

Số:

Hải Anh, ngày 23 tháng 9 năm 2025

**KẾ HOẠCH CÔNG TÁC NUÔI BÁN TRÚ**  
**Năm học 2025-2026**

Căn cứ Thông tư số 51/2020/TT-BGDĐT ngày 31/12/2020 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo ban hành Thông tư sửa đổi, bổ sung một số nội dung của Chương trình Giáo dục mầm non ban hành kèm theo Thông tư số 17/2009/TT-BGDĐT ngày 25 tháng 7 năm 2009 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo đã được sửa đổi, bổ sung bởi Thông tư số 28/2016/TT-BGDĐT ngày 30 tháng 12 năm 2016 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo; Thông tư số 52/2021/TT-BGDĐT ngày 31/12/2020 của Bộ GD&ĐT ban hành điều lệ trường mầm non;

Căn cứ công văn số 235/SGDĐT-CTHSSV ngày 01/08/2025 của Sở Giáo dục và Đào tạo tỉnh Ninh Bình về việc tăng cường công tác bảo đảm an toàn thực phẩm, phòng, chống ngộ độc thực phẩm trong các cơ sở giáo dục;

Để thực hiện công tác nuôi dưỡng trẻ mầm non trong nhà trường vào nền nếp khoa học theo quy định, trường Mầm non Hải Đường xây dựng công tác nuôi dưỡng trẻ như sau:

**A. ĐẶC ĐIỂM TÌNH HÌNH:**

**1. Quy mô phát triển:**

+ Năm học 2025 - 2026 nhà trường có 27 nhóm lớp

Huy động 568/568 cháu MG ra lớp đạt tỷ lệ 100% DS ĐT; 237/471 cháu nhà trẻ đạt 50.3%DS ĐT

**2. Đội ngũ cán bộ, nhân viên: Tổng 12 người**

Trong đó: CBQL: 01 đ/c; NV Nuôi dưỡng: 11 đ/c;

**3. Cơ sở vật chất:**

- Nhà trường có 02 điểm trường, có 3 nhà bếp được xây dựng theo quy chuẩn và được sắp xếp đảm bảo theo nguyên tắc một chiều, gọn gàng, khoa học, có đủ nước sạch cho trẻ dùng, có đầy đủ đồ dùng, dụng cụ bằng Inox hiện đại, đảm bảo tốt cho việc phục vụ nuôi dưỡng trẻ.

- Nhà trường đã tập trung kinh phí để mua sắm, trang bị cho nhà bếp các trang thiết bị phục vụ cho công tác chăm sóc nuôi dưỡng trẻ ở nhà bếp, cũng như hoạt động ăn ngủ của trẻ tại các nhóm lớp.

**B. Mục tiêu phấn đấu**

- 27/27 nhóm, lớp được tổ chức nuôi ăn bán trú, đạt tỷ lệ 100%. Số trẻ được tổ chức ăn tại trường dự kiến 805/805 cháu đạt tỷ lệ 100% số kế hoạch giao.

- 100% trẻ đến trường được đảm bảo an toàn tuyệt đối VSDD và ATTP, trong năm học không có trường hợp bị xảy ra ngộ độc thực phẩm, bệnh dịch, tai nạn thương tích, đồng thời đảm bảo tốt vệ sinh môi trường.

- 100% các nhóm lớp có đủ nước sạch cho trẻ dùng, có 25 nhà vệ sinh đạt yêu cầu, nam riêng, nữ riêng.

- Mức ăn của trẻ là 19.000 đồng/trẻ/ngày. Trẻ mẫu giáo ăn một bữa chính 1 bữa phụ; Trẻ nhà trẻ ăn 2 bữa chính 1 bữa phụ (**Mức tiền bán trú sẽ thay đổi khi có công văn hướng dẫn của UBND tỉnh Ninh Bình**)

- 100% trẻ đến trường được cân, đo theo dõi sức khỏe bằng biểu đồ tăng trưởng và được khám sức khỏe 2 lần/năm.

### C. Các biện pháp thực hiện

#### I. Yêu cầu đối với bữa ăn bán trú tại trường mầm non:

##### 1. Khẩu phần:

##### 1.1 Khẩu phần đạt nhu cầu về năng lượng khuyến nghị theo độ tuổi:

Bữa ăn bán trú cần đáp ứng nhu cầu về năng lượng khuyến nghị theo bảng sau:

Nhóm tuổi	Tỉ lệ năng lượng khuyến nghị do bữa ăn bán trú cung cấp so với nhu cầu cả ngày	Nhu cầu khuyến nghị năng lượng tại cơ sở GDMN/ngày/trẻ
12-36 tháng	60 - 70 %	600 - 651Kcal
3-6 tuổi	50 - 55%	615 - 726 Kcal

##### 1.2 Năng lượng phân phối cho các bữa ăn:

- Nhà trẻ: Bữa ăn buổi trưa cung cấp từ 30-35% năng lượng cả ngày. Bữa ăn buổi chiều cung cấp từ 25-30% năng lượng cả ngày. Bữa phụ cung cấp khoảng 5% đến 10% năng lượng cả ngày.

- Mẫu giáo: 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.

##### 1.3 Khẩu phần đạt tối ưu, cân đối giữa các nhóm chất sinh năng lượng.

Tỉ lệ các chất cung cấp năng lượng khẩu phần theo độ tuổi.

Các chất cung cấp năng lượng khẩu phần	Tỉ lệ các chất cung cấp năng lượng khẩu phần	
	Trẻ nhà trẻ	Trẻ mẫu giáo
Chất đạm	13 - 20%	13 - 20%
Chất béo	30 - 40%	25 - 35%

Chất bột đường	47 - 50%	52 - 60%
----------------	----------	----------

#### 1.4 Khẩu phần đạt tối ưu cân bằng của các chất dinh dưỡng

- Tỷ lệ giữa đạm động vật/đạm tổng số: khuyến nghị đạt 60% và 40%
- Tỷ lệ chất béo động vật và chất béo thực vật: khuyến nghị đạt 70% và 30%.
- Đảm bảo tối ưu các vitamin và chất khoáng như: C, A, B, sắt, kẽm, iod...

### 2. Thực đơn:

#### 2.1 Yêu cầu chung:

- Thực đơn được xây dựng theo tuần, theo mùa, thực đơn không lặp lại ở tuần kế tiếp.
- Các món ăn của thực đơn không lặp lại trong 2 đến 4 tuần (có thể xây dựng thực đơn theo tuần chẵn, tuần lẻ hoặc 4 thực đơn khác nhau trong tháng...)
- Bữa chính nên có trên 10 loại thực phẩm và có từ 3 đến 5 loại rau, củ; tùy theo điều kiện của đơn vị thực đơn bữa chính của trẻ bao gồm: cơm, món xào, món mặn, canh, tráng miệng, sữa.
- Niêm yết công khai thực đơn tuần/tháng để cha mẹ cùng phối hợp trong việc tổ chức bữa ăn cho trẻ tại gia đình.

#### 2.2 Sử dụng thực phẩm:

- Sử dụng thực phẩm đa dạng có đủ 4 nhóm thực phẩm (đạm, bột đường, béo, vitamin) hoặc có ít nhất 5 trong 8 nhóm theo phân loại của Tổ chức Y tế Thế giới (WHO)
  - + Nhóm 1: lương thực: gạo ngô, khoai, sắn...;
  - + Nhóm 2: các loại hạt: nhóm đậu đỗ, lạc vừng,...;
  - + Nhóm 3: Sữa và các sản phẩm từ sữa;
  - + Nhóm 4 Thịt các loại, cá và hải sản;
  - + Nhóm 5: Trứng và các sản phẩm của trứng;
  - + Nhóm 6: Củ quả màu vàng, da cam, màu đỏ như cà rốt, bí ngô, gấc, cà chua hoặc rau tươi có màu xanh thẫm;
  - + Nhóm 7: Rau/củ/quả khác như su hào, củ cải...;
  - + Nhóm 8: Dầu ăn, mỡ, các loại
- Trong đó nhóm chất béo là bắt buộc.
- Thay đổi sự kết hợp giữa các loại thực phẩm để tạo ra các món ăn khác nhau.
  - Sử dụng sữa và các loại chế phẩm của sữa để tăng thêm khẩu phần calci.

- Tăng cường sử dụng thực phẩm sẵn có của địa phương; sử dụng rau quả theo mùa.

- Sử dụng muối hợp lí: Với trẻ mầm non, khuyến nghị nên sử dụng dưới 3g muối/ngày và nên sử dụng muối iod trong chế biến món ăn cho trẻ.

- Không ăn thực phẩm chế biến sẵn (mì tôm, xúc xích, bim bim, bánh kẹo ngọt, giò, chả...)

## **II. Quản lý, thực hiện quy trình chế biến thức ăn bảo đảm an toàn thực phẩm.**

**1. Hợp đồng thực phẩm:** Thực hiện đầu năm học. Hiệu trưởng chịu trách nhiệm kí hợp đồng với nhà cung cấp thực phẩm có đầy đủ hồ sơ pháp lý theo quy định; đảm bảo hợp đồng cần có đủ các nội dung: thời gian, thời hạn, thỏa thuận (trong đó đặc biệt quan tâm tới chất lượng thực phẩm phải đảm bảo tươi sống, hồ sơ năng lực đảm bảo), quy định rõ trách nhiệm của các bên liên quan trong việc cung cấp thực phẩm hàng ngày cho bếp nuôi 3 khu. Hợp đồng cần quy định rõ trách nhiệm của các bên khi xảy ngộ độc thực phẩm. Hồ sơ phải được lưu tại nhà trường.

**2. Xây dựng thực đơn:** Ban giám hiệu nhà trường cùng bộ phận dinh dưỡng xây dựng thực đơn đảm bảo, thực đơn được Hiệu trưởng phê duyệt trước khi thực hiện. Với những ngày sử dụng thực phẩm thay thế phải được sự đồng ý của Ban giám hiệu nhà trường, công khai với phụ huynh học sinh.

**3. Tính khẩu phần ăn, tính ăn 12 ngày theo thực đơn:** Ban giám hiệu nhà trường cùng bộ phận dinh dưỡng tính ăn, tính khẩu phần ăn cho 100 suất ăn của trẻ nhà trẻ và trẻ mẫu giáo trong 12 ngày theo thực đơn với mức tiền ăn của trẻ tại đơn vị đảm bảo khẩu phần theo quy định (mục 1 phần A).

### **4. Tính ăn hàng ngày:**

B1: Ngày hôm trước: Căn cứ vào số trẻ ăn bán trú trong ngày, dự báo thời tiết cho ngày hôm sau, dựa vào bảng tính ăn cho 100 suất ăn đã tính theo thực đơn quản lý tại khu nhập số trẻ dự kiến trẻ ăn bán trú ngày hôm sau để tính thực phẩm cần ăn cho ngày hôm sau, báo hiệu trưởng nhà trường phê duyệt, chuyển nơi cung cấp thực phẩm để chuẩn bị thực phẩm ăn cho ngày hôm sau.

B2: Ngày hôm sau: Sau khi chốt số học sinh ăn trong ngày căn cứ vào bảng tính ăn, tính số học sinh thêm, bớt so với dự tính để tính số thực phẩm thừa, thiếu trong ngày. *Đồng chí tính ăn cho từng khu chủ động gọi thực phẩm thêm hoặc trả lại cho nhà cung cấp dưới sự giám sát của đồng chí Phó hiệu trưởng Trần Thị Oanh.*

### **5. Giao nhận thực phẩm:**

#### **5.1. Yêu cầu:**

- Thời gian: Thực hiện theo hợp đồng, cam kết thỏa thuận của đơn vị cung cấp với nhà trường. (Từ 6h30 đến 7h30 hàng ngày) Đảm bảo được thời gian phù hợp với chế độ ăn bán trú của trẻ trong nhà trường và thời gian làm việc của cán

bộ giáo viên, nhân viên theo quy định của ngành. Số lần giao - nhận thực phẩm từ 1- 3 lần/ngày tùy theo tình hình thực tế số lượng trẻ phát sinh trong ngày.

- Việc giao nhận thực phẩm thực hiện hằng ngày, ít nhất 4 người tham gia.
- Quá trình giao – nhận phải được giám sát chặt chẽ, bảo đảm.
- Thông tin giao nhận được ghi vào sổ kiểm thực 3 bước. Gồm: tên thực phẩm, số lượng, đơn vị tính, chất lượng cảm quan, nguồn gốc và thời gian giao nhận.

### 5.2. Thành phần giao nhận thực phẩm: (4 người)

+ **Bên giao:** Người giao hàng của đơn vị cung ứng thực phẩm cho nhà trường.

+ **Bên nhận:** Đại diện ban quản lý công tác bán trú trong trường học, nhân viên nấu ăn, và một trong các thành phần như giáo viên, cán bộ quản lý, nhân viên y tế, cha mẹ trẻ.

### 5.3. Hồ sơ: Ghi, ký nhận vào sổ giao nhận thực phẩm.

Trường hợp phát sinh cần bổ sung hoặc trả lại thực phẩm cho đơn vị cung ứng, cần được theo dõi, ghi chép cập nhật ngay tại sổ hoặc phiếu giao nhận thực phẩm, sổ kiểm thực ba bước, có ký nhận của các thành phần giao nhận.

- Thực hiện giao nhận:

+ Đối với thực phẩm tươi sống: Để đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm và thuận lợi cho việc sơ chế thực phẩm, cần giao - nhận thực phẩm theo thứ tự như sau:

- > Thứ nhất là hoa quả ăn tươi,
- > Sau đó là rau, củ, quả cần nấu chín,
- > Sau cùng là các loại thịt, cá, hải sản...

+ Đối với thực phẩm xuất kho (gạo, gia vị, sữa...) tiến hành giao nhận đảm bảo thời gian cần thiết cho quá trình sơ chế, phù hợp với tình hình thực tế của cơ sở. Chú ý hạn sử dụng của các loại thực phẩm.

+ Khi nhận thực phẩm yêu cầu kiểm tra cả số lượng và chất lượng của thực phẩm. Chất lượng thực phẩm phải đảm bảo theo đúng yêu cầu của Hợp đồng. Nhận thực phẩm nào, ký nhận thực phẩm đấy. Chỉ ký nhận khi đã nhận đủ số lượng, thực phẩm đảm bảo chất lượng, sổ ký nhận đã ghi chép đầy đủ thông tin. Tuyệt đối không được ký nhận thực phẩm khi sổ ghi chép chưa đủ thông tin về số lượng, đơn giá của thực phẩm.

## 6. Sơ chế thực phẩm:

Sơ chế thực phẩm theo trình tự phù hợp với các món ăn trong quá trình nấu như: cơm, canh, mặn, xào... thao tác nhanh, gọn, hợp vệ sinh. Tùy theo thực đơn ăn trong ngày đòi hỏi mức độ, thời gian sơ chế, nhân viên sơ chế căn chỉnh thời gian để thao tác đảm bảo thành phẩm theo quy định. Lưu ý đối với rau

xanh, không nên cắt thái quá sớm khi chưa đến thời gian nấu vì sẽ giảm bớt dưỡng chất; sơ chế cần phù hợp với các lứa tuổi khác nhau.

- Theo dõi ghi nhận điều kiện vệ sinh trong toàn bộ quá trình sơ chế-chế biến (vệ sinh cá nhân người chế biến: đồng phục, găng tay, mũ..., dụng cụ sơ chế-chế biến sử dụng riêng cho thực phẩm sống -chín, đánh giá cảm quan thực phẩm trong suốt quá trình chế biến, nếu phát hiện thực phẩm có dấu hiệu bất thường về màu, mùi, vị... phải loại bỏ và ghi cách xử lý, ghi chính xác thời gian bắt đầu và kết thúc chế biến từng món vào sổ theo đúng thời điểm).

***Chú ý: Thực hiện sơ chế riêng thực phẩm nhà trẻ riêng, mẫu giáo riêng.***

**7. Chế biến thực phẩm:** Nhân viên nuôi dưỡng thực hiện việc chế biến món ăn theo trình tự như sau: cơm, canh, mặn, xào... theo độ tuổi theo thực đơn của nhà trường. Lưu ý đảm bảo thời gian tổ chức hoạt động ăn của trẻ, mỗi loại thực phẩm có cách chế biến và sử dụng gia vị riêng, vì vậy khi chế biến cần giữ được các chất dinh dưỡng, giúp món ăn chín đều, màu sắc, mùi vị hấp dẫn, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.

***Chú ý: Thực hiện chế biến thực phẩm cho nhà trẻ riêng, mẫu giáo riêng.***

### **8. Lưu mẫu thức ăn:**

- *Thời gian:* lưu mẫu thức ăn được thực hiện trước khi chia ăn. Thời gian lưu giữ mẫu thực phẩm kéo dài ít nhất 24 giờ kể từ khi lấy mẫu.

- *Dụng cụ:* Tủ lạnh từ 2-8<sup>0</sup>C, hộp đựng thức ăn có nắp đậy, đủ cho các món ăn cần lưu (lưu tất cả các món ăn chính, phụ, tráng miệng... trong ngày). Không để lẫn với thực phẩm khác.

- *Số lượng mẫu lưu:* Thức ăn đặc tối thiểu 100g, thức ăn lỏng tối thiểu 150ml.

- *Ghi thông tin:* Ghi thông tin vào từng hộp mẫu lưu thức ăn, rõ tên món ăn, thời gian lưu, kí và dán niêm phong. Sử dụng giấy niêm phong từng loại thức ăn (tem vỡ, giấy pơ-luya mỏng...) bảo đảm khi mở hộp, giấy niêm phong sẽ bị rách. Ghi vào sổ kiểm thực ba bước.

- *Hủy mẫu thức ăn lưu:* Nhân viên kiểm tra đầy đủ thông tin trên hộp lưu, nhãn niêm phong, ngày giờ đủ điều kiện hủy rồi mới thực hiện hủy mẫu thức ăn lưu. Kí vào sổ kiểm thực ba bước.

### **9. Chia ăn.**

Nhân viên nuôi dưỡng cân tổng số lượng từng món ăn. Chia định lượng theo số suất ăn của trẻ:

- Định mức 1 suất ăn/1 món ăn nhà trẻ = tổng lượng thức ăn món ăn đó của nhà trẻ/ tổng số báo ăn của trẻ nhà trẻ trong ngày.

- Định mức 1 suất ăn/1 món ăn mẫu giáo = tổng lượng thức ăn món ăn đó của mẫu giáo/ tổng số báo ăn của trẻ mẫu giáo trong ngày.

Căn cứ vào số lượng báo ăn trong các nhóm lớp thực hiện thao tác cân, chia các món theo số lượng báo ăn trong ngày: Số thức ăn được chia cho nhóm lớp =

định lượng 1 suất ăn X số báo ăn của lớp.

Khi chia canh chú ý khuấy đều trước khi chia. Các món mặn, xào được đảo đều, com xới toi trước khi chia.

Trong quá trình chuyên thức ăn cần đảm bảo an toàn, các món ăn được đậy nắp giữ độ ẩm, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.

Bàn giao thức ăn cho giáo viên trên lớp: giáo viên kiểm tra số lượng (= định lượng 1 suất ăn x số báo ăn trong ngày), chất lượng món ăn và ký vào sổ báo ăn và chia ăn.

### III. Quản lý, thực hiện hệ thống sổ sách và bảng biểu phục vụ công tác bán trú.

#### 1. Bảng biểu:

Tên bảng biểu	Nội dung	Người thực hiện
Bảng phân công nhiệm vụ nhân viên nuôi dưỡng	Phân công vị trí của các thành viên trong bếp thực hiện quy trình chế biến thức ăn trong ngày	Ban giám hiệu
Bảng định lượng thức ăn từ sống đến chín	Ghi số lượng thực phẩm của từng món ăn khi nhận thực phẩm Ghi số lượng thành phẩm khi nấu xong (thực phẩm chín).	BQL BQL
Báo báo ăn và chia ăn	Ghi số lượng báo ăn trẻ trong ngày (số lượng báo ăn từng nhóm lớp, tổng hợp cả khu). Ghi định lượng thực phẩm chia ăn cho 1 trẻ; cho các nhóm lớp	BQL BQL
Bảng tài chính công khai	Ghi công khai các loại thực phẩm ăn trong ngày (Số lượng, đơn giá, thành tiền)	NV dinh dưỡng

#### 2. Hệ thống hồ sơ và khâu an toàn các bếp ăn (hoặc sử dụng hệ thống phần mềm dinh dưỡng):

Phân công mỗi bếp ăn một nhân viên phụ trách hệ thống sổ nuôi, năm học 2025-2026 tiếp cận và làm quen với phần mềm dinh dưỡng.

Hàng ngày BQL cùng nhân viên dinh dưỡng đối khớp số liệu giao nhận thực phẩm trong ngày, Cập nhật kịp thời trên bảng công khai tài chính của khu.

Hàng tuần kiểm tra hệ thống lọc nước để thay rửa củ lọc, kiểm tra dây dẫn ga

tránh rò rỉ khí ga, vệ sinh hệ thống tủ lạnh, kiểm tra độ an toàn của các dụng cụ chế biến có sử dụng nguồn điện đảm bảo an toàn phòng chống cháy nổ.

Hàng tháng: Buổi chiều ngày cuối tháng tổng vệ sinh bếp ăn; kiểm tra tình kho đôi khớp số lượng thực phẩm nhập kho, tồn kho với số lượng thực phẩm kho đã xuất; hoàn thiện hồ sơ, sổ sách chứng từ nuôi ăn; Đ/c Hiệu trưởng kiểm tra duyệt hồ sơ nuôi từng tháng sau khi đ/c phó hiệu trưởng phụ trách công tác nuôi ăn ký nháy.

#### **IV. Bồi dưỡng đội ngũ GV, NV**

- 100% CB, GV, NV Thường xuyên cập nhật kiến thức vệ sinh ATTP, phòng chống dịch bệnh, ngộ độc thực phẩm trong trường mầm non; được bồi dưỡng công tác nuôi dưỡng, công tác làm hồ sơ sổ sách.

- 100% nhân viên nhà bếp được đi tập huấn về công tác vệ sinh ATTP và khám sức khỏe định kỳ. Đồng thời thực hiện nghiêm túc quy trình chế biến thức ăn theo quy trình 1 chiều từ khâu giao nhận, kiểm tra, sơ chế, chế biến, chia thức ăn...

- Tích cực tuyên truyền cho cha mẹ trẻ về việc đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, phòng tránh ngộ độc cho trẻ.

- Cô nuôi thực hiện nghiêm túc nội quy, quy định nhà bếp; khi thực hiện nhiệm vụ phải đeo tạp dề khẩu trang mũ chụp đầu, không để móng tay dài, không đeo nhẫn; không được để quần áo và tư trang của các nhân viên trong khu vực chế biến thức ăn cho trẻ. Khi chia thức ăn, phải dùng dụng cụ, không được dùng tay tiếp xúc với thức ăn, phải mang khẩu trang. Ban giám hiệu trực bán trú thường xuyên tổ chức kiểm tra giám sát nhân viên khi chia thức ăn đã nấu chín.

- Đối với giáo viên các lớp: Vệ sinh phòng cho trẻ ăn sạch sẽ, cho trẻ rửa tay trước khi ăn; Tổ chức giờ ăn cho trẻ đúng quy định (kê bàn ăn cho trẻ, 4-6 trẻ/bàn); Chia ngay cho trẻ ăn sau khi lấy cơm từ nhà bếp về nhóm lớp; Đeo khẩu trang khi chia thức ăn cho trẻ, chia xong lần 1 phải đậy nắp xoong cơm, canh và thức ăn canh và thức ăn; Chuẩn bị khăn lau tay, đĩa đựng cơm rơi ở mỗi bàn, giáo dục trẻ thói quen vệ sinh văn minh trong khi ăn.

- Đảm bảo vệ sinh môi trường lớp, bếp ăn, công trình vệ sinh để phòng, chống ngộ độc thức ăn:

#### **V. Tổ chức thực hiện**

- Phân công BGH:

Đ/c Nguyễn Thị Minh - Hiệu trưởng - phụ trách chỉ đạo chung và quản lý bếp 1/6

Đ/c Trần Thị Oanh: - Phó hiệu trưởng - Phụ trách công tác nuôi ăn - Chịu trách nhiệm mọi hoạt động bếp nuôi khu 2/9

Đ/c Nguyễn Thị Hoài - Phó hiệu trưởng - Phụ trách nuôi khu 19/5 - Chịu trách nhiệm mọi hoạt động bếp nuôi khu 19/5

- Phân công nhân viên nấu ăn

Khu 1/6: Đ/c Trần Thị Hà, Đ/c Phạm Thị Hương, Đ/c Trần Thị Tuyết, Đ/c Nguyễn Thị Thủy, Đ/c Phạm Thị Thơm.

Khu 2/9: Đ/c Trần Thị Duyên, Đ/c Mai Thị Thu Phương, Đ/c Lê Thị Oanh, đ/c Lương Thị Liên.

Khu 19/5: Đ/c Nguyễn Thị Huyền Trang, Đ/c Nguyễn Thị Thơm.

Trên đây là kế hoạch công tác tổ chức nuôi bán trú, đề nghị các đồng chí trong BQL cùng GV, nhân viên bộ phận nuôi dưỡng trong nhà trường nghiêm túc thực hiện./.

***Nơi nhận:***

- Phòng VHXXH (báo cáo);
- CB, GV, NV (thực hiện);
- Lưu VP.

**HIỆU TRƯỞNG**

**Nguyễn Thị Minh**

## **CÔNG TÁC TRỌNG TÂM TỪNG THÁNG**

### **Tháng 8/2025**

- Tổng vệ sinh sinh, trong và ngoài khu vực nhà bếp ở các khu trường, chuẩn bị mọi điều kiện để tổ chức bán trú cho trẻ.
- Kí hợp đồng cung cấp thực phẩm với công ty cung cấp thực phẩm sạch.
- Bồi dưỡng chuyên môn nuôi, cách làm hồ sơ, tính ăn, tính khẩu phần ăn
- Tổng VSMT, vệ sinh nhà bếp, đồ dùng dụng cụ nhà bếp chuẩn bị cho công tác CS, nuôi dưỡng tại trường. Thực hiện nghiêm túc công tác phòng chống dịch bệnh.
- Xây dựng thực đơn hàng tuần, cho trẻ ăn đúng thực đơn, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm trong các bếp ăn.

### **Tháng 9/2025**

- Kí hợp đồng bổ sung nhân viên nấu ăn
- Tổng VSMT, vệ sinh nhà bếp, đồ dùng dụng cụ nhà bếp chuẩn bị cho công tác CS, nuôi dưỡng khi trẻ được đến trường học.
- Thống nhất xây dựng thực đơn hàng tuần sao cho cân đối các chất dinh dưỡng. Thực hiện nghiêm túc công tác phòng chống dịch bệnh đau mắt đỏ.
- Hướng dẫn nhân viên tính khẩu phần ăn trên phần mềm dinh dưỡng.
- KT Thực hiện các khâu chế biến theo đúng tiêu chuẩn bếp một chiều, giao nhận thực phẩm, công khai tài chính, sổ sách nuôi, tổ chức cho trẻ ăn ở các lớp.
- Chỉ đạo cân đo, chắm biểu đồ, khảo sát sức khỏe trẻ
- Phối hợp với phụ huynh cho trẻ ăn tiệc tự chọn tết trung thu

### **Tháng 10/2025**

- XD kế hoạch vệ sinh trong tuần: Mỗi tuần tổng vệ sinh khu vực nhà bếp, vệ sinh đồ dùng, dụng cụ nhà bếp vào cuối ngày thứ 4 và thứ 6. Thực hiện nghiêm túc công tác phòng chống dịch XSH, cúm mùa.
- Xây dựng thực đơn theo thời tiết mùa đông, phù hợp với thực phẩm ở địa phương.
- KT Thực hiện các khâu chế biến theo đúng tiêu chuẩn bếp một chiều, giao nhận thực phẩm, lưu mẫu thức ăn, chia ăn, công khai tài chính, hồ sơ sổ sách nuôi, tổ chức cho trẻ ăn ở các lớp

### **Tháng 11/2025**

- Thống nhất xây dựng thực đơn hàng tuần sao cho cân đối các chất. Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm trong bếp ăn. Thực hiện nghiêm túc công tác phòng chống dịch sốt xuất huyết, cúm mùa.
- Tập huấn cho nhân viên tính khẩu phần ăn cho trẻ trên phần mềm dinh dưỡng, nâng cao chất lượng bữa ăn cho trẻ.

- Hợp phụ huynh tuyên truyền nâng cao chất lượng bữa ăn.
- Đảm bảo VSMT trong và ngoài khu vực nhà bếp.
- KT Thực hiện các khâu chế biến theo đúng tiêu chuẩn bếp một chiều, giao nhận thực phẩm, lưu mẫu thức ăn, chia ăn, công khai tài chính, hồ sơ sổ sách nuôi, tổ chức cho trẻ ăn ở các lớp

### **Tháng 12/2025**

- Chỉ đạo cân đo theo dõi sức khỏe trẻ, nắm được tình hình sức khỏe trẻ để điều chỉnh thực đơn.
- Thống nhất xây dựng thực đơn hàng tuần sao cho cân đối các chất, đa dạng các loại thực phẩm.
- Tiếp tục hoàn thiện các loại hồ sơ, đối khớp các loại sổ.
- Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, vệ sinh môi trường trong các bếp ăn. Thực hiện nghiêm túc công tác phòng chống dịch bệnh.
- KT Thực hiện các khâu chế biến theo đúng tiêu chuẩn bếp một chiều, giao nhận thực phẩm, lưu mẫu thức ăn, chia ăn, công khai tài chính, hồ sơ sổ sách nuôi, tổ chức cho trẻ ăn ở các lớp
- Kiểm tra kết quả theo dõi sức khỏe trẻ, có biện pháp phòng chống trẻ SDD, béo phì.

### **Tháng 01/2026**

- Chú ý khâu lựa chọn thực phẩm tươi, ngon đảm bảo VSATTP.
- Chế biến các món ăn ngon miệng, đẹp mắt đối với trẻ để trẻ ăn ngon miệng, ăn hết xuất.
- KT Thực hiện các khâu chế biến theo đúng tiêu chuẩn bếp một chiều, giao nhận thực phẩm, lưu mẫu thức ăn, chia ăn, công khai tài chính, hồ sơ sổ sách nuôi, tổ chức cho trẻ ăn ở các lớp
- Rà soát, bổ xung lại tất cả các chữ ký của phụ huynh.
- Cập nhật bảng tài chính công khai hàng ngày và đúng thời gian quy định.
- Thực hiện nghiêm túc công tác phòng chống dịch bệnh.
- Phối hợp với phụ huynh cho trẻ ăn tiệc tự chọn tết nguyên đán

### **Tháng 02/2026**

- Phát động trồng các loại rau sạch về mùa hè trong các khu vườn trường.
- Thực hiện thường xuyên tổng VS khu vực trong ngoài nhà bếp theo lịch hàng tuần, phòng chống các bệnh dịch.
- KT Thực hiện các khâu chế biến theo đúng tiêu chuẩn bếp một chiều, giao nhận thực phẩm, lưu mẫu thức ăn, chia ăn, công khai tài chính, hồ sơ sổ sách nuôi, tổ chức cho trẻ ăn ở các lớp

### **Tháng 3/2026**

- Thường xuyên tổng VS khu vực trong ngoài nhà bếp theo lịch hàng tuần, phòng chống các bệnh dịch khi thời tiết ẩm thấp.

- Cập nhật bảng tài chính công khai hàng ngày và đúng thời gian quy định.

- Chỉ đạo theo dõi đánh giá cân đo trẻ lần 3

- KT Thực hiện các khâu chế biến theo đúng tiêu chuẩn bếp một chiều, giao nhận thực phẩm, lưu mẫu thức ăn, chia ăn, công khai tài chính, hồ sơ sổ sách nuôi, tổ chức cho trẻ ăn ở các lớp

### **Tháng 4/2026**

- Thống nhất xây dựng thực đơn mùa hè hợp lý.

- Đảm bảo VSATTP, vệ sinh môi trường trong các bếp nuôi.

- Tiếp tục tập huấn cho nhân viên tính khẩu phần ăn cho trẻ trên phần mềm dinh dưỡng, nâng cao CL bữa ăn cho trẻ.

- Hoàn thiện các loại HS, đối khớp các loại sổ.

- Thực hiện nghiêm túc công tác phòng chống dịch bệnh.

- Rà soát lại các chứng từ, hóa đơn nấu ăn.

- KT Thực hiện các khâu chế biến theo đúng tiêu chuẩn bếp một chiều, giao nhận thực phẩm, lưu mẫu thức ăn, chia ăn, công khai tài chính, hồ sơ sổ sách nuôi, tổ chức cho trẻ ăn ở các lớp

### **Tháng 5/2026**

- Thống nhất xây dựng thực đơn hợp lý.

- Phối hợp với phụ huynh cho trẻ ăn tiệc tự chọn tết thiếu nhi 1/6

- Đảm bảo vệ sinh ATTP, vệ sinh môi trường trong Nhà bếp.

- Thực hiện nghiêm túc công tác phòng chống dịch bệnh theo mùa.

- Hoàn thiện hồ sơ sổ sách các bếp nuôi.

- Phối hợp với BGH kiểm tra CL nuôi cuối năm học.

- Tổng hợp số liệu cuối năm học, TT tiền ăn với phụ huynh.