

Số: 662/SGD&ĐT-GDMN
V/v: Tập huấn nhân viên nấu ăn
trong trường bán trú.

Bến Tre, ngày 01 tháng 6 năm 2012

Kính gửi: Các Phòng Giáo dục và Đào tạo

Căn cứ thông tư số 07/2011/TT-BGDĐT ngày 17/02/2011 của Bộ Giáo dục và Đào tạo về việc “Ban hành Quy định về Tiêu chuẩn đánh giá chất lượng giáo dục trường mầm non” trong đó quy định nhân viên nấu ăn cần có chứng chỉ nghề về nấu ăn; để thực hiện kế hoạch bồi dưỡng chuyên môn cho đội ngũ nhân viên mầm non, Sở Giáo dục và Đào tạo kết hợp với Trung tâm Y tế Dự phòng, Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm tổ chức lớp tập huấn nhân viên nấu ăn trong các trường bán trú trên địa bàn tỉnh.

I. Đối tượng

- Là nhân viên nấu ăn (cấp dưỡng) tại các trường mầm non, mẫu giáo bán trú trong tỉnh (kể cả trường ngoài công lập).
 - Có trình độ văn hóa: Tốt nghiệp Trung học cơ sở trở lên.
 - Được Phòng Giáo dục và Đào tạo cử tham gia lớp học.
- (Mỗi học viên khi đến dự học mang theo 4 ảnh (2 ảnh 2x3; 2 ảnh 3x4)

II. Thời gian và địa điểm

- Thời gian: 10 ngày (từ ngày 02/7/2012 đến 13/7/2012)
Khai giảng lúc 7g30 ngày 02/7/2012 (kèm lịch học tập)
- Địa điểm: Hội trường trường mầm non Phú Khương, TP. Bến Tre. Số 116 A3 khu phố 2, Phường Phú Tân, TP. Bến Tre.

III. Nội dung

Các vấn đề về dinh dưỡng trẻ em; thực hành nấu ăn cho trẻ và các văn bản có liên quan đến Vệ sinh dinh dưỡng của Bộ Y tế, Bộ Giáo dục và Đào tạo.

Học viên sẽ được đánh giá kết quả học tập, cấp giấy chứng nhận sau khóa tập huấn.

IV. Kinh phí

- Nguồn ngân sách sẽ chi cho học viên trong các trường công lập, có thời gian công tác từ 3 tháng trở lên. Đối với các trường, lớp ngoài công lập, mỗi học viên nộp 406000đ (Bốn trăm sáu ngàn đồng) và được hạch toán vào chi phí của các cơ sở giáo dục ngoài công lập.


- Cán bộ, giáo viên, nhân viên đi dự tập huấn được thanh toán theo chế độ công tác phí hiện hành tại đơn vị.

Đề nghị các Phòng Giáo dục và Đào tạo xét chọn và cử học viên đúng đối tượng nêu trên tham gia lớp tập huấn (danh sách dự tập huấn gửi về Phòng Giáo dục Mầm non chậm nhất ngày 22/6/2012).

Nơi nhận:

- Như trên;
- Lưu: VT, P.GDMN

GIÁM ĐỐC
PHÓ GIÁM ĐỐC



Lê Văn Chín

....., ngày tháng 6 năm 2012

DANH SÁCH ĐĂNG KÝ TẬP HUẤN NHÂN VIÊN NẤU ĂN NĂM 2012

Số TT	Họ và tên	Ngày, tháng, năm sinh	Trình độ văn hóa	Hộ khẩu thường trú	Đơn vị công tác	Ngày tháng năm đã được hợp đồng lao động trong trường công lập
1						
2						
3						
4						
5						
TC						

Người lập bảng

TRƯỞNG PHÒNG


Bến Tre, ngày 01 tháng 6 năm 2012

LỊCH PHÂN CÔNG GIẢNG BÀI LỚP TẬP HUẤN
NHÂN VIÊN NẤU ĂN TRONG CÁC TRƯỜNG BÁN TRÚ

THỜI GIAN	NỘI DUNG	BÁO CÁO VIÊN
Ngày 02/7 + Sáng: 7g30 – 8g00 8g00 – 11g00 + Chiều: 13g30 – 17g	<ul style="list-style-type: none">- Khai mạc, tổ chức lớp.- Luật an toàn thực phẩm. số 55/2010/QHXI- Quyết định số 41/2005/QĐ-BYT ngày 8/12/2005 của Bộ trưởng Bộ Y tế về việc ban hành “Quy định về điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ, phục vụ ăn uống”.- Quyết định số 43/2005/QĐ-BYT ngày 20/12/2005 của Bộ trưởng Bộ Y tế về việc ban hành “Quy định yêu cầu kiến thức về vệ sinh an toàn thực phẩm đối với người trực tiếp sản xuất kinh doanh thực phẩm”.- Nghị định số 21/2006/NĐ2006/NĐ-CP ngày 27/02/2006 của Chính phủ về kinh doanh và sử dụng các sản phẩm dinh dưỡng cho trẻ nhỏ.- Quyết định số 11/2006/QĐ-BYT ngày 09/3/2006 về việc ban hành “Quy chế cấp giấy chứng nhận đủ điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm có nguy cơ cao”.- Thông tư 08/2008/TTLT/BYT-BGDĐT ngày 08/7/2008 về Hướng dẫn công tác đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm trong các cơ sở giáo dục. <ul style="list-style-type: none">- Kiểm tra đầu vào phần VSATTP.- Những điều cần biết về vệ sinh an toàn thực phẩm- Phụ gia thực phẩm.	Sở GD&ĐT Y tế Dự phòng Chi cục ATVSTP
Ngày 03/7 + Sáng: 7g30 – 11g00 + Chiều: 13g30 – 17g	<ul style="list-style-type: none">- Ngộ độc thực phẩm.- Một số bệnh truyền nhiễm có liên quan đến TP.- Kiểm tra đầu ra phần VSATTP. <ul style="list-style-type: none">- Các văn bản của ngành GD&ĐT về việc chỉ đạo công tác chăm sóc sức khỏe và vệ sinh an toàn thực phẩm trong các cơ sở bán trú.- Giới thiệu một số phần mềm tính khẩu phần dinh dưỡng.	Chi cục ATVSTP Sở GD&ĐT
Ngày 04/7	<ul style="list-style-type: none">- Kiểm tra đầu vào phần dinh dưỡng.- Sự tăng trưởng của trẻ từ 0 – 11 tuổi.- Nhu cầu dinh dưỡng và các chế độ ăn hợp lý cho trẻ	Y tế Dự phòng

	từ 0 – 11 tuổi	
Ngày 05/7 + Sáng: 7g30 – 11g00 + Chiều: 13g30 – 17g	- Chế độ ăn cho trẻ dưới 1 tuổi – Nuôi con bằng sữa mẹ. - Tuyên truyền giáo dục - Hướng dẫn thực hiện các loại HSSS bán trú.	Y tế Dự phòng Sở GD&ĐT
Ngày 06/7	- Xây dựng khâu phân thực đơn.	Sở GD&ĐT
Ngày 09/7	- Tính khâu phân theo phương pháp ghi sổ	Sở GD&ĐT
Ngày 10/7 + Sáng: 7g30 – 10g 10g00 – 11g + Chiều: 13g30 – 17g	- Tính khâu phân theo phương pháp ghi sổ (tiếp theo) - Kiểm tra phần dinh dưỡng - Lý thuyết thực hành nấu ăn và chế biến thức uống. - Chế biến thức uống cho trẻ MN, TH.	Sở GD&ĐT Trường MN Hoa Dừa - TPBT (Đ/c Dư)
Ngày 11/7	- Thực hành nấu ăn và chế biến thức uống cho HS nhà trẻ	Sở GD&ĐT – YTDP - Trường MN Phú Khương – TP Bến Tre
Ngày 12/7	- Thực hành nấu ăn và chế biến thức uống cho HS mẫu giáo, tiểu học	
Ngày 13/7 + Sáng: 7g30 – 10g + Chiều: 13g30 – 15g	- Kiểm tra thực hành. - Tổng kết lớp, phát giấy chứng nhận	

GIÁM ĐỐC
PHÓ GIÁM ĐỐC


Lê Văn Chín