

Số: 197/KH-MNPM

Quận 7, ngày 16 tháng 9 năm 2019

KẾ HOẠCH
TỔ CHỨC CHO BAN ĐẠI DIỆN CHA MẸ HỌC SINH
THAM QUAN BỮA ĂN VÀ BẾP ĂN BÁN TRÚ TẠI TRƯỜNG

Căn cứ kế hoạch số 901/KH-BCĐLNATTPQ ngày 13 tháng 3 năm 2019 của Ban chỉ đạo Liên ngành về An toàn thực phẩm Quận 7;

Căn cứ công văn số 976/GDDT-CTTT ngày 26 tháng 3 năm 2019 về nhắc lại việc tăng cường công tác đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong trường học;

Căn cứ công văn số 373/GDDT-YTTH ngày 08 tháng 04 năm 2019 về tăng cường công tác đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong trường học của Phòng Giáo dục và Đào tạo Quận 7,

Nhằm đảm bảo an toàn thực phẩm trong trường học, Trường Mầm non Phú Mỹ xây dựng Kế hoạch tổ chức cho Ban đại diện cha mẹ học sinh tham quan bữa ăn và bếp ăn bán trú tại trường như sau:

1. Mục đích yêu cầu

- Tạo sự an tâm, tin tưởng của cha mẹ học sinh trong tổ chức bữa ăn bán trú cho trẻ tại trường nhằm đem lại bữa ăn thân thiện, lành mạnh, an toàn, hợp vệ sinh, giảm cường độ lao động cho giáo viên, đồng thời nâng cao kỹ năng tự phục vụ ở trẻ và giáo dục văn hóa ăn uống đáp ứng đòi hỏi mới giáo dục mầm non.

- Tổ chức cho trẻ ăn theo “nhu cầu”, theo “ý thích” đem lại cho trẻ sự thích thú, sáng khoái.

- Cha mẹ học sinh cùng nhà trường tập cho trẻ thói quen ăn uống lành mạnh, giao tiếp thân thiện khi ăn uống.

- Cùng hướng dẫn trẻ biết sử dụng các loại đồ dùng ăn uống khác nhau: Khay, tô, chén, đĩa, muỗng, thìa...

2. 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, quy trình bếp ăn 1 chiều và quan sát giờ ăn của trẻ tại trường.

- 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.

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

3. Biện pháp thực hiện

- Hợp thông báo cha mẹ học sinh toàn trường lần I năm học 2019-2020.
- Phối hợp với cha mẹ học sinh giảm tỷ lệ suy dinh dưỡng, dư cân béo phì cho trẻ trong công tác tính khẩu phần dinh dưỡng.
- 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.
- Trong quá trình thực hiện một số nội dung có thể thay đổi cho phù hợp với tình hình thực tế của nhà trường.
- Kế hoạch này được thông qua cho toàn thể cán bộ, giáo viên, nhân viên và tập thể cha mẹ học sinh trong nhà trường được nắm rõ để cùng thực hiện.
- Xây dựng chế độ ăn, đổi mới cách tính khẩu phần dinh dưỡng từng độ tuổi theo Chương trình Giáo dục mầm non tại Văn bản hợp nhất số 01/VBHN-BGDĐT ngày 24 tháng 01 năm 2017 của Bộ Giáo dục Đào tạo về ban hành Chương trình Giáo dục mầm non.
- Xây dựng thực đơn tùy thuộc vào thời điểm theo mùa, tùy vào món ăn và sức khỏe, sở thích của trẻ.
- Chất lượng thực phẩm đảm bảo hàm lượng dinh dưỡng cao, vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Sử dụng đa dạng, đồ dùng ăn uống: chén, tô, khay, muống, nĩa, đĩa, thìa, bàn chiếc, bàn đôi...
- Trẻ ăn theo nhu cầu, sở thích và theo tình hình sức khỏe (trẻ ăn ít, trẻ ăn nhiều).
- Đa dạng món ăn cơm, canh, mặn, đồ xào (luộc), tráng miệng trái cây, nước mát.
- Tạo không khí giờ ăn vui vẻ, thoải mái. Giúp trẻ hiểu biết giá trị dinh dưỡng của bữa ăn.

4. Phân công và thời gian thực hiện

4.1. Phân công nhân sự tổ chức thực hiện

4.1.1. Phó Hiệu trưởng chăm sóc – nuôi dưỡng

- Xây dựng kế hoạch tổ chức cho cha mẹ học sinh tham quan bữa ăn và bếp ăn bán trú tại trường và 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 an toàn thực phẩm để phòng chống ngộ độc thực phẩm.
- 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 như tờ rơi, áp phích, băng rôn, loa phát thanh, trang thông tin điện tử tại nhà trường nhằm kịp thời cung cấp thông tin về an toàn thực phẩm tới cán bộ, giáo viên, nhân viên, trẻ và cha mẹ học sinh.

- Nội dung truyền thông đơn giản, dễ hiểu phù hợp với từng đối tượng và tình hình thực tế tại nhà trường.

- Cán bộ quản lý nhà trường và Ban chăm sóc sức khỏe học sinh thường xuyên kiểm tra nguồn gốc nguyên liệu và sản phẩm chế biến tại bếp ăn nhà trường.

- Phối hợp với Ban đại diện cha mẹ học sinh tham gia giám sát bếp ăn tại trường.

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

4.1.2. Cấp dưỡng

- Chế biến thực đơn phong phú, đa dạng, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.

- 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 kiểm tra 3 bước theo qui định.

- Bố trí khu vực đảm bảo vệ sinh để tiếp phẩm, phòng chia thức ăn hợp vệ sinh; nơi ăn uống của học sinh phải được vệ sinh sạch sẽ, ngăn nắp. Khu vực rửa dụng cụ phân chia thức ăn hợp vệ sinh, trang bị tủ bảo quản dụng cụ chia thức ăn.

- Lưu mẫu thực phẩm đúng theo qui định: Mỗi một loại thức ăn lưu trong một vật dụng riêng biệt, vật dụng lưu mẫu nên 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.

4.1.3. Giáo viên

Lồng ghép nội dung một cách nhẹ nhàng: Giáo dục kỹ năng tự phục vụ, văn hóa trong ăn uống, biết phụ giúp cô trong cách tổ chức bữa ăn, hình thành thói quen, hành vi văn minh, vệ sinh trong ăn uống.

4.2. Thời gian thực hiện:

THÁNG	NỘI DUNG CÔNG TÁC	BIỆN PHÁP THỰC HIỆN	PHÂN CÔNG
9/2019	- Xây dựng kế hoạch tổ chức cho Ban đại diện cha mẹ học sinh tham quan bữa ăn và bếp ăn bán trú tại trường	- Hiệu trưởng xây dựng và triển khai kế hoạch trong tập thể sư phạm trường	- Hiệu trưởng
10/2019	- 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 mới - Phân công cấp dưỡng xây dựng thực đơn	- Phó Hiệu trưởng chăm sóc- nuôi dưỡng. - Nhân viên cấp dưỡng

THÁNG	NỘI DUNG CÔNG TÁC	BIỆN PHÁP THỰC HIỆN	PHÂN CÔNG
11/2019	- Tổ chức bồi dưỡng, thực hành và triển khai thực hiện toàn trường - Kiểm tra, trang bị bổ sung đồ dùng bán trú nhằm phục vụ tốt chuyên đề	- Triển khai thực hiện tại các nhóm lớp - Rà soát, trang bị bổ sung đồ dùng phục vụ ăn uống đa dạng, phong phú	- Hiệu trưởng - 2 Phó Hiệu trưởng - Tập thể sư phạm nhà trường - Nhân viên kế toán
12/2019 và 1,2/2020	- Thực hiện tại các lớp	- Tổ chức giờ chơi cuốn chiếu qua giờ ăn - Tập cho trẻ có kỹ năng trực nhật, phụ giúp cô - Biết sử dụng đồ dùng ăn uống - Tập hành vi văn hóa, văn minh trong ăn uống - Tổ chức, đánh giá rút kinh nghiệm	- Ban giám hiệu - Giáo viên các nhóm, lớp
3/2020	- Cha mẹ học sinh tham quan bếp ăn và giờ ăn của trẻ tại lớp	- Tổ chức thực hiện theo kế hoạch - Đánh giá, rút kinh nghiệm	- Tập thể sư phạm trường
4+5/2020	- Tiếp tục duy trì nề nếp thực hiện - Đánh giá báo cáo thực hiện chuyên đề	- Thường xuyên kiểm tra, góp ý, đánh giá rút kinh nghiệm - Báo cáo kết quả thực hiện	Ban giám hiệu

Trên đây là Kế hoạch tổ chức cho Ban đại diện cha mẹ học sinh tham quan bữa ăn và bếp ăn bán trú của Trường Mầm non Phú Mỹ.

Nơi nhận:

- PGD&ĐT Quận 7;
- CB, GV, NV;
- Ban ĐDCMHS;
- CMHS;
- Lưu: VT, h/s BT.

HIỆU TRƯỞNG

(đã ký)

Phạm Bảo Hạnh