

PHÒNG GD&ĐT CƯ JÚT	CỘNG HOÀ XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
TRƯỜNG MẪU CƯ KNIA	Độc lập - Tự do - Hạnh phúc
Số: 02d /KHBT-MGCKN	Cư knia, ngày 25 tháng 9 năm 2024

KẾ HOẠCH TỔ CHỨC THỰC HIỆN CÔNG TÁC BÁN TRÚ Năm học 2024 - 2025

Căn cứ Hướng dẫn số 168/PGDD, ngày 20 tháng 9 năm 2024 của Phòng Giáo dục và Đào tạo về việc triển khai thực hiện nhiệm vụ GDMN năm học 2024-2025;

Căn cứ phương hướng, nhiệm vụ năm học 2024-2025 của Trường Mẫu giáo Cư K'nia

Căn cứ tình hình thực tế của đơn vị, Trường Mẫu Giáo Cư Knia xây dựng kế hoạch tổ chức thực hiện công tác bán trú năm học 2024-2025 như sau:

I. MỤC ĐÍCH - YÊU CẦU

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 thương tích 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.

II. CÔNG TÁC NUÔI DƯỠNG

1. Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm

a) Quản lý tốt nguồn thực phẩm

- Thực hiện ký kết hợp đồng mua bán với các nhà cung ứng thực phẩm tại Trung tâm thương mại Cư Jút, Công ty sữa Sài Gòn; Cửa hàng thực phẩm Dương Thị Kỳ; cửa hàng lương thực Lương Công Hoạt, cửa hàng tạp hoá Trần Văn Thảo đóng trên địa bàn xã, nhằm đảm bảo chất lượng thực phẩm và bình ổn giá đối với các sản phẩm dành cho trẻ.

- Khi mua hàng xem kỹ nơi sản xuất, chế biến, hàng có đăng ký chất lượng và thời hạn sử dụng, không mua hàng kém chất lượng.

***Công tác tiếp nhận thực phẩm:**

- Thành phần ban tiếp nhận thực phẩm: Gồm có nhân viên cấp dưỡng trực tiếp tiếp nhận thực phẩm dưới sự giám sát của cán bộ phụ trách công tác bán trú.

- Nhiệm vụ của ban tiếp nhận thực phẩm:

- + Kiểm tra chất lượng thực phẩm đầu vào;
- + Giám sát cân, đo, đong, đếm khi nhập hàng;
- + Không tiếp nhận những hàng hoá, thực phẩm kém chất lượng: Ôi thiu, dập nát, quá hạn sử dụng...

+ Báo cáo kịp thời để lãnh đạo nhà trường 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.

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

- Có trách nhiệm giúp lãnh đạo nhà trường kiểm tra, giám sát việc thực hiện nội quy, quy chế 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 và được cấp giấy chứng nhận Bếp ăn đủ điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm.

- Thực hiện bếp 1 chiều, chế biến đúng quy 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.

- Dụng cụ và chén bát, khăn mặt học sinh và ly uống nước, uống sữa được sấy hấp hàng ngày.

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

- Trang bị đầy đủ bảo hộ lao động cho giáo viên chăm sóc trẻ buổi trưa.

- 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

- 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 thay đổi theo mùa, 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.

- Thực hiện tính định lượng dinh dưỡng hàng ngày của trẻ theo phân mềm Nutrikid.

- Chế biến đúng thực đơn, đủ định lượng theo xuất ăn hàng ngày của trẻ.
- Tổ chức ăn trưa cho cán bộ, giáo viên, nhân viên: Duy trì thực đơn riêng không trùng thực đơn của trẻ, có đủ sổ sách chấm ăn, thanh toán, chi chợ công khai, minh bạch.

4. Quản lý và sử dụng nguồn nước

- Sử dụng nước sạch trong 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, hấp sấy sạch sẽ.
- Đảm bảo nước uống cho trẻ đầy đủ, bằng nước đóng bình BLue vệ sinh và phù hợp với thời tiết.

III. CÔNG TÁC CHĂM SÓC TRẺ

1. Đảm bảo an toàn

- Thực hiện nghiêm túc Thông tư số 45/2021/TT-BGDĐT ngày 31 tháng 12 năm 2021 của Bộ Giáo dục và Đào tạo Quy định về việc Xây dựng trường học an toàn, phòng, chống tai nạn thương tích trong cơ sở giáo dục Mầm non.

- 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.

- Phòng vệ sinh của trẻ được thiết kế gạch chống trượt, trang bị dép sử dụng trong phòng vệ sinh cho trẻ.

- 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.

- Tổ chức bồi dưỡng đến 100% CBGVNV kiến thức “Xử lý tình huống sơ, cấp cứu cho trẻ mầm non”

2. Chăm sóc sức khỏe

- Phối hợp với trạm Y tế xã trong công tác phòng chống dịch bệnh tại đơn vị. Đồng thời nhà trường báo cáo kịp thời với các cấp quản lý khi có dịch bệnh xảy ra.

- 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 (7 lớp ăn bán trú và 3 lớp bán trú dân nuôi với số lượng là 275 trẻ).

- Cán bộ phụ trách công tác bán trú phối hợp với tổ bếp, giáo viên các nhóm, lớp thực hiện các biện pháp can thiệp với trẻ suy dinh dưỡng thể nhẹ cân, thấp còi và béo phì.

- Tổ chức cân đo, đánh giá tình trạng sức khỏe của trẻ mẫu giáo theo phương pháp cân đo học 03 lần/năm học,

- Tổ chức khám sức khỏe định kỳ cho đội ngũ cán bộ quản lý, giáo viên, nhân viên 1 lần/1 năm học.

- Tổ chức giặt ngủ cho trẻ có đầy đủ trang thiết bị theo quy định, phù hợp theo mùa và đảm bảo vệ sinh. Trẻ được ngủ rập giường.

- Thực hiện công tác tuyên truyền giáo dục dinh dưỡng, sức khỏe, phòng chống dịch bệnh bằng các nội dung, hình thức phong phú qua góc tuyên truyền, trao đổi phụ huynh hàng ngày, qua các cuộc họp CMHS...

- Tổ chức bồi dưỡng kiến thức, kỹ năng thực hành cho cán bộ, giáo viên, nhân viên về công tác phòng ngừa, ứng phó với biến đổi khí hậu và giảm nhẹ thiên tai.

- Chỉ đạo giáo viên thực hiện nghiêm túc chế độ chăm sóc sức khỏe và vệ sinh cho trẻ theo chế độ sinh hoạt một ngày của trẻ.

- Nhà trường chỉ đạo giáo viên các nhóm, lớp chỉ nhận trẻ vào lớp khi tình trạng sức khỏe của trẻ bình thường.

IV. KẾ HOẠCH THỰC HIỆN CỤ THỂ

Tháng	NỘI DUNG THỰC HIỆN	Ghi chú
8/2024	<ul style="list-style-type: none"> - Kiểm tra bếp ăn - Sửa chữa, mua sắm, bổ sung đồ dùng bán trú cho trẻ. - Thực hiện ký kết hợp đồng cung cấp thực phẩm đảm bảo chất lượng - Tổ chức tổng dọn vệ sinh, khai thông cống rãnh, diệt lăng quăng, bọ gậy, ... 	
9/2024	<ul style="list-style-type: none"> - Thiết lập hồ sơ quản lý bán trú, hồ sơ quản lý bếp ăn năm học 2024-2025 - Đảm bảo an toàn tuyệt đối cho trẻ trong thời gian ở trường, ở lớp. - Tập huấn vệ sinh toàn thực phẩm và cách phòng tránh tai nạn thương tích thường gặp - Theo dõi nề nếp vệ sinh ăn, ngủ của trẻ ở các nhóm, lớp. - Kiểm tra bếp ăn đầu năm. - Theo dõi công tác tiếp phẩm và chế biến thức ăn cho trẻ hàng ngày; kiểm tra vệ sinh bếp ăn, kỹ thuật nấu ăn của nhân viên cấp dưỡng. - Kiểm tra khâu chế biến thực phẩm và phân chia thức ăn cho trẻ của nhân viên cấp dưỡng. - Kiểm tra khâu tổ chức bữa ăn cho trẻ (vệ sinh trước và sau khi ăn, quy trình tổ chức giờ ăn, phân chia cơm cho trẻ ăn tại lớp...). - Theo dõi giáo viên tổ chức giờ ngủ cho trẻ. - Tổ chức cân đo quý 1 cho 100% trẻ các nhóm, lớp. - Kiểm tra tất cả các nhóm, lớp về công tác tổ chức bán trú đầu năm học: vệ sinh của trẻ trước và sau khi ăn; giờ ăn trưa, giờ ngủ của trẻ. - Báo cáo chế độ miễn giảm học phí, hỗ trợ chi phí học tập, hỗ trợ tiền ăn trưa, hỗ trợ học sinh khuyết tật theo NĐ số 105/2020 về Phòng GD&ĐT. - Tổ chức lễ hội “Vui trung thu” cho trẻ. - Triển khai xây dựng góc tuyên truyền dinh dưỡng ở các nhóm, lớp. - Thực hiện tính định lượng dưỡng chất hàng ngày cho trẻ - Tổng hợp tỷ lệ chuyên cần học sinh tháng 9. 	

	<ul style="list-style-type: none"> - Kiểm tra công tác hướng dẫn trẻ vệ sinh cá nhân tại 11 lớp: quy trình rửa tay, rửa mặt, vệ sinh . 	
10/2024	<ul style="list-style-type: none"> - Đảm bảo an toàn tuyệt đối cho trẻ trong thời gian ở trường, ở lớp. - Theo dõi công tác tiếp phẩm và chế biến thức ăn cho trẻ hàng ngày; kiểm tra vệ sinh bếp ăn, kỹ thuật nấu ăn của nhân viên cấp dưỡng. - Kiểm tra khâu chế biến thực phẩm và phân chia thức ăn cho trẻ của nhân viên cấp dưỡng. - Kiểm tra khâu tổ chức bữa ăn cho trẻ (vệ sinh trước và sau khi ăn, quy trình tổ chức giờ ăn, phân chia cơm cho trẻ ăn tại lớp...). - Theo dõi giáo viên tổ chức giờ ngủ cho trẻ. - Theo dõi giáo viên về việc mắc màn cho trẻ ngủ - Tuyên truyền dịch bệnh Covid-19, bệnh Tay-chân-miệng, sốt xuất huyết, đau mắt đỏ, thủy đậu. - Phó HT phụ trách bán trú, gv bán trú, nhân viên cấp dưỡng, nhân viên y tế khám sức khỏe đầu năm học để bổ sung hồ sơ bán trú năm học 2024-2025. - Rà soát thực đơn, điều chỉnh và thay đổi các món ăn hợp khẩu vị của trẻ. - Tổng hợp tỷ lệ chuyên cần học sinh tháng 10. 	
11/2024	<ul style="list-style-type: none"> - Đảm bảo an toàn tuyệt đối cho trẻ trong thời gian ở trường, ở lớp. - Đảm bảo cho trẻ ăn chín, uống sôi, đủ ấm cho trẻ trong mùa lạnh. - Theo dõi khâu vệ sinh của trẻ ở các nhóm, lớp. - Theo dõi khâu chăm sóc trẻ của giáo viên các nhóm, lớp. - Theo dõi giáo viên về việc mắc màn cho trẻ ngủ - Nhắc nhở phụ huynh mang chăn đắp cho trẻ, nệm, dép mang trong lớp cho học sinh. Sửa chữa những đồ dùng bị hư hỏng nhẹ. - Kiểm tra công tác giữ gìn vệ sinh bếp ăn, việc sắp xếp đồ dùng, dụng cụ chế biến và chia thức ăn cho trẻ...của nhân viên cấp dưỡng. - Kiểm tra đồ dùng bán trú của trẻ ở lớp mầm. - Tuyên truyền phòng chống dịch bệnh đến CBGVNV và PHHS. - Tổng hợp tỷ lệ chuyên cần học sinh tháng 11. 	
12/2024	<ul style="list-style-type: none"> - Đảm bảo an toàn tuyệt đối cho trẻ trong thời gian ở trường, ở lớp. - Tổ chức cân đo, đánh giá tình trạng sức khỏe của 100% trẻ theo phương pháp nhân trắc học lần 2, so sánh với kết quả lần 1 để có biện pháp chăm sóc sức khỏe cho trẻ. Tổng hợp và báo cáo kết quả cân đo quý II. - Nhắc nhở phụ huynh cho trẻ mặc ấm vào mùa lạnh, đặc biệt là trẻ phân hiệu Ma toan - Thử nhanh thực phẩm, thử nhanh tô của trẻ. - Kiểm tra công tác giữ gìn vệ sinh bếp ăn, việc sắp xếp đồ dùng, dụng cụ chế biến của nhân viên cấp dưỡng. - Kiểm tra vệ sinh môi trường lớp học (khối lá). 	

	<ul style="list-style-type: none"> - Kiểm tra nước uống của trẻ, phòng vệ sinh của trẻ tại lớp chồi 2. - Tuyên truyền phòng chống dịch bệnh đến CBGVNV và PHHS. - Tổng hợp tỷ lệ chuyên cần học sinh tháng 12. 	
01/2025	<ul style="list-style-type: none"> - Đảm bảo an toàn tuyệt đối cho trẻ trong thời gian ở trường, ở lớp. - Điều chỉnh thực đơn dành cho trẻ. - Kiểm tra khâu lưu mẫu thực phẩm của nhân viên cấp dưỡng. - Kiểm tra công tác chăm sóc trẻ, tổ chức khâu bán trú của giáo viên tại các nhóm, lớp. - Tuyên truyền phòng chống dịch bệnh đến CBGVNV và PHHS. - Tổng hợp tỷ lệ chuyên cần học sinh tháng 01. 	
02/2025	<ul style="list-style-type: none"> - Đảm bảo an toàn tuyệt đối cho trẻ trong thời gian ở trường, ở lớp. - Giáo dục trẻ giữ gìn vệ sinh ăn uống trong những ngày tết để đảm bảo sức khỏe và đề phòng ngộ độc thực phẩm. - Kiểm tra nhân viên cấp dưỡng về vệ sinh đồ dùng chế biến thực phẩm, các tủ đựng thực phẩm, vệ sinh tủ lạnh lưu mẫu, vệ sinh nền nhà bếp ăn, lưu mẫu thực phẩm. - Theo dõi giáo viên vệ sinh đồ dùng bán trú của trẻ tại các nhóm, lớp. - Tổ chức tổng dọn vệ sinh trước và sau tết Nguyên đán. - Kiểm tra đồ dùng của trẻ ở các nhóm, lớp. - Cấp thuốc bổ sung cho các nhóm, lớp - Tổng hợp tỷ lệ chuyên cần học sinh tháng 02. 	
3/2025	<ul style="list-style-type: none"> - Đảm bảo an toàn tuyệt đối cho trẻ trong thời gian ở trường, ở lớp. - Thay đổi thực đơn phù hợp với mùa - Tổ chức tổng dọn vệ sinh vào các buổi chiều hàng ngày. - Triển khai giáo viên các nhóm, lớp tổ chức cân đo, đánh giá tình trạng sức khỏe của 100% trẻ lần 3; Tổng hợp số liệu báo cáo kq cân đo quý III - Kiểm tra bếp ăn về khâu vệ sinh và đảm bảo an toàn VSTP. - Kiểm tra giáo viên các nhóm, lớp về khâu vệ sinh lớp học, vệ sinh đồ dùng đồ chơi dành cho trẻ, phòng vệ sinh. - Giáo dục trẻ giữ gìn vệ sinh môi trường lớp học, vệ sinh cá nhân. - Tổng hợp tỷ lệ chuyên cần học sinh tháng 3. - Tổng hợp các đề xuất của các lớp bổ sung thêm đồ dùng bán trú cho các lớp, nhà bếp. 	
4/2025	<ul style="list-style-type: none"> - Đảm bảo an toàn tuyệt đối cho trẻ trong thời gian ở trường, ở lớp. - Chỉ đạo giáo viên tổng dọn vệ sinh lớp, vệ sinh đồ dùng đồ chơi của trẻ. - Kiểm tra khâu vệ sinh của trẻ trước và sau khi ăn. - Kiểm tra thao tác rửa tay theo quy trình của trẻ ở lớp MG Lớn. - Kiểm tra công tác chăm sóc nuôi dưỡng trẻ, công tác tổ chức giờ ngủ trưa cho trẻ của giáo viên lớp Chồi 1. 	

	<ul style="list-style-type: none"> - Theo dõi khâu tiếp nhận thực phẩm của nhân viên cấp dưỡng. - Tổng hợp tỷ lệ chuyên cần học sinh tháng 4. 	
5/2025	<ul style="list-style-type: none"> - Đảm bảo an toàn tuyệt đối cho trẻ trong thời gian ở trường, ở lớp. - Theo dõi nhân viên cấp dưỡng thực hiện công tác lưu mẫu thức ăn. - Theo dõi giáo viên các nhóm, lớp tổ chức giờ ngủ trưa cho trẻ. - Tổng hợp tỷ lệ chuyên cần học sinh tháng 5. - rà soát hồ sơ quản lý bán trú, hồ sơ quản lý bếp ăn cuối năm học 2024-2025. 	

V. TỔ CHỨC THỰC HIỆN

- Phó Hiệu trưởng 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.

- Ban lãnh đạo thường xuyên kiểm tra đột xuất và kiểm tra theo kế hoạch việc đảm bảo an toàn cho trẻ.

Trên đây là kế hoạch triển khai thực hiện công tác bán trú năm học 2024-2025 của Trường Mẫu Giáo Cư Knia./.

HIỆU TRƯỞNG



Nguyễn Thị Kim Anh

**NGƯỜI LẬP KH
PHT**

Lã Thị Thanh Thủy