

NỘI DUNG BỒI DƯỠNG CHUYÊN MÔN HÈ 2024

Kỹ năng thao tác trên ứng dụng Excell (bảng báo ăn online)

Thời gian: Từ 14h00- 15h00, ngày 10/8/2024

Người thực hiện: Nguyễn Thị Lưu- Phó Hiệu trưởng

1. Giới thiệu chung về bảng báo ăn online

- Bảng báo ăn online là bảng tính được kết hợp giữa file báo ăn với bảng tính định lượng chia ăn và các loại sổ trong nuôi dưỡng: Sổ Giao nhận thực phẩm; Sổ lưu mẫu thức ăn; Sổ kiểm thực 3 bước;

- Tại bảng báo ăn online có sheet tên thực phẩm và sheet tên món ăn với mục đích giúp nhân viên nấu ăn có thể bổ sung thêm thực phẩm chính, thực phẩm mới vào sheet thực phẩm và có thể bổ sung món ăn mới vào sheet tên món ăn giúp cho thực đơn của trẻ thêm đa dạng và phong phú;

- Trước đây việc tính toán, nhân chia và ghi chép các loại sổ thì nhân viên nấu ăn phải mất rất nhiều thời gian khoảng từ 2-2,5h đồng hồ mỗi ngày. Thì giờ đây đó không còn là vấn đề khó khăn đối với nhân viên nấu ăn. Chỉ cần 1 vài thao tác đơn giản các thông số sẽ tự động chuyển tiếp vào các loại sổ sách trên file;

- Đặc biệt đối với công tác quản lý thì lại vô cùng hiệu quả. Người quản lý không cần phải xuống bếp mới có thể xem và nắm bắt được các thông tin, số liệu, số suất ăn, chất lượng thực phẩm, quy trình lưu mẫu, kiểm thực 3 bước,...Chỉ cần bấm vào file báo ăn online là tất cả các thông số đều có sẵn và được cập nhật thường xuyên đảm bảo theo quy định.

2. Quy trình, thao tác sử dụng Bảng báo ăn online như sau:

- **Bước 1:** Người quản trị sẽ đưa Bảng báo ăn lên Google Drive. Chọn “ Chia sẻ” để ở trạng thái “ bắt kể ai có đường liên kết” và ở chế độ “ Người chỉnh sửa”. Sau đó người quản trị chia sẻ “ bảng báo ăn online” lên nhóm zalo nhà trường và ghim vào tường zalo để các lớp dễ dàng tìm kiếm và cập nhật số báo ăn theo từng ngày.

- **Bước 2:** Giáo viên các lớp nhập số suất ăn lớp mình vào sheet “FILE BÁO ĂN”. Ở bước này giáo viên tải ứng dụng Google sheet về máy điện thoại cá nhân. Giáo viên bấm vào bảng báo ăn online chọn biểu tượng cây bút góc bên phải, chọn đúng tên lớp mình và nhập số suất ăn của lớp mình rồi bấm vào biểu tượng dấu tích “V” kết thúc

- **Bước 3:** Sau khi có số suất ăn toàn trường. Nhân viên nấu ăn vào sheet ngày tại “ Bảng chia ăn” bấm chọn thực đơn trong ngày của trẻ. Ở bảng chia ăn tự động nhân chia và cho ra định lượng chính xác với số lượng của từng lớp.

- Bước 4: Nhân viên nấu ăn phụ trách giao nhận thực phẩm vào phần mềm tính khẩu phần ăn của Sở GDĐT HP để **copy** dự kiến rồi **paste** vào BẢNG KÊ THỰC PHẨM. Chỉ 1 vài thao tác đó các thông số như: tên thực phẩm, số lượng, giá tiền sẽ tự động chuyển vào Sổ giao nhận thực phẩm, Sổ kiểm thực 3 bước, sổ lưu mẫu thức ăn.

- Bước 5: Nhân viên nấu ăn sẽ trình chiếu bảng định lượng đó ra màn hình Tivi ở vị trí chia ăn để nhìn vào đó các nhân viên phụ trách chia sữa, chia ăn theo đúng định lượng cho từng lớp.

- Bước 6: Nhân viên nấu ăn kiểm tra lại các thông số trên bảng báo ăn online, các loại sổ đã đủ thông tin thì sẽ sử dụng mã khóa cho ngày hôm đó. Sau khi khóa các giáo viên không thể thay đổi các thông số trong bảng tính chỉ có người khóa, người quản trị chủ sở hữu mới thay đổi hoặc chỉnh sửa được.

* Để tránh bị báo nhầm và báo không đúng thì người quản trị cài đặt chỉ cho giáo viên của lớp đó vào báo ăn dòng của lớp mình còn giáo viên lớp khác không thể vào báo ăn được. Đối với trường MN Quốc Tuấn **thời gian chốt sẽ là 8h30 phút hàng ngày**

* Trên Bảng báo ăn online có 2 sheet đó là “ Bảng thực phẩm” và “ Bảng tên món ăn”. Các nhà trường có thể chủ động bổ sung thêm thực phẩm hoặc món ăn mới của trường mình một cách dễ dàng, thuận tiện và nhanh chóng. Các món ăn sẽ tự động chuyển vào các ngày trong tuần.

* Tại bếp ăn trường MN Quốc Tuấn được lắp đặt 1 chiếc tivi 75 inch kết nối với máy tính của nhân viên nấu ăn để chiếu các dữ liệu của bảng tính vào các thời điểm giao nhận thực phẩm và chia ăn. Giúp cho các nhân viên nấu ăn nhìn vào đó chia ăn đúng, đủ định lượng cho từng lớp.

* Việc ứng dụng CNTT và đưa bảng báo ăn lên Google sheet giúp cho cán bộ quản lý rất dễ nắm bắt được các thông tin ăn hàng ngày của trẻ như: Số lượng trẻ đi học, số trẻ ăn, ăn những món gì, thực phẩm hôm nay chất lượng ntn? Các quy trình, chia ăn, lưu mẫu, kiểm thực 3 bước có đảm bảo không. Cán bộ quản lý sẽ nắm bắt được các thông tin mọi lúc mọi nơi mà không cần phải xuống tận bếp mới biết được các thông tin đó.

* Yêu cầu học viên: Sau khi học xong các đ/c về nhà thực hành thành thạo. Trong quá trình thực hành có khó khăn trao đổi trực tiếp với đ/c Nhung để giải đáp.

**NGƯỜI THỰC HIỆN
PHÓ HT**

Nguyễn Thị Lưu

