**A – MỞ ĐẦU**

   S**áng kiến kinh nghiệm an toàn thực phẩm mầm non** Mục tiêu của giáo dục mầm non là giúp trẻ phát triển về thể chất, tình cảm, trí tuệ, thẩm mỹ, hình thành những yếu tố của nhân cách chuẩn bị cho trẻ vào lớp 1. Để đạt được mục tiêu phát triển toàn diện thì việc kết hợp hài hoà giữa nuôi dưỡng, chăm sóc sức khoẻ và giáo dục là điều tất yếu. Vì sức khoẻ là vốn quý nhất của mỗi con người, là niềm hạnh phúc của mỗi gia đình và toàn xã hội ” Không thể có sự thông minh trong cơ thể ốm yếu”. 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: Đức, trí, thể,  mỹ. 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 nhất 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.

        Hiện nay vấn đề vệ sinh **an toàn thực phẩm mầm non** đang là mối quan tâm lớn nhất của toàn xã hội, chất lượng *vệ sinh an toàn thực phẩm* liên quan đến cả quá trình từ khâu sản xuất đến khâu tiêu dùng, trên công tác này đòi hỏi có tính liên ngành cao và là công việc của toàn dân. Đối với Ngành giáo dục nói chung, trong đó bậc học Mầm non nói riêng đóng vai trò rất lớn đến việc tổ chức khâu an toàn vệ sinh thực phẩm cho trẻ ăn bán trú tại trường Mầm non. Vấn đề vệ sinh an toàn thực phẩm giữ vị trí quan trọng đối với sức khoẻ trẻ thơ nó góp phần nâng cao sức học tập, lao động của trẻ trong xã hội ngày càng phát triển hiện nay.

      Trong các trường mầm non nói chung và trường mầm non B xã Tứ Hiệp nói riêng vấn đề làm thế nào để nâng cao chất lượng bữa ăn là vô cùng quan trọng đối với đội ngũ cô nuôi chúng tôi. Căn cứ vào đặc điểm tâm sinh lý và thể lực của lứa tuổi trẻ mầm non, thời kì này trẻ còn non nớt, sức đề kháng của cơ thể trẻ còn yếu, trẻ dễ bị mắc các bệnh dịch. Vậy chúng ta phải cung cấp những bữa ăn thơm ngon bổ dưỡng cung cấp đầy đủ các chất dinh dưỡng cho trẻ và phải nắm bắt và hiểu được tâm  lý của trẻ.

          Nhận thức được tầm quan trọng của việc bảo vệ *an toàn thực phẩm mầm non*, bản thân tôi là một cô nuôi 04 năm phụ trách việc nấu ăn trong trường mầm non và đạt danh hiệu cô nuôi giỏi cấp trường trong các năm học. Qua kinh nghiệm công tác và những kiến thức đã được học, tôi đã rút ra được: **“sáng kiến kinh nghiệm an toàn thực phẩm mầm non, Một số biện pháp nâng cao chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm để đảm bảo chất lượng  bữa ăn chotrẻ trong trường mầm non”.**

***\* Mục đích nghiên cứu của sáng kiến kinh nghiệm an toàn thực phẩm mầm non::***

**–**  Đánh giá thực trạng về chất lượng vệ sinh **an toàn thực phẩm mầm non** để đảm bảo bữa ăn ở trường mầm non B xã Tứ Hiệp.

**–**  Tìm ra hệ thống các biện pháp để nâng cao chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm để đảm bảo bữa ăn cho trẻ ở trường mầm non B xã Tứ Hiệp.

sáng kiến kinh nghiệm an toàn thực phẩm mầm non, sáng kiến kinh nghiệm mầm non của cán bộ quản lý, sáng kiến kinh nghiệm mầm non 4-5 tuổi, sáng kiến kinh nghiệm mầm non 5-6 tuổi, sáng kiến kinh nghiệm mầm non môn văn học, sáng kiến kinh nghiệm mầm non môn tạo hình, [sáng kiến kinh nghiệm mầm non môn âm nhạc](http://khophimhoathinh.net/sang-kien-kinh-nghiem-mam-non-mon-am-nhac.html), sáng kiến kinh nghiệm mầm non 2012, s[áng kiến kinh nghiệm mầm non môn chữ cái](http://khophimhoathinh.net/sang-kien-kinh-nghiem-lam-quen-chu-viet.html)

***\* Đối tượng nghiên cứu:***

**–** Các biện pháp nhằm nâng cao chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm để đảm bảo bữa ăn cho trẻ ở trường mầm non B xã Tứ Hiệp.

***\* Đối tượng khảo sát và thực nghiệm:***

     – Chất lượng vệ sinh an *toàn thực phẩm mầm non* cho bữa ăn của trẻ ở trường mầm non B xã Tứ Hiệp.

***\* Phạm vi và kế hoạch nghiên cứu:***

**–**Thông qua các giờ sơ chế và chế biến các món ăn cho trẻ ở **trường mầm non** B xã Tứ Hiệp năm học 2012- 2013.

**– Kế hoạch nghiên cứu:**

+ Nghiên cứu và chọn đề tài *sáng kiến kinh nghiệm an toàn thực phẩm mầm non*: tháng 9 năm 2012.

+ Xây dựng đề cương sáng kiến kinh nghiệm an toàn thực phẩm mầm non:  tháng 10, 11 năm 2012.

+ Nộp đề cương sáng kiến kinh nghiệm an toàn thực phẩm mầm non về văn phòng BGH để sửa : tháng 12 năm 2012.

+ Viết các biện pháp sáng kiến kinh nghiệm an toàn thực phẩm mầm non : tháng 1,2,3 năm 2013.

+ Sửa sáng kiến kinh nghiệm an toàn thực phẩm mầm non : tháng 4 năm  2013.

+ Hoàn thiện và nộp về văn phòng BGH chấm sáng kiến kinh nghiệm an toàn thực phẩm mầm non : tháng 5 năm  2013

**B – NỘI DUNG SÁNG KIẾN KINH NGHIỆM**

1. **Cơ sở lý luận:**

      An toàn vệ sinh thực phẩm có vai trò đặc biệt quan trọng đối với đời sống  xã hội. An toàn thực phẩm mầm non không những ảnh hưởng trực tiếp đến sức khỏe con người mà còn ảnh hưởng lâu dài đến sự phát triển giống nòi, về kinh tế, văn hóa, xã hội và giao lưu thương mại. Theo cộng đồng quốc tế thì an toàn thực phẩm mầm non là một trong những nhiệm vụ quan trọng đảm bảo an sinh xã hội. Bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm mầm non phải là trách nhiệm chung của cộng đồng.

  Từ ngàn xưa, con người đã biết mối quan hệ giữa ăn uống và sức khỏe. Theo Hyporcat đã đánh giá cao vai trò của sự ăn uống đối với sức khỏe và bệnh tật, nhất là đối với trẻ mầm non. Ông cho rằng: Cơ thể khi còn trẻ cần nhiều nhiệt hơn khi về già, vì vậy trẻ còn bé cần được ăn nhiều hơn, đồng thời ông cũng chỉ ra rằng: chế độ ăn tốt khi có một lối sống hợp lý.

Theo nghiên cứu của Viện dinh dưỡng thì sự ăn uống có sự ảnh hưỏng rất lớn đến sức khoẻ của trẻ. Trẻ được nuôi dưỡng tốt, ăn uống đầy đủ thì da dẻ hồng hào, thịt chắc nịch và cân nặng đảm bảo. Sự ăn uống không điều độ sẽ ảnh hưởng đến sự tiêu hoá của trẻ. Nếu cho trẻ ăn uống không khoa học, không có giờ giấc, thì thường gây ra rối loạn tiêu hoá và trẻ có thể mắc một số bệnh như tiêu chẩy, còi xương, khô mắt do thiếu VitaminA….Như vậy, vấn đề ăn uống đối với trẻ Mầm non đã được quan tâm từ rất sớm. Trong khi đó thế kỷ 21, thế kỷ của nền kinh tế trí thức, rất cần những con người có sức khoẻ tốt, có khả năng tiếp thu tri thức để lao động, sáng tạo có hiệu quả và năng suất cao. Muốn trẻ phát triển tốt là phải đảm bảo cho cơ thể trẻ có đủ chất dinh dưỡng, mà cách tốt nhất là đảm bảo bữa ăn hợp lý, đủ lượng, đủ chất.

Có thể nói, muốn đảm bảo được chất lượng bữa ăn cho trẻ tốt thì việc quan trọng đầu tiên phải là đảm bảo an toàn thực phẩm ngay từ khâu đầu tiên trong quá trình giao nhận thực phẩm, sơ chế, và chế biến thực phẩm. Bằng hoạt động tích cực, tôi đã  tìm tòi , sáng tạo trong việc chăm sóc nuôi dưỡng trẻ của khu tôi đã ăn ngon miệng, hết xuất, giảm được tỉ lệ trẻ suy dinh dưỡng, thấp còi so với đầu năm học.

1. **THỰC TRẠNG VẤN ĐỀ NGHIÊN CỨU :**

**2.1 Tình hình chung của nhà trường:**

**–**Tứ Hiệp là một xã ven đô. Trường có 3 điểm trường ở 3 thôn, 3/3 điểm trường đều có 1 bếp ăn 1 chiều.

       – Năm học 2012 – 2013 tôi được BGH nhà trường phân công là bếp trưởng khu Đồng Trì. Điểm trường Đồng Trì có phụ huynh học sinh thuộc hai tôn giáo: Phật giáo và Thiên chúa giáo.

– Khi đứng bếp chính ở khu Đồng Trì, tôi nhận thấy một số thuận lợi và khó khăn sau:

**2.2 Thuận lợi:**

 – 100% trẻ ăn bán trú tại trường

           – Ban giám hiệu có 3 đồng chí trong đó có một đồng chí Phó hiệu trưởng phụ trách riêng về mảng chăm sóc nuôi dưỡng. Có một đồng chí nhân viên y tế phụ trách y tế học đường có hiểu biết về dinh dưỡng của trẻ mầm non.

          – Nhà trường có hợp đồng các loại lương thực thực phẩm của các nhà hàng tin cậy và có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng, có giấy chứng nhận vệ sinh an toàn thực phẩm.

          – Khu bếp chính giao nhận thực phẩm rộng rãi thoáng mát.

          – Được sự quan tâm của BGH nhà trường được đầu tư trang thiết bị, đồ dùng dụng cụ đầy đủ, hiện đại: 01 tủ lạnh, 01 nồi cơm ga, 02 bếp ga công nghiệp, 01 tủ sấy bát, 01 bình lọc nước Ro….

          **–**Bếp được xây dựng theo quy trình bếp 1 chiều và có đủ đồ dùng phục vụ công tác nuôi dưỡng trẻ

          – 2/2 cô nuôi có bằng Trung cấp kỹ thuật nấu ăn. Bản thân tôi có thâm niên 04 năm trong nghề.

**2.3 Khó khăn :**

       – Điểm trường khu Đồng Trì là  khu lẻ chiếm 90-95% học sinh là con em nông nghiệp, điều kiện kinh tế và nhận thức của phụ huynh về công tác chăm sóc nuôi dưỡng trẻ cũng thấp, việc chăm sóc cũng như quan tâm đến vệ sinh an toàn thực phẩm cho trẻ ở nhà chưa được khoa học nên ảnh hưởng đến sức khỏe của trẻ.

       – Khu bếp tôi phụ trách đến khu bếp chính để giao nhận thực phẩm là 2km.

       – Tỷ lệ trẻ suy dinh dưỡng đầu vào cao ( Khu Đồng Trì :05 Trẻ SDD)

**–** Trường có nhiều điểm lẻ nên việc giao nhận thực phẩm, chia thực phẩm về các bếp cũng gặp nhiều khó khăn về thời gian và đi lại khi giao nhận thực phẩm.

         Từ những đặc điểm thuận lợi và khó khăn trên, để nâng cao chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm, để đảm bảo bữa ăn tránh ngộ độc cho trẻ đến mức tối đa. Tôi đó thực hiện  một số kinh nghiệm sau:

1. **CÁC BIỆN PHÁP:**

**3.1*: Nghiên cứu học hỏi, bồi dưỡng kiến thức, tích lũy kinh nghiệm cho bản thân về vệ sinh an toàn thực phẩm và cách phòng tránh ngộ độc  thực phẩm***

Như chúng ta đã biết trên các kênh thông tin, các tài liệu “ Nâng cao chất lượng vệ  sinh an toàn thực phẩm và đề phòng ngộ độc” của Cục quản lý chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm thuộc bộ Y tế  năm 2000. Ngộ độc thực phẩm có thể xẩy ra với bất kỳ một ai, gây nguy hiểm đến tính mạng hoặc ảnh hưởng lâu dài đến sức khỏe. Ngộ độc thực phẩm có thể tránh được, để phòng tránh ngộ độc thực phẩm trường mầm non B xã Tứ Hiệp.

        \* **Cách phòng và tránh ngộ độc thực phẩm**:

1. ***Đảm bảo nguồn thực phẩm sạch dùng cho trẻ bằng nhiều biện pháp****:*

– Cần có hợp đồng với nơi sản xuất cung cấp thực phẩm sạch cho nhà trường. Đội ngũ tiếp phẩm, chế biến thực phẩm được bồi dưỡng tập huấn về vệ sinh an toàn thực phẩm; biết mua thực phẩm đảm bảo chất lượng vệ sinh .sach sẽ, tươi ngon, không mua thực phẩm không rõ nguồn gốc, thực phẩm quá hạn sử dụng, thực phẩm bị biến chất, đảm bảo vệ sinh trong chế biến thức ăn cho trẻ; cần rửa tay sạch trong giờ sơ chế thực phẩm. Thực phẩm phải được rửa dưới vòi nước sạch, rau quả phải được ngâm rửa nhiều lần, mỗi lần rửa không được rửa nhiều thức ăn được chế biến  nấu kỹ; trước khi ăn phải đun lại thức ăn hàng ngày nhà bếp cần thực hiện đúng quy định lưu mẫu thức ăn.

– Đảm bảo thực phẩm chuyển về khu lẻ : Sau khi giao nhận thực phẩm ở khu chính, thì thực phẩm được chia về cho từng khu bếp theo định biên từng suất ăn của trẻ. Để đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm về các khu lẻ thì các cô nuôi đã phân chia riêng từng loại thực phẩm đảm bảo đủ định lượng và chất lượng ( tươi ngon, sạch sẽ, không bị đập nát, không héo hoặc ôi thiu..) các dụng cụ phải sạch sẽ có thùng đựng .

1. ***Thực hiện tốt vệ sinh bếp một chiều :***

 Có dụng cụ chế biến thức ăn sống và chín dụng cụ dùng xong phải rửa sạch phơi khô; trước khi dùng phải rửa lại, bát thìa của trẻ trước khi dùng phải tráng nước nóng đảm bảo vệ sinh, không dùng bát nhựa cho học sinh ăn, nấu xong cho trẻ ăn ngay, thức ăn được chia đựng các xoong nồi phải có nắp đậy, có lồng bàn tránh ruồi nhặng nhiễm bẩn, thức ăn để qua buổi qua đêm trước khi ăn phải đun sôi kỹ, không dùng đồ nhựa đựng thức ăn nóng dễ thôi nhiễm.

1. ***Nhân viên y tế thường xuyên kiểm tra việc lưu và hủy mẫu thức ăn theo quy định:***

          Sau khi chế biến thực phẩm thành các món ăn theo thực đơn hàng ngày của trẻ thì các cô nuôi đã thực hiện lưu mẫu thức ăn vào từng hộp lưu riêng: cơm, thức ăn mặn, canh, tráng miệng. Khi đã lưu thức ăn vào từng hộp lưu thì các cô nuôi  niêm phong trên nắp đậy của từng hộp và ghi rõ ngày, giờ lưu, có chữ kí của cô nuôi và nhân viên y tế. Mẫu thức ăn lưu được bảo quản và được cô nuôi hủy sau 24 giờ

***Hình ảnh minh họa nhân viên y tế kiểm tra và ký  mẫu lưu thức ăn***

**\* Kết quả đạt được:**Sau khi áp dụng biện pháp trên, bản thân tôi đã tích lũy cho mình rất nhiều những kinh nghiệm trong việc phòng chống ngộ độc thực phẩm để nâng cao chất lượng vệ sinh thực phẩm trong bữa ăn của trẻ giúp trẻ ăn ngon miệng, ăn hết xuất.

***3.2: Tham mưu với Ban giám hiệu để có những hợp đồng mua bán thực phẩm sạch***

 Trong trường mầm non công tác vệ sinh an toàn thực phẩm luôn được coi trọng và đặt lên vị trí quan trọng hàng đầu trong công tác chăm sóc nuôi dưỡng trẻ.

          Để làm tốt công tác vệ sinh an toàn thực phẩm nâng cao chất lượng bữa ăn, chúng tôi đã chọn những cơ sở có tin cậy trên địa bàn để tiến hành hợp đồng mua thực phẩm; các cơ sở hợp đồng phải đáp ứng yêu cầu vệ sinh; nhà cửa nơi giết mổ gia súc, gia cầm, nơi cất đựng thực phẩm phải thoáng mát, sạch sẽ, hợp vệ sinh ,người bán phải có ý thức bảo quản tốt che đậy, cất giữ không cho ruồi nhặng bụi bám vào ưu tiên cho các bậc phụ huynh có điều kiện trên tham gia hợp đồng bán thực phẩm cho nhà trường hợp đồng với giá gốc và rẻ hơn so với thị trường từ 1 đến hai giá. Sau khi đã chọn được các cơ sở đảm bảo, yêu cầu BGH nhà trường, chủ nhân các cơ sở đó và giáo viên dinh dưỡng cùng ban giám hiệu nhà trường tổ chức ký hợp đồng; hợp đồng nêu rõ yêu cầu về chất lượng vệ sinh thực phẩm, giá cả, thời gian giao nhận và điều khoản thi hành có xác nhận của Ủy ban nhân dân xã.

    – Chất lượng thực phẩm: Từ khâu vận chuyển đến khâu giao nhận thực phẩm tại bếp nhà trường, cung ứng phải đảm bảo kịp thời, đủ định lượng và chất lượng ( Tươi ngon, sạch sẽ, không bị dập nát, không héo hoặc ôi thiu..) các dụng cụ phải sạch sẽ có thùng đựng .

**\* Kết quả đạt được :** Nhà trường đó hợp đồng được với những nhà hàng có thực phẩm sạch, ngon, giá cả hợp lý. Tất cả các chủ nhà hàng thực phẩm đều tham gia tập huấn VSATTP, khám sức khỏe và đều có giấy chứng nhận vệ sinh an toàn thực phẩm. Chất lượng thực phẩm thực phẩm trong bữa ăn của trẻ được đảm bảo VSATTP.

 Nhà trường đã ký hợp đồng với các chủ nhà hàng sau:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **STT** | **Tên hàng** | **Tên chủ hàng** | **Địa chỉ** |
| 1 | Hàng khô | Vũ Thị Quy | Văn điển – Thanh Trì – HN |
| 2 | Sữa hà lan | Công ty sữa Hà Lan | Hai Bà Trưng – Hà Nội |
| 3 | Thịt | Kim thị Hoa Mai | Ngọc Hồi – Thanh Trì – Hà Nội |
| 4 | Tôm, cua , cá, lươn | Đặng Thị Tuyết Chinh | Đồng Trì  – Tứ Hiệp – Thanh Trì – Hà Nội |
| 5 | Hoa quả + rau sạch + bún phở | Nguyễn Thị Loan | Hoàng Liệt – Hoàng Mai – HN |
| 6 | Thịt gà + chim bồ câu | Vũ Hồng cường | TT Văn Điển – Thanh Trì – HN |

***3.3: Đảm bảo chất lượng trong giờ giao nhận thực phẩm***

       Nhằm nâng cao hiệu quả trong công tác vệ sinh an toàn thực phẩm cao hơn nữa chị em tổ nuôi chúng tôi nói chung và đặc biệt là bản thân tôi luôn ý thức thực hiện nghiêm túc giờ giao nhận thực phẩm. Vào giờ giao nhận thực phẩm là khâu đầu tiên và quan trọng hàng đầu trong công tác nuôi dưỡng trẻ. Nếu thực phẩm nhận vào trường để chế biến cho trẻ không được quan tâm thì nguy cơ xảy ra ngộ độc là không thể tránh khỏi và ở mức độ rất cao. Dù có hợp đồng cung cấp thực phẩm của các chủ nhà hàng rõ ràng, đảm bảo nhưng BGH vẫn chỉ đạo và  phân công lịch trực nhận thực phẩm các bếp, các lớp trong ngày theo lịch.

       Giờ giao nhận thực phẩm của chúng tôi bao gồm các thành phần: Ban giám hiệu, kế toán, nhân viên bếp chính trong ngày, một giáo viên đại diện của khu chính, có sổ sách theo dõi  chất lượng, số lượng thực phẩm của nhà trường cũng như chủ hàng và có ký sổ để theo dõi số lượng thực phẩm giữa chủ hàng và nhà trường tránh sự nhầm lẫn.

          + Nếu thực phẩm sống: Chỉ nhận những thực phẩm còn tươi mới, không bị dập nát, và không có mùi lạ.

   + Nếu thực phẩm đóng gói sẵn: Không nhận hàng hóa không có nhãn mác không ghi hạn sử dụng, không ghi rõ nơi sản xuất, thời gian sản xuất

   + Lưu ý: Những khi có dịch bệnh, để phòng dịch và đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, tôi cùng các đồng chí cô nuôi, giáo viên trên lớp chỉ nhận thực phẩm khi có giấy kiểm dịch của trạm kiểm dịch thú y của Huyện đối với các loại thịt gia cầm, gia súc hàng ngày.

             Cô nuôi, nhân viên nhà bếp khi tiếp nhận thực phẩm cần có sổ sách ghi chép đầy đủ định lượng và tình trạng thực phẩm các thực phẩm không đảm bảo không được tiếp nhận khi giao nhận thực phẩm hai bên phải ký nhận cùng chứng kiến của ban giám hiệu nhà trường hoặc đại diện phụ huynh, khâu bảo quản tại kho của nhà bếp phải đảm bảo vệ sinh, không để thực phẩm quá hạn, ẩm mốc, kém chất lượng.

***Hình ảnh minh họa cô nuôi và giáo viên kiểm tra thực phẩm***

   Với những mặt hàng thực phẩm chúng tôi nhận phải đảm bảo những yêu cầu sau:

          Thịt lợn: Mặt cắt của thịt có màu hồng sáng, bì mỏng, mềm mại, thớ thịt săn, độ đàn hồi tốt (Lấy ngón tay ấn vào thịt, khi buông ra không để lại vết lõm tay).Thịt cầm chắc tay, ráo, mỡ màu sáng,có độ chắc, mùi vị bình thường. Mặt khớp xương láng vào trong, tủy bám chặt vào thành ống tủy ,đàn hồi

***Hình ảnh minh họa cô nuôi lựa chọn thực phẩm***

        Thịt bò: Thịt tươi ngon cầm chắc tay, ráo, dẻo, thớ thịt mịn, màu đỏ tươi, gân trắng, mỡ hơi vàng.

***Hình ảnh minh họa cô nuôi lựa chọn thực phẩm***

          Chọn trứng: Vỏ sáng màu, có một lớp màng mỏng nổi lên những hạt giống như bụi phấn(Vỏ không bóng). Cầm trứng soi vào đèn hoặc ánh sáng, mặt trời thấy lòng trắng, lòng đỏ không phân biệt được rõ ràng, khối lòng đỏ chỉ hiện lên như một bóng mờ nằm ở chính giữa. Nếu thả xuống chậu nước, trứng tươi sẽ chìm, nằm ngang dưới đáy chậu.

***Hình ảnh minh họa cô nuôi lựa chọn thực phẩm***

          Chọn cá : Cá tươi (Tốt nhất là chọn cá đang bơi). Mình cứng, vẩy sáng, óng ánh, mắt cá sáng, trong, đầy và sạch, mang cá màu đỏ tươi, không nhớt, thịt cá có tính đàn hồi tốt.

          Chọn tôm: Tôm tươi vỏ có độ bóng sáng, trong xanh, trơn láng, cứng và dai. Không nên mua tôm đầu rễ rời, chân và càng dễ rụng ( Tôm đã bị ươn )

          Chọn cua: Dùng tay ấn mạnh vào yếm cua, cua chắc (Nhiều thịt) thì yếm cứng, không bị lún xuống là cua ngon. Muốn chọn cua có nhiều gạch chọn cua cái, muốn ăn cua thịt thì chọn con đực (Yếm nhỏ)

          Chọn rau quả tươi : Rau, quả tươi, ngon sáng màu, không rập nát, không úa vàng, không có sâu, nên chọn rau có màu xanh, non hoặc xanh thẫm, củ, quả có màu vàng, đỏ để chế biến cho trẻ ăn vì có chứa nhiều vi ta min C Và Caroten.

***Hình ảnh minh họa cô nuôi lựa chọn thực phẩm***

**\* Kết quả đạt được :** Năm học 2012 – 2013, bếp ăn chúng tôi thực hiện tốt việc giao nhận thực phẩm, luôn đảm bảo chất lượng an toàn thực phẩm, không để xảy ra trường hợp ngộ độc thực phẩm trong nhà trường.

***3.4: Thực hiện tốt vệ sinh trong quá trình sơ chế, chế biến thực phẩm***

      Công tác vệ sinh an toàn thực phẩm đóng vai trò quan trọng, thậm chí quyết định đến chất lượng thực phẩm. Chất lượng bữa ăn có tác động dến sức khỏe và sự phát triển của trẻ. Như chúng ta đã biết nơi sơ chế, chế biến thực phẩm là nơi vi khuẩn rất dễ xâm nhậm nhất, để đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm. Chúng tôi còn coi trọng đến khâu sơ chế, chế biến các món ăn cho trẻ. Đảm bảo bếp nấu ăn đảm bảo đủ ánh sáng và không khí. Bếp thực hiện quy trình một chiều để đảm bảo vệ sinh.

      Nhà bếp luôn luôn tổng 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.

– Trước khi chế biến thực phẩm sống tôi luôn phải rửa dụng cụ: Dao, thớt sạch để tránh nhiễm khuẩn, rêu mốc trên dao, thớt.

– Dụng cụ cho trẻ ăn uống như: Bát, thìa, cốc phải được rửa sạch và cho vào tủ sấy với nhiệt độ cao mới đem ra để sử dụng cho trẻ

– Thức ăn chín phải đảm bảo đủ thời gian và nhiệt độ không để thực phầm sống  tiếp xúc với thực phẩm chín.

          – Luôn bồi dưỡng kiến thức về vệ sinh an toàn thực phẩm từ khâu chọn nguyên liệu thực phẩm đến khâu chế biến và bảo quản thực phẩm đó

       Chính vì vậy mà tôi luôn ý thức về giữ gìn sạch sẽ. Tôi thường xuyên vệ sinh vào các buổi sáng trước khi nhận thực phẩm trong quá trình chế biến  sau khi chế biến vào các buổi chiều khi đã hoàn thành buổi nấu ăn. Đảm bảo nơi chế biến luôn khô ráo sạch sẽ

          Khi chế biến thực phẩm đảm bảo nấu vừa vặn các món ăn nấu đúng theo hướng dẫn không nấu quá nhừ, về mùi vị phải thơm ngon mầu sắc phải bắt mắt hấp dẫn trẻ, tạo cảm giác kích thích sự ngon miệng. Kết hợp với các cô đứng lớp theo dõi xem chế biến như vậy trẻ ăn có ngon miệng không, ăn có hết suất. Từ đó rút ra kinh nghiệm chế biến để trẻ ăn ngon miệng hơn tham gia ý kiến với ban giám hiệu xây dựng thực đơn hợp lý cho bữa ăn của trẻ đạt chất lượng cao phù hợp với địa phương.
– Chế biến thực phẩm phải đảm bảo chất lượng ngon, đẹp phù hợp với trẻ, đảm bảo an toàn. Thức ăn phải được chế biến nấu chín kỹ, nấu xong cho trẻ ăn ngay. Thực hiên nghiêm túc quy định về lưu mẫu thức ăn. Hàng ngày, nhà bếp đưa mẫu thức ăn theo quy định 24/24 mẫu thức ăn phải được lấy vừa nấu xong trước khi cho trẻ ăn, hộp đựng mẫu thức ăn phải sạch sẽ có nhãn mác có nắp đậy, mẫu thức ăn lưu có cả sống và chín nhưng được đựng riêng từng hộp đảm bảo vệ sinh.***Hình ảnh minh họa cô nuôi chế biến thức ăn***

***Hình ảnh minh họa cô nuôi lưu mẫu thức ăn***

        – Quá trình chế biến thực phẩm tôi luôn làm theo nguyên tắc chế biến theo quy trình bếp ăn một chiều. Khi chế biến thực phẩm quan trọng nhất là khâu nhận thực phẩm và khâu sơ chế khi nhận thực phẩm dựa vào những kiến thức được học và kinh nghiệm của bản thân. Nếu thấy thực phẩm có vấn đề tôi sẽ có báo cáo lại với. Ban giám hiệu đề nghị chủ hàng thay đổi lại ngay thực phẩm đó và khi chế biến nhất là các loại rau cho trẻ tôi rửa sạch dưới vòi nước chảy. Sau đó ngâm với nước muối để đảm bảo an toàn rồi mới vớt ra cho vào chế biến.

**\* Kết quả**: Nơi sơ chế, chế biến thức ăn của tôi luôn sạch sẽ, gọn gàng ngăn nắp và khoa học

          – Qua các đợt kiểm tra đột xuất của ban giám hiệu bếp ăn của tôi luôn đạt tèt

          – Các bữa ăn chế biến cho trẻ, trẻ đều ăn ngon miệng và hết suất.

          – Không có trường hợp nào bị ngộ độc thực phẩm xẩy ra.

***3.5: Làm  tốt công tác vệ sinh bếp, đồ dùng, dụng cụ nhà bếp và vệ sinh môi trường.***

         Vệ sinh môi trường trong bếp phải sạch sẽ ,thông thoáng theo quy trình bếp 1 chiều. 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…

 **+ Vệ sinh bếp** :

Xây dựng bếp theo quy định một chiều: Cửa đưa thực phẩm tươi sống –  sơ chế thực phẩm –  tinh chế thực phẩm –  phân chia thức ăn chin –  cửa vận chuyển thức ăn chín lên từng lớp. Thực hiện nguyên tắc bếp một chiều nhằm tránh thực phẩm sống và chín dùng chung một lối đi.

Sắp xếp vị trí các khu vực sao cho thuận tiện, gọn gàng và có biển đề rõ ràng nơi tiếp phẩm và nơi sơ chế khu nấu chín và nơi chia cơm từng lớp, nhà bếp phải có mảng phân công trong ngày: Người nấu chính, người nấu phụ. Người tiếp phẩm, người sơ chế.

         Bếp ăn phải có thực đơn theo tuần, bảng định lượng suất ăn hàng ngày và công khai tài chính. Phải thực hiện nghiêm túc việc tính khẩu phần ăn cho trẻ, phải thực hiện nghiêm túc khâu vệ sinh nhà bếp theo lịch hàng ngày, tuần, và tháng, khi nấu xong phải gọn dẹp, xếp dồ dùng ngăn nắp đúng nơi quy định.

**+ Vệ sinh đồ dùng, dụng cụ nhà bếp :**

           – Dụng cụ sử dụng cho trẻ ăn uống phải sạch sẽ rửa sạch, giữ khô thường xuyên vào các buổi sáng chúng tôi đến sớm  để sấy bát, đĩa , th́ìa, nồi, xoong… Chén bát và nơi để thức ăn phải thoáng, phải có rổ úp bát bằng Inôx, các dụng cụ xoong nồi phải sạch sẽ khô ráo không dùng đồ nhựa, rá rổ dao thớt phải khô ráo được treo và kê cao thoáng .

           – Để tạo điều kiện thuận lợi cho việc vệ sinh dụng cụ, đồ dùng bán trú phục vụ cho trẻ được trang bị đầy đủ và phù hợp. Dụng cụ sử dụng là đồ Inox, ít khe kẽ lồi lõm.

       + Bước 1: Gạt thức ăn thừa vào thùng rác.

       + Bước 2: Dùng nước rửa bát rửa sạch tinh bột và mỡ.

       + Bước 3: Rửa sạch hoá chất và tinh bột.

       + Bước 4: Rửa sạch dưới vòi nước trực tiếp và cho vào tủ sấy để sấy khô.

Ngoài ra cũng cung cấp nước sôi cho giáo viên trên lớp nhúng khăn vào buổi sáng hàng ngày trước khi trẻ đến lớp và giúp giáo viên cho cốc vào khay rồi để vào tủ sấy .

**+ Vệ sinh môi trường**: Rác và thức ăn hàng ngày phải đổ vào đúng nơi quy định, rác ngày nào phải xử lý ngày đó không để hôm sau mới xử lý gây mất vệ sinh. Vệ sinh cống rãnh, hố ga, môi trường xung quanh bếp thoáng mát sạch sẽ**.**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 ôi thiu xảy ra khi chế biến thức ăn.

**\* Kết quả đạt được:** Hiệu quả của việc vệ sinh dụng cụ ăn uống góp một phần quan trọng không thể thiếu được trong chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm rất cao với những dụng cụ này qua một đêm các vi khuẩn rất dễ xâm nhập cho nên buổi sáng nhất thiết phải vệ sinh sấy bát 70 – 80 độ cho đảm bảo

***3.6: Tham mưu với BGH*** ***Tăng cường các hoạt động giáo dục vệ sinh đối với cô nuôi, giáo viên và vệ sinh cá nhân cho trẻ, chú trọng việc kiểm tra sức khỏe*** ***vệ với cô nuôi.***

**\* Vệ sinh đối với cô nuôi :**

       – Cô nuôi là người trực tiếp nấu ăn cho trẻ phải rèn luyện cho mình ý thức giữ gìn vệ sinh phải luôn đeo khẩu trang tránh vi khuẩn xâm nhập vào thức ăn, phải giữ gìn vệ sinh cá nhân sạch sẽ.

      – Cô nuôi phải được học và bồi dưỡng những kiến thức về vệ sinh an toàn thực phẩm, năm vững trách nhiệm của mình trong công tác nuôi dưỡng và an toàn. Cần phải thực hiện tốt khâu vệ sinh cá nhân trong quá trình chế biến ăn cho trẻ,  mặc đồng phục lao động, đầu tóc gọn gàng móng tay, móng chân cắt ngắn, sạch sẽ, rửa tay bằng xà phong trước và sau khi chế biến thức ăn, khi chia ăn cho trẻ phải đeo khẩu trang, chia thức ăn, thực hiện cân đong chia thức ăn cho trẻ đảm bảo vệ sinh và đủ định lượng, cô nuôi kiểm tra sức khỏe sáu tháng một lần.

**\* Phối  kết hợp giáo viên trên lớp đảm bảo vệ sinh cá nhân cho trẻ:**

Thực hiện nghiêm túc chế độ sinh hoạt hàng ngày phù hợp với từng độ tuổi, chú trọng công tác chăm sóc nuôi dưỡng và các thời điểm vệ sinh cho trẻ, trước khi ăn cho trẻ rửa tay bằng xà phòng dưới vòi nước chẩy, rửa xong lau tay khô, dạy trẻ biết rửa tay trước khi đi vệ sinh và sau khi tay bẩn, nhắc cha mẹ trẻ cắt móng tay, móng chân mỗi tuần một lần. Dạy trẻ có thói quen vệ sinh khi ăn uống, ăn chín, uống sôi, ăn chậm, nhai kỹ, ăn uống từ tốn, biết nhặt cơm rơi vãi vào nơi quy định, ăn xong uống nước, súc miệng bằng nước muối, chải răng sạch sẽ.

**\* Kiểm tra sức khỏe cô nuôi:**

    – Nhân viên bếp khi được tuyển dụng cần có hồ sơ đầy đủ, đặc biệt là phần khám sức khoẻ cá nhân: Phải có xét nghiệm âm tính với các ký trùng gây bệnh. khi làm việc tại bếp ăn, được kiểm tra sức khoả định kỳ 06 tháng 01 lần. Năm học  vừa qua, 100% cán bộ nhân viên được khám sức khoẻ và xét nghiệm… Các cô nuôi đều đạt sức khỏe loại tốt.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **STT** | **Họ và tên** | **Kết quả** |
| 1 | Phạm Thị Kim toan | Loại tốt |
| 2 | Nguyễn Thị Nga | Loại tốt |
| 3 | Hoàng Thị Hà | Loại tốt |
| 4 | Nguyễn Thị Huệ | Loại tốt |
| 5 | Trương Thúy Hoa | Loại tốt |

***Bảng kết quả khám sức khỏe cô nuôi trong trường***

**\* Kết quả đạt dược**: Qua các đợt khám sức khỏe tôi đều đạt sức khỏe tốt tôi có đầy đủ sức khỏe để phục vụ cho công việc của mình. Các đợt kiểm tra y tế học đường bếp ăn của tôi đạt loại tốt. Trẻ khỏe mạnh, ăn ngon.

***3.7:Tuyên truyền  với phụ huynh về tầm quan trọng của việc vệ sinh an toàn thực phẩm để trẻ có bữa ăn chất lượng***

          – Bản thân tôi làm tốt công tác tuyên truyền với các cấp lãnh đạo và phụ huynh về công tác nuôi dưỡng và giáo dục trẻ bằng nhiều hình thức như họp phụ huynh ,các hội thi như : Ngày hội dinh dưỡng cho trẻ, Bé tập làm nội trợ . Tuyên truyền về công tác chăm sóc nuôi dưỡng và giáo dục .

            – Tôi đã kết hợp với các cô trên lớp tuyên truyền đến phụ huynh về tầm quan trọng của vấn đề vệ sinh an toàn thực phẩm giúp họ thấy được tác hại của việc sử dụng những loại thuốc kích thích. Từ đó phụ huynh kết hợp với nhà trường chăm sóc, đảm bảo an toàn cho trẻ ở lớp cũng như ở nhà đó đạt hiệu quả cao, đặc biệt một số phụ huynh đó giới thiệu các cơ sở cung cấp thực phẩm an toàn để nhà trường ký hợp đồng.

            –  Được sự quan tâm chỉ đạo của xã, nhà trường phối kết hợp với các ban ngành đoàn thể ở địa phương ,các doanh nghiệp đóng trên địa bàn, hội cha mẹ phụ huynh để phát động phong trào tuyên góp ủng hộ. Trong năm qua nhà trường đã mua sắm được trang thiết bị phục vụ cho công tác nuôi dưỡng: máy sấy bát

           – Đầu năm nhà trường họp và  tuyên truyền cho các bậc phụ huynh về cách chăm con theo khoa học, thông báo sức khoẻ của từng trẻ qua bảng tin tại các nhóm lớp để phụ huynh nắm được sức khoẻ của con em mình để từ đó phối kết hợp với nhà trường nuôi dưỡng trẻ.

           -Ngoài ra tôi đã cung cấp thêm một số tư liệu, bài tuyên truyền phòng chống ngộ độc thực phẩm, để tuyên truyền vào bảng tin của nhà trường cũng như mảng tuyên truyền các lớp. Một số bài tuyên truyền về phòng chống ngộ độc thực phẩm : Không sử dụng thực phẩm ôi thiu, không rõ nguồn gốc. Qua đó các phụ huynh đã hiểu tầm quan trọng của các cây rau sạch Vì vậy nhà trường đã ký hợp đồng cung cấp rau hoa quả tươi sạch do chính họ trồng hàng ngày.

***Hình ảnh minh họa cô nuôi đang trao đổi  với phụ huynh***

**\* Kết quả đạt được:**Đã tạo sự chuyển biến cao trong nhận thức của mọi người về công tác chăm sóc nuôi dưỡng trẻ về phòng trống suy dinh dưỡng ở trẻ và bảo đảm VSATTP, làm thay đổi nhận thức của nhiều người về cho trẻ ăn bán trú tại trường, cũng qua hội thi đã tạo động lực thúc đẩy sự phối hợp chặt chẽ giữa các ban ngành đoàn thể ở địa phương ngày càng tốt hơn, tạo sự tin tưởng của hội cha mẹ phụ huynh đối với nhà trường.

1. **KÕt qu¶ :**

       Trong năm học 2012 – 2013 bản thân tôi và các chị em trong tổ nuôi đã tích lũy được rất nhiều kinh nghiệm nâng cao chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm đảm bảo chÊt l­îng bữa ăn cho trẻ, các món ăn được chế biến ra luôn đảm bảo thơm ngon bổ dưỡng, an toàn mọi lúc mọi nơi cho trẻ.

       Các cô nuôi cũng như giáo viên trên lớp luôn thực hiện nghiêm túc chế độ sinh hoạt một ngày của trẻ và được phòng giáo dục đào tạo cũng như ban giám hiệu nhà trường đánh giá rất cao.

       Năm học 2012 – 2013 bản thân tôi và các chị em trong tổ nuôi đều được đánh giá xếp loại nhân viên nuôi dưỡng giỏi cấp trường.Tôi được đánh giá xếp loại tốt qua đợt kiểm tra thi đua của Phòng GD&ĐT huyện Thanh Trì.

      Công tác kiểm tra y tế học đường năm học này được đảm bảo tuyệt đối và được đánh giá 97/100 điểm xếp loại tốt.

       Chất lượng chăm sóc – nuôi dưỡng trẻ đã được nâng cao. Hiệu quả : Qua các kỳ cân trẻ, trẻ ở nơi tôi phụ trách nấu ăn đều tăng cân, giảm tỷ lệ suy dinh dưỡng so với đầu năm học.

      Tất cả các bếp ăn trong trường đều được UBND Xã cấp giấy chứng nhận cơ sở đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm các món ăn khi chế biến ra rất hợp khẩu vị với trẻ, trẻ ăn rất ngon miệng ăn hết xuất. Các cháu ở khu tôi tăng cân khỏe mạnh tỷ lệ suy dinh dưỡng giảm hẳn, trong tháng luôn có cháu từ kênh SDD lên kênh BT

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Lớp A3** | **Lớp B3** | **Lớp C3** | **Lớp D2** |
| **Số trẻ đầu năm: 14 cháu** | **Số trẻ cuối năm: cháu** | **Số trẻ đầu năm: 28 cháu** | **Số trẻ cuối năm: 28 cháu** | **Số trẻ đầu năm : 19   cháu** | **Số trẻ cuối năm: 22 cháu** | **Số trẻ đầu năm: 15  cháu** | **Số trẻ cuối năm: cháu** |
| **SDD** | **TC** | **SDD** | **TC** | **SDD** | **TC** | **SDD** | **TC** |
| **Đầu năm** | 0 | 2/14 | 1/28 | 5/28 | 3/19 | 3/19 | 1/15 | 2/15 |
| **Cuối năm** | 0 | 0 | 0 | 2/28 | 2/22 | 2/22 | 0 | 1/15 |

***Bảng so sánh kết quả trẻ SDD và thấp còi đầu năm và cuối năm khu Đồng trì***

       Đặc biệt trong năm học này khu tôi và 2 điểm trường không xảy ra một trường hợp ngộ độc thực phẩm nào.

       Từ những kết quả đó tôi và các chị em trong tổ nuôi luôn được sự tin cậy của phụ huynh. Kết hợp cùng sự chỉ đạo sát sao của ban giám hiệu và chuyên môn giảng dạy tốt của các cô giáo nên các cháu xin vào trường ngày một đông, vượt chỉ tiêu kế hoạch của nhà trường đề ra hồi đầu năm học.

       Để đạt được những kết quả trên, trước hết bản thân tôi có tâm huyết với trẻ, luôn duy trì nâng cao tay nghề, mang hết sức mình để chăm lo cho từng bữa ăn của các cháu. Luôn học hỏi các chị em ở trường và các đồng nghiệp qua các buổi đi kiến tập.

       ***\* Kết quả trong năm học***: không xảy ra trẻ bị ngộ độc thực phẩm .

**C – KẾT LUẬN VÀ KHUYẾN NGHỊ**

1. **Kết luận:**

          Vệ sinh an toàn thực phẩm cho trẻ mầm non là một vấn đề không chỉ được các bậc phụ huynh quan tâm, mà còn là vấn đề mà các nhà giáo dục, các trường mầm non đặc biệt chú trọng.

          Chính vì vậy việc nâng cao chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm cho trẻ là một nhiệm vụ cực kỳ quan trọng trong các **trường mầm non**.

          Một trong những giải pháp nâng cao chất lượng vệ **sinh an toàn thực phẩm** cho trẻ mầm non, đó là mỗi chúng ta, những người chăm sóc nuôi dưỡng trẻ cần có sự quan tâm cao hơn nữa và có những biện pháp hữu hiệu trong công tác vệ sinh an toàn thực phẩm cho trẻ, thì chắc chắn tất cả trẻ nói chung, đặc biệt là trẻ trong trường mầm non nói riêng luôn được đảm bảo an toàn và phát triển tốt cả về thể chất lẫn tinh thần.

         Từ những kết quả đạt được sau khi áp dụng thực hiện “**Một số biện pháp  nâng cao chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm để đảm bảo chất lượng bữa ăn cho trẻ trong trường mầm non”.** Tôi đã rút ra được một số kinh nghiệm sau :

  **–** Bản thân tôi là cô nuôi, tôi luôn chấp hành mọi nội quy, quy chế của ngành đề ra, tham gia các hội thi của trường, của xã, của Huyện và của ngành đề ra;

**–** Bản thân tôi luôn tự học hỏi, tham khảo sách, báo, mạng Internet, tập san ” Bếp gia đình” để nâng cao trình độ chuyên môn;

     **–** Là người yêu nghề, mến trẻ và hiểu được tâm sinh lý của trẻ, phải thực sự coi mình là người mẹ hiền, người mẹ thứ hai của các cháu;

     **–** Luôn nghiên cứu thay đổi thực đơn, cải tiến cách chế biến món ăn phù hợp với  khẩu vị của trẻ để trẻ ăn hết xuất, ăn ngon miệng.

**–** Phối hợp chặt chẽ với các chị em trong tổ nuôi, Phó hiệu trưởng phụ trách nuôi để cùng nhau thống nhất nâng cao chất lượng bữa ăn cho trẻ.

**–** Luôn 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 huyện cũng như nhà trường tổ chức.

       – Nhân viên trong bếp phải tuyệt đối giữ vệ sinh sạch sẽ, nhất là đôi bàn tay phải được rửa sạch bằng xà phòng trước khi chế biến cũng như chia ăn cho trẻ. Phải đảm bảo đủ sức khỏe để làm việc.

     –  Phải nắm rõ tầm quan trọng về việc **vệ sinh an toàn thực phẩm** làm việc theo đúng trách nhiệm lương tâm mình theo đúng nguyên tắc .

     –  Phải kết hợp với cô giáo trên lớp và ban giám hiệu nhà trường cùng xây dựng thực đơn và môi trường vệ sinh sạch sẽ.

     – Kết hợp với phụ huynh tuyên truyền và vận động kết hợp với nhà trường trong việc chăm sóc nuôi dạy trẻ

**2.Các đề xuất và khuyến nghị**

**–** Tôi rất mong Sở giáo dục và đào tạo, Phòng giáo dục và đào tạo, Trường mầm non B Tứ Hiệp tạo điều kiện cho chúng tôi đi kiến tập, tập huấn ở các trường điểm thành phố, mở nhiều các lớp học về dinh dưỡng để tôi và các chị em có điều kiện học hỏi thêm kinh nghiệm chế biến món ăn nhằm nâng cao chất lượng bữa ăn cho trẻ ở trường tôi ngày càng tốt hơn.

**–**  UBND Huyện Thanh Trì xây dựng đồng bộ 3 điểm trường. Để 3/3 điểm trường có bếp rộng,đẹp hơn.

Trên đây là một số kinh nghiệm tôi đã rút ra trong quá trình nuôi dưỡng trẻ nhằm đảm bảo cao hơn nữa chất lượng an toàn thực phẩm góp phần giảm tỷ lệ trẻ suy dinh dưỡng và ngộ độc thực phẩm đã đạt kết quả tốt. Tôi rất mong qua bản sáng kiến này sẽ nhận được sự đóng góp động viện của các đồng chí giúp tôi làm tốt hơn nữa nhiệm vụ của mình

          ***Tôi xin chân thành cảm ơn !***