

Thái Sơn, ngày 13 tháng 02 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 13 tháng 02 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: Hoàng Thị Dần

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, tương đối đủ bảo hộ cho hoạt động
- Đồ dùng, dụng cụ đảm bảo vệ sinh, an toàn.
- Hồ sơ sổ sách đầy đủ theo quy định, cập nhật đúng thời gian.
- 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 thục 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
- Biết phối hợp với các cô nuôi trong công việc
- Thực hiện chia ăn đủ lượng chính xác
- 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

- Sắp đồ dùng đôi lúc chưa gọn gàng
- Vệ sinh sau khi sơ chế đôi lúc chưa kịp thời

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 đủ 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
- Cần thực hiện sắp xếp đồ dùng dọn vệ sinh

3. Ý kiến cô nuôi:

- Nhất trí với các đánh giá trên.
- Đề nghị nhà trường bổ sung thêm bát thìa cho các lớp (1 số bát do nóng sảy miệng bát bị hở nước vào lớp bên trong)

4. Xếp loại: Tốt

T/M lãnh đạo nhà trường

Người kiểm tra