

Số: /KH-MNRĐ 4

Quận 6, ngày tháng 9 năm 2024

KẾ HOẠCH
THỰC HIỆN KHO HỌC LIỆU VỀ THỰC ĐƠN CÁC MÓN ĂN
NGON, ĐẢM BẢO DINH DƯỠNG CHO TRẺ MẦM NON
Năm học: 2024 – 2025 (Năm thứ 2)

Căn cứ Kế hoạch số 55/KH-GDĐT-MN ngày 24 tháng 9 năm 2024 của Phòng Giáo dục và Đào tạo quận 6 về kế hoạch năm học 2024-2025 đối với giáo dục mầm non;

Căn cứ Kế hoạch số 352/KH-MNRĐ4 ngày 24 tháng 9 năm 2024 của trường MN Rạng Đông 4 về Kế hoạch năm học 2024-2025;

Căn cứ vào tình hình thực tế của trường. Nay Trường Mầm non Rạng Đông 4 xây dựng kế hoạch thực hiện kho học liệu về thực đơn các món ăn ngon, đảm bảo dinh dưỡng cho trẻ mầm non năm học 2024 – 2025 (năm thứ 2) như sau:

I. Mục đích:

- Xây dựng kho học liệu thực đơn đa dạng, phong phú với các món ăn phù hợp với chế độ ăn theo từng độ tuổi, đảm bảo tiêu chuẩn về dinh dưỡng, đạt chất lượng và quy định về an toàn thực phẩm.

II. Yêu cầu:

- Thực đơn đạt khẩu phần dinh dưỡng theo quy định trong Chương trình Giáo dục mầm non.

- Thực đơn không bị trùng lặp giữa các đơn vị

- Định mức mỗi thực đơn:

+ Ăn sáng: 16.000đ/trẻ/ngày

+ Ăn trưa-xế: 37.000đ/trẻ/ngày

- Đảm bảo số lượng trẻ theo quy định: NT: 25 trẻ; Mầm: 25 trẻ; Chồi: 30 trẻ; Lá: 35 trẻ.

- Cân đối KPDD đạt yêu cầu theo từng lứa tuổi.

- Sử dụng đa dạng các loại thực phẩm trong 1 ngày cũng như trong 1 tuần.

- Phong phú về cách chế biến món ăn (Hấp, chiên, xào, luộc, ram, kho, rim, nướng, trộn...)

III. Tổ chức thực hiện:

1. Thời gian:

- Tháng 9 năm 2024: Xây dựng kế hoạch và triển khai thực hiện.

- Hằng tuần:

+ Duyệt thực đơn của cấp dưỡng.

+ Đăng tải thực đơn lên kho học liệu.

- Tháng 4/2025: Báo cáo kết quả thực hiện.

2. Địa điểm: Trường Mầm non Rạng Đông 4.

IV. Phân công nhiệm vụ cụ thể

1. Nhà trường:

- Xây dựng kế hoạch, triển khai thực hiện dựa trên việc lấy ý kiến của Phụ huynh học sinh qua các buổi họp; nhu cầu, sở thích về các món ăn của trẻ qua thực đơn được chế biến hàng ngày và ý kiến của tổ cấp dưỡng khi dự giờ ăn của các nhóm lớp. Từ đó, xây dựng thực đơn phù hợp với đặc điểm, nhu cầu và tình hình thực tế tại đơn vị.

2. Tổ nấu ăn:

- Xây dựng từng thực đơn cụ thể, trình BGH duyệt và trình bày cách chế biến từng món ăn để tổng hợp nộp cấp trên theo đúng tiến độ.

Nơi nhận:

- BGH, TTSP

- Lưu: VT

Phó Hiệu trưởng



Nguyễn Ngọc Lan

DUYỆT CỦA HIỆU TRƯỞNG



Văn Thị Thu Trang