

Số: /KH-MNVH

Hùng An, ngày 03 tháng 9 năm 2025

KẾ HOẠCH
Công tác ăn bán trú năm học 2025 - 2026

Căn cứ Thông tư liên tục số 13/2016/TTLTT-BYT-BGDDT ngày 12/5/2016 quy định về công tác y tế trường học; 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 3 bước và lưu mẫu thức ăn đối với cơ sở kinh doanh ăn uống”;

Căn cứ Hướng dẫn số 105/HDLN-PGDĐT-PYT-TTYT ngày 28/8/2018 của PGDĐT, PYT,TTYT huyện Bắc Quang. Về việc hướng dẫn 1 số nội dung công tác y tế trường học và công tác ăn bán trú năm học 2018-2019 và các năm tiếp theo đối với cơ sở giáo dục mầm non trên địa bàn toàn huyện;

Căn cứ vào nhu cầu của các bậc phụ huynh cho con em mình được ăn bán trú tại trường. Trường MN Việt Hồng xây dựng Kế hoạch tổ chức ăn bán trú tại trường năm học 2025-2026 như sau:

I. ĐẶC ĐIỂM TÌNH HÌNH

1. Thuận lợi:

Nhà trường được sự quan tâm của Đảng uỷ- HĐND-UBND địa phương, các phòng chức năng của xã cùng phòng VH-XH, sự quan tâm của chỉ đạo sát sao của Sở GD&ĐT và sự phấn đấu nỗ lực của tập thể CBGV, NV trường MN Việt Hồng đang tiếp tục xây dựng, tu sửa các hạng mục, tiêu chuẩn, phấn đấu duy trì chuẩn Quốc Gia mức độ I và kiểm định chất lượng Giáo dục đạt mức độ 2, luôn đạt chuẩn phổ cập GDMN cho trẻ em 5 tuổi.

Điều kiện CSVC: Cơ sở vật chất khang trang, đồ dùng trang thiết bị dạy học tương đối đầy đủ, các phòng học đầy đủ đảm bảo yêu cầu tổ chức cho trẻ được ăn, ngủ bán trú tại trường, đáp ứng được cho công tác phát triển giáo dục.

Phụ huynh thực sự có nhu cầu cho trẻ ăn bán trú và quan tâm chăm lo đến chất lượng chăm sóc Giáo dục, có nhận thức cao về bếp ăn bán trú tại trường. Tập thể cán bộ, giáo viên, nhân viên nhà trường có ý thức và nhiệt tình trong công tác tổ chức bán trú cho trẻ. Ban đại diện cha mẹ học sinh ngày càng nhận thức đầy đủ về giáo dục mầm non, về nhu cầu dinh dưỡng của trẻ mầm non nên đã có sự ủng hộ đóng góp tích cực cụ thể hơn về cơ sở vật chất cho nhà trường.

Trạm y tế Việt Hồng quan tâm chăm sóc, khám sức khỏe cho tất cả các cháu trong trường mầm non (khám định kỳ 2 lần/ năm).

Nhà trường có bếp nấu ăn theo quy cách bếp một chiều, theo tiêu chí trường chuẩn Quốc gia. Đồ dùng nhà bếp đảm bảo đầy đủ phục vụ nấu ăn cho trẻ.

2. Khó khăn:

Thiếu nhân viên theo quy định. (Không có nhân viên phục vụ nấu ăn biên chế).

Nhà trường hợp đồng nhân viên cấp dưỡng và nguồn kinh phí được chi trả từ sự thỏa thuận của Ban đại diện cha mẹ học sinh toàn trường.

Nhân viên phục vụ nấu ăn chưa được đào tạo về chuyên môn nghiệp vụ, nguồn cung cấp thực phẩm còn chưa đa dạng phong phú.

Điều kiện phụ huynh còn nhiều khó khăn nên ảnh hưởng đến công tác thu tiền ăn.

Đồ dùng phục vụ cho công tác bán trú chưa hiện đại, còn thiếu thốn nhiều.

II. NHIỆM VỤ CHUNG

1. Quy mô trường, lớp

Trường MN Việt Hồng có trường chính và 01 điểm trường.

Tổng số lớp 09 nhóm lớp, tổng số 161 trẻ, trong đó nhà trẻ: 03 nhóm/34 cháu; Mẫu giáo 6 lớp/127 cháu được chia ra:

+ Trường chính: Mẫu giáo: 65 cháu; Nhà trẻ: 16 cháu

+ Điểm Việt Hà Mẫu giáo: 60 cháu; Nhà trẻ: 20 cháu

* Dự kiến trẻ thực hiện ăn bán trú tại trường là: 130 cháu.

Trong đó: Trường chính 65/81 cháu; điểm Việt Hà 65/80 cháu.

III. NHIỆM VỤ CỤ THỂ

1. Thời gian tổ chức ăn bán trú tại trường

Ngay từ đầu năm học nhà trường đã tổ chức họp phụ huynh học sinh bàn bạc thống nhất một số nội dung phối hợp thực hiện nhiệm vụ trong năm học. Đặc biệt là công tác tổ chức cho trẻ ăn bán trú tại trường và thỏa thuận thống nhất mức tiền ăn và tiền phục vụ cho công tác bán trú.

Ngày 08/9/2025 nhà trường bắt đầu tổ chức nấu ăn cho trẻ ăn bán trú cho trẻ ở trường chính và điểm Việt Hà.

2. Chăm sóc nuôi dưỡng

2.1. Chỉ tiêu:

100% giáo viên, nhân viên thực hiện nghiêm túc quy chế chăm sóc, nuôi dưỡng bảo đảm an toàn cho trẻ mọi lúc, mọi nơi, nghiêm túc thực hiện chế độ đảm bảo an toàn, phòng tránh tai nạn thương tích cho trẻ.

100% trẻ có nề nếp trong ăn uống, trẻ ngủ đúng giờ, ngủ đủ giấc, được cân đo theo đúng định kỳ, được tiêm chủng và uống vắc xin đầy đủ.

Giảm tỷ lệ trẻ SDD từ trên 6% xuống còn dưới 2% so với đầu năm học. Phần đầu không có trẻ suy dinh dưỡng nặng.

100% trẻ được uống đủ nước, trẻ được rửa tay dưới vòi nước chảy và có kỹ năng rửa tay đúng cách.

Hợp đồng thực phẩm phải rõ nguồn gốc, sạch đảm bảo ATTP.

Xây dựng bếp một chiều và thực hiện tốt mô hình “Bếp đạt VSATTP”.

Xây dựng thực đơn theo ngày, tuần, tháng hợp khẩu vị và đạt tiêu chuẩn calo, cân đối tỷ lệ các chất dinh dưỡng. Thay đổi thực đơn theo từng mùa để đảm bảo trẻ ăn hết xuất.

2.2. Biện pháp:

Tổ chức cho trẻ ăn thực phẩm sạch có địa chỉ rõ ràng, để đảm bảo chế độ ăn cho trẻ tại trường mầm non.

Chỉ đạo giáo viên hướng dẫn, rèn nề nếp, thói quen, kỹ năng như rửa mặt, rửa tay, nếp ăn, uống, ngủ, trẻ có thói đi vệ sinh đúng nơi quy định.

Thường xuyên thăm giờ ăn để kiểm tra việc thực hiện quy chế tổ chức giờ ăn cho trẻ về hình thức tổ chức bữa ăn.

Kiểm tra định lượng thực phẩm sống, chín và có cân kiểm tra thực phẩm chín.

Có biện pháp để nâng cao chất lượng bữa ăn cho trẻ.

Đảm bảo an toàn thực phẩm, lựa chọn thực phẩm có giá trị dinh dưỡng cao, sử dụng thực phẩm quen thuộc với trẻ, có sẵn ở địa phương và theo mùa, phù hợp bữa ăn của trẻ.

Kiểm tra giám sát chặt chẽ khâu giao, nhận thực phẩm, khâu vệ sinh sơ chế thực phẩm, quá trình vệ sinh các dụng cụ chế biến và chia ăn cho trẻ.

Tổ chức bữa ăn đúng quy chế, trẻ ăn ngon miệng, ăn hết xuất, chú ý trẻ mới đến trường, trẻ mới ốm dậy...

Kiểm tra sổ sức khỏe, chấm biểu đồ tăng trưởng cụ thể của từng lớp.

Tạo điều kiện cho giáo viên, nhân viên nuôi dưỡng khám sức khỏe một năm một lần.

3. Mức thỏa thuận tiền ăn của trẻ

Mức tiền ăn của trẻ đã được hội phụ huynh thống nhất như sau: 15.000^d/ngày.

Được chi ăn 2 bữa đối với trẻ mẫu giáo (1 bữa chính và 1 bữa phụ) và 3 bữa đối với trẻ nhà trẻ (2 bữa chính và 1 bữa phụ).

4. Hợp đồng cung ứng thực phẩm

Nhà trường lựa chọn nhà cung ứng thực phẩm tại địa phương, đặc biệt là những phụ huynh có nhu cầu cung cấp thực phẩm tươi sống hàng ngày như:

a) Rau xanh, củ quả, hành tươi, cà chua... các loại đảm bảo chất lượng tươi ngon đảm bảo vệ sinh ATTP;

b) Trứng gà, trứng vịt, trứng chim cút đảm bảo chất lượng;

c) Gia vị và các thực phẩm khô đảm bảo chất lượng hàng có tem bảo hành và đầy đủ nhãn mác tên sơ sở sản xuất;

d) Thịt lợn, xương lợn tươi ngon đảm bảo chất lượng có đầy đủ giấy phép, giấy kiểm dịch thịt lợn đạt tiêu chuẩn;

đ) Thịt gà, thịt ngan đảm bảo chất lượng tươi ngon;

e) Gạo tẻ, gạo nếp thơm ngon đảm bảo chất lượng;

g) Bánh đa, bún, bánh mì, bánh ngọt các loại đảm bảo chất lượng;

h) Đậu đen, xanh, đường kính trắng đảm bảo chất lượng có nhãn mác và hạn sử dụng trên bao bì;

i) Hoa quả tươi ngon đảm bảo chất lượng;

5. Xây dựng thực đơn

Cán bộ y tế nhà trường phối kết hợp cùng đ/c phụ trách bếp ăn bán trú xây dựng thực đơn theo ngày, tuần, tháng, theo mùa để đảm bảo chế độ dinh dưỡng cho trẻ sau đó được BGH nhà trường phê duyệt.

6. Quản lý tiền ăn hàng ngày

Phụ huynh nộp tiền ăn cho trẻ theo tháng thông qua giáo viên chủ nhiệm các lớp, giáo viên chủ nhiệm các lớp tổng hợp xuất ăn và nộp tiền ăn về bộ phận thủ quỹ nhà trường vào ngày cuối cùng của tháng.

Hàng ngày giáo viên chủ nhiệm lớp theo dõi và báo ăn cho trẻ về bộ phận kế toán, thủ quỹ, nhà bếp, quyết toán tiền ăn theo tháng.

Mỗi tháng giáo viên chủ nhiệm lớp có trách nhiệm tổng hợp danh sách chấm ăn hàng ngày của trẻ vào biểu chấm ăn tháng và có chữ ký đầy đủ của phụ huynh nộp tiền ăn cho trẻ, sau đó nộp về bộ phận kế toán, thủ quỹ nhà trường để làm phiếu thu trong tháng.

7. Quy trình lưu mẫu thức ăn hàng ngày

Nhà trường có 2 tủ lạnh để lưu mẫu thức ăn hàng ngày theo đúng quy định của bếp ăn tập thể. Có 01 tủ lạnh tại bếp ăn trường chính, 01 tủ lạnh tại bếp ăn điểm trường Việt Hà. Nhân viên phục vụ của trường chính và điểm trường có trách nhiệm lưu mẫu thức ăn hàng ngày theo đúng quy trình lưu mẫu tại bếp ăn tập thể, có sổ lưu mẫu ghi chép đầy đủ ngày giờ lưu mẫu, ngày giờ hủy. đ/c Nguyễn Thị Ve, lưu mẫu tại trường chính, đ/c Đặng Thị Mộng lưu mẫu tại điểm Việt Hà. Lưu mẫu thức ăn bữa trưa và cả bữa phụ quà chiều.

8. Chế độ kiểm tra, giám sát bếp ăn tập thể

Nhà trường thành lập và ra Quyết định tổ kiểm tra, giám sát bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm tại bếp ăn tập thể.

Đoàn kiểm tra, giám sát theo kế hoạch, kế hoạch kiểm tra nội bộ của nhà trường, theo kế hoạch của y tế, hoặc kiểm tra, giám sát đột suất không báo trước. Sau mỗi lần kiểm tra có biên bản kiểm tra lưu tại hồ sơ bán trú.

IV. BIỆN PHÁP THỰC HIỆN

Tiếp tục thực hiện tốt công tác tuyên truyền sâu rộng đến phụ huynh về công tác chăm sóc giáo dục trẻ MN đặc biệt là công tác ăn bán trú tại trường.

Làm tốt công tác phối hợp, tuyên truyền tốt với ban đại diện cha mẹ học sinh, phụ huynh để ủng hộ trang thiết bị đồ dùng cho lớp ăn bán trú tại trường.

Thường xuyên thực hiện tuyên truyền giáo dục vệ sinh dinh dưỡng và giáo dục sức khỏe trong cộng đồng và phụ huynh học sinh.

Nhà trường phối kết hợp chặt chẽ với Ban đại diện cha mẹ học sinh kiểm tra, giám sát định kỳ, thường xuyên, đột xuất về công tác tổ chức ăn bán trú, bàn bạc thỏa thuận với phụ huynh về việc chuẩn bị tốt các điều kiện đồ dùng trang thiết bị để phục vụ cho trẻ hàng ngày.

Cán bộ y tế phối kết hợp cùng nhà trường xây dựng thực đơn, khẩu phần ăn hàng ngày phù hợp và đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm, quản lý chặt chẽ việc theo dõi chấm ăn theo ngày, tuần, tháng và dự kiến số lượng ăn, thực đơn của trẻ sao cho phù hợp.

Nhà trường phối kết hợp chặt chẽ cùng Ban đại diện phụ huynh học sinh lựa chọn các đơn vị, các cá nhân cung cấp thực phẩm có uy tín đảm bảo chất lượng, có đầy đủ các loại giấy tờ, hồ sơ theo quy định và đáp ứng được nhu cầu cung ứng thực phẩm cho nhà trường trong năm học 2025-2026.

Mời các đơn vị, các cá nhân đủ điều kiện cung cấp nguồn thực phẩm cho nhà trường ký kết hợp đồng tại trường, có chữ ký đại diện nhà trường, Ban đại diện PHHS, cán bộ y tế, đại diện bên cung cấp thực phẩm.

V. TỔ CHỨC THỰC HIỆN

Ban giám hiệu nhà trường chịu trách nhiệm xây dựng Kế hoạch việc tổ chức cho trẻ ăn bán trú phù hợp với điều kiện thực tế của trường. Cán bộ y tế kiêm nhiệm phối kết hợp cùng nhà trường xây dựng thực đơn theo ngày, tuần, tháng, theo mùa để đảm bảo chế độ dinh dưỡng cho trẻ. Giáo viên, kế toán, thủ quỹ chịu trách nhiệm theo dõi, tổng hợp xuất ăn hàng ngày, thu chi theo đúng quy định để đảm bảo khẩu phần ăn cho trẻ.

Nhân viên phục vụ chịu trách nhiệm kiểm tra thực phẩm nhận và chế biến, phân phối theo đúng quy định, đảm bảo VSATTP tại bếp ăn tập thể. Lưu mẫu thức ăn hàng ngày theo đúng quy trình lưu mẫu.

Các bộ phận giáo viên, nhân viên làm tốt công tác tuyên truyền vận động, phối hợp với phụ huynh làm tốt công tác chăm sóc trẻ hàng ngày.

Nhà trường phối hợp với Ban đại diện hội cha mẹ học sinh thực hiện tốt kế hoạch đã được xây dựng.

Trên đây là Kế hoạch tổ chức thực hiện công tác ăn bán trú cho trẻ tại trường MN Việt Hồng năm học 2025-2026./.

Nơi nhận:

- BGH nhà trường;
- Ban ĐDCMHS trường (P/h);
- Giáo viên, nhân viên, kế toán, thủ quỹ (t/h);
- Lưu Hồ sơ bán trú.

HIỆU TRƯỞNG

Lê Thị Mai Phương