

Số: 201/KH - MNDH

Dương Huy, ngày 09 tháng 9 năm 2023

KẾ HOẠCH **CHĂM SÓC NUÔI DƯỠNG NĂM HỌC 2023 - 2024**

Căn cứ Quyết định số 2346/QĐ-UBND ngày 11/8/2022 của UBND tỉnh Quảng Ninh về việc ban hành kế hoạch thời gian năm học 2023-2024 của giáo dục mầm non (GDMN), giáo dục phổ thông và giáo dục thường xuyên trên địa bàn tỉnh Quảng Ninh;

Căn cứ công văn số 2310/SGDĐT-GDTCMN ngày 24/8/2023 của Sở Giáo dục và Đào tạo Quảng Ninh v/v Hướng dẫn thực hiện nhiệm vụ Giáo dục mầm non năm học 2023-2024;

Căn cứ công văn số 869/PGDĐT-MN ngày 05/9/2023 của Phòng Giáo dục và Đào tạo Cẩm Phả v/v Hướng dẫn thực hiện nhiệm vụ Giáo dục mầm non năm học 2023-2024;

Thực hiện kế hoạch số 200/KH-MNDH ngày 08/9/2023 kế hoạch thực hiện nhiệm vụ năm học 2023-2024 của trường mầm non Dương Huy, bộ phận phụ trách chuyên môn chăm sóc nuôi dưỡng xây dựng kế hoạch như sau:

I. Đặc điểm tình hình

1. Thuận lợi

Bếp ăn nhà trường được thành phố đầu tư xây dựng kiên cố, được sử dụng với đầy đủ đồ dùng đảm bảo yêu cầu công tác chế biến hàng ngày. Với hệ thống kho bếp sạch sẽ, luôn được sắp xếp ngăn nắp gọn gàng có đủ nguồn nước sạch để phục vụ trẻ. Các nhóm lớp được trang bị đầy đủ đồ dùng: chăn, ga, gối, đệm, bàn ghế, khăn mặt, thìa, bát, cốc, bình ủ nước ấm... Đảm bảo việc chăm sóc nuôi dưỡng trẻ.

Nhà trường được Sở GD&ĐT trang cấp thiết bị hệ thống máy lọc xử lý và cung cấp nước sạch đáp bảo cung ứng nguồn nước sạch trong công tác chăm sóc, nuôi dưỡng và giáo dục trẻ hàng ngày.

Đội ngũ nhân viên được phân công phù hợp với năng lực và chuyên môn gồm cả nhân viên y tế, nhân viên kế toán - Giáo viên mầm non và nhân viên nấu ăn, các cô có tinh thần trách nhiệm cao, nhiệt tình, yêu nghề. Nhân viên nấu ăn năng động, có ý thức tự giác trong công việc được nhà trường giao cho; Đa số nhân viên nấu ăn đã có kinh nghiệm trong việc chế biến thức ăn cho trẻ, các cách chế biến các món ăn phù hợp với trẻ, đảm bảo cho trẻ luôn được ăn ngon miệng, hết xuất của mình.

2. Khó khăn

- Nhân viên bếp chủ yếu được hợp đồng theo thời vụ, tiền lương hàng tháng do phụ huynh đóng góp do vậy mức lương hiện hưởng hàng tháng còn chưa cao.

II. Kết quả đạt được trong năm 2023 - 2024

1. Công tác tổ chức ăn

- 100% nhóm, lớp được ăn bán trú tại trường, số lượng bữa ăn đảm, năng lượng phân phối cho các bữa ăn và tỷ lệ các chất cung cấp năng lượng theo đúng quy định của Chương trình GDMN cụ thể:

+ Nhu cầu khuyến nghị năng lượng 1 ngày của trẻ tại trường đạt: Nhà trẻ (60-70% nhu cầu cả ngày); Mẫu giáo (50-55% nhu cầu cả ngày).

+ Số lượng bữa ăn cho trẻ tại trường đảm bảo: Nhà trẻ (hai bữa chính, một phụ); Mẫu giáo (một bữa chính, một bữa phụ)

+ Năng lượng phân phối cho các bữa ăn phân đầu: Nhà trẻ (bữa trưa đạt từ 30-35% năng lượng cả ngày; bữa chiều đạt từ 25-30% năng lượng cả ngày; bữa phụ đạt từ 5-10% năng lượng cả ngày). Mẫu giáo (bữa trưa đạt từ 30-35% năng lượng cả ngày; bữa phụ đạt từ 15-25% năng lượng cả ngày)

+ Tỷ lệ các chất cung cấp năng lượng theo cơ cấu: Nhà trẻ (P: 16-18%; L: 32-34%; G 48-49%); Mẫu giáo (P: 16-18%; L: 26-28 %; G 57-59%)

- Xây dựng thực đơn hàng ngày theo tuần, theo mùa đối với từng độ tuổi (nhà trẻ, mẫu giáo). Các món ăn trong thực đơn không lặp lại trong 2 - 4 tuần. Đảm bảo bữa chính có từ 7 loại thực phẩm trở lên bao gồm các món cơm, món xào, món mặn, món canh.

- 100% trẻ được uống nước sạch và được đun sôi hàng ngày.

- 100% trẻ được rửa tay bằng xà phòng; được giáo dục vệ sinh răng miệng đảm bảo phòng chống dịch Covid-19 và dịch bệnh phát sinh theo mùa.

- Bếp ăn kiểm soát chặt chẽ và tuân thủ các quy định đảm bảo ATTP trong các khâu: Giao nhận thực phẩm, bảo quản, chế biến, nấu ăn, kiểm thực ba bước, lưu mẫu thức ăn theo đúng quy định. Không để xảy ra ngộ độc thực phẩm trong nhà trường; thực hiện nghiêm việc công khai thực đơn, khẩu phần ăn, thực phẩm, đơn giá, định lượng thức ăn hàng ngày.

- 100% các lớp tổ chức hoạt động ăn cho trẻ theo quy trình, phù hợp với độ tuổi, đảm bảo VSATTP.

2. Công tác tổ chức ngủ

- 100% các nhóm lớp đảm bảo các yêu cầu về cơ sở vật chất trang thiết bị phục vụ cho việc tổ chức giấc ngủ cho trẻ: Quạt, điều hòa, phản ngủ, chăn, gối...

- 100% trẻ được chăm sóc giấc ngủ (ngủ đủ thời gian, ngủ sâu giấc...)

3. Chăm sóc sức khỏe và an toàn

- 100% trẻ đến trường được đảm bảo an toàn tuyệt đối về thể chất và tinh thần.

- 100% trẻ đến trường được đảm bảo an toàn về phòng chống dịch Covid-19 theo hướng dẫn của ngành Y tế và ngành Giáo dục.

- 100% trẻ được khám sức khỏe định kỳ tối thiểu 1 lần trong năm học và được cân, đo, đánh giá trên biểu đồ tăng trưởng mỗi quý một lần, phân đầu giảm ít nhất 1% tỷ lệ trẻ suy dinh dưỡng thể nhẹ cân và suy dinh dưỡng thể thấp còi so với đầu năm học; không chế tỷ lệ trẻ thừa cân béo phì.

- 100% các điểm trường được sử dụng nguồn nước đã được cơ quan y tế kiểm định và có đầy đủ trang thiết bị theo quy định của Luật phòng cháy chữa cháy.
- Không để xảy ra ngộ độc thực phẩm trong nhà trường.
- Trường phấn đấu đạt “Trường học an toàn an toàn, phòng chống tai nạn thương tích”.

4. Công tác phối kết hợp

- Phối hợp giữa ban giám hiệu nhà trường, bộ phận y tế, giáo viên, cha mẹ học sinh cùng chăm sóc trẻ một cách khoa học, có chế độ dinh dưỡng hợp lý cho trẻ suy dinh dưỡng, béo phì, trẻ bị ốm nhằm tăng cường sức khỏe cho trẻ, giảm tỷ lệ trẻ suy dinh dưỡng, khống chế trẻ thừa cân, béo phì.
- Phối hợp với trạm y tế xã Dương Huy, trung Tâm y tế thành phố làm tốt công tác thăm kiểm tra sức khỏe cho cô và trẻ cùng như phòng chống dịch bệnh tại nhà trường.

* Tồn tại cần khắc phục:

- Việc thay đổi thực đơn, thay đổi các món ăn mới còn chưa được thường xuyên.
- Công tác chế biến một số món ăn màu sắc chưa thực sự hấp dẫn, cuốn hút trẻ.

III. Phương hướng nhiệm vụ trong năm 2023 - 2024

1. Công tác nuôi dưỡng trẻ

1.1 Đảm bảo chất lượng nuôi dưỡng

1.1.1. Mục tiêu

- Nghiêm túc thực hiện theo Kế hoạch chỉ đạo về công tác đảm bảo An toàn Vệ sinh thực phẩm, nâng cao chất lượng công tác quản lý hoạt động bán trú tại trường. Xây dựng chế độ ăn, khẩu phần ăn phù hợp với độ tuổi đảm bảo như cầu khuyến nghị năng lượng tại đơn vị.

+ Xây dựng thực đơn hàng ngày theo tuần, theo mùa đối với từng độ tuổi (nhà trẻ, mẫu giáo). Các món ăn trong thực đơn không trùng lặp lại trong 1-2 tuần.

+ 100% các lớp thực hiện công tác tuyên truyền với phụ huynh tăng cường dinh dưỡng cho trẻ bằng sữa nhằm cải thiện tình trạng dinh dưỡng góp phần nâng cao tâm vóc cho trẻ.

+ 100% trẻ được uống nước sạch và được đun sôi hàng ngày và công trình vệ sinh đạt yêu cầu.

1.1.2. Giải pháp

- Duy trì mức tiền ăn của trẻ do phụ huynh đóng góp 22.000đ/1ngày/1 trẻ.

- Duy trì 100% nhóm, lớp ăn bán trú tại trường đảm bảo tỷ lệ, nhu cầu khuyến nghị năng lượng:

+ Nhà trẻ (60% nhu cầu cả ngày)

+ Mẫu giáo (50% nhu cầu cả ngày)

- Số lượng bữa ăn Nhà trẻ hai bữa chính, một bữa phụ và Mẫu giáo một bữa chính, một bữa phụ.

- Năng lượng phân phối cho các bữa ăn đảm bảo cho các bữa ăn phải đảm bảo:

+ Nhà trẻ (bữa trưa đạt 30% năng lượng cả ngày; bữa chiều đạt 25% năng lượng cả ngày; bữa phụ đạt 5%).

- + Mẫu giáo trẻ (bữa trưa đạt 33% năng lượng cả ngày; bữa phụ đạt 17%).
- Tỷ lệ các chất cung cấp năng lượng theo cơ cấu:
- + Nhà trẻ (P: 15%, L: 35%, G: 47%);
- + Mẫu giáo (P: 15%, L: 30%, G: 55%);
- 100% các lớp thực hiện đúng thời lượng bữa ăn theo đúng chế độ sinh hoạt cho trẻ ở từng độ tuổi.
- Xây dựng thực đơn hàng ngày, theo tuần (theo mùa). Thực hiện xây dựng các món ăn trong thực đơn không lặp lại trong 1 - 2 tuần. Tăng cường phối hợp các loại thực phẩm đồng thời thường xuyên thay đổi sự kết hợp giữa các loại thực phẩm để tạo ra các món ăn khác nhau tạo cho trẻ những món ăn mới, hấp dẫn.
- Chỉ đạo giáo viên nhân viên thực hiện tốt công tác tuyên truyền với phụ huynh tăng cường dinh dưỡng cho trẻ bằng sữa nhằm cải thiện tình trạng dinh dưỡng góp phần nâng cao tầm vóc cho trẻ.
- Chỉ đạo nhân viên lấy nước từ bình lọc nước đun sôi, giáo viên lấy nước được đun sôi để nguội hàng ngày cho trẻ uống.

1.2. Đảm bảo an toàn thực phẩm

1.2.1. Mục tiêu

- 100% cán bộ, giáo viên, nhân viên thường xuyên cập nhật kịp thời các văn bản chỉ đạo, hướng dẫn của các cấp quản lý về an toàn về an toàn thực phẩm. Chủ động thực hiện tốt các quy định về ATTP tại bếp ăn nhà trường.
- Nhà trường thực hiện ký hợp đồng cung cấp thực phẩm với các cửa hàng uy tín, có đầy đủ giấy tờ về vệ sinh an toàn thực phẩm trên địa bàn.
- Thực hiện nghiêm túc công tác đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.

1.2.2. Giải pháp

- Chỉ đạo bộ phận chuyên môn chăm sóc nuôi dưỡng thường xuyên cập nhật kịp thời các văn bản chỉ đạo, hướng dẫn của các cấp quản lý về an toàn về an toàn thực phẩm. Chủ động thực hiện tốt các quy định về ATTP tại bếp ăn nhà trường.¹
- Nhà trường thực hiện ký hợp đồng cung cấp thực phẩm với công ty cổ phần dịch vụ thương mại và chế biến thực phẩm HDT có đầy đủ giấy tờ, hồ sơ năng lực theo quy định và đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Hàng ngày kiểm soát chặt chẽ nguồn gốc thực phẩm và các khâu: Chế biến, bảo quản, vận chuyển thực phẩm, tuân thủ quy trình giao nhận, kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn theo quy định².
- Chỉ đạo cán bộ, giáo viên, nhân viên thực hiện nghiêm việc mở sổ theo dõi, quản lý công tác bán trú theo quy định. Tuân thủ quy định đảm bảo ATTP trong các khâu vận chuyển, bảo quản, chế biến, nấu ăn và tổ chức ăn.

¹ 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

² Quyết định 1246/QĐ-BYT ngày 31/3/2017 của Bộ Y tế về việc 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.

1.3 Thực hiện nguyên tắc quản lý nuôi dưỡng

1.3.1. Mục tiêu

- Thực hiện đúng, nghiêm túc các quy định về hồ sơ, quy trình, nguyên tắc quản lý nuôi dưỡng. Nghiêm cấm vi phạm khẩu phần ăn của trẻ dưới mọi hình thức. Thực hiện nghiêm việc công khai thực đơn, thực phẩm, đơn giá hàng ngày. Địa điểm công khai được bố trí hợp lý thuận tiện cho việc quan sát, theo dõi.

- Hoàn thiện chứng từ ăn hàng ngày, quyết toán tiền ăn theo tháng. Nghiêm cấm sử dụng tiền ăn của trẻ vào mục đích khác.

- Thu và thanh toán: tất cả các khoản thu đều phải được công khai tới 100% cán bộ, giáo viên, nhân viên trong nhà trường và cha mẹ trẻ. Các khoản thu khác của trường đều phải vào sổ thu và có biên lai. Thực hiện thu và hoạch toán theo đúng quy định tài chính

- Giao nhận thực phẩm hàng ngày: Việc giao nhận thực phẩm hàng ngày phải đảm bảo có sự chứng kiến của các bên có liên quan bao gồm: Người giao hàng, đại diện người trực tiếp nấu ăn; đại diện BGH nhà trường hoặc nhân viên y tế, giáo viên (TTCM, TPCM, Bí thư ĐTN được BGH phân công luân phiên), đại diện cha mẹ học sinh cùng giám sát. Thực hiện giao, nhận, ghi chép đầy đủ, trung thực và ký xác nhận tại sổ giao nhận thực phẩm theo quy định.

- Chế biến thực phẩm và chia ăn: Chế biến đúng thực đơn, đúng kỹ thuật, đảm bảo vệ sinh an toàn vệ sinh thực phẩm, đủ định lượng theo suất ăn hàng ngày của bé, tránh tình trạng thừa hoặc thiếu xuất ăn của trẻ/ ngày. Định lượng thức ăn chín của từng lớp cần thể hiện rõ tại bảng, trong sổ giao nhận với lớp và có chữ ký của giáo viên.

- Sử dụng phần mềm tính khẩu phần ăn phải được các cơ quan có chuyên môn có thẩm quyền thẩm định. Thực hiện quy trình quản lý nuôi dưỡng theo quy định, sổ tính khẩu phần ăn mỗi ngày in riêng 1 trang, có đủ chữ ký, cuối tháng đóng thành quyển, có đủ dấu giáp lai theo quy định.

- Chủ động phối hợp với Ban đại diện CMHS tham gia giám sát quá trình giao nhận thực phẩm tại bếp ăn nhà trường.

- Tổ chức ăn trưa cho cán bộ, giáo viên, nhân viên: Thực đơn của cán bộ quản lý, giáo viên, nhân viên không trùng thực đơn của trẻ, có đủ sổ sách quản lý ăn công khai minh bạch, thanh quyết toán đầu đủ vào cuối tháng. Thực phẩm lưu kho riêng. Giáo viên không ăn cùng trẻ.

- Thực hiện công tác kiểm tra, giám sát bán trú tại địa phương, đơn vị; kiểm tra các nguồn cung ứng thực phẩm để đảm bảo an toàn thực phẩm trong nhà trường.

2. Công tác chăm sóc sức khỏe và an toàn

2.1 Công tác chăm sóc sức khỏe cho trẻ

2.1.1. Mục tiêu

- Tiếp tục triển khai thực hiện thông tư liên tịch số 13/2016/TTLT-BYT-BGDĐT ngày 12/5/2016 của Liên Bộ y tế và Bộ Giáo dục và Đào tạo quy định

về công tác y tế trường học, Điều 26, Điều lệ trường mầm non và hướng dẫn của cấp trên về việc phối hợp chỉ đạo và tổ chức thực hiện công tác y tế trường học³

- 100% trẻ đến trường được khám sức khỏe và cân đo theo biểu đồ tăng trưởng. Phần đầu đạt 95% trẻ phát triển bình thường và giảm tỷ lệ SDD thể nhẹ cân và thấp còi từ 1- 1,5%; không chế tỷ lệ trẻ thừa cân, béo phì
- 100% trẻ đến trường được rửa tay bằng xà phòng theo đúng quy trình
- 100% trẻ mẫu giáo được giáo dục về sinh răng miệng.
- 100% cán bộ giáo viên nhân viên trong trường thực hiện nghiêm túc các công văn, Chỉ thị, Nghị định, kế hoạch của cấp trên về môi trường giáo dục an toàn, thân thiện, phòng chống tai nạn thương tích, bạo hành học đường
- 100% các nhóm lớp xây dựng môi trường giáo dục thân thiện, đảm bảo an toàn tuyệt đối về thể chất và tinh thần, làm tốt công tác phòng chống dịch bệnh nói chung và dịch bệnh Covid 19 nói riêng cho trẻ trong nhà trường.
- Thực hiện rà soát việc tiêm phòng vắc xin Covid- 19 cho trẻ vừa tròn 5 tuổi. Rà soát các mũi tiêm của trẻ. Theo dõi diễn biến sức khỏe và cho tuyên truyền cha mẹ trẻ đưa trẻ đến các điểm tiêm theo kế hoạch đề ra. Chỉ đạo giáo viên các nhóm lớp kịp thời phối hợp cùng cha mẹ trẻ để nắm bắt sức khỏe trẻ sau tiêm phòng và có sự quan tâm theo dõi động viên trẻ khi trẻ đi học.
- Chỉ đạo bộ phận y tế và phân công đội ngũ giáo viên hỗ trợ nhập liệu tiêm tiêm phòng vắc xin Covid- 19 tại các điểm tiêm (Khi có yêu cầu cần thiết)
- 100% Cán bộ giáo viên nhân viên trong trường thực hiện nghiêm túc Thông tư 45/2021/TT-BGDĐT, ngày 31/12/2021 của Bộ GDĐT Quy định về xây dựng trường học an toàn, phòng, chống tai nạn thương tích trong cơ sở GDMN
- Thường xuyên kiểm tra việc thực hiện các quy định về cơ sở vật chất, trang thiết bị, môi trường học tập, chăm sóc y tế có liên quan tới sức khỏe của trẻ em, kịp thời phát hiện, khắc phục những yếu tố có nguy cơ gây mất an toàn đối với trẻ trong thời gian ở trường, lớp

2.2.2. Giải pháp

- Thực hiện xây dựng chế độ ăn, khẩu phần ăn phù hợp với độ tuổi của trẻ nhà trẻ và trẻ mẫu giáo, đảm bảo nhu cầu khuyến nghị NL tại trường, năng lượng phân phối cho các bữa ăn và tỷ lệ các chất. Nâng cao chất lượng công tác quản lý bán trú, xây dựng kế hoạch bán trú và kế hoạch chăm sóc nuôi dưỡng. Tổ chức thu chi, tính khẩu phần ăn cho trẻ, triển khai và lưu giữ hệ thống sổ sách quản lý bán trú.
- Xây dựng kế hoạch y tế học đường, phối kết hợp với trạm y tế xã xây dựng thực hiện kiểm tra sức khỏe và đánh giá tình trạng dinh dưỡng bằng biểu đồ tăng trưởng, lưu kết quả đầy đủ trong sổ sức khỏe của trẻ và phần mềm Smas
- Giáo viên các nhóm, lớp thực hiện nghiêm túc rửa tay bằng xà phòng cho trẻ. Trẻ mẫu giáo được giáo dục vệ sinh răng miệng, trẻ 5 tuổi thực hiện vệ sinh răng miệng.
- Đẩy mạnh công tác truyền thông hiệu quả tới toàn thể cán bộ giáo viên nhân viên về việc chấp hành các quy định về phòng chống tai nạn thương tích,

³ Công văn số 878/PGDĐT ngày 06/9/2023 của Phòng Giáo dục và Đào tạo Cẩm Phả V/v hướng dẫn thực hiện nhiệm vụ Giáo dục thể chất, hoạt động thể thao và Y tế trường học năm học 2023-2024

bạo hành học đường, nâng cao nhận thức trách nhiệm trong công tác đảm bảo an toàn tuyệt đối cho trẻ.

- Chỉ đạo giáo viên xây dựng tạo môi trường trong và ngoài lớp học an toàn, thường xuyên kiểm tra cơ sở vật chất, các trang thiết bị, đồ dùng đồ chơi để kịp thời phát hiện, khắc phục những nguy cơ mất an toàn trong thời gian trẻ ở lớp, trường. Tổ chức tập huấn, tuyên truyền, giáo dục cho giáo viên những kiến thức cơ bản về các nguyên nhân, cách phòng chống tai nạn thương tích và đánh giá kết quả sau mỗi giai đoạn thực hiện.

- 100% Cán bộ giáo viên nhân viên trong trường thực hiện nghiêm túc Thông tư 45/2021/TT-BGDĐT, ngày 31/12/2021 của Bộ GDĐT Quy định về xây dựng trường học an toàn, phòng, chống tai nạn thương tích trong cơ sở GDMN;

- Ban giáo hiệu thường xuyên kiểm tra theo tháng, quý việc thực hiện các quy định điều kiện an toàn về cơ sở vật chất, trang thiết bị, môi trường học tập, chăm sóc y tế có liên quan tới sức khỏe của trẻ em, kịp thời phát hiện, khắc phục những yếu tố có nguy cơ gây mất an toàn đối với trẻ trong thời gian ở trường, lớp; Chỉ đạo giáo viên tuyệt đối không tổ chức hoạt động chăm sóc, giáo dục trẻ ở những nơi cơ sở vật chất không đảm bảo an toàn cho trẻ.

- Ban giáo hiệu phân công hai giáo viên quản lý trẻ mọi lúc, mọi nơi; quan tâm đặc biệt các hoạt động đón, trả trẻ; chăm sóc bán trú, hoạt động ngoài lớp học và trẻ mới đi học.

- Nhà trường chỉ đạo giáo viên nếu phát hiện trẻ bị bệnh dịch (sởi, thủy đậu, quai bị, ho gà, đau mắt đỏ...) hoặc bị sốt cao, có triệu chứng bất thường cần thông báo kịp thời và trả trẻ về gia đình chăm sóc; động viên gia đình đưa trẻ đến cơ sở y tế khám chữa bệnh; Quan tâm các biểu hiện sức khỏe trẻ trong điều kiện dịch Covid - 19 (nếu có diễn biến hết sức phức tạp)

3. Phân công nhiệm vụ các thành viên

Stt	Họ và tên	Chức vụ	Nhiệm vụ được phân công	Ghi chú
1	Nguyễn Thu Trang	Phó hiệu trưởng	Chỉ đạo chung	
2	Tạ Thị Hiệp	Tổ trưởng tổ VP	Quản lý bếp - NV y tế	
3	Phạm Thị Hương	Nhân viên	Cấp dưỡng - Bếp trưởng	
4	Kiều Thị Thúy Vân	Nhân viên	Cấp dưỡng	
5	Tạ Thị Oanh	Nhân viên	Cấp dưỡng	

4. Nhiệm vụ chính

- Chế biến thức ăn cho trẻ nhà trẻ từ 18 - 24 tháng đến mẫu giáo 5 tuổi
- Thức ăn cho trẻ được chế biến theo thực đơn theo ngày, theo tuần, theo mùa.
- Cụ thể: trẻ được ăn theo mức ăn 20.000đ/ngày/1trẻ.
- Nhà trẻ 24 - 36 tháng
- + Bữa chính trưa: ăn chính

- + Bữa phụ: ăn phụ
- + Bữa chính chiều: ăn chính
- Mẫu giáo từ 3 đến 5 tuổi
- + Bữa chính trưa: ăn chính
- + Bữa phụ: ăn phụ
- Các bữa ăn được xen kẽ uống sữa (nhà trẻ) đảm bảo dinh dưỡng và vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Chế biến thức ăn phải đảm bảo tuyệt đối an toàn vệ sinh, thực phẩm phải được tươi ngon, an toàn, trẻ phải được ăn đủ chất, đủ lượng, ngon miệng và hết xuất.
- Hồ sơ quản lý bán trú: sổ bán vé ăn, sổ tính khẩu phần ăn trên phần mềm dinh dưỡng, sổ chi chợ, sổ quỹ tiền mặt, sổ nhập xuất kho phải đầy đủ trình bày khoa học và tuyệt đối chính xác, cân đối tiền ăn, và chất dinh dưỡng phải đảm bảo cân đối dinh dưỡng Nhà trẻ và mẫu giáo theo quy định.
- Nhân viên bếp luôn chủ động học hỏi để nâng cao năng lực chuyên môn, nghiệp vụ và cách chế biến thức ăn cho trẻ đảm bảo ngon, hấp dẫn. Tham mưu đổi mới thực đơn phù hợp với nhu cầu của trẻ; chủ động nâng cao ý thức vệ sinh khu vực nhà bếp sạch sẽ, vệ sinh đồ dùng ăn uống, đồ dùng chế biến, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm, không có trường hợp ngộ độc thực phẩm nào xảy ra tại trường.
- Tham mưu - phối kết hợp với trạm y tế trên địa bàn trong công tác thăm khám sức khỏe cho cô nuôi và trẻ - phòng chống dịch bệnh nói chung và dịch Covid -19 nói chung và cập nhật số liệu toàn trường được theo dõi biểu đồ tăng trưởng hàng tháng -quý! Cập nhật số liệu đầy đủ trong sổ sức khỏe của trẻ và trên phần mềm Smas

5. Các yêu cầu đề ra và biện pháp thực hiện

5.1 Các yêu cầu đề ra

- Các chất dinh dưỡng cần đạt cho trẻ nhà trẻ

Yêu cầu chung	Yêu cầu cần đạt trên trẻ
P = 13 -20g	15 G
L = 30 - 40g	35G
G = 47 - 50g	47 G
Calo = 600 - 651Kalo	600 Kalo
P : L : G =18 : 38 : 48	15 : 35 : 47

- Các chất dinh dưỡng cần đạt cho trẻ mẫu giáo

Yêu cầu chung	Yêu cầu cần đạt trên trẻ
P = 13 -20g	15 G
L = 25 - 35g	30G
G = 52 - 60g	55 G

Kalo = 665 - 676Kalo	665 Kalo
P : L : G =22 : 32 : 52	15 : 30 : 55

- Nhân viên bếp phải trang bị đầy đủ những kiến thức cơ bản cần thiết:
- + Nắm và hiểu được các nhóm thực phẩm cơ bản, bột đường, chất béo, chất đạm, vitamin và muối khoáng.
- + Biết được thành phần dinh dưỡng và cách phối hợp một số thực phẩm để bữa ăn của trẻ đủ chất đủ lượng.
- + Chế biến trẻ ăn theo đúng thực đơn đã xây dựng, phối hợp nhiều loại thực phẩm để bữa ăn của trẻ đủ chất đủ lượng và cân đối các chất dinh dưỡng, gạo, thịt, cá, trứng, sữa, đậu đỗ, dầu, rau củ quả tươi.
- + Thường xuyên có ý kiến tham mưu đề xuất với bộ phận quản lý chăm sóc, nuôi dưỡng thay đổi thực phẩm và cách chế biến thức ăn để trẻ được ăn ngon miệng, hết xuất ăn của mình, quan tâm đến các món ăn có tính vùng miền, địa phương.
- Đội ngũ giáo viên cần y phục hiện tốt một số nội dung sau:
- + Rèn cho trẻ có những thói quen tốt, hành vi văn minh trong ăn uống.
- + Rèn thói quen vệ sinh cho trẻ trước khi ăn và sau khi đi vệ sinh khi tay bẩn, ăn xong phải xúc miệng uống nước, giáo dục vệ sinh răng miệng cho trẻ mẫu giáo, biết thực hiện đánh răng đối với trẻ 5 tuổi.
- + Tổ chức cho trẻ ăn đúng giờ, chuẩn bị phòng ăn đầy đủ, động viên khuyến khích trẻ ăn hết suất ăn, ăn ngon miệng.
- + Phối hợp với nhân viên y tế và nhân viên bếp cùng chăm sóc, thực hiện cân, đo theo dõi tình trạng sức khỏe của trẻ qua biểu đồ tăng trưởng theo đúng định kỳ.
- + Cho trẻ uống đủ nước, nước của trẻ được đựng trong bình ủ ấm trong mùa đông.

5.2 Biện pháp thực hiện

5.2.1. Công tác tổ chức:

- Phân công giáo viên theo độ tuổi từng lớp và giao nhiệm vụ cho nhân viên bếp trong trường.
- Tổ chức họp các thành viên và phân công nhiệm vụ năm học chăm sóc, nuôi dưỡng trẻ và lấy ý kiến đóng góp của tất cả các thành viên thống nhất các nội dung cần thực hiện hiệu quả công tác chăm sóc, nuôi dưỡng trẻ trong năm học 2023 - 2024

5.2.2. Kiểm tra các điều kiện về cơ sở vật chất

- Đầu năm học nhà trường đã tiến hành kiểm kê lại toàn bộ tài sản và kế hoạch bổ sung thay thế những đồ dùng cần thiết phục vụ cho công tác chăm sóc nuôi dưỡng trẻ toàn trường.
- Mua đầy đủ sổ sách phục vụ cho công tác chăm sóc nuôi dưỡng trẻ
- + Sổ theo dõi sức khỏe cho 100% trẻ tới trường.
- + Sổ tính khẩu phần ăn (tính bằng phần mềm dinh dưỡng)
- + Sổ chi chợ (tính bằng phần mềm dinh dưỡng)
- + Sổ theo dõi các khoản thu.
- + Sổ kiểm thức 3 bước

- Các bếp có đầy đủ các bảng biểu sau
- + Bảng thực đơn
- + Tháp dinh dưỡng
- + 10 nguyên tắc vàng
- + 10 lời khuyên ăn uống hợp lý
- + Bảng phân công nhiệm vụ
- + Bảng nội qui nhà bếp
- + Cam kết chất lượng bữa ăn cho trẻ.

5.2.3 Về công tác nuôi dưỡng:

- Chế biến thức ăn cho trẻ theo thực đơn, theo tuần, theo mùa.
- Thực hiện tốt các nhiệm vụ đã phân công theo tuần, theo tháng.
- Chế biến hết số thực phẩm được chỉ ăn trong ngày, không được bớt xén khẩu phần ăn của trẻ, không được chế biến thức ăn trước giờ qui định. Trẻ phải được ăn thức ăn vừa được chế biến xong.

- Nhân viên bếp tuân thủ nội quy, giờ giấc, tác phong, lễ l貌 làm việc theo quy định.

- Phân công rõ trách nhiệm của bếp trưởng như sau:

* Đối với bếp trưởng:

- Có trách nhiệm phân công việc làm cho các thành viên trong bếp ăn, hàng ngày đôn đốc chị em làm tốt công việc của nhà trường giao cho, nếu có gì vướng mắc báo về BGH để giải quyết kịp thời.

- Quản lý thực phẩm kho của bếp mình.

- Phân công việc cho các tổ viên trong tổ, cùng với tổ viên trong tổ hoàn thành các công việc của mình.

* Đối với nhân viên bếp

- Vào sổ nhận cân hàng ngày và chế biến hết số thực phẩm được chỉ trong ngày.

- Chịu trách nhiệm về việc chế biến thức ăn cho trẻ theo thực đơn, đảm bảo tuyệt đối an toàn VSTP theo 10 nguyên tắc vàng.

- Chia ăn đủ định lượng theo báo ăn của từng lớp, nấu đủ nước uống trong ngày

- Hàng ngày thực hiện công việc dưới sự phân công của bếp trưởng, hàng ngày chế biến các bữa ăn cho trẻ đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.

- Vệ sinh sạch sẽ đồ dùng, bát thìa ăn cho các cháu, vệ sinh MT sạch sẽ.

- Thực hiện chia ăn đúng giờ quy định

- Thực hiện lưu mẫu thức ăn theo quy định

* Thực đơn: Thực đơn theo ngày, thực đơn tuần 1, 2 không lặp lại, theo mùa, đảm bảo cân đối tiền ăn và các chất dinh dưỡng cho trẻ.

- Xây dựng thực đơn từ các nguồn thực phẩm có sẵn ở địa phương, chế biến 5 nhóm thực phẩm chính: Bột đường, đạm, béo, vitamin và muối khoáng.

Cụ thể số lượng lương thực, thực phẩm cho trẻ ăn 1 ngày ở trường là:

Tên thực phẩm	Nhà trẻ	Mẫu giáo
Gạo	90- 95g	90-95g
Đường	5-6g	5-6g
Thịt, cá, trứng	40g	40g

Dầu mỡ	10g	10g
Rau các loại	40-50g	40-50g
Quả tươi	60g	60g
Đậu, lạc, vừng	5-10g	5-10g

5.2.4. Chi ăn

- Khi chi ăn cân đối tiền ăn trong ngày, trong tuần, không thừa thiếu quá nhiều, tính chất lượng bữa ăn, trong ngày kịp thời cân đối các chất dinh dưỡng đảm bảo cho trẻ được ăn đủ chất, đủ lượng.

5.2.5. Thực phẩm

Thực phẩm giao đến đúng giờ chế biến, thực phẩm phải mua theo đúng hợp đồng đã ký đầu năm học. Thực phẩm phải tươi ngon, đảm bảo chất lượng và đủ số lượng. Đảm bảo yêu cầu giao nhận thực phẩm theo quy định.

5.2.6. Công tác vệ sinh

- Nhân viên bếp phải thực hiện nghiêm túc vệ sinh khu bếp, vệ sinh đồ dùng chế biến, đồ dùng ăn uống của trẻ, bát thìa của trẻ phải được rửa sạch, tráng bằng nước sôi trước khi ăn, thực hiện nghiêm túc khẩu hiệu: Làm đâu sạch đấy.

- Đồ dùng phải để gọn gàng, khoa học thuận tiện cho việc sử dụng, làm xong để vào đúng nơi qui định.

- Thực hiện nghiêm túc việc để thức ăn lưu mẫu qua 24h.

5.2.7. Công tác kiểm tra

- Kiểm tra dự giờ đột xuất và có báo trước về các nội dung sau:

+ Kiểm tra giao nhận thực phẩm

+ Kiểm tra chế biến thức ăn

+ Kiểm tra chia ăn

+ Kiểm tra kho thực phẩm

+ Kiểm tra công tác vệ sinh

+ Kiểm tra chất lượng bữa ăn cho trẻ; Giờ vệ sinh; Giờ ngủ trong một ngày tại trường của trẻ.

6. Công tác truyền thông phối kết hợp với cha mẹ học sinh

- Tuyên truyền qua hệ thống các bảng biểu

+ Bảng thực đơn theo mùa

+ 10 lời khuyên ăn uống hợp lý, 10 nguyên tắc vàng về vệ sinh ATTP

+ Chất lượng bữa ăn cho trẻ cần đạt theo tiêu chuẩn, định lượng quy định.

- Tại các buổi họp phụ huynh, giáo viên tuyên truyền cho cha mẹ trẻ ăn uống hợp lý đủ các nhóm thức ăn cơ bản để giúp trẻ chóng lớn khỏe mạnh.

- Tạo các góc tuyên truyền cho cha mẹ trẻ biết về chế độ dinh dưỡng hợp lý để trẻ khỏe mạnh, cho trẻ ăn uống hợp lý, phối hợp cùng nhà trường chăm sóc nuôi dưỡng trẻ.

7. Bồi dưỡng đội ngũ về kiến thức chăm sóc, nuôi dưỡng trẻ.

7.1. Đối với giáo viên

- Phải biết được các nhóm thức ăn cơ bản cho mỗi bữa ăn của trẻ và 10 lời khuyên ăn uống hợp lý.

- Trong các giờ ăn của trẻ, các cô giáo phải chuẩn bị đầy đủ đồ dùng để phục vụ bữa ăn cho trẻ, giới thiệu bữa ăn cho trẻ phải hấp dẫn trong giờ ăn, phải quan tâm đến trẻ, động viên trẻ ăn hết xuất, đặc biệt chú ý đến trẻ lười ăn hay ăn chậm, ốm đau hay mệt mỏi.

- Lồng ghép hiệu quả các nội dung giáo dục dinh dưỡng cho trẻ thông qua hoạt động học và các hoạt động khác trong ngày.

- Phối hợp cùng nhân viên y tế - theo dõi sức khỏe của trẻ biểu đồ tăng trưởng. Có kế hoạch chăm sóc trẻ suy dinh dưỡng, béo phì. Có các biện pháp phối kết hợp giữa nhà trường và gia đình trẻ nhằm giảm tỷ lệ trẻ suy dinh dưỡng và khống chế tỷ lệ trẻ thừa cân, béo phì.

7.2. Đối với nhân viên bếp

- Nhân viên bếp quan tâm cải tiến cách chế biến thức ăn cho trẻ được ăn ngon miệng hết xuất ăn.

- Chất lượng bữa ăn của trẻ phải đủ chất dinh dưỡng, cân đối.

- Chế biến thức ăn phải đảm bảo 10 nguyên tắc vàng, thực hiện tuyệt đối an toàn VSTP.

- Hàng ngày thực hiện tốt công tác vệ sinh môi trường, vệ sinh khu vực bếp. đồ dùng ăn uống, đồ dùng chế biến luôn sắp đặt gọn gàng ngăn nắp, vệ sinh sạch sẽ, thuận tiện cho việc sử dụng.

- Luôn giữ vệ sinh cá nhân, móng tay cắt ngắn, quần áo gọn gàng sạch sẽ

7.3. Công tác giáo dục dinh dưỡng cho trẻ

- Rèn cho trẻ thói quen ăn sạch, uống sạch, không làm rơi vãi thức ăn, biết ăn uống đúng cách ăn đa dạng các loại thực phẩm hàng ngày, biết giữ gìn vệ sinh cá nhân và vệ sinh môi trường.

- Giáo dục trẻ có ý thức vệ sinh trong ăn uống,

- Trẻ biết gọi tên một số loại đồ dùng để ăn, để uống; tên một số loại thực phẩm và tác dụng của nó, biết một số món ăn thông thường mà trẻ thích; Trẻ 5 tuổi biết chế biến một số món ăn đơn giản như làm bánh, pha nước.

- Trẻ được chơi trò chơi phân vai theo chủ đề nấu ăn, vệ sinh dinh dưỡng, đi chợ chọn thực phẩm, cách pha chế sắp xếp bàn ăn.

8. Công tác thi đua

- Tổ chức 2 đợt thi đua trong năm học:

- * Đợt 1: Chào mừng ngày nhà giáo Việt Nam

- Thời gian 20/10 -> 20/11

- Nội dung: Thao giảng nâng cáo chất lượng CS-ND, giáo dục theo chương trình GDMN.

- Đợt 2: Chào mừng ngày quốc tế phụ nữ 8/3

- Thời gian 3/2 -> 8/3
- Nội dung: Thao giảng nâng cao chất lượng CS-ND.

IV. Nhiệm vụ chính của tổ cần thực hiện theo yêu cầu sau

1. Đối với khu vực bếp theo lịch hàng tuần, hàng tháng.

- Cho trẻ ăn theo đúng thực đơn đã được xây dựng theo tuần, theo mùa, theo ngày.
- Thực hiện tốt khâu vệ sinh kho bếp theo lịch được phân công hàng tuần, hàng ngày.
- Phân chia hợp lý khu sơ chế thực phẩm sống, khu nấu thực phẩm, khu chia cơm và thức ăn cho trẻ.
- Dụng cụ chế biến thức ăn nấu chín, thức ăn sống phải riêng biệt.
- Đồ dùng dụng cụ nhà bếp (dao, thớt rửa, khay, nồi, âu...) dùng để sơ chế thực phẩm khi sử dụng xong phải rửa sạch bằng các chất tẩy rửa được phép sử dụng và phơi khô. Bát phải được đun sôi nước nóng và khử khuẩn hàng ngày
- Bình đựng nước cho trẻ uống phải rửa sạch và đun hàng ngày, đảm bảo có đủ nước đun sôi cho trẻ uống. Phải đảm bảo có đủ nước ấm cho trẻ vào mùa đông.
- Phân công người nấu chính, người nấu phụ. Rửa TP kỹ bằng nước sạch
- Rau ngâm từ 10 đến 15 phút, rửa nhiều lần dưới vòi nước chảy sạch.
- Dụng cụ xong rửa dụng cụ cất vào nơi qui định.
- Lưu mẫu thức ăn theo qui định 24 giờ khi thức ăn vừa nấu xong. Mẫu thức ăn được đựng trong hộp inóc, hộp thủy tinh, hộp sứ có nắp đậy. Hàng ngày thay rửa sạch bằng nước sôi.
- Người lưu mẫu thức ăn phải niêm phong hộp có ký tên và ghi chép sổ lưu mẫu thức ăn.
- Tủ lưu mẫu thức ăn phải được lau dọn thường xuyên.

2. Công tác giao nhận thực phẩm

- Mua bán thực phẩm theo hợp đồng, không mua thực phẩm quá hạn sử dụng, không rõ nguồn gốc xuất xứ, thực phẩm không đảm bảo chất lượng, thực phẩm dập nát ôi thiu (Rau quả phải còn tươi, không dập nát, cá không bị ươn, thịt phải còn tươi, không màu sắc, mùi vị khác lạ...)
- Giao nhận thực phẩm tay ba, kiểm tra số lượng ghi nhận hàng ngày, không tiếp nhận và chế biến thực phẩm có màu và chất phụ gia thực phẩm không nằm trong danh mục được bộ y tế cho phép sử dụng trong trường mầm non.
- Khâu bảo quản, lưu thực phẩm tại kho bếp của nhà trường cần đặc biệt được đảm bảo vệ sinh, không để thực phẩm quá hạn, thực phẩm ẩm mốc, kém chất lượng. Đối với dầu ăn, mắm muối, đường, gạo. Tất cả các thực phẩm chế biến hàng ngày cho trẻ không được phép để chung với hoá chất, chất diệt côn trùng, xăng dầu, xà phòng.

3. Chế biến thức ăn cho trẻ

- Thực hiện nghiêm túc khâu vệ sinh kho bếp, khi thực hiện chế biến thực phẩm yêu cầu phải vệ sinh tay, chân, mặc bảo hộ, đeo tạp dề, đội mũ chụp tóc, đeo khẩu trang.

- Không được khạc nhổ khi chế biến thức ăn, rửa tay sau khi đi vệ sinh, sau khi làm việc riêng rồi mới tiếp tục được chế biến thực phẩm.

- Đề nghị được khám sức khỏe định kỳ cho nhân viên để đảm bảo đủ tiêu chuẩn phục vụ công tác chế biến thức ăn cho trẻ.

- Tuân thủ theo đúng nguyên tắc bếp ăn một chiều.

- Thực hiện phân công nhân viên làm theo dây truyền, phân mảng làm việc tại từng khu vực:

+ Khu vực rửa thực phẩm, ngâm rau; Khu vực sơ chế thực phẩm, chế biến thực phẩm sống;

+ Khu vực nấu thực phẩm chín; Khu vực chia thức ăn cho trẻ, lưu mẫu thực phẩm theo qui định.

- Chế biến thức ăn cho trẻ đảm bảo vệ sinh, dụng cụ chế biến thực phẩm sống, chín không được để lẫn lộn.

V. Công tác bảo quản và bổ sung cơ sở vật chất

- Bổ sung cho tất cả các lớp thêm bát, thìa cho trẻ.

- Trang bị và bổ sung mới hệ thống sổ theo dõi sức khỏe của trẻ.

VI. Chế độ sinh hoạt

-Thực hiện sinh hoạt 1 lần/tháng.

Trên đây là kế hoạch thực hiện công tác chăm sóc nuôi dưỡng trẻ năm học 2023 - 2024 của trường mầm non Dương Huy. Đề nghị các bộ phận nghiêm túc triển khai thực hiện./.

**KT. HIỆU TRƯỞNG
PHÓ HIỆU TRƯỞNG**



Nguyễn Thu Trang



Handwritten signature in blue ink, appearing to read "Hano".

Tháng 09 năm 2023

STT	Nội dung công việc	Biện pháp	Người thực hiện	Thời gian	Đánh giá kết quả
CÔNG TÁC CHĂM SÓC- NUÔI DƯỠNG					
1	- Yêu cầu các lớp tiếp tục thực hiện nghiêm túc công tác vệ sinh trong và ngoài lớp học, vệ sinh các trang thiết bị đồ dùng, đồ chơi (bằng cloramin B, hoặc các chất tẩy rửa thông thường..)	- Kiểm tra đôn đốc thực hiện công tác vệ sinh của các bếp ăn, các nhóm lớp. - Chỉ đạo y tế nhà trường phát Cloramin B để các bếp, các lớp tổng vệ sinh hàng tuần.	- Nhân viên, giáo viên toàn trường	Hàng tuần	- Y tế nhà trường đã phát và hướng dẫn các bếp ăn sử dụng CloraminB để các bếp, các lớp tổng vệ sinh hàng tuần. - Các lớp thực hiện nghiêm túc công tác vệ sinh trong, ngoài nhóm lớp.
2	- Thăm lớp dự giờ tổ chức hoạt động ăn, ngủ của trẻ	- Phối hợp cùng các tổ dự giờ thăm lớp - đóng góp ý kiến.	- Đ/c Nguyễn Thu Trang (PHT); Đ/c Hiệp y tế, Các đ/c TTCM	Tuần 2	- Các lớp tổ chức giờ ăn đảm bảo có đầy đủ khăn lau, bát đựng cơm rơm, bố trí trẻ ngồi đảm bảo giãn cách, giáo viên quan tâm động viên trẻ ăn hết xuất.
3	- Đảm bảo an toàn cho trẻ ở mọi lúc, mọi nơi	- Nghiêm cấm GV xúc phạm thân thể trẻ - Giao cho tổ CM, giám sát việc thực hiện của các lớp. - Dự giờ các hoạt động. Trao	- Các đ/c PHT, TTCM các tổ	Tuần 3	- 100% trẻ được bảo an toàn tuyệt đối về thể chất, tinh thần - Các lớp bố trí sắp xếp đồ chơi đảm bảo an toàn

		đôi, góp ý về cách tổ chức, lựa chọn đồ chơi, bố trí sắp xếp đồ chơi đảm bảo an toàn			trong các hoạt động
4	- Yêu cầu các bếp ăn tiếp tục thực hiện đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm trong các khâu từ bảo quản, chế biến, nấu ăn và tổ chức chia ăn cho trẻ ăn.	- Kiểm tra công tác vệ sinh, công tác đảm bảo ATTP các bếp ăn. - Các bếp tuân thủ các quy định trong khi chế biến thực phẩm.	- Đ/c Nguyễn Thu Trang (PHT); Đ/c Hiệp y tế Kiểm tra - Nhân viên các bếp thực hiện	Cả tháng	- Các bếp ăn thực hiện đảm bảo vệ sinh ATTP trong các khâu từ bảo quản, chế biến, nấu ăn và tổ chức chia ăn cho trẻ ăn. - Tuân thủ các quy định trong khi chế biến thực phẩm. Không xảy ra tình trạng ngộ độc thực phẩm trong nhà trường.
5	- Kiểm tra công tác công khai của các bếp ăn. Kiểm tra hồ sơ sổ sách..	- Yêu cầu các bếp công khai bảng tài chính, ghi sổ kiểm thực, giao nhận thực phẩm hàng ngày, lưu mẫu thức ăn của trẻ đầy đủ các bữa đúng yêu cầu quy định.	- Đ/c Nguyễn Thu Trang (PHT)	Tuần 3	- Các bếp ăn thực hiện nghiêm túc công khai bảng tài chính, ghi chép các đầu sổ đầy đủ theo quy định
6	- Kiểm tra CSVC phục vụ công tác bán trú. Kiểm kê tài sản các bếp ăn.	- Kiểm tra cơ sở vật chất phục vụ công tác bán trú của các bếp, các lớp - Bổ sung CSVC (nếu có)	- Đ/c Nguyễn Thu Trang (PHT); Đ/c Hiệp y tế, Các đ/c TTCM	Tuần 3	- Đã kiểm tra theo đúng kế hoạch, Các lớp, các bếp ăn có ý thức bảo quản đồ dùng, dụng cụ được cấp phát.
7	- Xây dựng thực đơn tháng 1 cho	- Phối hợp cùng nhân viên các bếp ăn thay đổi thực đơn cho trẻ.	- Đ/c Nguyễn Thu Trang	Tuần 1	- Đã xây dựng thực đơn cho các độ tuổi phù hợp theo

	trẻ	- Trao đổi lấy ý kiến của giáo viên trong việc xây dựng thực đơn cho trẻ. - Lựa chọn các loại rau cho phù hợp theo mùa.	- CB, GV, NV toàn trường		mùa
8	- Kiểm tra thực hiện giao nhận TP, tính khẩu phần ăn cho trẻ đảm bảo DD trong ngày.	- Kiểm tra tại chỗ, hồ sơ sổ sách các bếp ăn	- BGH, TTCM	Tuần 3	- Đã kiểm tra theo kế hoạch, các bếp ăn thực hiện nghiêm túc hồ sơ, sổ sách theo quy định.
9	- Trao đổi về 1 số lưu ý phòng ngừa và khắc phục chứng biến ăn cho trẻ	- Trao đổi, Trang luận về những kinh nghiệm của bản thân GV, NV về cách phòng ngừa và khắc phục chứng biến ăn cho trẻ.	- BGH, GV, NV	Tuần 1	- Đã trao đổi, Trang luận những kinh nghiệm của bản thân GV, NV về cách phòng ngừa và khắc phục chứng biến ăn cho trẻ.
10	- Phối hợp cùng tổ kiểm tra, kiểm tra hoạt động của tổ văn phòng	- Thông báo Quyết định, kế hoạch kiểm cho các bộ phận được biết - Y/c chuẩn bị tốt về hồ sơ, sổ sách để phục vụ đoàn kiểm tra	- Đ/c Trang - Các TT, TPCM các tổ	Tuần 2	- Đã tiến hành kiểm tra tổ văn phòng theo đúng kế hoạch. Tổ có đầy đủ hồ sơ, sổ sách theo yêu cầu.

Tháng 10 năm 2023

STT	Nội dung công việc	Biện pháp	Người thực hiện	Thời gian	Đánh giá kết quả
CÔNG TÁC CHĂM SÓC- NUÔI DƯỠNG					
1	- Yêu cầu các lớp tiếp tục thực hiện nghiêm túc công tác vệ sinh trong và ngoài lớp học, vệ sinh các trang thiết bị đồ dùng, đồ chơi (bằng cloramin B, hoặc các chất tẩy rửa thông thường..)	- Kiểm tra đôn đốc thực hiện công tác vệ sinh của các bếp ăn, các nhóm lớp. - Chỉ đạo y tế nhà trường phát CloraminB để các bếp, các lớp tổng vệ sinh hàng tuần.	- Nhân viên, giáo viên toàn trường	Hàng tuần	- Y tế nhà trường đã phát và hướng dẫn các bếp ăn sử dụng CloraminB để các bếp, các lớp tổng vệ sinh hàng tuần. - Các lớp thực hiện nghiêm túc công tác vệ sinh trong, ngoài nhóm lớp.
2	- Thăm lớp dự giờ tổ chức hoạt động ăn, ngủ của trẻ	- Phối hợp cùng các tổ dự giờ thăm lớp - đóng góp ý kiến.	- Đ/c Nguyễn Thu Trang (PHT); Đ/c Hiệp y tế, Các đ/c TTCM	Tuần 2	- Các lớp tổ chức giờ ăn đảm bảo có đầy đủ khăn lau, bát đựng cơm rơm, bố trí trẻ ngồi đảm bảo giãn cách, giáo viên quan tâm động viên trẻ ăn hết xuất.
3	- Đảm bảo an toàn cho trẻ ở mọi lúc, mọi nơi	- Nghiêm cấm GV xúc phạm thân thể trẻ - Giao cho tổ CM, giám sát việc thực hiện của các lớp. - Dự giờ các hoạt động. Trao	- Các đ/c PHT, TTCM các tổ	Tuần 3	- 100% trẻ được bảo an toàn tuyệt đối về thể chất, tinh thần - Các lớp bố trí sắp xếp đồ chơi đảm bảo an toàn

		đôi, góp ý về cách tổ chức, lựa chọn đồ chơi, bố trí sắp xếp đồ chơi đảm bảo an toàn			trong các hoạt động
4	- Yêu cầu các bếp ăn tiếp tục thực hiện đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm trong các khâu từ bảo quản, chế biến, nấu ăn và tổ chức chia ăn cho trẻ ăn.	- Kiểm tra công tác vệ sinh, công tác đảm bảo ATTP các bếp ăn. - Các bếp tuân thủ các quy định trong khi chế biến thực phẩm.	- Đ/c Nguyễn Thu Trang (PHT); Đ/c Trang –y tế Kiểm tra - Nhân viên các bếp thực hiện	Cả tháng	- Các bếp ăn thực hiện đảm bảo vệ sinh ATTP trong các khâu từ bảo quản, chế biến, nấu ăn và tổ chức chia ăn cho trẻ ăn. - Tuân thủ các quy định trong khi chế biến thực phẩm. Không xảy ra tình trạng ngộ độc thực phẩm trong nhà trường.
5	- Kiểm tra công tác công khai của các bếp ăn. Kiểm tra hồ sơ sổ sách..	- Yêu cầu các bếp công khai bảng tài chính, ghi sổ kiểm thực, giao nhận thực phẩm hàng ngày, lưu mẫu thức ăn của trẻ đầy đủ các bữa đúng yêu cầu quy định.	- Đ/c Nguyễn Thu Trang (PHT)	Tuần 3	- Các bếp ăn thực hiện nghiêm túc công khai bảng tài chính, ghi chép các đầu sổ đầy đủ theo quy định
6	- Kiểm tra CSVC phục vụ công tác bán trú. Kiểm kê tài sản các bếp ăn. \	- Kiểm tra cơ sở vật chất phục vụ công tác bán trú của các bếp, các lớp - Bổ sung CSVC (nếu có)	- Đ/c Nguyễn Thu Trang (PHT); Đ/c Hiệp y tế, Các đ/c TTCM	Tuần 3	- Đã kiểm tra theo đúng kế hoạch, Các lớp, các bếp ăn có ý thức bảo quản đồ dùng, dụng cụ được cấp phát.

7	- Xây dựng thực đơn tháng 1 cho trẻ	- Phối hợp cùng nhân viên các bếp ăn thay đổi thực đơn cho trẻ. - Trao đổi lấy ý kiến của giáo viên trong việc xây dựng thực đơn cho trẻ. - Lựa chọn các loại rau cho phù hợp theo mùa.	- Đ/c Nguyễn Thu Trang - CB, GV, NV toàn trường	Tuần 1	- Đã xây dựng thực đơn cho các độ tuổi phù hợp theo mùa
8	- Kiểm tra thực hiện giao nhận TP, tính khẩu phần ăn cho trẻ đảm bảo DD trong ngày.	- Kiểm tra tại chỗ, hồ sơ sổ sách các bếp ăn	- BGH, TTCM	Tuần 3	- Đã kiểm tra theo kế hoạch, các bếp ăn thực hiện nghiêm túc hồ sơ, sổ sách theo quy định.
9	- Trao đổi về 1 số lưu ý phòng ngừa và khắc phục chứng biếng ăn cho trẻ	- Trao đổi, Trang luận về những kinh nghiệm của bản thân GV, NV về cách phòng ngừa và khắc phục chứng biếng ăn cho trẻ.	- BGH, GV, NV	Tuần 1	- Đã trao đổi, Trang luận những kinh nghiệm của bản thân GV, NV về cách phòng ngừa và khắc phục chứng biếng ăn cho trẻ.
10	- Phối hợp cùng tổ kiểm tra, kiểm tra hoạt động của tổ văn phòng	- Thông báo Quyết định, kế hoạch kiểm cho các bộ phận được biết - Y/c chuẩn bị tốt về hồ sơ, sổ sách để phục vụ đoàn kiểm tra	- Đ/c Trang - Các TT, TPCM các tổ	Tuần 2	- Đã tiến hành kiểm tra tổ văn phòng theo đúng kế hoạch. Tổ có đầy đủ hồ sơ, sổ sách theo yêu cầu.

Tháng 11 năm 2023

STT	Nội dung công việc	Biện pháp	Người thực hiện	Thời gian	Đánh giá kết quả
CÔNG TÁC CHĂM SÓC- NUÔI DƯỠNG					
1	- Yêu cầu các lớp tiếp tục thực hiện nghiêm túc công tác vệ sinh trong và ngoài lớp học, vệ sinh các trang thiết bị đồ dùng, đồ chơi (bằng cloramin B, hoặc các chất tẩy rửa thông thường..)	- Kiểm tra đôn đốc thực hiện công tác vệ sinh của các bếp ăn, các nhóm lớp. - Chỉ đạo y tế nhà trường phát CloraminB để các bếp, các lớp tổng vệ sinh hàng tuần.	- Nhân viên, giáo viên toàn trường	Hàng tuần	- Y tế nhà trường đã phát và hướng dẫn các bếp ăn sử dụng CloraminB để các bếp, các lớp tổng vệ sinh hàng tuần. - Các lớp thực hiện nghiêm túc công tác vệ sinh trong, ngoài nhóm lớp.
2	- Thăm lớp dự giờ tổ chức hoạt động ăn, ngủ của trẻ	- Phối hợp cùng các tổ dự giờ thăm lớp - đóng góp ý kiến.	- Đ/c Nguyễn Thu Trang (PHT); Đ/c Hiệp y tế, Các đ/c TTCM	Tuần 2	- Các lớp tổ chức giờ ăn đảm bảo có đầy đủ khăn lau, bát đựng cơm rơi, bố trí trẻ ngồi đảm bảo giãn cách, giáo viên quan tâm động viên trẻ ăn hết xuất.
3	- Đảm bảo an toàn cho trẻ ở	- Nghiêm cấm GV xúc phạm thân thể trẻ	- Các đ/c PHT, TTCM các tổ	Tuần 3	- 100% trẻ được bảo an toàn tuyệt đối về thể chất,

	mọi lúc, mọi nơi	- Giao cho tổ CM, giám sát việc thực hiện của các lớp. - Dự giờ các hoạt động. Trao đổi, góp ý về cách tổ chức, lựa chọn đồ chơi, bố trí sắp xếp đồ chơi đảm bảo an toàn			tinh thần - Các lớp bố trí sắp xếp đồ chơi đảm bảo an toàn trong các hoạt động
4	- Yêu cầu các bếp ăn tiếp tục thực hiện đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm trong các khâu từ bảo quản, chế biến, nấu ăn và tổ chức chia ăn cho trẻ ăn.	- Kiểm tra công tác vệ sinh, công tác đảm bảo ATTP các bếp ăn. - Các bếp tuân thủ các quy định trong khi chế biến thực phẩm.	- Đ/c Nguyễn Thu Trang (PHT); Đ/c Trang –y tế Kiểm tra - Nhân viên các bếp thực hiện	Cả tháng	- Các bếp ăn thực hiện đảm bảo vệ sinh ATTP trong các khâu từ bảo quản, chế biến, nấu ăn và tổ chức chia ăn cho trẻ ăn. - Tuân thủ các quy định trong khi chế biến thực phẩm. Không xảy ra tình trạng ngộ độc thực phẩm trong nhà trường.
5	- Kiểm tra công tác công khai của các bếp ăn. Kiểm tra hồ sơ sổ sách..	- Yêu cầu các bếp công khai bảng tài chính, ghi sổ kiểm thực, giao nhận thực phẩm hàng ngày, lưu mẫu thức ăn của trẻ đầy đủ các bữa đúng yêu cầu quy định.	- Đ/c Nguyễn Thu Trang (PHT)	Tuần 3	- Các bếp ăn thực hiện nghiêm túc công khai bảng tài chính, ghi chép các đầu sổ đầy đủ theo quy định
6	- Kiểm tra CSVC phục vụ công tác bán trú. Kiểm kê tài sản các bếp ăn.	- Kiểm tra cơ sở vật chất phục vụ công tác bán trú của các bếp, các lớp - Bổ sung CSVC (nếu có)	- Đ/c Nguyễn Thu Trang (PHT); Đ/c Hiệp y tế, Các đ/c TTCM	Tuần 3	- Đã kiểm tra theo đúng kế hoạch, Các lớp, các bếp ăn có ý thức bảo quản đồ dùng, dụng cụ được cấp phát.

7	- Xây dựng thực đơn tháng 1 cho trẻ	- Phối hợp cùng nhân viên các bếp ăn thay đổi thực đơn cho trẻ. - Trao đổi lấy ý kiến của giáo viên trong việc xây dựng thực đơn cho trẻ. - Lựa chọn các loại rau cho phù hợp theo mùa.	- Đ/c Nguyễn Thu Trang - CB, GV, NV toàn trường	Tuần 1	- Đã xây dựng thực đơn cho các độ tuổi phù hợp theo mùa
8	- Kiểm tra thực hiện giao nhận TP, tính khẩu phần ăn cho trẻ đảm bảo DD trong ngày.	- Kiểm tra tại chỗ, hồ sơ sổ sách các bếp ăn	- BGH, TTCM	Tuần 3	- Đã kiểm tra theo kế hoạch, các bếp ăn thực hiện nghiêm túc hồ sơ, sổ sách theo quy định.
9	- Trao đổi về 1 số lưu ý phòng ngừa và khắc phục chứng biến ăn cho trẻ	- Trao đổi, Trang luận về những kinh nghiệm của bản thân GV, NV về cách phòng ngừa và khắc phục chứng biến ăn cho trẻ.	- BGH, GV, NV	Tuần 1	- Đã trao đổi, Trang luận những kinh nghiệm của bản thân GV, NV về cách phòng ngừa và khắc phục chứng biến ăn cho trẻ.
10	- Phối hợp cùng tổ kiểm tra, kiểm tra hoạt động của tổ văn phòng	- Thông báo Quyết định, kế hoạch kiểm cho các bộ phận được biết - Y/c chuẩn bị tốt về hồ sơ, sổ sách để phục vụ đoàn kiểm tra	- Đ/c Trang - Các TT, TPCM các tổ	Tuần 2	- Đã tiến hành kiểm tra tổ văn phòng theo đúng kế hoạch. Tổ có đầy đủ hồ sơ, sổ sách theo yêu cầu.

Tháng 12 năm 2023

STT	Nội dung công việc	Biện pháp	Người thực hiện	Thời gian	Đánh giá kết quả
CÔNG TÁC CHĂM SÓC- NUÔI DƯỠNG					
1	- Yêu cầu các lớp tiếp tục thực hiện nghiêm túc công tác vệ sinh trong và ngoài lớp học, vệ sinh các trang thiết bị đồ dùng, đồ chơi (bằng cloramin B, hoặc các chất tẩy rửa thông thường..)	- Kiểm tra đôn đốc thực hiện công tác vệ sinh của các bếp ăn, các nhóm lớp. - Chỉ đạo y tế nhà trường phát CloraminB để các bếp, các lớp tổng vệ sinh hàng tuần.	- Nhân viên, giáo viên toàn trường	Hàng tuần	
2	- Thăm lớp dự giờ tổ chức hoạt động ăn, ngủ của trẻ	- Phối hợp cùng các tổ dự giờ thăm lớp - đóng góp ý kiến.	- Đ/c Nguyễn Thu Trang (PHT); Đ/c Hiệp y tế, Các đ/c TTCM	Tuần 2	
3	- Đảm bảo an toàn cho trẻ ở mọi lúc, mọi nơi	- Nghiêm cấm GV xúc phạm thân thể trẻ - Giao cho tổ CM, giám sát việc thực hiện của các lớp. - Dự giờ các hoạt động. Trao đổi, góp ý về cách tổ chức, lựa	- Các đ/c PHT, TTCM các tổ	Tuần 3	

		chọn đồ chơi, bố trí sắp xếp đồ chơi đảm bảo an toàn			
4	- Yêu cầu các bếp ăn tiếp tục thực hiện đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm trong các khâu từ bảo quản, chế biến, nấu ăn và tổ chức chia ăn cho trẻ ăn.	- Kiểm tra công tác vệ sinh, công tác đảm bảo ATTP các bếp ăn. - Các bếp tuân thủ các quy định trong khi chế biến thực phẩm.	- Đ/c Nguyễn Thu Trang (PHT); Đ/c Trang –y tế Kiểm tra - Nhân viên các bếp thực hiện	Cả tháng	
5	- Kiểm tra công tác công khai của các bếp ăn. Kiểm tra hồ sơ sổ sách..	- Yêu cầu các bếp công khai bảng tài chính, ghi sổ kiểm thực, giao nhận thực phẩm hàng ngày, lưu mẫu thức ăn của trẻ đầy đủ các bữa đúng yêu cầu quy định.	- Đ/c Nguyễn Thu Trang (PHT)	Tuần 3	
6	- Kiểm tra CSVC phục vụ công tác bán trú. Kiểm kê tài sản các bếp ăn.	- Kiểm tra cơ sở vật chất phục vụ công tác bán trú của các bếp, các lớp - Bổ sung CSVC (nếu có)	- Đ/c Nguyễn Thu Trang (PHT); Đ/c Hiệp y tế, Các đ/c TTCM	Tuần 3	
7	- Xây dựng thực đơn tháng 1 cho trẻ	- Phối hợp cùng nhân viên các bếp ăn thay đổi thực đơn cho trẻ. - Trao đổi lấy ý kiến của giáo viên trong việc xây dựng thực	- Đ/c Lê Thị Thanh Trang - CB, GV, NV toàn trường	Tuần 1	

		đơn cho trẻ. - Lựa chọn các loại rau cho phù hợp theo mùa.			
8	- Kiểm tra thực hiện giao nhận TP, tính khẩu phần ăn cho trẻ đảm bảo DD trong ngày.	- Kiểm tra tại chỗ, hồ sơ sổ sách các bếp ăn	- BGH, TTCM	Tuần 3	
9	- Trao đổi về 1 số lưu ý phòng ngừa và khắc phục chứng biến ăn cho trẻ	- Trao đổi, Trang luận về những kinh nghiệm của bản thân GV, NV về cách phòng ngừa và khắc phục chứng biến ăn cho trẻ.	- BGH, GV, NV	Tuần 1	
10	- Phối hợp cùng tổ kiểm tra, kiểm tra hoạt động của tổ văn phòng	- Thông báo Quyết định, kế hoạch kiểm cho các bộ phận được biết - Y/c chuẩn bị tốt về hồ sơ, sổ sách để phục vụ đoàn kiểm tra	- Đ/c Trang - Các TT, TPCM các tổ	Tuần 2	

Tháng 01 năm 2024

STT	Nội dung công việc	Biện pháp	Người thực hiện	Thời gian	Đánh giá kết quả
CÔNG TÁC CHĂM SÓC- NUÔI DƯỠNG					
1	- Yêu cầu các lớp tiếp tục thực hiện nghiêm túc công tác vệ sinh trong và ngoài lớp học, vệ sinh các trang thiết bị đồ dùng, đồ chơi (bằng cloramin B, hoặc các chất tẩy rửa thông thường..)	- Kiểm tra đôn đốc thực hiện công tác vệ sinh của các bếp ăn, các nhóm lớp. - Chỉ đạo y tế nhà trường phát CloraminB để các bếp, các lớp tổng vệ sinh hàng tuần.	- Nhân viên, giáo viên toàn trường	Hàng tuần	
2	- Thăm lớp dự giờ tổ chức hoạt động ăn, ngủ của trẻ	- Phối hợp cùng các tổ dự giờ thăm lớp - đóng góp ý kiến.	- Đ/c Nguyễn Thu Trang (PHT); Đ/c Hiệp y tế, Các đ/c TTCM	Tuần 2	
3	- Đảm bảo an toàn cho trẻ ở mọi lúc, mọi nơi	- Nghiêm cấm GV xúc phạm thân thể trẻ - Giao cho tổ CM, giám sát việc thực hiện của các lớp. - Dự giờ các hoạt động. Trao đổi, góp ý về cách tổ chức, lựa	- Các đ/c PHT, TTCM các tổ	Tuần 3	

		chọn đồ chơi, bố trí sắp xếp đồ chơi đảm bảo an toàn			
4	- Yêu cầu các bếp ăn tiếp tục thực hiện đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm trong các khâu từ bảo quản, chế biến, nấu ăn và tổ chức chia ăn cho trẻ ăn.	- Kiểm tra công tác vệ sinh, công tác đảm bảo ATTP các bếp ăn. - Các bếp tuân thủ các quy định trong khi chế biến thực phẩm.	- Đ/c Nguyễn Thu Trang (PHT); Đ/c Trang –y tế Kiểm tra - Nhân viên các bếp thực hiện	Cả tháng	
5	- Kiểm tra công tác công khai của các bếp ăn. Kiểm tra hồ sơ sổ sách..	- Yêu cầu các bếp công khai bảng tài chính, ghi sổ kiểm thực, giao nhận thực phẩm hàng ngày, lưu mẫu thức ăn của trẻ đầy đủ các bữa đúng yêu cầu quy định.	- Đ/c Nguyễn Thu Trang (PHT)	Tuần 3	
6	- Kiểm tra CSVC phục vụ công tác bán trú. Kiểm kê tài sản các bếp ăn.	- Kiểm tra cơ sở vật chất phục vụ công tác bán trú của các bếp, các lớp - Bổ sung CSVC (nếu có)	- Đ/c Nguyễn Thu Trang (PHT); Đ/c Hiệp y tế, Các đ/c TTCM	Tuần 3	
7	- Xây dựng thực đơn tháng 1 cho trẻ	- Phối hợp cùng nhân viên các bếp ăn thay đổi thực đơn cho trẻ. - Trao đổi lấy ý kiến của giáo viên trong việc xây dựng thực	- Đ/c Nguyễn Thu Trang - CB, GV, NV toàn trường	Tuần 1	

		đơn cho trẻ. - Lựa chọn các loại rau cho phù hợp theo mùa.			
8	- Kiểm tra thực hiện giao nhận TP, tính khẩu phần ăn cho trẻ đảm bảo DD trong ngày.	- Kiểm tra tại chỗ, hồ sơ sổ sách các bếp ăn	- BGH, TTCM	Tuần 3	
9	- Trao đổi về 1 số lưu ý phòng ngừa và khắc phục chứng biến ăn cho trẻ	- Trao đổi, Trang luận về những kinh nghiệm của bản thân GV, NV về cách phòng ngừa và khắc phục chứng biến ăn cho trẻ.	- BGH, GV, NV	Tuần 1	
10	- Phối hợp cùng tổ kiểm tra, kiểm tra hoạt động của tổ văn phòng	- Thông báo Quyết định, kế hoạch kiểm cho các bộ phận được biết - Y/c chuẩn bị tốt về hồ sơ, sổ sách để phục vụ đoàn kiểm tra	- Đ/c Trang - Các TT, TPCM các tổ	Tuần 2	

Tháng 2 năm 2024

STT	Nội dung công việc	Biện pháp	Người thực hiện	Thời gian	Đánh giá kết quả
CÔNG TÁC CHĂM SÓC- NUÔI DƯỠNG					
1	- Tiếp tục thực hiện công tác vệ sinh, phòng dịch Covid 19 tại trường	- Vệ sinh đồ dùng cá nhân cho trẻ (cốc, giá đựng cốc, khăn mặt, chăn, chiếu...) vệ sinh đồ chơi, môi trường trong lớp, ngoài lớp học, tay nắm cửa, tay vịn cầu thang bằng các dung dịch khử khuẩn CloraminB và các dung dịch vệ sinh khác được trang cấp; - Các bếp ăn tiếp tục VS đồ dùng theo quy định.	- BGH - Toàn thể giáo viên, nhân viên	Tuần 1	
2	- Thường xuyên phối hợp với phụ huynh nắm bắt tình hình sức khỏe của trẻ	- Thông tin 2 chiều giữa PHHS và giáo viên trên nhóm lớp hằng ngày để nắm bắt tình hình sức khỏe của trẻ. - Vận động phụ huynh, học sinh thực hiện nghiêm quy định về phòng dịch	- Giáo viên các nhóm lớp	Cả tháng	

3	- Thực hiện tốt công tác tuyên truyền về công tác phòng chống dịch Covid 19	- Trên trang website của trường, tại bảng tin của nhà trường - Tuyên truyền trên trang facebook “Trường MN Dương Huy”, trên zalo, messenger... nhóm lớp.	- Đ/c Nguyệt, Đ/c Hiệp y tế; - Giáo viên các lớp.	Tuần 3	-
	- Các bếp ăn thực hiện nghiêm túc, đúng tiến độ công tác công khai tài chính tại bảng công khai, ghi sổ kiểm thực, giao nhận thực phẩm hàng ngày, lưu mẫu thức ăn của trẻ đầy đủ đúng yêu cầu.	- Tăng cường kiểm tra, đôn đốc các bếp ăn thực hiện đúng tiến độ	- Các bếp ăn thực hiện - Ban chỉ đạo VSATTP	Cả tháng	
	- Phối hợp cùng tổ kiểm tra, kiểm tra hoạt động của nhân viên bếp ăn (1 đ/c) và nhân viên văn thư.	- Thông báo Quyết định, kế hoạch kiểm cho các bộ phận được biết - Y/c chuẩn bị tốt về hồ sơ, sổ sách để phục vụ đoàn kiểm tra	- Đ/c Tâm, Trang - Các TT, TPCM các tổ	Tuần 2	

Tháng 3 năm 2024

STT	Nội dung công việc	Biện pháp	Người thực hiện	Thời gian	Đánh giá kết quả
II. CÔNG TÁC CHĂM SÓC- NUÔI DƯỠNG					
1	- Tiếp tục thực hiện tốt công tác vệ sinh khử khuẩn đồ dùng, trang thiết bị dạy học, vệ sinh môi trường theo quy định hàng tuần, hàng ngày.	- Vệ sinh ĐDDC, trang thiết bị dạy học; Vệ sinh môi trường trong ngoài nhà nhóm, tay nắm cửa, tay vịn cầu thang bằng các dung dịch khử khuẩn CloraminB và các dung dịch vệ sinh khác được trang cấp - Thông thoáng phòng	- BGH - Giáo viên, nhân viên toàn trường	Hàng tuần, hàng ngày	
2	- Các lớp chuẩn bị đầy đủ nước ấm để uống hàng ngày cho trẻ	- Thực hiện lấy nước ấm hàng ngày. - Vệ sinh dụng cụ bình đựng nước cho trẻ.	- Giáo viên các lớp	Cả tháng	
3	- Tổ chức cân - đo theo dõi cân nặng chiều cao, ghi biểu đồ tăng trưởng theo dõi sự phát triển thể lực của trẻ đợt 3.	- Thông báo tới phụ huynh lịch cân, đo cho trẻ - Chỉ đạo giáo viên phối hợp với y tế trường làm tốt việc cân đo vào biểu đồ theo dõi sức khỏe cho trẻ - Thông báo với CMHS kết quả cân, đo của trẻ	- BGH - Giáo viên - Y tế - CMHS	Trước 14/3/2022	

4	- Tiếp tục thăm lớp dự giờ các hoạt động vệ sinh, hoạt động ăn ngủ của trẻ.	- Kiểm tra hoạt động vệ sinh cá nhân trẻ. - Kiểm tra công tác tổ chức hoạt động ăn ngủ của các lớp - Phối hợp và giao cho các đ/c TTCM chỉ đạo và kiểm tra định kỳ.	- BGH - Nhân viên y tế - TTCM các tổ	Tuần 1	
5	- Kiểm tra hoạt động sơ chế, chế biến thực phẩm, chia khẩu phần ăn, VSATTP của các bếp ăn.	- Phân công các đ/c trong BCD đảm bảo ATVSTP dự giờ, giám sát các hoạt động sơ chế, chế biến thực phẩm của các bếp định kỳ và đột xuất (nếu có)	- Các đ/c trong ban chỉ đạo	Tuần 4	
6	- Phối hợp cùng tổ kiểm tra thực hiện các cuộc kiểm tra nhiệm vụ được giao của nhân viên bếp	- Thông báo kế hoạch kiểm tra toàn diện cho các bộ phận được biết - Yêu cầu chuẩn bị tốt về hồ sơ, sổ sách để kiểm tra	- BGH - Các tổ CM - Bộ phận được kiểm tra	Tuần 4	

Tháng 4 năm 2024

STT	Nội dung công việc	Biện pháp	Người thực hiện	Thời gian	Đánh giá kết quả
II. CÔNG TÁC CHĂM SÓC- NUÔI DƯỠNG					
1	- Yêu cầu các lớp tổ chức tốt các hoạt động ăn, ngủ cho trẻ. Quan tâm tới trẻ suy dinh dưỡng, trẻ ăn chậm, trẻ mới ốm dậy, thực hiện nghiêm việc mặc trang phục bảo hộ khi tổ chức hoạt động ăn cho trẻ.	- Kiểm tra dự giờ hoạt động ăn ngủ của các lớp - Trao đổi với phụ huynh về tình hình sức khỏe của trẻ ở trường, ở nhà.	- BGH - Toàn thể giáo viên	Tuần 1	
2	- Tổ chức khám sức khỏe lần 2 cho trẻ	- Yêu cầu giáo viên các lớp phối hợp với Nhân viên trạm y tế xã Dương Huy tổ chức khám sức khỏe định kỳ lần 2 cho trẻ theo quy định. - Tổng hợp khám sức khỏe vào sổ đánh giá đầy đủ.	- Đ/c Hiệp y tế - Giáo viên các lớp	Tuần 3	
3	- Tăng cường công tác kiểm tra vệ sinh nhóm lớp, vệ sinh môi trường hàng tuần	- Tăng cường công tác kiểm tra vệ sinh nhóm lớp, vệ sinh môi trường hàng tuần; vệ sinh các bếp ăn	- Đ/c Trang - nhân viên y tế chỉ đạo, kiểm tra	Hàng tuần	

4	- Tăng cường công tác vệ sinh đồ dùng, sắp xếp đồ dùng, thực hiện nghiêm túc việc sấy, luộc bát, thìa hàng ngày vệ sinh giá đựng bát của các bếp ăn theo quy định.	- Thực hiện nghiêm túc công tác vệ sinh đồ dùng theo quy định. - Kiểm tra các bếp ăn về việc sắp xếp đồ dùng, dụng cụ.	- BGH; TTCM các tổ kiểm tra - Các bếp thực hiện	Tuần 3	
5	- Đảm bảo công tác VSATTP trong tháng.	- Kiểm tra thực phẩm kỹ càng trong khâu giao nhận thực phẩm - Thực hiện nghiêm quy trình sơ, chế biến thức ăn...đảm bảo không để xảy ra mất an toàn thực phẩm trong tháng + Thực hiện lưu mẫu thức ăn đúng định lượng theo quy định.	- BGH - Nhân viên các bếp ăn	Tuần 4	
6	- Xây dựng thực đơn cho trẻ phù hợp theo mùa (thực đơn mùa hè)	- Phối hợp cùng nhân viên các bếp ăn xây dựng thực đơn cho trẻ. - Trao đổi lấy ý kiến của các bộ phận để xây dựng thực đơn phù hợp.	- Đ/c Trang. - GV, NV toàn trường phối hợp	Tuần 1	

Tháng 5 năm 2024

STT	Nội dung công việc	Biện pháp	Người thực hiện	Thời gian	Đánh giá kết quả
CÔNG TÁC CHĂM SÓC – NUÔI DƯỠNG					
1	- Đảm bảo an toàn cho trẻ trong mọi hoạt động khi trẻ ở trường, lớp	- Kiểm tra công tác đạo đức công vụ của các lớp. - Giao cho tổ chuyên môn, giám sát việc thực hiện của các lớp. - Kiểm tra cách bố trí sắp xếp đồ chơi của các lớp, đồ chơi đồ dùng thiếu an toàn đối với trẻ. - Kiểm tra đồ chơi ngoài trời, cho sửa chữa nếu không an toàn đối với trẻ.	- BGH - Toàn thể giáo viên	Tuần 2	
2	- Tiếp tục tăng cường công tác vệ sinh cá nhân cho trẻ trước và sau khi ăn, sau khi trẻ đi vệ sinh. Vệ sinh nhóm lớp, đồ dùng; vệ sinh môi trường... hàng ngày, hàng tuần.	- Tăng cường công tác kiểm tra vệ sinh nhóm lớp, vệ sinh môi trường hàng tuần; vệ sinh các bếp ăn của các Nhóm lớp	- Đ/c Trang - nhân viên y tế	Tuần 2	
3	- Yêu cầu các lớp tổ chức tốt các hoạt động	- Kiểm tra dự giờ hoạt động ăn ngủ của các lớp	- BGH - Toàn thể giáo viên	Cả tháng	

	ăn, ngủ cho trẻ. Quan tâm tới trẻ suy dinh dưỡng, trẻ ăn chậm, trẻ mới ốm dậy, thực hiện nghiêm việc mặc trang phục bảo hộ khi tổ chức hoạt động ăn cho trẻ.	- Trao đổi với phụ huynh về tình hình sức khỏe của trẻ ở trường, ở nhà.	viên		
4	- Tổng hợp tình trạng sức khỏe của trẻ, đánh giá tỷ lệ trẻ suy dinh dưỡng của lớp so với đầu năm học	- Đ/c Hiệp y tế phối hợp cùng các lớp tổng hợp sức khỏe toàn trường. - Đánh giá tình trạng sức khỏe của trẻ, tỷ lệ trẻ thừa cân, trẻ suy dinh dưỡng so với đầu năm học	- Đ/c Hiệp y tế	Tuần 2	
5	- Thực hiện việc chế biến theo đúng thực đơn đã xây dựng	- Dự giờ công tác sơ chế, chế biến thực phẩm của các bếp ăn - Trao đổi, rút kinh nghiệm kịp thời	- BGH - Các đ/c TT, TP các tổ	Cả tháng	
6	- Tăng cường công tác vệ sinh đồ dùng, sắp xếp đồ dùng, thực hiện nghiêm túc việc sấy, luộc bát, thìa hàng ngày vệ sinh giá đựng bát theo quy định	- Thực hiện nghiêm túc công tác vệ sinh đồ dùng theo quy định. - Kiểm tra các bếp ăn về việc sắp xếp đồ dùng, dụng cụ.	- BGH - TTCM các tổ	Từ 1/5 đến 30/5	

7	- Hướng ứng tháng hành động Vệ sinh an toàn thực phẩm	- Thực hiện tuân thủ chặt chẽ nguyên tắc về việc giao, nhận thực phẩm và lưu mẫu thức ăn theo quy định của ngành Y tế - Tăng cường thực hiện vệ sinh môi trường trong và ngoài bếp ăn, công tác vệ sinh đồ dùng, dụng cụ bếp.	- Nhân viên, giáo viên toàn trường	Tuần 1	
8	- Tiếp tục thực hiện tuyên truyền công tác phòng, chống dịch Covid-19	- Tuyên truyền vận động phụ huynh học sinh trong việc đeo khẩu trang cho trẻ từ nhà đến trường và từ trường về nhà, đến nơi công cộng...	- Giáo viên các lớp	Cả tháng	
9	- Kiểm kê tài sản phục vụ công tác bán trú tại các bếp ăn trước khi nghỉ hè.	- Kiểm tra cơ sở vật chất phục vụ công tác bán trú của các bếp, các lớp - Bổ sung CSVN (nếu có)	- Đ/c Nguyễn Thu Trang (PHT); Đ/c Hiệp y tế, Các đ/c TTCTM	Tuần 4	

