

Số: 221/KH-MMT

Đông A, ngày 26 tháng 09 năm 2025

KẾ HOẠCH

Tổ chức thực hiện công tác bán trú của Trường Mầm non Mỹ Thắng Năm học 2025 – 2026

Thực hiện Thông tư số 55/2011/TT-BGDĐT ngày 22/11/2011 của Bộ Giáo dục và Đào tạo ban hành điều lệ Ban đại diện cha mẹ học sinh.

Thực hiện Thông tư số 09/2024/TT-BGDĐT ngày 03/6/2024 của Bộ Giáo dục và Đào tạo về việc quy định về công khai trong hoạt động của các cơ sở giáo dục thuộc hệ thống giáo dục quốc dân.

Căn cứ Nghị định số 214/2025/NĐ-CP ngày 04 tháng 8 năm 2025 của Chính phủ qui định chi tiết một số điều và biện pháp thi hành Luật Đấu thầu về lựa chọn nhà thầu; Căn cứ Thông tư 79/2025/TT-BTC ngày 04 tháng 8 năm 2025 của Bộ Tài chính ban hành Thông tư hướng dẫn việc cung cấp, đăng tải thông tin về đấu thầu và mẫu hồ sơ đấu thầu trên Hệ thống mạng đấu thầu quốc gia;

Căn cứ Quyết định số 426/QĐ-UBND ngày 18/8/2025 của UBND tỉnh Ninh Bình ban hành Kế hoạch thời gian năm học 2025-2026 đối với giáo dục mầm non, giáo dục phổ thông và giáo dục thường xuyên; Căn cứ Nghị quyết số 17/2021/NQ-HĐND ngày 17/7/2021 của Hội đồng nhân dân tỉnh Nam Định Quy định các khoản thu dịch vụ phục vụ, hỗ trợ hoạt động giáo dục trong các cơ sở giáo dục công lập do tỉnh Nam Định quản lý;

Căn cứ Công văn số 927/SGDĐT-TC ngày 25/9/2025 của Sở GDĐT tỉnh Ninh Bình về việc thực hiện các khoản thu tại các cơ sở giáo dục công lập năm học 2025-2026;

Căn cứ công văn số: 443/UBND-VHXH ngày 26/09/2025 của UBND phường Đông A về việc thực hiện các khoản thu tại các trường Mầm non, Tiểu học, THCS năm học 2025-2026;

Căn cứ công văn số 758/SGDĐT-GDMN ngày 10/9/2025 về Hướng dẫn thực hiện nhiệm vụ giáo dục mầm non năm học 2025-2026;

Thực hiện theo hướng dẫn của Ủy ban nhân dân Phường Đông A;

Căn cứ Kế hoạch số 205/KH-MNMT ngày 12 tháng 9 năm 2025 của Trường Mầm non Mỹ Thắng về việc thực hiện nhiệm vụ năm học 2025 - 2026;

Căn cứ biên bản họp Ban đại diện cha mẹ học sinh trường ngày 11/10/2025 và hội nghị họp toàn thể phụ huynh các nhóm, lớp ngày 08,9/10/2025 về việc họp thỏa thuận thống nhất giữa nhà trường và cha mẹ trẻ trong công tác thu hộ, chi hộ (Thu đủ, chi đủ) để tổ chức bán trú cho trẻ;

Căn cứ tình hình thực tế của đơn vị, Trường Mầm non Mỹ Thắng xây dựng kế hoạch tổ công tác bán trú năm học 2025 - 2026 như sau:

I. ĐẶC ĐIỂM TÌNH HÌNH

Tổng số CBGVNV: 38 người (BGH: 02; Giáo viên: 24; Nhân viên: 12 người). Trong đó: Biên chế: 01; Nhân viên bảo vệ: 02; nhân viên nấu ăn 07 người, nhân viên phục vụ vệ sinh 01 người, hỗ trợ chăm sóc 01 người.

Tổng số lớp: 16 nhóm/lớp. Dự kiến số trẻ toàn trường 595 cháu (theo KHPTGD được duyệt). Trong đó: Nhà trẻ: 104 cháu/04 nhóm; Mẫu giáo: 391 cháu/12 lớp.

Tiếp tục thực hiện các văn bản quy định của các cấp, việc thỏa thuận thống nhất giữa nhà trường và cha mẹ trẻ về công tác tổ chức thực hiện bán trú cho trẻ năm học 2025 - 2026, Trường Mầm non Mỹ Thắng tổ chức công tác bán trú, đáp ứng nhu cầu cần thiết của phụ huynh. Trong quá trình thực hiện nhà trường gặp những thuận lợi và khó khăn sau:

1. Thuận lợi

- Nhà trường luôn nhận được sự quan tâm lãnh đạo, chỉ đạo sâu sát và kịp thời của Lãnh đạo Sở GD&ĐT, của cấp ủy Đảng và Lãnh đạo UBND phường; sự phối hợp chặt chẽ của các Ban ngành đoàn thể; sự phối hợp, hỗ trợ của đa số cha mẹ trẻ.

- Nhà trường có điều kiện cơ sở vật chất, phòng học đầy đủ đảm bảo yêu cầu tổ chức bán trú. Cơ sở vật chất được rà soát, mua sắm mới, bổ sung đầy đủ.

- Tổng số trẻ ở bán trú đạt tỉ lệ 100%.

- Một số phụ huynh ngày càng nhận thức đầy đủ về giáo dục mầm non, về nhu cầu dinh dưỡng của trẻ mầm non nên đã có sự ủng hộ đóng góp tích cực cụ thể hơn về cơ sở vật chất cho Nhà trường.

- Đội ngũ giáo viên, nhân viên nấu ăn yêu nghề mến trẻ, tâm huyết với nghề, có trình độ chuyên môn vững vàng, có chứng chỉ đào tạo lớp nấu ăn, có ý thức và nhiệt tình trong công tác tổ chức bán trú cho trẻ. Đảm bảo an toàn, đáp ứng nhu cầu gửi trẻ bán trú của phụ huynh;

- Chất lượng nuôi dạy trẻ đạt chất lượng và hiệu quả cao hơn so với những năm trước, có Kế hoạch lồng ghép các chuyên đề vào các hoạt động nhằm giáo dục trẻ bảo vệ môi trường, VSATTP, phát triển vận động và phòng chống suy dinh dưỡng cho trẻ. Thực hiện tốt chế độ dinh dưỡng hợp lý, khoa học, nâng cao sức khỏe và thể chất nhằm nâng cao chất lượng giáo dục toàn diện cho trẻ tại đơn vị;

- Nâng cao trách nhiệm truyền thông của CBQL, GV, NV và cha mẹ trẻ trong công tác phối kết hợp chăm sóc nuôi dưỡng trẻ phù hợp điều kiện địa phương.

2. Khó khăn

- Vẫn còn một số cha mẹ trẻ chưa quan tâm và nhận thức đúng tầm quan trọng của ngành giáo dục mầm non nên ít có quan tâm đến việc chăm sóc- giáo dục con em mình.

- Nhà trường chưa mạnh dạn lên thực đơn các món ăn có giá kinh tế cao mặc dù giàu dinh dưỡng, làm phong phú thêm bữa ăn của trẻ tuy nhiên vẫn đảm bảo có trong thực đơn 1 tuần/1 lần vì mức thu tiền bán trú 1 ngày của trẻ phù hợp với điều kiện kinh tế của phụ huynh cụ thể tháng 9,10/2025 tiền bán trú 22.000đ/hs/ngày, từ tháng 11/2025 tiền bán trú 24.000đ/hs/ngày nhằm đảm bảo thực hiện thu đủ, chi đủ.

II. MỤC ĐÍCH, YÊU CẦU

1. Mục đích:

- Ứng dụng công nghệ thông tin trong quản lý chỉ đạo công tác bán trú.
- Nâng cao chất lượng công tác bán trú đảm bảo thực hiện đúng các quy định về sinh an toàn thực phẩm trong trường học, nâng cao ý thức trách nhiệm của cán bộ, giáo viên, nhân viên về xây dựng môi trường an toàn thân thiện, tuyệt đối không xảy ra tai nạn, không xảy ra ngộ độc do ăn, uống tại trường làm ảnh hưởng đến sức khỏe và tính mạng trẻ. Không để trẻ sợ hãi và các biểu hiện về tâm lý khi trẻ đến trường.
- Duy trì công tác tuyên truyền, liên lạc với phụ huynh về chất lượng công tác bán trú của nhà trường Giáo dục nâng cao kiến thức cho cán bộ, giáo viên, nhân viên, phụ huynh và trẻ biết nguy cơ, nguyên nhân gây ngộ độc thực phẩm.
- Tiếp tục thực hiện nghiêm túc các văn bản chỉ đạo của cấp trên về công tác đảm bảo ATVSTP, ATTH cho trẻ tại nhà trường.

2. Yêu cầu:

Nhà trường tổ chức bán trú thực hiện công tác thu hộ (Thu đủ chi đủ) theo đúng qui định tại “Công văn số 927/SGDDĐT-TC ngày 25/9/2025 của Sở GDĐT tỉnh Ninh Bình về việc thực hiện các khoản thu tại các cơ sở giáo dục công lập năm học 2025-2026;

- Nhà trường tổ chức họp bàn bạc với cha mẹ trẻ về các khoản thu, chỉ đạo chặt chẽ và phối hợp có hiệu quả với các đoàn thể trong và ngoài nhà trường về kiến thức chăm sóc giáo dục, chăm sóc sức khỏe, đặc biệt là việc đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong nhà trường; thường xuyên kiểm tra, giám sát các khoản thu, chi nghiêm túc công khai và đúng theo quy định

- Tất cả cán bộ quản lý, giáo viên, nhân viên thực hiện nghiêm túc công tác tổ chức bán trú cho trẻ, thực hiện tốt luật an toàn vệ sinh thực phẩm và các quy định đảm bảo về vệ sinh ATTP.

- Nhân viên nấu ăn thực hiện nghiêm túc quy trình chế biến thực phẩm cho trẻ tại nhà trường.

- Giáo viên các nhóm, lớp thực hiện nghiêm túc việc vệ sinh cá nhân cho trẻ, vệ sinh sạch sẽ đồ dùng dụng cụ phục vụ công tác nuôi ăn.

III. MỤC TIÊU VÀ CHỈ TIÊU CỤ THỂ:

1. Mục tiêu:

- Bồi dưỡng nâng cao hơn nữa chất lượng đội ngũ giáo viên, nhân viên nhà trường nhằm đáp ứng nhu cầu giáo dục hiện nay: Bồi dưỡng kiến thức chăm sóc sức khỏe, phòng tránh tai nạn thương tích, phòng tránh bệnh dịch theo mùa cho 100% đội ngũ giáo viên, nhân viên. Không xảy ra dịch bệnh tại trường.

- Bồi dưỡng kiến thức chăm sóc nuôi dưỡng cho cô nuôi- giáo viên qua các đợt hội thảo chuyên đề, những vấn đề chủ yếu như định lượng khẩu phần ăn, các chất dinh dưỡng cần đạt để cung cấp calo cho trẻ theo nhu cầu khuyến nghị tại chương trình GDMN theo Thông tư 51/2020 của Bộ GDĐT.

- Triển khai bồi dưỡng các nội dung tìm hiểu về pháp lệnh tiêu chuẩn qui định của Bộ y tế, viện dinh dưỡng về VSATTP trong trường mầm non, các văn bản chỉ thị về vệ sinh an toàn thực phẩm.

- Nâng cao kiến thức kỹ năng xử lý khi trẻ bị ngộ độc thực phẩm đối với giáo viên, nhân viên nuôi.

- Bồi dưỡng củng cố cho cô nuôi về qui trình bếp một chiều, cách bảo quản thực phẩm, rau củ, quả, vệ sinh dinh dưỡng, vệ sinh an toàn thực phẩm. Các thao tác qui trình chế biến, cách lựa chọn thực phẩm tươi ngon.

- Nhân viên nuôi dưỡng, người trực tiếp chế biến thực phẩm, phục vụ ăn uống phải đủ điều kiện các quy định về VSATTP.

- Tăng cường công tác quản lý về VSATTP tại bếp ăn nhà trường và tổ chức giờ ăn cho trẻ tại trường.

2. Chỉ tiêu cụ thể:

- Hàng tháng có 01 bài tuyên truyền về công tác VSATTP qua góc tuyên truyền các lớp và bảng tuyên truyền của nhà trường

- Tổ chức tuyên truyền bằng lời qua buổi họp chuyên môn và buổi họp trường cuối tháng.

- Cán bộ quản lý và tổ trưởng chuyên môn đảm bảo 100% công tác quản lý ATVSTP trong nhà trường .

- Kiên quyết từ chối, không sử dụng sản phẩm của các cơ sở sản xuất, kinh doanh không đảm bảo VSATTP, những thực phẩm không rõ nguồn gốc, xuất xứ, chưa qua kiểm dịch hoặc có dấu hiệu ôi thiu, mốc hỏng, hết hạn sử dụng, báo cáo cấp trên khi có trường hợp bị ngộ độc thực phẩm.

- Tuyệt đối không sử dụng thức ăn chế biến sẵn, mua nguyên liệu, thực phẩm từ những công ty có giấy cấp phép để chế biến thức ăn cho trẻ đảm bảo VSATTP.

- 100% cha mẹ trẻ được quán triệt nói không với với thực phẩm, thức ăn đường phố, kể cả sản phẩm khuyến mại, miễn phí, các sản phẩm không rõ nguồn gốc.

- 16/16 nhóm, lớp thực hiện nghiêm túc việc vệ sinh cá nhân hàng ngày cho trẻ và, tổ chức bữa ăn đúng quy trình, vệ sinh sạch sẽ môi trường đồ dùng dụng cụ phục vụ nuôi ăn bán trú...

- 2/2 bếp ăn thực hiện nghiêm túc khâu tiếp nhận thực phẩm, quy trình sơ chế chế biến theo kiểm thực ba bước và vệ sinh sạch sẽ đồ dùng dụng cụ hàng ngày trong khâu sơ chế chế biến đặc biệt dụng cụ xoong nồi bát thìa ... khâu chia thức ăn các nhóm lớp

IV. ĐIỀU KIỆN TỔ CHỨC BÁN TRÚ

1. Điều kiện về cơ sở vật chất

1.1. Bếp ăn

- Diện tích nhà bếp và kho bếp với diện tích 182m²/2 bếp 2 khu mâm non: Trong đó, nhà bếp gồm có khu sơ chế 10m², khu chế biến 10m², khu nấu ăn 12m², khu chia thức ăn 46m²; được thiết kế và tổ chức theo dây chuyền hoạt động một chiều; Kho bếp được phân chia riêng biệt kho lương thực kho thực phẩm 13m², có lối nhập, xuất hàng thuận tiện, độc lập và phân chia khu vực cho từng loại thực phẩm;

- Sử dụng loại bếp: Bếp gas; số lượng bếp: 02 bếp đôi.

- Trang thiết bị hiện có:

+ Có đủ đồ dùng phục vụ cho công tác tổ chức bán trú, đảm bảo các quy định về vệ sinh an toàn thực phẩm. Dụng cụ, đồ chứa đựng riêng cho thực phẩm sống và thực phẩm chín, được sắp xếp khoa học.

+ Dụng cụ sơ chế chế biến đảm bảo an toàn vệ sinh có tủ lạnh lưu mẫu thức ăn hàng ngày bảo quản thực phẩm.

+ Dụng cụ ăn uống bằng inox an toàn, sạch sẽ và được giữ khô.

+ Hệ thống cửa có lưới chắn côn trùng đầy đủ.

1.2. Nguồn nước uống cho trẻ và nguồn nước chế biến thực phẩm:

- Nhà trường có hợp đồng với công ty cấp nước Nam Định để cung cấp hệ thống công trình nước sạch đáp ứng nhu cầu sử dụng, bảo đảm các quy định và tiêu chuẩn chất lượng nước; hệ thống thoát nước, cống thu gom kết hợp rãnh có nắp đậy và hệ thống xử lý nước thải bảo đảm chất lượng nước thải theo quy định trước khi thải ra môi trường, để cho giáo viên, nhân viên và trẻ hàng ngày sinh hoạt; Hệ thống nước uống nhà trường sử dụng nước tinh khiết có giấy kiểm nghiệm đảm bảo hợp vệ sinh. Cống rãnh của trường được thiết kế thuận lợi cho việc thoát nước nhất là mùa mưa, không bị ứ đọng;

1.3. Hệ thống điện, hệ thống Phòng cháy chữa cháy

- Hệ thống cấp điện thì được đảm bảo đủ công suất và an toàn phục vụ hoạt động của trường.

- Các lớp học có hệ thống đèn thấp sáng phù hợp với trẻ mầm non, hệ thống quạt vừa đủ đảm bảo thông thoáng mát mẻ cho trẻ sinh hoạt.

- Có hệ thống phòng cháy chữa cháy, trường xây dựng phương án và kế hoạch tổ chức thực tập phương án khi có cháy nổ xảy ra cho toàn thể cán bộ, giáo viên, nhân viên, có đủ phương tiện phòng cháy chữa cháy theo quy định.

- Tất cả thiết bị điện tử đều được kết nối internet.

- Trường có nhân viên thu gom tập kết rác hàng ngày ra khu tập kết chung của khu vực Mỹ Thắng cũ để công ty VSMT thu gom rác và xử lý rác thải đảm bảo vệ sinh môi trường, hằng năm trang cấp đầy đủ cho mỗi lớp 02 thùng rác có nắp đậy để phân loại rác chứa đựng rác, hằng ngày sau buổi tan học nhân viên đổ rác vào thùng và chuyển ra nơi chứa rác công cộng, vệ sinh thùng úp cho khô ráo. Đối với bếp ăn thùng đựng rác có nắp đậy tránh ô nhiễm môi trường, chỉ đạo nhân viên nắn ăn vệ sinh môi trường thường xuyên, nhằm đảm bảo vệ sinh môi trường sạch sẽ, không để rác thải, nước thải tồn đọng trong khu vực trường gây ô nhiễm ảnh hưởng đến sức khỏe của cán bộ, giáo viên, nhân viên và trẻ.

2. Điều kiện về con người

- Số nhân viên tham gia bán trú được xác nhận có kiến thức, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm: 07 đồng chí.

- Số nhân viên tham gia bán trú: Có giấy xác nhận đủ sức khỏe theo quy định và không mắc các bệnh tả, lỵ, thương hàn, viêm gan A, E, viêm da nhiễm trùng, lao phổi, tiêu chảy cấp khi đang chế biến, phục vụ ăn uống: 7 đồng chí.

- Số nhân viên nấu ăn: 07 người, trong đó: Trình độ học vấn: Tốt nghiệp phổ thông trung học 02/02 người; Chứng nhận đào tạo khóa dạy nghề (Nấu ăn): 01/07 người.

- Số nhân viên phục vụ hỗ trợ chăm sóc: 01 người.

V. NỘI DUNG VÀ BIỆN PHÁP

1. Nội dung

1.1. Công tác thông tin tuyên truyền:

- Đẩy mạnh công tác tuyên truyền về “Luật An toàn thực phẩm”.

Tổ chức tuyên truyền, nâng cao nhận thức, thực hành về VSATTP cho cán bộ, giáo viên, nhân viên, phụ huynh và trẻ trong nhà trường tập trung vào các nội dung: Giáo dục nâng cao kiến thức cho cán bộ, giáo viên, nhân viên, phụ huynh và trẻ biết nguy cơ, nguyên nhân gây ngộ độc thực phẩm.

- Tiếp tục thực hiện nghiêm túc các văn bản chỉ đạo cấp trên về công tác đảm bảo ATTH, ATVSTP trong công tác nuôi dưỡng cho trẻ tại nhà trường nội dung: Vệ sinh cá nhân, vệ sinh ăn uống, sử dụng phụ gia thực phẩm an toàn, kiểm soát thực phẩm an toàn, nhận biết sử dụng thực phẩm, thức ăn đảm bảo an toàn, điều kiện, thời gian bảo quản thực phẩm...

- Tuyên truyền nâng cao nhận thức, trách nhiệm của các bậc phụ huynh trong việc tổ chức bữa ăn đảm bảo dinh dưỡng, VSATTP cho trẻ tại gia đình và phối hợp với nhà trường tổ chức bữa ăn bán trú cho trẻ đảm bảo VSATTP.

- Mỗi cán bộ, giáo viên, nhân viên trong nhà trường nghiêm túc thực hiện các quy định về VSATTP.

1.2. Công tác kiểm tra giám sát điều kiện VSATTP tại bếp ăn bán trú của nhà trường, phòng chống ngộ độc thực phẩm và bệnh truyền qua thực phẩm và quá trình thực hiện

- Nhà trường xây dựng và thực hiện nghiêm túc kế hoạch kiểm tra, giám sát, đánh giá việc thực hiện các quy định của pháp luật về VSATTP.

- Tổ chức cho giáo viên và nhân viên nấu ăn ký cam kết đảm bảo VSATTP cho trẻ cũng như CB, GV, NV trong quá trình tổ chức giờ ăn cho trẻ trong nhà trường.

- Có lập, lưu trữ hồ sơ sổ sách theo quy định, cập nhật ghi chép đầy đủ hàng ngày (sổ kiểm thực 3 bước, sổ lưu mẫu thức ăn...).

- Bảo đảm đủ điều kiện VSATTP đối với việc chế biến thức ăn cho trẻ và công tác tổ chức giờ ăn ngủ cho trẻ trong nhà trường.

- Thực hiện nghiêm túc công tác quản lý nuôi dưỡng, quản lý chất lượng bữa ăn cho trẻ theo đúng quy định: Công khai thực đơn và tiền ăn hàng ngày của trẻ, thực hiện nghiêm túc việc giao nhận phải kiểm tra số lượng và chất lượng thực phẩm hàng ngày. Đảm bảo đúng, đủ định lượng, thực đơn cho trẻ. Nghiêm cấm vi phạm khẩu phần ăn của trẻ dưới mọi hình thức. Quản lý chặt chẽ bữa ăn, đảm bảo công tác VSATTP. Thực hiện nghiêm túc 3 khâu:

+ Giao nhận thực phẩm: Có đầy đủ các thành viên nhận thực phẩm theo quy định, có ký nhận đầy đủ. Giám sát việc cập nhật hàng ngày về số lượng, chất lượng thực phẩm và sổ sách nuôi dưỡng.

+ Quá trình nấu: Theo dõi ghi cụ thể quá trình nấu. Chỉ đạo nhân viên nấu ăn thực hiện đúng thực đơn, quy trình nấu ăn đúng theo từng giai đoạn đảm bảo VSATTP.

+ Lưu nghiệm thức ăn đầy đủ hàng ngày: Đồng chí Phó Hiệu trưởng thực hiện khu B và đồng chí tổ trưởng Nhà trẻ phải thực hiện việc lưu nghiệm mẫu khu A. Ghi

rõ họ tên, ngày, giờ, định lượng thức ăn lưu nghiệm và bảo quản thời gian ít nhất 24 giờ trong tủ lạnh.

- Công khai tài chính hàng ngày chi tiết, rõ ràng.
- Tiếp tục nâng cao bữa ăn của trẻ, thay đổi thực đơn đảm bảo phù hợp theo mùa hè và hợp khẩu vị của trẻ giúp trẻ ăn ngon, ăn hết xuất
- Phối hợp với chính quyền địa phương kiểm soát hàng rong bán xung quanh trường. Đề xuất xử lý vi phạm khi không đủ điều kiện VSATTP theo quy định.
- Bảo đảm VSATTP trong nhà trường không để xảy ra vụ ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền nhiễm qua thực phẩm trong nhà trường. Xây dựng, thực hiện kế hoạch phòng ngừa, khắc phục ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm trong nhà trường. Phương án khi xảy ra ngộ độc thực phẩm.
- Tổng vệ sinh môi trường, nhà bếp, nhà ăn dụng cụ chế biến, chứa đựng thức ăn, nước uống vào cuối tuần.

1.3. Công tác đào tạo, bồi dưỡng, tập huấn kiến thức ATTP.

- Bồi dưỡng kiến thức, thực hành về VSATTP cho cán bộ, giáo viên, nhân viên và trẻ trong nhà trường qua các buổi họp chuyên môn, buổi họp trường cuối tháng, qua các hoạt động trong ngày của trẻ.
- Tạo điều kiện cho cán bộ phụ trách bán trú, nhân viên y tế, nhân viên nấu ăn được tham gia đầy đủ các buổi tập huấn về kiến thức VSATTP do ngành y tế, Sở GD&ĐT tổ chức.

1.4. Thời gian tổ chức

- Bắt đầu từ ngày 01 tháng 11 năm 2025.

2. Biện pháp

- Hợp thỏa thuận với phụ huynh về các khoản thu chi, chế độ tiền ăn của trẻ cụ thể:

- + Tiền bán trú 22.000đ/trẻ/ngày; trong đó tiền mua thực phẩm ăn hàng ngày ăn 20.000 đồng/trẻ/ngày, tiền phụ phí chất đốt 2.000đồng/trẻ/ngày;
- + Tiền thuê nhân viên nấu ăn và nhân viên phục vụ bán trú: 90.000 đồng/trẻ/tháng.

- Thực hiện quy trình mời thầu cung cấp thực phẩm bán trú (“*Theo Nghị định số 214/2025/NĐ-CP ngày 04 tháng 8 năm 2025 của Chính phủ quy định chi tiết một số điều và biện pháp thi hành Luật Đấu thầu về lựa chọn nhà thầu*”; “*Thông tư 79/2025/TT-BTC ngày 04 tháng 8 năm 2025 của Bộ Tài chính ban hành Thông tư hướng dẫn việc cung cấp, đăng tải thông tin về đấu thầu và mẫu hồ sơ đấu thầu trên Hệ thống mạng đấu thầu quốc gia*”).

- Lập dự toán chi tiết các khoản dịch vụ bán trú (tên dịch vụ, mức thu, nội dung chi,...) làm cơ sở xây dựng mức thu theo nguyên tắc thu đủ, chi đủ và thỏa thuận công khai với cha mẹ trẻ. Thực hiện nghiêm các quy định về công khai tài chính. Hợp Ban đại diện cha mẹ trẻ của trường, họp ban đại diện cha mẹ trẻ 16/16 lớp, gửi văn bản khảo sát phụ huynh về việc cho con uống thực phẩm bổ sung Nuvi Grow School (5-6 lần/tuần) của Công ty cổ phần thực phẩm dinh dưỡng NutiFood.

- Kiểm tra, bổ sung cơ sở vật chất đầy đủ cho bếp ăn như: bàn, ghế, nôi, bếp, tô, ca, muông,...

- Thực hiện đúng quy định về lựa chọn nhà thầu cung cấp thực phẩm, nguyên liệu, nhiên liệu đầu vào để thực hiện bữa ăn cho trẻ bán trú theo khoản 1 Điều 85 Nghị định số 214/2025/NĐ-CP của Chính phủ.

- Dự kiến lựa chọn nhà thầu cung cấp thực phẩm thời gian từ ngày 29/8/2025, hợp đồng thực phẩm dinh dưỡng NutiFood 01/9/2025.

STT	LOẠI HỢP ĐỒNG	GHI CHÚ
01	Hợp đồng cung cấp hàng hóa và gia vị thực phẩm	01 đơn vị cung cấp
02	Hợp đồng thực phẩm dinh dưỡng NutiFood	01 đơn vị cung cấp
03	Hợp đồng khí hóa lỏng (gas)	01 đơn vị cung cấp

- Hợp đồng nhân viên nấu ăn, nhân viên phục vụ bán trú (*“Hợp đồng lao động theo Bộ luật Lao động số 45/2019/QH14”*; *“Nghị định 105/2020/NĐ-CP ngày 08/9/2020”*; *“Nghị định 111/2022/NĐ-CP ngày 30 tháng 12 năm 2022 của Chính phủ”*; Công văn số 927/SGDĐT-TC ngày 25/9/2025 của Sở GDĐT tỉnh Ninh Bình về việc thực hiện các khoản thu tại các cơ sở giáo dục công lập năm học 2025-2026;).

- Tổ chức chăm sóc nuôi dưỡng trẻ gồm: Tổ chức bữa ăn cho trẻ đảm bảo 4 nhóm thực phẩm: đạm, béo, bột đường, vitamin và khoáng chất, thực hiện nghiêm việc lưu hủy mẫu thức ăn hàng ngày theo quy định tại trường.

** Chế độ ăn, ngủ trong trường mầm non:*

Nội dung	Trẻ nhóm trẻ	Trẻ mẫu giáo
Tổ chức ăn tại trường	02 bữa chính, 01 bữa phụ: Bữa chính: Ăn trưa và bữa chính ăn xế chiều; bữa phụ: 1 uống thực phẩm dinh dưỡng từ sữa Nuvi Grow School của Công ty cổ phần thực phẩm dinh dưỡng NutiFood, (Lượng Kcal trong ngày 930-1000, cung cấp tại trường 600-651 Kcal)	01 bữa chính, 02 bữa phụ: Bữa chính: Ăn trưa; bữa phụ: Ăn xế; bữa phụ: thực phẩm dinh dưỡng từ sữa Nuvi Grow School của Công ty cổ phần thực phẩm dinh dưỡng NutiFood. (Lượng Kcal trong ngày 1230-1320 Kcal, cung cấp tại trường 615-726 Kcal)
Tổ chức ngủ	01 giấc ngủ trưa.	01 giấc ngủ trưa.

- Chỉ đạo giáo viên chăm sóc nuôi dưỡng, quản trẻ, đảm bảo an toàn tuyệt đối cho trẻ trong thời gian trẻ ở nhóm, lớp theo *“Thông tư số 45/2021/TT-BGDĐT ngày 31 tháng 12 năm 2021 của Bộ Giáo dục và Đào tạo về Xây dựng trường học an toàn,*

phòng, chống tai nạn thương tích”. Phòng vệ sinh của trẻ được thiết kế gạch chống trượt, trang bị dệp sử dụng trong phòng vệ sinh cho trẻ.

VI. TỔ CHỨC THỰC HIỆN

1. Ban giám hiệu

- Xây dựng kế hoạch tổ chức thực hiện công tác bán trú năm học 2025 - 2026 lập báo cáo thu chi năm học 2025-2026 trình UBND phường. Lập bảng thỏa thuận thu chi cho hoạt động bán trú theo sự thống nhất của phụ huynh (Thu đủ chi), thực hiện lựa chọn nhà thầu theo đúng quy định.

- Xác nhận kiến thức về vệ sinh an toàn thực phẩm cho CBQL, GV, NV thực hiện công tác bán trú theo quy định.

- Phân công nhiệm vụ cụ thể cho CBQL, GV, NV kiểm tra, giám sát, phụ trách xuất nhập kho, đặt thực phẩm, kiểm tra số lượng, chất lượng thực phẩm hàng ngày, lưu trữ hồ sơ bán trú.

- Xây dựng chế độ ăn, khẩu phần ăn phù hợp với độ tuổi của trẻ mầm non (Nhóm trẻ, mẫu giáo).

- Đồng chí Hiệu trưởng Phụ trách chung chỉ đạo cụ thể công tác bán trú xây dựng thực đơn thay đổi phù hợp 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. Đồng chí Phó Hiệu trưởng trực tiếp kiểm tra, giám sát các tổ, cá nhân thực hiện các quy định về vệ sinh ATTP. Chịu trách nhiệm về công tác đảm bảo vệ sinh ATTP trong nhà trường.

- Xây dựng kế hoạch kiểm tra, giám sát các hoạt động nấu ăn của nhân viên; hoạt động tổ chức giờ ăn, ngủ cho trẻ; hoạt động đón trả trẻ và các hoạt động khác trong ngày đối với giáo viên.

- Thực hiện đầy đủ các nhiệm vụ khác theo quy định.

2. Bộ phận tài chính

- Lập mã số của trẻ gửi ngân hàng Agribank, giáo viên gửi nhóm lớp, hướng dẫn cha mẹ trẻ thanh toán tiền bán trú cho trẻ với hình thức “Thanh toán không sử dụng tiền mặt”.

- Lập hồ sơ chứng từ theo nguyên tắc tài chính

- Theo dõi việc thanh toán của phụ huynh thông qua tài khoản của trường mở tại ngân hàng Agribank, Ra thông báo thu tiền bán trú 1 tháng 02 lần: Lần 01 từ ngày 02 tây, lần 2 (Đối với những trẻ chưa đóng tiền bán trú) từ ngày 16 tây cùng tháng.

- Tổng hợp xuất ăn của trẻ cuối tháng; thanh quyết toán các khoản thu bán trú theo quy định.

- Thực hiện đầy đủ các nhiệm vụ khác của kế toán theo quy định và theo sự phân công của Hiệu trưởng.

3. Thủ quỹ, tổ trưởng chuyên môn Nhà trẻ, mẫu giáo

- Giám sát tình hình sức khỏe của trẻ, của CBGVNV hàng ngày.

- Tổ chức cân-đo, theo dõi biểu đồ để đánh giá tình trạng sức khỏe của trẻ 03 lần/năm học. Thực hiện các biện pháp can thiệp nếu có trẻ suy dinh dưỡng thể nhẹ cân, thấp còi và béo phì.

- Tổ chức kiểm tra sức khỏe định kì cho đội ngũ cán bộ quản lý, giáo viên, nhân viên 1 lần/ năm học.
- Tổ chức tuyên truyền biện pháp phòng chống dịch bệnh, phòng chống tai nạn thương tích tới cha mẹ trẻ và cộng đồng.
- Kiểm tra chất lượng thực phẩm, lưu hủy mẫu theo quy định.
- Kiểm tra việc thực hiện VSATTP, vệ sinh bếp ăn, khu vực trẻ ngồi ăn, vệ sinh của các nhóm lớp định ký, đột xuất theo kế hoạch và quyết định của Hiệu trưởng.
- Thực hiện giao dịch với ngân hàng, nhận và chi trả tiền ăn tồn của trẻ (Khi có Ký duyệt của Hiệu trưởng”.
- Thực hiện đầy đủ các nhiệm vụ khác của nhân viên y tế trường học theo quy định và theo sự phân công của Hiệu trưởng.

4. Giáo viên các lớp:

- Tham gia thực hiện nhiệm vụ trong công tác tổ chức bán trú theo Quyết định phân công của Hiệu trưởng .
- 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 cha mẹ trẻ, Zalo nhóm lớp, cổng thông tin điện tử, ...
- Đón trẻ và trả trẻ; điểm danh báo ăn theo quy định của nhà trường.
- Tổ chức thực hiện vệ sinh cá nhân trẻ; vệ sinh lớp học theo quy định.
- Chăm sóc trẻ giờ uống sữa, ăn bữa trưa, ăn giữa giờ, ăn xế đảm bảo theo quy định.
- Tổ chức cho trẻ ngủ, quan sát theo dõi, trực, quản trẻ ngủ.
- Thực hiện đầy đủ các nhiệm vụ khác của giáo viên mầm non theo quy định và theo sự phân công của Hiệu trưởng.

5. Nhân viên nấu ăn + Nhân viên phục vụ bán trú:

- Thực hiện chế biến thức ăn sau khi đã tiếp phẩm, kiểm tra số lượng và chất lượng thực phẩm; chia khẩu phần ăn cho trẻ đúng theo thực đơn và khẩu phần dinh dưỡng của Phó Hiệu trưởng phụ trách công tác bán trú.
- Đảm bảo thực hiện theo quy trình chế biến bếp ăn một chiều, đảm bảo thực hiện vệ sinh an toàn thực phẩm nơi sơ chế, chế biến, dụng cụ chế biến, dụng cụ đựng thực ăn và dụng cụ ăn uống của trẻ bố trí đúng theo khu vực, không dư dụng đồ dùng cụ của thực phẩm sống và chín chung.
- Đảm bảo vệ sinh người chế biến: Mặc trang phục theo đúng quy định, móng tay cắt ngắn, đầu tóc gọn gàng, đeo bảo hộ đầy đủ trong thời gian thực hiện chế biến.
- Thực hiện công tác vệ sinh đồ dùng, môi trường nhà bếp, khu vực trẻ ngồi ăn, vệ sinh các lớp hàng ngày.
- Tham gia họp HĐSP, họp tổ chuyên môn nêu ý kiến đóng góp hoặc ghi nhận những hạn chế và khắc phục.
- Thực hiện đầy đủ các nhiệm vụ khác theo quy định và theo sự phân công của Hiệu trưởng.

6. Nhân viên bảo vệ

- Bảo vệ cơ sở vật chất, tài sản nhà trường, bảo vệ tài sản của giáo viên và khách đến liên hệ công tác, thực hiện tốt công tác PCCC theo sự phân công của bộ phận văn phòng trường.

- Đảm bảo an toàn cho CBGVNV và cho trẻ hàng ngày.

- Quản lý khách ra vào trường. Tham gia họp HĐSP, họp bộ phận văn phòng nêu ý kiến đóng góp hoặc ghi nhận những hạn chế và khắc phục.

- Thực hiện các nhiệm vụ khác do Hiệu trưởng phân công.

7. Cha mẹ trẻ

- Phối hợp cùng nhà trường kiểm tra việc thực hiện công tác vệ sinh bếp ăn, công tác tiếp phẩm, kiểm tra chất lượng thực phẩm, việc đảm bảo VSATTP.

- Giám sát việc thực hiện công khai hàng tháng.

- Phối hợp cùng nhà trường đối chiếu sổ kế toán, quyết toán hồ sơ cuối tháng.

VII. KẾ HOẠCH THỰC HIỆN TỪNG THÁNG

Tháng	Nội dung thực hiện	Ghi chú
8/2025	<ul style="list-style-type: none"> - Phó Hiệu trưởng phụ trách bán trú kiểm tra, rà soát đồ dùng bán trú, báo cáo đề nghị loại bỏ, mua sắm bổ sung mới nhằm đảm bảo an toàn cho trẻ. - Họp cha mẹ trẻ đầu năm học, thỏa thuận các khoản thu cho hoạt động tổ chức bán trú. - Xây dựng kế hoạch tổ chức bán trú năm học 2025-2026.. - Thực hiện quy trình lựa chọn nhà thầu cung cấp thực phẩm theo đúng quy trình. - Thông qua biên bản thương thảo giữa nhà trường và đại diện đơn vị nhà thầu, thống nhất ký hợp đồng cung cấp thực phẩm với cơ sở uy tín, đủ điều kiện. Tổ chức dọn vệ sinh vào cuối tuần, khai thông cống rãnh, diệt lăng quăng, bọ gậy, xịt muỗi vào cuối ngày. - Xây dựng kế hoạch, phương án về công tác thực hiện VSATTP. Ban hành Quyết định thành lập ban chỉ đạo giám sát, kiểm tra thực hiện công tác VSATTP; Quyết định phân công CBQL, GV, NV thực hiện nhiệm vụ tiếp phẩm, kiểm tra số lượng, chất lượng thực phẩm hàng ngày. Phân công phụ trách nhập kho, xuất kho. - Thiết lập hồ sơ quản lý bán trú, hồ sơ quản lý bếp ăn năm học 2025-2026. Thiết lập hồ sơ cung ứng thực phẩm, nguyên liệu phục vụ bán trú theo quy định. 	

9/2025	<ul style="list-style-type: none"> - Theo dõi công tác tiếp phẩm, kiểm tra chất lượng, số lượng thực phẩm và quy trình chế biến thức ăn cho trẻ hàng ngày; kiểm tra vệ sinh bếp ăn, khu vực trẻ ngồi ăn, dụng cụ bếp ăn, vệ sinh các lớp của nhân viên nấu ăn, nhân viên phục vụ bán trú, giáo viên nhóm/lớp. - Kiểm tra công tác thực hiện đảm bảo an toàn cho trẻ trong thời gian ở trường, ở lớp. - Theo dõi nề nếp vệ sinh, ăn, ngủ của trẻ ở các nhóm, lớp. - Tổ chức cân đo, kiểm tra sức khỏe quý 1 cho 100% trẻ các nhóm, lớp. - Báo cáo kết quả cân đo và kiểm tra sức khỏe lần 1 của trẻ về BGH, đăng công thông tin điện tử, cập nhật Smas, úp cơ sở dữ liệu ngành, nhóm Zalo lớp và bản tin của lớp. - Kiểm tra công tác vệ sinh của trẻ trước và sau khi ăn; giờ ăn trưa của trẻ; giờ ngủ của trẻ. - Tuyên truyền, thực hiện tốt công tác phòng, chống dịch bệnh. Tuyên truyền dinh dưỡng cho trẻ. - Thực hiện tính định lượng dưỡng chất hàng ngày cho trẻ, xây dựng thực đơn 2 tuần không lặp lại với 4 nhóm thực phẩm. - Lập hồ sơ quản lý nuôi ăn bán trú lưu trữ, cập nhật công khai hàng ngày theo quy định. 	
10/2025	<ul style="list-style-type: none"> - Rà soát CSVC đảm bảo an toàn tuyệt đối cho trẻ trong thời gian trẻ ở trường, ở lớp. - Theo dõi công tác tiếp phẩm, kiểm tra chất lượng, số lượng thực phẩm và chế biến thức ăn cho trẻ hàng ngày; kiểm tra vệ sinh bếp ăn. - Kiểm tra quy trình biến thực phẩm và phân chia thức ăn cho trẻ của nhân viên nấu ăn. - Kiểm tra khâu tổ chức bữa ăn cho trẻ (vệ sinh trước và sau khi ăn, quy trình tổ chức giờ ăn, việc chăm sóc trẻ, cho trẻ ăn của giáo viên...). - Kiểm tra giờ ngủ của trẻ. - Tuyên truyền, thực hiện tốt công tác phòng, chống dịch các loại dịch bệnh. - Rà soát thực đơn, điều chỉnh và thay đổi các món ăn hợp khẩu vị của trẻ. 	

	<ul style="list-style-type: none"> - Thực hiện tính định lượng dưỡng chất hàng ngày cho trẻ, xây dựng thực đơn 2 tuần không lặp lại với 4 nhóm thực phẩm. - Lập hồ sơ quản lý nuôi ăn bán trú lưu trữ cập nhật công khai hàng ngày theo quy định. 	
11/2025	<ul style="list-style-type: none"> - Rà soát CSVC đảm bảo an toàn tuyệt đối cho trẻ trong thời gian trẻ ở trường, ở lớp. - Theo dõi công tác tiếp phẩm, kiểm tra chất lượng, số lượng thực phẩm và quy trình chế biến thức ăn cho trẻ hàng ngày. - Đảm bảo cho trẻ ăn chín, uống sôi, giữ đủ ấm cho trẻ vào mùa lạnh. - Thực hiện tính định lượng dưỡng chất hàng ngày cho trẻ, xây dựng thực đơn 2 tuần không lặp lại với 4 nhóm thực phẩm. - Lập hồ sơ quản lý nuôi ăn bán trú lưu trữ, cập nhật công khai hàng ngày theo quy định. Kiểm tra công tác giáo dục, thực hiện vệ sinh của trẻ ở các nhóm, lớp. - Kiểm tra việc thực hiện chăm sóc trẻ của giáo viên ở các nhóm, lớp trong giờ ăn, giờ ngủ. - Trang bị thêm chăn đắp, dép mang trong lớp cho trẻ (Nếu dép bị ướt không đủ cho trẻ sử dụng), bàn chải đánh răng cho trẻ. Sửa chữa, thay mới những đồ dùng, đồ chơi bị hư hỏng nhẹ. - Kiểm tra công tác giữ gìn vệ sinh bếp ăn của nhân viên phục vụ, sắp xếp đồ dùng, dụng cụ chế biến và chia thức ăn ... của nhân viên nấu ăn. - Kiểm tra việc thực hiện sắp xếp, bố trí các đồ dùng bán trú của trẻ ở từng nhóm, lớp (Niệm, chăn, gối, khăn lau, ca cốc, - Tuyên truyền, thực hiện tốt công tác phòng, chống các loại dịch bệnh. - Kiểm tra việc thực hiện các biện pháp chăm sóc trẻ suy dinh dưỡng, thấp còi, trẻ thừa cân, béo phì (Nếu có). - Giám sát, kiểm tra việc thực hiện công tác tiếp phẩm, kiểm tra chất lượng, số lượng thực phẩm và quy trình chế biến thực 	
Tháng 12/2025	<ul style="list-style-type: none"> - Rà soát đảm bảo an toàn tuyệt đối cho trẻ thời gian ở trường, ở lớp. - Tổ chức cân đo, đánh giá tình trạng sức khỏe lần 2 cho 100% trẻ, so sánh với kết quả lần 1 để có 	

	<p>biện pháp chăm sóc sức khỏe cho trẻ. Tổng hợp và báo cáo kết quả cân đo lần 2 về BGH, trên các phần mềm: Smas, úp cơ sở dữ liệu ngành (HKI), cổng thông tin điện tử, Zalo và bản tin phụ huynh tại nhóm, lớp.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Thực hiện tính định lượng dưỡng chất hàng ngày cho trẻ, xây dựng thực đơn 2 tuần không lặp lại với 4 nhóm thực phẩm. - Lập hồ sơ quản lý nuôi ăn bán trú lưu trữ, cập nhật công khai hàng ngày theo quy định. Kiểm tra công tác giữ gìn vệ sinh bếp ăn, vệ sinh khu vực trẻ ngồi ăn của nhân viên phục vụ, việc sắp xếp đồ dùng, dụng cụ chế biến của nhân viên nấu ăn. - Kiểm tra vệ sinh môi trường lớp học: Đồ dùng, đồ chơi, kệ, giá trưng bày đồ chơi, kho. - Kiểm tra thùng đựng nước uống của trẻ, phòng vệ sinh của trẻ tại các nhóm, lớp. - Tuyên truyền, thực hiện tốt công tác phòng, chống dịch bệnh. - Tổng hợp tỉ lệ bé sạch, bé chuyên cần của trẻ tháng 12, tổng hợp học kì 1 nộp về Ban giám hiệu 	
<p>Tháng 01/2026</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Rà soát đảm bảo an toàn tuyệt đối cho trẻ trong thời gian ở trường, ở lớp. - Giám sát công tác tiếp phẩm, kiểm tra chất lượng, số lượng thực phẩm và quy trình chế biến thức ăn cho trẻ hàng ngày; kiểm tra vệ sinh bếp ăn của nhân viên phục vụ. - Thực hiện tính định lượng dưỡng chất hàng ngày cho trẻ, xây dựng thực đơn 2 tuần không lặp lại với 4 nhóm thực phẩm. - Lập hồ sơ quản lý nuôi ăn bán trú lưu trữ, cập nhật công khai hàng ngày theo quy định. - Tổ chức tiệc bufê cho trẻ tham gia (nếu có). - Kiểm tra công tác chăm sóc trẻ, nuôi dưỡng trẻ của giáo viên tại các nhóm, lớp. - Tuyên truyền, thực hiện tốt công tác phòng, chống dịch bệnh. Vệ sinh, sát khuẩn, khử trùng đồ dùng, dụng cụ bán trú trước khi nghỉ tết nguyên đán. 	
	<ul style="list-style-type: none"> - Rà soát đảm bảo an toàn tuyệt đối cho trẻ trong thời gian trẻ ở trường, ở lớp. 	

<p>Tháng 02/2026</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Kiểm tra, giám sát công tác tiếp phẩm, kiểm tra chất lượng, số lượng thực phẩm và quy trình chế biến thức ăn cho trẻ hàng ngày theo quy định. - Tuyên truyền giữ gìn vệ sinh ăn uống trong những ngày tết để đảm bảo sức khỏe và đề phòng ngộ độc thực phẩm. - Tổ chức vệ sinh, khử trùng, sát khuẩn sau tết Nguyên đán trước khi trẻ vào trường. - Thực hiện tính định lượng dưỡng chất hàng ngày cho trẻ, xây dựng thực đơn 2 tuần không lặp lại với 4 nhóm thực phẩm. - Lập hồ sơ quản lý nuôi ăn bán trú lưu trữ, cập nhật công khai hàng ngày theo quy định. Kiểm tra nhân viên phục vụ về vệ sinh đồ dùng chế biến thực phẩm, tủ đựng thực phẩm, tủ lạnh lưu mẫu, vệ sinh nền nhà bếp ăn. 	
<p>Tháng 03/2026</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Rà soát đảm bảo an toàn tuyệt đối cho trẻ trong thời gian ở trường. - Kiểm tra, giám sát công tác tiếp phẩm, kiểm tra chất lượng, số lượng thực phẩm và quy trình chế biến thức ăn cho trẻ hàng ngày. - Thực hiện tính định lượng dưỡng chất hàng ngày cho trẻ, xây dựng thực đơn 2 tuần không lặp lại với 4 nhóm thực phẩm. - Lập hồ sơ quản lý nuôi ăn bán trú lưu trữ, cập nhật công khai hàng ngày theo quy định. Kiểm tra bếp ăn về khâu vệ sinh và đảm bảo ATVSTP. - Kiểm tra giáo viên các nhóm, lớp về vệ sinh lớp học, vệ sinh đồ dùng đồ chơi, phòng vệ sinh, ca cốc cho trẻ uống nước. - Giáo dục trẻ giữ gìn VSMT lớp học, vệ sinh cá nhân. - Tuyên truyền, thực hiện tốt công tác phòng, chống dịch bệnh theo tình hình thực tế. 	
<p>Tháng 04/2026</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Rà soát đảm bảo an toàn tuyệt đối cho trẻ trong thời gian ở trường, ở nhóm/ lớp. - Giám sát công tác tiếp phẩm, kiểm tra chất lượng, số lượng thực phẩm và quy trình chế biến thức ăn cho trẻ hàng ngày. - Thực hiện tính định lượng dưỡng chất hàng ngày cho trẻ, xây dựng thực đơn 2 tuần không lặp lại với 4 nhóm thực phẩm. 	

	<ul style="list-style-type: none"> - Lập hồ sơ quản lý nuôi ăn bán trú lưu trữ, cập nhật công khai hàng ngày theo quy định. Chỉ đạo giáo viên tổng dọn vệ sinh lớp, vệ sinh đồ dùng đồ chơi của trẻ. - Kiểm tra khâu vệ sinh của trẻ trước và sau khi ăn. - Kiểm tra thao tác rửa tay theo quy trình 6 bước của trẻ ở lớp mẫu giáo. - Kiểm tra công tác chăm sóc, nuôi dưỡng trẻ, công tác tổ chức giờ ngủ trưa cho trẻ của giáo viên nhóm/lớp.. - Tuyên truyền công tác phòng, chống dịch bệnh. 	
Tháng 05/2026	<ul style="list-style-type: none"> - Kiểm tra sức khỏe định kỳ lần 2 cho 100% trẻ ở các nhóm, lớp. - Giám sát công tác tiếp phẩm, kiểm tra chất lượng, số lượng thực phẩm và quy trình chế biến thức ăn cho trẻ hàng ngày. - Rà soát đảm bảo an toàn tuyệt đối cho trẻ trong thời gian ở trường, ở nhóm/ lớp. - Thực hiện tính định lượng dưỡng chất hàng ngày cho trẻ, xây dựng thực đơn 2 tuần không lặp lại với 4 nhóm thực phẩm. - Lập hồ sơ quản lý nuôi ăn bán trú lưu trữ, cập nhật công khai hàng ngày theo quy định. Kiểm tra thực hiện công tác lưu hủy mẫu thức ăn. Kiểm tra giờ ngủ trưa của trẻ. - Tuyên truyền công tác phòng, chống dịch bệnh. - Tổ chức tiệc bufê, chia tay trẻ 5 tuổi ra trường. - Kiểm tra toàn bộ hồ sơ quản lý bán trú, hồ sơ quản lý bếp ăn 	

Trên đây là kế hoạch tổ chức thực hiện công tác bán trú của Trường Mầm non Mỹ Thắng năm học 2025-2026. CBGVNV và phụ huynh học sinh cùng nghiên cứu thực hiện.

Nơi nhận:

- CBGVNV (để t/hiện);
- CMHS (để p/hợp)
- Lưu hồ sơ nuôi. VT.



HIỆU TRƯỞNG
TRƯỜNG MẦM NON MỸ THẮNG
 Nguyễn Thị Thu Tuyết

