

## KẾ HOẠCH

### Tổ chức bán trú năm học 2024-2025

Căn cứ Văn bản hợp nhất số 01/VBHN-BGDĐT của Bộ Giáo dục và Đào tạo ngày 13/4/2021, hợp nhất về Chương trình GDMN theo Thông tư số 17/2009/TT-BGDĐT ngày 25 tháng 7 năm 2009, thông tư số 28/2016/TT-BGDĐT ngày 30 tháng 12 năm 2016; Thông tư số 51/2020/TT-BGDĐT ngày 30 tháng 12 năm 2020 của Bộ giáo dục và Đào tạo;

Căn cứ theo Thông tư 52/2020/TT-BGDĐT ngày 31/12/2020 Thông tư ban hành điều lệ trường mầm non;

Căn cứ Hướng dẫn số 1232/SGDĐT ngày 15/5/2017 về hướng dẫn ghi chép thực hiện ba bước tự kiểm tra VSATTP theo Quyết định số 1246/QĐ-BYT;

Căn cứ Công văn số 928/PGDĐT -MN ngày 04/10/2017 về việc nâng cao chất lượng NDCSSK trẻ từ 0-5 tuổi trong các cơ sở GDMN năm học 2017-2018;

Căn cứ số 319/PGDĐT-MN ngày 15/03/2020 Về việc thống nhất các điều kiện để tổ chức bán trú và các loại hồ sơ bán trú trong các cơ sở GDMN;

Căn cứ Quyết định số 8102/QĐ-UBND, ngày 12/8/2024 của UBND tỉnh Long An, Quyết định ban hành kế hoạch thời gian năm học 2024-2025 đối với giáo dục mầm non, giáo dục phổ thông và giáo dục thường xuyên trên địa bàn tỉnh Long An;

Căn cứ tình hình thực tế tại địa phương, điều kiện hiện có của nhà trường và nhu cầu dạy học bán trú của phụ huynh, trường Mẫu Giáo Phước Hậu xây dựng kế hoạch tổ chức bán trú 2024-2025 như sau:

#### I. ĐẶC ĐIỂM TÌNH HÌNH

##### \* Cơ sở vật chất:

- Trường mẫu giáo Phước Hậu có 2 điểm trường, điểm chính tại ấp Long Khánh, điểm phụ tại ấp Long Giêng; điểm phụ cách điểm chính là 3.7 km.
- Trường có 10 phòng học đảm bảo diện tích quy định, lớp học thoáng mát, sạch sẽ, có đủ bàn ghế và các trang thiết bị, có nhà vệ sinh khép kín.
- Trường có 01 bếp ăn đặt tại điểm chính, có đủ đồ dùng, thiết bị phục vụ chế biến, phân chia thức ăn ... . Bếp ăn được bố trí theo quy trình một chiều.

##### \* Về CBQL-GV-NV:

- Tổng số CB-GV-NV của trường hiện có 33 người. Trong đó có 02 CBQL, 20 giáo viên và 11 nhân viên (01 nhân viên kế toán, 01 NV y tế, 02 nhân viên bảo vệ, 01 nhân viên phục vụ và 06 nhân viên nấu ăn). Nhân viên nấu ăn có chứng chỉ nghề nấu ăn, khám sức khỏe và được bồi dưỡng kiến thức VSATTP theo quy định.

### **\* Về học sinh**

Tổng số học sinh của trường hiện có 315 cháu/10 lớp. Trong đó chia ra:

- + Lớp 3-4 tuổi có 25 cháu/1 lớp.
- + Lớp 4-5 tuổi có 114 cháu/4 lớp.
- + Lớp 5-6 tuổi có 176 cháu/5 lớp.

## **II. THUẬN LỢI, KHÓ KHĂN**

### **1. Thuận lợi:**

- Nhà trường có được sự chỉ đạo kịp thời và thường xuyên của PGD, sự quan tâm sâu sắc của Đảng ủy, UBND xã và sự phối hợp hỗ trợ của các ban ngành đoàn thể địa phương.

- Phụ huynh học sinh luôn quan tâm đến chất lượng chăm sóc nuôi dạy trẻ, có nhu cầu cho trẻ học bán trú và tích cực phối hợp, hỗ trợ nhà trường trong thực hiện bán trú.

- Cơ sở vật chất của trường đảm bảo yêu cầu tổ chức bán trú.

- Có đội ngũ CBGV-NV vững về chuyên môn, yêu nghề mến trẻ, nhiệt tình trong công tác. Trường có nhân viên y tế đảm bảo cho công tác chăm sóc sức khỏe của trẻ kịp thời.

- Có đủ nhân viên nấu ăn theo quy định và được khám sức khỏe định kỳ và được bồi dưỡng kiến thức VSATTP theo quy định.

### **2. Khó khăn:**

Trường chưa có nhà ăn, các cháu phải ăn ngoài hiên, tuy nhiên một số hiên rất nóng và nắng chiều gây khó khăn cho việc tổ chức sắp xếp bàn ăn.

## **III MỤC TIÊU CHUNG**

- 100% trẻ được tổ chức ăn bán trú tại trường theo quy định.
- Bếp ăn của trường đảm bảo về ATVSTP và thực hiện theo đúng qui trình bếp ăn 1 chiều.
- Trường có thực hiện hợp đồng Cung ứng thực phẩm.

- Đảm bảo năng lượng cho trẻ tại trường theo quy định 50 - 55% nhu cầu cả ngày (615 - 726 Kcal). Bữa chính buổi trưa cung cấp từ 30% đến 35% năng lượng cả ngày, bữa phụ cung cấp từ 15% đến 25% năng lượng cả ngày.

- Nhân viên nấu ăn thực hiện chế biến phải đảm bảo đúng theo quy trình, thực hiện ghi chép các bước kiểm tra theo quy định tại công văn số 1232/SGDDĐT-GDMN.

- Không có ngộ độc thực phẩm xảy ra trong trường

#### **IV. MỤC TIÊU CỤ THỂ**

- Hình thành ở trẻ thói quen vệ sinh văn minh trong ăn uống: 100 % trẻ biết rửa tay trước khi ăn, ngồi ngay ngắn, 98% trẻ biết cách cầm muỗng, cầm chén đúng quy định, múc thức ăn gọn gàng, không làm rơi vãi thức ăn, 95 % trẻ không nói chuyện to hoặc la hét trong khi ăn, biết mời bạn cùng ăn.

- 95 % trẻ ăn hết xuất ăn, biết tên món ăn và các chất dinh dưỡng trong món ăn.

- Giảm tỉ lệ SDD, không chế thừa cân, béo phì.

- 100% trẻ có đủ đồ dùng vệ sinh cá nhân, đồ dùng bán trú.

#### **V. CÁC NHIỆM VỤ CẦN THỰC HIỆN**

- Nhà trường thực hiện lấy ý kiến phụ huynh về mức tiền ăn trong năm học 2024-2025, tổng hợp bằng phiếu lấy ý kiến của toàn thể phụ huynh học sinh. Kết hợp với ban đại diện CMHS lựa chọn nhà cung ứng thực phẩm trong năm học 2024-2025.

- Đảm bảo an toàn VSTP, an toàn tai nạn thương tích.

- Thực hiện bồi dưỡng kiến thức vệ sinh an toàn thực phẩm cho đội ngũ nhân viên nấu ăn.

- Thực hiện tiếp phẩm đủ thành phần từ 3 thành viên trở lên gồm: đại diện cha mẹ trẻ, giáo viên, cấp dưỡng và nhân viên y tế theo công văn số 928/PGDDĐT-MN ngày 04/10/2017.

- Thực hiện tốt việc tổ chức bữa ăn cho trẻ (gồm 01 bữa chính và 01 bữa phụ, đảm bảo trẻ ăn đủ suất và năng lượng tại trường theo quy định. Chất đạm (Protit) cung cấp khoảng 13% - 20%; chất béo (Lipit) cung cấp khoảng 25% - 35%, chất bột (Gluxit) cung cấp khoảng 52% - 60% năng lượng khẩu phần. Nước uống: khoảng 1,6 - 2,0 lít/trẻ/ngày (kể cả nước trong thức ăn). Các món ăn không trùng lặp ít nhất 2 lần/tuần. Đảm bảo cho trẻ ngủ đủ giấc theo quy định (khoảng 150 phút).

#### **VI. DỰ KIẾN THU CHI**

**\* Dự kiến thu:**

- Mức thu tiền ăn sau khi lấy ý kiến tổng hợp từ phụ huynh đầu năm.
- Thu phí hỗ trợ hoạt động giáo dục theo quy định tại Quyết định số 14/2023/QĐ-UBND tỉnh Long An là 312.000 đồng/ trẻ/ tháng
- Thời gian thu tiền ăn: phụ huynh đóng tiền bằng hình thức chuyển khoản vào tài khoản trường, từ ngày 5 tây hàng tháng đến 15 tây hàng tháng.(không sử dụng tiền mặt)

**\* Dự kiến chi:**

- Đối với nơi cung ứng thực phẩm: thực hiện chi trả vào cuối tuần.
- Chi khác: Ga, nước, chất tẩy rửa, tiền trực trưa, cơ sở vật chất phục vụ bán trú... thực hiện chi bằng nguồn hoạt động hỗ trợ giáo dục hàng tháng.
- Thực hiện trả tiền ăn cho phụ huynh khi trẻ nghỉ học (có báo trước) vào cuối tháng.

**\* Nguồn chi:**

- + Chi từ nguồn thu tiền ăn: thực phẩm khô, tươi sống và rau củ quả...
- + Chi từ phí hoạt động hỗ trợ giáo dục: chất tẩy rửa, khăn giấy, gas, nước uống...

## **VII. Tự kiểm tra**

### **1) Hồ sơ sổ sách**

Thực hiện tự kiểm tra loại hồ sơ như:

- + Sổ theo dõi thực đơn.
- + Sổ kiểm thực 3 bước
- + Sổ lưu mẫu thức ăn
- + Sổ dưỡng chất ( Kết quả thiết lập dưỡng chất, Kết quả dưỡng chất, Kết quả dưỡng chất dành cho 01 trẻ, Hóa đơn chi chợ)
- + Sổ chấm cơm
- + Sổ phân chia thức ăn
- + Sổ thu tiền ăn
- + Sổ chi tiền ăn
- + Sổ hoàn lại tiền ăn
- + Chứng từ, hóa đơn
- + Sổ quỹ tiền mặt

### **2. Bếp ăn**

- + Kiểm tra việc tổ chức bếp ăn theo quy trình một chiều từ khâu sơ chế, chế biến thức ăn và phân chia thức ăn,

- + Kiểm tra việc chế biến các món ăn theo bảng thực đơn
- + Kiểm tra thường xuyên việc phân chia thức ăn theo số lượng trẻ, kiểm tra chất lượng bữa ăn.
- + Kiểm tra việc thực hiện VSATTP tại bếp, kiểm tra vệ sinh các đồ dùng, thiết bị bên trong nhà bếp.

### **3. Tổ chức ăn tại lớp**

Do trường không có nhà ăn, nên các lớp bố trí cho trẻ ăn tại hiên. Giáo viên khi cho trẻ ăn cần phải đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm khi phân chia thức ăn cho trẻ. Hàng tháng nhà trường đều xây dựng kế hoạch kiểm tra tại các lớp với các nội dung sau:

- + Việc phân chia lượng thức ăn tại lớp.
- + Việc đảm bảo ATVSTP khi cho trẻ ăn.
- + Cách bố trí bàn ăn.
- + Kỹ năng cầm muỗng, chén của trẻ.
- + Kiểm tra việc đảm bảo cho trẻ ăn hết suất.

## **VIII. Tổ chức thực hiện**

### **1. Hiệu trưởng**

- Chịu trách nhiệm chung, triển khai thực hiện kế hoạch phù hợp với điều kiện hiện có của trường và tình hình dịch bệnh của địa phương để nhằm đảm bảo an toàn cho trẻ.

- Hợp đồng với các công ty cung cấp thực phẩm đảm bảo VSATTP cũng như đảm bảo chất lượng và số lượng.

- Phân công giao nhiệm vụ đối với từng thành viên của trường, quán triệt với toàn bộ giáo viên về các nội quy của nhà trường, của lớp, về thời gian đón trả trẻ, giờ ăn bán trú cho trẻ.

- Chuẩn bị đầy đủ các điều kiện để phục vụ cho trẻ hàng ngày, đảm bảo cho việc thực hiện bán trú có chất lượng và an toàn.

- Kiểm tra và quản lý chặt chẽ việc thu chi trong công tác bán trú.

### **2. Phó hiệu trưởng**

- Thực hiện xây dựng thực đơn, khẩu phần ăn hàng ngày phù hợp, đảm bảo đủ chất dinh dưỡng cho trẻ và chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm, thay đổi thực đơn theo ngày để kích thích trẻ ăn ngon miệng.

- Kết hợp với Ban đại diện cha mẹ học sinh, giáo viên giám sát khẩu phần ăn hàng ngày của trẻ từ khâu tiếp phẩm, chế biến, phân chia thức ăn,... để cùng đưa chất lượng dinh dưỡng của trẻ ngày một tốt hơn.

- Thực hiện kiểm tra giám sát thường xuyên tại bếp đối với nhân viên cấp dưỡng, dự giờ giáo viên khi tổ chức cho trẻ ăn ngủ.

- Tổ chức tốt bữa ăn hàng ngày, Xây dựng thực đơn, khẩu phần ăn phù hợp với trẻ. Giám sát thường xuyên việc thực hiện vệ sinh phòng học, vệ sinh cá nhân cô và trẻ, tiếp phẩm, bếp ăn, lưu mẫu thức ăn, giờ ăn của trẻ,...và kiểm tra đột xuất khi có dấu hiệu vi phạm.

- Thực hiện xây dựng bộ hồ sơ dinh dưỡng đảm bảo theo quy định.

- Thực hiện bồi dưỡng và kiểm tra kiến thức an toàn thực phẩm đối với cấp dưỡng.

### **3. Nhân viên y tế - Thủ quỹ**

- Thực hiện theo dõi trẻ suy dinh dưỡng hằng quý; cân hàng tháng và tổng hợp kết quả sức khỏe của trẻ,

- Xây dựng kế hoạch, biện pháp phòng chống suy dinh dưỡng và phục hồi cho trẻ suy dinh dưỡng, thừa cân béo phì.

- Kiểm tra giám sát việc đảm bảo VSATTP tại trường.

- Kết hợp với kế toán thực hiện thu và chi trả tiền ăn.

### **4. Nhân viên kế toán**

- Thực hiện thu và chi trả tiền ăn của trẻ.

- Thực hiện công khai việc thu chi tiền ăn, thối tiền ăn của trẻ hàng tháng.

### **5. Nhân viên nấu ăn**

- Đảm bảo VSATTP về chất lượng chế biến, nguồn cung cấp thực phẩm hàng ngày, nhân viên cấp dưỡng thực hiện các quy định của nhà bếp, lưu mẫu thực phẩm đúng quy định, thực hiện đồ dùng sống, chín rõ ràng.

- Thực hiện chế biến hợp khẩu vị trẻ, các món ăn có màu sắc đẹp để kích thích trẻ ăn ngon, ăn hết suất.

- Bếp ăn trong trường học cần đảm bảo như sau: Thực hiện nấu ăn đúng quy trình một chiều, đảm bảo công tác vệ sinh an toàn thực phẩm

- Thực hiện đủ sổ sách ghi chép thực hiện chế độ kiểm thực 3 bước theo hướng dẫn của Bộ Y tế; sử dụng dụng cụ lưu mẫu thức ăn, tủ bảo quản mẫu thức ăn lưu và bảo đảm chế độ lưu mẫu thực phẩm tại cơ sở ít nhất là 24 giờ kể từ khi thức ăn được chế biến xong.

### **6. Giáo viên**

- Giáo viên làm tốt công tác phối hợp với phụ huynh trong công tác phòng chống suy dinh dưỡng cho trẻ, tăng dưỡng chất trong khẩu phần ăn của các cháu suy dinh dưỡng thể nhẹ cân.

- 100% giáo viên làm tốt công tác tuyên truyền vận động phụ huynh học sinh trong lớp thực hiện các quy định của ngành, chủ trường của nhà nước liên quan đến giáo dục mầm non đặc biệt là công tác bán trú tại trường.

- Giáo viên liên hệ phụ huynh về trường hợp cháu thừa cân, đồng thời kết hợp tuyên truyền và áp dụng những thức ăn cần hạn chế, những bài tập phù hợp, chế độ ăn hợp đối với những trẻ này.

- Thực hiện tốt công tác quản trẻ, chăm sóc trẻ hàng ngày tại lớp. Tổ chức bữa ăn giúp trẻ ăn ngon miệng, ăn hết xuất, chú ý trẻ mới đến trường, trẻ ốm dậy, trẻ suy dinh dưỡng, thừa cân, trẻ hay bị dị ứng...

- Thực hiện nghiêm công tác phòng chống dịch bệnh tại lớp, đảm bảo tốt vệ sinh trong ăn uống và an toàn trong giờ ngủ của trẻ tại lớp.

Trên đây là kế hoạch thực hiện công tác tổ chức bán trú năm học 2024-2025 của trường mẫu giáo Phước Hậu./.

**\*Nơi nhận:**

- PGD&ĐT;
- Lưu: VT./.

**HIỆU TRƯỞNG**

**Võ Thị Thùy Trang**

