

**UBND HUYỆN AN DƯƠNG
TRƯỜNG MẦM NON AN ĐỒNG II**

**BÁO CÁO GIẢI PHÁP SÁNG TẠO
THỰC HIỆN MÔ HÌNH ĐIỂM**

**“BỮA ĂN HỢP LÝ, ĐẢM BẢO DINH DƯỠNG KẾT HỢP VỚI TĂNG
CƯỜNG THỂ LỰC TRONG CÁC CƠ SỞ GIÁO DỤC MẦM NON“**

Năm học 2022 - 2023

An Đồng, ngày 22 tháng 11 năm 2022

Giáo dục Mầm non là bậc học đặt nền móng cho sự phát triển của trẻ trong tương lai. Xác định được điều đó, trong những năm qua, tập thể cán bộ, giáo viên, nhân viên trường mầm non An Đồng II đã không ngừng phấn đấu, luôn có nhiều giải pháp sáng tạo nhằm nâng cao chất lượng thực hiện chương trình giáo dục mầm non, cũng như công tác chăm sóc nuôi dưỡng giáo dục trẻ tại nhà trường, **đáp ứng nhu cầu**, khả năng của trẻ và xu thế phát triển của xã hội trong thời kỳ hội nhập.

Năm học 2022 - 2023 Phòng GD&ĐT lựa chọn trường Mầm non An Đồng II thực hiện mô hình điểm Triển khai “Xây dựng bữa ăn hợp lý, đảm bảo dưỡng, kết hợp với tăng cường thể lực cho trẻ”





PHẦN I

ĐẶC ĐIỂM TÌNH HÌNH NHÀ TRƯỜNG



1. Quy mô trường, lớp, số lượng

Trường mầm non An Đồng II có 2 khu trường: Khu An Dương và khu Trang Quan. Tại 2 khu trường có 2 bếp ăn.

Số lớp: Có 15 lớp. Khu An Dương có 7 lớp (NT: 01 lớp, MG: 06 lớp). Số trẻ: 261 cháu, NT: 35 cháu, MG: 226 cháu. Khu Trang Quan có 8 lớp (NT: 01 lớp, MG: 07 lớp). Số trẻ: 267 cháu, NT: 35 cháu, MG: 232.

Tổng số CBGVNV: 49 đ.c. CBQL: 03 đ.c, GV đứng lớp: 31 đ.c, Nhân viên cô nuôi: 10 đ.c(trong đó khu An Dương: 5 đ.c. Khu Trang Quan: 5 đ.c), Nhân viên kế toán: 01 đ.c, Lao công: 02 đ.c, Bảo vệ: 02 đ.c





PHẦN II THỰC TRẠNG



1. Thực trạng

Thực đơn của trẻ chưa được xây dựng phối kết hợp đa dạng món ăn chế biến từ rau, quả chín, và các chế phẩm từ sữa, cách chế biến mới chỉ theo cách truyền thống băm nhỏ, thái nhỏ chế biến cho trẻ. Kinh phí đóng cho bữa ăn của trẻ còn thấp khó khăn cho việc cân đối các chất dinh dưỡng.

Nhiều phụ huynh chưa có quan tâm đến chế độ dinh dưỡng ăn ở nhà cho trẻ, nuôi dưỡng chưa hợp lý, cho trẻ ăn theo yêu cầu sở thích, ăn nhiều đồ ăn chế biến sẵn thức ăn có nhiều chất béo và có quan niệm trẻ con béo mới đẹp. Trẻ không thích ăn cá, tôm, cua hải sản, không thích ăn rau, chỉ thích xem tivi điện thoại thiếu hoạt động thể lực.

Nhà trường chưa có phòng học GDTC riêng. Diện tích sân trường nhỏ hẹp ảnh hưởng đến việc tổ chức các hoạt động phát triển thể chất tập thể, các bài tập để phát triển thể lực cho trẻ, cũng như không có không gian để phong phú các đồ dùng hiện đại phát triển thể lực sẵn có ở sân chơi, mà chủ yếu nhiều đồ dùng, đồ chơi do các cô giáo làm, độ bền chắc chưa cao, hàng ngày các cô mất thời gian sắp xếp mang ra cho trẻ hoạt động.



PHẦN III

CÁC GIẢI PHÁP THỰC HIỆN



1. Đầu tư cơ sở vật chất, bổ sung thiết bị, đồ dùng phục vụ công tác bán trú, phát triển vận động cho trẻ

Thực hiện rà soát hệ thống đồ dùng trang thiết bị chăm sóc bán trú và đồ dùng đồ chơi phát triển vận động cho trẻ ở ngoài trời. Lấy ý kiến đề xuất mua mới, thay thế các thiết bị, đồ dùng cũ, không đảm bảo tính thẩm mỹ từ các lớp. Phân loại thiết bị nhà trường đầu tư, thiết bị đồ dùng các lớp sẽ huy động từ phụ huynh ủng hộ.



1. Đầu tư cơ sở vật chất, bổ sung thiết bị, đồ dùng phục vụ công tác bán trú, phát triển vận động cho trẻ

Phát động cán bộ, giáo viên, nhân viên sáng tạo, thiết kế thiết bị, đồ dùng phù hợp với diện tích của bếp, lớp đảm bảo tính thẩm mỹ cao.

- + Sáng tạo các kiểu dáng bàn sơ chế, chế biến chia ăn cho phù hợp diện tích bếp
- + Sáng tạo cải tiến các bộ đồ dùng phát triển vận động nhằm nâng cao thể lực cho trẻ phù hợp với diện tích lớp, sân chơi



1. Đầu tư cơ sở vật chất, bổ sung thiết bị, đồ dùng phục vụ công tác bán trú. phát triển vận động cho trẻ



1. Đầu tư cơ sở vật chất, bổ sung thiết bị, đồ dùng phục vụ công tác bán trú. phát triển vận động cho trẻ

- Nhà trường mua bổ sung, thay thế các trang thiết bị đồ dùng bếp ăn, cung cấp đầy đủ các loại nguyên học liệu cho các lớp làm đồ dùng đồ chơi.

+ Đối với bếp ăn:

Cải tạo, bổ sung thêm một số đồ dùng hiện đại cho bếp sử dụng chế biến các món ăn sáng tạo, các lớp tổ chức bữa ăn thuận tiện, gây hứng thú cho trẻ như: Mỗi trẻ 1 khay để ăn bằng chất liệu I-nóc (có đủ 5 ngăn, đựng 5 món ăn trong bữa trưa), đĩa to, khay, bát tô, cho các lớp chia các loại thức ăn cho trẻ, bổ sung máy xay sinh tố, máy ép hoa quả, máy làm các loại chế phẩm từ sữa, các thiết bị làm các loại bánh cho trẻ ăn thêm bữa phụ.



1. Đầu tư cơ sở vật chất, bổ sung thiết bị, đồ dùng phục vụ công tác bán trú. phát triển vận động cho trẻ

+ Đối với đồ dùng nhằm nâng cao phát triển thể lực cho trẻ:

Nhà trường đầu tư mua bổ sung cải tạo một số thiết bị dạy học dùng chung theo hướng chuẩn đa chức năng như: ván dốc, ống dài, ghế thể dục, bục bật cho từng độ tuổi tại 2 khu trường phù hợp với diện tích và nhu cầu sử dụng, cải tạo hiên sảnh tầng 2, hiên chơi làm khu vui chơi thể chất, mua sắm các bộ tập gym tăng cường thể lực cho trẻ.



1. Đầu tư cơ sở vật chất, bổ sung thiết bị, đồ dùng phục vụ công tác bán trú. phát triển vận động cho trẻ

- Phát động cán bộ, giáo viên, nhân viên làm tốt công tác tuyên truyền vận động phụ huynh và cộng đồng ủng hộ kinh phí, nguyên học liệu, để làm đồ dùng đồ chơi và xây dựng môi trường giáo dục giúp trẻ phát triển thể lực.



1. Đầu tư cơ sở vật chất, bổ sung thiết bị, đồ dùng phục vụ công tác bán trú. phát triển vận động cho trẻ

Mua sắm bổ sung trang thiết bị hiện đại cho 2 bếp ăn. Đầu tư máy vi tính, kết nối mạng internet cho 2 bếp ăn.



2. Xây dựng thực đơn và cải tiến, sáng tạo chế biến món ăn đảm bảo dinh dưỡng, hấp dẫn trẻ.

Với mục tiêu xây dựng thực đơn cân đối, khoa học nhằm giảm tỷ lệ suy dinh dưỡng, giảm tỉ lệ thừa cân, béo phì, nâng cao tầm vóc, thể lực cho trẻ em. Tập cho trẻ ăn đa dạng nhiều loại thực phẩm. Tạo thói quen ăn uống lành mạnh từ nhỏ để phòng chống bệnh tật, nhà trường thực hiện xây dựng thực đơn đảm bảo theo các nguyên tắc và quy định.

Đặc biệt quan tâm phối hợp, kết hợp các loại thực phẩm tươi ngon, mới lạ (như rong biển, sò dầu Nhật, phomai, yến mạch...) để xây dựng thực đơn cho trẻ.



2. Xây dựng thực đơn và cải tiến, sáng tạo chế biến món ăn đảm bảo dinh dưỡng hấp dẫn trẻ.

Bữa phụ của trẻ cũng phong phú hơn với đầy đủ 4 nhóm chất dinh dưỡng cần thiết và dễ hấp thu như phở, bún, cháo, súp, các loại bánh, sữa quả, hột hạt, ... Với kỳ vọng, thực đơn không lặp lại trong 2 tuần, thực đơn đa dạng về các nguồn thực phẩm, hơn 20 thực đơn (01 bộ thực đơn mùa hè; 01 bộ thực đơn mùa đông) hiện tại đang áp dụng triển khai bộ thực đơn mùa đông có hiệu quả tại đơn vị. Bộ thực đơn không chỉ áp dụng đại trà mà còn áp dụng hiệu quả cho trẻ thừa cân, béo phì, suy dinh dưỡng.

THỰC ĐƠN MÙA ĐÔNG 25.000đ/ Trẻ/ ngày							
Thời gian	Tên món	Tuần	THỨ 2	THỨ 3	THỨ 4	THỨ 5	THỨ 6
Phụ sáng MG			Sữa bột	Sữa chua	Sữa bột	Sữa bột	Sữa bột
Bữa trưa	Món mặn	Tuần 1,3	- Trứng cút, thịt lợn kho nước dừa	- Thịt ngan hầm, nước dừa, hạt sen , táo đỏ	- Ruốc cá hồi, trứng gà chiên	- Chả ốc sốt cà chua	- Mực tôm thịt rim rau củ
		Tuần 2,4	- Gà sốt cà ri	- Cá thu thịt lợn viên chả - sốt cà	- Thịt bò hầm khoai tây, cà rốt	- Ruốc thịt, lạc, vừng, rong biển	- Tôm thịt đậu sốt cà chua
	Món xào	Cả Tháng	- Su hào, cà rốt luộc chấm muối vừng	- Cải thảo, cà rốt xào Tôm	- Cải xanh, cà rốt (xúp lơ), bí xanh luộc chấm muối vừng	- Đổ cove, cà rốt xào thịt Bò	- Ngô ngọt, su củ luộc chấm muối vừng
	Món canh	Tuần 1,3	- Canh cua mỏng toi, bầu	- Canh bò bắp cải	- Canh tôm bầu	- Canh chua sườn, đậu non, giá đỗ	- Canh gà cải xanh
		Tuần 2,4	Canh tép mỏng toi, bầu	- Canh gà bí xanh	- Canh Tôm cải cúc (cải Thảo)	- Canh Bò rau cải (cải chip)	
	Cơm		Cơm trắng	Cơm trắng	Cơm trắng	Cơm trắng	Cơm trắng
Tráng miệng			Thanh long	Chuối chín	Dưa hấu	Thanh long	Dưa hấu
Phụ chiều	MG	Tuần 1,3	Phở bò- rau xanh	Bánh bao + Sữa bột	Cháo gà bí đỏ, phở mai	Xôi vò + Sữa chua	Chè đồ xanh, hạt sen, long nhãn
		Tuần 2,4	Bún Tôm, sườn mọc rau xanh	- Thịt bò sốt vang + Bánh mỳ	Cháo lươn, xương đuôi yền mạch rau củ	- Bánh gato + Sữa bí ngô	- Súp gà ngô non
	NT		Sữa bột	Sữa bột	Sữa bột	Sữa bột	Sữa bột
Chính chiều NT		Tuần 1,3	Phở bò- rau xanh	- Trứng thịt sốt cà - Canh thịt bí xanh	Cháo gà bí đỏ, phở mai	Xôi vò + Sữa chua	- Thịt bò sốt vang - Canh tôm cải xanh
		Tuần 2,4	- Bún Tôm, Sườn, mọc rau cải	- Trứng thịt rau củ chiên - Canh thịt bí xanh, cà rốt	- Cháo lươn, xương đuôi yền mạch rau củ	- Bánh gato + Sữa chua	- Gà rim nấm - Canh tôm cải xanh (cải cúc)
Tráng miệng			Dưa vàng	Thanh long	Chuối chín		Thanh long

THỰC ĐƠN MÙA HÈ: 25.000/ trẻ/1 ngày .							
Thời gian	Tên món	Tuần	THỨ 2	THỨ 3	THỨ 4	THỨ 5	THỨ 6
Phụ sáng MG			Sữa bột	Sữa chua	Sữa bột	Sữa bột	Sữa bột
Bữa trưa	Món mặn	Tuần 1,3	- Trứng cút, thịt lợn kho nước dừa	- Thịt ngan hầm, nước dừa, hạt sen, táo đỏ	- Ruốc cá hồi trứng gà (chiên)	- Chả ốc sốt cà chua	- Mực thịt lợn viên chả chiên
		Tuần 2,4	- Gà sốt cà ri	- Chả cá viên chiên sốt cà	- Thịt bò hầm khoai tây, cà rốt	- Ruốc thịt, lạc, vừng, rong biển	- Tôm thịt đậu sốt cà chua
	Món xào	Cả Tháng	- Bí xanh, cà rốt luộc chấm muối vừng	- Giá đỗ, mướp xào thịt lợn	- Su su, cà rốt luộc chấm muối vừng	- Đổ dưa, cà rốt xào thịt Bò	- Ngò ngọt, Su su luộc chấm muối vừng
	Món canh	Tuần 1,3	- Canh cua mỏng toi, bầu	- Canh gà bí xanh	- Canh tôm bầu	- Canh chua sườn, đậu non, giá đỗ	- Canh gà bí xanh
		Tuần 2,4	- Canh tép mỏng toi, bầu	- Canh bò cải thảo	- Canh Tôm rau đay- mướp	- Canh sườn rau ngọt	- Canh Bò rau cải
	Cơm		Cơm trắng	Cơm trắng	Cơm trắng	Cơm trắng	Cơm trắng
Tráng miệng			Thanh long	Chuối chín	Dưa hấu	Thanh long	Dưa hấu
Phụ chiều	MG	Tuần 1,3	Phở bò-- rau xanh	Bánh dày giò+ Sữa bột	Cháo gà bí đỏ, phở mai	Xôi vò + Sữa chua	Chè đỗ xanh, hạt sen, long nhãn
		Tuần 2,4	- Bún Tôm, sườn mọc rau xanh	- Súp gà ngô non	Cháo lươn, xương đuôi yền mạch, rau củ	- Bánh gato + Sữa bí ngô	- Thịt bò sốt vang + Bánh mỳ
	NT		Sữa bột	Sữa bột	Sữa bột	Sữa bột	Sữa bột
Chính chiều NT		Tuần 1,3	Phở bò-- rau xanh	- Trứng thịt sốt cà Canh thịt rau ngọt	Cháo gà bí đỏ, phở mai	Xôi vò + Sữa chua	- Gà rim nấm - Canh tôm cải xanh
		Tuần 2,4	- Bún Tôm mọc sườn mọc rau xanh	- Trứng thịt rau củ chiên - Canh gà bí ngô	- Cháo lươn, xương đuôi yền mạch, rau củ	- Bánh gato + Sữa chua	Thịt bò sốt vang - Canh tôm rau đay mướp.
Tráng miệng			Dưa vàng	Thanh long	Chuối chín		Thanh long

2. Xây dựng thực đơn và cải tiến, sáng tạo chế biến món ăn đảm bảo dinh dưỡng, hấp dẫn trẻ.



2. Xây dựng thực đơn và cải tiến, sáng tạo chế biến món ăn đảm bảo dinh dưỡng hấp dẫn trẻ.

Đổi mới hình thức chế biến ở số loại thực phẩm giúp trẻ làm quen việc nhai để phát triển cơ hàm là điều mà nhà trường quan tâm thực hiện.

VD: Với món ăn từ cá (theo cách chế biến trước hấp gỡ sau đó thịt xay cho sốt với cà => Cải tiến chế biến món cá như sau: lọc xương xay với thịt làm chả cá viên miếng hoặc rán thành cái chả to sau đó thái lát sốt cà hoặc làm ruốc cá hồi với trứng gà
Món ăn từ thịt (bò, lợn, gà, ngan..) có thể thái lát mỏng đập, dần cho mềm sau đó chiên, hoặc chế biến món hầm. Món ăn từ (Tôm, mực) có thể xào.



2. Xây dựng thực đơn và cải tiến, sáng tạo chế biến món ăn đảm bảo dinh dưỡng hấp dẫn trẻ.



2. Xây dựng thực đơn và cải tiến, sáng tạo chế biến món ăn đảm bảo dinh dưỡng hấp dẫn trẻ.

Nhà trường lựa chọn 1 thực đơn phù hợp 1 tháng 1 lần sáng tạo hình thức chế biến các món ăn buổi trưa sao cho số tiền đúng theo quy định không thay đổi, tổ chức bữa ăn dưới dạng tiệc buffet giúp cho trẻ làm quen cách ăn theo hình thức mới, giúp trẻ hứng thú, chủ động, hào hứng tự đi lựa chọn những món ăn trẻ thích. Cô giáo giáo dục trẻ hành vi văn minh trong ăn uống.

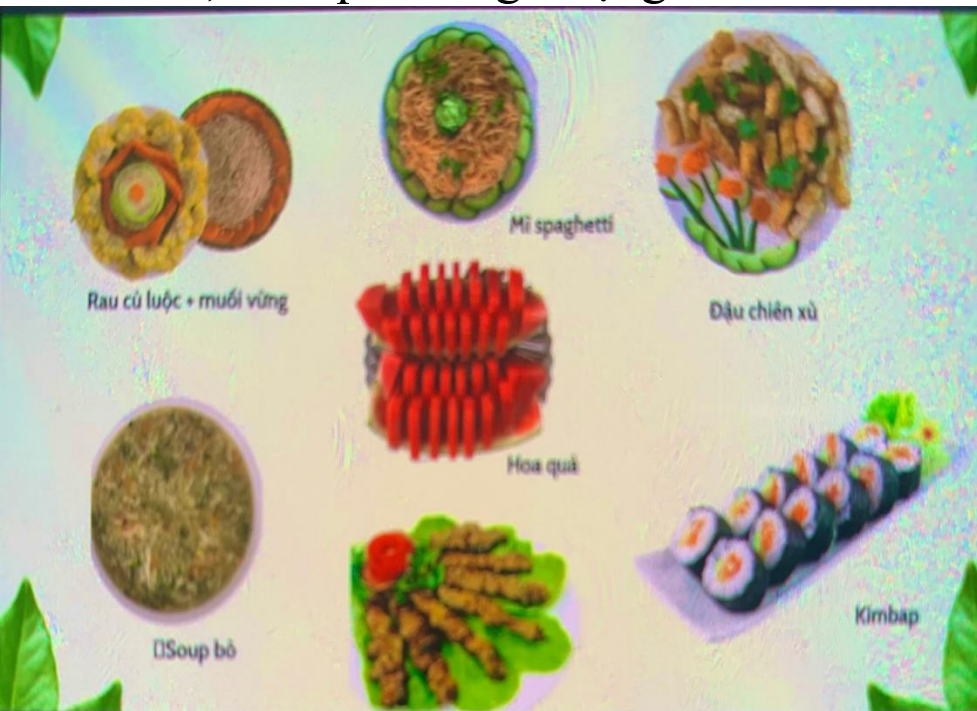


2. Xây dựng thực đơn và cải tiến, sáng tạo chế biến món ăn đảm bảo dinh dưỡng hấp dẫn trẻ.



2. Xây dựng thực đơn và cải tiến, sáng tạo chế biến món ăn đảm bảo dinh dưỡng hấp dẫn trẻ.

VD với thực đơn: Tôm thịt đậu + Canh Bò rau cải chíp + Ngô ngọt, su su luộc chấm muối vừng. Nhà trường cải tiến chế biến thành món ăn để các cô giáo tổ chức thành bữa tiệc buổi trưa với món ăn như sau: $\frac{1}{2}$ lượng gạo sẽ nấu cơm (Cơm trắng) có thể để làm món cơm cuộn Kimbap, cơm đóng khuôn thành hình các con vật ngộ nghĩnh, $\frac{1}{2}$ lượng gạo sẽ quy đổi thành món Mỳ Paketty, đậu phụ sẽ chế biến thành món đậu chiên giòn, thịt lợn sẽ thái nát đập mềm làm món thịt chiên xù, canh bò nấu thành súp bò, và canh bò cải chíp, Su su luộc chấm muối vừng, ngô ngọt có thể luộc, hoặc tách ra chiên, hoa quả tráng miệng.



2. Xây dựng thực đơn và cải tiến, sáng tạo chế biến món ăn đảm bảo dinh dưỡng hấp dẫn trẻ.

Với các món canh theo cách chế biến trước kia thì nồi canh có rất nhiều loại rau được kết hợp như (1 số rau lá, củ, quả) được thái, băm nhỏ cho vào nấu canh thì bây giờ nhà trường tách 1 số rau đó ra chế biến thành món ăn như rau luộc, rau xào. Ví dụ: Trước thực đơn canh bò, sườn khoai sọ (khoai tây) cải thảo cà rốt, nhà trường cải tiến chế biến: Cà rốt, rau cải thảo xào thịt bò. Canh sườn xu hào bắp cải cà rốt. Tách xu hào cà rốt cho luộc chấm muối vừng.

Với hình thức thay đổi cách chế biến các món ăn sao cho phù hợp với từng thực đơn. Hiện nay nhà trường đã và đang áp dụng triển khai rất hiệu quả, trẻ hứng thú, chờ mong đến bữa ăn, trẻ ăn ngon miệng, ăn hết xuất.



3. Đổi mới hình thức tổ chức bữa ăn cho trẻ

Thay đổi hình thức tổ chức bữa ăn phù hợp với điều kiện, với trang thiết bị đồ dùng của trường, lớp một cách thuận lợi và hiệu quả. Nhà trường thực hiện 3 hình thức tổ chức cho trẻ ăn như sau:

Hình thức 1: Tổ chức cho trẻ ăn dưới hình thức bằng khay:

Hình thức này đạt hiệu quả sử dụng cao trẻ rất hào hứng, hứng thú, bởi khi cô giáo chia món ăn cho trẻ vào các ô khay, trẻ tùy thích lựa chọn món ăn theo sở thích của trẻ. Đặc biệt đối với trẻ 5 tuổi giúp trẻ làm quen với việc dùng khay ăn để chuẩn bị kỹ năng cho trẻ bước vào lớp 1.



3. Đổi mới hình thức tổ chức bữa ăn cho trẻ

Hình thức 2: Tổ chức cho trẻ ăn bằng bát:

- Chia toàn bộ món ăn của trẻ theo định lượng về các bàn.
- Đối với trẻ phải chăm sóc đặc biệt như:
 - + Trẻ béo phì thì chia cho trẻ ăn lần lượt các món ăn: Rau, củ quả trước, sau đó cơm canh thức ăn mặn và quả tráng miệng. Để giúp trẻ ăn hết xuất và ăn xong rồi không có cảm giác thèm muốn ăn nữa.
 - + Đối với trẻ suy dinh dưỡng món rau củ quả luộc, xào cô giáo cho ăn sau cùng, cho trẻ ăn món ăn giàu chất đạm trước để giúp trẻ có cảm giác không bị no, chán ăn mà vẫn ăn hết xuất của mình.



3. Đổi mới hình thức tổ chức bữa ăn cho trẻ

Hình thức 3: Tổ chức hình thức ăn dưới dạng tiệc buffet (1 tháng/ 1 lần vào ngày cuối cùng của tháng hoặc vào các dịp ngày lễ).

- + Đồ ăn được bày ra các khay, bát, đĩa và trẻ đi lấy các món ăn dưới sự hướng dẫn của cô để đảm bảo trẻ ăn hết khẩu phần của mình.
- + Hình thức này trẻ vô cùng háo hức chờ đón bữa tiệc của lớp, vui vẻ, thích thú ăn hết xuất ăn của mình.



3. Đổi mới hình thức tổ chức bữa ăn cho trẻ

* Khó khăn:

- Nhà trường gặp khó khăn nếu đầu tư khay ăn cho 100% trẻ mẫu giáo.
- Khâu vệ sinh khay sau khi ăn chiếm nhiều thời gian. Cường độ lao động cô nuôi quá tải.
- Quy trình sấy, hấp, luộc khay gặp khó khăn vì tủ sấy và dụng cụ sấy/hấp nhỏ.



3. Đổi mới hình thức tổ chức bữa ăn cho trẻ

*** Giải pháp thực hiện:** Để khắc phục các khó khăn trên nhà trường thực hiện như sau:

- Phân công lịch ăn bằng khay theo khối tuổi như sau:

UBND HUYỆN AN DƯƠNG
TRƯỜNG MẦM NON AN ĐỒNG II

LỊCH PHÂN CÔNG CÁC LỚP ĂN KHAY TRONG TUẦN - KHU AN DƯƠNG
NĂM HỌC: 2022 - 2023

STT	TÊN LỚP	SỐ SỐ/SỐ KHAY	THỨ					GHI CHÚ
			T2	T3	T4	T5	T 6	
1	LỚP 5A1	45		x		x		
2	LỚP 5A2	45			x		x	
3	LỚP 4B1	35		x		x		
4	LỚP 4B2	36			x		x	
5	LỚP 3C1	33	x					
6	LỚP 3C2	32	x					
Tổng		226	65	80	81	80	81	

NGƯỜI PHÂN CÔNG
Phó hiệu trưởng

Nguyễn Thị Loan

UBND HUYỆN AN DƯƠNG
TRƯỜNG MẦM NON AN ĐỒNG II

LỊCH PHÂN CÔNG CÁC LỚP ĂN KHAY TRONG TUẦN - KHU TRANG QUAN
NĂM HỌC: 2022 - 2023

STT	TÊN LỚP	SỐ SỐ/SỐ KHAY	THỨ					GHI CHÚ
			T2	T3	T4	T5	T 6	
1	LỚP 5A3	40		x		x		
2	LỚP 5A4	45		x		x		
3	LỚP 4B3	30			x		x	
4	LỚP 4B4	30			x		x	
	LỚP 4B5	25			x		x	
5	LỚP 3C3	32	x					
6	LỚP 3C4	30	x					
Tổng		232	62	85	85	85	85	

NGƯỜI PHỤ TRÁCH
Phó hiệu trưởng

Nguyễn Thị Loan

Phân công theo từng lớp, khối làm sao cho số lượng khay tối đa đảm bảo tương đương nhau để khắc phục khó khăn (kinh phí đầu tư số lượng khay lớn, giảm tải cường độ lao động, vệ sinh, hấp sấy khay) và vẫn thay đổi hình thức tổ chức bữa ăn cho trẻ

Và với số lượng khay tối đa phân công theo lớp, tại 1 khu trường thì thời gian các cô nuôi vệ sinh rửa khay, và bát thìa các lớp còn lại là dao động từ 12 giờ kém 10 đến 12 giờ là vệ sinh xong toàn bộ trang thiết bị. Đối với trường mầm non An Đồng II thì số lượng cô nuôi đủ theo quy định được phân công đều tại 2 bếp ăn ở hai khu trường. Vì vậy với trường đủ cô nuôi thì có thể áp dụng và làm theo cách này, còn đối với các trường không đủ thì chúng ta có thể áp dụng hình thức 2.

4. Tăng cường các hoạt động thể lực cho trẻ.

- Nhà trường quan tâm đến xây dựng môi trường trong lớp, môi trường ngoài trời, cải tạo, bổ sung trang thiết bị đồ dùng, phát động GV sáng tạo làm đồ dùng, đồ chơi phù hợp với độ tuổi phù hợp với diện tích góc chơi từng lớp, khu vực vui chơi đối với 2 sân trường. Khai thác hiệu quả các đồ dùng đồ chơi sẵn có, đồ dùng đồ chơi tự tạo.



4. Tăng cường các hoạt động thể lực cho trẻ.



4. Tăng cường các hoạt động thể lực cho trẻ.

- Giáo viên quan tâm tăng cường thời gian hoạt động vận động cho trẻ thừa cân béo phì (thể hiện cụ thể trong KHCSGD trẻ). Với trẻ bị suy dinh dưỡng: Bài tập nhẹ nhàng hơn, thời gian tập ngắn hơn.

- Ngoài việc tận dụng các điều kiện sẵn có trong môi trường trong và ngoài lớp học để tổ chức các hoạt động phát triển vận động cho trẻ, nhà trường đổi mới thức tổ chức hoạt động vận động như:

+ Thể dục kết hợp với dụng cụ: Tập eo với bàn xoay, Lắc vòng, Tập tay với cử tạ, đu xà, Tập chân với đi đạp xe, nhảy dây, Tập các cơ với đu xà, Tập bụng với ghế cong bài tập với dây chun, với con lăn, với thảm, bục, tham gia câu lạc bộ Erobich...



4. Tăng cường các hoạt động thể lực cho trẻ.

+ Thể dục không dụng cụ: Bài yoga, ngồi thiền tĩnh tâm...Các động tác mạnh mẽ giậm chân tại chỗ, chạy chậm, chạy theo tốc độ, các động tác gập cổ, xoay đầu...

+ Đề tạo hứng thú cho trẻ vận động, nhà trường xây dựng các hình thức tổ chức như: giao lưu với các lớp khối tuổi trong khu ví dụ tổ chức giao lưu các câu lạc bộ Erobich, Câu lạc bộ bóng rổ, Yoga..

+ Tiếp tục xây dựng kế hoạch lồng ghép tổ chức các sân chơi vào tháng 12/2022, tháng 4, 5/2023 như “Chiến sỹ vui khỏe, sân chơi Sasuke”, Sân chơi “Bé khỏe ngoan” trong các hội thi, sân chơi nhà trường đưa trò chơi mới lạ để nhằm phát triển thể lực toàn diện cho trẻ.



5. Tăng cường công tác truyền thông

- Nhà trường tuyên truyền dưới nhiều hình thức như: Qua buổi họp phụ huynh học sinh, ban đại diện cha mẹ học sinh, xin ý kiến từng phụ huynh trong việc nâng mức tiền ăn để đảm bảo chế độ ăn cho trẻ trong năm học mới, giáo viên trao đổi hàng ngày, trang thông tin zalo các nhóm lớp, website, fanpage nhà trường. Thay bằng các bài tuyên truyền bằng chữ phụ huynh rất ngại đọc, nhà trường xây dựng vidioclip ngắn gọn tuyên truyền với phụ huynh về hoạt động khi nhà trường tổ chức triển khai thực hiện mô hình bữa ăn hợp lý, đảm bảo dinh dưỡng cũng như thực hiện giải pháp sáng tạo nhà trường.



5. Tăng cường công tác truyền thông

- Tăng cường mời phụ huynh thăm quan trường lớp, bếp ăn để phụ huynh hiểu và chia sẻ những công việc của cô nuôi, cô giáo mầm non, cũng như phụ huynh yên tâm khi đóng góp kinh phí tiền ăn cho trẻ. Từ đó phụ huynh yên tâm, tin tưởng ủng hộ nhà trường.
- Tổ chức hội thi “Dinh dưỡng hợp lý”, “Mẹ và cô khéo tay” với sự tham gia của phụ huynh cùng các cô nuôi vào dịp 8/3. Đây là một trong những hoạt động nhằm tăng cường sự gắn kết và phối hợp giữa nhà trường và phụ huynh trong chăm sóc và dinh dưỡng cho trẻ.



