

Số: 34 / KHCMTN- MNGQ

Bồ Đề, ngày 24 tháng 9 năm 2025

**KẾ HOẠCH HOẠT ĐỘNG CHUYÊN MÔN TỔ NUÔI
NĂM HỌC: 2025 – 2026**

Căn cứ Hướng dẫn số 3465/SGDĐT-GDMN ngày 03/9/2025 của Sở Giáo dục và đào tạo Hà Nội về việc hướng dẫn thực hiện nhiệm vụ Giáo dục mầm non (GDMN) năm học 2025-2026;

Căn cứ Hướng dẫn số 3471/SGDĐT-GDMN ngày 03/9/2025 của Sở Giáo dục và đào tạo Hà Nội về việc hướng dẫn thực hiện quy chế chuyên môn cấp học mầm non năm học 2025-2026;

Căn cứ Hướng dẫn số 27/MNGQ ngày 11/9/2025 của Trường mầm non Gia Quát về việc hướng dẫn thực hiện nhiệm vụ Giáo dục mầm non năm học 2025-2026;

Căn cứ Hướng dẫn số 28/MNGQ ngày 11/9/2025 của Trường mầm non Gia Quát về việc hướng dẫn thực hiện quy chế chuyên môn cấp học mầm non năm học 2025-2026;

Căn cứ tình hình thực tế, nhiệm vụ năm học của Nhà trường.

Tổ chuyên môn nuôi dưỡng xây dựng kế hoạch hoạt động năm học 2025 - 2026 như sau:

I/ĐẶC ĐIỂM TÌNH HÌNH.

1.Thuận lợi.

- Tổ chuyên môn luôn nhận được sự quan tâm, chỉ đạo của BGH, các đoàn thể trong nhà trường.
- Các đồng chí nhân viên nuôi dưỡng nhiệt tình trong công việc, tận tâm với nghề, có nhiều sáng tạo, đổi mới trong công tác chăm sóc nuôi dưỡng trẻ.
- Nhiệt tình trong các phong trào của nhà trường.

*** Về Cơ sở vật chất:**

- Nhà trường đã trang bị đầy đủ đồ dùng phục vụ công tác chăm sóc, nuôi dưỡng trẻ. Đồ dùng đầy đủ để chế biến, nuôi dưỡng.
- Diện tích bếp rộng, thoáng, đủ điều kiện quy định về bếp ăn một chiều.

*** Về đội ngũ:**

Nữ: 05. Nam: 0.

- Trình độ: 5/5 (100%) nhân viên đạt trình độ trên chuẩn
- Nhân viên trong khối có tinh thần đoàn kết, gắn bó và luôn hỗ trợ giúp đỡ nhau trong công việc.
- Nhân viên nhiệt tình, chịu khó tìm tòi, sáng tạo trong việc tổ chức các bữa ăn cho trẻ và luôn sẵn sàng tiếp cận với những chỉ đạo mới của cấp trên trong lĩnh vực nuôi dưỡng.
- Nhân viên nuôi trong khối luôn khắc phục khó khăn để hoàn thành các nhiệm vụ được giao.
- 100% nhân viên được tham gia lớp tập huấn về An toàn thực phẩm do nhà trường tổ chức.

2. Khó khăn.

- 05 đồng chí nhân viên cũng nhiều tuổi nên cập nhật công nghệ còn hạn chế
- Một số đồ dùng: xe đẩy cơm đã cũ, hỏng

II. CÁC GIẢI PHÁP THỰC HIỆN

1 . Bồi dưỡng nâng cao chuyên môn cho đội ngũ cô nuôi trong nhà trường

- Bồi dưỡng kiến thức chăm sóc nuôi dưỡng cho cô nuôi 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.
- 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 qui định điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm tại các nhà bếp .

- 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.

- Phân công rõ từng người từng công việc cụ thể, thực hiện đúng dây chuyền chế biến. Thường xuyên kiểm tra đột xuất giám sát trực tiếp đối với bếp.

- Cung cấp sách tài liệu tham khảo cho tổ nuôi học tập nghiên cứu để nâng cao trình độ .

- Tổ chức cho cô nuôi tham gia học các lớp bồi dưỡng kiến thức về vệ sinh an toàn thực phẩm do trung tâm y tế phường tổ chức.

- Bồi dưỡng cô nuôi giỏi để tham gia dự thi cô nuôi giỏi cấp trường

- Bồi dưỡng thao tác chế biến, phối hợp dây chuyền, định lượng, cách chế biến những món ăn ngon hấp dẫn trẻ. Tổ chức cho cô nuôi đi tham quan học tập các bếp ăn ở các trường bạn, tại các trung tâm dạy nấu ăn, học hỏi rút kinh nghiệm cho bản thân.

- Quan tâm tạo điều kiện chăm lo đến đời sống sức khỏe của giáo viên cô nuôi như tham mưu giải quyết chế độ hợp lý hơn nữa, động viên chị em yên tâm công tác.

- Thực đơn thay đổi theo tuần, theo mùa.

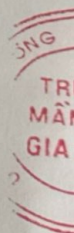
- Giao nhận thực phẩm đúng quy trình, đủ thành phần, đúng theo quy định của Bộ y tế.

- Phân công dây truyền tổ nuôi hợp lý (có bảng phân công)

- Chế biến bữa ăn đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, đúng quy định, thực hiện nghiêm túc dây chuyền bếp một chiều.

- Bếp ăn đảm bảo điều kiện bếp ăn vệ sinh an toàn thực phẩm.

- Thực hiện tốt các loại sổ nuôi dưỡng



- 100% NV được tập huấn công tác phòng chống tai nạn thương tích và phòng một số bệnh theo mùa thường xảy ra, phòng chống cháy nổ.

- Tham gia thi lý thuyết, thi thực hành quy chế CSND cho nhân viên nuôi dưỡng trong trường.

- Phối hợp với kế toán, tham gia tư vấn thực đơn theo mùa (Tuần I, III, Tuần II, IV) cho phó Hiệu Trưởng. Đảm bảo thực đơn đa dạng, đủ dinh dưỡng, phù hợp với trẻ. Đảm bảo đúng, đủ định lượng calo: MG= 1 Bữa chính, 1 bữa phụ. NT= 2 bữa chính, 1 bữa phụ.

- Cân đối, phối hợp các loại thực phẩm để cung cấp đủ các chất cho trẻ đặc biệt trẻ suy dinh dưỡng, thấp còi.

- Nhà bếp tăng cường phối hợp, hỗ trợ thay đổi vị trí theo tuần để nâng cao chuyên môn để chế biến món ăn cho trẻ. Tuyệt đối không mua và sử dụng thức ăn chế biến sẵn.

- Lưu nghiệm thức ăn đủ 24/24 giờ (2 bộ thay đổi)

- Chú trọng thực hiện đúng đủ bộ sổ nuôi theo quy định, thường xuyên kiểm tra đôn đốc hợp định kỳ, đột xuất để rút kinh nghiệm.

- Thực hiện tốt quy trình giao nhận thực phẩm.

2. Thực hiện các giải pháp nâng cao chất lượng và hiệu quả hoạt động chăm sóc nuôi dưỡng trẻ:

- Đẩy mạnh công tác tuyên truyền nâng cao nhận thức trách nhiệm cho các cấp các ngành, gia đình và cộng đồng về chủ chương, mục đích, ý nghĩa của công tác chăm sóc, giáo dục tại trường mầm non.

- 100% trẻ được đảm bảo an toàn tuyệt đối về tính mạng không có ngộ độc thực phẩm, tai nạn thương tích trong nhà trường đây là mục tiêu hàng đầu của công tác chăm sóc giáo dục trẻ.

+ 100% trẻ đến trường được khám sức khỏe định kỳ 1 năm hai lần và được theo dõi sức khỏe bằng biểu đồ tăng trưởng.

+ 100% các nhóm lớp có đủ nước sạch cho trẻ dùng.

- Tăng cường các biện pháp thực hiện nhằm nâng cao chất lượng chăm sóc nuôi dưỡng, bảo vệ sức khỏe cho trẻ trong nhà trường, thực hiện tốt việc tổ chức bữa ăn cho trẻ. Giữ gìn vệ sinh môi trường sạch sẽ, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm trong nhà bếp.

- Chủ động xây dựng kế hoạch chăm sóc nuôi dưỡng, kết hợp hoạt động giáo dục dinh dưỡng, sức khỏe và tăng cường các hoạt động phát triển thể lực đảm bảo sự phát triển toàn diện cho trẻ.

- Thường xuyên tự kiểm tra giám sát, để đảm bảo an toàn thực phẩm.

- Cán bộ nhân viên trực tiếp nấu ăn trong tổ tích cực tham gia tập huấn nâng cao kiến thức và kỹ năng thực hành về công tác vệ sinh ATTP. Bếp ăn được cấp giấy chứng nhận bếp ăn đạt tiêu chuẩn VSATTP.

- Tổ nuôi dưỡng chủ động xây dựng kế hoạch chăm sóc, nuôi dưỡng trẻ, kết hợp hoạt động giáo dục dinh dưỡng, sức khỏe với tăng cường các hoạt động phát triển thể lực đảm bảo sự phát triển toàn diện của trẻ.

- Tăng cường các biện pháp phòng tránh tai nạn thương tích cho trẻ trong trường mầm non, đảm bảo an toàn tuyệt đối về thể chất và tinh thần. Chủ động phòng chống dịch bệnh trong nhà trường, giữ gìn môi trường sinh hoạt, dụng cụ ăn uống, đồ dùng, đồ chơi của trẻ sạch sẽ để phòng chống một số bệnh do virus gây ra, dễ lây lan và gây nguy hiểm tới tính mạng của trẻ.

- Nhân viên trong tổ trồng thêm rau sạch và cây ăn quả để tăng cường bữa ăn cho trẻ, lượng rau sạch cung cấp trong năm học.

Xây dựng kế hoạch của tổ bằng những việc làm cụ thể hàng tuần, hàng tháng để thực hiện đưa ra những biện pháp để thực hiện.

- Thực hiện nghiêm túc các buổi sinh hoạt chuyên môn, nâng cao chất lượng sinh hoạt chuyên môn.

3. Làm tốt công tác vệ sinh an toàn thực phẩm trong nhà trường:

- Tuyên truyền nâng cao kiến thức vệ sinh an toàn thực phẩm cho giáo viên, nhân, viên học sinh trong toàn trường.

- Kiểm tra chất lượng thực phẩm khâu giao nhận, chế biến, chia và lưu mẫu thức ăn theo quy định.

- Lập lưu trữ hồ sơ sổ sách theo quy định ghi chép đầy đủ hàng ngày.

- Thực hiện nghiêm túc việc ký kết hợp đồng thực phẩm với đơn vị cung ứng thực phẩm sạch, có uy tín, có giấy phép kinh doanh theo quy định, có địa chỉ rõ ràng để đảm bảo nguồn thực phẩm an toàn được Ủy ban nhân dân phường Bồ Đề phê duyệt

- Thường xuyên kiểm tra, rà soát chất lượng, nguồn gốc, giá cả thực phẩm của nhà cung ứng nhằm đảm bảo chất lượng vệ sinh ATTP.

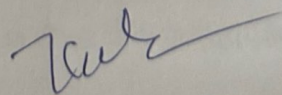
- Bếp ăn bán trú của trường đảm bảo đủ điều kiện vệ sinh ATTP.

- Sử dụng nguồn nước sạch trong ăn uống, sinh hoạt, lấy mẫu nước xét nghiệm theo đúng quy định.

- Yêu cầu mỗi đồng chí giáo viên ở lớp và cô nuôi viết cam kết với nhà trường về việc đảm bảo an toàn và VSATTP cho trẻ tại trường.

Bồ Đề, ngày 24 tháng 1 năm 2025

Tổ trưởng tổ nuôi



Lê Thị Mỹ Linh

LỊCH TRÌNH HOẠT ĐỘNG CHUYÊN MÔN
NĂM HỌC 2025 - 2026

Thời gian	Nội dung công việc	Người thực hiện
Tháng <u>8 - 9</u> 2025	- Kiểm kê đồ dùng bán trú - Tham gia lớp tập huấn CSND- Vệ sinh môi trường - Tập huấn về công tác vệ sinh ATTP - Phân công nhân viên trong dây chuyền nấu ăn chuẩn bị cho năm học mới. - Họp tổ nuôi phân công công việc, hướng dẫn làm hồ sơ sổ sách. - Nghiên cứu thực đơn để chế biến các món ăn cho trẻ.	Nhân viên tổ nuôi BGH+ Nhân viên tổ nuôi
Tháng <u>10 + 11</u> 2025	- Thực hiện dây chuyền . - Họp tổ nuôi - Thực hiện công tác giao nhận thực phẩm - Dự giờ ăn trên các lớp. - Tổng vệ sinh	BGH + Nhân viên tổ nuôi
Tháng <u>12</u> 2025	- Tham dự thi NV giỏi cấp trường, - Tham dự hội giảng hội giảng chào mừng ngày nhà giáo Việt Nam. - Thực hiện dây chuyền tổ nuôi. - Họp tổ nuôi	BGH + Nhân viên tổ nuôi
Tháng <u>1+2</u> 2026	-Tập huấn cách chế biến các món ăn - Tham gia tập huấn VSATTP - Dự giờ ăn trên các lớp theo lịch phân công. - Thực hiện giao nhận thực phẩm	BGH + Nhân viên

	- Thực hiện dây chuyền tổ nuôi. - Sơ kết học kỳ I - Họp tổ nuôi	Tổ nuôi
Tháng <u>2+3</u> 2026	- Thực hiện công tác giao nhận thực phẩm - Tham gia hội thi ‘ Ngày hội dinh dưỡng’ - Dự giờ ăn trên các lớp. - Tổng vệ sinh - Thực hiện dây chuyền tổ nuôi. - Họp tổ nuôi	Nhân viên tổ nuôi
Tháng <u>4+5</u> 2026	- Dự giờ ăn trên các lớp theo lịch phân công. - Nghiên cứu thực đơn mùa hè chế biến món ăn cho trẻ . - Họp tổ nuôi. - Thực hiện công tác giao nhận thực phẩm. - Thực hiện dây chuyền tổ nuôi. - Tổng vệ sinh. - Tổng kết năm học	Nhân viên tổ nuôi
Tháng <u>6+7</u> 2026	- Tập huấn CSND trẻ - Tham gia tập huấn VSATTP - Thực hiện công tác giao nhận thực phẩm. - Thực hiện dây chuyền tổ nuôi - Họp tổ nuôi	BGH + Nhân viên tổ nuôi