

BỒI DƯỠNG, HỘI GIẢNG CHUYÊN ĐỀ
CÁN BỘ QUẢN LÝ, NHÂN VIÊN NẤU ĂN TRƯỜNG MẦM NON

**"Xây dựng thực đơn khẩu phần dinh dưỡng, phù hợp độ tuổi
và tổ chức hoạt động bếp theo quy trình một chiều"**

Thời gian: Lúc 7g15 ngày 13 tháng 01 năm 2022

Địa điểm: Trường Mầm Non 4, Quận 3

Nhằm nâng cao hiệu quả công tác chăm sóc nuôi dưỡng, tổ chức bữa ăn cho trẻ trong trường mầm non; bồi dưỡng nâng cao kỹ năng thực hành xây dựng thực đơn khẩu phần dinh dưỡng, chế biến món phù hợp từng lứa tuổi trẻ và tổ chức hoạt động bếp theo quy trình một chiều,

Sáng ngày 13 tháng 01 năm 2023, Phòng Giáo dục và Đào tạo Quận 3 đã tổ chức bồi dưỡng, hội giảng chuyên đề “Xây dựng thực đơn khẩu phần dinh dưỡng, chế biến món ăn phù hợp độ tuổi và tổ chức hoạt động bếp theo quy trình một chiều” tại trường Mầm non 5.

Tham gia buổi hội giảng chuyên đề gồm có:

- Thầy Lương Trọng Bình-Phó Trưởng phòng Giáo dục và Đào tạo Quận 3,
- Cô Nguyễn Thị Lan- Chuyên viên Phòng Giáo dục và Đào tạo Quận 3,
- Cô Văn Thanh Thảo- Chuyên viên Phòng Giáo dục và Đào tạo Quận 3,
- Cô Nguyễn Thị Mai Thy-Chuyên viên Phòng Giáo dục và Đào tạo Quận 3.
- Phó Hiệu trưởng CSND, nhân viên cấp dưỡng các trường Mầm non (CL-NCL), chủ Nhóm trẻ, Lớp Mẫu giáo, Lớp Mầm non độc lập.
- Ban giám hiệu, giáo viên, nhân viên trường Mầm non 5 (đơn vị tổ chức hội giảng chuyên đề).

Các cán bộ quản lý, nhân viên cấp dưỡng đã trực tiếp dự giờ thực tế cách sắp xếp các khu vực trong bếp, quy trình tổ chức bếp một (01) chiều từ khâu tiếp phẩm, nhặt rửa, xắt thái, chế biến và phân chia thành phẩm về các nhóm lớp, cách lưu mẫu thức ăn theo quy định của Ngành y tế, ... Người dự cũng đã được dự xem cách xắt thái, chế biến món ăn mới phù hợp với từng lứa tuổi nhà trẻ, mẫu giáo

bé – nhỏ và lớn; quan sát cách sử dụng các thiết bị, đồ dùng nhà bếp như máy xay thịt, máy cắt rau, củ, quả,... nhằm giảm tải cường độ làm việc của nhân viên.

Sau đó, người dự giờ đã dự xem thực tế bảng công khai các đơn vị cung cấp thực phẩm cho bếp bán trú, công khai thực đơn, tài chính tiền ăn trong ngày của trẻ và chất lượng bữa ăn; nghiên cứu, học tập cách thức đơn vị trường Mầm non 5 thực hiện hồ sơ sổ sách bán trú, cách xây dựng cân đối khẩu phần thực đơn dinh dưỡng của trẻ trong ngày, hồ sơ kiểm thực lưu 03 bước,...

Người dự cũng đã được nghe Banm giám hiệu trường Mầm non 5 báo cáo, trao đổi, chia sẻ kinh nghiệm về tiến trình thực hiện kế hoạch chuyên đề tại đơn vị; nêu và được nghe giải đáp các thắc mắc từ thực tế quan sát, dự giờ các hoạt động chuyên đề tại trường Mầm non 5.

Kết thúc buổi hội giảng, Thầy Lương Trọng Bình – Phó Trưởng phòng Giáo dục và Đào tạo chỉ đạo một số nội dung, vấn đề cần quan tâm, lưu ý khi triển khai thực hiện công tác chăm sóc nuôi dưỡng, tổ chức bữa ăn cho trẻ trong trường mầm non; việc trang bị máy móc, thiết bị, đồ dùng nhà bếp theo hướng giảm tải cường độ lao động cho nhân viên nấu ăn; hướng dẫn thêm một số kỹ năng thực hành xây dựng thực đơn dinh dưỡng, tổ chức hoạt động bếp theo quy trình một chiều, công khai chất lượng bữa ăn của trẻ tại trường; nhấn mạnh tầm quan trọng của công tác đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong cơ sở giáo dục mầm non.

**SAU ĐÂY LÀ MỘT SỐ HÌNH ẢNH BUỔI BỒI DƯỠNG
HỘI GIẢNG CHUYÊN ĐỀ TẠI TRƯỜNG MẦM NON 5**











