

UBND XÃ NÀ BỪNG
TRƯỜNG MN NÀ BỪNG

CỘNG HOÀ XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập – Tự do – Hạnh Phúc

Số: 02 /KH-MNNB

Nà Búng, ngày 01 tháng 09 năm 2025

KẾ HOẠCH

Tổ chức thực hiện công tác bán trú năm học 2025 - 2026

Căn cứ Luật An toàn thực phẩm năm 2010;

Căn cứ Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 02/02/2018 của Chính phủ về quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật An toàn thực phẩm; Nghị định số 115/2018/NĐ-CP ngày 05/9/2018 của Chính phủ quy định xử phạt vi phạm hành chính về an toàn thực phẩm;

Căn cứ Nghị định 136/2020/NĐ-CP ngày 24/11/2020 của Chính phủ quy định chi tiết một số điều và biện pháp thi hành Luật Phòng cháy và chữa cháy và Luật sửa đổi, bổ sung một số điều của Luật Phòng cháy và chữa cháy;

Căn cứ Thông tư liên tịch số 13/2016/TTLT-BYT-BGDĐT ngày 12/5/2016 của Bộ Y tế, Bộ Giáo dục và Đào tạo Quy định về công tác y tế trường học.

Căn cứ Quyết định số 41/QĐ-TTg ngày 08/01/2019 phê duyệt Đề án bảo đảm dinh dưỡng hợp lý kết hợp tăng cường hoạt động thể lực cho trẻ em, học sinh, sinh viên để nâng cao sức khỏe, dự phòng bệnh ung thư, tim mạch, đái tháo đường, bệnh phổi tắc nghẽn mạn tính và hen phế quản giai đoạn 2018-2025;

Căn cứ Chỉ thị số 4316/CT-BGDĐT ngày 12/10/2018 của Bộ trưởng Bộ GDĐT về tăng cường công tác bảo đảm an toàn thực phẩm trong các cơ sở giáo dục; Thông tư liên tịch số: 08/2008/TTLT-BYT-BGDĐT ngày 8/7/2008 của liên Bộ Y tế và Bộ GD&ĐT về hướng dẫn công tác đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm trong các cơ sở giáo dục;

Căn cứ Quyết định số 1246/QĐ-BYT ngày 31/3/2017 của Bộ Y tế về việc ban hành “Hướng dẫn thực hiện chế độ kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống”;

Căn cứ Quyết định số 591/UBND-VHXH ngày 29/8/2025 của UBND xã Nà Búng về việc thực hiện nghiêm các chế độ, chính sách bán trú trên địa bàn xã Nà Búng

Trên cơ sở tình hình thực tế và kết quả đã đạt được về công tác bán trú trong năm học 2025-2026;

Trường Mầm non Nà Búng xã Nà Búng xây dựng Kế hoạch tổ chức thực hiện công tác bán trú năm học 2025 – 2026 như sau:

I. ĐẶC ĐIỂM TÌNH HÌNH

1. Đội ngũ và học sinh

- Tổng số CBGVNV: 60 đồng chí, trong đó: BGH: 03 GV: 51, nhân viên: 06 (KT: 1, Y tế: 1: bảo vệ: 01, nhân viên nấu ăn: 02, thư viện 1).

- Tổng số học sinh: 837 trẻ, ăn bán trú 587/587 được chia làm 20 nhóm lớp, trong đó: MG 20, nhà trẻ 10 lớp. Nuôi em; 569 trẻ

+ Nhà trẻ: 10 lớp với 210 trẻ.

+ Mẫu giáo: 20 lớp với 609

2. Cơ sở vật chất, thiết bị liên quan đến công tác bán trú

Bếp ăn của nhà trường có diện tích 77m², bếp đảm bảo tại trung tâm, có 4 bếp ăn tại các điểm bán, có kho đựng thực phẩm khô; khu sơ chế, khu chế biến, khu nấu ăn, khu chia thức ăn, nhà ăn được thiết kế và tổ chức theo quy trình hoạt động bếp một chiều. Có đủ đồ dùng phục vụ trẻ ăn bán trú tại trường như: nồi cơm điện, bát, thìa inox, đĩa, chạn đựng đồ dùng, dụng cụ chế biến thực phẩm đảm bảo các quy định về vệ sinh an toàn thực phẩm. Có tủ lạnh để lưu mẫu thức ăn hàng ngày, có nguồn nước sạch đảm bảo cho sinh hoạt hàng ngày. Nhà bếp có đủ thiết bị phòng cháy chữa cháy, rác thải được phân loại và xử lý thu gom đến nơi tập trung theo quy định và đảm bảo hợp vệ sinh.

3. Tình hình chung

3.1. Thuận lợi

Trường luôn nhận được sự quan tâm, tạo điều kiện của phòng Giáo dục về đầu tư CSVC, thiết bị trong nhà bếp đảm bảo về số lượng, chất lượng.

Đội ngũ CBGVNV và người lao động đoàn kết nhất trí, luôn tâm huyết, yêu nghề mến trẻ, có trách nhiệm cao trong công tác, có ý thức học hỏi nâng cao nghiệp vụ nuôi dưỡng, chăm sóc, giáo dục trẻ.

Nhà trường có số lượng nhân viên tương đối đầy đủ, có chứng chỉ nghề nấu ăn.

3.2. Khó khăn: Số lượng nhân viên nấu ăn còn thiếu so với quy định.

I. MỤC ĐÍCH - YÊU CẦU

- Thực hiện tốt công tác bán trú góp phần nâng cao chất lượng nuôi dưỡng, chăm sóc, giáo dục trẻ.

- Nhằm đảm bảo an toàn tuyệt đối cho trẻ trong thời gian ở trường, kế hoạch được thực hiện với 4 nội dung chính:

1. Không xảy ra ngộ độc do ăn, uống tại trường.

2. Không xảy ra dịch bệnh tại trường.

3. Không xảy ra các tai nạn chấn thương ảnh hưởng đến sức khỏe và tính mạng trẻ.

4. Không để trẻ sợ hãi và các biểu hiện về tâm lý khi trẻ đến trường.

- Nâng cao nhận thức cho CBGVNV về vai trò của dinh dưỡng và nguyên tắc chế độ dinh dưỡng hợp lý và đảm bảo an toàn thực phẩm trong phòng, chống dịch bệnh, đặc biệt là phòng, chống dịch bệnh cho trẻ trong nhà trường.

- Cải thiện tình trạng trẻ suy dinh dưỡng, trẻ có nguy cơ béo phì tại nhà trường.

- Thực hiện nghiêm túc và có hiệu quả hồ sơ quản lý công tác bán trú đảm bảo theo quy định.

II. CÔNG TÁC NUÔI DƯỠNG

1. Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm

a) Quản lý tốt nguồn thực phẩm

- Thực hiện nghiêm túc Nghị định số 155/2018/NĐ-CP ngày 12/11/2018 của Chính phủ. Tiếp tục thực hiện ký kết hợp đồng mua bán với các doanh nghiệp, cá nhân lâu năm, có uy tín trên địa bàn tỉnh có đầy đủ tư cách pháp nhân, tuân thủ các quy định về VSATTP của cơ quan y tế, cơ quan quản lý trên địa bàn xã Nà Bùng; đơn vị cung ứng thực phẩm, lương thực phải thực hiện cam kết về chất lượng thực phẩm khi đưa vào trường, đặc biệt trong mùa dịch nguồn thực phẩm cung ứng có thể bị hạn chế về số chủng loại thực phẩm vì vậy yêu cầu nhà cung ứng phải cam kết đảm bảo nguồn cung ứng thực phẩm không bị gián đoạn.

- Nhà trường thực hiện tự cam kết về công tác VSATTP, bếp ăn an toàn, không sử dụng thực phẩm chế biến sẵn.

- Khi mua hàng xem kỹ nhà sản xuất, chế biến, hàng có đăng ký chất lượng và thời hạn sử dụng, tuyệt đối không mua hàng kém chất lượng (Không có tên nhà sản xuất, không có hạn sử dụng hoặc quá hạn sử dụng...).

*** Công tác tiếp nhận thực phẩm**

- Giao nhận thực phẩm ở khu vực trước cửa kho của khu vực nhà bếp, đảm bảo thông khí; các thực phẩm chuyển đến phải phải được bao gói cẩn thận theo quy định. Trong điều kiện vẫn còn tiềm ẩn nguy cơ bùng phát dịch bệnh tả châu phi ở lợn thì khi giao nhận thực phẩm, người vận chuyển thực phẩm chuyển thực phẩm đến khu vực giao nhận (được đánh dấu hoặc có biển chỉ báo), đảm bảo khoảng cách ít nhất 2m, người nhận thực phẩm kiểm tra và nhận thực phẩm, giới hạn số lượng người nhận thực phẩm không quá ba người; nhân viên giao hàng (Nhân viên, tài xế) được bố trí thời gian hợp lý tránh tình trạng có mặt giao hàng cùng một thời điểm; trong quá trình nhận thực phẩm yêu cầu người giao và người nhận phải đeo khẩu trang.

- Lựa chọn thực phẩm phải tươi ngon đảm bảo theo Nghị định 09/2016/NĐ-CP. Kiểm tra cẩn thận chất lượng lương thực, thực phẩm đầu vào như:

+ Gạo tẻ tám thơm, gạo nếp nương khi cung cấp cho nhà trường yêu cầu phải là gạo mới xay sát, có kích cỡ đồng đều, bóng đẹp, căng đầy, mùi thơm thoang thoảng, dịu nhẹ, không có mùi ẩm mốc, không bị gãy, nát, không lẫn hạt màu vàng, đen, gạo không tẩy trắng hoặc có chứa chất tạo mùi, chất bảo quản chống mối mọt nồng độ cao...

+ Thịt lợn, thịt gà, giò lợn, thịt vịt mới được giết mổ, không để đông, thịt có màu tươi sáng, có độ đàn hồi cao, thịt không bầm dập và chuyển sang màu thâm, không bơm nước hoặc tạp chất, không có dư lượng thuốc kháng sinh, không sử dụng các chất bảo quản thực phẩm;

+ Trứng tươi: Sẽ quan sát thấy màu hồng trong suốt với một chấm hồng nhỏ ở giữa. Phần lốm vào (túi khí) có đường kính bé và không di động.

+ Rau củ quả,...khi cung cấp cho nhà trường yêu cầu các loại rau củ quả mới hái, có màu sắc tự nhiên, không bị héo úa, dập nát; củ quả phải tươi có màu sắc tự nhiên, còn nguyên vẹn, lớp vỏ ngoài lạnh nắn, không bị trầy xước hay dập nát, phần cuống không bị thâm nhũn, đặc biệt là rau củ quả không có thuốc trừ sâu, thuốc kích thích, hóa chất bảo vệ thực vật, đặc biệt không sử dụng rau củ quả trái mùa.

- Cam kết sử dụng 100% thực phẩm nhập phải là hàng hóa trong nước.

- Giám sát chặt chẽ từ việc kiểm tra chất lượng thực phẩm đầu vào đến cân, đo, đóng, đến khi nhập, xuất thực phẩm.

- Không tiếp cận những hàng hoá không rõ nguồn gốc, xuất xứ, hợp đồng mua bán; thực đơn trong ngày; không được giao nhận thực phẩm kém chất lượng: ôi thiu, dập nát, gần hết hạn hoặc quá hạn sử dụng,...

- Báo cáo kịp thời với trường ban hoặc phó ban quản lý bán trú xử lý kịp thời những trường hợp bên cung ứng thực phẩm không thực hiện nghiêm túc những cam kết về đảm bảo VSATTP theo hợp đồng.

*** Công tác chế biến**

- Sau khi nhân hàng nhân viên nấu ăn gỡ bỏ bao bì vào thùng rác, sau đó rửa tay, không chạm mũi, miệng, mắt, không ăn uống hay chạm vào thực phẩm khác khi chưa rửa tay bằng xà phòng và nước sát khuẩn.

- Tất cả thực phẩm loại bỏ sau khi sơ chế được cho vào túi nilon bỏ vào thùng rác có nắp đậy và chuyển đi bằng lối đi riêng cho rác thải.

- Thực hành vệ sinh tốt và tuân thủ nghiêm ngặt các quy định khi sơ chế thực phẩm để thực phẩm không bị nhiễm khuẩn, nhiễm độc, đảm bảo VSATTP.

- Chỉ đạo nhân viên nhà bếp rửa tay thường xuyên đúng theo hướng dẫn của Bộ Y tế và phải đeo khẩu trang.

- Nhà trường sử dụng dụng cụ có nắp đậy để đựng thực phẩm sau khi sơ chế và chuyển vào khu vực nấu.

- Đảm bảo khu vực nấu thông thoáng, không sử dụng điều hòa.

- Sau khi nấu xong thực phẩm được chia vào các dụng cụ đựng thức ăn đậy kín.

- Thường xuyên vệ sinh tất cả các bề mặt và dụng cụ tiếp xúc với thực phẩm; làm sạch bề mặt bếp bằng xà phòng và nước sau khi nấu ăn; vệ sinh sàn nhà thường xuyên bằng dung dịch lau sàn, không để sàn nhà ẩm ướt.

*** Nhiệm vụ của cán bộ phụ trách công tác bán trú:**

- Có trách nhiệm kiểm tra, giám sát việc thực hiện nội quy, quy định nhà bếp.

- Báo cáo kịp thời những vi phạm của nhân viên bếp về chế biến, thao tác, kỹ thuật nấu ăn, vệ sinh bếp để lãnh đạo xử lý, uốn nắn kịp thời những sai lệch đối với nhân viên vi phạm

- Theo dõi, kiểm tra để đánh giá thi đua hằng tháng, học kỳ, cả năm cho từng cá nhân, từng công việc được phân công.

- Tổ chức họp định kỳ hàng tháng để triển khai, bồi dưỡng quy chế chuyên môn, an toàn bếp, an toàn thực phẩm và rút kinh nghiệm kịp thời.

b) Quản lý bếp

- Bếp ăn được kiểm tra giám sát định kỳ theo phân cấp. Bếp ăn có đủ điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm.

- Thực hiện bếp ăn một chiều từ nhập, xuất, sơ chế, chế biến, lưu mẫu, chia ăn và vệ sinh đồ dùng đúng qui trình.

- Bổ sung, trang bị kịp thời đồ dùng phục vụ bếp, tạo điều kiện thuận lợi để nhân viên cấp dưỡng hoàn thành công việc.

- Thùng rác để xa nhà bếp, có nắp đậy, có bao ni lông bên trong để đảm bảo vệ sinh.

- Hệ thống thoát nước đảm bảo thông, không ứ đọng.

- Hàng tuần nhân viên xịt thuốc diệt muỗi, gián, côn trùng... khai thông cống rãnh, không có mùi hôi.

- Thường xuyên cọ rửa, sắp xếp gọn gàng, đúng nơi quy định các dụng cụ chế biến.

- Trang bị đầy đủ bảo hộ lao động cho nhân viên cấp dưỡng.

- Tổ kiểm tra công tác bán trú thường xuyên kiểm tra, nhắc nhở và xử lý kịp thời những sai phạm trong quy trình tổ chức bán trú.

2. Đảm bảo chất lượng bữa ăn

*** Khẩu phần ăn đảm bảo nhu cầu năng lượng và các chất dinh dưỡng**

Trẻ ăn theo nghị định 66/2025/NĐ-CP ngày 12/03/2025 là 360.000đ/tháng

Duy trì mức tiền ăn 6.800đ/ngày/trẻ, nâng cao chất lượng bữa ăn, trẻ 3,,4,5, 24-36 tháng được đảm bảo có ít nhất đủ 5 bữa cơm/tuần trong thực đơn bữa phụ chiều.

Đảm bảo cơ cấu bữa ăn, cân đối các chất, tỷ lệ dinh dưỡng cho trẻ mầm non và nhu cầu khuyến nghị năng lượng cho các độ tuổi cụ thể như sau:

- Khẩu phần ăn phải đạt tối ưu, cân đối giữa các nhóm chất sinh năng lượng (P-L-G).

- Khẩu phần ăn phải đạt tối ưu cân bằng của các chất dinh dưỡng (Protein động vật/Protein thực vật; lipid động vật/lipid thực vật).

- Khẩu phần ăn phải đạt tối ưu các vitamin và chất khoáng (Vi tamin A, Vitamin C, sắt, kẽm, i ốt...).

- Khẩu phần ăn phải được xây dựng dựa trên thực phẩm có sẵn ở địa phương và mức đóng góp tiền ăn của trẻ.

- Xây dựng thực đơn hàng ngày, theo tuần, theo mùa. Các món ăn trong thực đơn hạn chế không lặp lại trong 2 - 4 tuần để tránh cho trẻ không bị nhàm chán. Thay đổi sự kết hợp giữa các loại thực phẩm để tạo ra các món ăn khác nhau hấp dẫn và kích thích trẻ ăn ngon miệng.

Thực đơn cân đối, hợp lý, đa dạng nhiều loại thực phẩm để cung cấp nhiều chất dinh dưỡng khác nhau cho cơ thể. Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.

- Hạn chế đường và muối trong chế biến món ăn cho trẻ.

- Trẻ 12 – 36 tháng tuổi cần 930-1000 Kcal/ngày/trẻ; ở trường từ 600-651 Kcal/trẻ, chiếm 60-70% nhu cầu cả ngày.

- + Tổ chức ăn: 1 bữa chính và 1 bữa phụ.

- + Nước uống hằng ngày: Từ 0,8 lít - 1,6 lít/trẻ/ngày. Trong đó được tính cả nước trong thức ăn.

- Trẻ mẫu giáo cần 1230-1320 Kcal/ngày/trẻ; ở trường từ 615-726 Kcal/trẻ, chiếm 50-55% nhu cầu cả ngày.

- + Tổ chức ăn: 1 bữa chính và 1 bữa phụ.

- + Nước uống hằng ngày: Từ 1,6 lít – 2,0 lít/trẻ/ngày. Trong đó được tính cả nước trong thức ăn.

*** Nhu cầu năng lượng cho các bữa ăn trong ngày**

- Đối với trẻ nhà trẻ

- + Năng lượng cung cấp từ bữa chính: trẻ cần được cung cấp từ 30% đến 35% năng lượng cả ngày.

- + Năng lượng cung cấp từ bữa phụ: trẻ cần được cung cấp từ 15% đến 25% năng lượng cả ngày.

- Đối với trẻ mẫu giáo

+ Năng lượng cung cấp từ bữa chính: Trẻ cần được cung cấp từ 30% đến 35% năng lượng cả ngày.

+ Năng lượng cung cấp từ bữa phụ: Trẻ cần được cung cấp từ 15% đến 25% năng lượng cả ngày.

- Xây dựng chế độ ăn, khẩu phần ăn phù hợp với độ tuổi của trẻ mầm non.

- Phụ trách bán trú xây dựng thực đơn phù hợp theo mùa, cân đối, đa dạng các nguyên liệu, chú trọng cải tiến các món ăn và phối hợp các món ăn trong ngày hợp lý, tăng cường rau xanh cho trẻ trong các bữa ăn; đảm bảo chất lượng bữa ăn cho trẻ.

3. Thực hiện nguyên tắc quản lý nuôi dưỡng

- Thực hiện đúng các nguyên tắc quản lý nuôi dưỡng. Quản lý chặt chẽ khẩu phần ăn của trẻ tại đơn vị. Thực hiện việc công khai thực đơn, thực phẩm, đơn giá hàng ngày.

- Chế biến đúng thực đơn, đủ định lượng theo xuất ăn hàng ngày của trẻ.

- Cán bộ, giáo viên, nhân viên trực trưa: Chủ động mang cơm hộp đến trường (nếu có ca trực sớm, trực trưa), tuyệt đối không được ăn vào khẩu phần ăn của trẻ, không được ăn cùng trẻ, đặc biệt không được phép nấu ăn tại lớp học, nhà bếp; không được sử dụng thiết bị điện ngoài quy định của nhà trường.

- Ban quản lý bán trú và bộ phận phục vụ bán trú làm việc 10h/ngày. Thường xuyên giám sát, theo dõi việc thực hiện chế độ kiểm thực ba bước (Kiểm tra trước khi chế biến thức ăn; kiểm tra trong quá trình chế biến thức ăn; kiểm tra trước khi ăn) và lưu mẫu thức ăn theo đúng tinh thần chỉ đạo của Quyết định số 1246/QĐ-BYT ngày 31/03/2017 của Bộ Y tế về việc ban hành Hướng dẫn thực hiện chế độ kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, hướng dẫn và kiểm tra giám sát công tác chăm sóc trẻ của giáo viên trong suốt thời gian trẻ ở trường, chỉ đạo giáo viên phối hợp chặt chẽ với lực lượng phụ huynh, học sinh, tạo điều kiện tốt nhất để trẻ phát triển toàn diện cả về thể chất và trí tuệ.

- Có đủ sổ sách quản lý bán trú; giáo viên thực hiện nghiêm túc chấm ăn kịp thời trước 8h hàng ngày; chứng từ tiền ăn quyết toán trong ngày, công khai, minh bạch tại bảng tin của nhà trường trước 9h15'.

4. Quản lý và sử dụng nguồn nước

- Sử dụng nước qua hệ thống máy lọc nước để chế biến.

- Bình chứa nước bằng chất liệu Inox và được cọ rửa thường xuyên.

- Ca uống nước của trẻ bằng chất liệu Inox, được vệ sinh sạch sẽ hàng ngày.

- Đảm bảo nước uống cho trẻ đầy đủ, vệ sinh và phù hợp với thời tiết trong năm.

III. CÔNG TÁC NUÔI DƯỠNG CHĂM SÓC TRẺ

1. Công tác nuôi dưỡng, chăm sóc trẻ

1.1. Chỉ tiêu

- 100% trẻ được an toàn khi ở trường, trẻ không mắc dịch bệnh, không bị ngộ độc thực phẩm.

- 100% trẻ được theo dõi và kiểm tra sức khỏe. Được cân, đo 3 lần/năm học; 100% trẻ được khám sức khỏe ít nhất 1 lần/năm học.

- Phần đầu 100% trẻ được uống sữa hàng ngày và uống sữa đậu nành ít nhất 01 lần/tuần theo thực đơn của nhà trường đảm bảo theo chương trình sữa học đường góp phần nâng cao tầm vóc Việt.

- Phần đầu giảm tỷ lệ trẻ suy dinh dưỡng thể nhẹ cân, suy dinh dưỡng thể chiều cao so với đầu năm từ 1,0 đến 1,5%; không chế tỷ lệ trẻ thừa cân, béo phì.

- 100% CBGVNV thực hiện đúng nguyên tắc quản lý nuôi dưỡng, quy trình kiểu bếp một chiều nhằm nâng cao chất lượng CSND trong nhà trường.

- 100% Ban quản lý bán trú được khám sức khỏe định kỳ 1 lần/năm học.

- 100% Ban quản lý bán trú được tập huấn và được cấp giấy chứng nhận vệ sinh an toàn thực phẩm và xử lý khi có ngộ độc thực phẩm, chăm sóc sức khỏe và đảm bảo an toàn cho trẻ.

- 100% các nhóm, lớp và bếp ăn xây dựng môi trường Sáng – Sạch – Đẹp – An toàn – Thân thiện và có góc tuyên truyền cho CMHS, nhà trường có phòng y tế theo quy định.

1.2. Biện pháp

- Tiếp tục chỉ đạo CBGVNV thực hiện nghiêm túc Thông tư số 13/2010/TT-BGDĐT ngày 15 tháng 4 năm 2010 của Bộ Giáo dục và Đào tạo về Xây dựng trường học an toàn, phòng, chống tai nạn thương tích; xây dựng kế hoạch phối hợp giữa nhà trường với trạm Y tế về triển khai hoạt động y tế theo Thông tư liên tịch số 13/2016/TTLT-BYT-BGDĐT ngày 12 tháng 5 năm 2016 của Bộ Giáo dục và Đào tạo và Bộ Y tế V/v quy định về công tác y tế trường học; đảm bảo an toàn tuyệt đối tính mạng cho trẻ trong thời gian ở trường.

- Thực hiện nghiêm túc các quyết định, chỉ thị, văn bản chỉ đạo của Trung ương, tỉnh, thành phố, Bộ Giáo dục, Sở GD và phòng GD&ĐT về công tác phòng, chống dịch bệnh.

- Đảm bảo an toàn, tổ chức nuôi dưỡng, chăm sóc, giáo dục trẻ đáp ứng yêu cầu của chương trình GDMN trong bối cảnh dịch bệnh

- Chỉ đạo giáo viên thực hiện tốt khâu nuôi dạy trẻ; phân công giáo viên quản lý trẻ mọi lúc, mọi nơi, đặc biệt là quản lý trẻ trong các hoạt động chăm sóc bán trú, hoạt động ngoài lớp học và trẻ mới đi học. Kiểm tra tình hình sức khỏe của trẻ trước khi nhận vào lớp.

- Đảm bảo có đầy đủ đồ dùng vệ sinh cá nhân (Khăn mặt, ca, cốc, bàn chải...riêng) sử dụng hàng ngày.
- Giáo viên thực hiện nghiêm túc theo lịch vệ sinh hằng ngày, đặc biệt là cho trẻ được rửa tay trước khi ăn, sau khi đi tiểu tiện và đảm bảo quy trình rửa tay đúng cách để phòng, chống dịch bệnh Covid-19 và bệnh lây truyền qua đường hô hấp..
- Phòng ăn phải thoáng mát, khi ăn phải mở rộng các cửa, cửa sổ; kê bàn ăn hợp lý có lối đi lại và các bàn nên cách xa nhau 1m; xoong đựng thức ăn có nắp đậy đảm bảo thức ăn nóng sốt, ngon miệng.
- Phòng vệ sinh của trẻ được thiết kế gạch chống trượt, trang bị dép sử dụng trong phòng vệ sinh cho trẻ.
- Xây dựng lịch vệ sinh ngày, vệ sinh hàng tuần cho các nhóm, lớp và các bộ phận, thường xuyên phun thuốc diệt kiến, dán, chuột; phối hợp với cơ quan y tế phun thuốc khử khuẩn, xin cấp thuốc khử khuẩn cho giáo viên lau dọn định kỳ phòng, chống dịch bệnh Covid-19, sốt xuất huyết, tay chân miệng, thủy đậu. Đồng thời nhà trường báo cáo kịp thời với các cấp quản lý khi có dịch bệnh xảy ra.
- Trường có cổng rào và được khóa cẩn thận.
- Đồ dùng, đồ chơi cho trẻ sử dụng phải đảm bảo tính sư phạm, độ an toàn cho trẻ, không có cạnh sắc, nhọn và được vệ sinh sạch sẽ theo lịch vệ sinh của nhóm, lớp.
- Tổ chức bồi dưỡng cho CBGVNV kiến thức “Xử lý tình huống sơ, cấp cứu cho trẻ mầm non”
- Giám sát và phối hợp với giáo viên, nhân viên thực hiện tốt công tác vệ sinh cá nhân, vệ sinh nhóm lớp, bếp ăn, vệ sinh môi trường. Quản lý hồ sơ sức khỏe trẻ tại lớp và văn phòng trường.
- Tổ chức bán trú đối với 100% trẻ ở các nhóm, lớp.
- Có hồ sơ chăm sóc sức khỏe cho trẻ theo quy định; xây dựng kế hoạch bổ sung cho phòng y tế có đầy đủ các thiết bị, dụng cụ y tế cần thiết trong công tác sơ, cấp cứu ban đầu.
- Cán bộ phụ trách công tác bán trú phối hợp với nhà bếp, giáo viên các nhóm, lớp thực hiện các biện pháp can thiệp với trẻ suy dinh dưỡng thể nhẹ cân, thấp còi, thừa cân và béo phì.
- Tổ chức cân đo, đánh giá tình trạng sức khỏe của trẻ 03 lần/năm học (Tháng 9, tháng 12 năm 2021, tháng 3 năm 2022), đối với trẻ dưới 24 tháng 01 lần/tháng hoặc BMI theo tuổi (trẻ từ 60 tháng trở lên).
- Phối hợp với Trạm Y tế phường xã Nà Bùng tổ chức khám sức khỏe định kỳ cho trẻ ít nhất 01 lần/năm học. Sau khi khám sức khỏe nhân viên y tế có trách nhiệm xây dựng kế hoạch chăm sóc, phục hồi cho trẻ SDD, trẻ có nguy cơ béo phì, phối hợp với CMHS điều trị bệnh cho trẻ. Giáo viên tăng cường phối

- 100% CBGVNV có kiến thức về dinh dưỡng và 10 nguyên tắc vàng trong chế biến thực phẩm.

- 100% CBGVNV thực hiện tốt nhiệm vụ của mình với khả năng và tinh thần cao nhất.

5.2. Biện pháp

- Thường xuyên bồi dưỡng chuyên môn cho đội ngũ thông qua các buổi sinh hoạt chuyên môn của tổ, nhà trường.

- Tạo điều kiện cho ban quản lý bán trú được học tập nâng cao nghiệp vụ chuyên môn, hàng năm được tham gia tập huấn kiến thức về VSATTP.

- Khuyến khích CBGVNV viết sáng kiến cải tiến và nâng cao chất lượng công tác nuôi dưỡng, chăm sóc trẻ.

- Chủ động thay đổi thực đơn khi có biến động về giá và dịch bệnh.

6. Công tác kiểm tra, đánh giá

6.1. Chỉ tiêu

- 100% các nhóm lớp được kiểm tra theo kế hoạch kiểm tra nội bộ trường học.

- 100% nhân viên nuôi dưỡng, nhân viên y tế được kiểm tra kiểm thực 3 bước và lưu mẫu thức ăn theo quy định.

- Khuyến khích CMHS thường xuyên giám sát công tác tổ chức bán trú của nhà trường trong mọi thời điểm.

6.2. Biện pháp

- Thực hiện nghiêm túc kế hoạch kiểm tra nội bộ trường học.

- Tăng cường công tác kiểm tra đột xuất, hàng ngày quan sát các hoạt động của cô và trẻ (tổ chức giờ ăn, vệ sinh rửa tay, vệ sinh môi trường...) để nắm bắt và điều chỉnh kịp thời.

V. TỔ CHỨC THỰC HIỆN

1. Ban giám hiệu

- Xây dựng và triển khai kế hoạch tổ chức thực hiện công tác bán trú đến toàn thể CBNGVNV tham gia công tác bán trú trong năm học 2024-2025.

- Phân công nhiệm vụ cho từng thành viên trong ban quản lý bán trú.

- Xây dựng kế hoạch kiểm tra nội bộ có nội dung kiểm tra về công tác bán trú.

- Tạo điều kiện cho Ban quản lý bán trú thực hiện tốt nhiệm vụ được giao.

2. Giáo viên

- Thực hiện tốt kế hoạch nuôi dưỡng, chăm sóc, giáo dục trẻ.

- Phối hợp với nhân viên nuôi dưỡng tổ chức tốt bữa ăn cho trẻ.

- Tích cực lồng ghép nội dung giáo dục kỹ năng sống, kỹ năng vệ sinh cá nhân, giáo dục về vệ sinh dinh dưỡng, chăm sóc sức khỏe vào các hoạt động trong ngày phù hợp theo từng độ tuổi.

3. Nhân viên nuôi dưỡng

- Thực hiện nghiêm túc công tác VSATTP.
- Thực hiện nghiêm túc nội quy nhà bếp và công tác phòng, chống dịch bệnh hiệu quả.
- Tham gia nhận thực phẩm đúng lịch quy định.

4. Nhân viên khác

- Kế toán: Thực hiện nghiêm túc nhiệm vụ đã được nhà trường phân công và công tác quản lý bán trú theo quy định.
- Nhân viên y tế: thực hiện nghiêm túc nhiệm vụ đã được nhà trường phân công; phối hợp xây dựng phương án ngộ độc thực phẩm; kế hoạch phòng, chống SDD, hạn chế nguy cơ béo phì; KH thực hiện công tác phòng, chống dịch bệnh, KH VSATTP và hồ sơ sổ sách được quy định tại Thông tư LT số 13/2016 của Bộ Y tế và Bộ GD&ĐT.
- Nhân viên bảo vệ: phối hợp với nhân viên nấu ăn chuyển cơm, thức ăn đến các nhóm, lớp theo giờ tổ chức ăn. Hỗ trợ giáo viên tổ chức giờ ăn theo sự phân công của Ban giám hiệu.

Trên đây là kế hoạch triển khai thực hiện công tác bán trú năm học 2025-2026, của trường Mầm non Nà Búng. Tập thể CBGVNV nhà trường nghiêm túc thực hiện các nhiệm vụ đã được phân công, gắn kết, chia sẻ với nhau trong công việc góp phần thực hiện tốt chỉ tiêu kế hoạch đã đề ra theo tinh thần đổi mới, hiệu quả, nâng cao kỷ cương, nề nếp trong nhà trường.

Trong quá trình thực hiện có điều gì vướng mắc cần phản ánh thì liên hệ trực tiếp với Ban giám hiệu nhà trường để kịp thời giải quyết./.

Nơi nhận:

- Ban quản lý bán trú;
- CBGVNV;
- Lưu: VT.

HIỆU TRƯỞNG



Lương Thị Thuận