

Thái Sơn, ngày 15 tháng 01 năm 2025

BIÊN BẢN

Đánh giá kết quả kiểm tra toàn diện nhân viên nuôi dưỡng tại bếp ăn Năm học 2024 - 2025

I. Thời gian: 1/2 ngày 15 tháng 01 năm 2025

II. Địa điểm: Bếp ăn điểm 1 trường MN Thái Sơn

III. Thành phần

Đ/c: Nguyễn Thị Oanh Hiệu trưởng

Đ/c: Hoàng Thị Nụ Phó hiệu trưởng

Họ và tên người được kiểm tra: Ngô Thị Cúc

III. Nội dung

1. Đánh giá tổ chức hoạt động nuôi dưỡng của nhân viên:

a, Chuẩn bị (Đồ dùng, trang thiết bị, bảo hộ lao động, hồ sơ sổ sách...)

- Chuẩn bị đầy đủ đồ dùng, dụng cụ, bảo hộ cho hoạt động
- Đồ dùng, dụng cụ đảm bảo vệ sinh, an toàn.
- Hồ sơ sổ sách đầy đủ theo quy định.
- Đã biết ứng dụng CNTT, thao tác trên phần mềm

b, Quy trình thực hiện (Chế biến đúng quy trình và đảm bảo tuyệt đối VSATTP; Thao tác đúng thuần thực nhanh gọn; Linh hoạt xử lý các tình huống trong quá trình hoạt động; Sắp xếp và sử dụng các phương tiện đồ dùng hợp lý hiệu quả; Bao quát công việc đảm bảo an toàn; Tác phong nhanh nhẹn, hoạt bát)

- Thực hiện đúng quy trình theo bếp ăn 1 chiều.
- Đảm bảo ATVSTP
- Thao tác thuần thực nhanh nhẹn.
- Biết kết hợp với các cô nuôi trong công việc
- Xử lý tình huống tốt.
- Đã UDCNTT trong việc tính toán nhưng đôi lúc còn hạn chế, chưa nhanh
- Phối hợp với các cô nuôi đôi lúc chưa ăn ý

c, Kết quả (Đúng thời gian, đúng định lượng, chế biến phù hợp với lứa tuổi, thơm ngon, màu sắc hấp dẫn bắt mắt. Trẻ ăn ngon hết suất)

- Đảm bảo thời gian
- Đúng định lượng
- Thành phẩm thơm ngon, bắt mắt

2. Hướng khắc phục:

- Tiếp tục phát huy những ưu điểm
- Tiếp tục tự bồi dưỡng CNTT, trao đổi thảo luận giữa các cô nuôi trong việc phối hợp công việc

3. Ý kiến cô nuôi:

- Nhất trí với các đánh giá trên.

4. Xếp loại: Tốt

T/M lãnh đạo nhà trường

Người kiểm tra