

Số: *77*/KH-GDĐT

Nhà Bè, ngày *31* tháng 01 năm 2020

KẾ HOẠCH

Tổ chức chuyên đề “Quy trình chế biến thức ăn của cấp dưỡng”

Căn cứ Kế hoạch 683/GDĐT-GDMN ngày 09 tháng 9 năm 2019 của Phòng Giáo dục và Đào tạo huyện Nhà Bè về thực hiện nhiệm vụ chuyên môn giáo dục mầm non năm học 2019 – 2020;

Căn cứ Kế hoạch 762/GDĐT-GDMN ngày 23 tháng 9 năm 2019 của Phòng Giáo dục và Đào tạo huyện Nhà Bè về triển khai chuyên đề “Xây dựng trường mầm non lấy trẻ làm trung tâm” năm học 2019-2020,

Căn cứ vào tình hình thực tế, Phòng Giáo dục và Đào tạo huyện Nhà Bè xây dựng Kế hoạch triển khai thực hiện chuyên đề “Quy trình chế biến thức ăn của cấp dưỡng” như sau:

I. Mục đích

- Nâng cao nhận thức, chuyên môn cho đội ngũ cấp dưỡng trong chế biến thức ăn cho trẻ.
- Nâng cao kỹ năng quản lý công tác bán trú của cán bộ quản lý, chủ các cơ sở giáo dục mầm non ngoài công lập.

II. Nội dung thực hiện

1. Quy trình chế biến thức ăn của cấp dưỡng

a. Xây dựng khẩu phần, thực đơn bán trú cho trẻ mầm non

- Các trường mầm non xây dựng khẩu phần, thực đơn bán trú căn cứ Thông tư số 28/2016/TT-BGDĐT ngày 30 tháng 12 năm 2016 của Bộ trưởng Bộ giáo dục và Đào tạo về sửa đổi, bổ sung một số nội dung của chương trình giáo dục mầm non ban hành kèm thông tư số 17/2009/TT-BGDĐT ngày 25 tháng 7 năm 2009 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo.

b. Thực hiện chế độ kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn

Các trường nghiêm túc thực hiện theo Quyết định 1246/2017/QĐ-BYT ngày 21 tháng 3 năm 2017 của Bộ Y tế về việc ban hành “hướng dẫn thực hiện chế độ kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống” (các Điều 3, 4, 5, 6, 7, 8).

c. Thực hiện nghiêm túc các quy định về vệ sinh an toàn thực phẩm trong quá trình chế biến thức ăn.

- Luật an toàn thực phẩm số 55/2010/QH12 ngày 17 tháng 6 năm 2017. (Điều 28, 29, 30)

+ Nghị định 155/2018/NĐ-CP ngày 22 tháng 11 năm 2018. Nghị định bổ sung, sửa đổi một số quy định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Y tế. (Điều 15,

+ Nghị định số 115/ NĐ-CP ngày 04 tháng 9 năm 2018 của Chính phủ về Quy định xử phạt hành chính về an toàn thực phẩm.

+ Văn bản hợp nhất số 09/VBHN- BYT ngày 04/4/2019 của Bộ Y tế Quy định chi tiết một số điều của Luật an toàn thực phẩm.

2. Một số lưu ý trong quy trình chế biến thức ăn cho trẻ

a) Sơ chế thực phẩm

Sơ chế thực phẩm: sau khi tiếp nhận thực phẩm từ khâu tiếp phẩm, chia thịt cá, rau củ, trái cây để riêng thành từng loại. Thực phẩm nào nấu trước thì sơ chế trước. Rau lá, rau củ thì loại bỏ phần gốc rễ, lá già, gọt vỏ, bỏ hạt... sau khi sơ chế xong các thực phẩm được chuyển sang rửa sạch. (Lưu ý: cấp dưỡng phải cân lượng thải bỏ để tính khẩu phần dinh dưỡng được chính xác).

Rửa thực phẩm được chuyển từ khâu sơ chế sang thì chia ra từng bồn để rửa: Bồn rửa thịt cá, bồn rửa rau củ, bồn rửa trái cây. Rửa trái cây trước, đến rau củ, thịt cá rửa sau cùng. Tất cả thực phẩm phải được rửa sạch 2-3 lần dưới vòi nước. Sau khi rửa xong thực phẩm được đưa qua xắt thái.

Xắt thái: Tùy theo từng lứa tuổi, món ăn mà có thể xắt thái thực phẩm theo từng kích cỡ khác nhau. Thịt, tôm nấu canh thì xay rồi ướp gia vị. Cá nấu mặn cắt miếng rồi chiên. Sau khi xắt thái xong cho thực phẩm vào nồi đập nắp lại rồi chuyển sang khâu chế biến. Thịt dùng để nấu xé được cân trọng lượng, ướp gia vị cho vào nồi đập nắp và được cất vào tủ đựng chờ nấu.

b) Chế biến thực phẩm

Đảm bảo nấu ăn đúng kỹ thuật

+ **Nấu cơm:** Cấp dưỡng phải tính lượng nước trước khi nấu cho nhóm trẻ, lớp mẫu giáo để đảm bảo đáp ứng yêu cầu cho từng độ tuổi.

+ **Nấu món mặn:** Thực phẩm phải được ướp, xào với hành tỏi cho thơm trước khi nấu.

Các loại củ có màu đỏ, vàng nhiều vitamin A thì ta xào qua dầu trước để giữ màu và lấy được nhiều vitamin A. Khi chế biến thường món mặn hay sử dụng màu đỏ của quả gấc để tạo màu cho món mặn và quả gấc cung cấp nhiều vitamin A.

+ **Nấu món canh:** Khi nấu canh cho dầu vào nồi, cho hành xay, tỏi xay vào phi cho vàng thơm rồi cho thịt, tôm vào xào cho săn thì cho nước đã đun sôi vào, cân lượng nước vừa đủ số lượng đã trừ lượng rau. Đập nắp lại cho nước sôi

bùng lên khoảng 10 phút thì cho rau vào, ần rau xuống nước (không được khuấy vì khi khuấy vitamin sẽ tan vào nước và mất đi). Đậy nắp lại cho sôi bùng lên nêm nếm cho vừa ăn cho hành ngò, tiêu vào rồi tắt bếp.

c) Phân chia

Sau khi thức ăn được nấu xong thì định lượng sỉ số và chia lượng món ăn cho vào khay, nồi chứa đựng của từng lớp và chuyển lên lớp cho trẻ ăn, đảm bảo đúng giờ, đủ độ nóng.

d) Các văn bản căn cứ thực hiện

- + Luật an toàn thực phẩm số 55/2010/QH12 ngày 17 tháng 6 năm 2017.
- + Nghị định 155/2018/NĐ-CP ngày 22 tháng 11 năm 2018. Nghị định bổ sung, sửa đổi một số quy định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Y tế.
- + Nghị định số 115/ NĐ-CP ngày 04 tháng 9 năm 2018 của Chính phủ về Quy định xử phạt hành chính về an toàn thực phẩm.
- + Văn bản hợp nhất số 09/VBHN- BYT ngày 04/4/2019 của Bộ Y tế Quy định chi tiết một số điều của Luật an toàn thực phẩm.

e) Tài liệu tham khảo

Bài viết: Khẩu phần, thực đơn bán trú cho trẻ tại trường mầm non (Tài liệu bồi dưỡng thường xuyên nâng cao năng lực chuyên môn nghiệp vụ và đạo đức nghề nghiệp cán bộ quản lý và giáo viên mầm non năm học 2017-2018).

III. Tổ chức thực hiện

1. Thời gian, địa điểm tổ chức thực hiện điểm

- Thời gian: 8 giờ 00 ngày 20 tháng 12 năm 2019.
- Địa điểm: Trường Mầm non Mạ Non
- Địa chỉ: Khu dân cư Cotec, xã Phú Xuân, huyện Nhà Bè.

2. Phân công thực hiện

a) Trường mầm non Mạ Non

- Xây dựng kế hoạch tổ chức chuyên đề tại trường.
- Phân công cho các cá nhân và các bộ phận thực hiện nhiệm vụ các công việc có liên quan đến kế hoạch .
- Chọn lớp thực hiện điểm, đánh giá, rút kinh nghiệm quá trình thực hiện, đề xuất các biện pháp để tổ chức chuyên đề cấp Huyện.

b) Các cơ sở giáo dục mầm non

- Các trường mầm non trong Huyện xây dựng kế hoạch thực hiện tại đơn vị, tham dự triển khai lý thuyết và hoạt động thực tế tại trường mầm non Mạ Non, thảo luận và rút kinh nghiệm để triển khai tại đơn vị.

- Hỗ trợ việc thực hiện chuyên đề tại các nhóm trẻ, lớp mẫu giáo ngoài công lập theo phân công (theo Quyết định số 711/QĐ-PGDĐT ngày 13 tháng 09 năm 2019 về thành lập Cụm sinh hoạt chuyên môn năm học 2019 -2020).

c) Trường Bồi dưỡng giáo dục

- Phối hợp với Phòng Giáo dục và Đào tạo tổ chức triển khai chu đáo buổi báo cáo chuyên đề; thực hiện kinh phí tổ chức chuyên đề theo quy định.

Trên đây là kế hoạch củng cố chuyên đề “Quy trình chế biến thức ăn của cấp dưỡng” năm học 2019 – 2020 của Phòng Giáo dục và Đào tạo huyện Nhà Bè. Đề nghị Hiệu trưởng, Chủ các cơ sở giáo dục mầm non trong Huyện quan tâm thực hiện./.

Nơi nhận:

- Trưởng Phòng GDMN, Sở GD&ĐT (Để báo cáo);
- Các trường, nhóm, lớp MN trong và ngoài công lập (Để thực hiện);
- Trường BDGD (Để phối hợp);
- Lưu: VT.

**KT. TRƯỞNG PHÒNG
PHÓ TRƯỞNG PHÒNG**



Nguyễn Thị Bích Nga