

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

ĐƠN ĐỀ NGHỊ XÉT, CÔNG NHẬN SÁNG KIẾN

Năm: 2021

Kính gửi: Hội đồng khoa học công nghệ huyện An Lão

Họ và tên: Nguyễn Thị Nga

Chức vụ, đơn vị công tác: Phó hiệu trưởng trường mầm non Thái Sơn 1

Điện thoại DD: 0966046107

Tên sáng kiến: *“Một số biện pháp chỉ đạo nâng cao chất lượng giáo dục dinh dưỡng và vệ sinh an toàn thực phẩm trong trường mầm non”*

Lĩnh vực áp dụng sáng kiến: Công tác quản lý

1. Tóm tắt tình trạng giải pháp đã biết:

Các giải pháp đã, đang áp dụng:

- Tăng cường công tác chỉ đạo thực hiện vệ sinh bếp ăn, và vệ sinh môi trường, vệ sinh lớp học, vệ sinh cá nhân giáo viên, nhân viên và vệ sinh trên trẻ.
- Kí hợp đồng mua bán thực phẩm sạch của công ty .
- Thực hiện chế biến thức ăn theo quy tắc bếp một chiều.
- Tuyên truyền tới các bậc phụ huynh về giáo dục dinh dưỡng và vệ sinh an toàn thực phẩm.

Từ những giải pháp trên tôi nhận thấy có một số ưu điểm và hạn chế sau:

Ưu điểm:

- Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, không để xảy ra ngộ độc thực phẩm.
- Đảm bảo sức khoẻ cho trẻ, giảm tỷ lệ suy dinh dưỡng.
- Các bậc phụ huynh tin tưởng tới chất lượng nuôi dưỡng của nhà trường cho trẻ ăn bán trú tại trường tỷ lệ đạt 100%.

Hạn chế:

- Trang thiết bị, đồ dùng chưa đồng bộ hiện đại.
- Còn nhiều giáo viên đi sâu về các môn học chưa quan tâm đến giáo dục dinh dưỡng, chăm sóc sức khoẻ cho trẻ.
- Trình độ chuyên môn của nhân viên nuôi dưỡng còn hạn chế trong công tác chế biến, lựa chọn thực phẩm.

2. Tóm tắt nội dung giải pháp đề nghị công nhận sáng kiến:

2.1. Tính mới, tính sáng tạo:

- Tính mới: Đây là vấn đề mới về giải pháp bảo vệ và nâng cao sức khỏe thông qua việc *“Giáo dục dinh dưỡng và vệ sinh an toàn thực phẩm”* cho học sinh tại trường mầm non.

- Tính sáng tạo: Vận dụng sự sáng tạo của bản thân qua thực tế quản lý công tác chăm sóc nuôi dưỡng trẻ, sự phối hợp chặt chẽ và sự đồng thuận cao của cán bộ, giáo viên, nhân viên nhà trường trong việc thực hiện tốt các giải pháp để nâng cao chất lượng chăm sóc nuôi dưỡng cho trẻ trong nhà trường.

2.2. Khả năng áp dụng, nhân rộng

- Sáng kiến có khả năng áp dụng cho quá trình tổ chức chăm sóc sức khỏe cho trẻ trong công tác chăm sóc nuôi dưỡng trẻ và đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm trong trường Mầm non Thái Sơn 1 và áp dụng nhân rộng trong tất cả các trường mầm non.

2.3. Hiệu quả, lợi ích thu được do áp dụng giải pháp

*** Hiệu quả kinh tế:**

- Trẻ khỏe mạnh các bậc phụ huynh có thời gian lao động sẽ phát triển được kinh tế gia đình.

- Vệ sinh an toàn thực phẩm, vệ sinh môi trường thường xuyên, nhà trường giảm chi phí phun thuốc diệt côn trùng.

- Giảm công lao động của các cô nuôi vì thực hiện có nề nếp, khoa học.

- Đầu tư thêm cơ sở vật chất cho công tác chăm sóc, nuôi dưỡng trẻ.

*** Hiệu quả về mặt xã hội:**

- Phòng chống các dịch bệnh không để xảy ra, không lây lan ra môi trường xung quanh.

- Chất lượng chăm sóc nuôi dưỡng trong nhà trường tốt hơn, được các bậc phụ huynh tin tưởng, số trẻ đến trường đông hơn, trẻ ăn bán trú tại trường đạt tỷ lệ 100%.

- Nâng cao trình độ cho giáo viên, nhân viên về công tác chăm sóc sức khỏe cho trẻ.

- Đối với các cấp ủy đảng, chính quyền địa phương và các ban ngành đoàn thể của xã đã vào cuộc, quan tâm hơn đến giáo dục mầm non trong xã.

*** Giá trị làm lợi khác**

Kết quả về công tác nuôi dưỡng và giáo dục toàn diện của nhà trường đạt được trong năm vừa qua từ việc thực hiện các giải pháp về công tác nuôi dưỡng đã góp phần làm thay đổi nhận thức của phụ huynh học sinh, thay đổi nề nếp tác phong và tinh thần trách nhiệm của đội ngũ cán bộ, giáo viên, nhân viên của trường, là động lực mạnh mẽ để các cấp ủy đảng chính quyền địa phương quan tâm hơn đối với sự nghiệp giáo dục của xã Thái Sơn.

ĐƠN VỊ ÁP DỤNG SÁNG KIẾN

Thái Sơn, ngày 25 tháng 02 năm 2021

Người viết đơn

Nguyễn Thị Nga

THÔNG TIN CHUNG VỀ SÁNG KIẾN

1. Tên sáng kiến: *Một số biện pháp chỉ đạo nâng cao chất lượng giáo dục dinh dưỡng và vệ sinh an toàn thực phẩm trong trường mầm non.*

2. Lĩnh vực áp dụng sáng kiến: Công tác quản lý

3. Tác giả

Họ và tên: Nguyễn Thị Nga

Sinh ngày: 29/07/1983

Chức vụ: Phó hiệu trưởng

Đơn vị công tác: Trường mầm non Thái Sơn 1

Điện thoại: 0966046107

4. Đơn vị áp dụng sáng kiến.

- Tên đơn vị: Trường mầm non Thái Sơn 1

- Địa chỉ: Phủ Niệm Thái Sơn An Lão Hải Phòng

- Điện thoại: 02253697426

I. Mô tả giải pháp đã biết

Những năm học trước, trường mầm non Thái Sơn 1 đã áp dụng một số giải pháp thực hiện công tác nuôi dưỡng và vệ sinh an toàn thực phẩm tại trường đó là những giải pháp:

- Giải pháp 1: Hợp đồng mua bán thực phẩm sạch.

- Giải pháp 2: Tăng cường công tác chỉ đạo thực hiện vệ sinh bếp ăn, và vệ sinh môi trường, vệ sinh lớp học, vệ sinh cá nhân giáo viên, nhân viên và vệ sinh trên trẻ.

- Giải pháp 3: Thực hiện chế biến theo quy tắc bếp một chiều.

- Giải pháp 4: Tuyên truyền tới các bậc phụ huynh về giáo dục dinh dưỡng và vệ sinh an toàn thực phẩm

* *Một số ưu điểm:*

- Giáo viên, nhân viên hoàn thành công việc được giao.

- Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, không để xảy ra ngộ độc thực phẩm.

- Đảm bảo sức khoẻ cho trẻ, giảm tỷ lệ suy dinh dưỡng.

- Các bậc phụ huynh tin tưởng tới chất lượng nuôi dưỡng của nhà trường cho trẻ ăn bán trú tại trường tỷ lệ đạt 100%.

* *Những tồn tại, hạn chế:*

- Trang thiết bị, đồ dùng chưa đồng bộ, chưa có đồ dùng hiện đại.

- Còn nhiều giáo viên đi sâu về các môn học chưa quan tâm đến giáo dục dinh dưỡng, chăm sóc sức khoẻ cho trẻ.

- Trình độ chuyên môn của nhân viên nuôi dưỡng còn hạn chế trong công tác chế biến, chọn mua thực phẩm, thực hiện công tác vệ sinh trong khi chế biến, việc bảo quản thực phẩm, vệ sinh dụng cụ ăn uống.

- Tỷ lệ suy dinh dưỡng về chiều cao của trẻ chưa đảm bảo theo yêu cầu của huyện.

II. Nội dung giải pháp đề nghị công nhận sáng kiến

II.0. Nội dung giải pháp đề xuất

Thực phẩm vô cùng cần thiết và quan trọng đối với con người. Sử dụng thực phẩm không đảm bảo vệ sinh rất dễ xảy ra ngộ độc thực phẩm. Vì vậy vệ sinh dinh dưỡng và an toàn thực phẩm giữ một vị trí rất quan trọng đối với sức khỏe con người, góp phần nâng cao sức lao động phòng chống bệnh tật đem lại hạnh phúc cho mọi người, mỗi gia đình và cộng đồng xã hội. Chất lượng dinh dưỡng vệ sinh an toàn thực phẩm liên quan đến cả quá trình từ khâu sản xuất đến khâu tiêu dùng nên công tác này đòi hỏi tính liên ngành cao và là nhiệm vụ của toàn dân. Cùng với lương thực, thực phẩm là nguồn dinh dưỡng thiết yếu nuôi sống cơ thể. Vệ sinh an toàn thực phẩm đóng một vai trò quan trọng trong chiến lược bảo vệ sức khỏe con người. Sử dụng thực phẩm không an toàn ảnh hưởng rất lớn đến sức khỏe và chất lượng cuộc sống người tiêu dùng, và xa hơn là ảnh hưởng đến sự phát triển của giống nòi, hạn chế sự phát triển kinh tế, thương mại, du lịch và an sinh xã hội.

Thực hiện nhiệm vụ của Bộ Giáo dục và Đào tạo, ngành học mầm non đã đưa nội dung giáo dục dinh dưỡng sức khỏe vào chương trình chăm sóc giáo dục trẻ ở trường mầm non. Việc đưa các nội dung giáo dục dinh dưỡng sức khỏe vào giảng dạy cho trẻ là một việc rất cần thiết, như vậy sẽ tạo ra sự liên thông về giáo dục dinh dưỡng liên tục từ tuổi mầm non đến tuổi học đường. Mặt khác ở lứa tuổi mầm non trẻ rất dễ nhạy cảm và mau chóng tiếp thu những điều được dạy bảo. Tiến hành giáo dục dinh dưỡng, vệ sinh an toàn thực phẩm cho trẻ mầm non góp phần quan trọng trong chiến lược con người, tạo ra một lớp người mới có sự hiểu biết đầy đủ về vấn đề dinh dưỡng, sức khỏe, biết lựa chọn một cách thông minh và tự giác các cách ăn uống để đảm bảo cho sức khỏe của mình. Công tác này cũng cần được triển khai rộng tới các bậc phụ huynh và các ban ngành có liên quan; tuyên truyền cho họ các nội dung về giáo dục dinh dưỡng sức khỏe. Qua đó họ sẽ tự nguyện phối kết hợp cùng nhà trường trong việc chăm sóc và nuôi dạy trẻ. Các cơ sở giáo dục mầm non là nơi tập trung đông trẻ, bản thân trẻ còn yếu ớt sức đề kháng chưa cao, chưa chủ động ý thức được đầy đủ về dinh dưỡng và vệ sinh an toàn thực phẩm. Giáo dục dinh dưỡng và vệ sinh an toàn thực phẩm, đề phòng ngộ độc thực phẩm là một vấn đề có ý nghĩa thực tế và vô cùng quan trọng trong trường mầm non. “Trẻ em hôm nay, thế giới ngày mai”. Muốn có được những chủ nhân tương lai của đất nước khỏe mạnh, được chăm sóc nuôi dưỡng ngay từ khi còn nhỏ đặc biệt là trẻ em trong độ tuổi mầm non thì bữa ăn của trẻ tại trường mầm non phải được xây dựng theo khẩu phần thực đơn, các món ăn thường xuyên được thay đổi để trẻ ăn ngon miệng, tăng sự tiêu hoá, hấp thu giúp trẻ phát triển tốt giảm tỷ lệ trẻ em bị suy dinh dưỡng. Từ những quan điểm trên và qua thực tế tìm hiểu thực trạng chất lượng giáo dục dinh dưỡng và vệ sinh an toàn thực phẩm trường mầm non cho thấy trình độ chuyên môn nghiệp vụ của giáo viên dinh dưỡng còn nhiều hạn chế trong công tác chế biến món ăn, chọn mua thực phẩm, thực hiện công tác vệ sinh trong khi chế biến, việc bảo quản thực phẩm, vệ sinh dụng cụ sử dụng ăn uống trong bếp ăn bán trú nhà trường. Nên tôi đã chọn đề tài “*Một số biện pháp chỉ đạo nâng cao chất lượng giáo dục dinh dưỡng và vệ sinh an toàn thực phẩm trong trường mầm non*”.

Trong những năm gần đây Đảng và nhà nước rất quan tâm đến GD&ĐT. Nghị quyết TW II Khoá VIII của Đảng đã khẳng định: "GD Là quốc sách hàng đầu, đầu tư

cho GD là đầu tư cho sự phát triển" Mục tiêu của GD MN là chăm sóc nuôi dưỡng giáo dục trẻ vì trẻ là hạnh phúc của gia đình là tương lai của đất nước là lớp người kế tục và xây dựng đất nước. Như vậy, có thể nói: Đảng và nhà nước ta đã và đang rất quan tâm đến việc chăm sóc sức khỏe trẻ em và xem việc nâng cao sức khỏe cho trẻ em là vấn đề quan trọng trong chiến lược phát triển con người.

Thực trạng gần đây, nạn ô nhiễm môi trường, dịch bệnh xảy ra liên tục, nhiều trường mầm non ở các tỉnh, thành phố trong cả nước đã đóng cửa trường học trong thời gian định bệnh; ngộ độc thực phẩm, công tác an toàn cho trẻ không được đảm bảo ảnh hưởng trực tiếp đến sức khỏe và tính mạng của trẻ. Trước yêu cầu cấp bách của thực tế, công tác giáo dục vệ sinh, chăm sóc sức khỏe và vệ sinh an toàn thực phẩm trong các cơ sở giáo dục mầm non luôn được các cấp, các ngành quan tâm và đặt lên hàng đầu.

Năm 2010 Bộ GD&ĐT, Bộ Y tế đã ban hành thông tư có liên quan đến việc chăm sóc sức khỏe, và vệ sinh an toàn thực phẩm trong các cơ sở giáo dục.

Ngày 10/12/2013 Sở GD&ĐT đã ban hành kế hoạch thực hiện giáo dục vệ sinh, chăm sóc sức khỏe, đảm bảo an toàn cho trẻ trong trường mầm non đó là: kế hoạch số 1021/KH-SGDĐT ngày 10 tháng 12 năm 2013 kế hoạch chuyên đề "Củng cố, nâng cao chất lượng giáo dục vệ sinh, chăm sóc sức khỏe và đảm bảo an toàn cho trẻ trong các trường mầm non (2013-2016)".

Thực hiện kế hoạch chỉ đạo của các cấp, nhà trường triển khai kế hoạch số 16/KH-MNAT ngày 20/9/2017 về công tác tiếp tục thực hiện chuyên đề: "Củng cố, nâng cao chất lượng giáo dục vệ sinh, chăm sóc sức khỏe và đảm bảo an toàn cho trẻ trong các trường mầm non". Nhà trường triển khai đến cán bộ, giáo viên, nhân viên trong trường thực hiện chuyên đề, và tăng cường thực hiện tốt công tác chăm sóc, nuôi dưỡng trẻ.

Qua thực tế tìm hiểu thực trạng chất lượng giáo dục dinh dưỡng và vệ sinh an toàn thực phẩm trường mầm non Thái Sơn 1 trong những năm qua, vẫn còn nhiều hạn chế. Một số giáo viên còn tập trung vào dạy các môn học chưa thực sự quan tâm đến việc giáo dục dinh dưỡng và chăm sóc sức khỏe cho trẻ. Bộ phận cô nuôi còn hạn chế về kiến thức vệ sinh an toàn thực phẩm, chưa sáng tạo bữa ăn ngon, đủ dinh dưỡng cho trẻ. Kinh phí nhà trường còn hạn hẹp nên việc đầu tư cơ sở vật chất chưa đồng bộ, chưa đầu tư đồ dùng, trang thiết bị hiện đại cho công tác chăm sóc, nuôi dưỡng trẻ.

Từ những nhiệm vụ quan trọng cấp thiết và thực tiễn trên, là một phó hiệu trưởng được nhà trường giao nhiệm vụ phụ trách mảng chăm sóc nuôi dưỡng. Tôi nghĩ muốn nâng cao chất lượng chăm sóc sức khỏe cho trẻ trong nhà trường cần phải tìm ra những giải pháp tốt nhất. Tôi đã vận dụng sáng kiến của mình đó là: "*Một số biện pháp chỉ đạo nâng cao chất lượng giáo dục dinh dưỡng và vệ sinh an toàn thực phẩm trong trường mầm non*"

Giải pháp 1: Tăng cường công tác quản lý chỉ đạo và thực hiện nghiêm túc công tác chăm sóc nuôi dưỡng trẻ trong nhà trường.

Xây dựng kế hoạch chỉ đạo tốt các hoạt động nuôi dưỡng chăm sóc giáo dục trẻ. Làm tốt công tác phân công phân nhiệm vụ, thực hiện có hiệu quả việc nuôi dưỡng chăm sóc giáo dục trẻ đề ra các chỉ tiêu cần đạt về số lượng, chất lượng, nuôi dưỡng chăm sóc giáo dục trẻ. Vào đầu năm học (tháng 9) nhà trường tổ chức họp Ban lãnh đạo

nhà trường và Ban đại diện cha mẹ trẻ thống nhất về chế độ ăn uống, xây dựng thực đơn. Sau đó mời công ty thực phẩm về ký hợp đồng. Nguồn thực phẩm cung cấp phải đủ về số lượng, đảm bảo điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm, giá cả hợp lý theo thị trường địa phương.

Thực hiện nghiêm chỉnh các văn bản quy định pháp luật về vệ sinh an toàn thực phẩm, các công văn hướng dẫn nhiệm vụ của Phòng Giáo dục và Đào tạo và của ngành học Mầm non về các hoạt động nuôi dưỡng và chăm sóc nuôi dưỡng giáo dục trẻ.

Đưa nội dung vệ sinh dinh dưỡng và an toàn thực phẩm vào chương trình chăm sóc giáo dục trẻ mầm non, tăng cường giám sát công tác vệ sinh nói chung và vệ sinh an toàn thực phẩm nói riêng.

Về chất lượng giáo dục: Chỉ đạo các lớp thực hiện đúng quy chế nuôi dưỡng, chăm sóc giáo dục trẻ. Thực hiện tốt các chuyên đề, đổi mới phương pháp giảng dạy tích hợp nội dung giáo dục dinh dưỡng vệ sinh an toàn thực phẩm vào các giờ học, các hoạt động khác trong ngày.

Thực hiện tốt các biện pháp phòng nhiễm bẩn vệ sinh an toàn thực phẩm, vệ sinh nơi chế biến đó là: Bếp ăn được thiết kế và tổ chức theo nguyên tắc 1 chiều, nhà bếp luôn luôn sạch sẽ, không để bụi bẩn. Các đồ dùng dụng cụ nhà bếp được làm bằng các vật liệu không han gỉ, không thấm nước dễ lau chùi, an toàn đối với người sử dụng. Các đồ dùng dụng cụ luôn được rửa sạch, sấy khô sau khi sử dụng. Có đồ dùng dành riêng cho việc chế biến sống và chế biến chín và có nhãn mác cụ thể.

Đối với nhân viên trực tiếp chế biến thực phẩm phải có Giấy chứng nhận đủ điều kiện sức khỏe theo quy định của Bộ y tế; phải được khám sức khỏe, cấy phân định kỳ ít nhất 1 năm 1 lần; có Giấy chứng nhận đã được tập huấn kiến thức về VSATTP và bảo đảm thực hành tốt vệ sinh cá nhân như: Mặc trang phục riêng khi chế biến thực phẩm, luôn đội mũ và đi găng tay, đeo khẩu trang sạch; giữ móng tay ngắn, sạch sẽ, không hút thuốc, khạc nhổ, hắt hơi hay ho, nhai kẹo, cười nói to, đeo đồ trang sức, đồng hồ hay các vật khác khi tiếp xúc với thực phẩm; không ăn uống trong khu vực chế biến thực phẩm; Các nhân viên phải chấp hành “Thực hành vệ sinh bàn tay tốt”: Rửa tay sau khi đi vệ sinh, tiếp xúc với thực phẩm sống, xì mũi, chạm tay vào rác, gãi ngứa, ngoáy tai, ngoáy mũi, chạm tay vào súc vật; rửa tay trước khi: chế biến, tiếp xúc với thực phẩm; lau khô tay sau khi rửa tay bằng khăn giấy dùng một lần hoặc khăn bông không chùi vào quần áo, tạp dề; rửa tay kỹ bằng xà phòng và nước sạch...

Hàng ngày trước khi bếp hoạt động, nhà trường có kế hoạch phân công cụ thể nhân viên nuôi dưỡng thay phiên nhau làm thông thoáng nhà bếp cho không khí được lưu thông, kiểm tra hệ thống điện, nước, chất đốt trước khi hoạt động.

Ngoài công tác vệ sinh hàng ngày, định kỳ hàng tháng phải tổng vệ sinh xung quanh nhà bếp, vệ sinh bếp - dụng cụ nhà bếp - dụng cụ ăn uống nơi sơ chế thực phẩm sống - khu chế biến thực phẩm chín...

Giải pháp 2: Tăng cường công tác bồi dưỡng và tuyên truyền cho đội ngũ giáo viên - nhân viên về kiến thức nâng cao chất lượng dinh dưỡng và vệ sinh an toàn thực phẩm trong trường mầm non.

Công tác bồi dưỡng nâng cao kiến thức về chất lượng dinh dưỡng và vệ sinh an toàn thực phẩm trong trường mầm non cho đội ngũ giáo viên - nhân viên là hết sức cần thiết. Vì vậy những người làm công tác chăm sóc, nuôi dưỡng trẻ cần phải nhận thức rõ mục đích, ý nghĩa và tầm quan trọng cũng như lợi ích thiết thực của việc nâng cao chất lượng chăm sóc nuôi dưỡng trẻ tại trường.

***Đối với nhân viên:**

+ Bồi dưỡng kiến thức và kỹ năng về nuôi dưỡng cho 100% cô nuôi của bếp ăn qua các lớp tập huấn do Phòng giáo dục tổ chức, qua các buổi sinh hoạt chuyên môn, chuyên đề...

+ Nhà trường tổ chức cho đội ngũ cấp dưỡng sưu tầm, đăng ký chế biến món ăn mới qua hội thi cấp dưỡng giỏi kết hợp tổ chức chuyên đề dinh dưỡng, vệ sinh an toàn thực phẩm, tổ chức thi đua chế biến về các món ăn, bữa phụ tại trường để chị em học tập kinh nghiệm lẫn nhau.

+ Qua các buổi sinh hoạt chuyên môn ở tổ cùng nhau trao đổi, thảo luận về cách chọn mua thực phẩm sạch, đảm bảo vệ sinh môi trường nơi chế biến thực phẩm, rau củ, quả, kỹ thuật chế biến thực phẩm, cách bảo quản thực phẩm....

***Đối với giáo viên:** Tạo điều kiện cho giáo viên tham gia học tập các lớp trên chuẩn, các lớp tập huấn bồi dưỡng chuyên môn hè, các lớp bồi dưỡng chuyên đề, tham gia học bồi dưỡng thường xuyên chu kỳ cho giáo viên mầm non;

+ Nhà trường xây dựng kế hoạch hoạt động nhiệm vụ năm học, triển khai chỉ đạo cán bộ giáo viên nhân viên thực hiện;

+ Thường xuyên kiểm tra đánh giá theo dõi việc thực hiện của giáo viên, nhân viên có đánh giá xếp loại hàng tháng;

+ Chỉ đạo các tổ chuyên môn cải tiến hình thức, nội dung sinh hoạt chuyên môn như: tổ chức hội thi giáo viên dạy giỏi, thi làm đồ dùng đồ chơi, thi cô nuôi giỏi...

+ Bên cạnh đó phân công giáo viên có tay nghề vững kèm giúp đỡ giáo viên còn hạn chế về chuyên môn, những cô nuôi giỏi kèm những cô nuôi còn chưa có kinh nghiệm để thực hiện tốt công tác chăm sóc giáo dục trẻ.

Với chức năng là một hiệu phó quản lý công tác chăm sóc nuôi dưỡng bán trú trong nhà trường tôi tham mưu với ban giám hiệu đưa nội dung tuyên truyền các tài liệu về vệ sinh dinh dưỡng và an toàn thực phẩm lồng ghép trong các cuộc họp, trong các hoạt động chăm sóc giáo dục trẻ, đối với các cháu suy dinh dưỡng nhà trường phối hợp với các phụ huynh tăng cường nguồn dinh dưỡng trong các bữa ăn hàng ngày của trẻ để trẻ phát triển tốt. Còn đối với những cháu thừa cân có nguy cơ béo phì thì có kế hoạch cụ thể để khắc phục tình trạng thừa cân cho những trẻ đó.

Mặt khác tuyên truyền qua tranh dinh dưỡng và an toàn thực phẩm của các cơ quan chức năng cung cấp.

Bên cạnh đó chỉ đạo giáo viên tích hợp nội dung giáo dục dinh dưỡng vào chương trình giảng dạy theo các chủ đề.

Ví dụ 1: Tích hợp nội dung giáo dục dinh dưỡng - sức khỏe vào chủ đề trường mầm non. Ở chủ đề này chỉ đạo giáo viên lồng ghép tích hợp những nội dung sau:

- Làm quen với các món ăn tại trường, tập ăn hết suất, rèn luyện hành vi văn minh trong ăn uống: Biết mời cô và các bạn trước khi ăn; ngồi ăn ngay ngắn, không co chân lên ghế; cầm thìa bằng tay phải tự xúc ăn gọn gàng, tránh rơi vãi, ăn từ tốn, nhai kỹ, không nói chuyện và đùa nghịch trong khi ăn.

- Tập tự phục vụ trong sinh hoạt hàng ngày tại trường: Tự cất, dọn đồ dùng ăn uống sau khi ăn, lấy gối đi ngủ.

- Tập luyện thói quen tốt về vệ sinh cá nhân, rèn các thao tác rửa mặt, rửa tay cho trẻ, đi vệ sinh đúng nơi qui định. Giữ gìn vệ sinh môi trường như không khạc nhổ nơi công cộng, vứt rác đúng nơi qui định.

Ví dụ 2: Khi tổ chức hoạt động góc qua trò chơi “*Cửa hàng rau quả*” khi mua hàng các cháu phải biết chọn thực phẩm tươi ngon, không bị dập nát.

Còn qua trò chơi “*Nấu ăn*” các cháu biết rửa tay và vệ sinh đồ dùng, rửa sạch thực phẩm trước khi chế biến, phải biết ăn chín uống sôi.

Với trò chơi học tập: “*Xếp nhanh theo nhóm*” thì cần phải chuẩn bị những lô tô về các loại thực phẩm (*đủ 4 nhóm dinh dưỡng*) và trò chơi “*Thi xem ai nhanh*” yêu cầu trẻ lấy đúng và xếp nhanh phân loại nhóm dinh dưỡng theo yêu cầu của cô giáo.

Qua các trò chơi giúp trẻ nhận biết và nhớ lâu các nhóm thực phẩm trẻ biết nhóm nào lên ăn nhiều và nhóm nào ăn hạn chế.

Tổ chức bồi dưỡng kiến thức, cập nhật thông tin về vệ sinh dinh dưỡng an toàn thực phẩm thường xuyên cho đội ngũ cấp dưỡng, giáo viên mầm non.

Đặc biệt là tập luyện bồi dưỡng và chỉ đạo thực hiện tốt các công tác nâng cao chất lượng giáo dục và vệ sinh dinh dưỡng, vệ sinh nhóm lớp, cá nhân và vệ sinh môi trường.

Giải pháp 3: *Xây dựng và thực hiện nghiêm túc nội qui trong công tác giáo dục dinh dưỡng và vệ sinh an toàn thực phẩm:*

Mỗi cán bộ giáo viên nhân viên và học sinh trong nhà trường phải thực hiện nghiêm túc các quy định về vệ sinh an toàn thực phẩm, thường xuyên tổ chức, tuyên truyền giáo dục nâng cao nhận thức vệ sinh an toàn thực phẩm trong cộng đồng;

Kết hợp với trung tâm y tế huyện thường xuyên kiểm tra khám sức khỏe định kỳ cho cô nuôi, giáo viên xem có đủ tiêu chuẩn về sức khỏe, không mắc các bệnh truyền nhiễm đáp ứng được công việc chăm sóc nuôi dưỡng trẻ;

Xây dựng kế hoạch phòng ngừa, khắc phục ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền nhiễm qua thực phẩm trong nhà trường;

Bảo đảm đủ điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm trong nhà trường. Đặc biệt chú ý các nội dung sau:

Về điều kiện cơ sở vật chất đảm bảo về vị trí: Thiết kế bố trí cấu trúc đáp ứng yêu cầu vệ sinh an toàn thực phẩm

Về điều kiện thiết bị, dụng cụ: Tất cả các thiết bị dụng cụ nấu nướng, chế biến, sử dụng, bảo quản, chứa đựng phải đảm bảo tiêu chuẩn quy định.

Về điều kiện con người: Đảm bảo mỗi nhân viên nuôi dưỡng hàng năm được khám sức khỏe định kỳ, học tập kiến thức và thực hành tốt chế độ vệ sinh cá nhân.

Hàng tuần hàng tháng họp lấy ý kiến đóng góp của giáo viên và mọi người xung quanh để đúc kết kinh nghiệm cho những lần chế biến sau.

Kiểm soát chặt chẽ nguồn cung cấp thực phẩm: Nguồn gốc, thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm, khâu chế biến nấu nướng, khâu bảo quản vận chuyển. Phối hợp với chính quyền địa phương kiểm soát các cơ sở kinh doanh, dịch vụ ăn uống, cấm các loại hàng rong bán quà xung quanh trường học khi không đủ điều kiện vệ sinh theo quy định.

Đào tạo bồi dưỡng kiến thức, thực hành về vệ sinh an toàn thực phẩm cho cán bộ - giáo viên - nhân viên và học sinh.

Đưa nội dung giáo dục vệ sinh dinh dưỡng và an toàn thực phẩm vào các hoạt động hàng ngày cho trẻ tại nhà trường..

Xây dựng và triển khai thực hiện kế hoạch thanh tra, kiểm tra, giám sát, đánh giá việc thực hiện các quy định của pháp luật về vệ sinh an toàn thực phẩm trong trường mầm non.

Giải pháp 4: Xây dựng thực đơn dinh dưỡng cho trẻ phù hợp với thực tế nhà trường và địa phương

Chăm sóc và nuôi dưỡng trẻ là một công trình lớn lao đòi hỏi các cô giáo, cô nuôi phải có thời gian, vốn hiểu biết về dinh dưỡng và tâm sinh lý trẻ. Để trẻ phát triển toàn diện cả về thể chất và trí tuệ thì cần phải có những bữa ăn ngon miệng đầy đủ dinh dưỡng.

Một bữa ăn đầy đủ dinh dưỡng phải đủ 3 nguyên tắc sau:

* *Nguyên tắc 1:* Thức ăn phải có đủ 4 nhóm chất: Bột đường, chất đạm, chất béo, vitamin và muối khoáng.

Chất bột đường có trong thức ăn chế biến từ gạo như: Bột, cháo, cơm, mỳ.... chất này cung cấp năng lượng cho trẻ và giúp chuyển hoá chất trong cơ thể.

Chất đạm có trong thịt, cá, tôm, cua các loại đậu... giúp xây dựng cơ bắp, tạo kháng thể.

Chất béo có trong mỡ, dầu, bơ ... dự trữ, cung cấp cho bé năng lượng và các vitamin.

Chất vitamin và muối khoáng có trong các loại rau củ, trái cây, giúp cơ thể bé chuyển hoá chất và tăng cường chất đề kháng cung cấp vitamin, khoáng chất.

* *Nguyên tắc 2:* Nhu cầu về nước của trẻ chiếm từ 10 – 15% trọng lượng cơ thể. Nước uống khoảng 1,6 – 2,0 lít/trẻ/ngày (kể cả nước trong thức ăn). Mùa nóng trẻ cần lượng nước nhiều hơn mùa lạnh. Nếu cha mẹ cho trẻ ăn thức ăn quá đậm hoặc không cho trẻ uống đủ nước thì sự tiêu hoá và hấp thụ của trẻ sẽ kém.

* *Nguyên tắc 3:* Thực phẩm an toàn

Đây là một vấn đề đặc biệt quan trọng trong quá trình lựa chọn và chế biến thức ăn cho trẻ. Thịt, cá, rau, trái cây phải tươi sống đảm bảo không có thuốc sâu hay hoá chất, các thực phẩm khô hay gia vị nên lựa chọn những thương hiệu có uy tín về chất lượng và an toàn thực phẩm, thức ăn đã nấu chín nếu chưa dùng phải đậy kín.

Đối với thực phẩm thịt, cá, rau, trái cây không nên cắt nhỏ ngâm trong nước vì sẽ làm mất đi một số vitamin, đối với các loại củ nên rửa nhẹ nhàng sau khi đã gọt sạch vỏ để giảm thiểu việc mất vitamin.

Để có một khẩu phần ăn cân đối cho trẻ, tôi đã phối hợp nhiều loại thực phẩm với nhau trong ngày ở tỷ lệ thích hợp và đảm bảo đủ năng lượng theo lứa tuổi. Nhằm đảm bảo đầy đủ nhu cầu về năng lượng và các chất dinh dưỡng, do đó hàng ngày tôi chọn cho trẻ ăn những món ăn đa dạng và thay đổi từng ngày, từng bữa để hấp dẫn trẻ.

Chính vì để đảm bảo đủ 4 nhóm thức ăn cho bữa ăn hàng ngày của trẻ tôi cùng tổ nuôi dưỡng đã phối hợp, xây dựng bảng thực đơn cho trẻ tại trường Mầm non Thái Sơn 1 như sau:

Ví dụ: Thực đơn đầy đủ chất dinh dưỡng và được thay đổi theo ngày, theo tuần, theo mùa cho trẻ.

BẢNG THỰC ĐƠN DINH DƯỠNG MÙA ĐÔNG
Tuần 2 tháng 12 năm 2020. Từ ngày 7/12 đến 11/12.

TT	Phụ sáng NT+MG	Bữa chính trưa NT+MG	Bữa chiều	
			Chính nhà trẻ	Phụ mẫu giáo
Thứ 2 7/12	Sữa bột dielac	- Cơm tẻ. - Lươn thịt xào chuối đậu. - Canh sườn lợn ninh bí.	- Cháo gà, tôm nấu đỗ xanh cà rốt.	- Cháo bò cà rốt bí đỏ.
Thứ 3 8/12	Sữa bột dielac	- Cơm tẻ. - Ruốc cá thu, thịt lợn. - Canh tôm nấu bầu, cà rốt.	- Cháo thịt bò, bí đỏ phô mai	- Chè đỗ xanh hạt sen.
Thứ 4 9/12	Sữa bột dielac	- Cơm tẻ. - Trứng cút, thịt lợn sốt cà chua, cà rốt. - Canh cá rô phi nấu cải xanh	- Cháo tim, cà rốt	- Cháo sườn, hạt sen.
Thứ 5 10/12	Sữa bột dielac	- Cơm tẻ. - Cá trắm nấu thịt, chuối xanh. - Canh sườn ninh khoai tây cà rốt.	- Bún riêu cua nấu cà chua, trứng cút.	- Bún riêu cua nấu cà chua.
Thứ 6 11/12	Sữa bột dielac	- Cơm tẻ. - Thịt bò, thịt lợn sốt củ quả. - Canh tép nấu mồng tơi bầu.	- Cháo sườn hạt sen, cà rốt.	- Cháo gà cà rốt.

BẢNG THỰC ĐƠN DINH DƯỠNG MÙA HÈ
Tuần 3 tháng 10 năm 2020. Từ ngày 19/10 đến 23/10.

TT	Phụ sáng NT+MG	Bữa chính trưa NT+MG	Bữa chiều	
			Chính nhà trẻ	Phụ mẫu giáo

Thứ 2 19/10	Sữa bột dielac	- Cơm tẻ. - Trứng gà xào tôm nót. - Canh sườn lợn ninh bí.	- Cháo tim, thịt bò hạt sen, cà rốt.	- Cháo gà, nấm hương.
Thứ 3 20/10	Sữa bột dielac	- Cơm tẻ. - Thịt bò, thịt lợn sốt củ quả. - Canh rạm mỏng toi rau đay, mướp.	- Bánh đa cua, cà chua+trứng cút.	- Chè đỗ đen khoai lang.
Thứ 4 21/10	Sữa bột dielac	- Cơm tẻ. - Thịt gà, thịt lợn om nấm hương cà rốt. - Canh xương gà rau cải xanh.	- Cháo ngao mộc nhĩ nấm hương	- Miến sườn
Thứ 5 22/10	Sữa bột dielac	- Cơm tẻ. - Tôm thịt lợn sốt củ quả. - Canh riêu cá dộc mùng.	- Cháo gà nấm hương cà rốt.	- Sữa chua + bánh mì
Thứ 6 23/10	Sữa bột dielac	- Cơm tẻ. - Ruốc thịt bò, thịt lợn. - Canh tôm nấu mỏng toi, rau đay, mướp.	- Cháo thịt chân giò, hạt sen đỗ xanh. - Sữa bò tươi.	- Cháo tim cà rốt

Ngoài việc cân đối khẩu phần ăn cho trẻ tôi còn lập kế hoạch tuyên truyền hàng tháng và cả năm học về các vấn đề liên quan đến dinh dưỡng, vệ sinh phòng bệnh vì thực phẩm vô cùng cần thiết đối với trẻ mầm non, nếu sử dụng thực phẩm không tốt, không đảm bảo vệ sinh rất dễ xảy ra ngộ độc.

Tuyên truyền tới toàn thể các nhóm lớp, kết hợp với hội cha mẹ học sinh cho trẻ chơi “*Bé tập làm nội trợ*”, hoặc thông qua các trò chơi để làm cho bé luôn cảm thấy ngon miệng và phấn khích trẻ trước mỗi bữa ăn.

Thường xuyên có mặt tại bếp ăn kiểm tra thực phẩm vì thực phẩm là khâu quan trọng có tính quyết định đến chất lượng và sự ngon miệng trong bữa ăn của trẻ. Người nhận thực phẩm tại trường phải có trách nhiệm có kiến thức để có thể nhận biết được các thực phẩm tươi, sạch hoặc không đảm bảo vệ sinh an toàn.

Giải pháp 5: *Đẩy mạnh công tác xã hội hóa giáo dục nhằm tăng cường cơ sở vật chất, thiết bị phục vụ cho công tác vệ sinh dinh dưỡng an toàn thực phẩm:*

Đẩy mạnh công tác tuyên truyền, phổ biến cho cán bộ, giáo viên, nhân viên, các bậc cha mẹ học sinh và cộng đồng kiến thức khoa học và các quy định về hoạt động nuôi dưỡng trẻ em và VSATTP; tăng cường công tác giám sát hoạt động nuôi dưỡng và các hoạt động bảo đảm vệ sinh ATTP tại các cơ sở giáo dục; vận động quần chúng tham gia triển khai các mô hình bảo đảm an toàn thực phẩm, phòng chống ngộ độc thực phẩm cho học sinh và cộng đồng. Để họ nhận thức được xã hội hóa giáo dục vừa là quyền lợi, vừa là nghĩa vụ của mọi người. Xây dựng kế hoạch, chủ động tiến hành nội dung hoạt động xã hội hóa giáo dục, biết tận dụng vai trò của hội đồng giáo dục biến nghị quyết

của hội đồng giáo dục thành thực tế trong giáo dục mầm non. Mặt khác đa dạng hóa, chú trọng đến hiệu quả nuôi dưỡng chăm sóc giáo dục trẻ tại trường mầm non .

Thực hiện 10 lời khuyên dinh dưỡng hợp lý cho các bậc cha mẹ trong việc chăm sóc nuôi dưỡng.

Phó hiệu trưởng phụ trách nuôi dưỡng có kế hoạch tham mưu với nhà trường xây dựng cải tạo cơ sở vật chất ngay từ đầu năm học cho công tác chăm sóc nuôi dưỡng trẻ: trên lớp mua bổ sung các đồ dùng trang thiết bị phục vụ cho công tác nuôi dưỡng chăm sóc trẻ như: Chăn, chiếu, xốp trải nền đủ cho các lớp... Trong nhà bếp mua máy xay thịt mới, nồi inox chia ăn của các lớp...

Nhà trường có kế hoạch lắp hệ thống camera, lắp hệ thống máy lọc nước phục vụ cho việc chế biến thực phẩm đảm bảo cho việc nuôi dưỡng chăm sóc nuôi dưỡng trẻ hàng ngày, hàng tháng có kiểm kê đánh giá chất lượng đồ dùng thiết bị nhà bếp có đảm bảo an toàn, đảm bảo vệ sinh trong các khâu chế biến hay không, có đánh giá khen thưởng kịp thời.

II.1. Tính mới, tính sáng tạo

II.1.1. Tính mới: Các giải pháp được lựa chọn thực hiện công tác nuôi dưỡng và vệ sinh an toàn thực phẩm áp dụng tại trường đều được xác định rõ mục đích là:

- Đã tìm ra giải pháp tốt nhất để làm tốt công tác giáo dục vệ sinh dinh dưỡng an toàn thực phẩm. Hạn chế tuyệt đối tình trạng ngộ độc thực phẩm trong trường mầm non.

- Nâng cao nhận thức về giáo dục dinh dưỡng an toàn thực phẩm trong cộng đồng.

- Quản lý chỉ đạo việc hợp đồng mua thực phẩm của công ty, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm một cách thường xuyên, có tính pháp lý trước pháp luật của nhà cung cấp thực phẩm.

- Cách chế biến thực phẩm an toàn và việc nâng cao chất lượng bữa ăn cho trẻ ở trường Mầm non.

- Tăng cường bổ sung cơ sở vật chất, đồ dùng trang thiết bị cho công tác chăm sóc sức khỏe và đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm trong trường.

II.1.2. Tính sáng tạo

Bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm trong trường mầm non Thái Sơn 1 không để xảy ra ngộ độc thực phẩm và các bệnh lây truyền qua thực phẩm. Bảo vệ và nâng cao sức khỏe thông qua việc "*Chỉ đạo giáo dục dinh dưỡng và vệ sinh an toàn thực phẩm*" trong nhà trường .

Nội dung các giải pháp tôi đã áp dụng tại đơn vị thể hiện tính chủ động, sáng tạo thể hiện vai trò của người quản lý trong việc thực hiện vấn đề đang rất quan tâm của xã hội đó là "Giáo dục dinh dưỡng và vệ sinh an toàn thực phẩm, nâng cao chất lượng chăm sóc nuôi dưỡng trẻ trong trường mầm non", từ đó tôi xác định rõ mục đích, nội dung công việc cho từng cá nhân tham gia. Công tác chăm sóc nuôi dưỡng trong trường đã mang lại kết quả tốt hơn.

II.2. Khả năng áp dụng, nhân rộng:

Sáng kiến đã áp dụng trong trường mầm non Thái Sơn 1 trong năm học 2019-2020 và tiếp tục áp dụng trong năm học 2020-2021.

Chất lượng nuôi dưỡng, chăm sóc và giáo dục trẻ trong năm học 2019-2020, Phòng Giáo dục kiểm tra, trường được đánh giá và xếp loại tốt, nhà trường được xếp thứ 05/19 trường mầm non trong toàn huyện.

Cơ sở vật chất các trang thiết bị, phương tiện cho công tác chăm sóc nuôi dưỡng được cải thiện nhiều, nhà trường đã lắp được hệ thống máy điều hòa không khí cho tất cả các lớp ; mua chăn chiếu, xốp trải nền, bình nước muối, bình nước ủ ấm đủ cho các lớp. Mua máy xay thịt mới...cơ sở vật chất đều là những đồ dùng hiện đại.

Trong các năm học không xảy ra ngộ độc thực phẩm và dịch bệnh trong nhà trường.

Nhà trường thực hiện tốt mô hình phòng chống suy dinh dưỡng như thông qua việc khám sức khỏe, cân đo theo dõi biểu đồ, tiêm chủng phòng bệnh. Thường xuyên tuyên truyền giáo dục dinh dưỡng cho trẻ, kết hợp lồng ghép nội dung giáo dục dinh dưỡng vệ sinh an toàn thực phẩm cho trẻ qua các hoạt động như tổ chức bữa ăn, các hoạt động khác trong ngày cho trẻ tại trường mầm non.

Chất lượng bữa ăn tại trường cho trẻ đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, thay đổi thực đơn theo tháng, theo mùa đảm bảo đủ lượng và chất cần thiết cho sự phát triển của trẻ. Lượng calo cho trẻ tại trường đảm bảo theo yêu cầu đạt 615 - 726 kl calo đối với MG và 600 – 651 kl calo đối với NT, giảm tỷ lệ trẻ suy dinh dưỡng đảm bảo theo yêu cầu của huyện đề ra.

Sức khỏe trẻ được nâng lên, trẻ kênh bình thường được tăng lên so với đầu vào, trẻ có nguy cơ về sức khỏe đều được giảm rõ rệt, tỷ lệ trẻ suy dinh dưỡng cả cân nặng và chiều cao đều giảm so với đợt 1, kết quả đạt được thông qua bảng tổng hợp sau:

Thời gian	Tổng số trẻ	Cân nặng						Chiều cao					
		BT	%	Suy DD Đ1	%	Suy DD Đ2	%	BT	%	Suy DD Đ1	%	Suy DD Đ2	%
Đợt I (9/2020)	387	373	96.4	14	3.6	0	0	370	95	17	5.0	0	0
Đợt II (12/2021)	399	390	97.0	9	3.0	0	0	385	96	14	4.0	0	0

Trình độ của giáo viên, cô nuôi hiểu về giáo dục dinh dưỡng và vệ sinh an toàn thực tốt hơn, giáo viên đã biết lồng ghép giáo dục dinh dưỡng vào các môn học, biết chăm sóc sức khoẻ cho trẻ, vệ sinh trên trẻ tốt hơn. Trẻ có thói quen vệ sinh và thói quen văn minh trong ăn uống. Cô nuôi đã biết sáng tạo tìm món ăn ngon cho trẻ, thay đổi thực đơn hàng tháng, làm việc có nề nếp, khoa học.

Hệ thống các giải pháp mà tôi nêu trên có thể áp dụng ở nhiều trường và nhiều địa phương bởi vì việc nuôi dưỡng, chăm sóc là nhiệm vụ quan trọng trong giáo dục mầm non. Chăm sóc nuôi dưỡng các cháu tốt là tạo ra nguồn nhân lực tương lai có sức khỏe và trí tuệ hài hòa, thực hiện tốt giáo dục dinh dưỡng và vệ sinh an toàn thực phẩm ở trường mầm non là góp phần nâng cao chất lượng cuộc sống trong xã hội hiện đại.

III.3. Hiệu quả, lợi ích thu được do áp dụng giải pháp

a. Hiệu quả kinh tế

Thực hiện các giải pháp trên tại trường mầm non ..., hiệu quả kinh tế thu được qua công tác xã hội hoá đó là trường được tăng cường về cơ sở vật chất, các trang thiết bị hiện đại được bổ sung, giảm kinh phí thay đồ dùng thường xuyên (nếu dùng đồ dùng lạc hậu).

Từ khi áp dụng giải pháp sáng kiến đã tiết kiệm được nhiều công lao động cho đội ngũ cô nuôi bởi vì làm việc khoa học, nề nếp.

Do thực hiện tốt khâu vệ sinh nên không có ruồi muỗi, côn trùng, hạn chế việc phun thuốc diệt côn trùng, tiết kiệm được nhiều kinh phí.

Trẻ khoẻ mạnh các bậc phụ huynh có nhiều thời gian lao động sẽ phát triển được kinh tế gia đình.

b. Hiệu quả về mặt xã hội

Thông qua kết quả công tác nuôi dưỡng, chăm sóc các cháu, đã làm thay đổi nhận thức của phụ huynh một cách rõ rệt, phụ huynh phấn khởi tin tưởng và tín nhiệm nhà trường, tích cực phối hợp với nhà trường vận động trẻ đến lớp và 100% số cháu đến trường đều tham gia ăn bán trú.

Trẻ khoẻ mạnh đảm bảo theo yêu cầu, đây là hiệu quả lớn về mặt xã hội vì trẻ em là những công dân tương lai của đất nước.

Đối với các cấp ủy đảng, chính quyền địa phương và các ban ngành đoàn thể của xã đã vào cuộc, quan tâm hơn đến giáo dục mầm non trong xã. Năm học 2018-2019 nhà trường mở rộng thêm số nhóm lớp của khu đất mới, đây là một thành công vượt trội của công tác tham mưu, thông qua kết quả các mặt toàn diện của nhà trường trong đó không thể không kể đến công tác nuôi dưỡng, chăm sóc các cháu.

c. Giá trị làm lợi khác

Kết quả về công tác nuôi dưỡng và giáo dục toàn diện của nhà trường đạt được trong năm vừa qua từ việc thực hiện các giải pháp về công tác nuôi dưỡng đã góp phần làm thay đổi nhận thức của phụ huynh học sinh, thay đổi nề nếp tác phong và tinh thần trách nhiệm của đội ngũ cán bộ, giáo viên, nhân viên của trường, là động lực mạnh mẽ để các cấp ủy đảng chính quyền địa phương quan tâm hơn đối với sự nghiệp giáo dục của xã

....., ngày 25 tháng 02 năm 2019

CƠ QUAN ĐƠN VỊ
ÁP DỤNG SÁNG KIẾN
(Xác nhận)

Tác giả sáng kiến

CÁC PHỤ LỤC

Một số hình ảnh minh họa

BỘ Y TẾ
CỤC AN TOÀN THỰC PHẨM

10 NGUYÊN TẮC VÀNG

CHẾ BIẾN THỰC PHẨM AN TOÀN



Nguyên tắc 1

Chọn thực phẩm an toàn



Nguyên tắc 5

Đun kĩ lại thực phẩm trước khi ăn



Nguyên tắc 7

Luôn giữ tay sạch sẽ khi chế biến thực phẩm



Nguyên tắc 2

Nấu kĩ thức ăn



Nguyên tắc 8

Giữ bề mặt chế biến, bếp luôn khô ráo, sạch sẽ



Nguyên tắc 3

Ăn ngay khi thức ăn vừa được nấu chín



Nguyên tắc 9

Bảo vệ thực phẩm khỏi sự xâm nhập của các loài côn trùng, loài gặm nhấm và các loài động vật khác



Nguyên tắc 4

Bảo quản cẩn thận thực phẩm đã nấu chín



Nguyên tắc 6

Không để lẫn thực phẩm sống và chín



Nguyên tắc 10

Sử dụng nguồn nước sạch



Lựa chọn thực phẩm tươi ngon khi chế biến



Giáo viên lồng ghép giáo dục dinh dưỡng trong khi trẻ chơi trò chơi bán hàng



Trẻ khỏe mạnh, nhanh nhẹn, biết tự phục vụ trong sinh hoạt hàng ngày



Trẻ ăn ngon miệng, ăn hết suất và nề nếp trong khi ăn tại trường



Cô nuôi thực hiện trang phục, vệ sinh gọn gàng khi chế biến thức ăn

TÀI LIỆU THAM KHẢO

1/ Dinh dưỡng trẻ thơ.

2/ Mạng Internet.

3/ Tài liệu của Bộ y tế về công tác vệ sinh an toàn thực phẩm.

4/ Cẩm nang dinh dưỡng.