

QUẢN LÝ HOẠT ĐỘNG TỔ CHỨC BỮA ĂN GIA ĐÌNH CHO TRẺ MẪU GIÁO TẠI TRƯỜNG MẦM NON BÌNH HÒA

Đặng Thị Mai Chi

Trường mầm non Bình Hòa, phường Bình Hòa, TP.Hồ Chí Minh

Tóm tắt: Trẻ em là những chủ nhân tương lai của đất nước, mọi trẻ sinh ra đều có quyền được chăm sóc, nuôi dưỡng và phát triển. Song song với hoạt động chăm sóc thì việc nuôi dưỡng, ăn uống đảm bảo đầy đủ các chất dinh dưỡng cho trẻ mầm non đang trong thời gian phát triển và hoàn thiện dần là rất cần thiết. Trẻ mầm non chỉ có thể phát triển tốt nếu như được chăm sóc chế độ dinh dưỡng hợp lý và khoa học. Vì vậy công tác nuôi dưỡng trẻ trong trường mầm non là một hoạt động hết sức quan trọng. Bài viết trình bày về, trẻ cảm nhận được tình yêu của các cô dành cho bé.

Từ khóa: Quản lý hoạt động, tổ chức bữa ăn gia đình, trẻ mẫu giáo, trường mầm non Bình Hòa.

MANAGEMENT OF ORGANIZING FAMILY-STYLE MEALS FOR PRESCHOOL CHILDREN AT BINH HOA PRESCHOOL

Abstract: Children are the future masters of the nation, and every child has the right to be cared for, nurtured, and developed. Alongside caregiving activities, providing preschool children—who are in a period of growth and gradual development—with adequate nutrition through proper feeding and meals is essential. Preschool children can only develop well when they are provided with a reasonable and scientific nutritional regimen. Therefore, child nutrition in preschools is an extremely important activity. This article presents the management of organizing family-style meals for preschool children at Binh Hoa Preschool, through which children can feel the love and care of their teachers.

Keywords: activity management, organizing family-style meals, preschool children, Binh Hoa Preschool.

Nhận bài: 01/03/2026

Phản biện: 02/04/2026

Duyệt đăng: 07/04/2026

I. ĐẶT VẤN ĐỀ

Ngày nay cùng với sự phát triển chung của xã hội, mỗi gia đình đều có cuộc sống sung túc hơn. Vì vậy trẻ em được hưởng sự chăm sóc đặc biệt của gia đình và toàn xã hội. Thực tiễn cho thấy trẻ chỉ có thể phát triển, khoẻ mạnh, thông minh, khi được sống trong môi trường thật sự yêu thương chăm sóc và được sự giúp đỡ của người lớn. Bên cạnh đó, việc tạo cho trẻ có cảm giác ăn ngon miệng là một việc làm vô cùng quan trọng trong việc nuôi dạy, giáo dục trẻ ở trường. Thông qua các hoạt động này góp phần giúp trẻ có một cảm giác tốt trong ăn uống, trong sinh hoạt, đồng thời giúp trẻ phát triển, củng cố những tố chất vận động, sự khéo léo, tính kiên trì, kỷ luật. Qua đó góp phần quan trọng trong việc hình thành nhân cách mới cho trẻ. Nhận thức được vai trò ăn uống là một nhu cầu hạnh phúc của trẻ, tầm quan trọng của dinh dưỡng đối với trẻ. Đồng thời trong nhà trường mầm non, cấp dưỡng đóng vai trò rất cần thiết, không chỉ là việc nấu các món ăn mà còn là nghệ thuật tạo nên một môi trường ẩm thực lành mạnh và hấp dẫn cho trẻ.

Trường mầm non có chức năng chính là chấp cánh cho những bước phát triển đầu đời của bé, chịu trách nhiệm các hoạt động học tập, vui chơi, sinh hoạt và lần sức khỏe tâm sinh lý của trẻ. Trong đó, quan trọng nhất là đảm bảo dinh dưỡng cho trẻ. Trong trường mầm non người chịu trách

nhiệm cho từng bữa ăn của trẻ chính là nhân viên cấp dưỡng mầm non. Tuy không tiếp xúc trực tiếp hay tham gia vào quá trình giáo dục trẻ nhưng nhiệm vụ của cấp dưỡng mầm non gắn liền với những món ăn và các thực phẩm chế biến món ăn cho trẻ.

Vệ sinh an toàn thực phẩm trong các trường mầm non cũng đóng một vai trò rất quan trọng trong hoạt động chăm sóc và giáo dục trẻ. Bởi vì, thức ăn cung cấp các chất dinh dưỡng quý giá đem lại sự phát triển toàn diện cơ thể trẻ.

Trong nhà trường mầm non song song với hoạt động giảng dạy và giáo dục là hoạt động chăm sóc, nuôi dưỡng trẻ. Vì vậy trường Mầm non Bình Hoà luôn xác định hoạt động nuôi dưỡng trẻ mầm non là một trong các nhiệm vụ rất quan trọng và cần thiết của nhà trường hiện nay.

II. NỘI DUNG NGHIÊN CỨU

2.1. Một số vấn đề lý luận về tổ chức bữa ăn gia đình cho trẻ mẫu giáo tại trường mầm non

Bữa ăn gia đình mang ý nghĩa rất quan trọng sau những giờ học tập và vui chơi của trẻ, giúp trẻ được tự do và chủ động trong giờ ăn, tạo được sự thoải mái, vui vẻ đối với các cháu.

Với mục tiêu chăm sóc sức khỏe cho trẻ, giúp trẻ ăn ngon miệng, hết suất, phát triển toàn diện về mọi mặt luôn được quan tâm hàng đầu, trường mầm non luôn chú trọng đến sức khỏe của trẻ và

chất lượng thông qua các bữa ăn hàng ngày. Mỗi bữa ăn tại trường trước hết phải đảm bảo sự đa dạng, phong phú, cân bằng dinh dưỡng, hương vị, màu sắc, cách chế biến phù hợp với trẻ nhỏ.

Thông qua bữa ăn gia đình, trẻ học được những kỹ năng sống cần thiết như sự chủ động trong việc chọn món ăn phù hợp với sở thích và sức khỏe của mình, nề nếp văn hóa trong bàn ăn qua cách sử dụng thành thạo các dụng cụ ăn uống hay tính tự lập qua việc tự phục vụ bản thân. Tổ chức “bữa ăn gia đình” cho trẻ đã hình thành những kỹ năng tự phục vụ, chăm sóc sức khỏe, vệ sinh cá nhân thông qua những hành động cụ thể như: Biết sắp xếp bàn ăn, rửa tay trước khi ăn, chuẩn bị khăn, dọn cất bát thìa sau khi ăn... Tổ chức bữa ăn gia đình giúp xây dựng mối quan hệ giữa trẻ với nhau và với giáo viên. Tạo không khí trò chuyện thoải mái để trẻ có thể hỏi các câu hỏi về món ăn hoặc về cuộc sống. Tạo ra những kỷ niệm đáng nhớ, giúp trẻ cảm thấy an toàn và được yêu thương. Tổ chức “Bữa ăn gia đình” cho trẻ ở trường mầm non không chỉ là một hoạt động ăn uống mà còn là một phần quan trọng trong việc giáo dục và phát triển trẻ, mang lại nhiều ý nghĩa quan trọng, không chỉ về mặt dinh dưỡng mà còn về sự phát triển toàn diện của trẻ. Qua những bữa ăn chung, trẻ học được cách giao tiếp, chia sẻ, và tôn trọng lẫn nhau, từ đó xây dựng những kỷ niệm đáng nhớ và tạo ra môi trường an toàn, thân thiện. Bên cạnh đó, việc giáo dục về dinh dưỡng và sức khỏe cũng đóng vai trò quan trọng trong việc định hình nhân cách và thói quen của trẻ. Chính vì vậy, tổ chức “Bữa ăn gia đình” không chỉ mang lại lợi ích về sức khỏe mà còn góp phần vào sự phát triển toàn diện của trẻ, giúp các trẻ trưởng thành khỏe mạnh, hạnh phúc và tự tin hơn trong cuộc sống.

2.2. Thực trạng quản lý tổ chức bữa ăn gia đình cho trẻ mẫu giáo tại trường mầm non Bình Hòa, phường Bình Hòa, Thành phố Hồ Chí Minh

Trường mầm non Bình Hòa có tổng số học sinh toàn trường là 240 trẻ với 09 nhóm lớp.

Trẻ được tổ chức bữa ăn gia đình từ năm học 2023-2024. Qua các năm tổ chức bữa ăn gia đình có thể khái quát những thuận lợi và khó khăn như sau:

2.2.1. Thuận lợi

Trường Mầm Non Bình Hòa là trường đạt chuẩn Quốc Gia mức độ 2, đạt kiểm định chất lượng giáo dục mức độ 3 nên được trang bị đầy đủ các thiết bị phục vụ nhu cầu chăm sóc giáo dục trẻ.

Giáo viên nhà trường đạt chuẩn và trên chuẩn trình độ chuyên môn nghiệp vụ.

Trong quá trình hoạt động giáo dục nhà trường luôn được sự quan tâm của các cấp lãnh đạo.

Nhà trường luôn tổ chức các cuộc thi cấp dưỡng nấu ăn giỏi để nâng cao tay nghề, cũng khơi gợi những ý tưởng phong phú hơn trong chế biến món ăn cho trẻ. Trường MN Bình Hoà là địa điểm để đăng cai tổ chức các cuộc thi cấp dưỡng các cấp.

100% cấp dưỡng đều khám sức khỏe định kỳ và kiểm tra kiến thức về an toàn thực phẩm hàng năm. 100% trẻ ăn bán trú tại trường. 100% cấp dưỡng được tham gia đầy đủ các lớp tập huấn về chăm sóc nuôi dưỡng và đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm cho trẻ. Nhân viên cấp dưỡng đủ chỉ tiêu của trường để phục vụ cho các trẻ.

Việc bố trí, sắp xếp các trang thiết bị tại khu vực bếp được tuân thủ theo nguyên tắc bếp một chiều.

2.2.2. Khó khăn

Phụ huynh đa phần là công nhân, làm việc theo ca, ở nhà trọ, chưa có nhiều thời gian tổ chức bữa ăn gia đình cho con, nhiều phụ huynh chưa được trải nghiệm các bữa ăn gia đình.

Một số phụ huynh chưa thấy được tầm quan trọng của việc chăm sóc nuôi dưỡng trẻ. Nhiều gia đình thường chiều theo ý thích của trẻ dẫn đến trẻ ăn lệch, không thích ăn một số thức ăn....

2.3. Một số biện pháp quản lý tổ chức bữa ăn gia đình cho trẻ mẫu giáo tại trường mầm non Bình Hòa, phường Bình Hòa Thành phố Hồ Chí Minh

2.3.1. Xây dựng phương pháp làm việc cho giáo viên, cấp dưỡng

Biện pháp này giữ vai trò nền tảng trong công tác chăm sóc, nuôi dưỡng trẻ tại trường mầm non, bởi chất lượng của bữa ăn không chỉ phụ thuộc vào thực phẩm mà còn phụ thuộc trực tiếp vào cách thức tổ chức lao động, sự phối hợp công việc và tinh thần trách nhiệm của đội ngũ giáo viên, cấp dưỡng. Việc xây dựng phương pháp làm việc khoa học giúp bảo đảm quá trình chuẩn bị, chế biến, phân phối và theo dõi bữa ăn cho trẻ diễn ra thống nhất, đúng quy trình và hiệu quả.

Để thực hiện, nhà trường yêu cầu đội ngũ cấp dưỡng chủ động chuẩn bị bữa ăn của trẻ trên cơ sở bám sát sĩ số thực tế và kế hoạch món ăn trong tuần. Hằng ngày, căn cứ vào số lượng trẻ ăn của ngày trước và thực đơn đã được xây dựng, cấp dưỡng điều chỉnh lượng thực phẩm phù hợp, tránh tình trạng thừa hoặc thiếu, đồng thời bảo đảm chất lượng khẩu phần ăn. Cách làm này giúp tối ưu hóa

nguồn thực phẩm, tiết kiệm chi phí, đồng thời bảo đảm trẻ được ăn đúng và đủ theo nhu cầu.

Bên cạnh đó, cán bộ quản lý phải tham gia trực tiếp vào khâu kiểm tra đầu vào của thực phẩm. Việc đến trường sớm để kiểm tra số lượng, chất lượng hàng hóa và nhắc nhở đơn vị cung cấp giao hàng đúng thời gian là rất cần thiết. Những thực phẩm không đạt yêu cầu như thịt không tươi, rau bị úa, sâu hay không bảo đảm vệ sinh phải được trả lại ngay. Sự chặt chẽ trong khâu kiểm tra đầu vào không chỉ thể hiện trách nhiệm quản lý mà còn là yếu tố trực tiếp bảo vệ sức khỏe trẻ mầm non.

2.3.2. Quản lý hoạt động bồi dưỡng đội ngũ giáo viên, cấp dưỡng về kiến thức, kỹ năng chăm sóc, nuôi dưỡng trẻ mầm non

Biện pháp này nhằm nâng cao năng lực chuyên môn, kỹ năng nghề nghiệp và kinh nghiệm thực tiễn cho đội ngũ giáo viên, cấp dưỡng trong công tác chăm sóc, nuôi dưỡng trẻ. Trong trường mầm non, chất lượng bữa ăn và hiệu quả nuôi dưỡng không thể tách rời trình độ, sự hiểu biết và ý thức trách nhiệm của những người trực tiếp tham gia thực hiện.

Để triển khai, nhà trường tổ chức các buổi bồi dưỡng chuyên môn tại chỗ hoặc cử giáo viên, cấp dưỡng tham gia các lớp tập huấn ngoài trường. Song song với đó, đội ngũ giáo viên và cấp dưỡng phải thường xuyên tự học, tự nghiên cứu, chủ động cập nhật kiến thức, kỹ năng mới. Hiệu trưởng chỉ đạo cấp dưỡng đổi mới thực đơn, thay đổi cách chế biến món ăn để giúp trẻ ăn ngon miệng, ăn hết suất và hứng thú hơn với bữa ăn.

Nhà trường yêu cầu giáo viên, cấp dưỡng thực hiện một số nhiệm vụ trọng tâm như: tham gia đầy đủ các đợt bồi dưỡng chuyên môn do cấp trên và nhà trường tổ chức; nghiên cứu nhiệm vụ năm học, ôn lại kiến thức về chế biến món ăn và vệ sinh an toàn thực phẩm; tích cực tham gia hội thi nấu ăn giỏi, ngày hội dinh dưỡng để học hỏi kinh nghiệm đồng nghiệp; thực hiện đúng quy trình chế biến theo bếp một chiều; đồng thời lưu mẫu thức ăn đúng quy định và kịp thời báo cáo khi phát hiện nguy cơ ngộ độc thực phẩm. Những yêu cầu này giúp đội ngũ không chỉ giỏi tay nghề mà còn có ý thức tuân thủ quy định, chủ động phòng ngừa rủi ro trong nuôi dưỡng trẻ.

2.3.3. Xây dựng thực đơn, tính khẩu phần của trẻ trong trường mầm non

Đây là biện pháp rất quan trọng trong hoạt động chăm sóc, nuôi dưỡng trẻ, bởi thực đơn và

khẩu phần ăn quyết định trực tiếp đến chất lượng dinh dưỡng, sức khỏe và sự phát triển thể chất của trẻ mầm non. Một thực đơn hợp lý phải vừa đảm bảo khoa học dinh dưỡng, vừa phù hợp với tâm lý, sở thích và nhu cầu phát triển theo độ tuổi.

Khi xây dựng thực đơn, hiệu trưởng cần chú ý nhiều yếu tố: thực phẩm phải bảo đảm chất lượng, có nguồn gốc rõ ràng, an toàn vệ sinh thực phẩm; phải nắm chắc giá trị dinh dưỡng của từng loại thực phẩm; lựa chọn thực phẩm phong phú theo mùa và phù hợp với khẩu vị trẻ; thường xuyên thay đổi món ăn để tạo sự mới mẻ; các món ăn phải bảo đảm đủ năng lượng, cân đối các nhóm chất và có hình thức, màu sắc hấp dẫn. Đồng thời, nhà trường cần điều chỉnh mức tiền ăn phù hợp, tránh tình trạng thừa hoặc thiếu quá nhiều so với quy định.

Việc xây dựng thực đơn ở Trường Mầm non Bình Hòa cần tuân thủ các nguyên tắc cơ bản: mỗi khẩu phần phải cung cấp đủ năng lượng cho trẻ học tập và vui chơi; cân đối tỷ lệ đạm, vitamin, chất béo và chất khoáng; điều chỉnh lượng calo để phòng tránh suy dinh dưỡng hoặc thừa cân; sử dụng chất béo hợp lý giữa dầu thực vật và mỡ động vật; chú ý sử dụng muối i-ốt để phòng tránh thiếu vi chất. Ngoài ra, hiệu trưởng cũng yêu cầu cơ sở cung cấp thực phẩm phải giao hàng tươi, sạch, ghi rõ tên mặt hàng, hạn sử dụng, số lượng và giá cả; đồng thời thay đổi ngay thực phẩm nếu không đúng hợp đồng. Như vậy, xây dựng thực đơn không chỉ là lựa chọn món ăn mà còn là quá trình quản lý tổng hợp từ nguồn thực phẩm đến khẩu phần nhằm bảo đảm chất lượng bữa ăn hàng ngày cho trẻ.

2.3.4. Xác định yêu cầu trong sơ chế, chế biến và bảo quản thực phẩm bữa ăn

Biện pháp này nhằm bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm trong toàn bộ quy trình tổ chức bữa ăn tại trường mầm non. Trong bối cảnh phụ huynh ngày càng quan tâm đến chất lượng bữa ăn của con em, nhất là thời điểm giao mùa dễ phát sinh dịch bệnh, việc kiểm soát chặt chẽ khâu sơ chế, chế biến và bảo quản thực phẩm là yêu cầu không thể thiếu.

Trước hết, hiệu trưởng chỉ đạo thực hiện nghiêm việc lưu mẫu thức ăn sau khi nấu, mỗi loại thức ăn đều phải được lưu mẫu theo đúng quy định để phục vụ công tác kiểm tra, giám sát và xử lý khi có tình huống phát sinh. Bên cạnh đó, giờ ăn của trẻ không chỉ đơn thuần là thời điểm cung cấp năng lượng mà còn là hoạt động giáo

dục quan trọng. Hiệu trưởng cần thường xuyên xuống lớp, hỏi han giáo viên và trò chuyện với trẻ để nắm bắt tâm lý, mức độ hài lòng của trẻ đối với bữa ăn gia đình, từ đó có điều chỉnh phù hợp.

Ngoài ra, xử lý rác thải cũng là nội dung quan trọng trong công tác bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm. Nhà trường cần tăng cường phân loại rác tại nguồn, tận dụng phế liệu tái chế, đẩy mạnh tuyên truyền xây dựng nếp sống văn hóa, văn minh và ý thức bảo vệ môi trường cho cán bộ, giáo viên, nhân viên, phụ huynh và trẻ. Điều này không chỉ góp phần bảo đảm vệ sinh trong khu vực bếp ăn mà còn giáo dục thói quen sống sạch, sống có trách nhiệm cho trẻ ngay từ nhỏ.

2.3.5. Quản lý chế biến món ăn giúp trẻ ăn ngon, đủ chất cho sức khỏe và phát triển thể chất

Biện pháp này có ý nghĩa rất lớn đối với sự phát triển thể chất và tâm lý của trẻ mẫu giáo. Một bữa ăn chất lượng không chỉ cần đủ chất mà còn phải giúp trẻ cảm thấy ngon miệng, vui vẻ và hứng thú trong quá trình ăn. Vì vậy, công tác quản lý chế biến món ăn phải được thực hiện đồng bộ, có sự phối hợp chặt chẽ giữa ban giám hiệu, giáo viên và đội ngũ nuôi dưỡng.

Thông qua tổ chức bữa ăn gia đình, trẻ được rèn luyện nhiều kỹ năng như tự phục vụ, rửa tay trước khi ăn, sắp xếp bàn ăn, chuẩn bị khăn, dọn cất bát thìa sau ăn. Để tổ chức tốt bữa ăn, giáo viên và cấp dưỡng cần chú ý đến kỹ thuật chế biến thức ăn. Đây là khâu quyết định đến độ cảm quan và khả năng hấp dẫn món ăn. Món ăn phải có mùi vị thơm ngon, cách chế biến thường xuyên thay đổi, biết phối hợp thực phẩm để tạo vị đặc trưng. Thức ăn cần được tẩm ướp hợp lý trước khi chế biến; giảm bớt muối, tăng cường nước mắm, phối hợp thêm rau quả giàu vitamin C để hỗ trợ hấp thu sắt, phòng chống thiếu máu và tăng sức đề kháng.

Nhà trường cũng cần chú ý tăng lượng thực phẩm giàu canxi kết hợp với uống sữa hằng ngày để hỗ trợ phát triển chiều cao cho trẻ. Trong sơ chế, cấp dưỡng phải cắt thái nhỏ, kiểm tra kỹ thực phẩm như thịt, cá, rau để tránh còn xương hoặc dị vật. Đồng thời, nhà trường phối hợp với y tế trường theo dõi sức khỏe định kỳ, cân đo trẻ thường xuyên để phát hiện trẻ suy dinh dưỡng hoặc béo phì. Trên cơ sở đó, hiệu trưởng chỉ đạo điều chỉnh chế độ ăn cho phù hợp với từng nhóm trẻ, như giảm chất bột đường, tăng sữa và hoa quả đối với trẻ béo phì.

2.3.6. Kiểm tra sự đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm của bữa ăn

Biện pháp này tập trung vào việc kiểm tra và duy trì các điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm trong toàn bộ quá trình tổ chức bữa ăn gia đình tại trường mầm non. Đây là nội dung đặc biệt quan trọng nhằm phòng ngừa ngộ độc thực phẩm, dịch bệnh và các nguy cơ ảnh hưởng đến sức khỏe trẻ.

Hiệu trưởng chỉ đạo giáo viên, cấp dưỡng thường xuyên thực hiện các yêu cầu về vệ sinh đối với nhân viên nhà bếp: đầu tóc gọn gàng, quần áo sạch sẽ, rửa tay bằng xà phòng trước khi chia thức ăn, sau khi đi vệ sinh và khi tay bẩn; mặc trang phục công tác, đeo khẩu trang, tạp dề; khám sức khỏe định kỳ. Các dụng cụ chế biến thực phẩm phải được vệ sinh hằng ngày sau sử dụng.

Bên cạnh đó, thực phẩm cần được sơ chế đúng quy định: rau quả rửa sạch dưới vòi nước, không cắt nhỏ ngâm lâu; thịt, xương phải trần qua nước sôi rồi mới sơ chế; dao, thớt dùng riêng cho thực phẩm sống và chín. Khu bếp phải sạch sẽ, khô ráo, đủ ánh sáng, thông khí tốt và thực hiện quy trình bếp một chiều. Hiệu trưởng cũng cần giám sát chặt chẽ việc giao nhận thực phẩm, công tác cân đo và theo dõi biểu đồ tăng trưởng của trẻ để kịp thời điều chỉnh chế độ dinh dưỡng cho trẻ suy dinh dưỡng hoặc có vấn đề sức khỏe.

2.3.7. Chỉ đạo phối hợp đội ngũ cấp dưỡng với giáo viên nâng cao chất lượng bữa ăn gia đình cho trẻ

Biện pháp này nhằm tăng cường sự phối hợp giữa giáo viên và cấp dưỡng để nâng cao chất lượng bữa ăn gia đình cho trẻ. Trong trường mầm non, bữa ăn không chỉ là hoạt động nuôi dưỡng mà còn là môi trường giáo dục kỹ năng sống, hình thành nề nếp, hành vi văn minh trong ăn uống.

Nhà trường cần chú ý chăm sóc sức khỏe cho trẻ, giúp trẻ ăn ngon miệng, ăn hết suất, đồng thời tạo không khí thoải mái, vui vẻ trong giờ ăn. Trẻ được học các kỹ năng sống như sử dụng dụng cụ ăn uống, tự phục vụ, giữ gìn nề nếp bàn ăn và biết trân trọng công sức của giáo viên, cấp dưỡng qua việc ăn hết phần ăn, không làm rơi vãi hay lãng phí thức ăn.

Hiệu trưởng chỉ đạo giáo viên và cấp dưỡng phối hợp tổ chức bữa tiệc buffet hoặc bữa ăn gia đình theo suất với kế hoạch cụ thể, món ăn được lựa chọn kỹ càng, vừa mới lạ vừa phù hợp khẩu vị trẻ và bảo đảm dinh dưỡng, vệ sinh. Bàn ăn cần được bố trí đẹp mắt, hấp dẫn, tạo không gian thoải mái, thông thoáng, có lối đi thuận tiện. Mỗi tuần,

giáo viên và cấp dưỡng có thể phối hợp tổ chức từ một đến hai hoạt động bữa ăn gia đình để tạo hứng thú cho trẻ.

2.3.8. Tăng cường phối hợp giữa nhà trường với phụ huynh trong hoạt động tuyên truyền quản lý bữa ăn gia đình của trẻ

Biện pháp này có ý nghĩa quan trọng trong việc tạo sự đồng thuận và phối hợp giữa nhà trường và gia đình. Nhà trường cần thường xuyên tuyên truyền tới phụ huynh về vai trò của bữa ăn gia đình thông qua nhiều hình thức như nhóm Zalo của lớp, hội thi, góc tuyên truyền cha mẹ cần biết.

Cấp dưỡng và giáo viên cần phối hợp chặt chẽ trong công tác tuyên truyền để phụ huynh hiểu rõ ý nghĩa của việc tổ chức bữa ăn gia đình cho trẻ. Ngoài ra, nhà trường cũng cần kết hợp với hội phụ huynh tham gia giám sát dinh dưỡng, chế độ ăn hằng ngày của trẻ để tạo niềm tin, đồng thời giúp phụ huynh nhận thức rõ trách nhiệm của mình trong chăm sóc, nuôi dưỡng trẻ cả ở trường và tại gia đình.

III. KẾT LUẬN

Hoạt động chăm sóc, nuôi dưỡng trẻ ở trường

mầm non nhiệm vụ hết quan trọng. Để thực hiện tốt hoạt động này nhà trường đặc biệt là giáo dục nâng cao nhận thức, trách nhiệm của giáo viên và cấp dưỡng. Để nâng cao kiến thức, kỹ năng của giáo viên, cấp dưỡng thì trường MN cần tạo điều kiện tốt nhất đội ngũ này tham gia học thêm, dự tập huấn, trao đổi học hỏi kinh nghiệm của các trường mầm non có thành tích trong hoạt động chăm sóc, nuôi dưỡng trẻ mầm non.

Bài viết làm rõ một số vấn đề lý luận và kết quả khảo sát thực trạng quản lý tổ chức bữa ăn gia đình cho trẻ tại trường mầm non Bình Hoà. Đây là kết quả đáng kể bước đầu của nhà trường trong hoạt động chăm sóc, nuôi dưỡng và giáo dục trẻ. Từ cơ sở nghiên cứu lý luận và thực tiễn tác giả đã đề xuất 8 biện pháp quản lý hoạt động tổ chức bữa ăn gia đình cho trẻ mẫu giáo ở trường mầm non Bình Hoà. Các biện pháp quản lý tổ chức bữa ăn gia đình cho trẻ ở Trường Mầm non Bình Hoà được khảo nghiệm tính khả thi và phù hợp. Các biện pháp này có thể làm thông tin tham khảo cho các nhà quản lý trường mầm non trên địa bàn thành phố Hồ Chí Minh và các tỉnh, thành khác.

TÀI LIỆU THAM KHẢO

- Bộ Giáo dục và Đào tạo (2018), *Thông tư số 18/2018/TT/BGDĐT về chương trình GDMN*. Hà Nội
- Đặng Thị Mai Chi (2025), *Giải pháp chỉ đạo tổ chức bữa ăn gia đình cho trẻ mẫu giáo tại trường mầm non Bình Hoà, phường Thuận An, Thành phố Hồ Chí Minh*. SKKN
- Lê Minh Hà, Nguyễn Công Khẩn (2003), *Dinh dưỡng và sự phát triển trẻ thơ*, Nxb Giáo dục Việt Nam.
- Trường ĐH Sư phạm Hà Nội (1999), *Hướng dẫn chế biến món ăn cho trẻ từ 0-6 tuổi*.
- Nguyễn Ánh Tuyết (2005), *“Giáo dục mầm non những vấn đề lý luận và thực tiễn”* – NXB Đại học sư phạm. Hà Nội