

Số: 77/KH-MNNL

Nghĩa Lâm, ngày 01 tháng 10 năm 2024

KẾ HOẠCH

Chỉ đạo chăm sóc nuôi dưỡng và an toàn vệ sinh thực phẩm Năm học 2024-2025

Căn cứ quyết định số 1708/QĐ-UBND ngày 12 tháng 8 năm 2024 của UBND tỉnh Nam Định về việc ban hành khung kế hoạch thời gian năm học 2024-2025 đối với giáo dục mầm non, giáo dục phổ thông và giáo dục thường xuyên tỉnh Nam Định;

Căn cứ công văn số 1622/SGDDĐT-GDMN ngày 03 tháng 9 năm 2024 của Sở Giáo dục và Đào tạo về việc Hướng dẫn thực hiện nhiệm vụ Giáo dục mầm non năm học 2024-2025;

Căn cứ công văn số 503/PGDDĐT ngày 06 tháng 9 năm 2024 của Phòng Giáo dục và Đào tạo về việc Hướng dẫn thực hiện nhiệm vụ Giáo dục mầm non năm học 2024-2025;

Căn cứ kế hoạch số 548/PGDDĐT ngày 23 tháng 9 năm 2024 của Phòng Giáo dục và Đào tạo Nghĩa Hưng kế hoạch chỉ đạo thực hiện nhiệm vụ Giáo dục Mầm non năm học 2024-2025;

Căn cứ kế hoạch số 75/KH-TMN ngày 01/10/2024 của trường Mầm non xã Nghĩa Lâm về việc thực hiện nhiệm vụ năm học 2024-2025;

Căn cứ kế hoạch số 75/KH-TMN ngày 01/10/2024 của trường Mầm non xã Nghĩa Lâm về việc ban hành Kế hoạch thực hiện chương trình giáo dục mầm non năm học 2024-2025;

Căn cứ vào kết quả thực hiện nhiệm vụ năm học 2023-2024 và tình hình thực tế của nhà trường, của địa phương.

Trường mầm non Nghĩa Lâm xây dựng kế hoạch chăm sóc nuôi dưỡng, an toàn, vệ sinh thực phẩm cụ thể như sau:

PHẦN THỨ NHẤT

KẾT QUẢ THỰC HIỆN NHIỆM VỤ NĂM HỌC 2023-2024

I. THUẬN LỢI

- Chi bộ, BGH nhà trường luôn quan tâm, chỉ đạo sát sao đến đội ngũ.

- Đội ngũ giáo viên, nhân viên luôn đoàn kết, nhiệt tình giúp đỡ lẫn nhau trong mọi công việc.

- Bếp ăn 2 khu đều được xây dựng theo quy trình bếp 1 chiều rộng rãi, thoáng mát. Bếp khu B được xây, sửa khang trang, sạch đẹp.

- Thiết bị đồ dùng dụng cụ phục vụ cho việc sơ chế, chế biến bổ sung thêm hiện đại, đảm bảo vệ sinh, phù hợp với công việc.

- Được trang bị đầy đủ bảo hộ lao động, trang phục riêng cho giáo viên nhà bếp, có dụng cụ phòng cháy chữa cháy đảm bảo an toàn trong khi chế biến.

- 100% trẻ có đủ đồ dùng cá nhân, có ký hiệu riêng biệt và đảm bảo vệ sinh sạch sẽ.

II. KHÓ KHĂN

- Trình độ chuyên môn nhân viên chưa qua lớp bồi dưỡng nấu ăn cho trẻ mầm non.

- Hợp đồng nhân viên nấu ăn không ổn định nên ảnh hưởng lớn đến việc nấu ăn cho trẻ.

- Trường có nhiều khu nên ảnh hưởng phần nào đến giao nhận thực phẩm.

- Đa phần trẻ ở với ông bà cho bố mẹ đi làm ăn xa nên phần nào ảnh hưởng đến việc chăm sóc trẻ.

III. KẾT QUẢ

1. Ưu điểm

- Trẻ ăn 100% đạt kế hoạch giao

- 100% trẻ đảm bảo an toàn về thể chất lẫn tinh thần, an toàn trong nuôi ăn bán trú.

- Công tác chăm sóc, nuôi ăn bán trú

+ Nuôi ăn bán trú cho 77 cháu nhà trẻ đạt 100%, 210 cháu mẫu giáo đạt 100%. Mức ăn 17.000đ/trẻ/ngày, nhà trẻ ăn 2 bữa chính, 1 bữa phụ; mẫu giáo ăn 1 bữa chính, 1 bữa phụ. 100% trẻ nuôi ăn đảm bảo an toàn tuyệt đối về công tác an toàn vệ sinh thực phẩm.

+ Năng lượng ở trường của trẻ nhà trẻ đạt 615 kcal, tỉ lệ P:L:G đạt 17,2:34,1:49. năng lượng ở trường của trẻ mẫu giáo đạt 675 kcal, tỉ lệ P:L:G đạt 17:26,5:57. Tỷ lệ trẻ suy dinh dưỡng, béo phì giảm so với đầu năm học.

+ Tỷ lệ trẻ suy dinh dưỡng, béo phì giảm so với đầu năm học.

2. Tồn tại

- Trẻ thừa cân, béo phì còn cao.

- Giá cả thực phẩm không ổn định, nên phần nào ảnh hưởng đến thành phần dinh dưỡng của trẻ.
- Nhân viên dinh dưỡng ký hợp đồng nên không ổn định.
- Chuyên môn nấu ăn chưa có

PHẦN THỨ HAI

KẾ HOẠCH THỰC HIỆN NHIỆM VỤ NĂM HỌC 2024-2025

I. CHĂM SÓC SỨC KHỎE VÀ ĐẢM BẢO AN TOÀN CHO TRẺ

1. Chỉ tiêu

- 100% các nhóm lớp thực hiện đúng quy định chăm sóc nuôi dưỡng trẻ theo quy định của Chương trình GDMN. 100% nhóm lớp sẵn sàng thích ứng linh hoạt với tình hình thiên tai, dịch bệnh; bảo đảm an toàn về thể chất và tinh thần cho trẻ.
- 100% trẻ đảm bảo an toàn tuyệt đối về thể chất và tinh thần, không để trẻ xảy ra ngộ độc thực phẩm.
- 100% trẻ được chăm sóc tốt, không mắc các dịch bệnh
- 100% trẻ được khám sức khỏe 1 lần/ năm
- 100% trẻ được cân, đo, chắm biểu đồ tăng trưởng. Đối với trẻ 24-36 tháng và trẻ mẫu giáo 1 lần/ quý vào ngày 15 tháng 9, tháng 12, tháng 3. Đối với trẻ 18-24 tháng cân, đo 1 lần/ tháng vào ngày 15 hàng tháng
- 100% trẻ được tiêm chủng đầy đủ các loại vắc xin
- 100% trẻ có nề nếp, thói quen vệ sinh và rửa tay bằng xà phòng dưới vòi nước sạch, giữ gìn khu vệ sinh của trẻ an toàn, sạch sẽ
- Chất lượng bé sạch 100%, bé khỏe 98%

2. Biện pháp

- Thực hiện nghiêm túc Thông tư số 45/2021/TT-BGDĐT, xây dựng kế hoạch trường học an toàn, phòng tránh tan nạn thương tích; tiếp tục đưa các nội dung Chuyên đề “Đẩy mạnh phòng chống bạo hành trẻ” vào nhiệm vụ thường xuyên của nhà trường; thực hiện việc giáo dục kiến thức, kỹ năng về phòng cháy, chữa cháy và cứu nạn, cứu hộ tại cơ sở theo quy định tại Thông tư số 06/2022/TT-BGDĐT⁷; thực hiện hiệu quả bộ quy tắc ứng xử theo quy định; quản lý chất lượng bữa ăn tại lớp đáp ứng các yêu cầu về an toàn thực phẩm, không để xảy ra ngộ độc thực phẩm trong nhà trường, bảo đảm an toàn tuyệt đối về thể chất và tinh thần cho trẻ em.
- Tuyên truyền nâng cao nhận thức, trách nhiệm của cán bộ giáo viên, nhân viên, phụ huynh học sinh công tác đảm bảo an toàn cho trẻ. Xây dựng môi trường giáo dục an toàn, thân thiện, đảm bảo an toàn tuyệt đối về thể chất, tinh thần cho trẻ.

- Tăng cường đầu tư cơ sở vật chất.
- Tuyên truyền với phụ huynh để phụ huynh mua đồ dùng cá nhân nộp cho trẻ.
- Kiểm tra thường xuyên việc thực hiện quy chế chuyên môn, thực hiện lịch vệ sinh hàng ngày, tuần, tháng, sắp xếp ngăn nắp, gọn gàng.
- Thực hiện theo dõi, đánh giá sức khỏe qua biểu đồ tăng trưởng. Có biện pháp khắc phục tỷ lệ suy dinh dưỡng, trẻ thừa cân, trẻ béo phì sau mỗi lần cân đo. Sau mỗi lần cân đo lớp có trẻ suy dinh dưỡng, thừa cân, béo phì giáo viên tư vấn trao đổi với phụ huynh về giải pháp khắc phục.
- Đảm bảo công trình vệ sinh an toàn, có đủ nước sạch, xà bông cho trẻ dùng hàng ngày.
- Rèn nề nếp vệ sinh cá nhân rửa tay bằng xà phòng, đi vệ sinh đúng nơi quy định.
- Tập huấn nâng cao nhận thức và kỹ năng thực hành cho giáo viên về công tác chăm sóc, bảo vệ sức khỏe và cách sơ cứu một số tai nạn thường gặp.
- Thường xuyên cập nhật thông tin về dịch bệnh trên các trang thông tin điện tử, báo mạng...
- Đẩy mạnh công tác tuyên truyền phòng chống các dịch bệnh thường gặp.
- Chủ động phòng, chống và ứng phó hiệu quả với thiên tai, dịch bệnh; phối hợp với ngành Y tế địa phương trong việc thực hiện tốt công tác phòng chống dịch bệnh, bảo đảm các yêu cầu, điều kiện về trang thiết bị trong phòng chống dịch bệnh. Xây dựng các phương án sẵn sàng ứng phó với những diễn biến phức tạp, bảo đảm thực hiện tốt công tác nuôi dưỡng, chăm sóc và bảo đảm an toàn cho trẻ em theo quy định của Chương trình GDMN phù hợp với điều kiện thực tế nếu xảy ra thiên tai, dịch bệnh.
- Bồi dưỡng nâng cao năng lực cho đội ngũ giáo viên, nhân viên trong công tác bảo đảm an toàn, phòng chống bạo lực học đường, tổ chức ăn bán trú, giáo dục an toàn giao thông, lồng ghép nội dung giáo dục phòng, chống tai nạn thương tích vào chương trình chăm sóc, giáo dục trẻ theo hướng dẫn của Bộ, Sở, Phòng GDĐT.
- Chú trọng, chủ động trong công tác tự kiểm tra, đánh giá các tiêu chuẩn về an toàn nhằm phát hiện sớm và có biện pháp khắc phục kịp thời các yếu tố nguy cơ gây mất an toàn cho trẻ trong nhà trường; tăng cường công tác kiểm tra, giám sát, hỗ trợ các lớp trong việc thực hiện các quy định về bảo đảm an toàn cho trẻ; xử lý nghiêm theo thẩm quyền quy định của pháp luật đối với các cá nhân để xảy ra mất an toàn đối với trẻ.
- Tăng cường các hoạt động vệ sinh, chăm sóc và bảo đảm an toàn cho trẻ.

Đẩy mạnh giáo dục trẻ kỹ năng thực hành vệ sinh cá nhân, luyện tập một số thói quen tốt về tự phục vụ, giữ gìn sức khỏe cho trẻ. Thực hiện tốt công tác y tế trường học, bảo đảm 100% trẻ đến trường được kiểm tra sức khỏe 2 lần/năm học và đánh giá tình trạng dinh dưỡng bằng biểu đồ tăng trưởng của Tổ chức Y tế Thế giới.

- Quản lý chặt chẽ chất lượng bữa ăn tại lớp đáp ứng các yêu cầu về an toàn thực phẩm, đảm bảo nhu cầu dinh dưỡng, cân đối, hợp lý về các chất dinh dưỡng, đa dạng thực phẩm và phù hợp với cá nhân trẻ; nguồn gốc thực phẩm rõ ràng. Thực hiện quy trình kiểm thực ba bước, lưu mẫu thức ăn đúng quy định. Khuyến khích sự tham gia của cha mẹ và cộng đồng trong việc giám sát quy trình tổ chức ăn và chất lượng bữa ăn của trẻ tại cơ sở. Tăng cường phổ biến kiến thức chăm sóc giáo dục trẻ tại gia đình và cộng đồng.

- Phối hợp với gia đình xây dựng chế độ dinh dưỡng, vận động hợp lý đối với trẻ để phòng chống suy dinh dưỡng và thừa cân, béo phì; đa dạng các hình thức tuyên truyền đến các bậc cha mẹ trẻ về chế độ dinh dưỡng cân đối, hợp lý giúp trẻ phát triển toàn diện về thể chất và phòng chống dịch bệnh.

- Quản lý chặt chẽ chất lượng bữa ăn tại lớp đáp ứng các yêu cầu về an toàn thực phẩm, đảm bảo nhu cầu dinh dưỡng, cân đối, hợp lý về các chất dinh dưỡng, đa dạng thực phẩm và phù hợp với cá nhân trẻ. Nguồn gốc thực phẩm rõ ràng. Thực hiện quy trình kiểm thực ba bước, lưu mẫu thức ăn đúng quy định. Duy trì sự tham gia của cha mẹ và cộng đồng trong việc giám sát quy trình tổ chức ăn và chất lượng bữa ăn của trẻ tại trường. Phối hợp với các cơ sở sản xuất kinh doanh để xem xét sử dụng các thực phẩm, phẩm sạch, nguồn gốc rõ ràng, đảm bảo chất lượng, vệ sinh an toàn để nâng cao chất lượng bữa ăn bán trú.

- Tổ chức họp cha mẹ trẻ thống nhất mức đóng góp tiền ăn của trẻ 17.000đ/trẻ/ngày. Đầy đủ hồ sơ theo dõi trẻ, tổ chức ký cam kết đảm bảo an toàn tuyệt đối cho trẻ tại trường giữa giáo viên với nhà trường.

- Có đủ hồ sơ sổ sách quản lý cập nhật đúng nội dung theo dõi công tác nuôi ăn bán trú. Lưu đầy đủ thực đơn tuần, tháng, mùa, các bảng tính ăn, tính khẩu phần ăn, thể hiện rõ cơ cấu dinh dưỡng cho trẻ. Lưu trữ đầy đủ các văn bản thực hiện công tác chăm sóc sức khỏe trẻ, số lượng trẻ được chăm sóc sức khỏe, tiêm chủng phòng bệnh, phục hồi dinh dưỡng, phòng chống béo phì, trẻ có hoàn cảnh khó khăn....

- Bổ sung trang thiết bị, CSVC nuôi dưỡng cho nhà bếp, bổ sung đủ đồ dùng nuôi ăn, uống, vệ sinh của cá nhân trẻ, trẻ phải được sử dụng đúng và thường xuyên. Đồ dùng tại lớp của trẻ giáo viên phân công người vệ sinh sạch sẽ sau mỗi ngày trẻ sử dụng.

- Thực hiện nghiêm túc quy trình nuôi ăn bán trú, tính ăn, tính khẩu phần ăn...theo ngày, đảm bảo đủ lượng calo/ngày của trẻ, cân đối tỉ lệ các chất P:L:G,

bàn giao thực phẩm trong ngày có sự giám sát của phụ huynh.

- BGH và trưởng khu kiểm tra thường xuyên khẩu phần ăn, số lượng trẻ ăn tại lớp, thực hiện bàn giao thực phẩm sống cho nhà bếp theo quy định có BGH, phụ huynh, nhà bếp chứng kiến. Sản phẩm chín đến các nhóm lớp đảm bảo trẻ được ăn đủ, đúng tiêu chuẩn. Kiểm tra chặt chẽ việc cung ứng thực phẩm, thực hiện nghiêm túc các quy định về vệ sinh an toàn thực phẩm trong các bếp ăn, thực hiện tốt việc tổ chức bữa ăn,

+ Thực hiện nghiêm túc việc lưu mẫu thức ăn hàng ngày theo đúng quy định và đủ nước uống cho trẻ.

+ Giám sát kiểm tra các khâu trong quy trình nấu ăn tại trường chặt chẽ để đảm bảo duy trì chất lượng bữa ăn và đúng quy định.

+ Thực hiện công khai tài chính theo đúng quy định, thời gian và vị trí niêm yết bảng công khai tài chính phù hợp.

+ Giáo viên nắm vững tình hình ăn uống của trẻ, quan tâm giúp trẻ ăn uống điều độ, ăn hết suất, động viên khuyến khích trẻ ăn chậm, ăn yếu. Bảo đảm giấc ngủ trưa của trẻ ở trường được yên tĩnh, thoáng khí, mát về mùa hè, ấm về mùa đông, trẻ được ngủ đủ giờ. Giáo viên hình thành ở trẻ nề nếp trong giờ ngủ: đi nhẹ, nói khẽ, không làm ảnh hưởng đến các bạn đang ngủ.

- Tổ chức tốt các hoạt động giáo dục, tăng cường rèn nề nếp thói quen giữ gìn, vệ sinh cá nhân, lấy cát đồ dùng cá nhân, vệ sinh trong nhóm lớp, vệ sinh nơi công cộng, vệ sinh văn minh lịch sự trong ăn uống, trong sinh hoạt cho trẻ. Trường có lịch vệ sinh chung toàn trường, lớp có lịch vệ sinh cụ thể hàng ngày, hàng tuần, hàng tháng.

- Xử lý làm sạch môi trường bếp ăn và môi trường lớp học nơi trẻ ăn ngủ bán trú một cách thường xuyên. Đảm bảo môi trường trong và ngoài lớp học luôn sạch sẽ, có quy định khu vực để rác chung của nhà trường và có thùng phân loại rác vô cơ, hữu cơ và rác tái chế và xử lý hàng ngày, tuyệt đối không để rác trước cửa lớp, hành lang, công trường, hàng tuần có tổng vệ sinh toàn trường

- Phối hợp với trạm y tế xã khám sức khỏe định kỳ cho trẻ 1 lần/năm học, có các biện pháp phòng chống các dịch bệnh như sốt xuất huyết, tay chân miệng, đau mắt đỏ,... cho trẻ như phun thuốc diệt muỗi, vệ sinh môi trường trong và ngoài lớp học, vệ sinh DDĐC, lược khăn mặt vào chiều thứ 6 hằng tuần, trẻ được rửa tay bằng xà phòng...

- Giáo viên, nhân viên y tế trực tiếp cân đo chấm biểu đồ cho trẻ 3 lần/năm học (tháng 9, tháng 12, tháng 3), theo dõi sự phát triển bằng biểu đồ tăng trưởng, quản lý hồ sơ sức khỏe của trẻ và báo cáo định kỳ với nhà trường.

+ Có hồ sơ theo dõi trẻ suy dinh dưỡng, xây dựng mô hình phòng chống SDD,

có chế độ ăn bổ sung cho trẻ thuộc diện suy dinh dưỡng. Bổ sung đủ số theo dõi sức khỏe, số liên lạc cá nhân trẻ trong năm học, thường xuyên liên lạc, trao đổi với gia đình trẻ và kịp thời phối kết hợp với gia đình trẻ phòng chống các bệnh thường gặp, chống SDD, béo phì cho trẻ.

- Tăng cường các hoạt động vệ sinh môi trường, chăm sóc và bảo đảm an toàn cho trẻ em. Đẩy mạnh giáo dục trẻ kỹ năng thực hành vệ sinh cá nhân, tự bảo vệ chăm sóc sức khỏe bản thân. Thực hiện nghiêm túc công tác chăm sóc sức khỏe trẻ. Đảm bảo 100% trẻ em đến trường được kiểm tra sức khỏe và đánh giá tình trạng dinh dưỡng bằng biểu đồ tăng trưởng của Tổ chức Y tế thế giới

- Phối hợp với trung tâm y tế huyện Nghĩa Hưng khu vực Nghĩa Bình để khám sức khỏe cho toàn thể CBGVNV.

- Phối hợp với gia đình xây dựng chế độ dinh dưỡng, vận động để có chế độ dinh dưỡng hợp lý đối với trẻ mầm non, phòng chống suy dinh dưỡng, thừa cân, béo phì. Thực hiện đa dạng các hình thức tuyên truyền (trên Web, facebook, zalo) tới các bậc cha mẹ trẻ về chế độ dinh dưỡng cân đối, hợp lý, giúp trẻ phát triển toàn diện về thể chất.

II. CÔNG TÁC NUÔI DƯỠNG VÀ AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM

1. Chỉ tiêu:

- Nuôi ăn bán trú: Nhà trẻ: $82/82 = 100/100$ trẻ = 100% trẻ đến trường; Mẫu giáo: $210/210$ trẻ = 100% trẻ đến trường; Mức ăn: 17.000 đồng/24.000đ tiền thu vé bán trú.

- 100% trẻ đến trường được chăm sóc sức khỏe thường xuyên, được khám sức khỏe định kỳ và đánh giá sức khỏe bằng biểu đồ tăng trưởng.

- Đổi mới hoạt động nuôi dưỡng, chăm sóc, giáo dục, nâng cao chất lượng thực hiện Chương trình GDMN. Công tác nuôi ăn bán trú đảm bảo các cam kết an toàn theo quy định. Năng lượng ở trường của trẻ nhà trẻ đạt 612 kcal, tỉ lệ P:L:G đạt 17:34:49, năng lượng ở trường của trẻ mẫu giáo đạt 675 kcal, tỉ lệ P:L:G đạt 17:26:57. Tỷ lệ trẻ suy dinh dưỡng, béo phì giảm 0,5-1%, gắn với chủ đề năm học “*Đổi mới sáng tạo, nâng cao chất lượng, đoàn kết kỷ cương*”. Tiếp tục thực hiện Chuyên đề “*Xây dựng trường mầm non lấy trẻ làm trung tâm giai đoạn 2021-2025*”.

- 100% trẻ diện chính sách được thụ hưởng đúng chế độ theo quy định.

- 100% nhân viên nhà bếp phải được đi tập huấn về công tác vệ sinh ATTP và khám sức khỏe định kỳ. Đồng thời thực hiện nghiêm túc quy trình chế biến thức ăn theo quy trình 1 chiều từ khâu giao nhận, kiểm tra, sơ chế, chế biến, chia thức ăn và vận chuyển thức ăn đến nhóm lớp cho trẻ.

- 100% các lớp thực hiện nghiêm túc lịch vệ sinh hàng tuần, giữ gìn vệ sinh môi trường xanh-sạch-đẹp, tạo góc cây xanh ở các lớp, duy trì vườn cây, rau của bé.

2. Biện pháp

- Thực hiện nghiêm túc công văn số 259/SGDDĐT-GDMN ngày 28/02/2023 về phối hợp chỉ đạo công tác nuôi dưỡng và đảm bảo an toàn cho trẻ em tại cơ sở GDMN; và thực hiện CV số 1394/UBND-VP ngày 12/9/2024 về tăng cường đảm bảo công tác y tế và an toàn thực phẩm, phòng chống ngộ độc thực phẩm trong mùa bão lũ. Quản lý chất lượng bữa ăn tại lớp đáp ứng các yêu cầu về an toàn thực phẩm, không để xảy ra ngộ độc thực phẩm trong nhà trường, bảo đảm an toàn tuyệt đối về thể chất và tinh thần cho trẻ em; quản lý chặt chẽ chất lượng bữa ăn tại lớp, số bữa ăn đáp ứng nhu cầu khuyến nghị, phân bố bữa ăn phù hợp với từng độ tuổi, tình trạng dinh dưỡng của trẻ em, thời gian tổ chức ăn cho trẻ thực hiện theo lịch sinh hoạt hằng ngày bảo đảm đúng quy định tại Chương trình GDMN Thực hiện tốt công tác y tế trường học, bảo đảm 100% trẻ đến trường được kiểm tra sức khỏe 2 lần/năm học và đánh giá tình trạng dinh dưỡng bằng biểu đồ tăng trưởng của Tổ chức Y tế Thế giới.

- Đầu tư, bổ sung CSVC đảm bảo công tác nuôi ăn bán trú. Trang bị các thiết bị đảm bảo về chất liệu, chất lượng để phục vụ cho công tác chăm sóc nuôi dưỡng trẻ: Bổ sung xoong Inoc 304, đệm, chăn, khăn trải bàn đủ cho số trẻ, số lớp nuôi ăn bán trú. Đồ dùng ăn uống của trẻ tuyên truyền vận động 100% cha mẹ mua khay ăn, thìa, cốc uống nước bằng chất liệu Inoc 304 để nộp cho trẻ sử dụng để đảm bảo về vệ sinh an toàn thực phẩm và đảm bảo độ ngon mắt, ngon miệng sẽ kích thích trẻ ăn ngon và ăn hết xuất, trẻ biết ăn các món ăn trên khay riêng hoặc kết hợp để đảm bảo không sót sót.

- Chế biến thức ăn cho trẻ từ nhà trẻ 18 - 36 tháng, mẫu giáo từ 3-5 tuổi.

- Thức ăn cho trẻ được chế biến theo thực đơn theo ngày, theo tuần, theo mùa.

- Cụ thể, trẻ được ăn theo mức nhà trẻ và mẫu giáo 17.000đ/ ngày/1trẻ.

- Đối với trẻ nhà trẻ, trẻ ăn cơm thường với 2 bữa chính và 1 bữa phụ.

+ Bữa chính trưa: 8.500đ/bữa, bữa phụ: 2.400đ/bữa (uống sữa hoặc nước ép hoa quả), bữa chính chiều 6.100đ/bữa

+ Thành phẩm: Cơm: 200-220gam ; Canh: 120gam; Thức ăn: 50-70gam.

- Đối với trẻ mẫu giáo (Trẻ 3 tuổi, 4 tuổi, 5 tuổi) trẻ được ăn cơm 1 bữa chính và 1 bữa phụ

+ Bữa chính trưa: 11.000đ/bữa, bữa phụ: 6.000đ/bữa (Trong đó uống sữa hoặc nước ép hoa quả lúc 14h và cháo hoặc chè, xôi, miến phở... lúc 15h15)

+ Thành phẩm: Cơm: 200-220 gam; Canh: 120-150 gam; Thức ăn: 50-70 gam

- Chế biến thức ăn phải đảm bảo tuyệt đối an toàn vệ sinh thực phẩm phải được tươi ngon, an toàn, trẻ phải được ăn ngon miệng, hết xuất.
- Khẩu phần ăn đáp ứng các tiêu chuẩn về dinh dưỡng.
- + Đạt tối ưu cân bằng các chất dinh dưỡng: Ít nhất 60% protein động vật/protein tổng số.
- + Lipit động vật và lipit thực vật = 70% và 30%. Tỷ lệ Glucid khẩu phần:
- + Trẻ nhà trẻ 47-50 % năng lượng từ glucid/tổng năng lượng khẩu phần
- + Trẻ mẫu giáo 52-60 năng lượng glucid/ tổng năng lượng khẩu phần.
- Xây dựng chế độ ăn, khẩu phần ăn phù hợp với độ tuổi.
- Nhà trẻ

Nhóm tuổi	Chế độ ăn	Nhu cầu khuyến nghị năng lượng/ngày / trẻ	Nhu cầu khuyến nghị năng lượng tại cơ sở giáo dục mầm non/ngày/trẻ (chiếm 60–70% nhu cầu cả ngày)
3 – 6 tháng	Bú mẹ	500 - 550 Kcal	330 – 350 Kcal
6 – 12 tháng	Bú mẹ + ăn bột	600 - 700 Kcal	420 Kcal
12 – 18 tháng	Ăn cháo + bú mẹ	930 - 1000 Kcal	600 - 651 Kcal
18 – 24 tháng	Cơm nát + bú mẹ		
24 – 36 tháng	Cơm thường		

- Năng lượng phân phối cho một bữa ăn: Bữa ăn trưa cung cấp từ 30-35 % năng lượng cả ngày. Bữa ăn chiều cung cấp từ 25-30 % năng lượng cả ngày. Bữa ăn phụ cung cấp khoảng 5-10 % năng lượng cả ngày.

- Tỷ lệ các chất cung cấp năng lượng được khuyến nghị theo cơ cấu:
 - + Chất đạm(Prôtít) cung cấp khoảng 13% - 20% năng lượng khẩu phần.
 - + Chất béo(lipít) cung cấp khoảng 30% - 40% năng lượng khẩu phần.
 - + Chất bột(Gluxít) cung cấp khoảng 47% - 50% năng lượng khẩu phần.
- Nước uống: khoảng 0,8 lít-1,6 lít/ trẻ/ ngày (Trong đó nước trong thức ăn khoảng 0,38 lít)

- Mẫu giáo:
- Nhu cầu khuyến nghị về năng lượng của 1 trẻ trong 1 ngày là: 1230 Kcal-1320 Kcal.
- Nhu cầu khuyến nghị về năng lượng tại trường của 1 trẻ trong 1 ngày chiếm khoảng 50-55 % nhu cầu cả ngày: 615 Kcal-726 Kcal.
- Năng lượng phân phối cho một bữa ăn: Bữa ăn trưa cung cấp từ 30-35 % năng lượng cả ngày. Bữa ăn phụ cung cấp khoảng 15-25 % năng lượng cả ngày
- Tỷ lệ các chất cung cấp năng lượng được khuyến nghị theo cơ cấu:
 - + Chất đạm (Prôtít) cung cấp khoảng 13% - 20% năng lượng khẩu phần.
 - + Chất béo (lipít) cung cấp khoảng 25% - 35% năng lượng khẩu phần.
 - + Chất bột (Gluxít) cung cấp khoảng 52% - 60% năng lượng khẩu phần.
- Nước uống: khoảng 1,6 lít-2,0 lít/ trẻ/ngày (Trong đó nước trong thức ăn khoảng 0,42 lít)
 - * Chăm sóc bữa ăn.
 - Trước khi ăn: Hướng dẫn trẻ rửa tay, đeo yếm trước khi ăn.
 - Hướng dẫn trẻ sắp xếp bàn ghế cho 4-6 trẻ ngồi 1 bàn và có lối đi lại dễ dàng.
 - Chuẩn bị khăn mặt, bát thìa, cốc uống nước đầy đủ cho số lượng trẻ, đĩa đựng cơm rơi, đĩa khăn ẩm...
 - + Trước khi chia ăn cô cần rửa tay sạch, đeo khẩu trang, gang tay, tạp dề, mũ, quần áo, đầu tóc gọn gàng. Cô chia cơm và thức ăn ra từng khay, không để trẻ chờ lâu. Cô giới thiệu món ăn mới.
 - + Trong khi ăn: Giáo viên vui vẻ, nói năng dịu dàng, tạo không khí thoải mái trong khi ăn.
 - + Động viên khuyến khích trẻ ăn hết xuất, kết hợp giáo dục dinh dưỡng, hành vi, vệ sinh, văn minh trong ăn uống, dạy trẻ biết mời cô, mời bạn trước khi ăn. Ngồi ăn ngay ngắn, không co chân lên ghế. Cầm thìa bằng tay phải và tự xúc cơm ăn một cách gọn gàng tránh đổ vãi, ăn từ tốn, nhai kỹ, không nói chuyện và đùa ghìch trong khi ăn....nếu đánh rơi cơm ra bàn thì phải nhặt vào đĩa đựng cơm rơi và lau tay vào khăn ẩm.
 - + Giáo viên cần chăm sóc và quan tâm hơn trẻ mới đến lớp và yếu hoặc mới ốm dậy. Nếu thấy trẻ ăn yếu cô cần tìm hiểu nguyên nhân để báo cho nhà bếp, y tế, hoặc bố mẹ để chủ động chăm sóc tốt hơn.
 - + Có biện pháp phòng tránh hóc, sặc khi trẻ ăn.

+ Sau khi ăn: Hướng dẫn trẻ xếp bát, thìa, cát yếm, xếp ghế.... đúng nơi quy định, uống nước, lau miệng sau khi ăn, đi vệ sinh nếu trẻ có nhu cầu.

* Chăm sóc giấc ngủ

- Tổ chức cho trẻ nhà trẻ ngủ từ 140-180 phút

- Tổ chức cho trẻ mẫu giáo ngủ từ 140-150 phút

- Chuẩn bị trước khi ngủ: Cô nhắc trẻ đi vệ sinh, hướng dẫn trẻ tự lấy gối, chăn, màn.....

+ Bố trí chỗ ngủ cho trẻ sạch sẽ, thông thoáng về mùa hè, ấm về mùa đông phòng ngủ nên giảm ánh sáng bằng cách đóng bớt cửa sổ hoặc tắt bớt đèn.

+ Khi ổn định chỗ ngủ.

+ Trẻ ngủ cô bao quát và sửa tư thế ngủ cho trẻ....

* Sổ sách nuôi ăn.

- Sổ thu thanh toán với phụ huynh, sổ lưu mẫu thức ăn, sổ chia ăn, sổ giao nhận lương thực thực phẩm, sổ nhập xuất kho... phải đầy đủ trình bày khoa học và tuyệt đối chính xác, cân đối tiền ăn, và chất dinh dưỡng phải đảm bảo cân đối DD nhà trẻ và MG

- Các giáo viên nuôi dưỡng luôn học hỏi để nâng cao trình độ hiểu biết, chuyên môn, nghiệp vụ và cách chế biến thức ăn cho trẻ.

- Các cô luôn có ý thức vệ sinh khu vực nhà bếp sạch sẽ, vệ sinh đồ dùng ăn uống, đồ dùng chế biến, đồ dùng chia ăn, đồ dùng nhóm lớp hàng ngày, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm, không có trường hợp ngộ độc thực phẩm nào xảy ra tại trường.

- Tham mưu phối kết hợp với trạm Y tế trên địa bàn trong công tác thăm khám sức khỏe cho trẻ 1 lần/ năm học.

- Phòng chống dịch bệnh và cập nhật số liệu trẻ toàn trường được theo dõi biểu đồ tăng trưởng hàng tháng, quý. Phần đầu giảm tỷ lệ suy dinh dưỡng thể thấp còi còn dưới 1,5%, tỷ lệ trẻ suy dinh dưỡng thể nhẹ cân còn dưới 1,5%, tỷ lệ trẻ thừa cân, béo phì giảm so với đầu năm học.

- Giáo viên nuôi dưỡng phải khám sức khỏe định kỳ 6 tháng/ lần

- Giáo viên nuôi dưỡng phải nắm và hiểu được các nhóm thực phẩm cơ bản, bột đường, chất béo, chất đạm, vitamin và muối khoáng.

- Giáo viên nuôi dưỡng phải biết được thành phần dinh dưỡng và cách phối hợp một số thực phẩm để bữa ăn của trẻ đủ chất đủ lượng.

- Giáo viên nuôi dưỡng phải biết chế biến món ăn cho trẻ ăn theo thực đơn, phối hợp nhiều loại thực phẩm để bữa ăn của trẻ đảm bảo đủ chất, đủ lượng và cân

đổi các chất dinh dưỡng, gạo, thịt, cá, trứng, sữa, đậu đỗ, dầu, rau, củ, quả..... tươi.

- Thường xuyên thay đổi thực phẩm, món ăn và cách chế biến thức ăn để trẻ được ăn ngon miệng, hết xuất ăn của mình .

* Công tác tổ chức

- Để đạt được các yêu cầu đề ra ngay trong thời gian chuẩn bị cho năm học mới nhà trường đã phân công GV nuôi dưỡng ở bếp một cách cụ thể.

- Họp chuyên môn và phân công nhiệm vụ năm học và lấy ý kiến đóng góp của tất cả các thành viên trong tổ để cùng nhau cố gắng hoàn thành nhiệm vụ năm học 2024-2025.

* Về cơ sở vật chất

- Đầu năm học thực hiện kiểm kê lại toàn bộ tài sản và đã bổ sung, thay thế những đồ dùng cần thiết, hiện đại phục vụ cho công tác chăm sóc nuôi dưỡng trẻ ở trường.

- Đã bỏ xoong chia ăn, giá phơi xoong, sung dao, thớt, chảo, rổ đựng bát

- Nhận đầy đủ sổ sách phục vụ cho công tác chăm sóc nuôi dưỡng trẻ

* Về công tác nuôi dưỡng

- Chế biến thức ăn cho trẻ theo thực đơn, theo tuần, theo mùa.

- Thực hiện tốt các nhiệm vụ đã phân công theo tuần, theo tháng.

- Chế biến hết số thực phẩm được chỉ ăn trong ngày, không được bớt xén khẩu phần ăn của trẻ, không được chế biến thức ăn trước giờ qui định. Trẻ phải được ăn thức ăn vừa được chế biến xong.

- Thực hiện nghiêm túc vệ sinh cá nhân và vệ sinh môi trường trong giờ làm việc một cách tự giác và thường xuyên.

III. NHIỆM VỤ CỤ THỂ

1. Đối với khu vực bếp theo lịch hàng tuần, hàng tháng.

- Cho trẻ ăn theo đúng thực đơn đã được xây dựng theo mùa, theo ngày.

- Thực hiện tốt khâu vệ sinh kho bếp theo lịch được phân công hàng tuần, hàng ngày.

- Phân chia hợp lý khu sơ chế thực phẩm sống, khu nấu thực phẩm, khu chia cơm và thức ăn cho trẻ.

- Dụng cụ chế biến thức ăn nấu chín, thức ăn sống phải riêng biệt.

- Đồ dùng dụng cụ nhà bếp (Dao, thớt, rổ rá, kéo, xoong, âu lưu mẫu....) dùng để sơ chế thực phẩm khi sử dụng xong phải rửa sạch bằng các chất tẩy rửa được

phép sử dụng và phơi khô.

- Xoong đun nước cho trẻ uống phải rửa sạch và đun hàng ngày, đảm bảo có đủ nước chín cho trẻ uống, nước ấm về mùa đông, phải đảm bảo có đủ nước ấm cho trẻ. Bát được sấy khô hàng ngày.

- Phân công người nấu chính, người nấu phụ. Rửa thực phẩm kỹ bằng nước sạch

- Rau ngâm từ 10 đến 15 phút, rửa nhiều lần dưới vòi nước chảy.

- Dùng xong rửa dụng cụ cất vào nơi qui định.

- Lưu mẫu thức ăn theo qui định 24 giờ khi thức ăn vừa nấu xong với nhiệt độ 4-8 độ C. Mẫu thức ăn được đựng trong hộp thuỷ tinh, hộp sứ có nắp đậy. Hàng ngày thay rửa sạch bằng nước sôi.

- Người lưu mẫu thức ăn phải niêm phong hộp có ký tên và ghi chép số lưu mẫu thức ăn.

- Tủ lưu mẫu thức ăn phải được lau dọn thường xuyên.

2. Công tác tiếp phẩm

- Mua bán thực phẩm theo hợp đồng, không mua thực phẩm quá hạn sử dụng, không rõ nguồn gốc xuất xứ, thực phẩm không đảm bảo chất lượng, thực phẩm dập nát ôi thiu (Rau quả phải còn tươi, không dập nát, cá không bị ươn, thịt phải còn tươi, không màu sắc, mùi vị khác lạ...)

- Giao nhận thực phẩm tay ba, kiểm tra số lượng ghi nhận hàng ngày, không tiếp nhận và chế biến thực phẩm có màu và chất phụ gia thực phẩm không nằm trong danh mục được bộ y tế cho phép sử dụng trong trường mầm non.

- Khâu bảo quản, lưu thực phẩm tại kho bếp của nhà trường cần đặc biệt được đảm bảo vệ sinh, không để thực phẩm quá hạn, thực phẩm ảm mốc, kém chất lượng. Đối với dầu ăn, mắm muối, đường, gạo. Tất cả các thực phẩm trên không được phép để chung với hoá chất, chất diệt côn trùng, xăng dầu, xà phòng.

3. Chế biến thức ăn cho trẻ.

* Nhân viên nhà bếp cần thực hiện:

- Thực hiện nghiêm túc khâu vệ sinh kho bếp, khi thực hiện chế biến thực phẩm yêu cầu phải vệ sinh tay, chân, mặc bảo hộ, đeo tạp dề, đội mũ chụp tóc, đeo khẩu trang. Không đeo trang sức khi sơ chế, chế biến thức ăn.

- Không được khạc nhổ khi chế biến thức ăn, rửa tay sau khi đi vệ sinh, sau khi làm việc riêng rồi mới tiếp tục được chế biến thực phẩm.

- Đề nghị được khám sức khoẻ định kỳ cho nhân viên để đảm bảo đủ tiêu chuẩn phục vụ công tác chế biến thức ăn cho trẻ.

- Tuân thủ theo đúng nguyên tắc bếp ăn một chiều.
- Thực hiện phân công nhân viên làm theo dây truyền, phân mảng làm việc tại từng khu vực: Khu vực rửa thực phẩm, ngâm rau; Khu vực sơ chế thực phẩm, chế biến thực phẩm sống; Khu vực nấu thực phẩm chín; Khu vực chia thức ăn cho trẻ, lưu mẫu thực phẩm theo qui định.
- Chế biến thức ăn cho trẻ đảm bảo vệ sinh, dụng cụ chế biến thực phẩm sống, chín để riêng.

IV. NHIỆM VỤ CỤ THỂ ĐỐI VỚI TỪNG THÀNH VIÊN

1. Đối với trưởng bếp:

- Có trách nhiệm phân công việc làm cho tổ viên trong tổ, hàng ngày đôn đốc chị em làm tốt công việc của nhà trường giao cho, nếu có gì vướng mắc báo về BGH để giải quyết kịp thời.
- Quản lý tài chính tài sản của bếp, chịu trách nhiệm hoàn toàn về chất lượng thực phẩm, nhập xuất kho tại bếp, tham mưu với BGH về thực đơn ăn hàng ngày cho trẻ cho phù hợp.
- Quản lý thực phẩm kho của bếp mình.
- Vào sổ nhận cân hàng ngày và chế biến hết số thực phẩm được chi trong ngày.
- Chịu trách nhiệm chính về việc chế biến thức ăn cho trẻ theo thực đơn, đảm bảo tuyệt đối an toàn VSTP theo 10 nguyên tắc vàng.
- Chia ăn đủ định lượng theo báo ăn của từng lớp, nấu đủ nước uống trong ngày.
- Phân công việc cho các tổ viên trong tổ, cùng với tổ viên trong tổ hoàn thành các công việc của mình .

2. Đối với tổ viên trong tổ

- Hàng ngày thực hiện công việc dưới sự phân công của bếp trưởng tổ, hàng ngày chế biến các bữa ăn cho trẻ đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.
 - Vệ sinh sạch sẽ đồ dùng, bát thìa ăn cho các cháu, vệ sinh phòng nhóm, vệ sinh môi trường, khơi thông cống rãnh, xử lý rác thải, giữ nguồn nước sạch sẽ.
 - Thực hiện chế biến và chia ăn đúng giờ qui định.
 - Thực hiện hủy mẫu lưu thức ăn đúng qui định.
 - Chế biến 4 nhóm thực phẩm chính: Bột đường, đạm, béo, vitamin
- + Cụ thể số lượng lương thực, thực phẩm cho trẻ ăn 1 ngày ở trường là :

Tên thực phẩm	Nhà trẻ	Mẫu giáo
Gạo	90 - 100g	90 -100g
Đường	10g	10g
Thịt,cá,trứng	30g	50g
Dầu, mỡ	5- 10g	10 - 15g
Mắm	5 – 10g	5 – 10g
Rau, quả các loại	50 - 100g	100 - 200g
Đậu, lạc,vừng	5 - 10g	20g

* Thực đơn: Thực đơn theo ngày, theo tuần, theo mùa, đảm bảo cân đối tiền ăn và các chất dinh dưỡng cho trẻ. Thực đơn 2-4 tuần không lặp lại

Chi ăn: Phải chi ăn cân đối tiền ăn trong ngày, trong tuần, không thừa thiếu quá một suất ăn, tính chất lượng bữa ăn, trong ngày kịp thời cân đối các chất dinh dưỡng đảm bảo cho trẻ được ăn đủ chất, đủ lượng.

Thực phẩm: Tiếp phẩm mua về đúng giờ chế biến , thực phẩm phải mua theo đúng hợp đồng đã kí đầu năm học. Thực phẩm phải tươi ngon, đảm bảo chất lượng và đủ số lượng. Tiếp phẩm phải chịu trách nhiệm về thực phẩm mua về.

* Công tác vệ sinh:

- Các cô nuôi phải thực hiện nghiêm túc vệ sinh khu bếp, vệ sinh đồ dùng chế biến, đồ dùng ăn uống của trẻ, thực hiện nghiêm túc việc làm đầu sạch đáy.

- Đồ dùng phải để gọn gàng, khoa học thuận tiện cho việc sử dụng, làm xong để vào đúng nơi qui định.

- Khay ăn, thìa của trẻ phải được rửa sạch, sấy khô hàng ngày trước khi ăn.

- Thực hiện nghiêm túc việc để thức ăn lưu mẫu qua 24h

* Công tác kiểm tra.

- Chấp hành khi được kiểm tra dự giờ đột xuất và có báo trước của BGH, của cấp trên về các nội dung sau:

+ Kiểm tra giao nhận thực phẩm

+ Kiểm tra chế biến thức ăn

+ Kiểm tra chia ăn

- + Kiểm tra kho thực phẩm
- + Kiểm tra công tác vệ sinh
- + Kiểm tra chất lượng bữa ăn cho trẻ

3. Phân công phụ trách sổ sách

- Nhóm lớp: Sổ điểm danh và chấm ăn
- Kho, quỹ: Sổ xuất nhập kho, sổ quỹ tiền mặt, phiếu nhập, xuất kho
- Kế toán: Sổ thu và thanh toán với phụ huynh, sổ tổng hợp thu chi và viết phiếu thu chi.
- Bếp: Sổ báo ăn, sổ chia ăn, sổ lưu mẫu thức ăn, sổ nhập lương thực, thực phẩm nấu ăn trong ngày, sổ lấy ý kiến đóng góp của phụ huynh. Cập nhật bảng biểu hàng ngày.

V. CÔNG TÁC BỒI DƯỠNG

- Tham gia đầy đủ các lớp bồi dưỡng chuyên môn các cấp.
- Tích cực học tập, dự giờ đồng nghiệp trong tổ để nâng cao tay nghề.
- Tích cực tự học tự bồi dưỡng để nâng cao trình độ chuyên môn nghiệp vụ qua tài liệu chuyên môn.
- Tham gia lớp dinh dưỡng, vệ sinh an toàn thực phẩm của các cấp cho giáo viên, nhân viên trong trường. Nhà trường bồi dưỡng kiến thức ATTP cho 100% đội ngũ.

VI. NỘI DUNG THỰC HIỆN

Thời gian thực hiện	Nội dung hoạt động	Người thực hiện	Điều chỉnh kế hoạch
Tháng 8/2024	<ul style="list-style-type: none"> - Vệ sinh môi trường, tôn tạo cảnh quan, trang trí nhóm lớp trường chuẩn bị cho năm học mới. - Tiếp tục sửa chữa, bổ sung CSVC cho nhóm lớp. Tập trung sửa chữa ĐĐĐC, bàn ghế, tủ giá, quạt, bóng điện... các điểm trường. - Tham gia các lớp tập huấn chuyên môn do cấp trên tổ chức. - Vệ sinh trong và ngoài nhóm lớp, khu bếp sạch sẽ 	<ul style="list-style-type: none"> - BGH, giáo viên - Đ/C Nhuận - Ban giám hiệu và giáo viên 	

	<ul style="list-style-type: none"> - Vệ sinh đồ dùng dụng cụ để chuẩn bị cho công tác nuôi ăn bán trú - Kiểm kê, bàn giao CSVC cho nhóm lớp. Xây dựng kế hoạch sửa chữa, bổ sung, mua sắm mới. - Lên thực đơn theo mùa phù hợp với trẻ và thực tế ở địa phương - Phân công, và hướng dẫn làm sổ sách nuôi ăn. - Kiểm kê, bàn giao CSVC cho nhóm lớp - Tập huấn chuyên môn theo kế hoạch - Bàn giao đồ dùng đầu năm - Đón nhận trẻ vào trường 05/8/2024 	<ul style="list-style-type: none"> - Đ/C Nhuận -BGH, GV - Đ/C Nhuận - Đ/C Nhuận -BGH GV 	
Tháng 9/2024	<ul style="list-style-type: none"> - Phối kết hợp tổ chức: “Ngày hội đến trường của bé” năm học 2024-2025” ngày 05/9/2024. - Thực hiện CTGDMN chủ đề thứ nhất từ 9/9/2024. - Tổ chức cho trẻ tham gia chương trình lễ hội “Vui Tết Trung thu”; “Đêm hội trăng rằm 2024”. - Thực hiện kế hoạch tuyên truyền phòng chống các bệnh theo mùa; về công tác CSND&GD trẻ. - Triển khai Chương trình “Tôi yêu Việt Nam” giai đoạn 2020-2024 theo hướng dẫn của Bộ, Sở GDĐT. - Tổ chức họp CMHS đầu năm học. - Tổ chức hội nghị nhà giáo, cán bộ quản lý GD, người lao động. - Tập huấn chuyên môn cấp trường, sinh hoạt tổ nhóm chuyên môn. 	<ul style="list-style-type: none"> -BGH, GV -BGH, GV -BGH, GV 	Tháng 9/2024

	<ul style="list-style-type: none"> - Trang trí lớp, môi trường, lao động vệ sinh - Tổ chức cân, đo đánh giá chậ́m biểu đồ theo dõi sự phát triển của trẻ lần 1 - Giám sát nề nếp tổ chức bữa ăn, giấc ngủ cho trẻ. - Phân công và hướng dẫn làm sổ sách cho từng giáo viên trong tổ. - Phê duyệt sổ sách rút kinh nghiệm với các thành viên -Thực hiện đúng quy trình bếp 1 chiều. -Vệ sinh trong và ngoài khu bếp, vệ sinh đồ dùng. - Xây dựng kế hoạch chăm sóc nuôi dưỡng. - Xây dựng vườn rau theo mùa. - Sinh hoạt chuyên toàn trường. - Hoàn thành sổ sách, cập nhật hàng ngày 	<ul style="list-style-type: none"> Đ/C Nhuận Đ/C Nhuận -BGH, GV - Đ/C Nhuận -Nhân viên - Đ/C Gắm 	
Tháng 10/2024	<ul style="list-style-type: none"> - Tổ chức sinh hoạt chuyên môn toàn trường; tổ khối chuyên môn; thực hiện bồi dưỡng thường xuyên. - Hoàn thiện HSSS nhà trường, Kiểm tra HS giáo viên lần 1. - Thực hiện công tác tuyên truyền CSND&GD trẻ. - Tổ chức hội thi “Giáo viên giỏi” - Phát động các phong trào thi đua lập thành tích chào mừng ngày 20/10. Tổ chức kỉ niệm 20/10. - Tổ chức hoạt động trải nghiệm ngày thành lập hội LHPNVN 20/10 “ Thời trang 	<ul style="list-style-type: none"> - Đ/C Gắm - BGH - Đ/C Nhuận - CB,GV -BGH, GV, 	

	<p>của cô và bé”</p> <ul style="list-style-type: none"> - Triển khai kế hoạch hội thi XDTMNLTLTT - Báo cáo trẻ đến trường, trẻ ăn tháng 10 - Phải đảm bảo tuyệt đối vệ sinh ATTP trong các khâu. - Phải đeo khẩu trang tạp dề khi chế biến, gang tây khi chia ăn, phải lưu mẫu thức ăn theo đúng quy định. - Theo dõi bếp thực hiện các khâu theo quy trình bếp ăn. - Sinh hoạt chuyên môn toàn trường 	<p>NV</p> <p>-BGH</p> <p>- Đ/C Nhuận</p> <p>-BGH</p>	
Tháng 11/2024	<ul style="list-style-type: none"> - Tổ chức sinh hoạt chuyên môn toàn trường; tổ khối chuyên môn; thực hiện bồi dưỡng thường xuyên. - Phát động PTTĐ chào mừng ngày 20/11. Tổ chức Hội thi Bé kể chuyện, hát hay chào mừng 20/11. - Thực hiện công tác tuyên truyền CSND&GD trẻ. - Tiếp tục bổ sung thiết bị, đồ dùng, học liệu cho các lớp mẫu giáo. - Kiểm tra nội bộ theo kế hoạch. - Khám sức khỏe cho trẻ toàn trường lần 1 - Thực hiện theo đúng thực đơn nhà trường đã phê duyệt - Sổ sách, cập nhật hàng ngày - Lên thực đơn phải phù hợp với trẻ và phù hợp theo mùa đông 	<p>- Đ/C Nhuận</p> <p>- BGH, GV</p> <p>-BGH, GV,NV</p> <p>-Trạm y tế, nhân viên y tế học đường</p> <p>- Nhân viên</p> <p>- Đ/C Nhuận</p>	
	<ul style="list-style-type: none"> - Tổ chức sinh hoạt chuyên môn toàn trường; tổ khối chuyên môn; thực hiện bồi dưỡng thường xuyên. - Phát động PTTĐ chào mừng ngày 22/12. Tổ chức hoạt động trải nghiệm tại khu Bé tập làm chiến sỹ. - Thực hiện công tác tuyên truyền CSND&GD trẻ. 	<p>-Đ/C Gám</p> <p>- BGH, GV</p>	

<p>Tháng 12/2024</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Báo cáo sĩ số trẻ đến trường, trẻ ăn 12 - Tổ chức cân, đo đánh giá chăm biểu đồ theo dõi sự phát triển của trẻ lần 2 - Kiểm kê tài sản giữa năm học. Mua sắm, bổ sung ĐDDC, sửa chữa CSVC - Vệ sinh sạch sẽ đồ dùng, dụng cụ gọn gàng, đúng nơi quy định. - Kiểm tra nề nếp nhóm lớp, bếp ăn. - Khảo sát đánh giá sự PT của trẻ học kỳ 1. 	<ul style="list-style-type: none"> - Đ/C Nhuận - GV - Đ/C Nhuận <p>BGH, TT,TP</p>	
<p>Tháng 01/2025</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Tổ chức SHCM toàn trường; tổ khối chuyên môn; thực hiện bồi dưỡng thường xuyên. - Thực hiện công tác tuyên truyền CSND&GD trẻ. - Sơ kết đánh giá kết quả thực hiện nhiệm vụ học kì I . Triển khai nhiệm vụ học kỳ II. - Tổng hợp báo cáo thống kê giữa năm - Phát động phong trào thi đua chào mừng ngày thành lập Đảng ngày 03/02. - Dự giờ giáo viên lớp điểm - Tổ chức HĐ trải nghiệm “ Hội xuân” - Điều tra phổ cập, vào sổ phổ cập - Phát động trồng cây mùa xuân - Báo cáo sĩ số tháng 1 - Đánh giá xếp loại thi đua học kỳ I. - Điều tra phổ cập, vào sổ phổ cập - Hoàn thiện hồ sơ sổ sách theo đúng kế hoạch. 	<ul style="list-style-type: none"> Đ/C Gám Đ/C Nhuận - Đ/C Lan -BGH, GV,NV -Đ/C Nhuận BGH Đ/C Nhuận 	
	<ul style="list-style-type: none"> - Tổ chức sinh hoạt chuyên môn toàn trường; tổ khối chuyên môn; thực hiện bồi dưỡng thường xuyên. 	<ul style="list-style-type: none"> Đ/C Nhuận 	

Tháng 02/2025	<ul style="list-style-type: none"> - Thực hiện công tác tuyên truyền CSND&GD trẻ. - Kiểm tra nội bộ theo kế hoạch; kiểm tra nề nếp của các nhóm lớp. - Cung cố bổ sung môi trường xanh- sạch - đẹp, an toàn thân thiện, phát động trồng cây mùa xuân (đối với CB-GV) - Báo cáo sĩ số tháng 02 	<ul style="list-style-type: none"> - Ban kiểm tra nội bộ - BGH, GV - Đ/C Nhuận 	
Tháng 3/2025	<ul style="list-style-type: none"> - Tổ chức sinh hoạt chuyên môn toàn trường; tổ khối chuyên môn; thực hiện bồi dưỡng thường xuyên. - Thực hiện công tác tuyên truyền CSND&GD trẻ. - Phát động phong trào thi đua chào mừng ngày Quốc tế phụ nữ 8/3. Tổ chức hội thi cắm hoa nghệ thuật giữa các khối lớp. - Kiểm tra nội bộ theo kế hoạch; kiểm tra nề nếp của các nhóm lớp. - Phát động viết sáng kiến kinh nghiệm cấp trường. - Tổ chức cân, đo đánh giá chám biểu đồ theo dõi sự phát triển của trẻ lần 3. - Báo cáo sĩ số tháng 3 - Lên thực đơn mùa hè - Hoàn thành hồ sơ sổ sách - Dự sinh hoạt chuyên môn. 	<ul style="list-style-type: none"> Đ/c Gám Đ/c Nhuận Đ/c Lan - Ban kiểm tra nội bộ Đ/c Nhuận Đ/c Nhuận 	
Tháng 4/2025	<ul style="list-style-type: none"> - Tổ chức sinh hoạt chuyên môn toàn trường; tổ khối chuyên môn; Báo cáo kết quả bồi dưỡng thường xuyên. - Thực hiện công tác tuyên truyền CSND&GD trẻ. - Kiểm tra nội bộ theo kế hoạch; kiểm tra 	<ul style="list-style-type: none"> -Đ/C Nhuận Đ/c Nhuận Đ/c Gám 	

	<p>nề nếp của các nhóm lớp. .</p> <ul style="list-style-type: none"> - Hoàn thiện phổ cập; tổng hợp kết quả bồi dưỡng thường xuyên. - Kiểm tra hồ sơ của trẻ - Kiểm tra hồ sơ sổ sách giáo viên lần 2 - Tổ chức hội thi “Họa sỹ nhí tài năng”. - Báo cáo sĩ số tháng 4 	Đ/c Nhuận	
Tháng 5/2025	<ul style="list-style-type: none"> - Hoàn thành chương trình CSND&GD trẻ; khảo sát chất lượng cuối năm học, tự đánh giá trường theo tiêu chí. - Cân, đo chắm biểu đồ; Tổng hợp đánh giá tình trạng sức khỏe cuối năm học của trẻ. - Hoàn thiện hồ sơ trẻ 5 tuổi bàn giao lên tiểu học. - Đánh giá xếp loại chuẩn HT, PHT; giáo viên theo chuẩn nghề nghiệp; đánh giá viên chức - Hoàn thiện các báo cáo cuối năm, báo cáo thi đua nộp phòng GD&ĐT. - Tổ chức tổng kết năm học, tết thiếu nhi 1/6, bàn giao trẻ lên tiểu học. - Họp Ban ĐDCM cuối năm học. - Bình xét thi đua cuối năm. 	<p>Đ/c Gắm</p> <p>Đ/c Nhuận</p> <p>Đ/c Gắm</p> <p>Đ/c Lan</p> <p>Đ/c Lan</p>	

NGƯỜI LẬP KẾ HOẠCH



Trần Thị Nhuận

HIỆU TRƯỞNG



Nguyễn Thị Tuyết Lan