

Số: 191/KH-MNTSN

Tân Bình, ngày 21 tháng 9 năm 2024

KẾ HOẠCH
PHỐI HỢP GIỮA NHÀ TRƯỜNG VÀ CHA MẸ HỌC SINH
VỀ GIÁM SÁT BỮA ĂN, BẾP ĂN BẢN TRÚ TẠI TRƯỜNG MẦM NON
Năm học 2024-2025

Căn cứ Thông tư 52/2020/TT-BGDĐT ngày 31 tháng 12 năm 2020 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo về ban hành Điều lệ trường Mầm non;

Căn cứ Thông tư số 55/2011/TT-BGDĐT ngày 22 tháng 11 năm 2011 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo về ban hành Điều lệ Ban đại diện cha mẹ học sinh;

Căn cứ Kế hoạch số 65/KH-BCĐ ngày 29 tháng 02 năm 2024 của Ban Chỉ đạo liên ngành về An toàn thực phẩm quận Tân Bình về Kế hoạch công tác đảm bảo an toàn thực phẩm năm 2024;

Căn cứ công văn số 1428/KH-GDĐT ngày 09 tháng 9 năm 2024 của Phòng Giáo dục và Đào tạo quận Tân Bình về Kế hoạch đảm bảo an toàn thực phẩm tại các cơ sở giáo dục năm học 2024-2025;

Căn cứ Kế hoạch số 131 /KH-MNTSN ngày 06 tháng 9 năm 2024 của trường mầm non Tân Sơn Nhất về Kế hoạch năm học 2024 - 2025.

Căn cứ phương hướng nhiệm vụ của Ban đại diện cha mẹ học sinh, nhằm thực hiện tốt công tác đảm bảo an toàn thực phẩm trong trường học, Trường mầm non Tân Sơn Nhất xây dựng kế hoạch phối hợp giữa nhà trường và CMHS về giám sát bữa ăn, bếp ăn bản trú tại trường mầm non như sau:

I. Mục đích yêu cầu:

- Tạo sự an tâm, tin tưởng của cha mẹ học sinh đối với nhà trường trong tổ chức bữa ăn bản trú cho trẻ để phần nào nắm được bữa ăn học đường của con được thực hiện ra sao, có đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm hay không

- Tạo tâm thế cho toàn thể CB-GV-NV có tinh thần trách nhiệm cao trong công tác chăm sóc, đảm bảo vệ sinh ATTTTP trong nhà trường.

- Tăng cường kiểm tra giám sát công tác an toàn, vệ sinh thực phẩm, quyết tâm không để xảy ra ngộ độc thực phẩm trong trường học.

- Trong quá trình tổ chức bếp ăn tập thể cho học sinh, các nhà trường tuân thủ quy tắc 1 chiều gồm: 1. Khu vực kho 2. Khu tiếp nhận nguyên liệu; 3. Khu sơ chế, chế biến thực phẩm chín 4. Khu ăn uống.

- Công khai, minh bạch trong quá trình tiếp nhận thực phẩm, đảm bảo an toàn trong chế biến và lưu mẫu theo đúng quy định của Bộ Y tế sẽ hạn chế được tối đa việc ngộ độc thực phẩm có thể xảy ra.

II. Nội dung thực hiện:

- Ban đại diện cha mẹ học sinh nhà trường tham gia giám sát công tác vệ sinh an toàn thực phẩm, qui trình bếp ăn một chiều và quan sát giờ ăn của trẻ tại trường.

+ Kiểm tra theo lịch. (tháng 11/2024, tháng 02/2024, tháng 4/2024)

+ Kiểm tra đột xuất.

- Giám sát các hoạt động chăm sóc, nuôi dưỡng trẻ và đánh giá chất lượng chăm sóc giáo dục trẻ đối với giáo viên các lớp.

- Kiểm tra chế độ ăn của trẻ, kiểm tra nề nếp vệ sinh, chế độ sinh hoạt của trẻ một ngày ở trường.

III. Biện pháp thực hiện:

1. Triển khai kế hoạch đến toàn thể CB-GV-NV trong nhà trường:

- Thực hiện triển khai kế hoạch đến toàn thể CB-GV-NV trong buổi họp HĐSP đầu năm học.

- CB-GV-NV quan tâm thực hiện tốt công tác chăm sóc, đảm bảo VSATTP từ nguồn nguyên liệu đầu vào, đảm bảo VSATTP trong chế biến, phân chia thức ăn, trong tổ chức bữa ăn tại các nhóm lớp...

- Thực hiện nghiêm túc trong tổ chức bữa ăn bán trú cho trẻ tại trường nhằm nâng cao chất lượng công tác chăm sóc, nuôi dưỡng giáo dục toàn diện cho trẻ.

2. Thông báo kế hoạch đến Ban đại diện cha mẹ học sinh

- Thông báo kế hoạch đến Ban đại diện cha mẹ học sinh tại buổi họp đầu năm học.

- CMHS sắp xếp thời gian phối hợp với nhà trường thực hiện tốt công tác kiểm tra, giám sát bữa ăn, bếp ăn bán trú theo lịch.

3. Truyền thông, công khai các nội dung liên quan:

- Thực hiện truyền thông các nội dung về ATTP tại bảng tin sân trường, phát tờ bướm, băng rôn....

- Công khai các công ty thực phẩm nhà trường ký kết, tiền chợ, thực đơn tuần,... của trẻ tại bảng tin sân trường.

IV. Phân công và thời gian thực hiện:

1. Phân công nhân sự tổ chức thực hiện

* Hiệu trưởng

- Xây dựng kế hoạch tăng cường công tác phối hợp Ban đại diện Cha mẹ học sinh trong đảm bảo an toàn thực phẩm và vệ sinh trường học, triển khai kế hoạch đến CB – Gv – NV và toàn thể cha mẹ trẻ tại trường.

- Ghi nhận kết quả thực hiện phát huy kết quả đạt được và đề ra biện pháp khắc phục hạn chế (nếu có)

* Phó hiệu trưởng CSND:

- Giám sát bữa ăn và bếp ăn bán trú tại trường, phân công nhiệm vụ cụ thể đến từng bộ phận trong nhà trường.

- Kiểm tra hồ sơ các cơ sở cung cấp thực phẩm, lưu trữ đầy đủ giấy chứng nhận an toàn thực phẩm của các công ty, thực hiện vệ sinh ATTP để phòng chống ngộ độc thực phẩm.

- Kiểm tra nguồn nguyên liệu đầu vào, kiểm tra đột xuất bếp ăn nhà trường, kiểm tra giờ ăn các lớp, nhắc nhở công tác đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm. Triển khai các phương thức truyền thông phong phú đa dạng, băng rôn, loa phát thanh, trang thông tin điện tử tại nhà trường nhằm kịp thời cung cấp thông tin về ATTP tới CB–GV - NV, trẻ và CMHS.

- CBQL nhà trường và Ban CSSK học sinh thường xuyên kiểm tra nguồn gốc nguyên liệu và sản phẩm chế biến tại bếp ăn nhà trường.

- Phối hợp với Ban giám hiệu tham gia giám sát bếp ăn nhà trường.

- Có kế hoạch kiểm tra để dùng bán trú nhà bếp và nhóm lớp, lập bảng dự trù xin trang bị bổ sung đồ dùng phục vụ công tác CSND trẻ.

- Thực hiện tính khẩu phần dinh dưỡng trên phần mềm nhằm cân bằng dinh dưỡng cho trẻ, để kéo giảm tình trạng thừa cân, béo phì cho trẻ tại trường.

* Cấp dưỡng:

- Thực hiện công tác tiếp phẩm đúng theo quy trình.

- Thực hiện sơ chế, chế biến thức ăn theo quy trình bếp 1 chiều

- Chế biến thực đơn phong phú, đa dạng, đảm bảo vệ sinh ATTP.

- Bếp ăn thường xuyên được vệ sinh, môi trường thông thoáng, sạch sẽ. Trang thiết bị và dụng cụ chế biến thường xuyên vệ sinh sạch sẽ, dễ chùi rửa và phân biệt dụng cụ sống chín. Thức ăn nấu chín phải có dụng cụ che đậy.

- Thực hiện đầy đủ số kiểm tra 3 bước theo qui định.

- Lưu mẫu thực phẩm đúng theo qui định. Mỗi một loại thức ăn lưu trong một vật dụng riêng biệt, vật dụng lưu mẫu sử dụng bằng inox, niêm phong mẫu lưu chặt chẽ, an toàn có sổ ghi chép việc thực hiện lưu mẫu đúng theo qui định; thời gian lưu là 24 giờ.

*** Giáo viên:**

- Thực hiện vệ sinh môi trường, đồ dùng, đồ chơi trong lớp.
- Thực hiện VSATTP trong phân chia thức ăn hàng ngày.
- Lồng ghép các nội dung giáo dục trẻ trong hoạt động dạy hàng ngày. Giáo dục kỹ năng tự phục vụ, văn hóa trong ăn uống, hình thành thói quen, hành vi văn minh, vệ sinh trong, sinh hoạt hàng ngày...

*** Ban đại diện cha mẹ học sinh**

- Tham gia giám sát công tác tiếp phẩm, tổ chức bữa ăn cho trẻ ăn hàng ngày của trẻ và việc đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.
- Tham gia giám sát kiểm tra nề nếp các lớp học, vệ sinh trong và ngoài lớp, chế độ ăn và đồ dùng dụng cụ của trẻ.

2. Thời gian thực hiện:

THÁNG	NỘI DUNG CÔNG TÁC	BIỆN PHÁP THỰC HIỆN	NGƯỜI THỰC HIỆN
Từ tháng 10/2024 đến tháng 12/2024	- Xây dựng kế hoạch phối hợp giữa nhà trường và CMHS về giám sát bữa ăn và bếp ăn bán trú tại trường mầm non. - Giáo viên xây dựng kế hoạch năm học lồng ghép - nội dung giáo dục trẻ về ATTP - Ban đại diện CMHS phối hợp kiểm tra, giám sát khẩu tiếp phẩm, sơ chế thực phẩm tại bếp ăn.	- Hiệu trưởng xây dựng và triển khai kế hoạch trong tập thể sư phạm. - Thông báo nội dung kế hoạch đến Ban đại diện CMHS. - Cấp dưỡng thực hiện các nội dung kiểm tra	- Hiệu trưởng - Giáo viên toàn trường - BGH, NNYT. Ban TIND. Đại diện CMHS
	- Dự giờ ăn tại các nhóm. lớp	- Các bộ phận chuẩn bị đầy đủ các nội dung kiểm tra	- Nhân viên cấp dưỡng
	- Xây dựng khẩu phần dinh dưỡng và thực đơn theo chương trình giáo dục mầm non.	- Nghiên cứu kỹ văn bản hướng dẫn và cập nhật phần mềm dinh dưỡng, - Phân công cấp dưỡng xây dựng thực đơn	- Phó hiệu trưởng CSND.

Từ tháng 01/2025 đến tháng 3/2025	- Kiểm tra bếp ăn theo lịch	- Kiểm tra theo lịch và đột xuất	- BGH, NNYT, Đại diện CMHS
	- Kiểm tra, trang bị bổ sung đồ dùng bán trú - Dự giờ ăn tại các nhóm, lớp. - Ban đại diện CMHS phối hợp kiểm tra, giám sát tổ chức giờ ăn tại nhóm, lớp	- Rà soát, trang bị bổ sung đồ dùng phục vụ ăn uống - Giáo viên thực hiện các nội dung kiểm tra	- Phó hiệu trưởng CSND - BGH, NNYT, Đại diện CMHS
Từ tháng 04/2025 đến tháng 5/2025	- Kiểm tra bếp ăn theo lịch - Dự giờ ăn tại các nhóm, lớp - Ban đại diện CMHS phối hợp kiểm tra, giám sát khâu chế biến thực phẩm tại bếp ăn	- Các bộ phận chuẩn bị đầy đủ các nội dung kiểm tra - Cấp dưỡng thực hiện các nội dung kiểm tra	- Phó hiệu trưởng CSND - BGH, NNYT, Đại diện CMHS
	- Tiếp tục duy trì nề nếp thực hiện. - Ban đại diện CMHS phối hợp kiểm tra, giám sát tổ chức giờ ăn tại nhóm, lớp. - Đánh giá báo cáo kết quả thực hiện kế hoạch	- Thường xuyên kiểm tra góp ý. Đánh giá rút kinh nghiệm - Giáo viên thực hiện các nội dung kiểm tra. - Báo cáo kết quả thực	- CB – GV – NV - BGH, NNYT, Đại diện CMHS

Trên đây là kế hoạch phối hợp giữa nhà trường và CMHS về giám sát bữa ăn và bếp ăn bán trú của Trường mầm non Tân Sơn Nhất, đề nghị Ban giám hiệu, giáo viên, nhân viên nghiêm túc thực hiện ./.

Nơi nhận:

- PGD&ĐT
- Lưu: VT, YT.

BDD.CHA MẸ TRẺ



Ngô Thị Thu Hoài

HIỆU TRƯỞNG



Nguyễn Thị Thanh Xuân