

ỦY BAN NHÂN DÂN QUẬN HỒNG BÀNG
TRƯỜNG MẦM NON SỞ DẦU



MÔ TẢ SÁNG KIẾN

*Cải tiến chất lượng bồi dưỡng chuyên môn cho
Nhân viên nấu ăn khi áp dụng mô hình bữa ăn học đường
đảm bảo dinh dưỡng hợp lý trong trường Mầm non Sở Dầu*

Tác giả : Đặng Lệ Quỳnh - Phó Hiệu trưởng
Trình độ CM : Đại học
Đồng tác giả : Nguyễn Thị Thu Hiền - Phó Hiệu trưởng
Trình độ CM : Đại học
Đơn vị : Trường Mầm non Sở Dầu

Tháng 01 năm 2023

MÔ TẢ SÁNG KIẾN

I. THÔNG TIN CHUNG VỀ SÁNG KIẾN

1. Tên sáng kiến: *“Cải tiến chất lượng bồi dưỡng chuyên môn cho nhân viên nấu ăn khi áp dụng mô hình bữa ăn học đường đảm bảo dinh dưỡng hợp lý trong trường Mầm non Sở Dầu”.*

2. Lĩnh vực áp dụng sáng kiến: Chăm sóc nuôi dưỡng

3. Tác giả:

Họ và tên: Đặng Lệ Quỳnh

Ngày tháng / năm sinh: 18/01/1976

Chức vụ, đơn vị công tác: Phó hiệu trưởng - Trường Mầm non Sở Dầu

Điện thoại: 0904361813

4. Đồng tác giả:

Họ và tên: Nguyễn Thị Thu Hiền

Ngày tháng / năm sinh: 12/3/1983

Chức vụ, đơn vị công tác: Phó hiệu trưởng - Trường Mầm non Sở Dầu

Điện thoại: 0902613845

5. Đơn vị áp dụng sáng kiến:

Tên đơn vị: Trường Mầm non Sở Dầu

Địa chỉ: An Chân – Sở Dầu – Hồng Bàng – Hải Phòng

Điện thoại: 02256280088

II. Mô tả giải pháp đã biết:

Chế độ dinh dưỡng cho trẻ mầm non có vai trò rất quan trọng cho sự phát triển toàn diện của trẻ cả về thể chất và trí tuệ. Đây là giai đoạn tiền đề quyết định quan trọng đến toàn bộ sự phát triển chung của trẻ về sau. Nếu trẻ được người lớn tổ chức bữa ăn tốt sẽ mau lớn khoẻ mạnh phát triển tốt về mọi mặt xứng đáng là chủ nhân tương lai của đất nước. Ở trường Mầm non, người có ảnh hưởng trực tiếp đến bữa ăn của trẻ chính là các cô nhân viên nấu ăn. Vì vậy, công việc của nhân viên nấu ăn trong trường mầm non không chỉ chế biến các món ăn đảm bảo chế độ dinh dưỡng để các bé được phát triển toàn diện mà còn đòi hỏi thao tác chế biến phải nhanh, thành thạo, chế biến các món ăn mới, sáng tạo đầy đủ chất dinh dưỡng để trẻ ăn ngon miệng, ăn hết xuất với tâm lý thoải mái phấn khởi.

Dưới đây, là một số giải pháp đã biết có liên quan đến đề tài:

Giải pháp 1: *“Một số biện pháp chỉ đạo nhằm nâng cao chất lượng chăm sóc - nuôi dưỡng trẻ mầm non”* của tác giả Phạm Thị Xuân – Phó hiệu trưởng trường Mầm non Phương Trung II

Giải pháp 2: *“Một số kinh nghiệm nâng cao chất lượng bữa ăn và phòng chống suy dinh dưỡng cho trẻ ở trường Mầm non”* của tác giả Nguyễn Thị Thu – trường Mầm non Yên Trung

***Ưu điểm:**

Các giải pháp trên cũng đã đề cập đến một số biện pháp như: Biện pháp tăng cường nâng cao nhận thức và bồi dưỡng chuyên môn nghiệp vụ cho cán bộ, giáo viên về vấn đề chăm sóc, nuôi dưỡng trẻ (Sáng kiến của tác giả Phạm Thị Xuân). Hay biện pháp chú trọng thực hiện tốt công tác bồi dưỡng cho đội ngũ giáo viên và cấp dưỡng; xây dựng thực đơn, tính khẩu phần (của tác giả Nguyễn Thị Thu). Những giải pháp này đã được áp dụng tương đối hiệu quả tại các đơn vị trường bạn.

***Tồn tại:**

- Về nội dung: Các giải pháp trên mới chỉ đang dừng lại ở việc đưa ra các biện pháp thông thường mà hầu hết các trường Mầm non đều đang thực hiện. Chưa có đề tài nào đề cập đến nội dung các nhà quản lý làm thế nào để cải tiến chất lượng bồi dưỡng chuyên môn cho nhân viên nấu ăn khi áp dụng mô hình bữa ăn học đường đảm bảo dinh dưỡng hợp lý trong trường mầm non.

Trên thực tế, ở nhiều trường Mầm non trong quận nói chung và ở trường Mầm Non Sở Dầu nói riêng các bếp ăn đã theo quy trình một chiều, đủ thiết bị phục vụ bán trú theo quy chuẩn và đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm. Nhân viên nấu ăn thực hiện nghiêm túc theo qui trình bếp một chiều. Đã chế biến được một số món ăn mới. Tuy nhiên trong quá trình thực hiện dây chuyền bếp một chiều không phải nhân viên nào cũng thao tác thành thạo khi sơ chế các loại thực phẩm và sơ chế đúng kĩ thuật. Đặc biệt trong năm học 2022-2023 nhiều nhà trường triển khai mô hình: Bữa ăn học đường bảo đảm dinh dưỡng hợp lý. Các món ăn trong thực đơn được phối hợp nhiều loại thực phẩm để tạo ra sự đa dạng, hấp dẫn cho thực đơn. Trẻ được ăn nhiều rau củ quả hơn trước đây. Vì vậy việc tổ chức chế biến và nấu cho trẻ ăn thường bị muộn hơn so với trước đây khi chưa áp dụng mô hình này vì phải mất nhiều thời gian chế biến thêm các món ăn là rau xào, củ quả luộc, quả tráng miệng... Do đó một số trường trong quận chỉ tiếp cận với mô hình này bằng cách cho trẻ ăn thêm một món rau hoặc một món quả vào thực đơn trong ngày. Bên cạnh đó một số nhà trường cũng sáng tạo một số món ăn mới, nhưng không phải món mới nào trẻ cũng thích ăn vì vậy có những trẻ ăn không hết xuất dẫn đến lãng phí thức ăn.

Từ những ưu điểm và tồn tại trên chúng tôi thấy được cần phải có biện pháp chỉ đạo: Cải tiến chất lượng bồi dưỡng chuyên môn cho nhân viên nấu ăn khi áp dụng mô hình bữa ăn học đường đảm bảo dinh dưỡng hợp lý cho trẻ để giúp Nhân viên nấu ăn hiểu sâu hơn về kiến thức chuyên môn và có thao tác kỹ năng sơ chế thành thạo, sơ chế đúng kỹ thuật đảm bảo việc tổ chức giờ ăn cho trẻ được đúng giờ. Biết sáng tạo được một số món ăn mới làm đa dạng thực đơn của trẻ giúp trẻ ăn hết xuất, ăn ngon miệng ở trường Mầm non Sở Dầu nói riêng và các trường Mầm non trong quận Hồng Bàng nói chung.

III. NỘI DUNG GIẢI PHÁP ĐỀ NGHỊ CÔNG NHẬN SÁNG KIẾN

III.1. Nội dung giải pháp đề nghị công nhận sáng kiến:

Việc áp dụng mô hình điểm bữa ăn học đường trong trường Mầm non Sở Dầu đảm bảo dinh dưỡng hợp lý thì nhân viên nấu ăn sẽ vất vả hơn vì phải thao tác chế biến nhiều hơn bởi ngoài các món cơm, thức ăn và canh còn bổ sung thêm rau xanh (xào, hấp, luộc) và trái cây vào bữa ăn hàng ngày của trẻ. Bên cạnh đó có những thực phẩm phải thái nhỏ, không xay nát thực phẩm như trước để kích thích khả năng nhai, phát triển kỹ năng nhai, nuốt của trẻ từ đó giúp cơ hàm của trẻ phát triển. Chính vì vậy đòi hỏi nhân viên nấu ăn phải có thao tác sơ chế thực phẩm như : Thái rau, gọt bỏ quả, vắt cam, bóc tôm... phải thành thục, nhanh để đảm bảo giờ ăn của trẻ được đúng giờ.. Bên cạnh đó phải thay đổi, sáng tạo món ăn mới để kích thích vị giác và thay đổi khẩu vị của trẻ để trẻ ăn hết xuất của mình.

Khi tham gia nấu ăn có kỹ năng chế biến từ khâu sơ chế, chế biến sống và chế biến chín, tích cực sáng tạo và tìm ra món ăn mới lạ gây hứng thú cho trẻ trong bữa ăn hàng ngày phù hợp với trẻ giúp trẻ ăn hết suất. Đó là mục tiêu chính và cũng là điều cần làm ngay trong khi thực hiện áp dụng mô hình: Bữa ăn học đường đảm bảo dinh dưỡng hợp lý do Vụ Giáo dục Thể chất (Bộ Giáo dục và Đào tạo) chủ trì triển khai, với sự tham gia hỗ trợ của Bộ Y tế, Bộ Khoa học Công nghệ, Ban điều phối Đề án 641, Viện Dinh dưỡng quốc gia, Hội Dinh dưỡng Việt Nam, Đại học Sư phạm Thể dục - Thể thao TP. Hồ Chí Minh, Trường Đại học Vinh.

Trong sáng kiến: ***“Cải tiến chất lượng bồi dưỡng chuyên môn cho nhân viên nấu ăn khi áp dụng mô hình bữa ăn học đường đảm bảo dinh dưỡng hợp lý trong trường mầm non Sở Dầu”***. Với chế độ dinh dưỡng cân bằng vitamin, xơ, khoáng chất; giảm đạm, béo, tinh bột giúp trẻ tăng sức đề kháng, khoẻ mạnh, giúp trẻ phát triển hài hoà giữa chiều cao và cân nặng. Đặc biệt giảm tỷ lệ trẻ béo phì tài trường Mầm non Sở Dầu một cách rõ rệt.

Đề tài này tập trung chú trọng, đi sâu vào 2 giải pháp cơ bản đã được áp dụng, thực hiện và đạt hiệu quả tại trường Mầm non Sở Dầu.

***Giải pháp 1: Tổ chức thi sơ chế thực phẩm để nâng cao tay nghề cho nhân viên nấu ăn.**

Để thực hiện được sáng kiến: Nâng cao chất lượng bồi dưỡng chuyên môn cho nhân viên nấu ăn qua các hội thi sơ chế thực phẩm và chế biến món ăn mới trong trường mầm non Sở Dầu. Trước hết chúng tôi nghiên cứu xem đội ngũ nhân viên mình còn yếu ở nội dung gì, cần bồi dưỡng bằng hình thức như thế nào, sau khi xác định được mục đích yêu cầu Chúng tôi xây dựng kế hoạch cụ thể, hướng dẫn rõ ràng, dễ hiểu để đội ngũ nhân viên nấu ăn của mình hiểu nhanh nhất và đặc biệt động viên khích lệ tinh thần làm việc cho đội ngũ nhân viên nấu ăn để họ yên tâm làm việc và say nghề. Sau khi đã hướng dẫn các thao tác, nhân viên nấu ăn sẽ được thực hành trong quá trình chế biến. Trước khi thi nhân viên nấu ăn sẽ được đọc và nghiên cứu các tiêu chí và mục đích của các đợt thi đua. Sau đó nhà trường tổ chức thi sơ chế thực phẩm nhằm nâng cao tay nghề của nhân viên nấu ăn.

*Các bước thực hiện:

- Bước 1: Xây dựng kế hoạch áp dụng mô hình: Bữa ăn học đường bảo đảm dinh dưỡng hợp lý.

+ Trong kế hoạch nêu rõ mục đích, yêu cầu: Nhằm tăng cường sức khỏe, tăng sức đề kháng phòng chống dịch bệnh, xây dựng khẩu phần ăn của trẻ một cách khoa học, hợp lý. Việc điều chỉnh chế độ dinh dưỡng cân bằng vitamin, xơ, khoáng chất, giảm đạm, béo, tinh bột giúp trẻ tăng sức đề kháng chống đỡ bệnh tật và cơ thể đảm bảo phát triển hài hòa, cân đối.

+ Cách tiến hành: Ghi rõ cụ thể thời gian cho từng hoạt động.

- Bước 2: Triển khai kế hoạch đến 100% giáo viên nhân viên

- Bước 3: Hướng dẫn, thực hành thao tác sơ chế, chế biến sống, chế biến chín.

- Bước 4: Tổ chức thi sơ chế, chế biến thực phẩm để nâng cao tay nghề cho nhân viên nấu ăn. Mỗi tuần nhà trường lựa chọn 1 thao tác khác nhau như: Thái rau, gọt bỏ quả, vắt cam, bóc tôm... Có các yêu cầu như: Cùng một lượng thực phẩm như: Rau hoặc củ, quả, ... sau một thời gian ai làm xong trước và đúng yêu cầu của thành phẩm, đúng kỹ thuật chế biến (với mỗi loại thực phẩm lại có các yêu cầu: sợi đều không nát, cam vắt kiệt nước, các miếng quả thái đều nhau...)

- Bước 5: Đánh giá: Động viên, khích lệ nhân viên, tìm cách khắc phục những tồn tại.

***Giải pháp 2: Tổ chức thi chế biến món ăn mới để nâng cao tay nghề cho nhân viên nấu ăn.**

Khi tham gia nấu ăn nhân viên nấu ăn có kỹ năng chế biến từ khâu sơ chế, chế biến sống và chế biến chín, Bên cạnh đó phải luôn thay đổi, sáng tạo món ăn mới để kích thích vị giác, thay đổi khẩu vị của trẻ để giúp trẻ ăn hết suất của mình. Khi tổ chức thi chế biến món ăn mới để nâng cao tay nghề cho nhân viên nấu ăn chúng tôi đã lên kế hoạch và thực hiện theo các bước sau:

- Bước 1: Đưa ra yêu cầu hay tiêu chí của món ăn mới sáng tạo. Đảm bảo sự đa dạng thực phẩm, trong bữa ăn có trên 10 loại thực phẩm/ thực đơn cho bữa trưa và có trên 15 loại thực phẩm/ thực đơn cả ngày. Đủ thành phần các nhóm thức ăn và ở tỉ lệ thích hợp từ 4 nhóm thực phẩm cung cấp các chất dinh dưỡng (bột đường, chất đạm, chất béo, Vitamin và khoáng chất. Phối hợp nguồn chất đạm động vật và thực vật, chất béo động vật và thực vật hợp lý (P: 60% - 40%; L 70%-30%)

- Bước 2: Chấm thực đơn trên giấy theo các nội dung sau:

+ Lựa chọn năng lượng phù hợp

+ Lựa chọn cung cấp năng lượng

+ Tính cơ cấu tiền ăn. Tính định lượng. Tính định lượng khẩu phần ăn

- Bước 3: Thực hành

Nấu thực tế. Chấm món ăn theo các tiêu chí: phối hợp các loại rau củ sao cho đẹp mắt, nêm vị vừa ...Lấy kết quả trực tiếp khi giáo viên trên lớp tổ chức giờ ăn. Tham khảo từ phiếu khảo sát của giáo viên các lớp xem món rau xào (luộc, hấp...) hôm đó thế nào? Trẻ có thích và ăn hết suất không?

- Bước 4: Trong buổi sinh hoạt chuyên môn, sau khi đưa ra các nhận xét về ưu, tồn của các món ăn. Nhân viên nuôi sẽ trao đổi, thảo luận để tìm ra cách khắc phục những tồn tại. Để có sự điều chỉnh kịp thời trong những ngày tiếp theo có sự phản hồi thông qua phiếu khảo sát hàng ngày (về những món rau trẻ thích, góp ý về cách chế biến chưa phù hợp...) để các cô nuôi có sự điều chỉnh sao cho phù hợp ở những bữa sau. Hiện nay nhà trường đã xây dựng được một số món ăn sáng tạo trong bộ thực đơn của nhà trường. Trong năm học 2022-2023. Nhà trường đón đoàn kiểm tra đột xuất của PGD&ĐT quận Hồng Bàng trường đạt loại tốt ở mức điểm rất cao 48/50 điểm

Ví dụ: Bộ thực đơn mùa đông với bữa ăn trưa có bổ sung thêm rau xanh (xào, hấp, luộc) và trái cây vào bữa ăn hàng ngày của trẻ.

Thứ		2	3	4	5	6
Bữa đệm		Nước chanh leo nóng	Sữa bột	Nước cam nóng	Sữa bột	Nước cam nóng
Thức ăn mặn	I	Gà xào nấm hương tươi	Ốc xào thịt đậu	Trứng tôm thịt xào lá lốt	Chả cá thu thịt sốt cà chua	Ngan thịt hầm khoai tây cà rốt
	II	Thịt kho dừa non	Bò thịt hầm khoai tây cà rốt.	Mực xào ngũ sắc	Trứng tôm thịt hấp nấm hương	Lươn xào chuối thịt đậu
Canh, Xào, luộc Tráng miệng	I	- Canh ngao chua nấu dứa - Bắp cải xào - Nho (MG)	- Canh xương đuôi khoai - Giá xào, cà rốt - Dưa hấu (MG)	- Canh gà cải xoong cà rốt - Su hào, cà rốt luộc chấm muối vừng - Cam canh (MG)	- Canh sườn bí xanh bí đỏ - Đỗ, cà rốt luộc - Xoài chín (MG)	- Canh cua cải cúc - Rau cải sốt nấm. - Chuối tiêu (MG)
	II	- Canh tôm thịt bí xanh bí đỏ - Khoai tây xào - Táo (MG)	- Canh cua rau cải canh - Củ cải, cà rốt luộc - Roi (MG)	- Canh đậu sườn đỗ - Cải thảo xào nấm; - Thanh long (MG)	- Riêu cá dọc mùng - Súp lơ hấp chấm muối vừng - Lê (MG)	- Canh gà bắp cải cà rốt - Su hào, cà rốt xào - Đu đủ chín (MG)
Phụ chiều	I	- Cháo lươn sườn đỗ xanh bí đỏ - Sữa bột Goodmilk (NT)	- Cháo yến mạch sườn, thịt - Nước ép dưa hấu (NT)	- Phở bò cải xanh - Dưa vàng (NT)	- Cháo gà phô mai củ dền - Xoài chín (NT)	- Bánh su kem + sữa bột (MG) - Cháo tôm - Chuối tiêu (NT)
	II	Cháo cá tầm cải xanh Nước ép táo (NT)	Xôi thịt Sinh tố xoài (NT)	Bún ngan Thanh long (NT)	Bò sốt vang + Bánh mì Nước ép lê (NT)	Bánh bông lan + Sữa bột (MG) Cháo gà Đu đủ (NT)

III.2. Tính mới, tính sáng tạo

III.2.1. Tính mới

- Đề tài “*Cải tiến chất lượng bồi dưỡng chuyên môn cho nhân viên nấu ăn khi áp dụng mô hình bữa ăn học đường đảm bảo dinh dưỡng hợp lý trong trường Mầm non Sở Dầu*”. là giải pháp mới của trường Mầm non Sở Dầu đã xây dựng được mô hình mới, hiệu quả về việc cải tiến chất lượng bồi dưỡng chuyên môn cho nhân viên nấu ăn. Đề tài đặc biệt quan tâm đến chất lượng bữa ăn hằng ngày của trẻ, quan tâm đến sức khỏe của trẻ; lấy trẻ làm mục đích, làm trung tâm để cải tiến chất lượng bồi dưỡng chuyên môn cho nhân viên nấu ăn khi áp dụng mô hình bữa ăn học đường đảm bảo dinh dưỡng hợp lý cho trẻ trong trường Mầm non Sở Dầu.

- Các nội dung của đề tài này được cải tiến, sáng tạo đổi mới theo từng năm, năm sau lại bồi đắp thêm cho những năm trước, không đi theo lối mòn.

Các giải pháp thể hiện rõ tính mới qua bảng so sánh sau:

Nội dung	Giải pháp cũ	Giải pháp mới
<i>Tổ chức thi sơ chế thực phẩm để nâng cao tay nghề cho nhân viên nấu ăn.</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Các hoạt động chưa tổ chức dưới dạng cuộc thi, chưa khuyến khích nhân viên tham gia. - Nhân viên chưa có sự thi đua. <p>Các hoạt động thường lặp đi lặp lại, có sự trùng lặp qua các năm.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Các hoạt động tổ chức dưới dạng thi đua. - Ý tưởng các hoạt động phong phú, mỗi năm đều có sự cải tiến. Mỗi loại thực phẩm mới nhân viên đều hứng thú hơn trong việc thi sơ chế thực phẩm nhanh, gọn, trình bày đẹp để nâng cao tay nghề; Sau mỗi lần thi đua nhà trường đều có những phần thưởng dành tặng cho nhân viên có kỹ năng tốt, tạo nên những ấn tượng riêng, những cảm xúc riêng rất tích cực cho tất cả các nhân viên nấu ăn tham gia.
<i>Tổ chức thi chế biến món ăn mới để nâng cao tay nghề cho nhân viên nấu ăn.</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Tổ chức thi chế biến món ăn mới chỉ dừng ở việc thi nấu ăn trong các dịp như ngày 20/10; 8/3. - Chế biến món ăn mới cho số ít người ăn (Ban giám khảo; thành viên tham gia...); chưa tổ chức thi nấu nhiều món ăn mới cho 100% trẻ thưởng thức. 	<ul style="list-style-type: none"> - Tổ chức thi chế biến món ăn mới diễn ra thường xuyên với tiêu chí món ăn mới sáng tạo. Có đánh giá, nhận xét, trao thưởng. - Chế biến món ăn mới cho 100% trẻ đi học được thưởng thức. Đảm bảo đa dạng thực phẩm trong bữa ăn. Đủ thành phần thức ăn và ở tỉ lệ thích hợp từ 4 nhóm thực phẩm cung cấp các chất dinh dưỡng.

Nội dung	Giải pháp cũ	Giải pháp mới
	- Thực đơn hằng ngày được lập đi lặp lại theo tuần, ít món mới	- Thực đơn hàng ngày được thay đổi thường xuyên. Ý tưởng món ăn mới phong phú làm thay đổi khẩu vị của trẻ, giúp trẻ ăn ngon miệng hơn; Nhà trường có thêm nhiều món ăn mới sáng tạo, đảm bảo dinh dưỡng cho trẻ.

- Trước khi thực hiện giải pháp huynh ít quan đến vấn đề chăm sóc, bữa ăn của trẻ. Nhưng sau khi thực hiện giải pháp nhà trường đã gắn kết được nhiều phụ huynh tham gia vào các hội thi như: Nhận chợ hằng ngày; chấm điểm; đánh giá, nhận xét món ăn...; Phụ huynh quan tâm nhiều tới chế độ dinh dưỡng và hoạt động ăn, ngủ của trẻ ở trường hơn. Phụ huynh quan tâm tới các trang fanpage của nhà trường. Chia sẻ thực đơn của trẻ hằng ngày, giúp nhà trường tuyên truyền, để nhiều phụ huynh biết đến uy tín, chất lượng của nhà trường trong việc tạo ra những bữa ăn ngon cho trẻ, góp phần phát triển thể lực của trẻ một cách toàn diện.

III.2.2. Tính sáng tạo

Trường Mầm non Sở Dầu với vị trí không nằm trên trục đường chính mà nằm trong đường nhỏ. Xung quanh có thêm trường công và trường tư thục. Để thu hút được các bậc phụ huynh tin tưởng gửi gắm con em mình. Bản thân chúng tôi luôn cố gắng, luôn suy nghĩ để tìm ra cách làm sáng tạo, hiệu quả để chỉ đạo nâng cao chất lượng bồi dưỡng chuyên môn, tay nghề cho đội ngũ nhân viên nấu ăn tại trường. Tất cả các nhân viên được tham gia thi để nâng cao tay nghề: Thao tác thành thạo khi sơ chế thực phẩm biết, lên thực đơn với các món ăn mới và tự điều chỉnh thực phẩm để đảm bảo cân đối dưỡng chất kích thích trẻ ăn ngon miệng.

Khi thực hiện giải pháp có 2 vấn đề quyết định việc thực hiện đề án có thành công hay không:

- Vấn đề thứ nhất: Đội ngũ nhân viên nấu ăn liệu khi chế biến có nhanh không, đảm bảo thời gian không, chế biến các món ăn có thu hút trẻ ăn hết xuất ăn, ăn ngon miệng.

- Vấn đề thứ 2: Trẻ có thích nghi với việc ăn các loại rau củ hay không. Làm sao để trẻ làm quen với việc ăn rau rồi dần dần tăng lượng rau lên, vì vậy khi tổ chức các món ăn rau, củ luộc nhân viên nấu ăn đã kết hợp cho trẻ ăn chấm thêm muối vừng, ... để kích thích vị giác muốn ăn ở trẻ. Qua thi sáng tạo các món ăn cũng là cơ sở để xây dựng được bộ thực đơn phong phú với bữa ăn của trẻ được bổ sung thêm rau xanh (xào, hấp, luộc) và trái cây vào bữa ăn hàng ngày của trẻ, món ăn phù hợp với nhu cầu và sở thích của trẻ và luôn được điều chỉnh và áp dụng quan điểm xây dựng thực đơn lấy trẻ làm trung tâm trong hoạt động nuôi dưỡng trẻ.

Những giải pháp đề mà tác giả đề xuất kết hợp được cả hai mục đích: Giúp trẻ phát triển khoa học theo đúng chỉ đạo, hướng dẫn của ngành và nâng cao trình độ chuyên môn cho đội ngũ nhân viên nấu ăn. Tính ưu việt của đề tài này đã khắc phục được những nhược điểm của giải pháp đã biết đó là khích lệ nhân viên nấu ăn hăng say với công việc hơn thông qua việc tổ chức thi sơ chế thực phẩm để nâng cao tay nghề cho nhân viên nấu ăn. Khích lệ nhân viên nấu ăn sáng tạo hơn khi tổ chức thi chế biến món ăn mới để nâng cao tay nghề cho nhân viên.

Khi tổ chức các hội thi sơ chế thực phẩm và chế biến món ăn mới chính là hình thức sáng tạo đã giúp cho nhà trường thực hiện đề án thành công và là hình thức bồi dưỡng tay nghề cho nhân viên nấu ăn một cách hiệu quả, phù hợp với thực tế và không mất nhiều kinh phí. Bên cạnh đó đã động viên khích lệ tinh thần làm việc cho đội ngũ nhân viên nấu ăn để họ yên tâm làm việc và say nghề.

III.3. Phạm vi ảnh hưởng, khả năng áp dụng của sáng kiến.

Sáng kiến đã áp dụng thành công với trường Mầm Non Sở Dầu và có khả năng nhân rộng cho tất cả các trường trong quận. Các trường có thể áp dụng một cách dễ dàng và hiệu quả. Ngoài ra, vận dụng linh hoạt, thực hiện cho trẻ tại gia đình.

III.4. Hiệu quả, lợi ích thu được từ sáng kiến.

a. Hiệu quả về mặt kinh tế:

Khi áp dụng các biện pháp trên thì thời gian sơ chế thực phẩm đã giảm (Do nhân viên thao tác nhanh, thành thục) mỗi nhân viên tham gia sơ chế giảm được 20 phút /1 ngày (1 ngày có 3 nhân viên tham gia sơ chế biên) Vậy mỗi ngày giảm được 60 phút (1 giờ)

- Một tháng sẽ giảm được số giờ là: 1 giờ x 22 buổi = 22 giờ
- Một năm giảm được số giờ là: 22 giờ x 10 tháng (không kể trong hè) 220 giờ
- Tính trung bình 1 giờ của nhân viên nấu ăn là: 36.100đ
- Vậy 1 năm toàn bộ nhân viên nấu ăn giảm sức lao động qui ra tiền được: 220 giờ x 36.100đ = 7.942.000đ
- Số tiền ăn của cả trường trong 1 ngày là: 320 trẻ/ngày x 26.500đ (đã trừ chất đốt) = 8.480.000đ
- Trẻ ăn không hết suất khoảng 2% / 1ngày: 169.600đ.
- Số tiền trẻ ăn không hết suất 1 tháng: 169.600đ x 22 ngày = 3.731.200đ
- Số tiền trẻ ăn không hết suất 1 năm : 3.731.200đ x 10 tháng (chưa kể 2 tháng hè): 37.312.000đ

Vậy 1 năm nhà trường sẽ giảm được tổng số tiền từ việc giảm giờ làm việc và trẻ ăn hết suất ăn là: 7.942.000đ + 37.312.000đ = 45.254.000đ

b. Hiệu quả về mặt xã hội:

Sau thời gian áp dụng giải pháp “***Cải tiến chất lượng bồi dưỡng chuyên môn cho nhân viên nấu ăn khi áp dụng mô hình bữa ăn học đường đảm bảo dinh dưỡng hợp lý trong trường mầm non Sở Dầu***” nhà trường rất phấn khởi khi đa phần nhận được nhiều ý kiến tốt và đồng tình ủng hộ từ cán bộ, giáo viên lẫn phụ huynh học sinh. Đặc biệt nhân viên nấu ăn trong nhà trường đã nắm bắt tốt hơn về kiến thức chuyên môn; làm việc khoa học hơn, nhịp nhàng hơn. Từ đó cho thấy mô hình này có thể áp dụng, nhân rộng ra ở các trường bán trú khác; thu hút được sự ủng hộ, giúp đỡ nhiệt tình của các bậc phụ huynh cũng như các tổ chức xã hội trong các hoạt động mà trường tổ chức.

c. Giá trị làm lợi khác:

Nhân viên nấu ăn nắm được kỹ thuật sơ chế, chế biến món ăn, thao tác thành thạo, tự tin. Các món ăn trong thực đơn đã được xây dựng bằng cách phối hợp nhiều loại thực phẩm để tạo ra sự đa dạng, hấp dẫn và tăng giá trị dinh dưỡng cho thực đơn. Biết sáng tạo món ăn mới để nâng cao chất lượng tổ chức bữa ăn cho trẻ khi thực hiện áp dụng mô hình: Bữa ăn học đường đảm bảo dinh dưỡng hợp lý. Khi áp dụng mô hình này nhà trường đã ghi nhận được những thay đổi tích cực trong từ trẻ, các bé đã dần quen với những bữa ăn có nhiều rau củ quả hơn trước đây, món ăn được chế biến đa dạng nên bé ăn ngon miệng hơn, kỹ năng tự phục vụ trong ăn uống văn minh hơn. Tình hình sức khỏe của một số trẻ thừa cân, béo phì đã được khống chế. Phụ huynh thấy sự thay đổi trong thực đơn có tăng cường rau xanh vào trong bữa ăn hàng ngày của trẻ và yên tâm, tin tưởng vào cách làm việc khoa học, cách tư duy của cán bộ quản lý, của giáo viên, nhân viên nhà trường.

**CƠ QUAN ĐƠN VỊ
ÁP DỤNG SÁNG KIẾN**

Hồng Bàng, ngày 26 tháng 12 năm 2022

NGƯỜI VIẾT ĐƠN

.....
.....
.....
.....

Đặng Lệ Quỳnh - Nguyễn Thị Thu Hiền