**MỤC LỤC**

**PHẦN I. ĐẶT VẤN ĐỀ**

1. Lí do chọn đề tài ……………………………………………………….. 1

II. Mục đích và nhiệm vụ chọn đề tài. ……………………………………………2

1. Mục đích ………………………………………………………………………. 2

2. Nhiệm vụ …………………………………………………………………….. .2

III. Đối tượng và phạm vi nghiên cứu của đề tài. …………………............... 2

**PHẦN II. GIẢI QUYẾT VẤN ĐỀ** ……………………………………………. 2

I. Cơ sở lí luận ………………………………………………………………… 2

     II. Cơ sở thực tiễn ………………………………………………………… 3

     III. Các biện pháp thực hiện. …………………………………………………3

     IV. Kết quả sáng kiến kinh nghiệm. …………………………………………. 7

**III. KẾT LUẬN VÀ KIẾN NGHỊ**

1. Kết luận ………………………………………………………………….. 8

 2. Đề xuất và kiến nghị ………………………………………………………9

**PHẦN I. ĐẶT VẤN ĐỀ**

1. **Lí do chọn đề tài**

Trẻ em như búp trên cành

Biết ăn ngủ, biết học hành là ngoan.

     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.

     Chăm sóc nuôi dưỡng, vệ sinh an toàn thực phẩm và bảo vệ sức khỏe cho trẻ trong trường mầm non là việc hết sức quan trọng mà toàn Đảng, toàn dân cần phải quan tâm đến. Riêng đối với bậc học mầm non việc chăm sóc nuôi dưỡng và bảo vệ sức khỏe của trẻ được đặt lên hàng đầu, vì mục tiêu giáo dục mầm non là hình thành nhân cách con người với xã hội chủ nghĩa giúp trẻ khỏe mạnh hồn nhiên vui tươi phát triển cơ thể cân đối hài hòa. Nếu chăm sóc, nuôi dưỡng trẻ không tốt sẽ ảnh hưởng đến sức khỏe của trẻ, tỷ lệ suy dinh dưỡng cao ảnh hưởng tới trí tuệ. Nội dung của giáo dục mầm non là giúp trẻ phát triển về thể chất, trí tuệ, hài hòa giữa nuôi dưỡng, chăm sóc và giáo dục phù hợp với tâm sinh lí của trẻ giúp trẻ phát triển cân đối và khỏe mạnh.

     Để trẻ phát triển tốt về thể chất như đã nêu ở trên thì chúng ta phải cân đối hài hòa hợp lí giữa các chất dinh dưỡng với nhau để chế biến những món ăn ngon, giúp trẻ ăn ngon miệng và hết suất của mình, nhằm giúp trẻ tăng cường sức khỏe làm cơ sở phát triển cho nhiều hoạt động mà trẻ tham gia ở gia đình cũng như ở nhà trường một cách tốt nhất, quan trọng hơn là sự phát triển về nhân cách cho trẻ.

     Ở trường mầm non, việc đảm bảo khẩu phần ăn cho trẻ đầy đủ về thể chất được thông qua 2 bữa: bữa trưa và bữa chiều là một yêu cầu hết sức cần thiết và nghiêm ngặt. Các cô nuôi không chỉ nấu ăn mà cần phải nắm bắt tốt các nội dung dinh dưỡng như: nhu cầu dinh dưỡng, giá trị dinh dưỡng, phòng tránh ngộ độc và vệ sinh an toàn thực phẩm mà còn tìm hiểu tâm sinh lí của trẻ, nguyên nhân gây nên sự biếng ăn, chán ăn, sợ ăn, ăn không thích thú hay không ăn thịt, ăn rau của trẻ để từ đó tìm ra các biện pháp khắc phục cho bữa ăn đạt hiệu quả. Hơn nữa là một nhân viên tổ nuôi trực tiếp làm công tác nuôi dưỡng chăm sóc trẻ tại trường, tôi luôn trăn trở và suy nghĩ làm sao cho các bữa ăn trẻ đủ chất, đủ lượng theo thực đơn, đúng khẩu phần, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm; làm thế nào để chế biến món ăn cho trẻ một cách ngon nhất, đầy đủ chất dinh dưỡng giúp trẻ ăn ngon miệng, hết định suất, các chỉ số phát triển hài hòa theo từng độ tuổi và trẻ cá biệt, để mỗi ngày được đến trường của trẻ thực sự là một ngày vui. Chính vì vậy tôi chọn đề tài: “**Một số kinh nghiệm nâng cao chất lượng chế biến món ăn giúp trẻ mẫu giáo ăn ngon miệng ở trường mầm non”.**

**PHẦN II. GIẢI QUYẾT VẤN ĐỀ**

**I. Cơ sở lí luận:**

     Dinh dưỡng là nhu cầu sống hàng ngày của con người, đặc biệt là trẻ em cần dinh dưỡng để phát triển thể lực và trí tuệ, còn người lớn cần dinh dưỡng để duy trì sự sống và làm việc, hay nói cách khác dinh dưỡng quyết định sự tồn tại và phát triển của cơ thể mà đặc trưng cơ bản của sự sống là sự sinh trưởng, phát triển, sinh sản, cảm ứng, vận động trao đổi chất và năng lượng. Chính vì vậy nhu cầu dinh dưỡng với trẻ là rất lớn. Nếu thiếu dinh dưỡng trẻ sẽ rất dễ mắc các bệnh về dinh dưỡng như: suy dinh dưỡng, còi xương.

         Trong cuộc sống của chúng ta muốn thành đạt trong công việc của mình thì đầu tiên là chúng ta phải có một sức khỏe tốt, tinh thần thoải mái. Điều đó đối với trẻ mầm non còn quan trọng hơn, đặc biệt là đối với trẻ mẫu giáo, vì trẻ thơ là “tương lai của đất nước”, là “nền tảng”, là “nòng cốt” cho tất cả quá trình phát triển của trẻ để trẻ có thể tham gia vào học tập, vui chơi và tham gia vào các hoạt động một cách tích cực, thoải mái và hứng thú.

     Để làm được điều đó thì nền giáo dục mầm non không những quan tâm đến vấn đề giáo dục mà bên cạnh đó chúng ta cần quan tâm hơn nữa về công tác chăm sóc cho trẻ một cách phù hợp để trẻ có một cơ thể khỏe mạnh.

“Vì lợi ích mười năm trồng cây

Vì lợi ích trăm năm trồng người”

**II. Cơ sở thực tiễn**

    ***1. Thuận lợi***

- Được sự quan tâm của các cấp lãnh đạo từ UBND. Sự chỉ đạo sâu sát của phòng GD&ĐT quận, cũng như UBND phường. Trường có khung cảnh sư phạm đẹp, sân vườn rộng rãi. Nhà trường có đầy đủ điều kiện về cơ sở vật chất với trang thiết bị và đồ dùng hiện đại phục vụ cho công tác nuôi dưỡng trẻ. Khu vực bếp xây dựng theo hệ thống một chiều, bếp rộng, thoáng mát, sạch sẽ, gọn gàng. Sử dụng thực phẩm sạch và kí hợp đồng thực phẩm với địa chỉ tin cậy. Có sổ giao nhận thực phẩm và chữ kí của người giao nhận

- Sổ lưu nhiệm đánh giá chất lượng thức ăn hàng ngày.

- Đội ngũ cô nuôi đều được đào tạo chuẩn đảm bảo công tác nuôi dưỡng trẻ, luôn có ý thức sáng tạo trong cải tiến chế biến món ăn của trẻ.

- Nhà trường luôn tạo điều kiện cho cô nuôi tham dự đầy đủ các lớp bồi dưỡng về kĩ thuật nấu ăn, cũng như công tác chăm sóc nuôi dưỡng trẻ.

- Bếp ăn có đủ cô nuôi được phân công và làm việc đều tay, đoàn kết cộng đồng trách nhiệm.

***2. Khó khăn***

* 1 số nhân viên trẻ chưa có nhiều kinh nghiệm.

 Trường nằm trong địa bàn phường với nhiều tầng lớp phụ huynh khác nhau, còn một số phụ huynh chưa nhận thấy tầm quan trọng đến việc chăm sóc nuôi dưỡng trẻ hợp lí.

**III. Các biện pháp thực hiện.**

**Biện pháp 1. Học tập, bồi dưỡng kiến thức về dinh dưỡng và vệ sinh ATTP**

“Đi một ngày đàng học một sàng khôn”

     Đối với mỗi người muốn làm tốt công việc của mình thì phải luôn luôn tìm tòi học hỏi để nâng cao chuyên môn nghiệp vụ, đặc biệt là các cô nuôi, những người trực tiếp chế biến ra các món ăn. Để chăm sóc sức khỏe cho trẻ thì vấn đề cập nhật thông tin nâng cao hiểu biết và trình độ lại càng quan trọng nhằm bắt kịp xu hướng của thời đại, có như vậy các cô nuôi mới có thể hoàn thành tốt nhiệm vụ được giao. Bên canh đó các cô phải thường xuyên thay đổi thực đơn và cách chế biến món ăn cho trẻ nhằm giúp trẻ ăn ngon miệng, ăn hết xuất. Chính vì vậy, tôi luôn có ý thức việc học tập, bồi dưỡng nâng cao trình độ chuyên môn và kiến thức về dinh dưỡng, vệ sinh ATTP. Cụ thể bằng những việc làm sau:

- Học tập nhiệm vụ năm học của nhà trường, ôn lại kiến thức và có thêm kinh nghiệm trong chế biến món ăn, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.

- Nhiệt tình hưởng ứng tham gia các phong trào, hội thi cô nuôi giỏi, hội thi nấu ăn giỏi, ngày hội dinh dưỡng của bé để trau dồi học hỏi kinh nghiệm của các bạn đồng nghiệp để thực hiện nhiệm vụ đạt kết quả tốt hơn.

- Luôn cập nhật thông tin vệ sinh an toàn thực phẩm, thực hiện tốt công tác vệ sinh trong trường, VSATTP, vệ sinh cá nhân, vệ sinh môi trường.

- Đảm bảo thực hiện nghiêm túc quy trình chế biến thực phẩm theo đây chuyền bếp 1 chiều từ khâu: giao nhận thực phẩm à sơ chế thực phẩm à chế biến thực phẩm à thực phẩm chín luôn được đảm bảo an toàn, vệ sinh.

- Thực hiện nghiêm túc khâu lưu nghiệm thức ăn trong vòng 24h và cung cấp thông tin kịp thời khi phát hiện hoặc nghi ngờ ngộ độc thức ăn trong trường cho lãnh đạo và Sở y tế gần nhất để giải quyết kịp thời.

- Áp dụng 10 nguyên tắc về an toàn chế biến thực phẩm

 ***Biện pháp 2:*** **Xây dựng thực đơn**

     Khi xây dựng thực đơn cho trẻ mẫu giáo cần chú ý những vấn đề sau đây:

- Ăn phối hợp nhiều loại thực phẩm để các thức ăn hỗ trợ lẫn nhau và thường xuyên thay đổi món và cách chế biến các món ăn phù hợp với đặc điểm tâm sinh lý của trẻ. Ăn thức ăn giàu chất đạm tỉ lệ cân đối giữa nguồn thực vật và động vật, tăng cường ăn cá. Sử dụng chất béo hợp lí chú ý phối hợp giữa giàu thực vật và mỡ động vật. Không ăn mặn, trong chế biến món ăn ta nên sử dụng muối i-ốt vì nếu thiếu i-ốt dẫn đến nhiều nguy cơ biếu cổ, khô mắt.

- Lựa chọn và sử dụng đồ ăn thức uống đảm bảo vệ sinh an toàn. Chính vì vậy chúng tôi yêu cầu với chủ cửa hàng cung cấp thực phẩm tươi sống, thực phẩm sạch được kí kết chặt chẽ, ghi rõ tên từng mặt hàng, hạn sử dụng, số lượng, giá cả yêu cầu chủ hàng đổi ngay thực phẩm nếu không đúng với hợp đồng. Lựa chọn phối hợp thực phẩm theo mùa để giá thành phù hợp với mức đóng góp của phụ huynh, đảm bảo đủ năng lượng và các chất dinh dưỡng.

- Uống đủ nước chín hàng ngày, thực hiện nếp sống năng động hoạt động thể lực đều đặn, duy trì cân nặng ở mức hợp lý.

- Thức ăn nước uống của chúng ta sử dụng hàng ngày được chia thành 4 nhóm

Mỗi nhóm thức ăn nêu trên không chỉ có một chất mà đồng thời cung cấp rất nhiều chất dinh dưỡng khác. Đảm bảo tính đa dạng về giá trị dinh dưỡng của mỗi bữa ăn hàng ngày, nhất là bữa ăn chính của trẻ. Khi chế biến ta phải cân bằng đầy đủ các nhóm thực phẩm, đặc biệt khi chế biến món ăn ta phải lưu ý nêm đủ gia vị vừa ăn, không mất chất dinh dưỡng lại đảm bảo trẻ ăn ngon miệng hết xuất ăn của mình, chế biến món ăn cần phong phú màu sắc, mùi vị, định lượng, nhiệt độ.

- Áp dụng 10 lời khuyên dinh dưỡng cho trẻ

- Áp dụng tháp dinh dưỡng cân đối:

- Dựa vào bảng thực đơn đã xây dựng theo mùa kết hợp với quan sát thực tế trẻ trong các buổi hỗ trợ giờ ăn trên lớp cùng giáo viên, tôi đã xây dựng cụ thể hơn thực đơn theo các tháng, giúp cho các món ăn phong phú đa dạng tạo cảm giác ngon miệng cho trẻ.

***Biện pháp 3:*** **Lựa chọn thực phẩm đảm bảo chất lượng và chế biến theo quy trình một chiều.**

*. Lựa chọn thực phẩm đảm bảo an toàn*

- Trước sự phát triển của nền kinh tế thị trường các loại thực phẩm ngày càng phong phú và đa dạng, đời sống của chúng ta ngày càng nâng cao nhưng bên cạnh đó là sự đan xen của những thực phẩm không rõ nguồn gốc, những thực phẩm có sử dụng chất bảo quản, phẩm màu, đường hóa học.

Đặc biệt việc lựa chọn thực phẩm đảm bảo vệ sinh phù hợp với lứa tuổi mẫu giáo là rất quan trọng vì nó quyết định đến chất lượng bữa ăn và đảm bảo vệ sinh giúp trẻ ăn ngon miệng. Và phải có số kinh nghiệm trong việc lựa chon thực phẩm: Khi chọn rau củ phải tươi ngon, không dập nát, không có chất trừ sâu hay chất kích thích, xúc tác. Đối với các loại hạt, củ, quả khô không chọn những thứ bị mốc, mọt, khi chọn gạo chọn loại ngon, hạt nhỏ, thon dài, không có sạn, không bị mốc. Đối với các loại gia vị như nước mắm, gia vị, hạt nêm, dầu ăn để ý nhãn mác và hạn sử dụng. Đối với thịt lợn: thớ thịt màu hồng, thớ thịt săn, da mỏng, lớp mỡ có màu trắng sáng, có độ đàn hồi cao, mùi thơm tự nhiên. Không mua loại thịt có thớ hơi vàng là thịt lợn bệnh, có những hạt đốm trắng là lợn bị nhiễm sán. Đối với thịt bò: thịt bò cái ngon hơn bò đực, chọn thịt có màu đỏ tươi, thịt có thớ khô ráo, mỡ màu vàng nhạt. Đối với thịt gà: chọn gà da có màu vàng nhạt, thớ thịt săn chắc, đùi to, chân nhỏ. Đối với tôm: chọn con còn sống, chân đạp liên hồi, mình tôm có màu xanh, trắng trong. Đối với cá: chọn cá đang bơi, mắt lồi và có màu trong suốt, vây cá óng ánh, bám chặt thân cá.

Với việc chọn lựa như vậy cũng góp một phần quan trọng trong quá trình chế biến món ăn đảm bảo tươi, ngon, đầy đủ chất dinh dưỡng. Tuy nhiên để quá trình chế biến thực phẩm được đảm bảo thì việc vệ sinh khu chế biến, sắp xếp thực phẩm, quét dọn sạch sẽ cũng góp phần không nhỏ trong việc đảm bảo vệ sinh.

*Chế biến quy trình một chiều*

Nghiêm túc thực hiện quy trình một chiều trong chế biến thực phẩm từ khâu giao nhận cho đến khi chia đồ ăn về các lớp nhằm đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm cho trẻ.

- Giao nhận thực phẩm đảm bảo đủ số lượng và chất lượng, có đủ Ban giám hiệu, kế toán, giáo viên và cô nuôi.

- Trang thiết bị phục vụ công tác chế biến phải được gọn gàng, ngăn nắp phân chia từng chủng loại, phù hợp với công năng

- Khu sơ chế, tiếp nhận thực phẩm sống tách riêng và cách xa khu chế biến và thức ăn chính.

***Biệp pháp 4:*** **Lựa chọn gia vị phù hợp cho từng loại món ăn**

     Trong quá trình chế biến các món ăn, việc lựa chọn sử dụng gia vị đúng cách, đúng lúc, đúng liều lượng sẽ góp phần làm tăng thêm hương vị đậm đà, thơm ngon của các món ăn. Cần nắm được tính chất các loại gia vị và cách thức sử dụng của nó, loại gia vị nào thì phù hợp với nguyên liệu nào, thức ăn nào mới phát huy được tác dụng của gia vị trong việc chế biến thức ăn. Gia vị là những loại thực phẩm có tinh dầu hoặc các hợp chất hóa học được cho thêm vào các món ăn để tạo nên những kích thích tích cực cho vị giác. Có nhiều loại gia vị như: các loại mắm, muối tạo vị mặn; ớt tiêu tạo vị cay; các loại rau thơm như rau húng rau răm, hành, thì là, tỏi, được ăn kèm hoặc cho vào thực phẩm khi chế biến.

     Những lúc cơ thể mệt mỏi, biếng ăn, gia vị trong món ăn có thể ta có lại cảm giác thèm ăn. Đây là nguyên liệu rất cần thiết và đóng vai trò quan trọng trong việc tạo nên hương vị đặc trưng cho các món ăn.

**Ví dụ:**Một tô cháo cá sẽ làm ta cảm thấy ngon hơn khi cho thêm một ít hành lá, thì là. Món canh cải xanh nếu thiếu gừng sẽ kém phần thú vị. Món cá phải đi kèm với rau thì là, món canh bí nấu xương gà không thể thiếu một chút gừng đập dập.

Sử dụng gia vị thích hợp cho món ăn luôn phản ánh sự khéo léo, tinh tế của người đầu bếp. Việc phối trộn gia vị với liều lượng tỉ lệ loại gia vị cho phù hợp thường không có một công thức chung cho tất cả món ăn (tuy có một số món ăn không thể thiếu loại gia vị nào đó). Nó phụ thuộc vào kinh nghiệm của người chế biến.

Và có một số ý tưởng chế biến món ăn cho trẻ góp phần vào thực đơn của trẻ,

   ***Phối hợp với giáo viên nâng cao chất lượng bữa ăn cho trẻ.***

     Ở những giai đoạn phát triển khác nhau cơ thể trẻ lại có nhu cầu hấp thụ những dưỡng chất khác nhau. Chính vì vậy, khi chia lượng thức ăn, đặc biệt là bữa ăn chính cho trẻ, tôi đã phân chia theo định mức riêng cho từng lứa tuổi để đảm bảo cơ thể trẻ luôn được cung cấp đầy đủ năng lượng và những chất cần thiết. Cụ thể:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lứa tuổi** | **Cơm(Kg/cháu)** | **TA mặn (kg/cháu)** | **Canh (kg/Cháu)** |
| 5 tuổi | 0,18 | 0,05-0,08 | 0,19 |
| 4 tuổi | 0,16 | 0,05-0,08 | 0,17 |
| 3 tuổi | 0,14 | 0,05-0,08 | 0,15 |

     Phối kết hợp với giáo viên cho trẻ ăn đúng giờ và tập trung vào việc ăn, không gây sức ép cho trẻ khi ăn, không để những yếu tố bên ngoài ảnh hưởng đến giờ ăn của trẻ (âm thanh tiếng cười đùa thời tiết quá nóng quá lạnh không đủ ánh sáng …). Cho trẻ nhai thức ăn… Có như vậy trẻ mới cảm nhận được hương vị của món ăn, thích ăn và ăn hết suất.

     Cùng giáo viên cho trẻ ăn trên lớp, tôi biết rõ hơn những món ăn hoặc những thực phẩm thẻ thích và không thích từ đó điều chỉnh thực đơn phù hợp hơn.

     Chế biến vệ sinh, cải tiến món ăn hợp khẩu vị cải tiến món ăn hợp khẩu vị trẻ tăng cường chế biến món ăn chính, phụ không mua sẵn bên ngoài. Với số tiền là 22.000đ/trẻ. Phải chia theo tỉ lệ sáng 70% chiều 30%. Tôi phải suy nghĩ làm sao cho các cháu được ăn no nhưng vẫn đảm bảo năng lượng, đảm bảo tỉ lệ cân đối giữa các chất và phù hợp theo mùa.

**IV. Kết quả sáng kiến kinh nghiệm.**

     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 những kĩ năng trong chế biến món ăn như trình bày ở trên. Tôi cùng các nhân viên 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:

- Vệ sinh bảo đảm khoa học. Tiết kiệm

- Kỹ thuật chế biến thức ăn tốt.

- Cải tiến được 7 món ăn đã đưa vào cho trẻ ăn.

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

     So với đầu năm thì tỉ lệ trẻ SDD, béo phì và thấp còi giảm rõ rệt. Trong năm không có trường hợp nào dịch bệnh, ngộ độc thức ăn xảy ra. Trường được Trung tâm Y tế Quận kiểm tra về công tác VSATTP và đánh giá, xếp loại tốt.

     Đạt được kết quả trên đây là nhờ sự cộng tác của toàn 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 ra.

**III. KẾT LUẬN VÀ KIẾN NGHỊ**

1. **Kết luận**

     Công tác chăm sóc nuôi dưỡng và giáo dục trẻ mầm non có một vai trò đặc biệt quan trọng trong việc hình thành và phát triển thể chất, tình cảm, trí tuệ, thẩm mĩ. Hình thành những yếu tố đầu tiên của nhân cách con người mới xã hội chủ nghĩa, chuẩn bị đầy đủ mọi điều kiện giúp trẻ bước vào lớp 1 trường tiểu học.

     Chất lượng chăm sóc nuôi dưỡng của nhà trường đã được nâng cao lên một bước, tỉ lệ trẻ SDD giảm hơn so với đầu năm học. Quy trình nộp đồng thực phẩm, tiếp phẩm, chế biến, chia ăn, lưu mẫu thức ăn, công tác bảo vệ học sinh được thực hiện nghiêm túc. Muốn có được kết quả như vậy thì nhân viên nuôi dưỡng phải:

- Tiếp tục học hỏi và nâng cao trình độ tay nghề, kĩ thuật nấu ăn trong chế biến món ăn cho trẻ.

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

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

- Hàng tháng họp rút kinh nghiệm đề ra phương hướng mỗi tháng cải tiến một món ăn và áp dụng vào thực đơn hàng ngày.

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

- Thực hiện đúng quy trình bếp 1 chiều

- Tham gia đủ các lớp tập huấn về vệ sinh an toàn thực phẩm Trung tâm y tế Quận tổ chức.

**2. Đề xuất và kiến nghị:**

     Căn cứ vào thực tế của nhà trường, tình hình chăm sóc nuôi dưỡng trẻ năm 2019 - 2020 tôi có đề xuất như sau:

- Về phía nhà trường: tiếp tục mở các lớp bồi dưỡng và cuộc thi để tổ nuôi nâng cao tay nghề.

-Về phía Phòng giáo dục cần tạo điều kiện cho cán bộ giáo viên mà nhất là nhân viên nuôi dưỡng được đi thăm quan học hỏi các trường bạn làm tốt công tác chăm sóc nuôi dưỡng, để cán bộ giáo viên, nhân viên có thể học hỏi và rút ra được những kinh nghiệm khi thực hiện công tác ở trường mình.

 Trên đây là ***“*Một số kinh nghiệm nâng cao chất lượng chế biến món ăn giúp trẻ mẫu giáo ăn ngon miệng ở trường mầm non*”***. Tôi rất mong nhận được sự góp ý chân thành của các cấp lãnh đạo, các bạn đồng nghiệp. Từ đó tôi tự rút ra kinh nghiệm cho bản thân trong công tác quản lý và chỉ đạo được tốt hơn.

Tôi xin chân thành cám ơn!

**MỤC LỤC**

**PHẦN I. ĐẶT VẤN ĐỀ**

1. Lí do chọn đề tài ……………………………………………………….. 1

II. Mục đích và nhiệm vụ chọn đề tài. ……………………………………………2

1. Mục đích ………………………………………………………………………. 2

2. Nhiệm vụ …………………………………………………………………….. .2

III. Đối tượng và phạm vi nghiên cứu của đề tài. …………………............... 2

**PHẦN II. GIẢI QUYẾT VẤN ĐỀ** ……………………………………………. 2

I. Cơ sở lí luận ………………………………………………………………… 2

     II. Cơ sở thực tiễn ………………………………………………………… 3

     III. Các biện pháp thực hiện. …………………………………………………3

     IV. Kết quả sáng kiến kinh nghiệm. …………………………………………. 7

**III. KẾT LUẬN VÀ KIẾN NGHỊ**

1. Kết luận ………………………………………………………………….. 8

 2. Đề xuất và kiến nghị ………………………………………………………9