chia sẻ nhắc nhở của ban lãnh đạo nhà trường dành cho nhân viên tổ bếp. Buổi liên hoan đó đó đem lại những tiếng cười, sự vui tươi tạo một nguồn sinh lực mới cho những ngày làm việc tiếp theo.

4. Hiệu quả sáng kiến đạt được.

Trong quá trình thực hiện biện pháp trên, quy trình nấu ăn của nhà trường thay đổi rõ rệt về hiệu quả làm cho chất lượng nuôi dưỡng của nhà trường có nhiều bước tiến mới.

Không gian, môi trường bếp rộng rãi thoáng mát.

Tổ nhân viên luôn tinh thần thoải mái, sức khỏe được dẻo dai hơn. Ai cũng phấn khởi, yêu thích đến trường và cống hiến tâm huyết cho công việc. Không khí đi làm vui vẻ, hạnh phúc khiến việc nấu ăn ngày càng ngon hơn. Chất lượng hiệu quả công việc. Chị em trong tổ đoàn kết yêu thương chia sẻ đùm bọc những khó khăn trong cuộc sống cũng nhưng trong công tác chuyên môn hàng ngày

Đồ dùng, trang thiết bị nhà bếp được sắp xếp đúng theo quy trình bếp 1 chiều, phân dụng cụ sống, chín riêng đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm

Bếp ăn của nhà trường được xếp loại tốt và được cấp giấy chứng nhận “Bếp đủ tiêu chuẩn vệ sinh ATTP”.

PHẦN III. KẾT LUẬN VÀ KHUYẾN NGHỊ

1. Kết luận

Đề tài đã thực sự mang lại thành công trong quá trình áp dụng. Có được điều này là do sự tâm huyết của tôi và toàn thể đội ngũ nhân viên nuôi dưỡng, đặc biệt là sự mạnh dạn trong đầu tư, lắng nghe ý kiến cấp dưới của Ban giám hiệu nhà trường.

Trong quá trình thực hiện tôi đã rút ra một số kinh nghiệm như sau:

Khi làm việc luôn luôn đề ý, rà soát các trang thiết bị để phát hiện ra những điểm còn bất cập để tham mưu với Ban giám hiệu thay đổi cho phù hợp.

Bản thân luôn chủ động, đề tâm vào công việc được giao, không ngừng quan sát, rút kinh nghiệm để tìm ra các giải pháp cải tiến hơn giúp cho công việc hiệu quả.

Cùng với việc làm tốt công tác rà soát cơ sở vật chất thì luôn không ngừng cải tiến cách chế biến món ăn phù hợp với khẩu vị của trẻ để trẻ ăn hết xuất, ăn ngon miệng.

Học tập, trau dồi kinh nghiệm với các chị em đồng nghiệp, tham gia đầy đủ các buổi tập huấn, kiến tập do phòng giáo dục và đào tạo quận sở tổ chức để được giao lưu học hỏi từ kinh nghiệm của các đơn vị bạn.

2. Bài học kinh nghiệm

Qua việc áp dụng dụng các biện pháp trên đã phần nào giúp cho cá nhân tôi nhận thức rõ bản thân mình cần nghiêm khắc hơn, cần thực hiện nghiêm túc mọi quy chế, đặc biệt là thực hiện đúng chức năng nhiệm vụ khi đã được phân công, phối kết hợp cùng đồng nghiệp trong quá trình tổ chức dây chuyền làm việc đảm bảo không chồng chéo và cần có sự đoàn kết, chia sẻ giúp đỡ lẫn nhau trong công việc để đạt kết quả cao.

3. Khuyến nghị

- Hàng năm Ban giám hiệu bổ sung đồ dùng, dụng cụ thiết bị, đồ dùng nhà bếp đã bị hỏng

- Quan tâm đến đời sống nhân viên để học đảm bảo đời sống, yên tâm công tác

Trên đây là một số kinh nghiệm của bản thân tôi trong công tác chăm sóc sức khỏe cho trẻ để phòng chống dịch bệnh cho trẻ mầm non Rất mong được sự đóng góp ý kiến của các cấp lãnh đạo và các đồng chí, để tôi thực hiện ngày càng tốt hơn

Tôi xin trân thành cảm ơn!

PHỤ LỤC

* Hình ảnh minh họa cho biện pháp 1:



Hình ảnh: Khu giao nhận thực phẩm và sơ chế thực phẩm





Hình ảnh : Máy xay thịt có thành chắn Inox

Hình ảnh minh họa cho biện pháp 3

TRƯỜNG MẦM NON TRẢNG AN												
BẢNG PHÂN CÔNG DÂY CHUYỀN NHÂN VIÊN NUÔI DƯỠNG												
THỜI GIAN	NHÂN VIÊN VỊ TRÍ SỐ 1 Nấu ăn			NHÂN VIÊN VỊ TRÍ SỐ 2 Sơ chế			NHÂN VIÊN VỊ TRÍ SỐ 3 Chia ăn			NHÂN VIÊN VỊ TRÍ SỐ 4 Phụ		
7h00' - 7h30'	- Kiểm tra bếp chuẩn bị dụng cụ, đun nước. - Giao nhân thực phẩm đợt 1. - Ghi sổ kiểm thực (Bước 1).			- Vệ sinh khu vực sơ chế, dụng cụ sơ chế, sắp xếp đồ dùng.			- Vệ sinh khu vực hành lang bếp ăn (Quét và lau).			- Sấy bát, Lấy khăn các lớp các lớp mang xuống cho vào tủ sấy khăn.		
7h30' - 9h30'				- Phân chia định lượng thực phẩm theo nhóm theo lứa tuổi Nhà trẻ - Mẫu giáo. - Sơ chế thực phẩm của trẻ rửa và làm sạch. - Ghi sổ kiểm thực bước 2 (Thực phẩm của CBGVNV sơ chế sau khi đã sơ chế xong thực phẩm của trẻ).			- Hỗ trợ sơ chế thực phẩm. - Lấy xuất ăn trên lớp.			- Sơ chế thực phẩm của trẻ.		
9h30' - 10h15'	- Giao nhân thực phẩm đợt 2 (nếu có) - Nấu bữa chính trưa cho trẻ.						- Chia khăn, chia bát thìa. - Chia thức ăn chín và cơm. - Ghi sổ kiểm thực (Bước 3). - Lưu nghiệm thức ăn, ghi sổ và ký.			- Chia bát thìa chia ăn chuyển lên các lớp. - Sắp xếp đồ dùng chia ăn. - Chuyển cơm lên lớp Nhà trẻ		
10h15' - 11h30'	- Nấu cơm cho CBGVNV (NV phụ nấu kiểm tra bữa ăn trên các lớp)			- Rửa dọn đồ dùng, dụng cụ nấu (Xoong nồi, bát đĩa thìa, khay cơm, chậu, rổ, dao, thớt...)			- Chia cơm CBGVNV. - Chuyển cơm CBGVNV ra nhà ăn. - Vệ sinh khu vực chia ăn.			- Chuyển cơm lên lớp và phụ ăn. - Thu xoong nồi, bát ăn trên lớp. - Rửa bát.		
11h30' - 12h30'	- Nấu bữa ăn chiều cho trẻ. (Những món ăn cần nấu sớm)											
12h30' - 13h30'	NGHỈ - ĂN TRƯA			NGHỈ - ĂN TRƯA			NGHỈ - ĂN TRƯA			NGHỈ - ĂN TRƯA		
13h30' - 14h30'	- Hoàn thành bữa phụ chiều Mẫu Giáo Nhà trẻ. (NV phụ nấu bếp lên kiểm tra bữa ăn trên lớp)			- Rửa dọn đồ dùng, dụng cụ nấu (Xoong nồi, bát đĩa thìa, khay cơm, chậu, rổ, dao, thớt...)			- Chia ăn phụ chiều cho trẻ - Ghi sổ kiểm thực (Bước 3) - Lưu nghiệm thức ăn, ghi sổ và ký			- Chia bát thìa chia ăn chuyển lên các lớp. - Sắp xếp đồ dùng chia ăn. - Chuyển bữa phụ chiều lên lớp và phụ ăn chiều.		
14h30' - 15h00'	- Hoàn thành bữa ăn chiều cho trẻ Nhà Trẻ.			- Rửa bát. - Vệ sinh khu vực rửa bát.			- Chia bữa chính chiều cho nhà trẻ.			- Thu dọn bát đĩa trên lớp. - Chuyển bữa chính chiều NT, rửa bánh ăn phụ chiều lên lớp, phụ ăn chiều.		
15h00' - 16h00'	- Hoàn thiện chứng từ. - Vệ sinh khu vực tủ cơm, khu vực nấu ăn, khóa van ga.			- Sắp xếp xoong nồi, bát thìa đã rửa vào tủ đựng đồ.			- Vệ sinh khu vực chia ăn. - Rửa bát, xoong nồi.			- Thu dọn bát đĩa, xoong nồi, bát ăn trên lớp. - Rửa bát đĩa, xoong nồi. - vệ sinh xe đẩy rửa thức ăn.		
16h00' - 16h30'	- Viết bảng tái chính công khai.			- Vệ sinh khu vực bồn rửa.			- Vệ sinh tủ lạnh khu vực chia ăn.			- Lau dọn vệ sinh phòng ăn nhân viên, nhà vệ sinh.		
TÊN NHÂN VIÊN	Vân Khánh	Nguyễn Huyền	Cẩm Giang	Vũ Thu	Đào Phương	Nguyễn Thảo	Hồng Vân	Thanh Tuyền	Phạm Thu	Nguyễn Hoa	Nguyễn Huệ	Thu Trang

Hình ảnh: Bảng phân công dây chuyền bếp

Hình ảnh minh họa cho biện pháp 4



Hình ảnh các chị em tổ bếp liên hoan nhân dịp ngày phụ nữ việt nam 20/10



Hình ảnh các chị em tổ bếp tổ chức sinh nhật cho thành viên trong tổ