

IV. TÀI LIỆU THAM KHẢO

- 1- Chu Mạnh Nguyên: Giáo trình bồi dưỡng hiệu trưởng trường mầm non tập 3- Sở giáo dục và đào tạo Hà Nội – NXB Hà Nội 2005.
- 2- Trung Kiên: Kỹ năng sơ cấp cứu các tai nạn thương tích trong trường học - Nhà xuất bản Lao động- Xã hội - 2011.
- 3- Phạm Thị Châu: Quản lý Giáo dục mầm non- Trường CĐSP Nhà trẻ- Mẫu giáo trung ương I- Xí nghiệp in tổng hợp Bộ Nội Vụ 1994.
- 4- Chiến lược giáo dục mầm non từ năm 1998 đến năm 2020- Vụ Giáo dục mầm non - Viện nghiên cứu phát triển giáo dục- NXB Hà Nội 1999.
- 5- Luật giáo dục và nghị định quy định chi tiết hướng dẫn thi hành- NXB Lao động- Xã hội 2007.
- 6- Điều lệ trường mầm non - Bộ giáo dục& Đào tạo NXB Hà Nội 2008.
- 7- Sổ tay công tác nhà trường- Sở giáo dục và đào tạo Hà Nội- NXB Hà Nội 2008.
- 8- Hướng dẫn các hoạt động y tế học đường và cấp cứu ban đầu tại trường học - Sở y tế thành phố Hà Nội- Nhà xuất bản y học 2007

I. ĐẶT VẤN ĐỀ

Như chúng ta đã biết sức khỏe là tài sản quý nhất của mỗi con người và có ý nghĩa quyết định sự sống còn của con người. Con người có sức khỏe thì trí tuệ mới được phát triển. Điều đó càng có ý nghĩa đối với trẻ em vì trẻ em là niềm hạnh phúc của mỗi gia đình, là tương lai của dân tộc. Việc bảo vệ và chăm sóc, giáo dục trẻ em là trách nhiệm của nhà nước, của xã hội và của mỗi gia đình.

Trong cuộc sống hiện nay có rất nhiều yếu tố tác động đến sức khỏe con người như ô nhiễm môi trường, các loại dịch bệnh, mất vệ sinh an toàn thực phẩm. Nguyên nhân ảnh hưởng chính đó là do ý thức của một số người chưa quan tâm đến sức khỏe của chính mình và cộng đồng, chưa tích cực phòng chống các loại dịch bệnh, chưa thực hiện công tác bảo vệ môi trường, bên cạnh đó còn một số người lợi dụng việc làm ăn đã để xảy ra một số vụ việc ngộ độc thực phẩm đã làm ảnh hưởng trực tiếp đến con người. Do vậy việc phòng chống các loại dịch bệnh, ý thức bảo vệ môi trường và công tác đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm rất quan trọng cho sức khỏe con người.

Đối với trẻ mầm non muốn cho trẻ có một cơ thể khỏe mạnh để trẻ phát triển toàn diện về thể chất và tinh thần thì việc chúng ta cần phải làm là chăm sóc trẻ chu đáo. Chính vì vậy chăm sóc nuôi dưỡng trẻ mầm non có một vị trí quan trọng trong sự nghiệp giáo dục và đào tạo con người, nhiệm vụ vô cùng quan trọng đặt ra cho chúng ta phải có một đội ngũ giáo viên, nhân viên làm tốt công tác chăm sóc nuôi dưỡng và giáo dục trẻ. Cùng với nhiệm vụ phòng chống suy dinh dưỡng, phòng dịch bệnh cho trẻ em, hiện nay là vấn đề đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm là mối quan tâm đặc biệt của toàn xã hội. Là một hiệu phó phụ trách nuôi dưỡng nhà trường bản thân tôi thực sự băn khoăn trăn trở trước thị trường nhay cảm, làm thế nào để đảm bảo tuyệt đối về thể chất cho trẻ trong trường mầm non

Do vậy tôi mạnh dạn chọn đề tài “ *Một số biện pháp hướng dẫn tổ nuôi làm tốt công tác chăm sóc nuôi dưỡng trẻ trong nhà trường*” là sáng kiến kinh nghiệm của năm học này.

II. GIẢI QUYẾT VẤN ĐỀ

1. Những nội dung lý luận:

Sức khỏe là tài sản quý giá nhất của mỗi con người đặc biệt với trẻ em lại vô cùng quan trọng nên việc chăm sóc giáo dục trẻ là việc làm cần thiết của toàn xã hội và của mỗi gia đình hiện nay.

Muốn trẻ có một cơ thể khỏe mạnh phát triển một cách toàn diện thì các bậc phụ huynh và các cô giáo trường mầm non có vị trí quan trọng. Bởi vì khi trẻ đến trường khỏe mạnh, nhanh nhẹn, tích cực tham gia vào các hoạt động của lớp thì cô giáo và các bậc phụ huynh đều cảm thấy hài lòng. Nếu đưa trẻ ốm yếu thì chúng ta càng lo lắng và không yên tâm công tác. Để giúp trẻ khỏe mạnh và phát triển một cách toàn diện thì mỗi chúng ta phải cùng nhau tìm mọi cách để chăm sóc trẻ ngay từ khi còn nhỏ.

Như chúng ta đã biết cơ thể trẻ ở lứa tuổi này vẫn còn non nớt, các cơ quan trong cơ thể đang trong thời kì phát triển chưa hoàn thiện. Nếu chúng ta chăm sóc trẻ không đúng cách và không hợp lí thì đứa trẻ phát triển một cách không cân đối do vậy trẻ em hay ốm đau và sinh ra nhiều bệnh tật. Để giúp cho cơ thể trẻ khỏe mạnh thì chúng ta cần biết cách chăm sóc trẻ với nhiều biện pháp tích cực, linh hoạt nhằm giúp trẻ phát triển toàn diện về mọi mặt để sau này sẽ trở thành những công dân có sức khỏe và là những chủ nhân tương lai của đất nước.

2. Thực trạng vấn đề:

Việc chăm sóc nuôi dưỡng trẻ ở các trường mầm non là nhiệm vụ vô cùng quan trọng trong việc trồng người. Là một phó hiệu trưởng được giao nhiệm vụ phụ trách công tác chăm sóc nuôi dưỡng tôi nhận thấy nhà trường có những thuận lợi và khó khăn sau:

a. Thuận lợi:

- Nhà trường đã nhận được sự đầu tư, chỉ đạo sát sao, quan tâm giúp đỡ của phòng giáo dục và đào tạo Quận Long Biên, chính quyền địa phương đã tạo mọi điều kiện để trường thực hiện tốt nhiệm vụ chăm sóc giáo dục trẻ

- Nhà bếp đảm bảo theo quy trình bếp một chiều. Đồ dùng phục vụ cho công tác nuôi dưỡng được trang bị tương đối đầy đủ và bằng chất liệu inox.

- Nhà trường có đội ngũ giáo viên, nhân viên nhiệt tình, yêu nghề, mến trẻ. Bản thân tôi luôn nhiệt tình với công việc, tích cực học tập, học hỏi kinh nghiệm của các bạn bè đồng nghiệp để nâng cao trình độ quản lý của mình.

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 còn thiếu, chưa hiện đại.

- 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 trường mầm non.

- Nhận thức của một số phụ huynh về việc chăm sóc trẻ và đưa kiến thức nuôi dạy con theo khoa học còn nhiều hạn chế theo yêu cầu của xã hội hiện nay.

Trước tình hình khó khăn và thuận lợi như trên tôi đã đưa ra một số biện pháp để nâng cao chất lượng nuôi dưỡng của nhà trường như sau:

3. Các biện pháp thực hiện:

Trước những thuận lợi và khó khăn mà nhà trường đang gặp phải, tôi đã đưa ra các biện pháp thiết thực để chỉ đạo giáo viên, nhân viên tiếp tục nâng cao chất lượng chăm sóc nuôi dưỡng trẻ của một nhằm giúp phát triển một cách toàn diện, giảm tỷ lệ trẻ suy dinh dưỡng và dịch bệnh trong nhà trường.

3.1- Biên pháp 1: Xây dựng kế hoạch về công tác chăm sóc nuôi dưỡng trong năm học.

Xây dựng kế hoạch hướng dẫn các hoạt động của nhà trường là việc làm cần thiết của người quản lý. Muốn đạt được kết quả tốt thì phải có kế hoạch cụ thể rõ ràng và làm như thế nào để đạt được hiệu quả cao nhằm đáp ứng được yêu cầu và chỉ tiêu của nhà trường đề ra.

Ngay từ đầu năm học được sự chỉ đạo của phòng giáo dục và đào tạo Quận Long Biên, căn cứ vào kế hoạch thực hiện nhiệm vụ năm học của nhà trường, tôi đã xây dựng kế hoạch về công tác chăm sóc nuôi dưỡng của nhà trường với những mục tiêu cụ thể được đề ra.

a. Chăm sóc sức khỏe.

- 100% trẻ được cân, đo đúng định kỳ (Cân 3 lần/ năm; Đo 2 lần/ năm) trẻ suy dinh dưỡng cân hàng tháng. 100 % trẻ được theo dõi biểu đồ tăng trưởng

- 100% trẻ được khám sức khỏe 2 lần/ năm (Tháng 10/2018 và tháng 4/2019)

- Phân đầu giảm tỷ lệ trẻ suy dinh dưỡng thể nhẹ cân và suy dinh dưỡng thể thấp còi so với đầu năm học và không chế tỷ lệ trẻ thừa cân béo phì.

Với mục tiêu cụ thể như vậy bản thân tôi đã xác định rõ ràng từng công việc để chỉ đạo giáo viên, nhân viên thực hiện tốt quy chế chăm sóc nuôi dưỡng nên trong năm học này công tác chăm sóc nuôi dưỡng của nhà trường đã đạt được kết quả tốt

b. Hướng dẫn, bồi dưỡng nâng cao chất lượng sinh hoạt chuyên môn tổ nuôi

Nắm được các văn bản chỉ đạo trong năm học của các cấp lãnh đạo trong công tác chăm sóc nuôi dưỡng trẻ, tôi đã cập nhật đến 100% các đồng chí tổ nuôi để nghiên cứu trước, sau đó tổ chức các buổi toạ đàm, trao đổi bồi dưỡng qua các buổi tập huấn, họp hội đồng nhà trường để cán bộ, nhân viên càng hiểu sâu và nắm chắc yêu cầu nhiệm vụ của năm học.

Tổ chức sinh hoạt chuyên môn tổ nuôi theo định kỳ 1 tháng/ 2 lần, để rút kinh nghiệm các ưu điểm để phát huy và nhược điểm cần khắc phục sửa chữa nhằm đảm bảo chất lượng bữa ăn của trẻ hàng ngày.

100% nhân viên và giáo viên được tập huấn và học tập VSATTP và biết giữ vệ sinh trong chế biến , bảo quản thực phẩm .

c. Xây dựng dây chuyền bếp: Lên lịch phân công rõ người, rõ việc

Công việc của nhân viên nuôi dưỡng rất tỉ mỉ, nhiều bước, nhiều qui trình nhằm đảm bảo chất lượng bữa ăn cho trẻ. Do vậy, để mỗi nhân viên nắm được rõ trách nhiệm, công việc của mình, không để công việc chồng chéo, đan xen nhau. Tôi đã dự qui trình làm việc của các đồng chí tổ nuôi và đã lên lịch phân công cụ thể công việc của từng nhân viên đảm bảo thực hiện đúng qui trình bếp một chiều

(Phụ lục 1- Hình ảnh 1: Lịch phân công dây chuyền nhân viên nuôi dưỡng)

3.2- Biện pháp 2: Thực hiện tốt công tác đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm và chất lượng bữa ăn cho trẻ:

- Đề làm tốt công tác vệ sinh an toàn thực phẩm nâng cao bữa ăn, nhà trường đã ký kết hợp đồng thực phẩm với những đơn vị có đầy đủ tư cách pháp nhân, có giấy phép kinh doanh theo quy định được Phòng y tế quận thông qua và phê duyệt

- Thường xuyên kiểm tra, rà soát chất lượng, nguồn gốc, giá cả thực phẩm của các nhà cung ứng nhằm đảm bảo chất lượng và vệ sinh an toàn thực phẩm. Các bộ phận có trách nhiệm trong trường thực hiện đúng quy trình giao nhận thực phẩm hàng ngày, kiểm tra chất lượng, số lượng thực phẩm theo, nếu thực phẩm không đảm bảo theo yêu cầu thì trả lại nhà cung cấp.

- Thường xuyên giám sát nhân viên nhà bếp sơ chế, chế biến thức ăn đảm bảo hợp vệ sinh, thực hiện đảm bảo đúng quy trình bếp ăn một chiều.

- Quản lý khâu chia định lượng suất ăn của trẻ, dùng các dụng cụ cố định (cân, đong...) lấy ý kiến phản ánh của giáo viên quản lý lớp để điều chỉnh phù hợp với nhu cầu của trẻ.

- Xây dựng thực đơn theo tuần, theo mùa phù hợp với từng độ tuổi mẫu giáo và nhà trẻ, đa dạng các loại thực phẩm trong ngày đảm bảo đủ calo/ ngày và cân đối các chất theo phần mềm qui định. Chú trọng cải tiến các món ăn và phối hợp các món ăn trong ngày hợp lý, khoa học. Cần kết hợp 10 nhóm thực phẩm từ 04 nguồn (Chất bột đường; chất đạm; vitamin, chất khoáng và chất xơ; chất béo) phù hợp, đảm bảo dinh dưỡng; tăng cường rau xanh cho trẻ trong các bữa ăn chiều, để đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm cho trẻ.

3.3- Biện pháp 3: Thực hiện tốt nguyên tắc quản lý nuôi dưỡng

a. Khâu giao nhận thực phẩm:

- Ban giám hiệu phân công ca trực để cùng nhận thực phẩm và ký xác nhận ít nhất có đủ 3 thành phần khi giao nhận

- Người giao hàng: Ký bàn giao số lượng thực phẩm giao cho trường.

- Người trực tiếp nấu bếp: Nhận thực phẩm và ghi đúng số lượng, chất lượng thực phẩm thực tế được nhận, thời gian nhận và ký xác nhận vào sổ giao nhận thực phẩm. Sổ giao nhận do tổ bếp quản lý

- Giáo viên: Ban giám hiệu phân công luân phiên, hàng ngày kiểm tra giám sát việc giao nhận thực phẩm và định lượng khẩu phần ăn của trẻ, ký xác nhận tại sổ giao nhận thực phẩm số lượng loại hàng thực phẩm vào thời điểm nhận.

- Thanh tra: Kiểm tra thường xuyên (đột xuất) việc giao nhận thực phẩm và khẩu phần ăn cho trẻ, ký xác nhận kết quả kiểm tra

- Kế toán: Tham gia giao nhận thực phẩm hàng ngày và ký xác nhận, cân đối định lượng và tính khẩu phần ăn của trẻ.

- Theo dõi định lượng các chất dinh dưỡng trong bữa ăn của trẻ trên phần mềm dinh dưỡng .

- Sử dụng phần mềm dinh dưỡng tính khẩu phần ăn của trẻ, mỗi ngày in riêng 1 trang, có chữ ký các thành phần đầy đủ và cuối tháng đóng thành quyển, có đủ dấu giáp lai.

- Quản lý kho: Hàng ngày xuất thực phẩm từ kho do thủ kho giao cho người trực tiếp nấu và phải có phiếu xuất kho và vào sổ xuất nhập kho đầy đủ. Thực phẩm kho bảo quản tại kho của nhà bếp gọn gàng, ngăn nắp, đảm bảo vệ sinh, không để thực phẩm quá hạn, ẩm mốc, kém chất lượng.

(*Phụ lục 1- Hình ảnh 2: Quy trình giao nhận thực phẩm hàng ngày*)

b. Khâu sơ chế, chế biến và bảo quản thực phẩm

*** Sơ chế:**

Ai cũng cho rằng đây là một việc làm rất dễ dàng và đơn giản nhưng nó lại là khâu quan trọng trong quá trình chế biến món ăn cho trẻ. Vì vậy là một nhân viên nuôi dưỡng cần phải thực hiện tốt qui chế chăm sóc nuôi dưỡng, thực hiện theo dây chuyền không chổng chéo.

Nhân viên khi sơ chế phải thực hiện dây chuyền, đúng kỹ thuật sẽ tiết kiệm được nguyên liệu giữ được giá trị dinh dưỡng của các nguyên liệu hơn nữa đảm bảo được nguyên tắc vệ sinh an toàn thực phẩm. Mỗi loại nguyên liệu có thể chế biến các món ăn khác nhau đòi hỏi cách sơ chế tùy theo từng loại có thể thái miếng, thái hạt lựu, xay nhỏ...

(*Phụ lục 2- Hình ảnh 3: Nhân viên đang sơ chế, chế biến món ăn*)

*** Chế biến :** Sau khi sơ chế xong các nguyên liệu được đưa vào quá trình chế biến nhiệt.

- Không nấu cả các món ăn cho trẻ bằng mỡ, dầu ở nhiệt độ cao
- Không lạm dụng nhiều mì chính, hạt nêm
- Các loại gia vị, gia giảm không rõ nguồn gốc
- Không sử dụng phẩm màu, kẹo đắng
- Không cho trẻ ăn thực phẩm chế biến sẵn
- Thời gian chế biến để làm chín nguyên liệu phụ thuộc vào cách chế biến của mỗi thực đơn lâu hay nhanh phụ thuộc vào cách sơ chế của nguyên liệu đó
- Khi chế biến nhiệt tùy từng loại nguyên liệu nhiều nhiệt hay ít nhiệt để gửi được lượng dinh dưỡng của các chất, lượng vitamin cần đạt vùng khi đun.
- Khi chế biến xong theo yêu cầu các nguyên liệu(Thực đơn) phải có màu sắc tự nhiên của nguyên liệu, có mùi thơm hấp dẫn, có vị ngọt của nguyên liệu chín mềm không vỡ nát, nhỏ nhừ...

c. Khâu chia ăn:

- Khi nấu xong (bếp chính) cần tính định lượng chín và chia đều theo số xuất ăn của trẻ. Cần cân đo đong đếm chính xác để đảm bảo đủ định lượng, chất lượng khẩu phần ăn trẻ

- Yêu cầu Thành phẩm khi nấu chín phải để trên giá (không được để dưới đất) chia ngay thức ăn khi còn nóng (*Phụ lục 2- Hình ảnh 4: Chia ăn sau khi chế biến xong*)

d. Khâu bảo quản:

- Thực hiện nghiêm túc qui định về lưu mẫu thức ăn. Hàng ngày nhà bếp lưu 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 (bằng sứ hoặc thủy tinh) có nhãn mác có nắp đậy, mẫu thức ăn lưu được đựng riêng từng hộp đảm bảo vệ sinh.

Nắm được nguyên tắc các bước từ khâu sơ chế, chế biến, chia ăn, 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.

3.4- Biện pháp 4: 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 các cô nuôi trong trường mầm non, tôi đã tham mưu với đồng chí Hiệu trưởng triển khai 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, các cô nuôi 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...

(Phụ lục 3- Hình ảnh 5: 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 thực đơn chế biến cho trẻ hàng ngày phải phù hợp theo tuần, theo mùa. Mỗi mùa, khẩu vị của trẻ thay đổi khác nhau và tùy theo mùa mà các loại thực phẩm như rau, củ, quả cũng thay đổi; đòi hỏi quá trình chế biến món ăn cho trẻ cũng phù hợp. Vì vậy yêu cầu phải thay đổi thực đơn theo tuần, theo mùa để phù hợp với khẩu vị của trẻ nhưng vẫn phải đảm bảo tỉ lệ dinh dưỡng các chất, định lượng calo/ ngày cho trẻ.

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.

3.5- Biện pháp 5: Chú trọng công tác vệ sinh khu vực bếp, đồ dùng, dụng cụ nhà bếp và vệ sinh môi trường, phòng dịch bệnh cho trẻ.

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.
- 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.

- Vệ sinh môi trường trong và ngoài bếp phải sạch sẽ. Rác thải được phân loại vô cơ, hữu cơ, rác và thức ăn thừa hàng ngày phải đổ đúng vào nơi qui định hàng ngày có nắp đậy, rác ngày nào phải xử lý ngày đó không để hôm sau mới xử lý gây mất vệ sinh. Rác phải để xa nơi chế biến, cống rãnh phải được khơi thông thoáng không ứ đọng (vệ sinh hàng tuần).

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.

(Phụ lục 3- Hình ảnh 6- Trang thiết bị, đồ dùng, dụng cụ nhà bếp)

3.6- Biện pháp 6 : Hướng dẫn giáo viên, nhân viên phối hợp phụ huynh học sinh thực hiện tốt việc theo dõi sức khỏe trẻ

Giáo viên và nhân viên kết hợp theo dõi sức khỏe trẻ hàng tuần, định kỳ theo biểu đồ tăng trưởng, quan tâm tới những trẻ suy dinh dưỡng, thấp còi, chú ý tới trẻ béo phì, thừa cân để có những biện pháp can thiệp kịp thời, đảm bảo sức khỏe cho trẻ .

Tổ chức hội thi quy chế chăm sóc nuôi dưỡng trẻ trong nhà trường cho 100% giáo viên nhân viên vào đầu năm học, qua đó giáo viên nhân viên thấy và nhận thức được công tác chăm sóc nuôi dưỡng trẻ và đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm là rất cần thiết đối với trẻ trong trường tạo sự tin tưởng tuyệt đối của phụ huynh học sinh đối với 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, nhân 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.

3.7- Biện pháp 7 : Tham mưu xây dựng quy chế thi đua khen thưởng:

Phong trào thi đua khen thưởng trong nhà trường là một biện pháp thúc đẩy chất lượng chăm sóc nuôi dưỡng trẻ của nhà trường, có thi đua khen thưởng thì mới động viên tinh thần và có ý thức trách nhiệm cao của giáo viên, nhân viên Tôi đã tham mưu và thống nhất với ban giám hiệu xây dựng quy chế thi đua khen thưởng nhằm đảm bảo công bằng cho tất cả cán bộ, giáo viên, nhân viên trong nhà trường như sau:

Về ngày giờ công; loại tốt phải đảm bảo đủ ngày, giờ công hoặc nghỉ một ngày trong tháng.

Về sổ sách; Loại tốt trình bày đủ nội dung, sạch sẽ khoa học.

Về vệ sinh trường lớp, nhà bếp; Loại tốt là vệ sinh sạch sẽ đồ dùng, sắp xếp gọn gàng khoa học (Bếp ăn phải sắp xếp theo đúng quy trình bếp một chiều) Nếu không sạch sẽ thì không xếp loại.

Về thực hiện quy chế chuyên môn: Loại tốt là thực hiện tốt quy chế chuyên môn, linh hoạt, sáng tạo, xử lý tốt các tình huống trong việc chăm sóc giáo dục trẻ, trang trí lớp sạch đẹp có khoa học.

Về thông tin báo cáo: Loại tốt là báo cáo đầy đủ đúng tiến độ trường đề ra.

Về đảm bảo an toàn: Loại tốt là đảm bảo cho trẻ ở mọi lúc mọi nơi khi trẻ đến trường, thường xuyên kiểm tra loại bỏ các loại đồ dùng đồ chơi gây nguy hiểm.

Về đạo đức nhà giáo: Loại tốt đảm bảo 100% trẻ được an toàn, không cắt xén khẩu phần ăn của trẻ, không cắt xén chương trình, không có đơn thư khiếu nại, không gây mất đoàn kết trong nội bộ và với phụ huynh.

4. Hiệu quả sáng kiến kinh nghiệm:

a. 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%

b. 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 các lớp. Qua các đợt kiểm tra như vậy 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 xuất 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.

c. Đối với nhà trường:

Nhà trường thật sự là tổ ấm là nơi tin cậy của tập thể cán bộ Giáo viên- Nhân viên, họ yêu thương giúp đỡ nhau, chia sẻ cùng nhau công đồng trách nhiệm giúp đỡ và học hỏi lẫn nhau giúp họ “Mỗi ngày đến trường là một ngày vui”.

Nhân viên tổ nuôi nắm chắc kiến thức về việc nuôi dưỡng và chăm sóc trẻ, đạt hiệu quả cao trong công việc.

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, thấp còi; biết phối hợp giữa các bộ phận trong nhà trường nhịp nhàng khoa học đảm bảo công tác chăm sóc nuôi dưỡng trẻ luôn luôn đạt kết quả tốt nhất.

III. KẾT LUẬN, KIẾN NGHỊ

1. Kết luận:

Công tác chăm sóc nuôi dưỡng và giáo dục trẻ mầm non có vai trò đặc biệt quan trọng là nhiệm vụ hàng đầu. Nếu được chăm sóc nuôi dưỡng tốt thì đưa trẻ hình thành và phát triển về thể chất, tinh cảm, trí tuệ, thẩm mỹ và toàn diện. Đồng thời hình thành những yếu tố nhân cách đầu tiên của con người là nền móng vững chắc tạo tiền đề giúp trẻ bước vào trường tiểu học một cách thuận lợi.

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 sự chỉ đạo sát sao của người quản lý.

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 quản lý chăm sóc nuôi dưỡng trẻ.

2. Kiến nghị:

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 để trau dồi, học hỏi kinh nghiệm phục vụ công tác chăm sóc nuôi dưỡng trẻ được chất lượng tốt nhất.

Trên đây là một số kinh nghiệm của bản thân trong công tác chỉ đạo nuôi dưỡng ở trường mầm non nơi tôi đang công tác đã đạt được đó là kết quả ban đầu làm nền móng cho những năm tiếp theo.

Rất kính mong được sự đóng góp ý kiến nhận xét của hội đồng khoa học quận Long Biên, Ban thi đua và các bạn đồng nghiệp để bản sáng kiến của tôi hoàn thiện hơn, giúp tôi có những kinh nghiệm chỉ đạo nhà trường ngày một tốt hơn, hiệu quả hơn cao nữa.

Tôi xin chân thành cảm ơn!

