

DANH SÁCH NHÂN VIÊN NUÔI DƯỠNG
ĐĂNG KÝ THAM DỰ LIÊN HOAN "NHÂN VIÊN NUÔI DƯỠNG GIỎI" GIÁO DỤC MẦM NON CẤP THÀNH PHỐ, NĂM HỌC 2024-2025

TT	Họ và tên	Giới tính	Năm sinh			Trình độ chuyên môn		Tên cơ sở GDMN hiện đang công tác	Số năm kinh nghiệm về công tác nuôi dưỡng trong cơ sở GDMN	Số năm tham gia bảo hiểm xã hội	Đánh giá xếp loại thi đua 02 năm liền kề
			Ngày	Tháng	Năm	Chuyên môn nấu ăn	Chuyên môn khác (nếu có)				
ĐỘI THI SỐ 1											
1											
2											
3											
ĐỘI THI SỐ 2											
4											
5											
6											

NGƯỜI LẬP BIỂU

Hải Phòng, ngày ... tháng 3 năm 2025
TRƯỞNG PHÒNG

CƠ CẤU BỮA ĂN – MỨC TIỀN ĂN THÁNG 4 NĂM 2025 CỦA TRƯỜNG MẦM NON SAO MAI

NHÀ TRẺ				MẪU GIÁO			
Mức tiền ăn: 27.000 đồng/ngày/trẻ (không bao gồm chất đốt)				Mức tiền ăn: 27.000 đồng/ngày/trẻ (không bao gồm chất đốt)			
Chế độ: 2 chính + 1 phụ				Chế độ: 1 chính + 2 phụ			
Chọn mức khuyến nghị: 70%				Chọn mức khuyến nghị: 55%			
Chia tiền vào từng bữa: Chính trưa: $32\% = 27.000đ \times 32/70 = 12.300đ$ Chính chiều: $27,8\% = 27.000đ \times 27,8/70 = 10.700đ$ Phụ sáng: $10,2\% = 27.000đ \times 10,2/70 = 4.000đ$				Chia tiền vào từng bữa: Chính trưa: $31\% = 27.000đ \times 31/55 = 15.200đ$ Phụ sáng: $8,2\% = 27.000đ \times 8,2/55 = 4.000đ$ Phụ chiều: $15,8\% = 27.000đ \times 15,8/55 = 7.800đ$			
Cụ thể bữa chính trưa				Cụ thể bữa chính trưa			
	Cơm thường	Cơm nát	Cháo		5 tuổi	4 tuổi	3 tuổi
Gạo	60g	60g	20g	Gạo	90g	80g	70g
	1.260đ	1.260đ	420đ		1.890đ	1.680đ	1.470đ
Canh/rau	2.000đ	2.000đ	800đ	Canh/rau	2.600đ	2.400đ	2.200đ
Thức ăn mặn	9.040đ	9.040đ	11.080đ	Thức ăn mặn	10.710đ	11.120đ	11.530đ
Calo: 651 Chính trưa: $32\% = 32 \times 651/70 = 297,6 \text{ KCal}$ Chính chiều: $27,8\% = 27,8 \times 651/70 = 258,5 \text{ KCal}$ Phụ sáng: $10,2\% = 10,2 \times 651/70 = 94,9 \text{ Kcal}$				Calo: 726 Chính trưa: $31\% = 31 \times 726/55 = 409,2 \text{ KCal}$ Phụ sáng: $8,2\% = 8,2 \times 726/55 = 108,2 \text{ Kcal}$ Phụ chiều: $15,8\% = 15,8 \times 726/55 = 208,6 \text{ Kcal}$			
Tỷ lệ các chất cung cấp năng lượng được khuyến nghị: - Chất đạm(Protit): 13-20% năng lượng khẩu phần - Chất béo(Lipit): 30-40% năng lượng khẩu phần - Chất bột(Gluxit): 47-50% năng lượng khẩu phần				Tỷ lệ các chất cung cấp năng lượng được khuyến nghị: - Chất đạm(Protit): 13-20% năng lượng khẩu phần - Chất béo(Lipit): 25-35% năng lượng khẩu phần - Chất bột(Gluxit): 52-60% năng lượng khẩu phần			

LƯU Ý:

Đây là cơ cấu bữa ăn và phân bổ mức tiền ăn tại thời điểm tuần 3 tháng 4 năm 2025 của trường MN Sao Mai, thành phố Thủy Nguyên - Nơi đặt địa điểm tổ chức Liên hoan "Nhân viên nuôi dưỡng giỏi" cấp thành phố. Các đội thi có thể sử dụng cơ cấu trên của nhà trường hoặc thay đổi cơ cấu với điều kiện đảm bảo chế độ ăn, tổng số tiền ăn/trẻ/ngày của trường. Trường MN Sao Mai sẽ chuyển kinh phí nấu ăn theo cơ cấu trên của nhà trường. Trong trường hợp các đội thi thay đổi cơ cấu bữa ăn nếu phát sinh kinh phí thì tự chi trả.

BIỂU ĐIỂM ĐÁNH GIÁ

LIÊN HOAN "NHÂN VIÊN NUÔI DƯỠNG GIỎI" CẤP THÀNH PHỐ, NĂM HỌC 2024 - 2025

(Kèm theo Kế hoạch số /KH-SGDĐT ngày tháng 02 năm 2025)

NỘI DUNG ĐÁNH GIÁ	ĐIỂM
A. PHẦN THI LÝ THUYẾT	30
Mỗi câu trả lời đúng được 01 điểm	
B. PHẦN THI THỰC HÀNH	70
I. Chuẩn bị	10
Trang phục bảo hộ: gọn gàng, chuyên nghiệp, đảm bảo vệ sinh, có tính thẩm mỹ.	2
Đồ dùng dụng cụ phục vụ chế biến, chia ăn, lưu mẫu,...: được chuẩn bị đầy đủ, đảm bảo vệ sinh, sử dụng an toàn, thuận tiện, phù hợp, hiệu quả.	3
Thực phẩm đã được làm sạch đảm bảo đúng danh mục và đủ định lượng theo bảng kê tại thời điểm ban tổ chức cân kiểm tra. Thực phẩm tươi ngon, rõ nguồn gốc, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, giá cả phù hợp với thị trường.	5
II. Xây dựng thực đơn, khẩu phần ăn	15
Thực đơn phù hợp với lứa tuổi, thực phẩm chủ đạo, cơ cấu bữa ăn, mức tiền ăn, mùa, vùng miền. Sử dụng phối hợp đa dạng các loại thực phẩm.	6
Khẩu phần ăn đảm bảo nhu cầu khuyến nghị năng lượng (KCalo) tại cơ sở GDMN/ngày/trẻ	3
Khẩu phần ăn đảm bảo tỷ lệ các chất cung cấp năng lượng (P,G,L) theo cơ cấu khuyến nghị.	3
Khẩu phần ăn đảm bảo năng lượng phân phối cho các bữa ăn ở trường trong 1 ngày theo cơ cấu khuyến nghị	3
III. Chế biến món ăn	15
Đảm bảo yêu cầu kỹ thuật chế biến	5
Đảm bảo quy trình bếp một chiều	5
Phối hợp nhịp nhàng, khoa học trong quá trình chế biến giữa các thành viên trong đội	3
Đảm bảo thời gian quy định (90 phút bao gồm chế biến và trưng bày thành phẩm)	2
IV. Thành phẩm món ăn	20
1. Món ăn cho trẻ (món ăn quy định)	10
Món ăn và phương pháp chế biến phù hợp lứa tuổi. Thức ăn có màu sắc, mùi vị đặc trưng đảm bảo "3 ngon": ngon mắt, ngon mũi, ngon miệng. Trẻ ăn hết suất.	7
Các món ăn nấu theo thực đơn đã đăng ký. Thành phẩm đủ định lượng suất ăn.	3
2. Món ăn gia đình/lễ hội (món ăn tự chọn)	10
Món ăn ngon, bổ dưỡng.	3
Món ăn mới, độc đáo, sáng tạo.	5
Chi phí không vượt quá số tiền quy định	2
IV. Trưng bày và thuyết trình	10
1. Trưng bày	5
Trưng bày sản phẩm dự thi đảm bảo đủ định lượng, đẹp, hấp dẫn, sáng tạo, khoa học, thuận tiện cho việc đánh giá của ban giám khảo.	3
Có đủ nội dung thông tin liên quan đến sản phẩm dự thi tạo điều kiện giao lưu học tập của đại biểu tham dự (bảng thực đơn, bảng kê thực phẩm, bảng tính khẩu phần ăn, bảng chia định lượng suất ăn/trẻ,... với cấu trúc khoa học, dễ quan sát, đầy đủ thông tin)	2

NỘI DUNG ĐÁNH GIÁ	ĐIỂM
2. Thuyết trình	5
Đảm bảo thời gian	1
Thuyết trình rõ ràng, mạch lạc, có điểm nhấn làm nổi bật ý tưởng/điểm mới/sáng tạo của món ăn.	3
Trả lời được câu hỏi của BGK về khẩu phần thực đơn, kỹ thuật chế biến, gia vị đặc trưng, điểm mới/sáng tạo của món ăn.	1
TỔNG ĐIỂM	100
ĐÁNH GIÁ XẾP LOẠI: 1. Đánh giá: - Tập thể: Điểm trung bình phần thi lý thuyết của các thành viên + điểm phần thi thực hành của cả đội. - Cá nhân: Điểm phần thi lý thuyết của cá nhân + điểm phần thi thực hành của cả đội. 2. Xếp loại: - Giỏi: 85 → 100 điểm (trong đó, không có mục điểm nào đạt <50% tổng điểm) - Khá: 70 → <85 điểm (trong đó, không có mục điểm nào đạt <50% tổng điểm) - Trung bình: 50 → <70 điểm - Không xếp loại: <50 điểm	

ĐỀ CƯƠNG BÁO CÁO
TỔ CHỨC LIÊN HOAN "NHÂN VIÊN NUÔI DƯỠNG GIỎI" CẤP Q/H/TP
NĂM HỌC 2024-2025

I. Thông tin chung

1. Tên Q/H/TP:
2. Hình thức tổ chức liên hoan cấp Q/H/TP (thi trực tiếp/tổ chức xét):
2. Thời gian tổ chức liên hoan cấp Q/H/TP:
3. Địa điểm tổ chức liên hoan cấp Q/H/TP:
4. Số lượng cơ sở GDMN tham gia/tổng số cơ sở trên địa bàn:
5. Số lượng nhân viên nuôi dưỡng tham gia/tổng số nhân viên nuôi dưỡng trên địa bàn:
6. Số lượng đội thi cấp Q/H/TP:

II. Công tác tổ chức

1. Thời gian ban hành kế hoạch tổ chức liên hoan:
2. Danh sách các đơn vị liên quan phối hợp, hỗ trợ tổ chức (nếu có):
3. Những điểm mới so với hướng dẫn:

III. Kết quả tổ chức liên hoan

1. Điểm trung bình phần thi lý thuyết/điểm tối đa:
2. Điểm trung bình phần thi thực hành/điểm tối đa:
3. Điểm trung bình 02 phần thi (lý thuyết và thực hành)/điểm tối đa:
4. Số lượng nhân viên đạt điểm tối đa phần thi lý thuyết:
5. Số lượng nhân viên đạt điểm tối đa phần thi thực hành:
6. Số lượng nhân viên đạt loại Giỏi (kết quả chung cuộc):
7. Số lượng nhân viên đạt loại Khá (kết quả chung cuộc):
8. Tổng kinh phí:

IV. Đánh giá công tác triển khai

1. Thuận lợi:
2. Khó khăn, hạn chế:
3. Ghi nhận phản ánh, dư luận xã hội về Liên hoan:
4. Kiến nghị, đề xuất: