

Hải Sơn, ngày 23 tháng 9 năm 2024

KẾ HOẠCH
Chăm sóc nuôi dưỡng năm học 2024-2025

Căn cứ Quyết định số 4128/QĐ-BYT về quy định ATVSTP;

Căn cứ Quyết định 777/QĐ-BGDĐT ngày 14 tháng 3 năm 2017 về đính chính Thông tư 28/2016/TT-BGDĐT ngày 30 tháng 12 năm 2016 sửa đổi bổ sung một số nội dung của chương trình giáo dục Mầm non ban hành kèm theo Thông tư số 17/2009/TT-BGDĐT ngày 25 tháng 7 năm 2009 của Bộ giáo dục và đào tạo;

Thực hiện Kế hoạch số 334 /GDĐT- MN ngày 17/9/2023 “Về hướng dẫn thực hiện nhiệm vụ giáo dục mầm non năm học 2024-2025 ” của Phòng Giáo dục và Đào tạo quận Đồ Sơn;

Thực hiện kế hoạch số 135 /KH-MNHS, ngày 20/9/2024 của Trường Mầm non Hải Sơn về việc thực hiện nhiệm vụ năm học 2024- 2025;

Căn cứ tình hình thực tế của nhà trường, trường Mầm non Hải Sơn xây dựng kế hoạch chăm sóc, nuôi dưỡng năm học 2024-2025 như sau:

I. ĐẶC ĐIỂM TÌNH HÌNH

- Tổng số trẻ huy động: 401 ch,u

Chia thành 20 nhóm lớp: Nhũn trẻ: 79 ch,u

Méu gi,o: 322 ch,u

-Tổng số CB,GV,NV: 58 §/c

Trong đó BGH: 03 §/c

Gi,o vi^n: 39 §/c

Nh©n vi^n : 16 §/c (Nhân viên nuôi 11 Đ/c)

- Trình độ: Đại học: 34 Đ/c

Cao đẳg: 11 Đ/c

Trung cấp: 9 Đ/c

Không chuyên môn: 4 Đ/c (Lao công, bảo vệ)

1. Thuận lợi

- Bếp ăn của nhà trường luôn nhận được sự quan tâm của lãnh đạo, phụ huynh học sinh đầu tư mua bổ sung đồ dùng trang thiết bị phục vụ cho công tác chăm sóc nuôi dưỡng với đầy đủ đồ dùng theo yêu cầu chăm sóc nuôi dưỡng trẻ.

- Đội ngũ giáo viên, nhân viên đoàn kết, có trình độ chuyên môn vững vàng, có tinh thần trách nhiệm, nhiệt tình, yêu nghề. Cả ý thức từ gia đình trong công việc, ham học hỏi.

- Nhân viên nuôi có kinh nghiệm trong việc chế biến món ăn cho trẻ.

- Hội cha mẹ học sinh ngày càng nhận thức đầy đủ về giáo dục mầm non, về nhu cầu dinh dưỡng của trẻ mầm non.

- Nhà trường nhiều năm liên tục được công nhận bếp ăn đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.

2. Khó khăn:

- Cơ sở vật chất phục vụ cho công tác bán trú đầy đủ tuy nhiên chưa được đồng bộ, hiện đại.

- Tỷ lệ trẻ SDD, thừa cân, béo phì vào đầu năm học vẫn còn cao.

- Một số phụ huynh nhận thức về kiến thức dinh dưỡng, sức khỏe còn hạn chế.

- Nhà trường có 2 bếp ăn bán trú ở 2 khu nên việc quản lý gặp nhiều khó khăn.

- Nhân viên làm công tác nuôi dưỡng được hợp đồng thỏa thuận lương thấp, không ổn định nên ảnh hưởng nhiều đến tâm lý.

II. NHIỆM VỤ TRỌNG TÂM.

1. Tiếp tục thực hiện tốt chủ đề năm học của giáo dục mầm non “Xây dựng trường mầm non hạnh phúc, tôn trọng quyền trẻ em”.

2. Cùng cố nâng cao chất lượng bữa ăn bán trú, đổi mới thiết bị đồ dùng hình thức tổ chức bữa ăn cho trẻ, giáo dục vệ sinh, chăm sóc sức khỏe, đảm bảo tuyệt đối an toàn về thể chất và tinh thần cho trẻ. Thực hiện tốt các quy định về vệ sinh an toàn thực phẩm. Tổ chức nuôi dưỡng chăm sóc giáo dục trẻ đáp ứng chương trình GDMN.

3. Thực hiện tốt công tác y tế trường học, công tác phòng chống dịch bệnh, phòng tránh tai nạn thương tích và sơ cứu tại chỗ cho trẻ tại trường.

4. Nâng cao chất lượng đội ngũ giáo viên, nhân viên trong công tác chăm sóc nuôi dưỡng trẻ.

5. Tiếp tục đổi mới công tác quản lý, đỀy m'nh ơng đōng CNTT trong công tác quản lý chi đạo.

6. Đầy mạnh công tác tham mưu đầu tư cơ sở vật chất, thiết bị, đồ dùng phục vụ cho công tác chăm sóc bán trú.

III. CHỈ TIÊU PHẤN ĐẤU VÀ CÁC GIẢI PHÁP CỤ THỂ

1. Chất lượng chăm sóc sức khỏe, đảm bảo an toàn cho trẻ

***Chỉ tiêu:**

- 100% trẻ được đảm bảo an toàn tuyệt đối trong các hoạt động và được giáo viên, nhân viên chăm sóc chu đáo không để trẻ xảy ra thương tích hay ngộ độc thực phẩm.

- 100 trẻ được khám sức khỏe định kỳ 1lần/1 năm

- 100 trẻ được theo dõi sức khỏe bằng biểu đồ tăng trưởng. Phấn đấu cuối năm 95% - 97% trẻ đạt kênh BT

- 100% CBGV, NV được nâng cao nhận thức và kỹ năng thực hành về phòng chống tai nạn thương tích trong trường mầm non.

- 100% trẻ được tiêm chủng đầy đủ.

- 100% trẻ thực hiện rửa tay bằng xà phòng dưới vòi nước sạch.

- Đảm bảo 100% sử dụng nguồn nước sạch, nước uống cho trẻ được đun sôi, đảm bảo hợp vệ sinh và phù hợp với thời tiết.

- 100% số trẻ có thói quen vệ sinh cá nhân sạch sẽ, hình thành nền nếp thói quen tốt, các hành vi ứng xử văn minh có lợi cho sức khỏe trẻ

- 95-97% trẻ có kỹ năng tự phục vụ đối với mẫu giáo, 50% đối với nhà trẻ. 100% trẻ 5 tuổi có thói quen lao động tự phục vụ bản thân.

- 100% trẻ có thói quen, kỹ năng rửa tay, rửa mặt và xúc miệng nước muối, riêng trẻ 5T đánh răng sau khi ăn.

- 100% giáo viên có kỹ năng sơ cứu ban đầu cho trẻ

- Phấn đấu 20/20 lớp xếp loại khá, tốt về công tác chăm sóc, vệ sinh, nuôi dưỡng.

***Giải pháp:**

- Tổ chức CBGVNV ký cam kết đảm bảo an toàn cho trẻ trong mọi hoạt động. Tổ chức các buổi toạ đàm, trao đổi, thực hành phòng chống một số tai nạn, thương tích cho trẻ.

- Kiểm tra việc bảo quản và vào hồ sơ sức khỏe kịp thời, chính xác

- Kiểm tra thường xuyên việc sử dụng hiệu quả đồ dùng và sắp xếp đồ dùng của cô và trẻ. Kiểm tra các thiết bị đảm bảo an toàn cho trẻ.

- Tổ chức giấc ngủ cho trẻ có đủ trang thiết bị theo quy định, phù hợp theo mùa và đảm bảo vệ sinh. Phân công giáo viên trực trưa, theo dõi và đảm bảo an toàn cho trẻ trong giờ ngủ.

- Phối hợp chặt chẽ với trạm y tế phường trong công tác phòng chống dịch bệnh, khám sức khỏe và cân đo định kỳ, vệ sinh khử khuẩn.

- Bổ sung và kiểm tra thường xuyên tủ thuốc nhà trường . Mở sổ theo dõi cấp phát thuốc của phòng y tế, bổ sung kịp thời các đồ dùng ở phòng y tế, biểu bảng tuyên truyền phòng chống các dịch bệnh.

- Tham mưu với Hiệu trưởng liên hệ với trung tâm y tế quận tổ chức khám sức khỏe cho trẻ 1 năm 1 lần.

- BGH tăng cường kiểm tra GV về chế độ sinh hoạt của trẻ, lịch vệ sinh, giờ ăn, ngủ, cách hướng dẫn trẻ làm các thao tác vệ sinh....

- Giáo viên kết hợp với Phụ huynh rèn kỹ năng, thói quen tốt cho trẻ về vệ sinh cá nhân, Giáo dục vệ sinh môi trường cho trẻ (Không vứt rác bừa bãi)

- Tiếp tục chỉ đạo các lớp thực hiện nghiêm túc việc sắp xếp nội vụ phòng lớp đảm bảo nguyên tắc “ Dễ lấy, dễ cất, dễ tìm” góp phần vào việc xây dựng trường mầm non lấy trẻ làm trung tâm. Tăng cường đi sâu tư vấn các lớp sắp xếp đồ dùng đồ chơi phù hợp với không gian lớp học. Giáo dục trẻ không leo trèo, không xô đẩy, đánh nhau, không quăng ném, tranh giành đồ chơi của bạn, nếu trẻ chơi hột hạt cô phải nhắc nhở trẻ và kiểm tra kỹ sau khi chơi.

- Tập trung chỉ đạo các lớp rèn cho trẻ thói quen cho trẻ trong mọi hoạt động, rèn kỹ năng lao động tự phục vụ, kỹ năng vệ sinh đặc biệt là kỹ năng hợp tác cùng cô về nhu cầu sinh hoạt của trẻ về vệ sinh ăn, ngủ).

- Chỉ đạo giáo viên tăng cường dạy trẻ các kỹ năng sống nhất là kỹ năng tự bảo vệ bản thân, phòng tránh trước các mối nguy cơ nguy hiểm.

2. củng cố nâng cao chất lượng bữa ăn bán trú, đổi mới thiết bị đồ dùng, hình thức tổ chức bữa ăn cho trẻ. Thực hiện tốt các quy định về vệ sinh an toàn thực phẩm.

a. Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm:

*** Chỉ tiêu:**

- Đảm bảo 100% nguồn thực phẩm tươi ngon rõ nguồn gốc đảm bảo chất lượng, hợp vệ sinh.

- Đảm bảo 100% trẻ không bị ngộ độc thực phẩm tại trường.

- 100% các lớp thực hiện nội dung giáo dục dinh dưỡng, vệ sinh an toàn thực phẩm

- 100% các lớp tạo góc tuyên truyền về giáo dục dinh dưỡng.

- Đầu tư mua sắm đầy đủ trang thiết bị phục vụ cho trẻ ăn uống an toàn, hợp vệ sinh.

- Bếp ăn luôn đảm bảo vệ sinh sạch sẽ, đạt bếp ăn đủ tiêu chuẩn chất lượng về vệ sinh an toàn thực phẩm.

- Phấn đấu bếp ăn công nhận đảm bảo ATTP.

*** Giải pháp**

- Đảm bảo thực hiện quy trình bếp một chiều và vệ sinh ATTP.

- Thực hiện ký cam kết đảm bảo an toàn thực phẩm giữa các nhà hàng cung cấp thực phẩm với nhà trường.

- Tăng cường công tác kiểm tra giám sát, quản lý chặt chẽ chất lượng bữa ăn bán trú của trẻ.: Đảm bảo trẻ NT 2 bữa chính, 1 bữa phụ; Mẫu giáo 1 chính, 2 phụ. Xây dựng chế độ ăn cân đối, đa dạng, hợp lý đảm bảo định lượng suất ăn theo từng độ tuổi, đáp ứng nhu cầu dinh dưỡng theo quy định tại Thông tư 28/2016/TT-BGDĐT ngày 30/12/2016.

- Thực hiện nghiêm túc việc giao nhận thực phẩm tay ba, mời phụ huynh cùng tham gia giám sát. Tăng cường kiểm tra đột xuất ở các khâu để tránh thất thoát khẩu phần ăn của trẻ như giao nhận TP, sơ chế, chế biến, chia ăn công bằng....

- Thực hiện nghiêm túc quy trình lưu mẫu thức ăn được quy định tại sổ kiểm thực ba bước.

- Cử nhân viên nuôi tham gia lớp tập huấn vệ sinh an toàn thực phẩm do phòng y tế quận tổ chức hàng năm.

b. Nâng cao chất lượng bữa ăn, đổi mới hình thức tổ chức tổ chức bữa ăn cho trẻ.

***Chỉ tiêu:**

- Đảm bảo chế độ dinh dưỡng hợp lý cho trẻ ở trường,

- Đảm bảo nguồn nước sạch, đảm bảo đủ nước cho trẻ uống hàng ngày.

- 100% trẻ được ăn theo thực đơn đảm bảo chất dinh dưỡng, đủ lượng, phù hợp với mùa.

- 100% trẻ ăn hết suất

- 100% trẻ phát triển tốt.

- 98% trẻ tăng cân hàng tháng.

- 100 % trẻ có nề nếp, thói quen tốt trong ăn uống.

- 100% trẻ được ăn đủ lượng, đủ chất dinh dưỡng, cơ cấu các chất dinh dưỡng trong bữa ăn cân đối giữa các nhóm thực phẩm hợp lý.

- Phần đầu cuối năm tỉ lệ trẻ đạt phát triển bình thường đạt: 95-97%; Tỉ lệ trẻ SDD thể nhẹ, thừa cân, béo phì dưới 3-5%.

- Tổ chức cho 100% trẻ mẫu giáo 4T,5T ăn khay theo xuất tổ chức cho trẻ ăn búp phê vào các dịp ngày hội ngày lễ.

- Công khai thực đơn, tài chính hàng ngày.

***Giải pháp:**

- Xây dựng chế độ ăn, khẩu phần ăn phù hợp với độ tuổi của trẻ mầm non, phù hợp với điều kiện thực tế của địa phương; Căn cứ thực đơn, mức tiền ăn, giá thành thực phẩm để tính ăn từng ngày chính xác. Chi hết mức tiền vào bữa ăn trong ngày của trẻ. cân đối dưỡng chất theo 4 nhóm thực phẩm (Protit, Lipit, Gluxit, Vitamin và muối khoáng). Sử dụng đa dạng các loại thực phẩm phân chia thực phẩm theo 8 nhóm của WHO, thực đơn trong ngày đảm bảo có từ 15 loại thực phẩm trở nên.

- Thực đơn riêng của từng lứa tuổi nhà trẻ, mẫu giáo. Thường xuyên cải tiến, sáng tạo các món ăn mới và phối hợp các thực phẩm trong ngày hợp lý, tăng cường rau xanh cho trẻ, không lạm dụng sử dụng thực phẩm chế biến sẵn trong bữa ăn của trẻ.

- Chỉ đạo giáo viên tổ chức cân đo cho trẻ béo phì và suy dinh dưỡng để theo dõi mức độ phát triển của trẻ, báo cáo kết quả về nhà trường.

- Tuyên truyền với phụ huynh cách chăm sóc trẻ béo phì và suy dinh dưỡng để phụ huynh kết hợp với nhà trường có biện pháp chăm sóc chế độ ăn cho trẻ phù hợp.

- Giáo dục dinh dưỡng cho trẻ thông qua các bữa ăn, các hoạt động hàng ngày của trẻ " Bé tập làm nội trợ" dạy trẻ biết cách sử dụng các nguồn dinh dưỡng qua nề nếp, thói quen trong ăn uống, vệ sinh và học tập.

- Theo dõi công tác nuôi dưỡng của các lớp: Theo dõi chất lượng bữa ăn của trẻ, dự giờ tổ chức hoạt động ăn trưa. Quán triệt tới giáo viên lớp động viên khích lệ trẻ ăn hết suất và chăm sóc tốt giấc ngủ cho trẻ.

- Chỉ đạo tổ nuôi lên thực đơn tổ chức cho trẻ 4T,5T ăn buffet phê nhân dịp ngày hội ngày lễ, chỉ đạo giáo viên khối 4T, 5T tổ chức cho trẻ ăn khay theo suất hàng ngày

- Lên lịch dự giờ giáo viên về tổ chức cho trẻ ăn, ngủ.

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

- Tính khẩu phần ăn của trẻ trên phần mềm “ Quản lý bếp ăn bán trú” Đảm bảo khẩu phần ăn cho trẻ và cân đối giữa các chất: P,L,G,CL áp dụng theo chương trình GDMN hiện hành đã sửa đổi theo thông tư 28/2016/TT-BGDĐT ngày 30 tháng 12 năm 2016.

Với mức tiền ăn 25.000đ/trẻ/ngày nhà trường đã tính năng lượng và phân phối tiền ăn cho các bữa:

- Tiền ăn của trẻ 25.000đ/trẻ/ngày

Trong đó + Bữa phụ sáng: 4.000 đ /1 trẻ /1 ngày = 10,8% ~ 99,9 calo,

+ Bữa chính sáng: 11.500 đ/1 trẻ /1 ngày = 30,7% ~284,1 calo

+ Bữa chính chiều: 9.500đ /1trẻ /1 ngày = 25,5% ~236 calo

Nhà trường đạt mục tiêu năng lượng cần đạt: 620 - 651 calo cho cả bữa phụ và bữa chính.

* Mẫu giáo:

- Tiền ăn của trẻ 25.000đ/trẻ/ngày

Trong đó : + Bữa phụ sáng: 4.000 đ/1trẻ/1ngày = 8.3% ~108,5 calo

+ Bữa chính : 12.500 đ/1 trẻ /1 ngày = 25,5% ~ 340 calo

+ Bữa phụ chiều: 8.500 đ /1 trẻ /1 ngày = 17,7% ~ 231,5 calo

Mục tiêu năng lượng cần đạt là 670 – 726 calo cho cả bữa phụ và bữa chính.

***Đối với MG:**

P:14% -16%.

L: 30 - 35%

G: 56%- 60%.

* **Đối với NT:**

P: 14% -16%.

L : 33 - 35%

G : 47%- 50%.

(Tùy theo từng loại thức ăn hàng ngày tiền ăn các bữa có thể thay đổi một chút, nhưng không vượt quá nhiều so với khung chuẩn của nhà trường đã tính.)

3. Nâng cao chất lượng đội ngũ

*** Chỉ tiêu:**

- 100% giáo viên, cô nuôi có kiến thức, kỹ năng sư phạm trong công tác chăm sóc, nuôi dưỡng trẻ
- 100% giáo viên biết xử lý các tình huống tai nạn thương tích ban đầu cho trẻ.
- 100% cô nuôi có thao tác thành thạo về chế biến các món ăn cho trẻ, tích cực tham gia xây dựng thực đơn, tính định lượng khẩu phần ăn phù hợp, phong phú đảm bảo cân đối tỷ lệ dưỡng chất và nhu cầu kcalo cho trẻ.
- 100% giáo viên, cô nuôi thực hiện nghiêm túc quy chế chuyên môn.
- Phần đầu 100% giáo viên, nhân viên được tham gia vào các đợt bồi dưỡng chuyên môn của nhà trường, của ngành theo kế hoạch.
- 100% giáo viên- cô nuôi nắm vững và thực hiện tốt quy chế vệ sinh chăm sóc nuôi dạy trẻ.
- 100% giáo viên- cô nuôi hiểu rõ và thực hiện tốt nhiệm vụ của mình với khả năng và tinh thần trách nhiệm cao.
- 100% cán bộ, giáo viên, cô nuôi phụ trách bán trú đều nắm được 10 nguyên tắc vàng trong chế biến thực phẩm.
- Phần đầu 100% CB,GV,NV giáo viên không vi phạm đạo đức nhà và thực hiện tốt giáo các cuộc vận động, các phong trào thi đua,
- Xây dựng tập thể đoàn kết có tinh thần trách nhiệm cao, có hướng phấn đấu vươn lên về mọi mặt.
- Không có CBGVNV vi phạm quy định tiêu chuẩn ăn của trẻ.
- 100% cô nuôi được kiểm tra tay nghề.
- Phần đầu 100% CBGVNV hoàn thành khá, tốt nhiệm vụ năm học
- Phần đầu có 1-2 nhân viên tham gia hội thi cô nuôi giỏi.

*** Giải pháp;**

- Tăng cường nền nếp kỷ cương, không ngừng học tập rèn luyện nâng cao năng lực, phẩm chất đạo đức nhà giáo. coi trọng đạo đức lối sống, lương tâm

nghề nghiệp, kiên quyết đấu tranh với các biểu hiện tiêu cực, các hành vi không được làm đối với nhà giáo. Thực hiện tốt quy chế dân chủ trong trường học.

- Quán triệt, tuyên truyền, nâng cao nhận thức, trách nhiệm của giáo viên, nhân viên, cha mẹ trẻ trong đảm bảo quyền trẻ em, nhằm ngăn ngừa vi phạm và xâm phạm quyền trẻ em.

- Tổ chức tập huấn cho 100% nhân viên nuôi về cách xây dựng định lượng khẩu phần ăn cho trên phần mềm tính ăn để nâng cao tay nghề cho đội ngũ.

- Bồi dưỡng củng cố cho giáo viên, nhân viên nhà bếp về quy định bếp một chiều, cách bảo quản thực phẩm như (rau, củ, quả, vệ sinh dinh dưỡng, VSATTP, Các thao tác quy trình chế biến, cách lựa chọn thực phẩm tươi ngon....)

- Cung cấp sách tài liệu cho nhân viên nhà bếp tham khảo, nghiên cứu để nâng cao trình độ.

- Tăng cường kiểm tra đột xuất giáo viên về các kỹ năng chăm sóc trẻ trong các hoạt động (Kỹ năng vệ sinh cá nhân, kỹ năng xử lý các tai nạn ban đầu...)

- Thường xuyên kiểm tra, giám sát, đôn đốc, nhắc nhở giáo viên và cô nuôi thực hiện quy chế, quy định về CSND trẻ.

- Khuyến khích động viên nhân viên nuôi thường xuyên học tập trên mạng Internet, sách báo, học hỏi đồng nghiệp...để sáng tạo cải tiến các món ăn mới thực đơn mới giúp trẻ ăn ngon miệng

- Tăng cường tập huấn sử dụng phần mềm tính ăn cho nhân viên nuôi.

- Kiểm tra nề nếp, vệ sinh sắp xếp nội vụ, tủ lạnh lưu trữ thức ăn hàng ngày...

- Tạo điều kiện cho giáo viên, nhân viên thường xuyên tham gia các lớp bồi dưỡng, tập huấn tại chỗ và tham gia các lớp do PGD&ĐT tổ chức..

4. Đẩy mạnh ứng dụng công nghệ thông tin trong công tác quản lý chỉ đạo chăm sóc nuôi dưỡng trẻ.

***Chỉ tiêu**

- 100% ứng dụng CNTT trong quản lý điều hành, công khai thực đơn trên trang thông tin điện tử của nhà trường.

- 100% CBGVNV khai thác các phần mềm, ứng dụng tuyên truyền hiệu quả về chế độ sinh hoạt, chế độ dinh dưỡng hằng ngày của trẻ.

- 100% hồ sơ bán trú được quản lý trên phần mềm một cách chặt chẽ, khoa học.

*** Giải pháp:**

- Bồi dưỡng để 100% cô nuôi biết tính khẩu phần ăn trên phần mềm, 100% các lớp báo ăn online, bếp ăn đẩy mạnh ứng dụng công nghệ số trong việc tính toán sổ sách và thực hiện kiểm thực ba bước, lưu mẫu thức ăn theo quy định một cách nhanh, gọn, hiệu quả và tiết kiệm thời gian.

- Đăng bài tuyên truyền trên trang thông tin điện tử (1,2 bài/ tháng)

- Thực hiện tốt công tác lưu trữ và quản lý hồ sơ bán trú. sổ sách đảm bảo gọn gàng, khoa học và minh bạch.

- Tăng cường kiểm tra thao tác chế biến, cân đối lượng ăn, lượng tiền của trẻ. Thực đơn hàng ngày của trẻ được xây dựng và bổ sung trên máy tính cân đối các nhóm chất dinh dưỡng đảm bảo theo TT/28/2016 phù hợp với từng độ tuổi.

5. Tăng cường đầu tư vật chất, trang thiết bị phục vụ công tác chăm sóc nuôi dưỡng.

***Chỉ tiêu:**

- 100% các lớp được trang bị đồ dùng vệ sinh, ăn ngủ hiện đại phù hợp với nhu cầu hiện nay.

- Đồ dùng thiết bị phục vụ công tác bán trú thường xuyên được bổ sung kịp thời (Chăn, chiếu,bát, thìa, nôi...)

- Các trang thiết bị phục vụ ăn, ngủ, vệ sinh đảm bảo an toàn tuyệt đối cho trẻ.

- Xây dựng môi trường Sáng - Xanh - Sạch - Đẹp- An toàn.

- Phòng y tế có đầy đủ trang thiết bị, tủ thuốc đảm bảo có các loại thuốc theo đúng quy định.

- 100% đồ dùng chăm sóc nuôi dưỡng được đầu tư theo hướng chuẩn hiện đại đảm bảo và an toàn.

***Biện pháp:**

- Thực hiện tốt công tác kiểm kê rà soát, đánh giá thực trạng và nhu cầu đầu tư mua sắm trang thiết bị đồ dùng thực hiện công tác bán trú, công tác tế trường học từ đó đề xuất mua sắm bổ sung phù hợp

- Chỉ đạo các lớp, giáo viên, cô nuôi nêu cao tinh thần trách nhiệm có ý thức bảo vệ tài sản bán trú, sử dụng tiết kiệm năng lượng ga, điện, nước

- Tham mưu với Hiệu trưởng sửa chữa, mua bổ xung cơ sở vật chất đồ dùng phục vụ công tác bán trú theo hướng chuẩn, hiện đại.

- Không sử dụng đồ dùng bằng nhựa khi chế biến thức ăn cho trẻ.

V. TỔ CHỨC THỰC HIỆN

Trên đây là kế hoạch chăm sóc nuôi dưỡng của trường Mầm non Hải Sơn, kế hoạch này đã trình Hiệu trưởng duyệt và sao lưu các bộ phận trong nhà trường triển khai thực hiện trong năm học 2024-2025.

Nơi nhận:

- Hiệu trưởng (Duyệt);
- Bộ phận nuôi, giáo viên các lớp;
- Lưu: Hồ sơ bán trú

PHÓ HIỆU TRƯỞNG

Đã ký

Lê Thị Huyền

KẾ HOẠCH TỪNG THÁNG

THỜI GIAN	NỘI DUNG BỒI DƯỠNG	BIỆN PHÁP THỰC HIỆN	GHI CHÚ
Tháng 8/2024	<ul style="list-style-type: none"> - Tập huấn về công tác chăm sóc nuôi dưỡng. (Nhắc lại những quy định về hệ thống biểu bảng, hồ sơ sổ sách, sắp xếp nội vụ vệ sinh bếp ăn...) - Tập huấn sử dụng phần mềm tính ăn cho trẻ - Kiểm kê, rà soát đồ dùng phục vụ công tác bán trú cả 2 khu - Tổng vệ sinh toàn trường - Phân công nhiệm vụ cụ thể cho nhân viên tổ nuôi. 	<ul style="list-style-type: none"> - Hiệu phó phụ trách nuôi tập huấn cho 100% nhân viên nuôi - Đ/c Đào Thị Định phụ trách tập huấn - Tham mưu với Hiệu trưởng đầu tư mua sắm đồ dùng, trang thiết bị phục vụ công tác bán trú. (khăn mặt, xà phòng, ca, bát, thìa, nồi, chiếu...) - Chỉ đạo các lớp, các bộ phận vệ sinh trường lớp, sắp xếp nội vụ gọn gàng để chuẩn bị đón trẻ đến trường. - Ban giám hiệu họp phân công nhiệm vụ cụ thể cho từng nhân viên. 	
Tháng 9/2024	<ul style="list-style-type: none"> - Tổ chức ký hợp đồng mua bán thực phẩm - Các lớp rèn nề nếp, thói quen cho trẻ - Tiếp tục tập huấn sử dụng phần mềm tính ăn, định lượng ăn từng độ tuổi 	<ul style="list-style-type: none"> - Gặp gỡ nhà cung cấp ký hợp đồng mua bán thực phẩm. - Chỉ đạo giáo viên các lớp rèn các kỹ năng vệ sinh, nhận ký hiệu riêng. - Tổ chức tập huấn thực hành trên máy cho nhân viên - Chỉ đạo giáo viên tổ chức cân đo trẻ vào biểu đồ tăng trưởng lần 1 	

	<ul style="list-style-type: none"> - Tổ chức cân đo lần 1 - Cho trẻ ăn theo thực đơn. Đảm bảo các chất dinh dưỡng, đảm bảo VSATTP. - Kiểm tra nề nếp đầu năm - Tuyên truyền phổ biến kiến thức về CSSK trẻ 	<ul style="list-style-type: none"> - Chỉ đạo tiếp phẩm mua thực phẩm tươi ngon tại địa chỉ tin cậy đã ký hợp đồng. - Kiểm tra nề nếp các lớp, vệ sinh phòng lớp, cách sắp xếp nội vụ.... đảm bảo an toàn cho trẻ. - Chỉ đạo giáo viên các lớp, nhân viên y tế xây dựng nội dung tuyên truyền về công tác phòng chống dịch bệnh chăm sóc sức khỏe tới các bậc phụ huynh. 	
Tháng 10/2024	<ul style="list-style-type: none"> - Xây dựng món ăn mới - Tổ chức khám sức khỏe cho cô và trẻ. - Dự giờ đột xuất - Kiểm tra nội bộ 1 nhân viên nuôi - Kiểm tra phòng y tế - Tiếp tục bồi dưỡng sử dụng phần mềm tính ăn, tính định lượng khẩu phần ăn hợp lý 	<ul style="list-style-type: none"> - Chỉ đạo nhân viên nuôi họp bàn, trao đổi xây dựng món ăn mới và nấu thí điểm lần một - Tham mưu với Hiệu trưởng liên hệ với trung tâm y tế quận tổ chức khám sức khỏe định kỳ cho 100% CB, GV, NV và học sinh. - BGH dự giờ đột xuất một số hoạt động - Ban kiểm tra nội bộ kiểm tra 01 đ/c nhân viên nuôi theo kế hoạch (Nguyễn Thị Vững) - Kiểm tra hồ sơ, thuốc, các thiết bị, đồ dùng và vệ sinh tại phòng y tế... - Tập huấn một số nhân viên kỹ năng tính ăn, sử dụng phần mềm còn yếu 	
	<ul style="list-style-type: none"> - Bồi dưỡng kỹ năng xây dựng thực đơn, cân đối 	<ul style="list-style-type: none"> - Bồi dưỡng trong sinh hoạt chuyên môn 	

<p>Tháng 11/2024</p>	<p>thực phẩm và phối hợp thực phẩm hợp lý</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kiểm tra cơ sở vật chất chuẩn bị công tác phòng chống rét cho trẻ. - Thay đổi thực đơn. - Tổ chức cho trẻ ăn buffet chào mừng ngày 20/11 - Kiểm tra công tác thực hiện nội quy bếp ăn. Kiểm tra vệ sinh ATTP, bếp ăn - Phòng tránh tai nạn thương tích 	<ul style="list-style-type: none"> - Chỉ đạo các lớp kiểm tra chăn, gói, bình nóng lạnh... thiếu, hỏng báo về BGH có kế hoạch mua sắm bổ sung - Chuyển chế độ ăn cho trẻ từ mùa hè sang mùa đông. Giao cho tổ trưởng, tiếp phẩm, bếp trưởng thực hiện. - Phát động và động viên nhân viên nuôi chế biến món ăn ngon, giáo viên tổ chức cho trẻ ăn buffet chào mừng ngày nhà giáo Việt Nam 20/11 -Ban giám hiệu kiểm tra đột xuất bếp ăn, kiểm tra việc thực hiện mặc bảo hộ, các điều kiện đảm bảo VSATTP. - Chỉ đạo giáo viên thường xuyên rà soát, loại bỏ các đồ dùng, đồ chơi tại lớp và xung quanh trường học có nguy cơ gây tai nạn thương tích cho trẻ. 	
<p>Tháng 12/2024</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Kiểm tra sắp xếp nội vụ các lớp và vệ sinh bếp ăn - Tổ chức cân, đo trẻ lần 2 - Trú trọng công tác phòng ngộ độc thực phẩm cho trẻ. 	<ul style="list-style-type: none"> - BGH tăng cường kiểm tra khâu vệ sinh, sắp xếp nội vụ tại các lớp và bếp ăn - Chỉ đạo giáo viên các lớp tổ chức cân, đo trẻ vào biểu đồ tăng trưởng - Thường xuyên kiểm tra, giám sát việc mua thực phẩm tươi ngon theo đúng hợp đồng đã ký kết. 	

	<ul style="list-style-type: none"> - Kiểm tra nội bộ 01 Đ/c nuôi dưỡng - Kiểm tra hồ sơ nuôi dưỡng. - Dự giờ tổ chức hoạt động ăn, ngủ, vệ sinh. - Kiểm tra công tác phòng chống rét cho trẻ -Thực hiện công tác VSATTP 	<ul style="list-style-type: none"> - Thường xuyên cho trẻ ăn đúng giờ, cho trẻ ăn khi thức ăn vừa chế biến còn nóng -Ban kiểm tra nội bộ kiểm tra 01 đ/c nhân viên nuôi theo kế hoạch (Đ/c Bùi Kim Chi) -Kiểm tra toàn bộ hồ sơ sổ sách liên quan đến công tác nuôi dưỡng - BGH dự giờ đột xuất nhận xét, tư vấn rút kinh nghiệm cho giáo viên. - Tăng cường kiểm tra công tác phòng chống rét cho trẻ tại các lớp (Chăn, gói, nước ấm...) - Thường xuyên VS đồ dùng dụng cụ nấu ăn và đồ dùng cá nhân cho trẻ. - Thường xuyên kiểm tra khâu giao nhận, chế biến thực phẩm, chia định lượng khẩu phần ăn của trẻ 	
Tháng 1/2025	<ul style="list-style-type: none"> - Tiếp tục kiểm tra công tác phòng chống rét cho trẻ - Xây dựng món ăn mới - Tổ chức cho trẻ ăn buffet 	<ul style="list-style-type: none"> - Tăng cường kiểm tra công tác phòng chống rét cho trẻ tại các lớp đặc biệt kiểm tra giờ ngủ cho trẻ. - Chỉ đạo nhân viên nuôi sinh hoạt tổ bàn, đóng góp ý kiến xây dựng món ăn mới - Lên kế hoạch thời gian, hình thức tổ chức, cân đối tiền ăn, lựa chọn món ăn cho hợp lý. 	

	<p>chào đón năm mới</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kiểm tra toàn diện 01 cô nuôi - Thực hiện công tác phòng chống cháy nổ. - Kiểm tra nề nếp, vệ sinh, an toàn trước tết - Nghỉ tết nguyên đán 	<ul style="list-style-type: none"> - Ban kiểm tra nội bộ kiểm tra đ/c Hoàng Thị Xuân Hương theo kế hoạch - Chỉ đạo tổ nuôi, giáo viên các lớp nghiêm túc thực hiện phòng chống cháy nổ. Thường xuyên kiểm tra hệ thống bình ga, bình nóng lạnh, đóng cầu giao trước khi ra về. - Tổng vệ sinh trong và ngoài lớp học, đảm bảo an toàn tài sản Kiểm tra nề nếp, vệ sinh và các điều kiện đảm bảo an toàn cho trẻ trước khi nghỉ tết nguyên đán 	
<p>Tháng 2/2025</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Thực hiện công tác phòng ngộ độc thực phẩm cho trẻ trước và sau tết nguyên đán - Kiểm tra nề nếp, vệ sinh, an toàn sau tết -Kiểm tra nội bộ 01 Đ/c nhân viên nuôi - Kiểm tra công tác phòng chống rét và dịch bệnh cho trẻ. 	<ul style="list-style-type: none"> - Chỉ đạo tiếp phẩm mua thực phẩm tươi, ngon rõ nguồn gốc xuất xứ về chế biến cho trẻ - Có kế hoạch thay thế thực phẩm trong dịp trước và sau tết nhằm đảm bảo ATVSTP - Tổng vệ sinh trong và ngoài lớp học sau tết nguyên đán Kiểm tra nề nếp, vệ sinh và các điều kiện đảm bảo an toàn cho trẻ sau khi nghỉ tết nguyên đán - Ban kiểm tra nội bộ kiểm tra 01 đ/c nhân viên nuôi theo kế hoạch (Đ/c Đào Thị Định) - BGH tăng cường kiểm tra công tác phòng chống rét tại các lớp và bếp ăn, kiểm tra công tác vệ sinh phòng bệnh và 	

		công tác tuyên truyền tại các lớp.	
Tháng 3/2024	<ul style="list-style-type: none"> - Tổ chức cho trẻ ăn buffet chào mừng ngày QTPN 8/3 - Chỉ đạo công tác tổ chức cân đo trẻ đợt 3 - Tiếp tục dự giờ hoạt động vệ sinh, ăn, ngủ - Kiểm tra hoạt động nuôi dưỡng - Kiểm tra toàn diện 01 cô nuôi - Tiếp tục kiểm tra công tác phòng chống rét cho trẻ 	<ul style="list-style-type: none"> - Lên kế hoạch thời gian, hình thức tổ chức, cân đối tiền ăn, lựa chọn món ăn cho hợp lý. - Chỉ đạo, giáo viên các lớp tổ chức cân đo trẻ vào biểu đồ tăng trưởng. - BGH dự giờ đột xuất hoạt động vệ sinh ăn, ngủ tại một số lớp, nhận xét đánh giá - Kiểm tra công tác thực hiện mặc trang phục, đeo tạp dề, khẩu trang mũ đội... khi chế biến thức ăn cho trẻ. - Kiểm tra công tác lưu mẫu thức ăn và ghi nhật ký lưu mẫu tại các bếp ăn. - Ban kiểm tra nội bộ kiểm tra 02 đ/c nhân viên nuôi theo kế hoạch (Đ/c Nguyễn Thu Vân) - Tăng cường kiểm tra công tác phòng chống rét cho trẻ tại các lớp và bếp ăn. 	
Tháng 4/2025	<ul style="list-style-type: none"> - Kiểm tra công tác VSATTP, phòng dịch bệnh vào thời tiết giao mùa - Thay đổi thực đơn. 	<ul style="list-style-type: none"> - Duy trì tốt công tác VSATTP, đảm bảo mua thực phẩm tươi ngon, chế biến hợp vệ sinh cho trẻ. - Kiểm tra vệ sinh, góc tuyên truyền của các lớp, công tác vệ sinh về công tác phòng chống bệnh khi thời tiết giao mùa. - Chỉ đạo tổ nuôi chuyên chế độ ăn cho trẻ từ mùa đông sang mùa hè. 	

	<ul style="list-style-type: none"> - Kiểm tra hoạt động vệ sinh, sắp xếp nội vụ tại các lớp, tổ nuôi. 	<ul style="list-style-type: none"> - Tăng cường công tác kiểm tra Khâu vệ sinh, sắp xếp nội vụ tại các lớp và tổ nuôi. 	
Tháng 5/2025	<ul style="list-style-type: none"> - Trú trọng công tác phòng ngộ độc thực phẩm cho trẻ. - Tổng kết công tác CSND 	<ul style="list-style-type: none"> - Chỉ đạo tiếp phẩm mua thực phẩm tươi, ngon rõ nguồn gốc xuất xứ về chế biến cho trẻ. - Thường xuyên cho trẻ ăn đúng giờ, cho trẻ ăn khi thức ăn vừa chế biến còn nóng - Tổ chức họp tổ nuôi đánh giá tổng kết công tác CSND năm học 2024-2025 	
Tháng 6,7/ 2025	<ul style="list-style-type: none"> - Xây dựng kế hoạch tổ chức ăn bán trú trong hè - Kiểm tra công tác vệ sinh bán trú trong hè - Dự tập huấn công tác bồi dưỡng hè - Xây dựng kế hoạch tu sửa, bổ sung đồ dùng, thiết bị phục vụ công tác chăm sóc nuôi dưỡng trẻ cho năm học sau. - Tập huấn VSATTP do phòng y tế quận tổ chức 	<ul style="list-style-type: none"> - Căn cứ vào tình hình thực tế của nhà trường để xây dựng kế hoạch nuôi dưỡng hè - BGH tăng cường công tác kiểm tra việc tổ chức vệ sinh bán trú tại các lớp, bếp ăn. - Tham gia đầy đủ các lớp bồi dưỡng hè của Thành phố và PGD&ĐT tổ chức - Kiểm kê, rà soát toàn bộ đồ dùng, thiết bị phục vụ công tác bán trú, tham mưu với Hiệu trưởng mua sắm bổ sung cho năm học mới. - Cử nhân viên nuôi đi tập huấn VSATTP do phòng y tế quận tổ chức 	

