

TP. Thủ Đức, ngày 25 tháng 11 năm 2023

Số: 225/KH-MNTP

KẾ HOẠCH

Tổ chức thực hiện công tác chăm sóc nuôi dưỡng

Năm học: 2023 - 2024

Căn cứ kế hoạch số 135 /KH-MNTP ngày 25 tháng 9 năm 2023 của trường Mầm non Tân Phú năm học 2023 – 2024;

Căn cứ tình hình thực tế của đơn vị, Trường Mầm non Tân Phú xây dựng kế hoạch tổ chức thực hiện công tác bán trú năm học 2023-2024 như sau:

I. MỤC ĐÍCH - YÊU CẦU

Nhằm đảm bảo an toàn tuyệt đối cho trẻ trong thời gian ở trường, kế hoạch được thực hiện với 4 nội dung chính:

1. Không xảy ra ngộ độc do ăn, uống tại trường.
2. Không xảy ra dịch bệnh tại trường.
3. Không xảy ra các tai nạn chấn thương ảnh hưởng đến sức khỏe và tính mạng trẻ.
4. Không để trẻ sợ hãi và các biểu hiện về tâm lý khi trẻ đến trường.

II. CÔNG TÁC NUÔI DƯỠNG

1. Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm

a) Quản lý tốt nguồn thực phẩm

Tiếp tục thực hiện ký kết hợp đồng mua bán với Công ty cung ứng thực phẩm Ánh Hồng, Công ty TNHH Fresco Foods, Công ty sữa Ellac, nước uống Ionlife... đảm bảo chất lượng thực phẩm và bình ổn giá đối với các sản phẩm dành cho trẻ.

Khi mua hàng xem kỹ nơi sản xuất, chế biến, hàng có đăng ký chất lượng và thời

hạn sử dụng, không mua hàng kém chất lượng.

***Công tác tiếp nhận thực phẩm:**

Thành phần ban tiếp nhận thực phẩm: Gồm có giáo viên phụ trách công tác tiếp phẩm và nhân viên cấp dưỡng trực tiếp tiếp nhận thực phẩm dưới sự giám sát của cán bộ phụ trách công tác bán trú.

Nhiệm vụ của ban tiếp nhận thực phẩm:

- + Kiểm tra chất lượng thực phẩm đầu vào;
- + Giám sát cân, đo, đóng, đếm khi nhập hàng;
- + Không tiếp cận những hàng hoá, thực phẩm kém chất lượng: ôi thiu, dập nát...
- + Báo cáo kịp thời để lãnh đạo nhà trường xử lý kịp thời những trường hợp bên cung ứng thực phẩm không thực hiện nghiêm túc những cam kết về đảm bảo VSATTP theo hợp đồng.

***Nhiệm vụ của cán bộ phụ trách công tác bán trú:**

Có trách nhiệm giúp Lãnh đạo nhà trường kiểm tra, giám sát việc thực hiện nội quy, quy chế nhà bếp.

Báo cáo kịp thời những vi phạm của nhân viên bếp về chế biến, thao tác, kỹ thuật nấu ăn, vệ sinh bếp để lãnh đạo xử lý, uốn nắn kịp thời những sai lệch đối với nhân viên vi phạm

Theo dõi, kiểm tra để đánh giá thi đua hàng tháng, học kỳ, cả năm cho từng cá nhân, từng công việc được phân công.

Tổ chức họp định kỳ hàng tháng để triển khai, bồi dưỡng quy chế chuyên môn, an toàn bếp, an toàn thực phẩm và rút kinh nghiệm kịp thời.

b) Quản lý bếp

Bếp ăn được kiểm tra giám sát định kỳ theo phân cấp và được cấp giấy chứng nhận Bếp ăn đủ điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm.

Thực hiện bếp 1 chiều, chế biến đúng qui trình.

Bổ sung, trang bị kịp thời đồ dùng phục vụ bếp, tạo điều kiện thuận lợi để nhân viên cấp dưỡng hoàn thành công việc.

Thùng rác để xa nhà bếp, có nắp đậy, có bao ni lông bên trong để đảm bảo vệ sinh.

Hệ thống thoát nước đảm bảo thông, không ứ đọng.

Hàng tuần nhân viên xịt thuốc diệt muỗi, gián, côn trùng... khai thông cống rãnh, không có mùi hôi.

Thường xuyên cọ rửa, sắp xếp gọn gàng, đúng nơi quy định các dụng cụ chế biến.

Trang bị đầy đủ bảo hộ lao động cho nhân viên cấp dưỡng.

Tổ kiểm tra công tác bán trú thường xuyên kiểm tra, nhắc nhở và xử lý kịp thời những sai phạm trong quy trình tổ chức bán trú.

2. Đảm bảo chất lượng bữa ăn

Xây dựng chế độ ăn, khẩu phần ăn phù hợp với độ tuổi của trẻ mầm non.

Phụ trách bán trú xây dựng thực đơn thay đổi theo mùa, chú trọng cải tiến các món ăn và phối hợp các món ăn trong ngày hợp lý, tăng cường rau xanh cho trẻ trong các bữa ăn; đảm bảo chất lượng bữa ăn cho trẻ.

3. Thực hiện nguyên tắc quản lý nuôi dưỡng

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

Thực hiện tính định lượng dinh dưỡng hàng ngày của trẻ theo phần mềm Nutrikid.

Chế biến đúng thực đơn, đủ định lượng theo xuất ăn hàng ngày của trẻ.

Tổ chức ăn trưa cho cán bộ, giáo viên, nhân viên: Duy trì thực đơn riêng không trùng thực đơn của trẻ, có đủ sổ sách chấm ăn, thanh toán, chi chợ công khai, minh bạch.

4. Quản lý và sử dụng nguồn nước

Sử dụng nước thủy cục trong chế biến.

Bình chứa nước bằng chất liệu Inox và được cọ rửa thường xuyên.

Ca uống nước của trẻ bằng chất liệu Inox, được vệ sinh sạch sẽ.

Đảm bảo nước uống cho trẻ đầy đủ, vệ sinh và phù hợp với thời tiết.

III. CÔNG TÁC CHĂM SÓC TRẺ

1. Đảm bảo an toàn

Tiếp tục thực hiện nghiêm túc Căn cứ thông tư số 45/2010/TT-BGD&ĐT ngày 31/12/2021 của Bộ Giáo dục và Đào tạo về xây dựng trường học an toàn phòng chống tai nạn thương tích trong trường mầm non; Đảm bảo an toàn tuyệt đối tính mạng cho trẻ trong thời gian ở trường.

Chỉ đạo giáo viên thực hiện tốt khâu nuôi dạy trẻ; phân công giáo viên quản lý trẻ mọi lúc, mọi nơi, đặc biệt là quản lý trẻ trong các hoạt động chăm sóc bán trú, hoạt

động ngoài lớp học và trẻ mới đi học. Kiểm tra tình hình sức khỏe của trẻ trước khi nhận vào lớp.

Phòng vệ sinh của trẻ được thiết kế gạch chống trượt, trang bị dép sử dụng trong phòng vệ sinh cho trẻ.

Trường có cổng rào và được khóa cẩn thận.

Đồ dùng đồ chơi cho trẻ sử dụng phải đảm bảo tính sư phạm, độ an toàn cho trẻ, không có cạnh sắc, nhọn.

Tổ chức bồi dưỡng đến 100% CBGVNV kiến thức “Xử lý tình huống sơ, cấp cứu cho trẻ mầm non”

2. Chăm sóc sức khỏe

Phối hợp với trạm Y tế phường Khuê Trung trong công tác phòng chống dịch bệnh tại đơn vị. Đồng thời nhà trường báo cáo kịp thời với các cấp quản lý khi có dịch bệnh xảy ra.

Giám sát và phối hợp với giáo viên, nhân viên thực hiện tốt công tác vệ sinh cá nhân, vệ sinh nhóm lớp, bếp ăn, vệ sinh môi trường. Quản lý hồ sơ sức khỏe trẻ tại lớp và văn phòng trường.

Tổ chức bán trú đối với 100% trẻ ở các nhóm, lớp (10 nhóm, lớp ăn bán trú với số lượng là 340 trẻ).

Cán bộ phụ trách công tác bán trú phối hợp với tổ bếp, giáo viên các nhóm, lớp thực hiện các biện pháp can thiệp với trẻ suy dinh dưỡng thể nhẹ cân, thấp còi và béo phì

Tổ chức cân đo, đánh giá tình trạng sức khỏe của trẻ mẫu giáo 03 lần/năm học, trẻ nhà trẻ 01 lần/tháng.

Phối hợp với Trạm y tế phường Tân Phú tổ chức khám sức khỏe định kỳ cho trẻ 02 lần/năm học.

Tổ chức khám sức khỏe định kỳ cho đội ngũ cán bộ quản lý, giáo viên, nhân viên 1 lần/ 1 năm học.

Tổ chức giấc ngủ cho trẻ có đầy đủ trang thiết bị theo quy định, phù hợp theo mùa và đảm bảo vệ sinh.

Thực hiện công tác tuyên truyền giáo dục dinh dưỡng, sức khỏe, phòng chống dịch bệnh bằng các nội dung, hình thức phong phú qua góc tuyên truyền, trao đổi phụ huynh hàng ngày, qua các cuộc họp CMHS...

Tổ chức bồi dưỡng kiến thức, kỹ năng thực hành cho cán bộ, giáo viên, nhân viên về công tác phòng ngừa, ứng phó với biến đổi khí hậu và giảm nhẹ thiên tai.

Chỉ đạo giáo viên thực hiện nghiêm túc chế độ chăm sóc sức khỏe và vệ sinh cho trẻ theo chế độ sinh hoạt một ngày của trẻ.

Nhà trường chỉ đạo giáo viên các nhóm, lớp chỉ nhận trẻ vào lớp khi tình trạng sức khỏe của trẻ bình thường.

IV. KẾ HOẠCH THỰC HIỆN CỤ THỂ

Tháng	NỘI DUNG THỰC HIỆN	GHI CHÚ
9/2023	- Đảm bảo an toàn tuyệt đối cho trẻ trong thời gian ở trường, ở lớp. - Kiểm tra bếp ăn: công tác lưu mẫu thức ăn, ghi sổ lưu mẫu, vệ sinh bếp ăn của nhân viên cấp dưỡng. - Theo dõi nề nếp vệ sinh ăn, ngủ của trẻ ở các nhóm, lớp. - Thực hiện tính định lượng dưỡng chất hàng ngày cho trẻ dựa trên phần mềm Nuti foods. - Đề xuất với Hiệu trưởng sửa chữa, mua sắm, bổ sung đồ dùng bán trú cho trẻ. - Tổ chức tổng dọn vệ sinh cuối tuần, khai thông cống rãnh, diệt lăng quăng, bọ gậy, xịt muỗi vào cuối ngày phòng chống dịch bệnh tay chân miệng, sốt xuất huyết và Covid-19	
10/2023	- Thiết lập hồ sơ quản lý bán trú, hồ sơ quản lý bếp ăn năm học 2022-2023 - Đảm bảo an toàn tuyệt đối cho trẻ trong thời gian ở trường, ở lớp. - Tiếp tục đo thân nhiệt cho trẻ trước khi vào lớp - Theo dõi nề nếp vệ sinh ăn, ngủ của trẻ ở các nhóm, lớp. - Kiểm tra bếp ăn đầu năm. - Tổ chức cân đo quý 1 cho 100% trẻ các nhóm, lớp. - Liên hệ với Trạm y tế phường Tân Phú để tổ chức khám sức khỏe định kỳ lần I cho 100% trẻ ở các nhóm, lớp. - Báo cáo kết quả cân đo và khám sức khỏe lần 1 của trẻ về Phòng GD&ĐT. - Kiểm tra tất cả các nhóm, lớp về công tác tổ chức bán trú đầu năm học: vệ sinh của trẻ trước và sau khi ăn; giờ ăn trưa của trẻ; giờ ngủ của trẻ. - Triển khai xây dựng góc tuyên truyền dinh dưỡng ở các nhóm, lớp. - Thực hiện tính định lượng dưỡng chất hàng ngày cho trẻ dựa trên phần mềm Nutifoods.	

Tháng	NỘI DUNG THỰC HIỆN	GHI CHÚ
11/2023	- Thực hiện tẩy giun Lần 1 cho trẻ - Đảm bảo an toàn tuyệt đối cho trẻ trong thời gian ở trường, ở lớp. - Theo dõi công tác tiếp phẩm và chế biến thức ăn cho trẻ hàng ngày; kiểm tra vệ sinh bếp ăn, kỹ thuật nấu ăn của nhân viên cấp dưỡng. - Kiểm tra khâu chế biến thực phẩm và phân chia thức ăn cho trẻ của nhân viên cấp dưỡng. - Kiểm tra khâu tổ chức bữa ăn cho trẻ (vệ sinh trước và sau khi ăn, quy trình tổ chức giờ ăn, phân chia cơm cho trẻ ăn tại lớp...). - Theo dõi giáo viên tổ chức giờ ngủ cho trẻ. - Tuyên truyền dịch Tay-Chân-Miệng, sốt xuất huyết, - Rà soát thực đơn, điều chỉnh và thay đổi các món ăn hợp khẩu vị của trẻ. - Thực hiện tính định lượng dưỡng chất dành cho trẻ hàng ngày theo phần mềm Nuti foods. - Báo cáo chế độ miễn giảm học phí, hỗ trợ chi phí học tập năm học 2022 - 2023 về Phòng GD&ĐT. - Thực hiện tẩy giun Lần 1 cho trẻ	
12/2023	- Đảm bảo an toàn tuyệt đối cho trẻ trong thời gian ở trường, ở lớp. - Đảm bảo cho trẻ ăn chín, uống sôi, đủ ấm cho trẻ trong mùa lạnh. - Thực hiện tính định lượng dưỡng chất dành cho trẻ hàng ngày theo phần mềm Nuti foods. - Theo dõi khâu vệ sinh của trẻ ở các nhóm, lớp. - Theo dõi khâu chăm sóc trẻ của giáo viên các nhóm, lớp. - Sửa chữa những đồ dùng bị hư hỏng nhẹ. - Kiểm tra công tác giữ gìn vệ sinh bếp ăn, việc sắp xếp đồ dùng, dụng cụ chế biến và chia thức ăn cho trẻ...của nhân viên cấp dưỡng. - Kiểm tra đồ dùng bán trú của trẻ ở các lớp MG. - Tuyên truyền phòng chống dịch bệnh đến CBGVNV và PHHS. - Tổ chức cân đo cho trẻ lớp nhà trẻ tháng 12.	
1+2/2024	- Đảm bảo an toàn tuyệt đối cho trẻ trong thời gian ở trường, ở	

Tháng	NỘI DUNG THỰC HIỆN	GHI CHÚ
	lớp. - Kiểm tra công tác giữ gìn vệ sinh bếp ăn, việc sắp xếp đồ dùng, dụng cụ chế biến của nhân viên cấp dưỡng. - Kiểm tra vệ sinh môi trường lớp học (Mẫu giáo, Nhà trẻ). - Kiểm tra nước uống của trẻ, phòng vệ sinh của trẻ tại lớp MG. - Tuyên truyền phòng chống dịch bệnh đến CBGVNV và PHHS	
3/2024	- Đảm bảo an toàn tuyệt đối cho trẻ trong thời gian ở trường, ở lớp. - Thực hiện tính định lượng dưỡng chất dành cho trẻ hàng ngày theo phần mềm Nuti foods. - Điều chỉnh thực đơn dành cho trẻ. - Kiểm tra khâu lưu mẫu thực phẩm của nhân viên cấp dưỡng. - Kiểm tra công tác chăm sóc trẻ, tổ chức khâu bán trú của giáo viên tại các nhóm, lớp. - Tuyên truyền phòng chống dịch bệnh đến CBGVNV và PHHS. - Giáo dục trẻ giữ gìn vệ sinh ăn uống trong những ngày tết để đảm bảo sức khỏe và đề phòng ngộ độc thực phẩm. - Tổ chức cân đo cho trẻ nhà trẻ tháng 03. - Rà soát hồ sơ quản lý bán trú, hồ sơ quản lý bếp ăn cuối năm học 202-2023.	
4/2024	- Kiểm tra tình trạng thực phẩm và chấm ăn các lớp - Lên thực đơn tuần thay đổi món thường xuyên - Kiểm tra vệ sinh các lớp - Dự giờ hoạt động chăm sóc nuôi dưỡng trẻ - Kiểm tra chấm ăn các lớp - Thực hiện lên dưỡng chất trên phần mềm Nutrikist - Tuyên truyền với các bậc phụ huynh về công tác phòng chống dịch bệnh cho trẻ nhằm đảm bảo an toàn không để dịch bệnh xảy ra. - Kiểm tra việc tổ chức cho trẻ ăn ngủ tại các nhóm lớp - Thực hiện nghiêm túc quy trình chế biến thức ăn theo nguyên tắc bếp ăn một chiều.	
5/2024		

Tháng	NỘI DUNG THỰC HIỆN	GHI CHÚ
6+7+8/2024	-Thực hiện công tác chăm sóc, nuôi dưỡng phòng chống dịch bệnh theo kế hoạch hoạt động hè	

Nơi nhận:

- Các tổ CM (t/h);
- Lưu: VT.

KT. HIỆU TRƯỞNG
P. HIỆU TRƯỞNG

(đã ký)

Phạm Thị Bích Loan