

Thái Sơn, ngày 21 tháng 10 năm 2024

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 21 tháng 10 năm 2024

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

III. Thành phần

Đ/c: Hoàng Thị Nụ Phó hiệu trưởng

Đ/c: Nguyễn Thị Diệu Phó hiệu trưởng

III. Họ và tên người được kiểm tra: Hoàng Thị The

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.

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.

- UDCNTT còn chưa linh hoạt, đôi lúc còn để nước vương xuống nền nhà. Phối hợp với các cô nuôi khác có lúc còn chưa nhịp nhàng

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.
- 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

Người được kiểm tra

Người kiểm tra

T/M lãnh đạo nhà trường