

I. ĐẶT VẤN ĐỀ

Như chúng ta đã biết sức khỏe là vốn quý của con người. Ăn uống là cơ sở tạo cho con người có một sức khỏe tốt. Ăn uống theo nhu cầu dinh dưỡng của cơ thể, đảm bảo đủ về lượng và chất thì cơ thể mới phát triển một cách toàn diện được. Nhu cầu ấy càng cần thiết đối với trẻ em, trẻ em cần dinh dưỡng để phát triển thể lực, trí tuệ. Nếu trẻ không được chăm sóc nuôi dưỡng tốt sẽ chậm lớn, còi cọc chậm phát triển về mọi mặt ngược lại nếu trẻ được nuôi dưỡng đầy đủ sẽ mau lớn khỏe mạnh phát triển tốt về mọi mặt.

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. Muốn có những gia đình hạnh phúc, đất nước phồn vinh thì trẻ em phải được chăm sóc để phát triển toàn diện từ thể chất tới tinh thần. Vì vậy, gia đình và nhà trường là nơi nuôi dưỡng trẻ để tạo nên những thành quả ấy. Ngay từ khi tuổi còn thơ, trẻ em đã được thưởng thức các món ăn truyền thống của người Việt đồng thời cũng tiếp cận với các món ăn Âu, Á, của người nước ngoài. Ngày nay, cùng với sự phát triển chung của xã hội, mỗi gia đình đều có cuộc sống sung túc hơn. Trẻ em được hưởng sự chăm sóc đặc biệt của gia đình và toàn xã hội cho nên trẻ không chỉ được ăn no, mặc ấm mà còn được ăn ngon, mặc đẹp. Bởi vậy mà chế độ dinh dưỡng cho trẻ ở lứa tuổi mầm non khi đến trường luôn được các bậc phụ huynh quan tâm. Là người trực tiếp làm công tác chăm sóc nuôi dưỡng trẻ tại trường mầm non. Tôi luôn suy nghĩ, tìm tòi, học hỏi làm sao cho các bữa ăn của trẻ được đảm bảo chất lượng. Làm thế nào để trẻ ăn ngon miệng, hết xuất, đảm bảo nhu cầu dinh dưỡng, để trẻ có được một cơ thể tốt, một sức khỏe tốt nhằm phát triển toàn diện mọi mặt. Chính vì lẽ đó nên tôi chọn đề tài ***“Một số biện pháp của cô nuôi trong việc nâng cao chất lượng bữa ăn cho trẻ trong trường mầm non”***.

II. GIẢI QUYẾT VẤN ĐỀ

1. Những nội dung lý luận có liên quan:

Cùng với sự phát triển chung của xã hội về mọi mặt thì việc chăm sóc giáo dục trẻ cũng được gia đình và xã hội đặc biệt quan tâm. Vậy quan tâm như thế nào là đúng mực để cơ thể trẻ khỏe mạnh, phát triển cân đối thì trước tiên ta phải có một chế độ ăn uống hợp lý, khoa học nhằm giúp trẻ ăn uống ngon miệng, đạt yêu cầu về thể chất đảm bảo tinh thần cho trẻ vui chơi và học tập.

Để chất lượng bữa ăn của trẻ ở trường đạt chất lượng tốt thì mọi công việc liên quan đến bữa ăn hàng ngày của trẻ phải đạt yêu cầu, nhất là công tác đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm. Ngày nay trên phương tiện thông tin đại chúng đã đưa tin nhiều vụ ngộ độc thực phẩm xảy ra trong nhà hàng, quán ăn và các cơ sở giáo dục mầm non tư thục. Những vi phạm về vệ sinh an toàn thực phẩm của một số cơ sở chế biến thực phẩm trên những kênh truyền hình, báo chí, các hình ảnh và hoạt động ảnh hưởng xấu đến chất lượng sản phẩm cung cấp cho trẻ làm cho phụ huynh có con em tham gia ở bán trú và người tiêu dùng hoang mang, lo lắng đồng thời làm mất uy tín của nhà trường, của cán bộ giáo viên. Vì vậy công tác đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm nói riêng và vệ sinh

bếp ăn bán trú nói chung phải được đặt lên hàng đầu, không để dịch bệnh, ngộ độc thực phẩm xảy ra trong nhà trường là nhiệm vụ cần thiết. Bản thân được cấp trên giao nhiệm vụ phụ trách công tác bán trú (chăm sóc nuôi dưỡng trẻ ở lại trưa tại trường). Trở trở với mục tiêu chung của giáo dục bậc học mầm non là hình thành cho trẻ những yếu tố nhân cách đầu tiên của con người, con người phát triển toàn diện về 5 mặt: Nhận thức, thể chất, ngôn ngữ, tình cảm-xã hội, thẩm mỹ. Để đạt được mục tiêu giúp trẻ phát triển toàn diện thì ta cần phải kết hợp hài hòa giữa nuôi dưỡng chăm sóc sức khỏe và giáo dục đó là điều tất yếu.

2. Thực trạng vấn đề:

Là một cô nuôi trực tiếp nấu ăn cho trẻ hàng ngày, bản thân tôi tự nhận thấy nhà trường có một số thuận lợi và khó khăn sau:

a. Thuận lợi

- Được sự quan tâm của các cấp lãnh đạo, đặc biệt là sự chỉ đạo sát sao của Phòng giáo dục và đào tạo quận Long Biên, Ban giám hiệu nhà trường luôn tạo điều kiện về mọi mặt cho việc chăm sóc nuôi dưỡng trẻ.

- Trường tôi có đội ngũ giáo viên, nhân viên trẻ, nhiệt tình, yêu nghề mến trẻ. Các ban ngành đoàn thể, hội phụ huynh học sinh luôn quan tâm đến công tác chăm sóc giáo dục trẻ trong nhà trường. Nhiều năm trường được công nhận là trường Tiên tiến cấp quận.

- Trường có nhiều giáo viên, nhân viên đạt danh hiệu giáo viên, nhân viên giỏi cấp quận. Nhân viên tổ nuôi luôn nhiệt tình, yêu nghề, chịu khó tìm tòi sáng tạo trong chế biến các món ăn. 100% nhân viên nuôi dưỡng đạt trình độ chuẩn và trên chuẩn, nắm vững kiến thức chế biến món ăn, giáo dục dinh dưỡng, vệ sinh an toàn thực phẩm cho trẻ.

- Bếp ăn đảm bảo theo tiêu chuẩn bếp 1 chiều và đạt cơ sở có đủ điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm (*Phụ lục 1- Hình ảnh 1: Các dụng cụ nhà bếp được đầu tư đồng bộ*)

- Hệ thống bếp gas cũng được trang bị hoàn toàn mới với hệ thống hút mùi vệ sinh (*Phụ lục 1- Hình ảnh 2: Hệ thống bếp gas, tủ nấu cơm gas*)

- Bản thân tôi làm công tác nuôi dưỡng luôn được Ban giám hiệu và đồng nghiệp giúp đỡ, tạo điều kiện trong quá trình làm việc. Vì lẽ đó nên ít nhiều cũng tích lũy được một số kinh nghiệm trong quá trình thực hiện nhiệm vụ được giao để xây dựng một bữa ăn hợp lý, đảm bảo đủ dinh dưỡng, tỉ lệ các chất cho trẻ.

b. Khó khăn

Bên cạnh những thuận lợi mà tôi nêu ở trên thì nhà trường vẫn còn tồn tại một số khó khăn:

- Diện tích nhà bếp còn nhỏ hẹp. Đồ dùng, trang thiết bị trong nhà bếp bếp còn thiếu, chưa hiện đại.

- Một số phụ huynh học chưa thực sự coi trọng đến sự kết hợp cùng nhà trường chăm sóc nuôi dưỡng giáo dục trẻ.

- Tình hình các loại dịch bệnh từ thực phẩm cung cấp cho trẻ ăn hay xảy ra ảnh hưởng đến việc xây dựng thực đơn và chọn lựa thực phẩm.

- Tỷ lệ trẻ suy dinh dưỡng, trẻ thấp còi từ đầu năm khi nhận trẻ còn cao nên ảnh hưởng phần nào đến việc chăm sóc sức khỏe của trẻ trong nhà trường .

3. Các biện pháp thực hiện:

Xuất phát từ những thuận lợi và khó khăn trên, tôi đã xây dựng một số biện pháp nhằm đảm bảo và nâng cao chất lượng bữa ăn cho trẻ trong trường mầm non như sau:

3.1- Biện pháp 1: Tham mưu với Ban giám hiệu đầu tư trang thiết bị, đồ dùng nhà bếp đảm bảo vệ sinh

Để đảm bảo cho trẻ có những bữa ăn ngon miệng thì việc trang bị đầy đủ đồ dùng, trang thiết bị hiện đại, đảm bảo vệ sinh để phục vụ công việc là yếu tố quan trọng. Vì vậy, tôi đã tham mưu với Ban giám hiệu nhà trường từng bước đầu tư thêm một số trang thiết bị cần thiết còn thiếu để phục vụ công tác bán trú hiệu quả hơn. Cụ thể như sau:

- Thay thế toàn bộ những đồ dùng đã cũ, hỏng, mua mới hoàn toàn xoong nồi inox để đảm bảo an toàn vệ sinh. Toàn bộ bàn sơ chế và chia ăn đều được thay bằng inox sạch sẽ.

- Hệ thống bếp gas cũng được trang bị hoàn toàn mới với hệ thống hút mùi vệ sinh.

- Đầu tư tủ nấu cơm, tủ sấy bát, kệ, giá inox để đảm bảo đủ tiêu chuẩn đạt bếp ăn an toàn.

- Tăng cường mua sắm trang thiết bị đồ dùng phục vụ cho học sinh đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm trong nhà trường. Kết quả là 100% trang thiết bị, đồ dùng phục vụ cho trẻ đều được mua sắm đầy đủ và thay thế toàn bộ bằng inox.

3.2- Biện pháp 2: Chú trọng công tác vệ sinh bếp ăn

Với tiêu chí bếp ăn phải sạch sẽ, an toàn vệ sinh được đặt lên hàng đầu, tổ nuôi chúng tôi luôn chú trọng công tác vệ sinh khu vực bếp, vệ sinh đồ dùng, dụng cụ nhà bếp để bếp ăn được đảm bảo an toàn vệ sinh.

- Bếp nấu ăn đảm bảo đủ ánh sáng và không khí.

- Xây dựng bếp thực hiện theo quy trình một chiều để đảm bảo vệ sinh.

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

- Hàng ngày, trước khi bếp hoạt động, theo bảng phân công, nhân viên nhà bếp đến sớm làm công tác vệ sinh, lau dọn, kiểm tra hệ thống điện, gas trước khi hoạt động. Nếu có điều gì biểu hiện không an toàn thì phải báo ngay với ban lãnh đạo nhà trường để kịp thời xử lý.

- 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. 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.

- Khu nhà bếp, nơi sơ chế, chế biến thực phẩm được đảm bảo vệ sinh và tránh xa nhà vệ sinh, bãi rác...đảm bảo an toàn thực phẩm. Dao, thớt sau khi chế

biển luôn được rửa sạch, để ráo và sử dụng riêng cho thực phẩm sống và thực phẩm chín. Cọ rửa, vệ sinh các dụng cụ chế biến thực phẩm hàng ngày sau khi sử dụng, thùng rác và nước thải, nước vo phải có nắp đậy và để đúng nơi quy định.

- Nhà bếp có bảng phân công nhiệm vụ cụ thể cho từng vị trí công việc của nhân viên nhằm đảm bảo vệ sinh bếp ăn mọi lúc, mọi nơi (Phụ lục 2- Hình ảnh 3: Bảng phân công nhiệm vụ nhân viên nhà bếp)

Khi các biện pháp trên được áp dụng tại trường, nhà trường nhiều năm liền được cấp giấy chứng nhận cơ sở có bếp ăn đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, không có trường hợp ngộ độc nào xảy ra, tạo niềm tin đối với cấp trên và các bậc phụ huynh.

3.3- Biện pháp 3: Tư vấn với Ban giám hiệu hợp đồng mua thực phẩm sạch và chọn lựa các thực phẩm nhiều dinh dưỡng phù hợp với trẻ.

Lựa chọn thực phẩm là khâu quan trọng đầu tiên trong quá trình sơ chế, chế biến thức ăn. Lựa chọn thực phẩm không tốt không những ảnh hưởng đến bữa ăn mà còn ảnh hưởng trực tiếp đến sức khỏe trẻ. Vì vậy nguyên liệu thực phẩm trước tiên phải an toàn tuyệt đối, tươi ngon, sạch sẽ. - Đối với các loại rau ăn lá: tùy mục đích sử dụng mà chọn rau non, bánh tẻ, già (muối dưa). Chọn rau tươi, không bị dập nát, không úa, ủng, thối, không bị sâu bọ, côn trùng ăn bám trên thân, lá rau.

- Đối với các loại rau dạng củ, quả nên chọn các loại củ trơn nhẵn, da căng, không bị dập nát, màu sắc củ phải đồng nhất không nên chọn các loại củ đã mọc mầm vì ảnh hưởng đến tiêu hoá.

- Chọn thịt lợn: chọn thịt lợn tươi, mặt ngoài có lớp màng khô, bề mặt hơi se, mặt cắt của thịt có màu hồng sáng, bì thịt mềm mại, thớ thịt hơi săn, độ đàn hồi tốt. Lấy ngón tay ấn vào thịt, khi buông ra không để lại vết lõm. Mỡ lợn có màu sáng chắc, mùi vị bình thường.

- Chọn thịt bò: thịt có thớ khô ráo, màu đỏ tươi

- Thịt gà mổ sẵn: thịt có màu sắc tự nhiên, thớ thịt mịn và có độ đàn hồi cao. Da gà phải kín và lạnh lặn, không có vết bẩn, mốc, hoặc vết gì lạ khác. Mùi vị phải bình thường và không có phẩm màu.

- Chọn trứng: quả vỏ phải sạch, màu tươi sáng, vỏ dày không nứt vỡ, cầm trứng đưa lên gần tai lắc nhẹ nếu không nghe thấy tiếng kêu là trứng tươi hoặc dùng ngón trỏ và ngón cái cầm vào hai đầu của quả trứng giơ về phía ánh sáng, nhìn phía đầu to của quả trứng nếu thấy kích thước bóng khí càng nhỏ thì trứng càng tươi (*Phụ lục 2- Hình ảnh 4: Kiểm tra và vệ sinh trứng trước khi chế biến*)

- Chọn cá: cá tươi có miệng ngậm kín, thân cá rắn chắc, đàn hồi không để lại vết ấn của ngón tay trên thịt cá, vẩy cá óng ánh bám chặt thân cá, không có niêm dịch và mùi hôi thối khó chịu. Mang có màu đỏ hồng không bị nhợt. Tròn cá thụt sâu vào bên trong, có màu trắng nhạt và bụng cá lép.

- Chọn cua, trai, hến: tươi sống, to đều có màu sắc bình thường không có mùi uon hôi.

Nhà trường đã lựa chọn những cơ sở sản xuất, các nhà cung cấp có giấy

chứng nhận rõ ràng về nguồn gốc thực phẩm, giấy chứng nhận về vệ sinh an toàn thực phẩm, có tư cách pháp nhân để ký kết hợp đồng mua thực phẩm sạch và an toàn, có văn bản hợp đồng có tính pháp lý giữa nhà trường và bên cung cấp thực phẩm. Cô nuôi khi nhận thực phẩm cần có sổ sách ghi chép đầy đủ số lượng và tình trạng thực phẩm, các thực phẩm không đảm bảo không được tiếp nhận, khi giao nhận thực phẩm phải có chữ ký của ban giám hiệu nhà trường, kế toán, giáo viên, người giao nhận thực phẩm.

Nhờ làm tốt công tác lựa chọn nguồn thực phẩm, đảm bảo nguồn nguyên liệu nhập vào tuyệt đối an toàn mà bữa ăn hàng ngày của các bé đều được đảm bảo cả về chất, về lượng, góp phần nâng cao chất lượng bữa ăn cho trẻ trong nhà trường.

3.4- Biện pháp 4: Thực hiện tốt khâu giao - nhận thực phẩm

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

Giao nhận thực phẩm hàng ngày phải có đầy đủ các thành phần, gồm có đại diện ban giám hiệu, kế toán, cô nuôi, giáo viên, người giao hàng và đại diện ban thanh tra. Cô nuôi khi nhận thực phẩm cần có sổ sách ghi chép đầy đủ số lượng và tình trạng thực phẩm, các thực phẩm không đảm bảo không được tiếp nhận, khi giao nhận thực phẩm phải có chữ ký của ban giám hiệu nhà trường, kế toán, giáo viên, người giao nhận thực phẩm (*Phụ lục 3- Hình ảnh 5: Thực hiện khâu giao-nhận thực phẩm*)

Khâu bảo quản, lưu trữ tại kho, tủ lạnh của nhà bếp phải đảm bảo vệ sinh, không để thực phẩm quá hạn, ảm mốc, kém chất lượng. Các hộp đựng hoặc chai, lọ đựng gia vị, thực phẩm luôn có nhãn tên.

Qua việc thực hiện thường xuyên các biện pháp đảm bảo an toàn trên, bếp ăn của trường tôi luôn đảm bảo sạch sẽ, gọn gàng, hợp vệ sinh. Đặc biệt qua các đợt kiểm tra vệ sinh an toàn thực phẩm và kiểm tra y tế học đường luôn được đánh giá cao và trong năm không để trường hợp ngộ độc nào xảy ra.

3.5- Biện pháp 5: Yêu cầu đảm bảo vệ sinh trong quá trình sơ chế, chế biến và bảo quản thực phẩm

- **Thực hành khi sơ chế thực phẩm:** sơ chế nguyên liệu là khâu quan trọng trong quá trình chế biến một món ăn. Sơ chế nhằm làm sạch nguyên liệu và loại bỏ những phần độc hại không ăn được giúp cho món ăn được ngon hơn. Sơ chế thực phẩm trên bàn inox, sau đó cho chế biến ngay.

- **Thực hành khi chế biến thực phẩm:** Để chế biến các nguyên liệu sau khi sơ chế thì phải biết phối hợp từng nguyên liệu, từng gia vị sao cho món ăn hấp dẫn nhất. Muốn vậy thì phải sử dụng đúng nguyên liệu kết hợp với các nguyên liệu phụ sao cho món ăn được hài hòa, khai thác hết nguồn dinh dưỡng, nguyên liệu phụ thúc đẩy sự hưng phấn cho nguyên liệu chính. Nhưng để đạt được điều đó thì gia vị đóng vai trò quan trọng.

Khi chế biến các món ăn tôi dùng đúng dụng cụ cho thực phẩm sống và thực phẩm chín riêng biệt, nấu chín các loại thực phẩm theo thời gian khác nhau phụ thuộc vào từng loại. Chế biến thực phẩm phải đảm bảo chất lượng ngon, đẹp phù hợp với lứa tuổi mẫu giáo hoặc nhà trẻ và đảm bảo an toàn vệ sinh. Thức ăn phải được nấu chín đảm bảo đủ thời gian và nhiệt độ, nấu xong cho trẻ ăn ngay. Không để thực phẩm sống tiếp xúc với thực phẩm chín.

- **Thực hành khi chia thức ăn:** Thực phẩm sau khi chế biến xong cần được chia luôn. Đồ dùng để chia, dụng cụ ăn luôn sạch sẽ, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm. Thức ăn chế biến, chia xong được che đậy cẩn thận khi mang đến cho các lớp (*Phụ lục 3- Hình ảnh 6: Chia thức ăn sau khi chế biến xong*)

- **Bảo quản thực phẩm:** Thực hiện nghiêm túc quy định về lưu mẫu thức ăn. Hàng ngày, nhà bếp lưu mẫu thức ăn theo quy định, mẫu thức ăn phải được lấy khi vừa nấu xong trước khi cho trẻ ăn, hộp đựng mẫu thức ăn phải sạch sẽ có nhãn mác có nắp đậy. Thức ăn được lưu và bảo quản tủ lạnh trong vòng 24 tiếng đồng hồ.

Nắm được nguyên tắc các bước kiểm thực nguyên liệu từ khâu sơ chế, chế biến, bảo quản mà công tác đảm bảo vệ sinh an toàn bữa ăn cho trẻ trong nhà trường luôn luôn được đảm bảo, tuyệt đối không để xảy ra sai sót nhỏ trong từng khâu.

3.6- Biên pháp 6: Nâng cao chất lượng bữa ăn hàng ngày cho trẻ

a. Nâng cao chất lượng bữa ăn của trẻ bằng cách triển khai mô hình trồng rau xanh tại nhà trường

Bên cạnh việc chăm sóc nuôi dưỡng, chế biến những món ăn hấp dẫn, ngon miệng đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm cho trẻ, để phát huy tối đa vai trò của cô nuôi trong trường mầm non, Ban giám hiệu nhà trường đã chỉ đạo sát sao mô hình trồng rau sạch đảm bảo hỗ trợ nguồn thực phẩm sạch, an toàn và hạ giá thành sản phẩm cho cô và trẻ hàng ngày. Với diện tích đất rộng rãi, chị em trong trường đã không quản nắng mưa, tranh thủ vốn thời gian ít ỏi của mình để trồng ra rất nhiều loại rau. Kết quả là mỗi tuần vườn rau của nhà trường cung cấp từ 2 đến 3 bữa rau cho trẻ, vì vậy khẩu phần hàng ngày của trẻ được tăng dần cả về số lượng và chất lượng, đảm bảo lượng vitamin, đặc biệt là rau xanh lá đậm như mồng tơi, rau cải, rau ngót, su hào, rau lang...

Ngoài thời gian làm việc, chị em trong tổ nuôi đã sắp xếp thời gian để tranh thủ làm vườn, chăm sóc vườn rau để trẻ có những bữa ăn được đầy đủ và đảm bảo. Cụ thể là đến sớm vào các buổi sáng để tưới rau, các buổi chiều thì làm cỏ, cuốc đất, reo rau, rắc lân, tưới đạm... để rau nhanh lên, đúng mùa vụ

(*Phụ lục 4- Hình ảnh 7: Vườn rau xanh tại nhà trường*)

b. Xây dựng thực đơn cho trẻ theo mùa

Ở lứa tuổi mầm non đòi hỏi nhu cầu dinh dưỡng và năng lượng cũng vô cùng quan trọng, vì thế khi chế biến các món ăn cũng phải đặc biệt quan tâm về khẩu vị và trạng thái của thức ăn.

Khi xây dựng thực đơn phải chú ý đến các món ăn của trẻ nhất là khâu chế biến như băm nhỏ, thái nhỏ, nấu phải nhừ, mềm kể cả rau. Các món ăn mặn

ta có thể chế biến thêm nước sốt kèm theo để trẻ dễ ăn hơn. Thực đơn thay đổi theo tuần, theo mùa, cân đối dinh dưỡng. Tham mưu với Ban giám hiệu về cách phối kết hợp nhiều loại thực phẩm trong ngày, mỗi bữa ăn của trẻ phải đầy đủ 4 nhóm thực phẩm các chất, cân đối giữa thức ăn động vật và thức ăn thực vật, cung cấp đầy đủ lượng Calo theo đúng yêu cầu.

Do có sự kết hợp các biện pháp trên mà chất lượng bữa ăn hàng ngày của các con dần dần được cải thiện và nâng cao. Thực đơn của trẻ phong phú, thay đổi theo tuần, theo mùa, đảm bảo đủ định lượng calo, canxi, B1, giúp cơ thể trẻ phát triển tốt.

3.7- Biện pháp 7: Thực hiện tốt vệ sinh môi trường

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 tạo nguy cơ không tốt đến sức khỏe của trẻ.

Nguồn nước của nhà trường sử dụng là nguồn nước sạch từ công ty nước sạch. Nhà trường đã lắp đặt hệ thống máy lọc nước tinh khiết đảm bảo nước nấu ăn cho trẻ hàng ngày. Nhà trường thực hiện kiểm nghiệm nước theo định kỳ 1 lần/ 1 năm đảm bảo sử dụng cho trẻ nguồn nước sạch.

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 đâu 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 rác thải tồn đọng và mùi hôi thối.

CBGVNV nhà trường cùng PHHS thực hiện phong trào “ Xây dựng nhà trường xanh- sạch- đẹp- văn minh” tạo cảnh quan môi trường, lớp học luôn xanh mát, sạch đẹp, an toàn với trẻ.

3.8-Biện pháp 8: Phối hợp với giáo viên và phụ huynh học sinh chăm sóc trẻ

Để công tác chăm sóc nuôi dưỡng trẻ đạt kết quả tốt tôi còn thường xuyên kết hợp với giáo viên phụ trách lớp xem cháu nào có biểu hiện biếng ăn sút cân, tăng cân béo phì. Từ đó, tôi đề xuất ý kiến với ban giám hiệu trường điều chỉnh thực đơn cho các cháu hàng ngày để phù hợp với thể trạng của các cháu đó, đồng thời phối hợp với giáo viên các lớp tăng cường chăm sóc đặc biệt đến những trẻ suy dinh dưỡng, chú ý đến trẻ thừa cân béo phì (*Phụ lục 4- Hình ảnh 8: Cô nuôi tham gia cho trẻ ăn và quan sát trẻ ăn*)

Ngoài ra, nhà trường có thành lập ban chỉ đạo y tế học đường. Ban chỉ đạo có trách nhiệm đẩy mạnh công tác vệ sinh an toàn thực phẩm và phòng

chống các dịch bệnh trong nhà trường. Theo sự chỉ đạo của nhà trường ban chỉ đạo xây dựng kế hoạch kiểm tra hàng ngày, định kỳ... cụ thể và đột xuất được phân công cụ thể đến các thành viên trong ban chỉ đạo.

Đưa nội dung giáo dục môi trường, an toàn thực phẩm vào các giờ hoạt động chung nhằm giúp trẻ tích cực tham gia giữ vệ sinh đảm bảo an toàn thực phẩm như lao động tự phục vụ, giữ vệ sinh môi trường, rèn thói quen vệ sinh cá nhân và các hành vi văn minh nơi công cộng, tạo môi trường thân thiện trong nhà trường.

Tuyên truyền phổ biến kiến thức nuôi con theo khoa học, cách giữ vệ sinh môi trường tới các bậc cha mẹ học sinh và có biện pháp phối hợp chặt chẽ.

Nhờ có sự kết hợp nhịp nhàng với giáo viên và phụ huynh mà việc tuyên truyền đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm và phòng chống dịch bệnh nhiễm khuẩn có nhiều thuận lợi. Tất cả các bậc cha mẹ học sinh đồng tình ủng hộ, đã có sự phối hợp chặt chẽ trong công tác giáo dục trẻ biết giữ vệ sinh chung, vệ sinh cá nhân và cùng nhau làm tốt công tác chăm sóc giáo dục trẻ, nhằm giảm tỷ lệ trẻ suy dinh dưỡng, nâng cao chất lượng chăm sóc trẻ tại nhà trường.

4. Kết quả đạt được

Nhờ sự nỗ lực và tinh thần trách nhiệm của bản thân đồng thời kết hợp với các biện pháp khoa học như trình bày ở trên, tôi cùng các chị em trong tổ nuôi đã làm việc hết mình với công việc nuôi dưỡng của mình và đạt những kết quả sau:

* Đối với trẻ

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, đặc biệt không có trường hợp ngộ độc thức ăn nào xảy ra tạo được lòng tin cho các bậc phụ huynh. Kết quả cụ thể như sau:

Đợt cân	Cân nặng				Chiều cao			
	Kênh BT		Kênh SDD+ TC		Kênh BT		Thấp còi	
	SL	%	SL	%	SL	%	SL	%
Tháng 9/2018 (510 trẻ)	435	85%	75	15%	415	81%	95	19%
Tháng 3/2019 (510 cháu)	490	96%	25	4%	485	95%	25	4%

* Đối với đội ngũ giáo viên, nhân viên

- Nhân viên tổ nuôi hiểu và nắm chắc kiến thức về việc nuôi dưỡng và chăm sóc trẻ. Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm hàng năm không xảy ra ngộ độc. Nắm chắc quy trình thực hiện dây truyền bếp một chiều, biết cách chế biến nhiều món ăn ngon, góp phần giảm tỷ lệ trẻ suy dinh dưỡng, biết phối hợp giữa các bộ phận nhịp nhàng khoa học.

- Giáo viên phối kết hợp với nhân viên nuôi dưỡng thực hiện tốt bữa ăn cho trẻ, khuyến khích, động viên trẻ ăn hết suất, ngon miệng.

*** Đối với phụ huynh**

Các bậc phụ huynh đã nhận thấy rằng trẻ đến trường mầm non được các cô chăm sóc tận tình giúp con họ hình thành nhân cách ban đầu. Ngoài ra còn có thêm kiến thức chăm sóc con một cách khoa học theo yêu cầu nuôi dạy trẻ hiện nay. Chính vì lẽ đó mà tỉ lệ trẻ đến trường ngày càng cao, 100% trẻ ăn ngủ bán trú tại trường.

- Đặc biệt hội cha mẹ học sinh đã tham gia hoạt động cùng với nhà trường qua các hội thi, ngày hội ngày lễ... Và thường xuyên kiểm tra việc giao nhận thực phẩm, kiểm tra thực đơn và bữa ăn của trẻ về số lượng và chất lượng bữa ăn, cân đo đong đếm từ khi chế biến thành phẩm và chia về khu lẻ. Qua các đợt kiểm tra như vậy BGH hội cha mẹ học sinh đã đánh giá và khẳng định rằng công tác chăm sóc nuôi dưỡng của nhà trường rất chu đáo và có chất lượng cao. Khi trẻ ăn ngon miệng, ăn hết suất đã tạo niềm tin cho phụ huynh, qua đó họ đã tuyên truyền và làm tốt công tác xã hội hoá giáo dục hỗ trợ cho nhà trường.

Có được kết quả như trên là nhờ sự chỉ đạo sát sao của phòng giáo dục huyện, lãnh đạo địa phương, chi bộ, ban giám hiệu, và các ban ngành đoàn thể cán bộ, giáo viên, nhân viên của nhà trường và sự cố gắng nỗ lực của bản thân đặc biệt là sự ủng hộ của các bậc phụ huynh trong nhà trường đã giúp nhà trường đưa chất lượng chăm sóc nuôi dưỡng đi lên.

III. KẾT LUẬN, KIẾN NGHỊ

- 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, là nền móng vững chắc để chuẩn bị đầy đủ mọi điều kiện tốt giúp trẻ vào lớp 1 trường tiểu học. Chính vì vậy mà trong năm học vừa qua bản thân tôi đã tích cực tham mưu với lãnh đạo nhà trường, xây dựng một số biện pháp nhằm nâng cao chất lượng bữa ăn cho trẻ. Chất lượng chăm sóc nuôi dưỡng trẻ được nâng lên một bước đáng kể, tạo sự tin tưởng của các bậc phụ huynh học sinh.

- Để làm tốt công tác chăm sóc nuôi dưỡng, nâng cao chất lượng bữa ăn ở trường mầm non thì cần có sự đoàn kết nhất trí, lòng nhiệt tình, yêu ngành, yêu nghề, tinh thần trách nhiệm cao trong toàn thể cán bộ giáo viên, công nhân viên nhà trường nói chung và chị em tổ nuôi nói riêng.

Mỗi cô nuôi phải thường xuyên cùng tổ và nhân viên y tế thảo luận về kiến thức phòng chống dịch bệnh phát sinh từ thực phẩm. Cô nuôi phải mạnh dạn đề xuất với ban giám hiệu những vấn đề liên quan đến công tác chăm sóc nuôi dưỡng, bổ sung trang thiết bị, cơ sở vật chất kịp thời.

Hàng tuần tổ nuôi họp rút kinh nghiệm đề ra phương hướng tuần tới, định kì hàng tháng, tham gia dự họp cùng Ban giám hiệu kiểm điểm rút kinh nghiệm những vấn đề đã làm được và chưa làm được để có kế hoạch thực hiện tốt hơn.

Hàng năm nhà trường tổ chức đánh giá, sơ kết, tổng kết theo định kỳ để

kip thời khen thưởng những cái nhân điển hình

- Mục đích của việc nâng cao chất lượng bữa ăn trong trường mầm non là giúp cho trẻ khỏe mạnh, nhanh nhẹn, thông minh...Chính vì vậy mà mỗi chúng ta cần phải quan tâm và đầu tư có hiệu quả vào trong công tác chăm sóc và giáo dục các em để giúp các em có một sức khỏe tốt. Đó là những kinh nghiệm quý báu theo chúng ta đi suốt những năm tháng trong công tác chăm sóc, giáo dục trẻ và nhất là những người làm công tác nuôi dưỡng.

- Từ những kết quả thu được ở trên để nâng cao chất lượng bữa ăn và đảm bảo an toàn vệ sinh cho trẻ trong trường mầm non tôi xin có ý kiến đề xuất khuyến nghị với lãnh đạo Phòng Giáo dục và Đào tạo quận cùng Ban Giám hiệu nhà trường một số ý kiến như sau:

+ Phòng Giáo dục và Đào tạo quận thường xuyên mở các lớp tập huấn về công tác chăm sóc nuôi dưỡng cho các cô nuôi. Tổ chức cho các cô nuôi được kiến tập bếp ăn của các trường điểm trong Quận, Thành phố.

+ Nhà trường tăng cường xây dựng các giờ hoạt động của trẻ có lồng ghép các kiến thức về vệ sinh an toàn thực phẩm, dinh dưỡng các bữa ăn đối với cơ thể trẻ.

Trên đây là một số kinh nghiệm nhỏ rút ra từ công việc của bản thân góp phần nâng cao chất lượng bữa ăn cho trẻ mầm non, rất mong nhận được sự đóng góp ý kiến của các cấp lãnh đạo và các bạn đồng nghiệp để tôi làm tốt hơn nữa công việc của mình.

Tôi xin chân thành cảm ơn!