

ỦY BAN NHÂN DÂN HUYỆN AN DƯƠNG
PHÒNG GIÁO DỤC MẦM NON

CÔNG TÁC QUẢN LÝ
CHẤT LƯỢNG CHĂM SÓC NUÔI DƯỠNG TRẺ
TRONG TRƯỜNG MẦM NON

An Dương, tháng 9 năm 2023



MỘT SỐ VẤN ĐỀ CẦN LƯU Ý TRONG CÔNG TÁC QUẢN LÝ CHĂM SÓC NUÔI DƯỠNG TRẺ MẦM NON

1

Định lượng khẩu phần ăn của trẻ

2

Tổ chức bữa phụ sáng cho trẻ tại trường mầm non

3

Cách chia ăn bữa chính đảm bảo công bằng cho trẻ

4

Hợp đồng mua bán thực phẩm trong trường mầm non

I. Thực đơn; Định lượng khẩu phần ăn:

Thực tế kiểm tra một số đơn vị còn mắc:

- Thực đơn nhà trẻ bữa chính chiều chưa đạt yêu cầu (ăn như bữa phụ chiều mẫu giáo=> mức tiền cao hơn mẫu giáo)
- Tiệc Buffet chưa có thực đơn, chưa rõ mức tiền ăn?
- Lượng Calo của trẻ chưa cân đối cả công lập và ngoài công lập
- Chưa có định lượng chia ăn các món ăn của từng độ tuổi
- + Một số đơn vị chưa có bảng định lượng các món ăn của trẻ (NCL)
- + Chưa thể hiện nấu thử nghiệm các món ăn mới, không có biên bản nấu các món ăn(NCL)
- + Bảng định lượng chia ăn chưa khoa học
- + Vị trí treo bảng định lượng chưa thuận tiện cho nhân viên quan sát

1. Cách cân đối dưỡng chất, lượng Calo trong các bữa ăn của trẻ:

- Quan tâm đến việc phối hợp các loại thực phẩm chính, thực phẩm kết hợp để đảm bảo các dưỡng chất cũng như đảm bảo lượng Calo cho trẻ
- Kiểm soát tốt lượng Calo đối với thực đơn ngày hôm sau: Hiệu phó hoặc kế toán, bếp trưởng phải tính lượng Calo cho trẻ từ chiều hôm trước (duyệt thực đơn trước khi mua thực phẩm), nếu lượng Calo và các dưỡng chất quá thấp hoặc quá cao thì phải điều chỉnh thực phẩm phù hợp, đảm bảo cân đối.

2. Bảng định lượng chia ăn các món ăn theo từng độ tuổi:

* Yêu cầu:

- 100% các cơ sở GDMN có bảng định lượng các món ăn theo từng độ tuổi
- Có biên bản nấu các món ăn để tính định lượng phù hợp với số tiền ăn của trẻ (thể hiện lượng thực phẩm chính, thực phẩm kết hợp, rau, củ, gia vị, nước...). Khi giá thực phẩm và tiền ăn của trẻ có sự thay đổi thì nấu lại để điều chỉnh định lượng.
- Các món ăn nên nhóm theo thứ tự các bữa ăn trong ngày đảm bảo tính khoa học, thuận tiện
- Bảng định lượng được treo ở khu vực thuận tiện cho nhân viên quan sát khi nấu, khi chia ăn...

MỘT SỐ VẤN ĐỀ CẦN LƯU Ý TRONG CÔNG TÁC QUẢN LÝ CHĂM SÓC NUÔI DƯỠNG TRẺ MẦM NON

ĐỊNH LƯỢNG MÓN ĂN CHO TRẺ MẦM NON

tt	Bữa ăn	Món ăn	Nhà trẻ (g/ml)	3 tuổi (g/ml)	4 tuổi (g/ml)	5 tuổi (g/ml)
	Phụ sáng	Sữa tươi				
		Sữa bột				
		Nước cam				
	Trưa	Cơm				
		Cháo				
		Súp bò khoai tây cà rốt				
		Gà xào nấm				
		Trứng rán				
					
		Canh cua rau đay mướp				
		Canh bí tôm cà rốt				
		Canh sườn su hào				
					
	Chiều	Cháo				
		Bánh đa				
		Súp				
		Miến				
		Xôi				
		...				

ĐỊNH LƯỢNG MÓN ĂN CHO TRẺ MẦM NON

TT	Tên món ăn	ĐVT	Số lượng			
			NT	3 tuổi	4 tuổi	5 tuổi
1	Cơm	gam	90	150	190	220
2	Cháo	gam	T: 350 C: 330	T: 450 C: 250	T: 450 C: 250	T: 450 C: 250
3	Thịt, đậu, tôm, sốt	gam	56	62	60	58
4	Ốc (lươn), đậu, thịt	gam	55	63	61	58
5	Trứng, thịt, tôm sốt	gam	52	63	62	60
6	Chả cá vược	gam	49	60	55	51
7	Tôm, thịt sốt	gam	41	59	54	51
8	Ruốc lạc vừng, thịt	gam	32	39	34	33
9	Thịt gà, thịt lợn sốt nấm hương	gam	45	60	55	54
10	Thịt bò, thịt lợn sốt rau củ	gam	43	60	58	56
11	Canh khoai tây (khoai sọ), thịt bò (sườn)	gam	140	170	190	210
12	Canh cua rau đay, mồng tơi, mướp...	gam	140	170	190	210

* Yêu cầu đối với BGH, HP phụ trách nuôi dưỡng?

- Vào đầu năm học, rà soát toàn bộ CSVC, TTB phục vụ CSND trẻ.
- Rà soát biểu bảng trong nhà bếp theo quy định, nếu thiếu bổ sung, nếu cũ, hỏng đề nghị thay mới; cập nhật kịp thời các thông tin trên biểu bảng; bố trí treo ở các khu vực, vị trí phù hợp, thuận tiện quan sát của nhân viên.
- Có kế hoạch bồi dưỡng chuyên môn cho nhân viên nấu ăn:
 - + Cách phối hợp thực phẩm đảm bảo lượng Calo cho trẻ
 - + Sáng tạo các món ăn từ thực phẩm chủ đạo
 - + Nấu thử nghiệm món ăn, lưu biên bản món ăn
 - + Thi tay nghề nhân viên nuôi dưỡng
 - + Thi chế biến các món ăn bữa chính, bữa phụ chiều...
 - + Bồi dưỡng công nghệ thông tin, chuyển đổi số

2. Tổ chức bữa phụ sáng cho trẻ tại trường mầm non

Hiện nay những đơn vị nào tổ chức cho trẻ bữa phụ sáng?
Bữa phụ sáng của trẻ gồm những gì?

2. Tổ chức bữa phụ sáng cho trẻ tại trường mầm non

Một số đơn vị còn mắc:

- Hình thức tổ chức lộn xộn, chưa khoa học: trẻ uống nhầm ký hiệu ca cốc, ký hiệu ca cốc của trẻ nhà trẻ không phù hợp...
- Giáo viên chia không kiểm soát được định lượng, chưa công bằng, đến trẻ cuối thiếu hoặc thừa
- Đồ dùng, dụng cụ chia chưa thuận tiện, khó cho giáo viên quan sát
- Chưa quan tâm đến vệ sinh (lau miệng) của trẻ khi tổ chức bữa phụ

2. Tổ chức bữa phụ sáng cho trẻ tại trường mầm non

* *Yêu cầu:*

- BGH dự giờ các lớp, xây dựng quy trình ăn phụ theo từng loại (ăn quả, uống sữa, nước quả, sữa chua...) đảm bảo các tiêu chí: nhanh, gọn, vệ sinh, văn minh
- Tùy theo từng bữa phụ, tổ chức phù hợp: xếp hàng chờ đến lượt, ngồi bàn, ngồi ghế, theo tổ, theo nhóm...

2. Tổ chức bữa phụ sáng cho trẻ tại trường mầm non

Gợi ý hình thức: Tổ chức cho trẻ uống sữa, nước quả
(theo tổ, theo bàn)

+ Với trẻ MG: cho trẻ lấy ca theo ký hiệu, xếp hàng chờ đến lượt, có thể uống tại chỗ hoặc mang về bàn, xếp ca vào xô hoặc chậu theo quy định, lau miệng bằng giấy ăn, hoặc khăn ướt, hoặc khăn lau mặt của trẻ.

+ Với trẻ NT: cô chia vào khay theo tổ (bàn), chia cho từng trẻ theo ký hiệu, cô thu dọn vệ sinh, lau miệng cho trẻ.

2. Tổ chức bữa phụ sáng cho trẻ tại trường mầm non

Đồ dùng, dụng cụ chia:

- Sử dụng bình nhựa an toàn, bình thủy tinh, ấm inox, nồi inox... để chứa đựng
- Sử dụng ca chia có vạch ml để chia cho trẻ đảm bảo công bằng



MỘT SỐ VẤN ĐỀ CẦN LƯU Ý TRONG CÔNG TÁC QUẢN LÝ CHĂM SÓC NUÔI DƯỠNG TRẺ MẦM NON



Chia nước cam cho trẻ bằng
ca có vạch ml



Tổ chức bữa phụ cho trẻ theo tổ, bàn

3. Tổ chức bữa ăn trưa của trẻ

Để đảm bảo công bằng cho trẻ, hiện nay chia thức ăn bữa trưa cho trẻ, các đ/c thực hiện như thế nào?

3. Tổ chức bữa ăn trưa của trẻ

*** Một số đơn vị còn mắc:**

- Giáo viên chia thức ăn cho trẻ không đều, chia đến những trẻ cuối cùng hoặc thiếu thức ăn, hoặc thừa nhiều thức ăn
- Chia quá nhiều cơm khiến cho trẻ bị rơi vãi trong khi ăn
- Không sử dụng yếm ăn cho trẻ nhà trẻ

3. Cách chia ăn đảm bảo công bằng cho trẻ

*** Đối với thức ăn dạng sệt:**

- Cô chia thức ăn ra các bát to tùy theo sĩ số trẻ trong lớp, sau đó chia từ bát to với số trẻ tương ứng. VD: lớp có 30 trẻ chia thức ăn ra 3 bát to, mỗi bát to chia hết cho 10 trẻ...

*** Đối với thức ăn khô:**

+ Cách 1: Chia như với thức ăn dạng sệt

+ Cách 2: Vạch đường chia các phần trên dụng cụ chứa đựng thức ăn theo sĩ số trẻ, sau đó chia từng phần với số trẻ tương ứng

*** Đối với các món rau xào, luộc, hấp:** Chia tương tự các cách như thức ăn khô



Đối với thức ăn dạng sệt:
Cô chia thức ăn ra các bát to tùy theo sĩ số trẻ trong lớp, sau đó chia từ bát to với số trẻ tương ứng. VD: lớp có 30 trẻ chia thức ăn ra 3 bát to, mỗi bát to chia hết cho 10 trẻ...



Đối với thức ăn khô:

- + Cách 1: Chia như với thức ăn dạng sệt
- + Cách 2: Vạch đường chia các phần trên dụng cụ chứa đựng thức ăn theo số trẻ, sau đó chia từng phần với số trẻ tương ứng





Đối với các món rau xào, luộc, hấp...chia tương tự các cách như chia thức ăn khô













4. Hợp đồng mua bán thực phẩm trong trường mầm non

Các cơ sở GDMN có 2 loại Hợp đồng thực phẩm:

- Hợp đồng của một đơn vị kinh doanh, phân phối các mặt hàng thực phẩm trong trường mầm non
- Hợp đồng của cơ sở trực tiếp sản xuất, chế biến thực phẩm; hộ kinh doanh nhỏ lẻ

* *Thực trạng:*

- Hợp đồng thực phẩm chưa đảm bảo tính pháp lý:
 - + Thiếu căn cứ pháp lý là các văn bản của Chính phủ, văn bản qui phạm pháp luật của các Bộ, ngành...
 - + Nếu có thì sai tên văn bản, sai thời gian, thiếu trích dẫn...
 - + Chưa chú ý đến các Điều khoản cam kết của cơ sở cung cấp thực phẩm nếu để xảy ra ngộ độc thực phẩm trong trường mầm non
 - + Thiếu các cam kết quan trọng trong bản hợp đồng: thời gian, chất lượng thực phẩm...
 - + Các minh chứng của cơ sở cung cấp thực phẩm: giấy chứng nhận cơ sở đảm bảo VSATTP, các giấy tờ liên quan đến chủ cơ sở kinh doanh... đều là bản photo nhưng không công chứng...

4. Hợp đồng mua bán thực phẩm trong trường mầm non

* Yêu cầu:

- + Hợp đồng phải thể hiện đầy đủ căn cứ pháp lý là các văn bản của Chính phủ, văn bản qui phạm pháp luật của các Bộ, ngành..., đảm bảo tính chính xác tên văn bản, thời gian ban hành văn bản.
- + Hợp đồng phải đảm bảo đầy đủ các Điều khoản cam kết của cơ sở cung cấp thực phẩm về chất lượng thực phẩm, thời gian, phương thức, cam kết nếu xảy ra ngộ độc thực phẩm trong trường mầm non và thể hiện rõ trách nhiệm của các bên.
- + Kèm theo bản hợp đồng là các minh chứng của cơ sở cung cấp thực phẩm: giấy chứng nhận cơ sở đảm bảo VSATTP, giấy chứng nhận thực phẩm được trồng theo công nghệ Vietgap, các giấy tờ liên quan đến chủ cơ sở kinh doanh..., được photo có chứng thực của cơ quan có thẩm quyền.

4. Hợp đồng mua bán thực phẩm trong trường mầm non

* Yêu cầu:

- Đối với đơn vị trực tiếp sản xuất, chế biến thực phẩm: có giấy đăng ký kinh doanh về thực phẩm đang cung cấp đúng tên đơn vị; giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện VSATTP; xác nhận công bố phù hợp quy định ATTP;
- Đối với hộ kinh doanh nhỏ lẻ tại các chợ hoặc hộ gia đình: có bản cam kết ATTP với y tế hoặc UBND xã phường, CCCD của chủ hộ kinh doanh.
- Đối với đơn vị kinh doanh, phân phối thực phẩm:
Có giấy đăng ký kinh doanh về thực phẩm đang cung cấp; giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện vệ sinh ATTP; có hợp đồng mua bán thực phẩm với nhà sản xuất đảm bảo tính pháp lý (giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện vệ sinh ATTP); có bản cam kết đảm bảo vệ sinh ATTP với y tế hoặc UBND xã phường.



TRÂN TRỌNG CẢM ƠN !

