

Số: 231/KH-MNNTN

Hà Đông, ngày 27 tháng 10 năm 2025

KẾ HOẠCH
TỔ CHỨC HỘI THI NHÂN VIÊN NUÔI DƯỠNG GIỎI CẤP TRƯỜNG
Năm học: 2025 – 2026

Căn cứ Kế hoạch số 158/KH-MNNTN ngày 09/9/2025 của Trường mầm non Ngô Thị Nhậm về Kế hoạch 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;

Để đánh giá việc thực hiện chương trình Giáo dục Mầm non, đồng thời đánh giá chất lượng chăm sóc nuôi dưỡng trẻ trong nhà trường. Trường mầm non Ngô Thị Nhậm xây dựng kế hoạch tổ chức Hội thi nhân viên nuôi dưỡng giỏi cấp trường năm học 2025– 2026 với những nội dung cụ thể như sau:

I. MỤC ĐÍCH, YÊU CẦU:

- Nhằm đánh giá chất lượng chăm sóc, nuôi dưỡng trẻ , đặc biệt về việc tổ chức thực hiện chế độ dinh dưỡng hợp lý cho trẻ trong trường MN .

- Nhằm đánh giá việc tổ chức thực hiện bếp ăn an toàn , đúng quy cách và đảm bảo yêu cầu về an toàn thực phẩm trong trường mầm non .

- Nâng cao trình độ của đội ngũ nhân viên, tạo điều kiện cho đội ngũ nhân viên phát huy tính sáng tạo, đúc rút kinh nghiệm, giao lưu học hỏi lẫn nhau trong việc sử dụng bảo quản thực phẩm, cách chế biến các món ăn giàu chất dinh dưỡng . đầy đủ và hợp lý trong khẩu phần ăn hàng ngày cho trẻ mầm non.

- Nhằm giúp cán bộ quản lý nâng cao năng lực quản lý thực phẩm, quản lý bếp ăn đạt yêu cầu, có kế hoạch đào tạo bồi dưỡng nhằm nâng cao trình độ chuyên môn về nghiệp vụ dinh dưỡng, đồng thời tiếp tục rút kinh nghiệm, điều chỉnh, tổ chức thực hiện bếp ăn, cách tính khẩu phần ăn và chế biến dinh dưỡng hợp lý cho trẻ tại trường mầm non hiện nay.

- Thực hiện tốt công tác phối kết hợp với phụ huynh học sinh và giáo viên tại các nhóm lớp cùng các tổ chuyên môn nhằm nâng cao chất lượng bữa ăn bán trú cho trẻ tại nhà trường.

- Tuyên truyền tới các bậc phụ huynh, các ban ngành đoàn thể và cộng đồng về kiến thức chăm sóc - nuôi dưỡng trẻ theo khoa học và đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.

- Kết quả hội thi cô nuôi giỏi cũng là một trong những tiêu chí để xếp loại nhân viên cuối năm.

- Tổ chức hội thi phải đảm bảo tính khách quan, công bằng, trung thực phải có tác dụng động viên khuyến khích, tạo điều kiện cho nhân viên trao đổi, chia sẻ kinh nghiệm về công tác chăm sóc - nuôi dưỡng trẻ trong các trường mầm non.

- 100% nhân viên nuôi dưỡng dự thi

II. ĐỐI TƯỢNG DỰ THI:

1. Đối tượng dự thi: Là các nhân viên nuôi dưỡng đang trực tiếp nấu ăn tại trường (11 NV)

2. Điều kiện dự thi:

- Nhân viên tham gia dự thi phải có chứng chỉ theo quy định, có sức khỏe tốt, có phẩm chất đạo đức tốt, có năng lực chuyên môn và đồng nghiệp đánh giá cao, được lãnh đạo nhà trường xác nhận.

III. NỘI DUNG THI:

Gồm 2 nội dung:

1. Thi lý thuyết:

- Thời gian 30 phút

- Hình thức thi : Thi trắc nghiệm và tự luận

- Nội dung : 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 qui định trong văn bản các cấp năm học 2025-2026.

+ Thông tư Số: 52/2020/TT-BGDĐT ngày 31/12/2020 của Bộ giáo dục và đào tạo về ban hành điều lệ trường mầm non.

+ Tài liệu bồi dưỡng kiến thức về an toàn thực phẩm cho cơ sở bếp ăn bán trú trường học năm 2025 của Cục ATVSTP Hà Nội.

+ Văn bản hướng dẫn thực hiện nhiệm vụ năm học cấp học mầm non do Sở GD&ĐT ban hành hàng năm để hướng dẫn các trường mầm non tại Hà Nội.

+ Văn bản hướng dẫn thực hiện quy chế chuyên môn cấp học mầm non do Sở Giáo dục và Đào tạo Hà Nội ban hành hàng năm để hướng dẫn các cơ sở giáo dục mầm non thuộc Hà Nội thực hiện.

+ Văn bản hướng dẫn thực hiện nhiệm vụ năm học cấp học mầm non do UBND phường Hà Đông ban hành hàng năm để hướng dẫn các trường mầm non trên địa bàn phường.

+ Kế hoạch Chăm sóc nuôi dưỡng năm học 2025-2026.

2. Thi Thực hành :

- Thời gian: 240 phút.

- Hình thức thi : Chế biến bữa ăn trưa cho trẻ tại trường mầm non.

- Nội dung thi : Chế biến bữa trưa cho trẻ

+ Suất ăn: Thực tế số suất ăn của trẻ toàn trường báo ăn ngày hôm đó của cả trường.

+ Số tiền 35.000đ/ suất.

+ Thực đơn: Theo thực đơn bữa trưa của nhà trường.

IV. THỜI GIAN:

- Thi lý thuyết: ngày 7/11/2025

- Thi thực hành: từ ngày 03/11/2025 – 11/11/2025

V. ĐÁNH GIÁ XẾP LOẠI:

1. Các phiếu điểm:

- **Điểm lý thuyết** : Thang điểm 20, bài thi do 01 giám khảo là Phó hiệu trưởng phụ trách công tác CSND chấm.

- **Điểm thực hành** : Gồm 2 phiếu điểm

+ Phiếu điểm thứ 1: Thang điểm 20 điểm, do Ban giám khảo chấm độc lập, điểm trung bình cộng của giám khảo là kết quả cuối cùng.

+ Phiếu điểm thứ 2: 20 lớp chấm (mỗi lớp 1 phiếu) nhằm đánh giá chất lượng món ăn của trẻ tại lớp, điểm trung bình cộng của các lớp là kết quả cuối cùng..



- **Điểm cộng (không bắt buộc):** Nếu nhóm nào tổ chức dự giờ ăn của trẻ thông qua hoạt động giao lưu giờ ăn sẽ được cộng theo thang điểm từ 1-5 (phụ thuộc vào nội dung, hình thức giao lưu)

2. Cách tính điểm chung:

(Điểm thực hành x 3) + Điểm lý thuyết + Điểm 20 lớp + Điểm cộng (nếu có)

5

* **Xếp loại cụ thể:** Cơ cấu giải nhất, nhì, ba, khuyến khích sẽ được xếp từ cao xuống thấp.

VI. TỔ CHỨC HỘI THI :

- Tổ chức cho NV bốc thăm chia cặp thi (02 đ/c nhân viên/ 1 cặp) và ngày thi (có danh sách đính kèm).

- Ban giám khảo tổ chức chấm điểm theo từng cặp.

VII. KHEN THƯỞNG :

- Ban giám khảo tổng hợp kết quả các nhóm và xếp giải theo số điểm từ cao xuống thấp.

- Những nhân viên đạt giải cấp trường sẽ được khen thưởng theo quy chế thi đua khen thưởng của nhà trường.

Trên đây là kế hoạch tổ chức Hội thi nhân viên nuôi dưỡng giỏi cấp trường năm học 2025- 2026 của trường mầm non Ngô Thị Nhậm.

Nơi nhận:

- Tổ nuôi dưỡng;
- CB, GV, NV trường;
- Lưu VT

NGƯỜI XÂY DỰNG KH

P. Hiệu trưởng

Hoàng Thu Cúc

LÃNH ĐẠO KÝ DUYỆT

Hiệu trưởng



Nguyễn Thị Thu An

**DANH SÁCH CÁC CẤP THI CỦA HỘI THI NHÂN VIÊN NUÔI DƯỠNG
GIỎI CẤP TRƯỜNG NĂM HỌC 2025-2026**

STT	HỌ VÀ TÊN	THỜI GIAN	GHI CHÚ
1	Nguyễn Thị Huyền Phan Thị Thêu	Ngày 03/11/2025	
2	Đinh Thị Hoa Lê Thị Hải Hiền	Ngày 05/11/2025	
3	Cao Thị Len Phạm Thị Thúy Lan	Ngày 06/11/2025	
4	Nguyễn Thị Thanh Loan	Ngày 07/11/2025	
5	Nguyễn Thị Hòa Nguyễn Minh Đức	Ngày 10/11/2025	
6	Vũ Thị Hằng Nguyễn Thị Hạnh	Ngày 11/11/2025	

