

Số: /KH-MNBC

Ngọc Thụy, ngày tháng năm 2024

KẾ HOẠCH **Chăm sóc nuôi dưỡng tổ nuôi năm học 2024-2025.**

I. MỤC ĐÍCH, YÊU CẦU:

- Tập trung nâng cao chất lượng, hiệu quả các hoạt động chăm sóc nuôi dưỡng, giáo dục trẻ, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Bồi dưỡng nâng cao chất lượng đội ngũ cô nuôi trong nhà trường nhằm đáp ứng nhu cầu nuôi dưỡng hiện nay.
- Nâng cao chất lượng chăm sóc – nuôi dưỡng, xây dựng trường học an toàn, phòng chống tai nạn thương tích.
- Tích cực khai thác ứng dụng công nghệ thông tin trong công tác quản lý chăm sóc nuôi dưỡng.

II. ĐẶC ĐIỂM TÌNH HÌNH:

1. Thuận lợi:

- Tổ nuôi trường mầm non Bắc Cầu luôn được sự quan tâm chỉ đạo sát sao của BGH nhà trường và các cấp lãnh đạo quận Long Biên.
- Nhà trường có đủ các trang thiết bị đồ dùng để phục vụ cho công tác chăm sóc nuôi dưỡng. Bếp ăn được bếp ăn sắp xếp theo hệ thống 1 chiều đảm bảo đủ điều kiện vệ sinh ATTP.
- 100% đội ngũ nhân viên nuôi dưỡng có bằng cấp đạt chuẩn và trên chuẩn, có tay nghề vững vàng, luôn ý thức học hỏi nâng cao trình độ chuyên môn nghiệp vụ. Luôn nêu cao tinh thần trách nhiệm trong công việc, nhiệt tình, yêu nghề, mến trẻ
- 100% số trẻ ăn bán trú tại trường.
- Nhà trường có một nhân viên y tế chuyên trách.

2. Khó khăn:

- Bếp ăn chật hẹp còn gây khó khăn trong việc thực hiện.

III. NỘI DUNG KẾ HOẠCH:

1. Đảm bảo an toàn

1.1 Chỉ tiêu phấn đấu:

- 100% trẻ đến trường được đảm bảo an toàn tuyệt đối về thể chất và tinh thần. Không để xảy ra thương tích hay ngộ độc thực phẩm.
- 100% giáo viên, nhân viên thực hiện nghiêm túc quy chế nuôi dạy trẻ. Duy trì lịch phân công giáo viên quản lý trẻ mọi lúc mọi nơi mọi hoạt động.
- 100% GVNV có một số kiến thức, kỹ năng đơn giản về công tác phòng cháy chữa cháy và công tác phòng tránh TNTT cho trẻ.

- Thường xuyên rà soát, kiểm tra phát hiện các nguy cơ gây mất an toàn cho trẻ để có biện pháp khắc phục kịp thời.

1.2. Biện pháp:

- Xây dựng MTGD an toàn, sáng- xanh - sạch- văn minh – an toàn.
- Tập huấn cho 100% CBGVNV, đặc biệt nhân viên y tế trong trường về kỹ năng sơ cấp cứu ban đầu, phòng tránh bạo hành, xâm hại... đối với trẻ.
- Nhà trường rà soát, bổ sung đủ trang thiết bị theo quy định của Luật phòng cháy chữa cháy (PCCC), phương án PCCC và tổ chức tập huấn kỹ năng phòng tránh TNTT, kỹ năng xử lý và thoát hiểm khi gặp sự cố hỏa hoạn cho CBGVNV trong nhà trường.

2. Chăm sóc sức khỏe:

2.1 Chỉ tiêu:

- 100% trẻ được khám sức khỏe 2 lần /năm.
- 100% trẻ được cân 3 lần/năm, đo chiều cao 2 lần/năm.
- Giảm tỷ lệ trẻ SDD từ đầu năm học đến cuối năm học 0% (đặc biệt quan tâm đến trẻ béo phì), trẻ thấp còi 0%.

- Cụ thể phân đầu:

Cân nặng	Đầu năm			Cuối năm		
	Kênh BT	Kênh SDD	Thừa cân béo phì	Kênh BT	Kênh SDD	Thừa cân béo phì
	98%	1%	1%	99%	0.5%	0.5%
Chiều cao	Kênh BT	Thấp còi		Kênh BT	Thấp còi	
	95%	0.5%		100%	0	

2.2 Biện pháp :

- Phối hợp kết hợp chặt chẽ với tổ bếp, giáo viên trên lớp thực hiện các biện pháp can thiệp với trẻ suy dinh dưỡng thể nhẹ cân, thấp còi, gầy còm, thừa cân, béo phì và trẻ khuyết tật học hòa nhập.

- Đẩy mạnh công tác truyền thông về giáo dục dinh dưỡng, sức khỏe, phòng chống dịch bệnh trong các cơ sở GDMN bằng các nội dung, hình thức phong phú qua đăng tải bài trên cổng thông tin điện tử, góc tuyên truyền, trao đổi phụ huynh hàng tháng....

- Duy trì thực hiện tốt lịch vệ sinh hàng ngày, hàng tuần, hàng tháng.

3. Công tác chăm sóc nuôi dưỡng:

3.1 Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm:

3.1.1 Chỉ tiêu:

- Thực phẩm dùng chế biến cho trẻ đảm bảo an toàn, chất lượng tốt.

- 100% trẻ ăn bán trú tại trường không bị ngộ độc thực phẩm.
- Xây dựng môi trường an toàn, sáng- xanh - sạch - văn minh – an toàn.
- Chế biến bữa ăn cho trẻ đảm bảo chất lượng, trẻ ăn ngon miệng hết suất.
- 100% nhân viên, giáo viên được tập huấn và học tập VSATTP và biết giữ vệ sinh trong chế biến, bảo quản thực phẩm .

3.1.2 Biện pháp:

- Lựa chọn và kí hợp đồng thực phẩm với các cơ sở cung ứng thực phẩm được Y tế thẩm định. Tuân thủ các qui định vệ sinh an toàn thực phẩm (VSATTP) của cơ quan y tế, cơ quan quản lý trên địa bàn. Nghiêm túc thực hiện công văn 2195/QĐ- BGDDT ngày 10/8/2022 về việc 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 giáo dục mầm non và tiểu học và công văn số 867/UBND-YT ngày 24/5/2019 về việc lựa chọn phương án tổ chức ăn bán trú và cơ sở cung cấp thực phẩm cho các trường học trong năm học 2024-2025.

- Nhà trường thường xuyên kiểm tra chất lượng, đơn giá thực phẩm.
- BGH kiểm tra thường xuyên khu bếp, đôn đốc các cô nuôi giữ gìn vệ sinh, bảo quản và chế biến thức ăn thực hiện thực đơn theo mùa .

- Quản lý khâu chế biến, yêu cầu đảm bảo ATTP, phù hợp với lứa tuổi, phù hợp nhiều loại thực phẩm trong bữa ăn của trẻ, thường xuyên cải tiến khâu chế biến. Duy trì việc thực hiện lưu mẫu thức ăn để phòng khi xảy ra ngộ độc có cơ sở xét nghiệm .

- 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.

- Đề xuất BGH nhà trường đầu tư mua sắm bổ xung trang thiết bị phục vụ công tác chăm sóc nuôi dưỡng để có đủ điều kiện làm tốt công tác CSND trẻ.

3.2 Đảm bảo chất lượng bữa ăn:

3.2.1 Chỉ tiêu:

- 100% trẻ ăn bán trú tại trường, mức tiền ăn 30.000đ/trẻ/ngày.
- + Trẻ nhà trẻ ăn 2 bữa chính và 1 bữa phụ
- + Trẻ MG ăn 1 bữa chính và 1 bữa phụ.
- Đảm bảo tính định lượng khẩu phần ăn theo chuẩn.
- Tỷ lệ dinh dưỡng tại trường duy trì mức: Nhà trẻ (P: 13 - 20%; L: 30 – 40% (*Tỷ lệ L động vật/L thực vật = 70% và 30%*); G: 47 – 50%). Mẫu giáo (P: 13 – 20%; L: 25 – 35%; G: 52 - 60%). Duy trì việc tính tỷ lệ Ca, B1 trong thực đơn bữa ăn của trẻ và cân đối kịp thời (Nhu cầu Ca đối với trẻ 1- 3tuổi: 350mg/ngày/trẻ; MG 4- 6 tuổi: 430mg/ngày/trẻ; Nhu cầu B1 đối với trẻ 1-3 tuổi: 0.41 mg/ngày/trẻ; MG 4-6 tuổi: 0.52mg/ ngày/trẻ.

- Thực đơn của trẻ đảm bảo khoa học, lựa chọn thực phẩm phù hợp theo mùa, chế biến bữa ăn cho trẻ đảm bảo VSATTP và chất lượng.

3.2.2 Biện pháp:

- Xây dựng thực đơn theo tuần, theo mùa phù hợp với độ tuổi, đa dạng các loại thực phẩm. Thường xuyên thay đổi theo mùa phù hợp với thực tế .

- Quản lý chặt chẽ khâu tiếp phẩm, đáp ứng thực đơn đủ chất lượng và số lượng

- Thường xuyên giám sát nhân viên nhà bếp sơ chế, chế biến thức ăn đảm bảo vệ sinh, thực hiện đảm bảo đúng quy trình bếp ăn một chiều.

- Thức ăn sau khi chế biến phải có nắp đậy để tránh bụi bẩn làm ô nhiễm thức ăn, cho trẻ ăn thức ăn nóng, ấm, đảm bảo vệ sinh, không cho trẻ ăn thức ăn đã quá 2 giờ kể từ khi nấu xong.

- Quản lý khâu chia định lượng suất ăn của trẻ, dùng các dụng cụ cố định (cân , đong, gáo ...) lấy ý kiến phản ánh của nhóm lớp để điều chỉnh.

- BGH thường xuyên kiểm tra khu bếp ăn, các lớp để giúp các cô giáo, cô nuôi thực hiện tốt các yêu cầu về tổ chức chăm sóc bữa ăn, giấc ngủ cho trẻ, các cháu được ăn sạch, ăn uống nóng về mùa đông, ăn đủ chất, đủ lượng, hợp khẩu vị, đủ nước uống theo nhu cầu của trẻ, ăn đúng giờ ăn hết suất.

- Nước dùng để sơ chế nguyên liệu thực phẩm, vệ sinh dụng cụ, nấu nướng thức ăn...được định kỳ kiểm nghiệm theo Thông tư số 30/2012/TT-BYT ngày 05/12/2012 quy định về điều kiện ATTP đối với cơ sở kinh doanh ăn uống, kinh doanh thức ăn đường phố.

4.Thực hiện nguyên tắc nuôi dưỡng:

4.1.Chỉ tiêu phấn đấu:

- GVNV không vi phạm khẩu phần ăn của trẻ dưới mọi hình thức. Thực hiện nghiêm túc việc công khai thực đơn, thực phẩm, đơn giá hàng ngày.

- Ban giám hiệu cần quản lý chặt chẽ thực phẩm của trẻ từ khâu giao nhận đến khi chế biến thành các món ăn và đưa khẩu phần ăn của trẻ về các lớp.

- Hoàn thiện đầy đủ chứng từ tiền ăn của trẻ hàng ngày theo thực tế giao nhận thực phẩm, có giấy xác nhận thực phẩm của nhân viên nuôi dưỡng.

- 100% thực đơn hàng ngày của trẻ được xây dựng trên phần mềm dinh dưỡng có bản quyền để đảm bảo cân đối tỷ lệ các chất dinh dưỡng.

- Thu và thanh toán:

+ Thực hiện nghiêm túc việc công khai các khoản thu chi với cha mẹ học sinh và 100% cán bộ, giáo viên, nhân viên trong trường.

+ Các khoản thu của trường đều phải vào sổ thu, có biên lai theo quy định. Sau mỗi ngày thu, thanh toán vào sổ Nhật ký thu và bàn giao, có đủ chữ ký theo đúng nguyên tắc. Thanh toán dứt điểm với phụ huynh theo năm học, làm báo cáo các khoản tiền tồn, chuyển vào năm học sau theo quy định.

+ Không sử dụng tiền ăn cho trẻ vào mục đích khác.

- Giao nhận thực phẩm hàng ngày :

+ Đảm bảo giao nhận trực tiếp, tại chỗ, công khai minh bạch với đủ các thành phần, chữ ký theo quy định tại sổ kiểm thực Ba bước (Sổ kiểm thực Ba bước do tổ bếp quản lý).

+ Hàng giao nhận bao gồm cả hàng kho và hàng tươi sống nhận trong ngày; ghi rõ thời gian nhận lần 1, lần 2, lần 3.

+ Ban giám hiệu: Phân công ca trực để cùng nhận thực phẩm và ký xác nhận, đảm bảo tối thiểu đủ 3 thành phần khi giao nhận thực phẩm (Người giao thực phẩm, người nấu chính và thành phần khác: Ban giám hiệu, GV, kế toán, thanh tra...)

+ Người giao hàng: Ký bàn giao số lượng thực phẩm thực tế hàng ngày giao cho trường.

+ Người trực tiếp nấu bếp: Nhận thực phẩm và ghi đúng số lượng, chất lượng thực phẩm thực tế được nhận, thời gian nhận và ký xác nhận vào sổ giao nhận thực phẩm. Sổ giao nhận thực phẩm do tổ bếp quản lý.

+ Giáo viên mầm non: Luân phiên thực hiện theo lịch phân công của Ban giám hiệu, hàng ngày kiểm tra, giám sát việc giao nhận thực phẩm và định lượng khẩu phần ăn của trẻ, ký xác nhận tại sổ giao nhận thực phẩm số lượng, loại hàng thực phẩm vào thời điểm nhận.

+ Thanh tra: Tham gia kiểm tra thường xuyên (đột xuất) việc giao nhận thực phẩm và khẩu phần ăn cho trẻ, ký xác nhận kết quả kiểm tra.

+ *Kế toán*: Tham gia giao nhận thực phẩm hàng ngày và ký xác nhận, cân đối định lượng và tính khẩu phần của trẻ (Theo sự phân công của HT).

+ *Quản lý kho*: Hàng ngày xuất thực phẩm từ kho do thủ kho giao cho người nấu chính và phải có phiếu xuất kho. Ghi rõ số lượng xuất lần 1, lần 2, lần 3.

+ Nhập lương thực, thực phẩm dự trữ trong kho phải phù hợp với thời gian bảo quản cho phép để tránh thực phẩm để lâu (bị ẩm, mốc) để đảm bảo chất lượng thực phẩm.

+ Thủ kho chịu trách nhiệm quản lý thực phẩm trong kho, có sổ theo dõi xuất nhập kho, phiếu xuất kho hàng ngày, phiếu nhập kho (nếu có nhập) ghi rõ tên, loại thực phẩm, giá tiền cuối tháng kiểm kê hàng kho.

+ Không để các chất tẩy rửa, giấy vệ sinh, bột giặt... cùng trong kho thực phẩm của trẻ. Nhà trường sử dụng mẫu sổ quản lý kho do Sở GD&ĐT quy định.

- **Chế biến thực phẩm và chia ăn:**

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

+ Thực phẩm tươi sống giao nhận thừa so với định mức trong ngày phải trả lại đơn vị cung ứng, không để lưu tại trường.

+ Định lượng thức ăn chín của số trẻ từng lớp, cần thể hiện rõ tại bảng chia định lượng khẩu phần ăn của trẻ tại bếp, trong sổ giao nhận với GV từng lớp và có chữ ký xác nhận của giáo viên.

+ Bát thìa phải được rửa, sấy hàng ngày tránh vi khuẩn xâm nhập

+ Tổ nuôi thực hiện đúng quy chế giờ ăn của trẻ, đưa cơm lên lớp đúng giờ, chia bát thìa đầy đủ

+ Nhân viên nhà bếp thường xuyên lên lớp quan sát trẻ ăn, từ đó có những biện pháp chế biến món ăn phù hợp.

- Lưu nghiệm thức ăn:

+ Thực hiện đúng quy trình lưu, thời gian (Đủ 24h), định lượng (thức ăn đặc: 100g- 150g; thức ăn lỏng: 150g- 200g), được bảo quản trong tủ lạnh theo quy định (5 - 8độ). Có sổ lưu nghiệm ghi ngày, giờ lưu nghiệm, tên và chữ ký của người lưu nghiệm. Nghiêm túc thực hiện sổ Kiểm thực Ba bước theo Quyết định số 1246/QĐ-BYT ngày 31/3/2017 của Bộ Y tế về việc ban hành "Hướng dẫn thực hiện chế độ kiểm thực Ba bước và lưu mẫu thức ăn đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống".

- Tổ chức ăn trưa cho cán bộ giáo viên, nhân viên;

+ Thực đơn của CBGV NV không trùng thực đơn của trẻ, có đủ sổ sách quản lý kho, bữa ăn công khai, minh bạch, thanh quyết toán đầy đủ vào cuối tháng.

IV . LỊCH TRIỂN KHAI NHIỆM VỤ

Tháng 8::

- Kiểm tra tài sản nhà bếp.
- Đề xuất mua bổ sung đồ dùng, dụng cụ còn thiếu.
- Thực hiện tốt khâu vệ sinh đảm bảo ATTP và phòng chống bệnh sốt xuất huyết...
- Thực hiện vệ sinh nhà bếp cũng như các khu vực xung quanh bếp
- Sắp xếp đồ dùng, thiết bị nhà bếp khoa học, phù hợp.
- Họp tổ phân công nhiệm vụ từng đồng chí.
- Họp đánh giá, xếp loại nhân viên tháng 8.

Tháng 9:

- Cập nhật sổ sách nuôi dưỡng đầy đủ.
- Thực hiện nghiêm túc giao nhận thực phẩm, đúng nguyên tắc
- Ra soát các đồ dùng dụng cụ phòng chống tai nạn thương tích
- Thực hiện công tác VSATTP, vệ sinh nhà bếp đảm bảo phòng dịch sốt xuất huyết, đau mắt đỏ cấp...
- Tăng cường lên lớp theo dõi trẻ ăn .
- Ra soát bổ sung đồ dùng chăm sóc nuôi dưỡng của tổ.
- Họp đánh giá, xếp loại nhân viên tháng 9.

Tháng 10:

- Thực hiện kiểm tra VSATTP và phòng chống dịch bệnh tai bếp.
- Cập nhật sổ sách kịp thời, đầy đủ. Chuẩn bị hồ sơ về công tác CSND và VSATTP đón đoàn liên ngành kiểm tra.
- Vệ sinh đồ dùng, trang thiết bị nhà bếp, sắp xếp gọn gàng ngăn nắp.
- Thực hiện tốt dây chuyền bếp ăn.
- Tham gia Hội nghị CBVC năm học 2024-2025.
- Tham gia thi lý thuyết NVND giỏi cấp trường.
- Họp đánh giá, xếp loại nhân viên tháng 10.

Tháng 11:

- Thực hiện kiểm tra VSATTP tại bếp.
- Đảm bảo vệ sinh bếp ăn phòng chống dịch bệnh.
- Quan sát theo dõi giờ ăn của trẻ.
- Kiểm tra công tác vệ sinh nhà bếp.
- Kiểm tra vệ sinh đồ dùng tổ nuôi.
- Thay đổi thực đơn sang thực đơn mùa đông.
- Kiểm tra việc thực hiện chế biến thực phẩm.
- Thi thực hành nấu ăn tại trường.
- Họp đánh giá, xếp loại nhân viên tháng 11.

Tháng 12:

- Nghiêm túc thực hiện quy trình giao nhận thực phẩm hàng ngày với đầy đủ các thành phần.
 - Thực hiện chế biến món ăn đúng thực đơn, đảm bảo thời gian. Chuyển thức ăn cho trẻ ăn khi thức ăn nóng.
 - Theo dõi trẻ ăn trên lớp
 - Họp đánh giá, xếp loại nhân viên tháng 12.

Tháng 1:

- Thực hiện vệ sinh ATTP thực phẩm, không để ngộ độc thực phẩm xảy ra trong nhà trường.
 - Cải tiến chế biến, nâng cao chất lượng nấu ăn.
 - Duy trì thực hiện dây chuyền của tổ.
 - Kiểm tra tài sản trước tết.
 - Tham gia sơ kết học kỳ I.
 - Vệ sinh sạch sẽ đồ dùng, dụng cụ chế biến. Sắp xếp khoa học hợp lý.
 - Họp đánh giá, xếp loại nhân viên tháng 1.

Tháng 2:

- Tuần I Nghỉ tết âm lịch.
 - Vệ sinh toàn bộ khu vực trong và ngoài bếp cũng như đồ dùng, dụng cụ chế biến, đảm bảo bếp ăn sạch sẽ an toàn phòng chống ngộ độc thực phẩm cho trẻ.
 - Kiểm kê tài sản sau tết.
 - Đón đoàn kiểm tra việc thực hiện quy chế chuyên môn, phòng chống dịch bệnh và phòng tránh TNTT, ATTP trước và sau nghỉ tết.
 - Họp đánh giá, xếp loại nhân viên tháng 2.

Tháng 3:

- Thực hiện công tác phòng chống dịch bệnh đông xuân cho trẻ.
- Làm tốt công tác phòng cháy chữa cháy.
- Họp đánh giá, xếp loại nhân viên tháng 3.

Tháng 4:

- Thay đổi thực đơn sang mùa hè.
- Duy trì việc thực hiện giao nhận thực phẩm đúng quy trình, chế biến món ăn cho trẻ và đảm bảo an toàn sử dụng bếp ga..
 - Chuẩn bị tốt cho việc đoàn kiểm tra công tác y tế học đường, bếp ăn bán trú, phòng tránh TNTT
 - Họp đánh giá, xếp loại nhân viên tháng 4.

Tháng 5

- Vệ sinh bếp sạch sẽ tạo không khí thoáng mát khi thời tiết nắng nóng, đảm bảo sức khỏe cho các đồng chí tổ nuôi.

- Nấu ăn đúng quy trình, vệ sinh bếp ăn sạch sẽ, bảo quản thực phẩm đúng cách phòng chống ngộ độc thực phẩm và tránh các dịch bệnh mùa hè.

- Cập nhật sổ sách kịp thời.

- Đánh giá, xếp loại viên chức, LĐHĐ.

Trên đây là Kế hoạch chăm sóc nuôi năm học 2024-2025 của tổ nuôi. Toàn thể các đ/c NVND nghiêm túc thực hiện để nâng cao chất lượng CSND trong nhà trường. Kính mong nhận được sự quan tâm của các cấp lãnh đạo, các đồng chí cán bộ giáo viên nhân viên góp ý bổ sung để bản kế hoạch được hoàn thiện hơn.

Xác nhận của Ban giám hiệu

TỔ TRƯỞNG

Nguyễn Thị Ánh Hồng