

匠心筑“梦” 守护童年

阮浩 普陀区童的梦艺术幼儿园

我是一名营养员，能有幸代表普陀区参加首届上海市托幼行业职业技能大赛并取得优异的名次，我觉得非常有意义，感谢在此次大赛中给予我一切帮助的领导、老师及工作人员。



今天站在这里发言心情无比激动，我想和大家说说自己是如何成为一名孩子喜欢的“大厨哥哥”的。我，是一名中共党员，曾是一名军人，之前曾就职于五星级酒店。很多朋友与家人都不理解我的选择。还有人说，你 1.85 米的高个子，面对幼儿园的一群“小”孩子，肯定束手无措。可，最终，我却义无反顾选择来到了幼儿园，并一头扎进童的梦，做了整整十四年的“灶头兵”，或许连我自己都没想到这一干就是十几年，这应该就是“坚持”。这份坚持，就是因为我在这个平凡的岗位上找到了自己的价值，给予这些纯真可爱的孩子健康成

长是我工作的价值，发现自己对这份工作的精益求精是我成长的价值。我相信之后的几十年里，我仍然会在这个岗位上，从“坚持”升级到“坚守”，很简单，被孩子们需要就是我的快乐与成就、欣喜和骄傲。虽然，到那个时候我该改名叫“大厨叔叔”了。

普陀区学前教育秉持“大健康”的理念，全体保教人员致力于“健康教育”的研究，关注每一个孩子的健康成长，将“幼有善育”落实、落地。而我作为一线的职工，学习实践的闭环过程是我一路成长的最大心得体会。

先说学习，我不仅参与了幼儿园内的食育课题组，而且在厨艺上拓宽视野，提高技能，更让我在科学育儿、营养膳食的搭配上有了质的飞跃。

再说实践，我努力试着从儿童视角出发，和保健老师们共同设计园本化的食育活动，顺应儿童的年龄特点，尊重儿童的个体差异，全方位考虑到幼儿肥胖、过敏儿童的营养需求，坚持做到膳食的色、香、味、形俱佳。

我在幼儿园的一方大厨房中，发挥自如、执“掌”乾坤，我园共四个园部四个厨房，我带领 15 名营养员，为一千多名幼儿、160 名教工做好餐饮服务。我尤其注重人员的培训，力求每一个厨房的出餐质量均衡、优质。

我相信一个人能带好一群人，而我们四个厨房形成了良好的竞争机制，也是我们技艺水平不断提升的关键所在，大家都憋着劲，铆足劲，以匠心精神致力打造“童梦美食坊”品牌！看着每个孩子吃得满

意的笑脸，我也真正体会到了我成为每一名孩子眼中的“五星大厨”！

我相信，成绩的取得，不仅是我个人的成就，更是这么多年来普陀区教育局、幼儿园领导的栽培。我将在“幼儿发展优先”的核心理念引领下，设计好每一份菜谱、做好每一顿饭点，以普陀保育人员的专业自信，陪伴“最柔软的群体”，匠心筑梦，守护童年！