

Số: 239/BC-MNNTN

Hà Đông, ngày 19 tháng 11 năm 2025

BÁO CÁO

Kết quả tổ chức Hội thi Nhân viên nuôi dưỡng giỏi cấp trường

Năm học 2025 – 2026

Thực hiện Kế hoạch số 158/KH-MNNTN ngày 09 tháng 9 năm 2025 của Trường Mầm non Ngô Thị Nhậm về việc thực hiện nhiệm vụ năm học 2025 - 2026;

Căn cứ Kế hoạch số 183 /KH-MNNTN ngày 11 /9/2025 của Trường mầm non Ngô Thị Nhậm về Kế hoạch chăm sóc nuôi dưỡng năm học 2025 - 2026;

Thực hiện Kế hoạch số 231/KH-MNNTN ngày 27 tháng 10 năm 2025 của Trường Mầm non Ngô Thị Nhậm về việc tổ chức hội thi giáo viên dạy giỏi cấp trường năm học 2025 -2026;

Căn cứ sự chỉ đạo trực tiếp của đồng chí Hiệu trưởng Trường Mầm non Ngô Thị Nhậm về việc triển khai Hội thi Nhân viên nuôi dưỡng giỏi cấp trường, năm học 2025–2026;

Căn cứ kết quả chấm thi của Ban Giám khảo và tổng hợp của tổ chuyên môn chăm sóc – nuôi dưỡng;

Tổ chuyên môn chăm sóc – nuôi dưỡng báo cáo kết quả tổ chức Hội thi như sau:

I. Công tác chỉ đạo, triển khai hội thi:

1. Công tác tổ chức

- Ngay từ đầu năm học, Ban Giám hiệu đã xác định Hội thi Nhân viên nuôi dưỡng giỏi là nhiệm vụ trọng tâm, góp phần nâng cao chất lượng bữa ăn bán trú cho trẻ. Nhà trường đã:

- Xây dựng và ban hành Kế hoạch tổ chức Hội thi, thống nhất với các tổ chuyên môn và phổ biến tới toàn bộ nhân viên nuôi dưỡng.



- Thành lập Ban Giám khảo theo Quyết định số 232/QĐ-MNNTN ngày 28/10/2025, gồm các đồng chí trong BGH và tổ trưởng, tổ phó chuyên môn Tổ nuôi dưỡng.

- Chuẩn bị đầy đủ cơ sở vật chất, dụng cụ, khu vực thi thực hành, phòng thi lý thuyết và các hồ sơ liên quan.

- Tổ chuyên môn tổ chức họp, thống nhất tiêu chí, hướng dẫn nhân viên về nội dung dự thi để đảm bảo tính công bằng, khách quan.

2. Nội dung, hình thức, thời gian tổ chức hội thi cấp trường.

a. Nội dung thi: gồm 3 phần:

Phần 1: Thi thực hành (bắt buộc): Ban Giám khảo chấm trực tiếp từng khâu trong quá trình làm việc.

- Nhân viên thực hiện chế biến món ăn theo thực đơn của ngày thi, đảm bảo đúng quy trình, kỹ thuật, thời gian, đảm bảo VSATTP.

Phần 2: Thi lý thuyết (bắt buộc): Hình thức thi: trắc nghiệm và tự luận.

Nội dung kiến thức gồm: Tìm hiểu về kiến thức đảm bảo VS ATTP; kiến thức chế biến món ăn theo dây chuyền bếp một chiều; nhiệm vụ chuyên môn chăm sóc nuôi dưỡng được quy định trong văn bản các cấp năm học 2025-2026.

Phần 3: Hoạt động giao lưu – dự giờ ăn (không bắt buộc, tính điểm cộng)

Nhân viên phối hợp với giáo viên tổ chức hoạt động giao lưu, dự giờ ăn của trẻ tại lớp

b. Thời gian thi

- Bắt đầu từ ngày 03/11/2025 đến ngày 11/11/2025.

II. Kết quả Hội thi:

1. Đánh giá chung

*** Ưu điểm:**

- Công tác chuẩn bị của nhân viên nuôi dưỡng nghiêm túc, chu đáo: đầy đủ nguyên vật liệu, dụng cụ, trang thiết bị; khu vực bếp, sơ chế, chia ăn được bố trí khoa học, đảm bảo đúng quy trình bếp ăn một chiều.

- Thái độ nghề nghiệp tốt, tinh thần tham gia hội thi tích cực: các nhân viên thể hiện sự tự tin, trách nhiệm, hợp tác nhịp nhàng trong quá trình dự thi; đảm bảo tác phong nhanh nhẹn, đúng giờ, tuân thủ nội quy.

- Phần thi thực hành đạt chất lượng: kỹ năng sơ chế – chế biến – chia khẩu phần chính xác; thao tác sử dụng dao, thớt, cân đong, đo đếm thành thạo; kỹ năng phối hợp món ăn hợp lý, trình bày đẹp mắt; nhiều đồng chí thể hiện sự linh hoạt xử lý tình huống thực tế.

- Phần thi lý thuyết cho thấy đa số nhân viên nắm vững kiến thức chuyên môn: hiểu rõ quy định về an toàn vệ sinh thực phẩm, các bước quy trình bếp một chiều, nguyên tắc phòng chống ngộ độc thực phẩm và kiến thức về dinh dưỡng theo độ tuổi.

- Phần giao lưu – điểm cộng được tổ chức sinh động, hiệu quả: nhân viên và giáo viên phối hợp tốt trong giờ ăn của trẻ; tạo không khí nhẹ nhàng, vui vẻ; hướng dẫn trẻ kỹ năng tự phục vụ phù hợp; đảm bảo vệ sinh và an toàn trong suốt hoạt động.

- Hồ sơ nuôi dưỡng được chuẩn bị tương đối đầy đủ và khoa học: sổ sách, minh chứng thể hiện rõ quá trình thực hiện nhiệm vụ; nhiều nhân viên có cách trình bày logic, dễ theo dõi, thể hiện sự chuyên nghiệp.

- Đa số các đồng chí phối hợp hỗ trợ nhau tốt, biết phân công nhiệm vụ hợp lý, duy trì nề nếp vệ sinh trong quá trình làm việc.

- Năng lực nghề nghiệp ngày càng vững vàng: qua hội thi có thể thấy sự tiến bộ rõ về kỹ năng chế biến, kỹ năng đánh giá khẩu phần, khả năng xử lý công việc theo dây chuyền và sự am hiểu về dinh dưỡng.

- Hội thi diễn ra nghiêm túc, công bằng, đảm bảo tính khách quan, tạo động lực cho đội ngũ nuôi dưỡng tiếp tục học tập, nâng cao trình độ chuyên môn, góp phần nâng cao chất lượng chăm sóc – nuôi dưỡng trẻ của nhà trường.

*** Tồn tại, khó khăn, hạn chế**

- Một số nhân viên còn chưa chủ động trong quá trình phối hợp với các bộ phận chuyên môn và phụ huynh học sinh trong quá trình giao nhận thực phẩm.

- Một số nhân viên còn chưa tự tin trong phần thi phần thi thực hành, dẫn đến thao tác chậm hoặc lúng túng ở một vài khâu như: phối hợp dây chuyền, cân chia định lượng, kiểm tra chất lượng thực phẩm đầu vào.

- Một số thao tác đặc thù của các món ăn (xào – hấp – hầm đúng kỹ thuật) còn chưa chính xác, ảnh hưởng đến chất lượng món ăn.

Độc
ƯỞNG
M NO
CHỈ NHỊ
★

- Lưu mẫu chưa đúng thời điểm ở một vài ca thi: lưu mẫu sau khi món ăn đã chia về lớp.

- Một số nhân viên chưa nắm vững kiến thức lý thuyết, đặc biệt về: nhiệt độ bảo quản, thời điểm vàng phòng chống nhiễm chéo và nguyên tắc xử lý ngộ độc thực phẩm.

- Chưa đồng đều về tinh thần tham gia hoạt động giao lưu dự giờ ăn: một số nhân viên chưa tích cực, còn tâm lý e ngại, chưa thể hiện quyết tâm cao.

2. Kết quả của hội thi

- Số lượng nhân viên nuôi dưỡng tham gia Hội thi: 11 đồng chí

- Số lượng nhân viên đạt giải: 11/11 đồng chí

- Khen thưởng: 11 đồng chí

- Cơ cấu giải thưởng cụ thể như sau:

STT	Họ và tên nhân viên	Xếp giải	Ghi chú
1	Đinh Thị Hoa	Nhất	
2	Lê Thị Hải Hiền	Nhất	
3	Cao Thị Len	Nhì	
4	Phạm Thị Thúy Lan	Nhì	
5	Nguyễn Minh Đức	Nhì	
6	Nguyễn Thị Hòa	Nhì	
7	Nguyễn Thị Thanh Loan	Ba	
8	Vũ Thị Hằng	Ba	
9	Nguyễn Thị Hạnh	Khuyến khích	
10	Phan Thị Thêu	Khuyến khích	
11	Nguyễn Thị Huyền	Khuyến khích	

IV. Đề xuất, kiến nghị

1. Đối với Ban giám hiệu:

- Tiếp tục đầu tư, bổ sung trang thiết bị, dụng cụ bếp; thay thế các thiết bị đã xuống cấp để đảm bảo quy trình bếp một chiều.

- Tổ chức tập huấn định kỳ về VSATTP, kỹ thuật chế biến, tính khẩu phần và xây dựng thực đơn theo độ tuổi.

- Tạo điều kiện cho nhân viên được tham quan, học hỏi mô hình bếp đạt chuẩn tại các đơn vị bạn.

- Duy trì hội thi hằng năm, bổ sung nội dung thi phù hợp thực tiễn chăm sóc – nuôi dưỡng.

2. Đối với tổ chuyên môn nuôi dưỡng:

- Tăng cường sinh hoạt chuyên môn, bồi dưỡng kỹ năng sơ chế – chế biến – chia khẩu phần.

- Kiểm tra nội bộ thường xuyên về quy trình bếp một chiều, lưu mẫu, nhập – xuất thực phẩm.

- Điều chỉnh thực đơn đa dạng, phù hợp mùa vụ và nhu cầu dinh dưỡng của trẻ.

- Phối hợp tốt với giáo viên và các bộ phận liên quan trong công tác giao nhận và tổ chức bữa ăn

3. Đối với nhân viên nuôi dưỡng:

- Tự học, tự bồi dưỡng nâng cao trình độ chuyên môn; thường xuyên tìm hiểu, cập nhật các văn bản chỉ đạo liên quan đến công tác chăm sóc – nuôi dưỡng và VSATTP.

- Rèn luyện thao tác nghề nghiệp, nâng cao kỹ thuật sơ chế – chế biến món ăn đảm bảo ngon, đúng quy trình, phù hợp đặc điểm của trẻ mầm non.

- Chủ động tìm hiểu các món ăn mới, cách chế biến mới, phù hợp khẩu vị và nhu cầu dinh dưỡng của trẻ để đề xuất đưa vào thực đơn của nhà trường.

- Tuân thủ nghiêm quy định VSATTP, đặc biệt về lưu mẫu, sử dụng dụng cụ theo màu và quy trình bếp một chiều.

- Phối hợp tốt với giáo viên trong tổ chức giờ ăn, theo dõi khả năng ăn của trẻ để kịp thời điều chỉnh khẩu phần, món ăn phù hợp.

Nơi nhận:

- Đ/c HT (để bc);

- Lưu VT.

NGƯỜI BÁO CÁO



Hoàng Thu Cúc

HIỆU TRƯỞNG



Nguyễn Thị Thu An