

KẾ HOẠCH

Công tác chăm sóc, nuôi dưỡng và an toàn vệ sinh thực phẩm

Năm học: 2025-2026

Căn cứ Hướng dẫn số 758/SGDDĐT-GDMN ngày 10/9/2025 của Sở GDĐT tỉnh Ninh Bình về việc hướng dẫn thực hiện nhiệm vụ giáo dục mầm non năm học 2025-2026;

Căn cứ vào kế hoạch số 98/KH-TMNHN ngày 06/10/2025 về Kế hoạch thực hiện nhiệm vụ năm học 2025 -2026 của Trường Mầm non Hoàng Nam;

Căn cứ vào tình hình thực tế, trường mầm non Hoàng Nam xây dựng kế hoạch: “Công tác chăm sóc, nuôi dưỡng và an toàn vệ sinh thực phẩm” năm học 2025-2026, cụ thể như sau.

A - KẾ HOẠCH CÔNG TÁC CHĂM SÓC, NUÔI DƯỠNG VÀ AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM

I. ĐẶC ĐIỂM TÌNH HÌNH

1. Thuận lợi

- Trường mầm non Hoàng Nam tổng số có 16 nhóm/lớp
- Trẻ đến trường được nuôi ăn bán trú
- Tổng số nhân viên nhà bếp: 8 đ/c
- 100% trẻ được chăm sóc vệ sinh, vệ sinh phòng bệnh, đảm bảo ATDD và ATTP, đảm bảo an toàn phòng chống tai nạn thương tích cho trẻ khi ở trường.
- Đa số thiết bị, đồ dùng sử dụng trong bếp đều hiện đại, phù hợp, an toàn
- Đảm bảo tuyệt đối an toàn sử dụng, an toàn phòng chống cháy, nổ
- 100% cô nuôi có sức khỏe tốt, không mắc bệnh truyền nhiễm
- Tạo điều kiện cho nhân viên nấu ăn tham gia các lớp tập huấn do cấp trên tổ chức
- Cử cô nuôi theo học các lớp bồi dưỡng nhân viên chế biến món ăn do cấp trên tổ chức
- Cử cô nuôi tham dự giờ các bếp ăn đạt chuẩn trên địa bàn huyện, tỉnh để nâng cao tay nghề

- Tăng cường dự giờ bếp ăn bằng nhiều hình thức, rút kinh nghiệm kịp thời nâng cao trình độ, trách nhiệm của cô nuôi

- Xây dựng thực đơn theo tuần, tháng, mùa phù hợp với mức đóng góp của phụ huynh và tình hình cung cấp thực phẩm của địa phương

- Lựa chọn các thực phẩm phối hợp trong thực đơn phù hợp, đảm bảo lượng calo đạt được từ sự phối hợp tốt nhất cho trẻ

- Bồi dưỡng kiến thức chăm sóc sức khỏe, phòng tránh tai nạn thương tích, phòng tránh bệnh dịch theo mùa cho 100% đội ngũ

- Duy trì công tác tuyên truyền, liên lạc với phụ huynh về chất lượng chăm sóc nuôi dưỡng trẻ của nhà trường.

2. Khó khăn

- Đời sống của nhân dân ở địa phương còn thấp

- Các nguồn kinh phí hỗ trợ cho cơ sở vật chất về chăm sóc nuôi dưỡng chưa đồng bộ hiện đại theo tiêu chuẩn

- UDCNTT trong công tác quản lý chỉ đạo nuôi dưỡng còn hạn chế.

II. NHIỆM VỤ TRỌNG TÂM

1. Bồi dưỡng kỹ năng nâng cao tay nghề cho đội ngũ giáo viên và đội ngũ cô nuôi trong nhà trường nhằm đáp ứng nhu cầu giáo dục hiện nay

2. Nâng cao chất lượng chăm sóc - nuôi dưỡng, vệ sinh an toàn thực phẩm, đảm bảo an toàn phòng chống các tai nạn thương tích, phòng chống các dịch bệnh, bảo đảm an toàn tâm lý, thân thể cho trẻ trong nhà trường.

3. Tăng cường công tác tham mưu, mua sắm bổ sung cơ sở vật chất, trang thiết bị đồ dùng phục vụ công tác chăm sóc nuôi dưỡng. Tích cực khai thác ứng dụng công nghệ thông tin trong công tác quản lý chăm sóc nuôi dưỡng

4. Làm tốt công tác tuyên truyền tới các bậc phụ huynh về công tác chăm sóc nuôi dưỡng, công tác xã hội hóa giáo dục đầu tư cơ sở vật chất cho công tác chăm sóc nuôi dưỡng.

5. Tăng cường công tác thi đua, kiểm tra chăm sóc nuôi dưỡng trong nhà trường và làm tốt công tác y tế trong trường học.

III. CÁC CHỈ TIÊU GIẢI PHÁP CHĂM SÓC - NUÔI DƯỠNG

- 1. Bồi dưỡng kỹ năng nâng cao tay nghề cho đội ngũ giáo viên và đội ngũ cô nuôi**

- a) Chỉ tiêu

- 100% cán bộ giáo viên - cô nuôi được học tập nghiên cứu các văn bản chỉ đạo của ngành. Cập nhật thông tin về những yêu cầu cấp thiết trong công tác chăm sóc - nuôi dưỡng (các cấp)

- 100% giáo viên - cô nuôi được định biên trên lớp, bếp phù hợp với khả năng chuyên môn của từng người

- 100% cô nuôi được bồi dưỡng nâng cao kiến thức nuôi dưỡng, vệ sinh an toàn thực phẩm, phòng và xử lý một số bệnh thường gặp đối với trẻ

- 100% cô nuôi nắm chắc quy trình bếp một chiều, định lượng khẩu phần ăn của trẻ

- 100% cô nuôi nắm được cách chọn mua thực phẩm, thay thế thực phẩm

- Giáo viên đứng lớp nắm được cách chăm sóc trẻ theo thời điểm trong ngày, cách phòng tránh xử lý một số tai nạn thường gặp (bỏng, sặc, hóc, ngộ độc thực phẩm)

- 100% các lớp có sổ chăm ăn

- Tạo điều kiện cho cô nuôi dự thi cô nuôi giỏi các cấp tổ chức (nếu có)

- Tham gia cuộc thi “tìm hiểu về dinh dưỡng với sức khỏe trẻ mầm non” (trên mạng internet) các cấp.

b) Giải pháp

- Tổ chức bồi dưỡng kiến thức chăm sóc sức khỏe, phòng tránh tai nạn thương tích, phòng tránh bệnh dịch theo mùa cho 100% đội ngũ

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

- Bồi dưỡng củng cố cho cô nuôi về quy trình bếp một chiều, cách bảo quản thực phẩm, rau, củ, quả, vệ sinh dinh dưỡng, vệ sinh an toàn thực phẩm

- Tổ chức bồi dưỡng kiến thức cho cô nuôi những vấn đề chủ yếu như định lượng, khẩu phần ăn, các chất dinh dưỡng cần đạt để cung cấp calo cho trẻ.

- Bồi dưỡng một số kiến thức, kỹ năng đối với giáo viên, cô nuôi về xử lý khi trẻ bị ngộ độc thực phẩm, phòng tránh xử lý một số bệnh thường gặp trong trường mầm non như: bỏng, sặc, hóc, điện giật, gãy xương và một số dịch bệnh như dịch bệnh: Đau mắt đỏ; Tay - chân - miệng; dịch cúm; tiêu chảy; sởi; đậu mùa...

- Cung cấp sách, tài liệu tham khảo cho các đồng chí trong tổ nuôi học tập, nghiên cứu để nâng cao trình độ

- Tổ chức các hội thi về công tác chăm sóc giáo dục trẻ

- Phân công nhiệm vụ giao chỉ tiêu cụ thể cho từng bộ phận.

* Đối với cô nuôi

- Bồi dưỡng củng cố về quy trình bếp một chiều, vệ sinh dinh dưỡng, vệ sinh ATTP

- Các thao tác, quy trình chế biến, cách lựa chọn và mua thực phẩm tươi ngon

- Phân công nhiệm vụ cho các cô nuôi làm đúng nhiệm vụ và dây chuyền chế biến

- Liên hệ với các trường điểm trong huyện, tỉnh cử cô nuôi, giáo viên đi tham quan, học tập

- Cung cấp tài liệu, sách tham khảo cho các cô nuôi và giáo viên cùng học, cùng nghiên cứu

- Bồi dưỡng chuyên môn nội dung về dinh dưỡng và vệ sinh an toàn thực phẩm

- Tổ nuôi tổ chức sinh hoạt chuyên môn bồi dưỡng kiến thức dinh dưỡng và vệ sinh ATTP.

*** Đối với giáo viên**

- Phát động phong trào thi cô giáo thực hiện vệ sinh chăm sóc trẻ tốt, vệ sinh an toàn thực phẩm ở các khối. Dự giờ và triển khai nhân rộng, phối hợp tổ chức thi “Bé tập làm nội trợ” của các khối.

- Kiểm tra đánh giá xếp loại thi đua theo đợt.

- Các tổ khối phối hợp lồng ghép chuyên đề VSDD-ATTP vào trong các hoạt động góc, hoạt động chung.

*** Đối với các thành viên trong tổ nuôi (theo lịch phân công)**

- Công khai thực đơn trước, tính ăn, tính khẩu phần ăn trên máy tính và tài chính công khai lên bảng, cập nhật xong lúc 9h sáng hàng ngày.

- Đảm bảo mua đủ, đúng thực đơn, thực phẩm ngon tươi (VSDD-ATTP) giá cả hợp lý đủ chất, đủ lượng.

- Thức ăn trong ngày phải đảm bảo đúng giờ, mùi vị hấp dẫn, màu sắc đẹp, trẻ ăn hết xuất (đảm bảo 3 ngon)

- Cách chế biến theo dây chuyền luôn gọn gàng, sạch sẽ, ngăn nắp, thực hiện đúng VSATTP trong bếp (thực hiện các khẩu hiệu)

- Quản lý thực phẩm chặt chẽ từ khâu tiếp nhận đến khâu chế biến thành thức ăn chín.

- Thường xuyên kiểm tra thực phẩm sống, chín.

*** Trách nhiệm của giáo viên và cô nuôi**

- Trẻ phát triển bình thường theo yêu cầu độ tuổi, cho trẻ ăn đúng giờ theo qui định và ăn hết xuất

- Lựa chọn mua thực phẩm sạch, tươi ngon

- Lưu mẫu thức ăn thường xuyên, vệ sinh nhà bếp theo phân công

- Có đủ hồ sơ, sổ sách theo quy định (theo dõi sĩ số, thu và thanh toán với PHHS, giao nhận các loại thực phẩm...)

2. Nâng cao chất lượng chăm sóc nuôi dưỡng, vệ sinh an toàn thực phẩm, đảm bảo an toàn phòng tránh các tai nạn thương tích, phòng chống các dịch bệnh, bảo đảm an toàn tâm lý, thân thể cho trẻ trong nhà trường.

a) Chi tiêu

- 100% trẻ đến trường được đảm bảo an toàn tuyệt đối và được chăm sóc theo phương pháp khoa học

- 100% trẻ được bảo đảm an toàn tuyệt đối về tâm lý, về thân thể.

- 100% trẻ được cân đo định kỳ (3 lần/năm học) vào tháng 9, tháng 12, tháng 3, đối với MG và nhóm trẻ 24 - 36 tháng, trẻ 18 - 24 tháng 1 lần/tháng và được khám sức khỏe/năm và được theo dõi bằng biểu đồ tăng trưởng

- Phần đầu giảm tỷ lệ SDD dưới 0.5% so với đầu năm

- Trẻ đảm bảo chiều cao, cân nặng, thể chất theo mục tiêu từng độ tuổi.

- Trẻ có một số thói quen, kỹ năng sơ đẳng về giữ gìn sức khỏe, vệ sinh cá nhân, vệ sinh môi trường, và tự bảo vệ an toàn cho bản thân.

- 100% trẻ được khám răng định kỳ và thực hiện vệ sinh răng miệng tốt.

- 100% trẻ được uống Vitamin A và được theo dõi lịch tiêm chủng.

- 100% trẻ được tiêm phòng Sởi - Rubella tại cơ sở y tế

- 100% trẻ được sử dụng nguồn nước sạch, có đồ dùng cá nhân riêng biệt.

- 100% trẻ có kỹ năng rửa tay, rửa mặt, đánh răng, súc miệng, lau miệng sau giờ ăn

- 100% trẻ có thói quen vệ sinh văn minh, ăn uống tự phục vụ

- 100% các lớp rèn nề nếp, thói quen vệ sinh cho trẻ

- 100% các lớp đảm bảo an toàn cho trẻ trong các hoạt động

- 100% các lớp tạo mảng tuyên truyền về giáo dục dinh dưỡng

- 100% cô nuôi phụ trách bán trú nắm được 10 nguyên tắc vàng trong chế biến thực phẩm

- 100% cô nuôi - giáo viên được kiểm tra định kỳ, đột xuất

- 100% thực phẩm đủ số lượng chất lượng

- 100% các cháu ăn hết xuất của mình

- 100% các lớp tạo môi trường sạch - đẹp thân thiện gần gũi với phụ huynh học sinh

- 100% cán bộ công nhân viên được tập huấn về công tác phòng chống dịch bệnh: Đau mắt đỏ, chân - tay - miệng và các dịch bệnh khác.

- 100% các lớp xây dựng kế hoạch và triển khai tích hợp lồng ghép nội dung giáo dục bảo vệ môi trường, giáo dục dinh dưỡng vệ sinh ATTP, thể chất, kỹ năng sống... trong các hoạt động giáo dục.

b) Giải pháp

*** Đối với giáo viên**

+ Giáo viên rèn trẻ có kỹ năng rửa tay, rửa mặt, thói quen vệ sinh văn minh.

+ Bổ sung tủ thuốc nhà trường, tập huấn cho 100% cán bộ giáo viên, nhân viên về cách phòng chống dịch bệnh: Đau mắt đỏ, chân - tay - miệng và các dịch bệnh khác

+ Tăng cường công tác CSND bảo vệ sức khỏe, bảo đảm an toàn tuyệt đối cho trẻ ở mọi lúc, mọi nơi về thể chất, tinh thần, phòng tránh các tai nạn thương tích cho trẻ. Đặc biệt chú ý đến các nguồn dễ gây tai nạn cho trẻ như phích cắm điện khi dùng đàn, đài, nước,... Đồ dùng đồ chơi phải đảm bảo an toàn, cả nhà vệ sinh, nền nhà phải luôn khô ráo, sạch sẽ.

+ Giáo viên rèn trẻ trong giờ ăn, ăn hết xuất, không nói chuyện trong khi ăn, không làm rơi cơm, rơi thức ăn ra bàn. Ăn xong biết đánh răng, súc miệng.

+ Chỉ đạo giáo viên thực hiện lồng ghép giáo dục dinh dưỡng cho trẻ vào các giờ học, giới thiệu món ăn qua các giờ ăn giúp trẻ hiểu tầm quan trọng và tác dụng của các loại thực phẩm, động viên khuyến khích trẻ ăn hết xuất.

+ Các tổ phát động phong trào sáng tác các bài thơ ca, hò vè mang nội dung giáo dục về vệ sinh dinh dưỡng, giáo dục sức khỏe đơn giản dễ trẻ dễ nhớ, dễ học, dễ thực hành.

+ Bồi dưỡng, thực hành cho giáo viên về VSATTP, phòng tránh xử lý một số tai nạn thường gặp trong trường mầm non, cách xử lý trẻ bị ngộ độc thực phẩm

+ Tổ chức phối kết hợp với y tế xã cân đo khám sức khỏe định kỳ cho trẻ, quản lý tiêm chủng, phòng dịch bệnh. Trú trọng tuyên truyền phòng dịch bệnh: Đau mắt đỏ, chân - tay - miệng; tuyên truyền phòng chống các dịch bệnh theo mùa cho cha mẹ trẻ và cộng đồng.

+ Tuyên truyền cho tất cả cha mẹ trẻ trong trường đưa con em đến trạm y tế xã để tiêm vaccin Sởi - Rulella đúng lịch

+ Hướng dẫn cho giáo viên cách chăm biểu đồ tăng trưởng để theo dõi sự phát triển cân nặng và chiều cao của trẻ từ đó xác định những vấn đề liên quan đến sức khỏe và dinh dưỡng của trẻ.

+ Phát động các phong trào thi đua “Tạo môi trường hoạt động cho trẻ an toàn. Vệ sinh môi trường, lớp học, phòng kho...”

+ Tạo tâm thế thích đi học cho trẻ bằng cách động viên an ủi, hướng trẻ tham gia vào các hoạt động ở trường, lớp

+ Thường xuyên kiểm tra mảng tuyên truyền về dinh dưỡng ở các khối lớp, yêu cầu giáo viên xây dựng nội dung phong phú dễ hiểu “ Các chất dinh dưỡng cần thiết đối với trẻ, làm thế nào để bé ăn ngon v.v...”

*** Đối với cô nuôi**

- Bồi dưỡng, thực hành cho cô nuôi trong tổ về VSATTP, phòng tránh xử lý một số tai nạn thường gặp trong trường mầm non, cách xử lý trẻ bị ngộ độc thực phẩm.

- Nhà trường kí cam kết VSATTP giữa công ty cung cấp thực phẩm với nhà trường.

- Chỉ đạo thực hiện nghiêm túc khâu giao nhận thực phẩm, đảm bảo thực phẩm tươi ngon, giá cả phù hợp, đủ số lượng, chất lượng.

- Chỉ đạo thực hiện giám sát nghiêm ngặt trong quá trình chế biến thức ăn cho trẻ.

- Cô nuôi sáng tạo trong chế biến thức ăn cho trẻ.

- Thực hiện nghiêm túc khâu chế biến, VSATTP, vệ sinh môi trường và các dụng cụ chế biến.

- Xây dựng thực đơn đảm bảo theo tuần, theo tháng, theo mùa để trẻ có chế độ ăn uống hợp lý khoa học phòng tránh các loại bệnh do ăn uống gây nên và các loại bệnh theo mùa theo thời tiết phát sinh

- Để đảm bảo tốt hơn chế độ dinh dưỡng cho trẻ; nhà trường tổ chức họp cha mẹ học sinh, vận động, trao đổi, phổ biến, những qui định trong năm học mới.

- Trẻ được ăn uống đầy đủ hợp lý, cân đối định lượng đúng theo độ tuổi qui định: Lượng cơm, thức ăn mặn, món xào, canh đảm bảo tuyệt đối theo từng độ tuổi.

- Kiểm tra nguồn nước, các bể chứa nước thường xuyên được vệ sinh sạch sẽ được khử khuẩn, môi trường đảm bảo sạch sẽ thoáng mát

- Trẻ có tủ cá nhân đựng đồ dùng, gói có ký hiệu riêng để nhận biết.

- Giáo viên - cô nuôi nghiêm túc thực hiện công tác vệ sinh cho trẻ, vệ sinh môi trường, lớp học, tích cực vệ sinh đồ dùng đồ chơi của trẻ, đồ dùng ăn uống, phun thuốc muỗi, diệt côn trùng để làm hạn chế các dịch bệnh xảy ra.

- Kiểm tra thực phẩm, định lượng dây chuyền chế biến chất lượng bữa ăn nhà bếp

- Triển khai các nội dung thi đua trong công tác chăm sóc nuôi dưỡng tới toàn thể giáo viên, cô nuôi, đánh giá theo tiêu chí xếp loại

- Kiểm tra thường xuyên tay nghề cô nuôi và giáo viên về công tác chăm sóc nuôi dưỡng. Kiểm tra đột xuất đánh giá xếp loại theo tiêu chí và rút kinh nghiệm cụ thể cho giáo viên - cô nuôi.

3. Tăng cường tham mưu mua sắm bổ sung cơ sở vật chất, trang thiết bị đồ dùng phục vụ công tác chăm sóc nuôi dưỡng, tích cực ứng dụng công nghệ thông tin trong công tác quản lý và chăm sóc nuôi dưỡng.

a) Chỉ tiêu

- 100% trẻ sử dụng bát thìa bằng Inox.
- 100% trẻ được sử dụng nguồn nước sạch.
- 100% các lớp có đủ phản, chăn, chiếu, quạt, đệm cho trẻ.
- 100% các lớp có bình đựng nước, giá khăn, giá cốc.
- 100% lớp có tập tranh lô tô dinh dưỡng, bộ đồ chơi nấu ăn, bộ đồ chơi dinh dưỡng cho trẻ hoạt động.
- 100% thực đơn hàng ngày của trẻ được xây dựng đảm bảo cân đối chất giữa các nhóm dinh dưỡng
- 100% trẻ được quản lý theo dõi kết quả cân đo - khám sức khỏe định kì
- Bếp có đủ đồ dùng, dụng cụ phục vụ chế biến sống, chín riêng biệt.

*** Bổ sung cho nhà bếp**

- . Tu sửa máy xay thịt
- . Bộ dao (dao thái, dao chặt, dao thái thực phẩm chín)

*** Bổ sung cho các lớp: Chăn, chiếu, thảm, cho các lớp**

b) Giải pháp

- Kiểm kê tài sản các lớp, nhà bếp ngay từ tháng 8 và có kế hoạch tham mưu đề xuất với đồng chí hiệu trưởng mua sắm bổ sung đồ dùng đồ chơi phù hợp với các độ tuổi, bổ sung đồ dùng cho nhà bếp ngay từ đầu năm học
- Thực hiện UDCNTT trong việc tính khẩu phần ăn
- Hiệu phó phụ trách nuôi ăn xây dựng thực đơn cho trẻ phù hợp theo mùa, lựa chọn các thực phẩm cung cấp nhiều năng lượng nhằm đảm bảo sức khỏe và phù hợp với sự hấp thu của trẻ, nghiên cứu ứng dụng các phần mềm quản lý dinh dưỡng để xây dựng thực đơn tốt hơn
- Hiệu phó phụ trách nuôi ăn hướng dẫn cho bộ phận nuôi được tham gia tính toán xây dựng thực đơn và định lượng khẩu phần ăn cho trẻ, biết cách cân đối thực phẩm.
- Thường xuyên khai thác trên mạng những mục dinh dưỡng và chăm sóc sức khỏe trẻ mầm non, những kỹ năng cần thiết trong cuộc sống để giáo viên, cô nuôi học tập
- Tham khảo các thực đơn từ các trường bạn (trên mạng) để áp dụng nghiên cứu cho phù hợp với điều kiện nhà trường

4. Làm tốt công tác tuyên truyền tới các bậc cha mẹ về công tác chăm sóc nuôi dưỡng, công tác xã hội hoá giáo dục đầu tư cơ sở vật chất cho công tác chăm sóc nuôi dưỡng

a) Chỉ tiêu

- 100% các lớp có góc tuyên truyền về vệ sinh dinh dưỡng và ATTP, cách phòng chống, xử lý một số bệnh thông thường.

- Nhà trường phối kết hợp với các ban ngành đoàn thể, các tổ chức xã hội trong toàn xã trong công tác giữ gìn vệ sinh môi trường, phòng chống dịch bệnh, hỗ trợ nhà trường các tài liệu chăm sóc trẻ, tuyên truyền bữa ăn đầy đủ các chất dinh dưỡng đến với phụ huynh cộng đồng.

- 100% các nhóm/lớp tổ chức họp cha mẹ trẻ 1- 2 lần trong năm học để tuyên truyền về công tác CSGD trẻ (theo kế hoạch của nhà trường)

- 100% các nhóm/lớp có hội trưởng hội cha mẹ. Ban đại diện cha mẹ của trường xây dựng quy chế hoạt động của hội trong năm học, có các biên bản thoả thuận giữa nhà trường và cha mẹ trẻ về chăm sóc nuôi dưỡng, đầu tư cơ sở vật chất .

- 100% các đồ dùng chăm sóc nuôi dưỡng được huy động từ các nguồn đóng góp của cha mẹ trẻ.

- 100% đồ dùng chăm sóc nuôi dưỡng được đầu tư theo hướng chuẩn hiện đại đảm bảo và an toàn.

- Bếp có đủ các bảng biểu theo quy định (Bảng thực đơn, bảng tài chính công khai, bảng định lượng các chất ...)

b) Giải pháp

- Chỉ đạo các lớp xây dựng bảng tuyên truyền, chế độ sinh hoạt của trẻ, chế độ ăn cần thiết cho các độ tuổi, một số nội dung về giáo dục dinh dưỡng ,VSATTP, qui trình rửa tay, rửa mặt. Một số nề nếp vệ sinh văn minh trong ăn uống, phòng chống các dịch bệnh theo mùa và thường xuyên cập nhật các dịch bệnh xảy ra

- Tổ nuôi xây dựng bảng tài chính công khai, thực đơn, khẩu phần ăn.

- Tổ chức hội nghị cha mẹ trẻ 1-2 lần trong năm học để tuyên truyền về công tác CSGD trẻ; tuyên truyền phổ biến kiến thức nuôi dạy con theo khoa học;... Phát động ủng hộ tự nguyện đầu tư cơ sở vật chất, mua sắm đồ dùng phục vụ CSND như (Cốc, khăn mặt, gối,..) cho trẻ.

- Tổ chức tốt các ngày lễ, ngày hội.

- Thực hiện mua sắm, sửa chữa đồ dùng đồ chơi cho các khối lớp - đồ dùng phục vụ nhà bếp

- Mua sắm đồ dùng đồ chơi, đồ dùng chăm sóc nuôi dưỡng đúng theo hướng chuẩn hiện đại.

5. Tăng cường công tác thi đua, kiểm tra chăm sóc nuôi dưỡng trong nhà trường và làm tốt công tác y tế trong trường học.

a) Chỉ tiêu

- 100% giáo viên đảm bảo an toàn cho trẻ trong mọi hoạt động.
- 100% các nhóm/lớp, tổ nuôi được kiểm tra (theo kế hoạch, đột xuất...)
- Tăng cường kiểm tra khâu chăm sóc nuôi dưỡng, chú trọng VSATTP và khẩu phần ăn của trẻ.
- Thực hiện nghiêm túc chế độ CSVSDD một ngày của trẻ.
- Đảm bảo đúng quy trình chăm sóc nuôi dưỡng trẻ đúng độ tuổi.
- 100% cô nuôi đảm bảo VSATTP, không có dịch bệnh xảy ra. Luôn gọn gàng, ngăn nắp.
- Tạo điều kiện cho cô nuôi tham gia công tác dinh dưỡng giỏi các cấp tổ chức
- Bảo đảm đủ định lượng khẩu phần ăn, từng độ tuổi
- Thực phẩm tươi ngon, giá cả phù hợp, lượng thay thế phù hợp
- Thực hiện đúng quy trình bếp 1 chiều
- Bảo đảm giờ ăn
- Thực hiện tốt các chương trình truyền thông sức khỏe
- Làm tốt công tác tổ chức khám và quản lý sức khỏe trong nhà trường

b) Giải pháp

- Đầu tư thêm cơ sở vật chất phục vụ tốt công tác y tế tại trường
- Nhà trường phối kết hợp với cán bộ y tế nghiêm túc thực hiện đúng quy trình khám sức khỏe, cập nhật các thông tin đầy đủ, kết quả tình trạng của học sinh.
- Thực hiện hiệu quả hệ thống chiếu sáng phòng học, lắp đặt đầy đủ bóng đèn cho các lớp đảm bảo đủ ánh sáng cho trẻ sinh hoạt.
- BGH và đồng chí phụ trách y tế thường xuyên kiểm tra môi trường các lớp, môi trường bếp, kiểm tra vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Tuyên truyền phòng chống dịch bệnh đau mắt đỏ, tay - chân - miệng và các dịch bệnh khác, giáo viên, cha mẹ trẻ thường xuyên cho trẻ rửa tay bằng xà phòng, lau chùi sạch khu vực sinh hoạt của trẻ, rửa sạch các vật dụng đồ chơi của trẻ bằng xà phòng và khử trùng, vệ sinh sạch sẽ môi trường xung quanh.
- Tuyên truyền tới toàn thể cán bộ, giáo viên - cô nuôi, cha mẹ trẻ các chương trình sức khỏe
 - + Chương trình vệ sinh phòng học
 - + Chương trình vệ sinh an toàn thực phẩm, vệ sinh nhà bếp

- + Chương trình vệ sinh môi trường - Nước - Phòng chống dịch bệnh
- + Chương trình dinh dưỡng...
- Tham gia thi sáng tác thơ ca, hò vè về chuyên đề VSDD và ATTP.
- Tham gia dự thi nấu ăn cấp trường, cấp huyện
- Xây dựng kế hoạch kiểm tra (theo kế hoạch)
- Kiểm tra thường xuyên mỗi tháng 1 lần về việc VSCS và nuôi dưỡng.
- Tăng cường kiểm tra đột xuất và khảo sát trên trẻ.
- Kiểm tra đột xuất cách chế biến và kiểm tra tài chính.
- Tổng hợp, đánh giá rút kinh nghiệm, xếp loại sau mỗi đợt kiểm tra.

6. UDCNTT trong quản lý, chỉ đạo nuôi dưỡng

a) Chỉ tiêu

- 100% bữa ăn của trẻ được tính định lượng trên khẩu phần ăn
- Theo dõi, quản lý số trẻ ăn trong tháng trên máy tính.
- Thực đơn được xây dựng theo tuần, theo mùa.

b) Biện pháp

- Tính ăn, tính khẩu phần ăn trên máy tính
- Cập nhật số trẻ ăn hàng ngày trên máy tính, theo dõi số trẻ ăn hàng tháng khoa học, chuẩn xác.
- Xây dựng thực đơn theo tuần, tháng, mùa phù hợp với mức đóng góp của cha mẹ trẻ và tình hình cung cấp thực phẩm của công ty.
- Lựa chọn các thực phẩm phối hợp trong thực đơn phù hợp, đảm bảo lượng calo đạt được từ sự phối hợp tốt nhất cho trẻ.

IV. KẾ HOẠCH TRỌNG TÂM TRONG THÁNG

THỜI GIAN	NỘI DUNG CÔNG VIỆC	NGƯỜI PHỤ TRÁCH	BỘ PHẬN PHỐI HỢP
Tháng 8/2025	<ul style="list-style-type: none"> - Vệ sinh môi trường xung quanh trường, lớp học; phòng kho, nhà bếp,... - Sửa chữa hệ thống điện, nước, quạt...cho các lớp, bếp... - Kiểm tra điều kiện đầu năm. Kiểm tra sức khỏe giáo viên nhân viên trong nhà trường.	<ul style="list-style-type: none"> - Ban giám hiệu nhà trường 	<ul style="list-style-type: none"> - Tập thể giáo viên, nhân viên

	<ul style="list-style-type: none"> - Kiểm kê tài sản các lớp, bếp. - Lên kế hoạch mua bổ sung đồ dùng ăn ngủ, vệ sinh cho các lớp, nhà bếp. - Phun thuốc muỗi, diệt côn trùng cho toàn trường. - Nhà trường ký cam kết mua thực phẩm bảo đảm VSATTP với các nhà cung cấp thực phẩm tại địa phương. - Tạo điều kiện cho nhân viên nấu ăn tham gia lớp tập huấn do cấp trên tổ chức - Triển khai chuyên môn tổ nuôi ăn. 		
Tháng 9/2025	<ul style="list-style-type: none"> - Triển khai kế hoạch thực hiện chương trình năm học 2025-2026. - Thực hiện công tác chuyên môn từ ngày 05/9/2025 - Tổ chức cân đo, chắm biểu đồ lần I. - Chỉ đạo giáo viên lồng ghép dinh dưỡng trong các hoạt động - Ổn định nề nếp đầu năm học. - Rèn kỹ năng thao tác vệ sinh cá nhân, lao động tự phục vụ cho trẻ. - Chuẩn bị các điều kiện tổ chức “Ngày hội đến trường của bé” - Kiểm tra nề nếp, ăn ngủ, vệ sinh, nhận các ký hiệu đồ dùng. - Tổ chức bồi dưỡng tuyên truyền và cách phòng chống dịch bệnh: Đau mắt đỏ, tay - chân - miệng và một số các dịch bệnh khác - Rà soát bổ xung thêm một số đồ dùng chăm sóc nuôi dưỡng . - Tiếp tục rèn kỹ năng thao tác vệ sinh cá nhân, lao động tự phục vụ cho trẻ. - Tổ chức bồi dưỡng chuyên môn về VSDD và ATTP, cách 	<ul style="list-style-type: none"> - Ban giám hiệu nhà trường 	<ul style="list-style-type: none"> - Tập thể giáo viên, nhân viên

	<p>phòng tránh, xử lý một số tai nạn thường gặp trong trường MN;...</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kiểm tra công tác VSATTP trong trường mầm non - Kiểm tra vệ sinh môi trường xung quanh, vệ sinh đồ dùng, dụng cụ nuôi dưỡng, phòng kho, nhà bếp, lớp học, nhà vệ sinh,... - Triển khai chuyên môn tổ nuôi ăn. 		
Tháng 10/2025	<ul style="list-style-type: none"> - Kiểm tra rèn kỹ năng vệ sinh của trẻ. - Kiểm tra công tác chăm sóc trẻ và kiểm tra VSATTP tại bếp. - Kiểm tra việc rèn nề nếp vệ sinh, ăn ngủ của trẻ. - Kiểm tra công tác tuyên truyền phòng chống dịch bệnh như: Đau mắt đỏ, tay - chân - miệng và một số các dịch bệnh khác. - Tuyên truyền cha mẹ trẻ đưa con em đến trạm y tế xã để tiêm Vacxin Sởi - Rulella - Kiểm tra vệ sinh môi trường xung quanh, vệ sinh đồ dùng, dụng cụ nuôi dưỡng, phòng kho, nhà bếp, lớp học, nhà vệ sinh,... - Triển khai chuyên môn tổ nuôi ăn - Kiểm tra các loại sổ sách nuôi ăn, sổ sách của cô nuôi. 	- Ban giám hiệu nhà trường	- Tập thể giáo viên, nhân viên
Tháng 11/2025	<ul style="list-style-type: none"> - Kiểm tra công tác chăm sóc trẻ và kiểm tra VSATTP tại bếp. - Xây dựng thực đơn thay đổi theo mùa. - Thi đua lập thành tích chào mừng ngày nhà giáo Việt Nam 20/11 	- Ban giám hiệu nhà trường	- Tập thể giáo viên, nhân viên

	<ul style="list-style-type: none"> - Tổ chức hội thi cô dinh dưỡng giỏi cấp trường. - Kiểm tra việc rèn nề nếp vệ sinh, ăn ngủ của trẻ. - Kiểm tra công tác tuyên truyền, phòng chống dịch bệnh trong trường - Kiểm tra vệ sinh môi trường xung quanh, vệ sinh đồ dùng, dụng cụ nuôi dưỡng, phòng kho, nhà bếp, lớp học, nhà vệ sinh,.. - Triển khai chuyên môn tổ nuôi ăn 		
Tháng 12/2025	<ul style="list-style-type: none"> - Bổ sung đồ dùng cho trẻ phòng chống rét tại các lớp như: chăn, chiếu, thảm, nước uống, nước rửa phải đảm bảo đủ ấm... - Kiểm tra công tác tuyên truyền, phòng chống dịch bệnh trong trường và dịch bệnh mùa đông. - Tăng cường giám sát bếp ăn, chỉ đạo thay đổi thực đơn theo mùa. - Kiểm tra việc rèn nề nếp vệ sinh, ăn ngủ của trẻ. - Tổ chức cân đo, chắm biểu đồ lần II. - Kiểm tra vệ sinh môi trường xung quanh, vệ sinh đồ dùng, dụng cụ nuôi dưỡng, phòng kho, nhà bếp, lớp học, nhà vệ sinh,.. - Triển khai chuyên môn tổ nuôi ăn. 	- Ban giám hiệu nhà trường	- Tập thể giáo viên, nhân viên
Tháng 01/2026	<ul style="list-style-type: none"> - Kiểm tra hoạt động bếp ăn: nhập kho, xuất kho, sơ chế, chế biến ... - Kiểm tra việc rèn nề nếp vệ sinh, ăn ngủ của trẻ. - Kiểm tra vệ sinh môi trường xung quanh, vệ sinh đồ dùng, dụng cụ nuôi dưỡng, phòng 	- Ban giám hiệu nhà trường	- Tập thể giáo viên, nhân viên

	<p>kho, nhà bếp, lớp học, nhà vệ sinh,..</p> <ul style="list-style-type: none"> - Triển khai chuyên môn tổ nuôi ăn - Sơ kết học kỳ 1. - Vệ sinh môi trường xung quanh trường lớp, kho...chuẩn bị các điều kiện đón tết nguyên đán - Đảm bảo công tác vệ sinh ATTP trong dịp tết tại trường học và gia đình - Kiểm tra công tác phòng chống rét và dịch bệnh trong mùa đông. 		
Tháng 02/2026	<ul style="list-style-type: none"> - Kiểm tra công tác phòng chống rét và dịch bệnh. - Kiểm tra hoạt động bếp ăn. - Kiểm tra vệ sinh môi trường xung quanh, vệ sinh đồ dùng, dụng cụ nuôi dưỡng, phòng kho, nhà bếp, lớp học, nhà vệ sinh,.. - Kiểm tra vệ sinh, nề nếp, ăn ngủ, CSND trẻ sau tết - Triển khai chuyên môn tổ nuôi ăn. 	- Ban giám hiệu nhà trường	- Tập thể giáo viên, nhân viên
Tháng 3/2026	<ul style="list-style-type: none"> - Kiểm tra công tác phòng chống dịch bệnh cho trẻ. - Chỉ đạo bếp tuyệt đối đảm bảo VSATTP trong tháng ẩm ướt, thay đổi thời tiết. - Tổ chức cân đo, chắm biểu đồ lần III - Kiểm tra việc rèn nề nếp vệ sinh, ăn ngủ của trẻ. - Kiểm tra vệ sinh môi trường xung quanh, vệ sinh đồ dùng, dụng cụ nuôi dưỡng, phòng kho, nhà bếp, lớp học, nhà vệ sinh,.. - Triển khai chuyên môn tổ nuôi ăn. 	- Ban giám hiệu nhà trường	- Tập thể giáo viên, nhân viên
Tháng	- Kiểm tra kỹ năng thao tác vệ	- Ban giám	Tập thể giáo viên,

4/2025	sinh của trẻ các lớp đặc biệt, chú ý khâu chăm sóc trẻ trong tháng thay đổi thời tiết. - Xây dựng thực đơn thay đổi theo mùa. - Kiểm tra vệ sinh môi trường xung quanh, vệ sinh đồ dùng, dụng cụ nuôi dưỡng, phòng kho, nhà bếp, lớp học, nhà vệ sinh,.. - Triển khai chuyên môn tổ nuôi ăn. - Kiểm tra VSATTP tại bếp.	hiệu nhà trường	nhân viên
Tháng 5/2026	- Kiểm tra VSATTP tại bếp. - Kiểm tra vệ sinh môi trường xung quanh, vệ sinh đồ dùng, dụng cụ nuôi dưỡng, phòng kho, nhà bếp, lớp học, nhà vệ sinh.. - Triển khai chuyên môn tổ nuôi ăn. - Đánh giá sự phát triển của trẻ cuối năm học - Tổng kết năm học.	- Ban giám hiệu nhà trường	- Tập thể giáo viên, nhân viên

HIỆU TRƯỞNG**NGƯỜI LẬP KẾ HOẠCH****Nguyễn Thị Toan****Trần Thị Thu Hà**