

Số: 81.../QĐ-MNHgS

Gò Vấp, ngày 31 tháng 8 năm 2023

QUYẾT ĐỊNH

Về việc thành lập Ban Chỉ đạo Thực hiện bếp ăn bán trú
Năm học 2023 - 2024

HIỆU TRƯỞNG TRƯỜNG MẦM NON HƯƠNG SEN

Căn cứ vào quyết định số 1492/QĐ-UBND ngày 09/7/2008 của UBND quận Gò Vấp về việc đổi tên trường Mầm Non 11A thành trường Mầm non Hương Sen;

Căn cứ Quyết định số 3103/QĐ-UBND ngày 29 tháng 9 năm 2021 về việc bổ nhiệm Hiệu trưởng trường mầm non Hương Sen của Ủy ban Nhân dân quận Gò Vấp;

Căn cứ vào chức năng quyền hạn của Hiệu trưởng Trường mầm non Hương sen;

QUYẾT ĐỊNH

Điều 1: Thành lập Ban Chỉ đạo Thực hiện bếp ăn bán trú trường mầm non Hương sen năm học 2023-2024 gồm các ông (bà) có tên sau đây:

Trưởng ban: Bà Phùng Thị Duyên - Hiệu trưởng

Phó Trưởng ban: Bà Nguyễn Thị Hồng Nhung - Phó hiệu trưởng Bán trú

Bà Nguyễn Thị Thúy Hằng - Phó hiệu trưởng Chuyên môn

Ủy viên: Bà Trần Thị Thanh Tâm - Kế toán

Bà Trương Thị Phượng - Y tế

Bà Nguyễn Thị Nờ - Tổ trưởng tổ chuyên môn lá

Điều 2: Ban Chỉ đạo Thực hiện bếp ăn bán trú trường mầm non Hương Sen năm học 2023-2024 có trách nhiệm thực hiện Quyết định này ./.

Nơi nhận:

- Như điều 2
- Lưu: Văn thư



Số: 8.2./KH-MNHgS

Gò Vấp, ngày 31 tháng 8 năm 2023

KẾ HOẠCH
Thực hiện bếp ăn bán trú năm học 2023 - 2024

Căn cứ tình hình thực tế có tổ chức công tác bán trú trong nhà trường và tình hình thực tế của nhà trường;

Trường mầm non Hương Sen xây dựng kế hoạch chỉ đạo bếp ăn bán trú năm học 2023 - 2024 như sau:

I. ĐẶC ĐIỂM TÌNH HÌNH

Trường có 01 bếp ăn, với tổng số trẻ là 370 cháu, cụ thể như sau:

1. Thuận lợi:

Nhà trường được sự quan tâm chỉ đạo kịp thời và thường xuyên của các cấp và sự phối hợp chặt chẽ của các ban ngành đoàn thể tại địa phương.

Phụ huynh thực sự có nhu cầu bán trú. Điều kiện CSVC phòng học của nhà trường đảm bảo yêu cầu tổ chức bán trú. Cơ sở vật chất phục vụ cho công tác bán trú của trường ngày càng được cải thiện, bổ sung tương đối đầy đủ. Có bếp ăn theo quy trình 1 chiều. Tổng số trẻ ăn bán trú đạt tỷ lệ 100%.

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. Yêu nghề mến trẻ, có tâm huyết với nghề, có trình độ chuyên môn vững vàng và kinh nghiệm trong công tác chăm sóc nuôi dưỡng trẻ mầm non.

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 nên đã có sự ủng hộ đóng góp tích cực cụ thể hơn về cơ sở vật chất cho nhà trường.

Chất lượng nuôi dạy trẻ đạt chất lượng và hiệu quả cao hơn so với những năm trước, có kế hoạch lồng ghép các chuyên đề vào các hoạt động nhằm giáo dục trẻ bảo vệ môi trường, VSATTP, và phòng chống SDD, TCBP cho trẻ.

Nhà trường hợp đồng với công ty cung cấp thực phẩm đảm bảo các yêu cầu về vệ sinh an toàn thực phẩm, có tư cách pháp nhân và có chứng nhận ISO, HACCP CODEX 2020.

2. Khó khăn:

Chưa có kinh phí cải tạo trang thiết bị đồ dùng bếp ăn đáp ứng nhu cầu hiện nay đối với một số tủ kệ bếp.

II. NHIỆM VỤ

Thực hiện tốt công tác chăm sóc sức khỏe, vệ sinh phòng bệnh, đảm bảo an toàn cho trẻ trong trường học.

Thực hiện tốt công tác vệ sinh an toàn thực phẩm bếp ăn một chiều.

Bồi dưỡng kiến thức về vệ sinh an toàn thực phẩm cho đội ngũ giáo viên, cấp dưỡng, nhân viên phục vụ và tiếp tục học tập nâng cao hiệu quả xây dựng ngân hàng thực đơn đảm bảo dinh dưỡng, đa dạng thực phẩm và chế biến phù hợp lứa tuổi giúp trẻ ăn ngon miệng và ăn hết suất.

III. BIỆN PHÁP THỰC HIỆN

1. Công tác chỉ đạo

Ra quyết định thành lập Ban chỉ đạo công tác bán trú năm học 2023 - 2024.

Tổ chức họp Ban giám hiệu và phục vụ bếp ăn để triển khai kế hoạch và phân công nhiệm vụ cụ thể cho từng bộ phận, từng thành viên.

Tổ chức kiểm kê, rà soát các trang thiết bị, đồ dùng phục vụ bếp ăn bán trú, trên cơ sở đó tổ chức sửa chữa, thay thế, bảo trì, bổ sung kịp thời đảm bảo đầy đủ CSVC phục vụ bếp ăn, đồ dùng phục vụ bán trú.

Tổ chức tổng vệ sinh toàn bộ các thiết bị đồ dùng, vệ sinh nhà bếp, môi trường xung quanh... chuẩn bị chu đáo các điều kiện cho bếp ăn hoạt động tốt, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm và vệ sinh môi trường.

Ký cam kết hợp đồng các công ty cung cấp lương thực, thực phẩm sạch, an toàn có tư cách pháp nhân. Thực phẩm có nguồn gốc rõ ràng, có đủ giấy chứng nhận an toàn thực phẩm theo quy định.

Ký hợp đồng làm việc, nhân viên bếp được tập huấn nghiệp vụ, đảm bảo sức khỏe theo quy định.

Phân công lịch trực bán trú cho Ban giám hiệu hàng ngày (luân phiên) để tiếp phẩm cùng với y tế, cấp dưỡng.

Tổ chức cho trẻ ăn bán trú từ ngày 05 tháng 9 năm 2023.

Sử dụng phần mềm xây dựng thực đơn cân đối dinh dưỡng đảm bảo khẩu phần ăn, chế độ dinh dưỡng, phù hợp thực tế địa phương để cải thiện thể chất và trí tuệ cho trẻ bán trú.

Đảm bảo quyết toán thu, chi bán trú hàng ngày trên bảng công khai, cân đối thu, chi cuối tuần, cuối tháng. Lưu mẫu thức ăn theo quy định.

Phối kết hợp nhịp nhàng giữa các giáo viên ở các lớp tổ chức tốt các bữa ăn cho trẻ, đảm bảo vệ sinh, văn minh, an toàn.

Nêu cao vai trò, trách nhiệm của Bếp chính; góp ý, kiến nghị, báo cáo kịp thời. Định kỳ 2 tuần/lần tổ cấp dưỡng họp rút kinh nghiệm chuyên môn.

Thường xuyên quan tâm chỉ đạo, theo dõi, đôn đốc nhắc nhở kiểm tra bếp ăn, việc thực hiện kiểm tra giám sát của các thành viên Ban An toàn thực phẩm để động viên khích lệ, nhắc nhở và điều chỉnh kịp thời, đảm bảo vệ sinh ATTP bếp ăn, đảm bảo tốt công tác nuôi dưỡng, chăm sóc học sinh bán trú tại trường.

2. Phân công nhiệm vụ chỉ đạo, theo dõi bếp ăn bán trú

2.1. Ban giám hiệu

2.2.1. Hiệu trưởng:

- Xây dựng kế hoạch và thực hiện chỉ đạo chung.
- Kiểm tra giám sát các hoạt động và sự phối hợp.
- Kiểm tra, giám sát việc thực hiện thu kinh phí hoạt động bán trú, chi chợ, kho...
- Thực hiện trang bị đồ dùng bán trú, trang thiết bị cho hoạt động bán trú.
- Kiểm tra, giám sát toàn bộ hoạt động của cấp dưỡng, nhân viên, giáo viên liên quan đến công tác bán trú.
- Chỉ đạo công tác bồi dưỡng bán trú.
- Phân công các thành viên Ban chỉ đạo hoạt động bán trú.
- Kết hợp chặt chẽ với Ban đại diện cha mẹ học sinh thường xuyên giám sát bếp ăn bán trú.
- Thường xuyên giám sát hoạt động bếp ăn, an toàn vệ sinh thực phẩm.

2.2.2. Phó Hiệu trưởng bán trú:

- Có trách nhiệm trực tiếp quản lý công tác bán trú.
- Duyệt thực đơn hàng tuần, duyệt quyết toán thu chi tiền ăn
- Phân công, giao nhiệm vụ cho các thành viên tham gia công tác bán trú.
- Thường xuyên đôn đốc nhắc nhở các thành viên phục vụ bếp ăn hoàn thành tốt nhiệm vụ.
- Tham mưu hiệu trưởng trang bị đầy đủ các đồ dùng, dụng cụ tối thiểu phục vụ cho bếp ăn bán trú đảm bảo an toàn.
- Kết hợp chặt chẽ với Ban đại diện cha mẹ học sinh thường xuyên giám sát bếp ăn bán trú.
- Thường xuyên kiểm tra, kịp thời giám sát, điều chỉnh bổ sung bổ sung giúp đội ngũ thực hiện tốt nhiệm vụ phục vụ bếp ăn bán trú.
- Bồi dưỡng cho đội ngũ về kiến thức vệ sinh an toàn thực phẩm: Cách tính khẩu phần, xây dựng thực đơn, cách chế biến, lưu mẫu thực phẩm, cách ghi chép trong các loại sổ.
- Lên kế hoạch kiểm tra, giám sát cụ thể công việc của cấp dưỡng, việc tổ chức chăm sóc nuôi dưỡng trẻ ở các nhóm, lớp.
- Kiểm tra việc tính tiền chợ của bộ phận kế toán, bộ phận kho cuối tháng có biên bản kiểm tra kho thực phẩm thực tế so với sổ sách lưu hồ sơ theo quy định.
- Xây dựng kế hoạch hàng tháng kiểm tra: Vệ sinh môi trường, vệ sinh dụng cụ, vệ sinh cá nhân, vệ sinh phòng, nhóm lớp của trẻ, nề nếp bán trú, việc tổ chức giờ ăn, giấc ngủ của trẻ các nhóm, lớp.

2.2.3. Phó Hiệu trưởng chuyên môn:

- Thực hiện công tác phối hợp với Phó hiệu trưởng bán trú.
- Kiểm tra, giám sát công tác tiếp phẩm và qui trình chế biến thức ăn của cấp dưỡng.
- Dự các hoạt động tổ chức giờ ăn cho trẻ.

2.2. Kế toán

- Có trách nhiệm lập bảng quyết toán thu, chi bán trú.
- Lập bảng quyết toán chi tiêu hàng ngày.
- Giám sát về giá cả các mặt hàng.
- Đôn đốc đảm bảo việc thanh toán tiền cho các công ty theo hợp đồng, tiền công nuôi, chăm sóc trẻ bán trú.
- Cập nhật, lưu trữ hồ sơ bán trú theo quy định của từng năm học.

2.3. Thủ quỹ: Đảm bảo công tác thu, chi tiền học bán trú đúng quy định.

2.4. Thủ kho: Tiếp nhận lương thực, thực phẩm và các đồ dùng trang thiết bị phục vụ bếp ăn tại trường. Kiểm tra hạn sử dụng, bao bì đóng gói có đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.

3. Phân công nhiệm vụ Cấp dưỡng

- Có trách nhiệm phát huy tinh thần tự giác thực hiện nhiệm vụ được giao, đảm bảo đủ ngày giờ công, có tinh thần đoàn kết nhất trí, có trách nhiệm cao trong công việc, hoàn thành mọi nhiệm vụ được giao. Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, vệ sinh nhà bếp, môi trường xung quanh.

- Thường xuyên quan tâm đến chất lượng bữa ăn, khẩu phần ăn cho trẻ đảm bảo chế độ dinh dưỡng, tăng cường chế biến món ăn hợp khẩu vị để trẻ ăn ngon miệng, ăn hết tiêu chuẩn.

- Cùng với thủ kho, kế toán nhận lương thực, thực phẩm và các đồ dùng trang thiết bị phục vụ bếp ăn tại trường, có ký nhận và có trách nhiệm trong công việc được giao.

- Lưu mẫu thức ăn theo quy định.

- Tiếp thu và thực hiện đúng tinh thần chỉ đạo việc phân công giao nhiệm vụ của Ban giám hiệu. Hoàn thành nhiệm vụ được giao cho trong ngày.

- Có tinh thần đoàn kết, hợp tác, giúp đỡ nhau cùng tiến bộ. Không vi phạm những điều viên chức, người lao động không được làm.

- Nghỉ việc phải báo cáo xin phép BGH để điều hành công việc.

- Nếu thành viên nào có nguyện vọng cần trao đổi thì gặp trực tiếp BGH.

- Sẵn sàng tham gia một số công việc khác của nhà trường (nếu cần).

4. Giáo viên

- Giáo viên phụ trách các lớp có trách nhiệm tiếp thu và thực hiện đúng tinh thần chỉ đạo việc phân công giao nhiệm vụ của Ban giám hiệu.

- Kiểm diện sĩ số trẻ ăn hàng ngày, tổ chức cho trẻ ăn hết khẩu phần, sắp xếp, thu dọn bàn ăn, đảm bảo vệ sinh ăn uống, nghỉ ngơi, vệ sinh cá nhân, CSVC bán trú, phòng ngủ, an toàn, sức khỏe cho học sinh;

- Có tinh thần đoàn kết, hợp tác, giúp đỡ nhau cùng tiến bộ.

IV. CHỈ TIÊU PHẢN ĐÁU

- Năm học 2023 - 2024 trường tổ chức bếp ăn bán trú, trong đó có 09/09 nhóm lớp với tổng số 370 cháu được ăn bán trú đảm bảo 100%.

- 100% bếp có đầy đủ đồ dùng, dụng cụ theo quy định bếp ăn bán trú.

- 100% bếp có đầy đủ hồ sơ hợp đồng thực phẩm, các loại hồ sơ sổ sách theo quy định.

- 100% bếp có tủ lạnh đựng thực phẩm, tủ lưu mẫu thực phẩm.

- 100% lớp có đủ đồ dùng, dụng cụ phục vụ việc ăn cho trẻ tại trường.

- 100% nhân viên dinh dưỡng có kiến thức cơ bản, đảm bảo sức khỏe và thực hiện đúng quy định của bếp ăn bán trú. Thực hiện đúng lịch phân công chế biến thực phẩm; Bếp có đầy đủ các hợp đồng cung cấp thực phẩm; đồ dùng nhà bếp có đầy đủ tất cả đồ dùng chế biến, đồ dùng chia ăn, dụng cụ lưu mẫu thực phẩm. Thực hiện tốt việc kiểm tra 3 bước tại bếp ăn. Đã được bồi dưỡng chuyên môn, biết tính và cân đối khẩu phần trên phần mềm dinh dưỡng./.

Nơi nhận:

- BGH nhà trường;
- Các tổ CM (để thực hiện)
- Lưu: VT.



KẾ HOẠCH TRỌNG TÂM NĂM 2023 - 2024

(Kèm theo kế hoạch số: /KH-MNHgSngay, tháng 9 năm 2023 của trường mầm non Hương Sen)

THỜI GIAN	NỘI DUNG	GHI CHÚ
Tháng 8+9/2023	- Chỉ đạo bếp ăn vệ sinh môi trường, vệ sinh đồ dùng bán trú, kiểm tra đồ dùng bếp hai cơ sở. - Xây dựng kế hoạch, thành lập ban chỉ đạo bếp ăn bán trú, kế hoạch hợp đồng cung cấp thực phẩm. - Tham mưu đề bố trí, sắp xếp nhân viên phụ trách bếp. - Bồi dưỡng cách xây dựng thực đơn, tính khẩu phần DD - Cân đo sức khỏe trẻ. - Kiểm tra việc xây dựng thực đơn và thực hiện thực đơn. - Kiểm tra việc tính khẩu phần - Kiểm tra giám sát cấp dưỡng, y tế học đường lưu mẫu thức phẩm hàng ngày đúng quy định.	
Tháng 10/2023	- Kiểm tra tiếp nhận thực phẩm, VSATTP, quy trình chế biến, lưu mẫu thực phẩm, chia thực phẩm. - Kiểm tra việc tính khẩu phần - Bồi dưỡng chuyên môn.	
Tháng 11/2023	- Kiểm tra vệ sinh an toàn thực phẩm, quy trình chế biến, lưu mẫu thực phẩm, chia ăn và công tác vệ sinh môi trường. - Kiểm tra hồ sơ bếp, nhân viên y tế, kế toán - Kiểm tra công tác phòng chống tai nạn thương tích tại bếp ăn. - Kiểm tra việc tính khẩu phần	
Tháng 12/2023	- Kiểm tra vệ sinh an toàn thực phẩm, quy trình chế biến, lưu mẫu thực phẩm, chia ăn. - Kiểm tra việc tính khẩu phần - Bồi dưỡng, hướng dẫn phụ trách bếp cách xây dựng thực đơn phù hợp với điều kiện địa phương, theo mùa.	
Tháng 01/2024	- Chỉ đạo, kiểm tra vệ sinh an toàn thực phẩm - Kiểm tra tiếp nhận thực phẩm, xây dựng thực đơn. - Kiểm tra việc tính khẩu phần - Kiểm tra vệ sinh đồ dùng nhà bếp, khâu xử lý thức ăn thừa, rác thải...	

Tháng 02/2024	- Phối hợp y tế kiểm tra an toàn thực phẩm, lưu mẫu thực phẩm, chia ăn - Kiểm tra việc tính khẩu phần	
Tháng 3/2024	- Tiếp tục kiểm tra việc thực hiện quy trình chế biến, nội quy nhà bếp. - Kiểm tra việc tính khẩu phần - Bồi dưỡng, hướng dẫn cách xây dựng các thực đơn mới.	
Tháng 4/2024	- Kiểm tra hồ sơ. - Bồi dưỡng, hướng dẫn cách chế biến một số món ăn phù hợp mùa hè. - Kiểm tra việc tính khẩu phần - Kiểm tra tiếp nhận thực phẩm, xây dựng thực đơn mùa hè - Kiểm tra vệ sinh an toàn thực phẩm, quy trình chế biến, lưu mẫu thực phẩm, chia ăn.	
Tháng 5/2024	- Kiểm kê tài sản của các bếp. - Thực hiện dự trù đồ dùng phục vụ bán trú cho năm học tiếp theo. - Kiểm tra việc tính khẩu phần - Tổng kết, rút kinh nghiệm.	