

Số: 357/TB-MNSM

Mạo Khê, ngày 28 tháng 3 năm 2025

THÔNG BÁO
V/v phân công nhiệm vụ nhân viên nấu ăn tháng 4/2025

Để thực hiện tốt nhiệm vụ chăm sóc, nuôi dưỡng trẻ, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong trường Mầm non Sao Mai. Trường Mầm non Sao Mai thông báo về việc phân công nhiệm vụ cho nhân viên nấu ăn, thực hiện nhiệm vụ trong tháng 4/2025 cụ thể như sau:

1. Nhiệm vụ chung

- Chấp hành đúng nội quy, quy định của nhà trường đề ra
- Bảo vệ an toàn về sức khỏe tính mạng cho trẻ không để xảy ra ngộ độc thức ăn, mất an toàn khi sơ, chế biến và thành phẩm.
- Đảm bảo công tác an toàn, phòng chống cháy nổ, rò rỉ gas..
- Thực hiện tốt công tác nuôi dưỡng trẻ hàng ngày
- Trau dồi đạo đức, giữ gìn phẩm chất, danh dự uy tín nhân viên, gương mẫu thương yêu trẻ, đối xử công bằng và tôn trọng nhân cách của trẻ; Bảo vệ các quyền và lợi ích chính đáng của trẻ, đoàn kết giúp đỡ đồng nghiệp.
- Tự rèn luyện sức khỏe, đảm bảo an toàn lao động.
- Thực hiện các nghĩa vụ công dân, các quy định của pháp luật và của ngành, các quy định của nhà trường, quyết định của Hiệu trưởng.
- Không xúc phạm danh dự nhân phẩm, xâm phạm thân thể trẻ em và đồng nghiệp
- Không xuyên tạc nội dung giáo dục
- Không bỏ buổi, không nhờ người khác làm thay nếu không được sự đồng ý của Ban giám hiệu nhà trường.
- Đối xử công bằng với trẻ
- Không bớt xén khẩu phần ăn của trẻ, không làm việc riêng khi đang tổ chức các hoạt động nuôi dưỡng. Chịu trách nhiệm về an toàn VSTP ở trường, lớp, chịu trách nhiệm trong công tác sơ và chế biến thành phẩm cho trẻ ăn.

2. Nhiệm vụ cụ thể:

Thời gian	Nhận thực phẩm	Sơ chế	Chế biến	Chia thành phẩm	Vệ sinh	Ghi chú
Tuần 1 01/4/2025 – 04/4/2025	Nguyễn T. Mai Dung (<i>y tế</i>) Vũ Thị Linh (<i>Bếp trưởng</i>) Nguyễn Thị Thảo (<i>Kế toán</i>)	Đinh Thị Hiền Đỗ Thuý Hà Đào Thị Thêm Đỗ Thị Dung Vũ Thị Linh	Phạm Thị Chử (Nấu chính) Đỗ Thị Dung (phụ nấu)	Đỗ Thị Dung Đinh Thị Hiền	Đinh Thị Hiền Đỗ Thuý Hà Đào Thị Thêm Đỗ Thị Dung Vũ Thị Linh	Đinh Thị Hiền TT vệ sinh
Tuần 2 7/4/2025 – 11/4/2025	Hoàng Thị Nhạn (<i>PHT</i>) Vũ Thị Linh (<i>Bếp trưởng</i>) Trịnh Thị Thanh Mai (<i>TTND</i>)	Đinh Thị Hiền Phạm Thị Chử Đào Thị Thêm Đỗ Thị Dung Đỗ Thuý Hà	Vũ Thị Linh (Nấu chính) Đinh Thị Hiền (Phụ nấu)	Đinh Thị Hiền Đỗ Thị Dung	Đinh Thị Hiền Phạm Thị Chử Đào Thị Thêm Đỗ Thị Dung Đỗ Thuý Hà	Đỗ Thị Dung TT vệ sinh
Tuần 3 14/4/2025 – 18/4/2025	Nguyễn T. Mai Dung (<i>y tế</i>) Vũ Thị Linh (<i>Bếp trưởng</i>) Nguyễn Thị Thảo (<i>Kế toán</i>)	Đinh Thị Hiền Phạm Thị Chử Đỗ Thị Dung Đỗ Thuý Hà Vũ Thị Linh	Đào Thị Thêm (Nấu chính) Đỗ Thuý Hà (phụ nấu)	Đỗ Thuý Hà Đinh Thị Hiền	Đinh Thị Hiền Phạm Thị Chử Vũ Thị Linh Đỗ Thị Dung Đỗ Thuý Hà	Đinh Thị Hiền TT vệ sinh
Tuần 4 21/4/2025 – 25/4/2025 28,29/4/2025	Nguyễn T. Mai Dung (<i>y tế</i>) Vũ Thị Linh (<i>Bếp trưởng</i>) Nguyễn Thị Thảo (<i>Kế toán</i>)	Đinh Thị Hiền Đỗ Thuý Hà Đào Thị Thêm Đỗ Thị Dung Vũ Thị Linh	Phạm Thị Chử (Nấu chính) Đỗ Thị Dung (phụ nấu)	Đỗ Thị Dung Đinh Thị Hiền	Đinh Thị Hiền Đỗ Thuý Hà Đào Thị Thêm Đỗ Thị Dung Vũ Thị Linh	Đỗ Thuý Hà TT vệ sinh

Ghi chú:

- Nhà trường giao nhiệm vụ cho đ/c Vũ Thị Linh (Bếp trưởng) hướng dẫn kiểm tra, đôn đốc nhắc nhở các đ/c nhân viên cấp dưỡng hàng ngày phải nghiêm

chính chấp hành nội quy, quy định của nhà bếp, đảm bảo vệ sinh ATTP, phòng tránh cháy nổ, thời gian, trang phục, vệ sinh trong và ngoài bếp...)

- Đồng chí tổ trưởng tổ vệ sinh chịu trách nhiệm đôn đốc các thành viên dọn vệ sinh trong, ngoài bếp sạch sẽ. Chịu trách nhiệm kiểm tra tắt các nguồn điện, ga, nước, khóa cửa bếp... trước khi về.

- Các đồng chí được phân công nhận thực phẩm ghi rõ thực phẩm, số lượng đã nhận trong ngày và thực phẩm tồn (nếu có).

- Thời gian từng ca cụ thể như sau:

+ Ca 1: Từ 7 giờ đến 16 giờ (Nghỉ trưa từ 12 giờ đến 13 giờ). Nhà trường giao đồng chí Vũ Thị Linh (bếp trưởng) phân công cụ thể rõ từng người đi làm theo thời gian.

+ Ca 2: Từ 7 giờ 30 phút đến 16 giờ 30 phút (Nghỉ trưa từ 12 giờ 30 phút đến 13 giờ 30 phút). Nhà trường giao đồng chí Vũ Thị Linh (bếp trưởng) phân công cụ thể rõ từng người đi làm theo thời gian.

- Nhân viên nấu ăn phải thực hiện đúng quy trình chế biến, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, phải đảm bảo an toàn lao động. Nếu để xảy ra mất an toàn cho học sinh khi ăn, do nhân viên nấu ăn thiếu trách nhiệm, xảy ra hậu quả nghiêm trọng, nhân viên nấu ăn phải chịu trách nhiệm trước nhà trường, gia đình trẻ và pháp luật

- Ngoài nhiệm vụ trên, nhân viên nấu ăn thực hiện theo sự phân công của Hiệu trưởng.

Nơi nhận:

- Lãnh đạo trường (b/c);
- NV nấu ăn (t/h);
- Lưu VT, CM.

**KT. HIỆU TRƯỞNG
PHÓ HIỆU TRƯỞNG**

Hoàng Thị Nhạn