

Số: 366/KH-MNHP

Hồng Phong, ngày 05 tháng 9 năm 2024

KẾ HOẠCH
Tổ chức công tác bán trú năm học 2024 - 2025

Căn cứ Thông tư số 51/2020/TT-BGDĐT ngày 31/12/2020 của Bộ GDĐT sửa đổi, bổ sung một số nội dung của chương trình GDMN ban hành kèm theo thông tư 17/2009/TT-BGDĐT và đã được sửa đổi, bổ sung bởi thông tư số 28/2016/TT-BGDĐT

Quyết định số 2195/QĐ-BGDĐT ngày 10/8/2022 của Bộ GDĐT về việc phê duyệt Hướng dẫn công tác tổ chức bữa ăn học đường kết hợp tăng cường hoạt động thể lực cho trẻ em, học sinh trong các cơ sở GDMN và Tiểu học.

Căn cứ công văn số 994/PGD&ĐT ngày 14/6/2024 của Phòng GD&ĐT về V/v hướng dẫn tuyển sinh vào các cơ sở giáo dục mầm non, lớp 1 và lớp 6 năm học 2024 -2025; Công văn số 1454/PGD&ĐT ngày 21/08/2024 của PGD&ĐT về việc thực hiện kế hoạch thời gian năm học 2024-2025 và tổ chức cho HS tựu trường, khai giảng năm học 2024-2025;

Thực hiện Công văn số 6015/UBND-DL1 ngày 25/11/2022 của UBND tỉnh về tăng cường đảm bảo vệ sinh, an toàn, thực phẩm trong cơ sở giáo dục; Công văn số 342/UBND-GD ngày 24/02/2023 của UBND tỉnh về tăng cường chỉ đạo công tác nuôi dưỡng và đảm bảo an toàn cho trẻ em cơ sở GDMN

Thực hiện Công văn số 2853/SGDĐT-GDTrMN ngày 05/9/2024 của Sở GDĐT về Hướng dẫn thực hiện nhiệm vụ GDMN năm học 2024-2025;

Căn cứ vào nhu cầu bán trú của phụ huynh và tình hình thực tế của đơn vị, Trường Mầm non Hồng Phong xây dựng kế hoạch tổ chức thực hiện công tác bán trú năm học 2024-2025 như sau:

I. ĐẶC ĐIỂM TÌNH HÌNH:

- Tổng số CBGVNV: 35 người (Ban giám hiệu: 03 ; Giáo viên: 21; Nhân viên: 02 người, CD 05, BV: 03, PV 01).

Trong đó: Biên chế: 26; Hợp đồng LĐ: 09

- Tổng số học sinh: 282 cháu/11 nhóm, lớp

Trong đó: Nhà trẻ: 40 cháu/02 nhóm; Mẫu giáo: 242 cháu/ 09 lớp.

Tiếp tục thực hiện các văn bản quy định của các cấp về công tác tổ chức bán trú năm học 2024-2025, Trường Mầm non Hồng Phong tiếp tục thực hiện tốt công tác tổ chức bán trú, đáp ứng những nhu cầu cần thiết của phụ huynh. Trong quá trình thực hiện nhà trường gặp những thuận lợi và một số khó khăn sau:

1. Thuận lợi:

- Nhà trường luôn nhận được sự quan tâm lãnh đạo, chỉ đạo sâu sát và kịp thời của Cấp ủy Đảng và chính quyền các cấp; sự phối hợp chặt chẽ của các ban ngành đoàn thể địa phương; sự phối hợp, hỗ trợ của cha mẹ học sinh.

- Nhà trường có điều kiện CSVN phòng học đảm bảo yêu cầu tổ chức bán trú.

- Tổng số trẻ ăn bán trú đạt tỷ lệ 100%.

- Cơ sở vật chất phục vụ cho công tác bán trú của trường ngày càng được cải thiện, bổ sung tương đối đầy đủ.

- Phụ huynh học sinh quan tâm đến việc ăn bán trú của trẻ tại trường, đóng góp kinh phí mua sắm đồ dùng trang thiết bị cho các cháu bán trú tại trường.

- Đội ngũ giáo viên, nhân viên cấp dưỡng nhà trường yêu nghề mến trẻ, tâm huyết với nghề, có trình độ chuyên môn vững vàng, có ý thức và nhiệt tình trong công tác tổ chức chăm sóc, giáo dục cho trẻ.

- Chất lượng nuôi dạy trẻ đạt 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, và phòng chống SDD cho trẻ.

- Nhà trường ký hợp đồng với nhà cung cấp thực phẩm và sữa đảm bảo ATVSTP, có đủ cơ sở pháp lý và được PGD&ĐT kiểm tra thẩm định hồ sơ.

2. Khó khăn:

- Điều kiện kinh tế một số cha mẹ trẻ tại địa phương còn khó khăn nên công tác xã hội hoá chưa đạt hiệu quả cao phần ảnh hưởng đến quá trình tổ chức thực hiện việc chăm sóc và giáo dục của nhà trường.

- Tỷ lệ trẻ thấp còi đầu năm học còn cao, do điều kiện chăm sóc trẻ tại một số gia đình chưa được tốt.

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

- Nhà trường hợp đồng nhân viên cấp dưỡng và nguồn kinh phí được chi trả từ nguồn thu thỏa thuận của phụ huynh.

II. MỤC ĐÍCH - YÊU CẦU

Nhằm đảm bảo an toàn tuyệt đối cho trẻ trong thời gian ở trường, kế hoạch được thực hiện với 4 nội dung chính:

1. Không xảy ra ngộ độc do ăn, uống tại trường.

2. Không xảy ra dịch bệnh tại trường.

3. Không xảy ra các tai nạn chấn thương ảnh hưởng đến sức khỏe và tính mạng trẻ.

4. Không để trẻ sợ hãi và các biểu hiện về tâm lý khi trẻ đến trường.

III. KẾ HOẠCH TỔ CHỨC BÁN TRÚ:

1. Thời gian tổ chức bán trú:

- Bắt đầu từ ngày 06 tháng 9 năm 2024.

2. Thành lập Ban chỉ đạo công tác bán trú:

- Nhà trường thành lập Ban chỉ đạo công tác bán trú, phân công cụ thể nhiệm vụ cho từng người.

*** Nhiệm vụ của cán bộ phụ trách công tác bán trú:**

- Có trách nhiệm giúp Lãnh đạo nhà trường kiểm tra, giám sát việc thực hiện nội quy, quy chế nhà bếp.

- Báo cáo kịp thời những vi phạm của nhân viên cấp dưỡng về chế biến, thao tác, kỹ thuật nấu ăn, vệ sinh bếp để lãnh đạo xử lý, uốn nắn kịp thời những sai lệch đối với nhân viên vi phạm.

- Theo dõi, kiểm tra để đánh giá thi đua hằng tháng, học kỳ, cả năm cho từng cá nhân, từng công việc được phân công.

- Tổ chức họp định kỳ hàng tháng để triển khai, bồi dưỡng chuyên môn, an toàn bếp, an toàn thực phẩm và rút kinh nghiệm kịp thời.

- * Nhiệm vụ của nhân viên y tế: Nhập thực phẩm, kiểm tra kiểm thực hàng ngày hàng ngày 3 bước theo quy định.

3. Quy mô trường lớp:

- Năm học 2023 - 2024, Trường Mầm non Hồng Phong có 11 nhóm, lớp, với chỉ tiêu huy động trẻ: 285 trẻ.

Trong đó: 02 nhóm trẻ 25-36 tháng số trẻ 45 cháu; 09 lớp MG số trẻ 240 cháu.

- Nhà trường tiếp tục tích cực để huy động các cháu đến trường đạt chỉ tiêu đề ra, đặc biệt là trẻ độ tuổi Nhà trẻ. Duy trì tốt công tác bán trú đạt 100%.

- **Số bếp ăn của trường:** có 02 bếp ăn

4. Chế độ tiền ăn các cháu:

- Tổng số tiền ăn: 23.000 đồng/ cháu/ ngày. (Trong đó: Tiền ăn 21.000đ; chất đốt 1.500đ; gián tiếp tiêu hao 500đ)

- Đảm bảo chất lượng bữa ăn.

- Xây dựng chế độ ăn, khẩu phần ăn phù hợp với độ tuổi của trẻ mầm non.

- Xây dựng thực đơn thay đổi theo mùa, chú trọng cải tiến các món ăn và phối hợp các món ăn trong ngày hợp lý, tăng cường rau xanh và các chế phẩm từ sữa cho trẻ trong các bữa ăn; đảm bảo chất lượng bữa ăn cho trẻ.

5. Hợp đồng nhân viên cấp dưỡng:

- Nhà trường thực hiện hợp đồng lao động theo Bộ luật Lao động số 45/2019/QH 14 và thực hiện đầy đủ các chế độ chính sách đối với người Lao động theo quy định.

- Số lượng nhân viên hợp đồng cấp dưỡng: Cứ 35 cháu nhà trẻ hoặc 50 cháu mẫu giáo thì được hợp đồng 01 nhân viên cấp dưỡng (05 cấp dưỡng/282 trẻ).

- Tiền lương phục vụ của nhân viên cấp dưỡng và hỗ trợ trực trưa cho cán bộ, giáo viên được chi trả từ nguồn thu thỏa thuận và được sự đồng ý của phụ huynh. (Căn cứ mức lương tối thiểu vùng và thỏa thuận giữa người sử dụng LĐ và NLD).

6. Công tác nuôi dưỡng:

6.1. Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm

a) Quản lý tốt nguồn thực phẩm

- Thực hiện ký kết hợp đồng mua thực phẩm với đơn vị cung cấp thực phẩm Vũ Thị Hằng, Công ty sữa Nutricea, nhằm đảm bảo chất lượng thực phẩm và bình ổn giá đối với các sản phẩm dành cho trẻ.

- Khi mua hàng xem kỹ nơi sản xuất, chế biến, hàng có đăng ký chất lượng và thời hạn sử dụng, không mua hàng kém chất lượng.

*** Công tác tiếp nhận thực phẩm:**

- Thành phần ban tiếp nhận thực phẩm: Gồm có nhân viên cấp dưỡng trực tiếp tiếp nhận thực phẩm dưới sự giám sát của cán bộ phụ trách công tác bán trú.

- Nhiệm vụ của ban tiếp nhận thực phẩm:

+ Kiểm tra kiểm thực thực phẩm đầu vào;

+ Giám sát cân, đo, đóng, đếm khi nhập hàng;

+ Không tiếp cận những hàng hoá, thực phẩm kém chất lượng: ôi thiu, dập nát...

+ Báo cáo kịp thời để lãnh đạo nhà trường xử lý kịp thời những trường hợp bên cung ứng thực phẩm không thực hiện nghiêm túc những cam kết về đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm theo hợp đồng.

b) Quản lý bếp

- Bếp ăn được kiểm tra giám sát định kỳ của ban giám hiệu.

- Thực hiện bếp 1 chiều, chế biến đúng quy trình.

- Bổ sung, trang bị kịp thời đồ dùng phục vụ bếp, tạo điều kiện thuận lợi để nhân viên cấp dưỡng hoàn thành công việc.

- Thùng rác để xa nhà bếp, có nắp đậy, có bao ni lông bên trong để đảm bảo vệ sinh. Hệ thống thoát nước đảm bảo thông, không ứ đọng.

- Hàng tuần nhân viên xịt thuốc diệt muỗi, gián, côn trùng... khai thông cống rãnh, không có mùi hôi.

- Thường xuyên cọ rửa, sắp xếp gọn gàng, đúng nơi quy định các dụng cụ chế biến.

- Trang bị đầy đủ bảo hộ lao động cho nhân viên cấp dưỡng.

- Tổ kiểm tra công tác bán trú thường xuyên kiểm tra, nhắc nhở và xử lý kịp thời những sai phạm trong quy trình tổ chức bán trú.

6.2. Đảm bảo chất lượng bữa ăn

- Xây dựng chế độ ăn, khẩu phần ăn phù hợp với độ tuổi của trẻ mầm non.
- Phụ trách bán trú xây dựng thực đơn thay đổi 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.

6.3. Thực hiện nguyên tắc quản lý nuôi dưỡng

- Thực hiện đúng các nguyên tắc quản lý nuôi dưỡng. Quản lý chặt chẽ khẩu phần ăn của trẻ tại đơn vị. Thực hiện việc công khai thực đơn, thực phẩm, đơn giá hàng ngày.

- Thực hiện tính định lượng dinh dưỡng hàng ngày của trẻ theo phần mềm dinh dưỡng.

- Chế biến đúng thực đơn, đủ định lượng theo xuất ăn hàng ngày của trẻ.

- Tổ chức ăn trưa cho cán bộ, giáo viên, nhân viên: Duy trì thực đơn riêng không trùng thực đơn của trẻ, có đủ sổ sách chấm ăn, thanh toán, chi chợ công khai, minh bạch.

6.4. Quản lý và sử dụng nguồn nước

- Sử dụng nước sạch trong chế biến.

- Bình chứa nước bằng chất liệu Inox và được cọ rửa thường xuyên.

- Ca uống nước của trẻ bằng chất liệu Inox, được vệ sinh sạch sẽ.

- Đảm bảo nước uống cho trẻ được đun sôi để ấm đầy đủ, vệ sinh và phù hợp với thời tiết.

7. Công tác chăm sóc trẻ:

7.1. Đảm bảo an toàn

- Tiếp tục thực hiện nghiêm túc Thông tư số 13/TT-BGDĐT ngày 15 tháng 4 năm 2010 của Bộ Giáo dục và Đào tạo; 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. Đảm bảo an toàn tuyệt đối tính mạng cho trẻ trong thời gian ở trường.

- Chỉ đạo giáo viên thực hiện tốt khâu nuôi dạy trẻ; phân công giáo viên quản lý trẻ mọi lúc, mọi nơi, đặc biệt là quản lý trẻ trong các hoạt động chăm sóc bán trú, hoạt động ngoài lớp học và trẻ mới đi học. Kiểm tra tình hình sức khỏe của trẻ trước khi nhận vào lớp.

- Phòng vệ sinh của trẻ được thiết kế gạch chống trượt, trang bị dép sử dụng trong phòng vệ sinh cho trẻ.

- Trường có cổng rào và được khóa cẩn thận.

- Đồ dùng đồ chơi cho trẻ sử dụng phải đảm bảo tính sư phạm, độ an toàn cho trẻ, không có cạnh sắc, nhọn.

- Tổ chức bồi dưỡng đến 100% CBGVNV kiến thức “Xử lý tình huống sơ, cấp cứu cho trẻ mầm non”.

- Phân công đội ngũ CBGVNV trực trưa, trông trưa đảm bảo an toàn cho trẻ trong suốt thời gian ngủ trưa tại nhà trường.

7.2. Chăm sóc sức khỏe

- Phối hợp với trạm Y tế phường Hồng Phong trong công tác phòng chống dịch bệnh tại đơn vị. Đồng thời nhà trường báo cáo kịp thời với các cấp quản lý khi có dịch bệnh xảy ra.

- Giám sát và phối hợp với giáo viên, nhân viên thực hiện tốt công tác vệ sinh cá nhân, vệ sinh nhóm lớp, bếp ăn, vệ sinh môi trường. Quản lý hồ sơ sức khỏe trẻ tại lớp và phòng y tế.

- Cán bộ phụ trách công tác bán trú phối hợp với cấp dưỡng, giáo viên các nhóm, lớp thực hiện các biện pháp can thiệp với trẻ suy dinh dưỡng thể nhẹ cân, thấp còi và béo phì.

- Tổ chức cân-đo, theo dõi biểu đồ để đánh giá tình trạng sức khỏe của trẻ 03 lần/năm học.

- Phối hợp với trung tâm y tế Đông Triều tổ chức kiểm tra sức khỏe định kỳ cho trẻ 02 lần/năm học.

- Tổ chức khám sức khỏe định kì cho đội ngũ cán bộ quản lý, giáo viên, nhân viên 1 lần/ năm học.

- Tổ chức giấc ngủ cho trẻ có đầy đủ trang thiết bị theo quy định, phù hợp theo mùa và đảm bảo vệ sinh. Trẻ được ngủ phản (giường cá nhân).

- 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 học sinh,...

- Chỉ đạo giáo viên thực hiện nghiêm túc chế độ chăm sóc sức khỏe và vệ sinh cho trẻ theo chế độ sinh hoạt một ngày của trẻ.

- Nhà trường chỉ đạo giáo viên các nhóm, lớp chỉ nhận trẻ vào lớp khi tình trạng sức khỏe của trẻ bình thường.

IV. KẾ HOẠCH THỰC HIỆN CỤ THỂ

Tháng	NỘI DUNG THỰC HIỆN	GHI CHÚ
8/2024	- Ký hợp đồng thực phẩm, sữa, ga. - Đảm bảo an toàn tuyệt đối cho trẻ trong thời gian ở trường, ở lớp.	

	- Kiểm tra bếp ăn, đồ dùng dụng cụ công tác bán trú - Sửa chữa, mua sắm, bổ sung đồ dùng bán trú cho trẻ. - Tổ chức tổng dọn vệ sinh, khai thông cống rãnh, diệt lăng quăng, bọ gậy, xịt muỗi vào cuối ngày. - Tuyên truyền, thực hiện tốt công tác phòng, chống dịch bệnh theo mùa và các dịch bệnh khác (dịch Tay-Chân-Miệng, sốt xuất huyết, đau mắt đỏ,...).	
9/2024	- Thiết lập hồ sơ quản lý bán trú, hồ sơ quản lý bếp ăn năm học 2024-2025. - Đảm bảo an toàn tuyệt đối cho trẻ trong thời gian ở trường, ở lớp. - Theo dõi nề nếp vệ sinh ăn, ngủ của trẻ ở các nhóm, lớp. - Kiểm tra bếp ăn đầu năm. - Tổ chức cân đo quý 1 cho 100% trẻ các nhóm, lớp. - Liên hệ với trung tâm y tế Đông Triều để khám sức khỏe định kỳ lần I cho 100% trẻ ở các nhóm, lớp. - Công khai kết quả cân đo và kiểm tra sức khỏe lần 1 của trẻ trên trang Web của trường và góc tuyên truyền phụ huynh của lớp. - Kiểm tra tất cả các nhóm, lớp về công tác tổ chức bán trú đầu năm học: 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 theo mùa và các dịch bệnh khác (dịch Tay-Chân-Miệng, sốt xuất huyết, đau mắt đỏ,...). - Tổ chức “Ngày hội đến trường của bé” và Lễ hội “Vui trung thu” cho trẻ. - Triển khai xây dựng góc tuyên truyền dinh dưỡng ở các nhóm, lớp. - Thực hiện tính định lượng dưỡng chất hằng ngày cho trẻ dựa trên phần mềm dinh dưỡng.	
10/2024	- Đảm bảo an toàn tuyệt đối cho trẻ trong thời gian ở trường. - Theo dõi công tác tiếp phẩm và chế biến thức ăn cho trẻ hàng ngày; kiểm tra vệ sinh bếp ăn, kỹ thuật nấu ăn của nhân viên cấp dưỡng. - Kiểm tra khâu chế biến thực phẩm và phân chia thức ăn	

	cho trẻ của nhân viên cấp dưỡng. - Kiểm tra khâu tổ chức bữa ăn cho trẻ (vệ sinh trước và sau khi ăn, quy trình tổ chức giờ ăn, phân chia cơm cho trẻ ăn tại lớp...). - Theo dõi giáo viên tổ chức giờ ngủ cho trẻ. - Tuyên truyền, thực hiện tốt công tác phòng, chống dịch bệnh theo mùa và các dịch bệnh khác (dịch Tay-Chân-Miệng, sốt xuất huyết, đau mắt đỏ,...) - Rà soát thực đơn, điều chỉnh và thay đổi các món ăn hợp khẩu vị của trẻ. - Thực hiện tính khẩu phần ăn cho trẻ hàng ngày theo phần mềm dinh dưỡng.	
11/2024	- Đảm bảo an toàn tuyệt đối cho trẻ trong thời gian ở trường, ở lớp. - Đảm bảo cho trẻ ăn chín, uống sôi, đủ ấm cho trẻ trong mùa lạnh. - Thực hiện tính khẩu phần ăn cho trẻ hàng ngày trên phần mềm dinh dưỡng. - Theo dõi khâu vệ sinh của trẻ ở các nhóm, lớp. - Theo dõi hoạt động chăm sóc trẻ của giáo viên các nhóm, lớp. - Trang bị thêm chăn đắp, dép mang trong lớp cho trẻ. Sửa chữa những đồ dùng bị hư hỏng nhẹ. - Kiểm tra công tác giữ gìn vệ sinh bếp ăn, việc sắp xếp đồ dùng, dụng cụ chế biến và chia thức ăn cho trẻ... của nhân viên cấp dưỡng. - Kiểm tra đồ dùng bán trú của trẻ ở các nhóm, lớp. - Tuyên truyền, thực hiện tốt công tác phòng, chống dịch bệnh theo mùa và các dịch bệnh khác (dịch Tay-Chân-Miệng, sốt xuất huyết, đau mắt đỏ,...). - Thực hiện tốt biện pháp chăm sóc trẻ suy dinh dưỡng, béo phì	
12/2024	- Đảm bảo an toàn tuyệt đối cho trẻ trong 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 biện pháp chăm sóc sức khỏe cho trẻ. Tổng hợp và công khai kết quả cân đo	

	lần 2 với phụ huynh tại nhóm, lớp. - Thực hiện tính khẩu phần ăn cho trẻ hàng ngày trên phần mềm dinh dưỡng. - Kiểm tra công tác giữ gìn vệ sinh bếp ăn, việc sắp xếp đồ dùng, dụng cụ chế biến của nhân viên cấp dưỡng. - Kiểm tra vệ sinh môi trường lớp học. - 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 tỷ lệ chuyên cần học sinh tháng 12.	
01/2025	- Đảm bảo an toàn tuyệt đối cho trẻ trong thời gian ở trường. - Thực hiện tính khẩu phần ăn cho trẻ hàng ngày trên phần mềm dinh dưỡng. - Điều chỉnh thực đơn dành cho trẻ. - Kiểm tra khâu lưu mẫu thực phẩm của nhân viên cấp dưỡng. - Kiểm tra công tác chăm sóc trẻ, tổ chức khâu bán trú của giáo viên tại các nhóm, lớp. - Tuyên truyền, thực hiện tốt công tác phòng, chống dịch bệnh.	
05/2023	- Đảm bảo an toàn tuyệt đối cho trẻ trong thời gian ở trường. - Giáo dục trẻ giữ gìn vệ sinh ăn uống trong những ngày tết để đảm bảo sức khỏe và đề phòng ngộ độc thực phẩm. - Tổ chức tổng dọn vệ sinh trước và sau tết Nguyên đán. - Thực hiện tính khẩu phần ăn cho trẻ hàng ngày trên phần mềm dinh dưỡng. - Kiểm tra nhân viên cấp dưỡng về vệ sinh đồ dùng chế biến thực phẩm, các tủ đựng thực phẩm, vệ sinh tủ lạnh lưu mẫu, vệ sinh nền nhà bếp ăn, lưu mẫu thực phẩm. - Theo dõi giáo viên vệ sinh đồ dùng bán trú của trẻ tại các nhóm, lớp; Kiểm tra đồ dùng của trẻ ở các nhóm, lớp. Tổng hợp kết quả khám sức khỏe lần 2 và báo cáo Phòng GD&ĐT, bản tin phụ huynh.	

	- Tuyên truyền, thực hiện tốt công tác phòng, chống dịch bệnh theo mùa và các dịch bệnh khác.	
3/2025	- Đảm bảo an toàn tuyệt đối cho trẻ trong thời gian ở trường. - Thực hiện tính khẩu phần ăn cho trẻ hàng ngày trên phần mềm dinh dưỡng. - Triển khai giáo viên các nhóm, lớp tổ chức cân đo, đánh giá tình trạng sức khỏe của 100% trẻ lần 3; Tổng hợp số liệu báo cáo về BGH. - Kiểm tra bếp ăn về khâu vệ sinh và đảm bảo ATVSTP. - Kiểm tra giáo viên các nhóm, lớp về khâu vệ sinh lớp học, vệ sinh đồ dùng đồ chơi dành cho trẻ, phòng vệ sinh, thùng nước uống. - Giáo dục trẻ giữ gìn VSMT lớp học, vệ sinh cá nhân. - Tuyên truyền, thực hiện tốt công tác phòng, chống dịch bệnh theo mùa và các dịch bệnh khác.	
4/2025	- Đảm bảo an toàn tuyệt đối cho trẻ trong thời gian ở trường, ở nhóm/ lớp. - Thực hiện tính khẩu phần ăn cho trẻ hàng ngày trên phần mềm dinh dưỡng. - 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 Lớn. - Kiểm tra công tác chăm sóc nuôi dưỡng trẻ, công tác tổ chức giờ ngủ trưa cho trẻ của giáo viên lớp Bé. - Theo dõi khâu tiếp nhận thực phẩm của nhân viên cấp dưỡng. - Tuyên truyền, thực hiện tốt công tác phòng, chống dịch bệnh theo mùa và các dịch bệnh khác (dịch Tay-Chân-Miệng, sốt xuất huyết, đau mắt đỏ,...).	
5/2025	- Đảm bảo an toàn tuyệt đối cho trẻ trong thời gian ở trường, ở nhóm/ lớp. - Thực hiện tính khẩu phần ăn cho trẻ hàng ngày trên phần mềm dinh dưỡng. - Theo dõi nhân viên cấp dưỡng thực hiện công tác lưu mẫu	

	thức ăn. - Theo dõi giáo viên các nhóm, lớp tổ chức giờ ngủ trưa cho trẻ. - Tuyên truyền, thực hiện tốt công tác phòng, chống dịch bệnh ...). - Rà soát hồ sơ quản lý bán trú, hồ sơ quản lý bếp ăn cuối năm học 2024-2025	
--	---	--

V. TỔ CHỨC THỰC HIỆN

- Ban giám hiệu nhà trường chịu trách nhiệm xây dựng kế hoạch tham mưu kịp thời với Đảng ủy, HĐND, UBND phường và các ban ngành có sự chỉ đạo kịp thời.

- Triển khai thực hiện kế hoạch phù hợp với điều kiện tình hình thực tế của nhà trường, của địa phương.

- Các bộ phận giáo viên, nhân viên làm tốt công tác tuyên truyền vận động, phối hợp với phụ huynh làm tốt công tác chăm sóc trẻ hàng ngày.

- Nhà trường phối hợp với Ban đại diện hội cha mẹ học sinh làm tốt công tác vận động phụ huynh chấp hành các chủ trương kế hoạch của nhà trường theo đúng quy định.

Trên đây là kế hoạch tổ chức công tác bán trú Trường Mầm non Hồng Phong năm học 2024-2025. Kế hoạch này được triển khai đến toàn thể cán bộ, giáo viên, nhân viên và phụ huynh trong trường biết để thực hiện có hiệu quả.

Nơi nhận:

- Phòng GD&ĐT (Bc)
- CB, GV, NV (T/h)
- Lưu VT, CM

HIỆU TRƯỞNG

Nguyễn Thị Thu Trang