

**BẢNG TỔNG HỢP KẾT QUẢ HỘI THI NHÂN VIÊN NUÔI DƯỠNG GIỎI CẤP TRƯỜNG
NĂM HỌC 2024 - 2025**

T T	HỌ VÀ TÊN GV	BẾP	KẾT QUẢ THI NHÂN VIÊN GIỎI														Điểm TB	Xếp loại
			MÓN ĂN TỰ CHỌN				THI DÂY CHUYỀN				BIỆN PHÁP NÂNG CAO CHẤT LƯỢNG CSGD							
			ĐỀ TÀI	GK1	GK2	ĐIỂM M	XL	GK1	GK2	ĐIỂM M	XL	ĐỀ TÀI		GK1	GK2	ĐIỂM M		
1	Phạm Thị Thương	Bếp	Gà rang muối	17.75	17.75	17.75	Khá	8.0	8.0	8.0	Tốt	Một số biện pháp góp phần nâng cao chất lượng công tác nuôi dưỡng, an toàn vệ sinh thực phẩm tại trường mầm non	5.5	5.5	5.5	Đạt	16.3	Giải ba
2	Nguyễn Thị Linh	Bếp	Gà rang muối	17.75	17.75	17.75	Khá	8.0	8.0	8.0	Khá	Biện pháp của cô nuôi trong việc đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm nâng cao chất lượng bữa ăn cho trẻ	5.0	5.0	5.0	Đạt	16.2	Giải ba
3	Trần Thị Hằng A	Bếp	Gà rang muối	17.75	17.75	17.75	Khá	7.8	7.8	7.8	Khá	Một số biện pháp đảm bảo các chất dinh dưỡng trong quá trình sơ chế, chế biến món ăn cho trẻ mầm non	5.0	5.0	5.0	Đạt	16.1	Giải ba
4	Hoàng Thanh Hào	Bếp	Gà rang muối	17.75	17.75	17.75	Khá	7.5	7.5	7.5	Khá	Một số biện pháp nâng cao chất lượng bữa ăn trong trường mầm non	5.0	5.0	5.0	Đạt	16.0	Giải ba
5	Đỗ Thị Giang	Bếp	Gà rang muối	17.75	17.75	17.75	Khá	7.5	7.5	7.5	Khá	Một số biện pháp công tác chăm sóc nuôi dưỡng và vệ sinh an toàn thực phẩm trong trường MN	5.0	5.0	5.0	Đạt	16.0	Giải ba
6	Nguyễn Thị Thềm	Bếp	Gà rang muối	17.75	17.75	17.75	Khá	7.5	7.5	7.5	Khá	Một số biện pháp đảm bảo các chất dinh dưỡng trong quá trình sơ chế, chế biến món ăn cho trẻ lứa tuổi mầm non	5.0	5.0	5.0	Đạt	16.0	Giải ba
7	Trần Thị Hằng B	Bếp	Gà rang muối	17.75	17.75	17.75	Khá	7.5	7.5	7.5	Khá	Một số biện pháp đảm bảo VSATTP ở trường MN	5.0	5.0	5.0	Đạt	16.0	Giải ba
8	Nguyễn Phương Linh	Bếp	Gà rang muối	17.75	17.75	17.75	Khá	7.5	7.5	7.5	Khá	Một số biện pháp vệ sinh an toàn thực phẩm trong trường mầm non	5.0	5.0	5.0	Đạt	16.0	Giải ba

Ghi chú: * Thi Nhân viên giỏi cấp trường có 08/08 đ/c tham gia
Xếp loại đạt Nhân viên giỏi cấp trường có 08/08 = 100%

**NGƯỜI LẬP BIỂU
PHÓ HIỆU TRƯỞNG**

Nguyễn Thị Vinh

+ Phần thực hiện **quy chế tổ chức giờ ăn giờ ngủ** cho trẻ, phần thi thực hiện **chế biến món ăn theo dây chuyền** phải được **ít nhất 2/3 giám khảo** đánh giá từ **mức Khá, và không có giám khảo đánh giá từ mức Đạt trở xuống.**

- Giáo viên, nhân viên **không đạt** danh hiệu giáo viên dạy giỏi, nhân viên nuôi dưỡng giỏi khi **không đảm bảo các điều kiện xếp loại nêu trên.**

- **Cách xếp giải:**

+ Kết quả được tính theo thang điểm sau:

- **Giáo viên:** Điểm thực hành tổ chức HĐGD (20đ) x 2 + Điểm thi quy chế (10đ) + Điểm biện pháp sáng tạo (10đ)

3

- **Nhân viên:** Điểm chế biến món ăn tự chọn (20đ) x 2 + Điểm thực hiện theo dây chuyền (10đ) + Điểm biện pháp sáng tạo (10đ)

3

+ **Xét theo tiêu chí điểm từ cao xuống thấp: Nhất:** từ 18 – 20 điểm; **Nhì:** từ 17 đến dưới 18 điểm; **Ba:** từ 16 đến dưới 17 điểm. **Đạt:** từ 10,6 - dưới 17 điểm.

Mức Khá (theo Quy chế chi tiêu nội bộ đã thống nhất):