

Số: ~~187~~ KH-MNTS

Thái Sơn, ngày 26 tháng 9 năm 2023

KẾ HOẠCH CHĂM SÓC - NUÔI DƯỠNG TRẺ
NĂM HỌC 2023 – 2024

Thực hiện công văn số 2179/SGDĐT-GDMN ngày 16/8/2023 của Sở GD&ĐT
V/v hướng dẫn thực hiện nhiệm vụ GDMN năm học 2023-2024;

Thực hiện hướng dẫn số 316/PGDĐT ngày 8/9/2023 của Phòng GD&ĐT huyện
An Lão V/v hướng dẫn thực hiện nhiệm vụ GDMN năm học 2023-2024.

Thực hiện kế hoạch số 150/KH-MNTSI ngày 25/9/2022 của trường mầm non
Thái Sơn về việc hướng dẫn thực hiện nhiệm vụ năm học 2023-2024.

Căn cứ vào điều kiện thực tế của nhà trường về việc thực hiện công tác bán trú.
Trường mầm non Thái Sơn xây dựng kế hoạch chăm sóc - nuôi dưỡng năm học 2023
– 2024 cụ thể như sau:

I. ĐẶC ĐIỂM TÌNH HÌNH CHUNG

- Tổng số CB-GV-NV: 51 người có 39 biên chế. Trong đó:

	Số lượng	Trình độ chuyên môn					
		Đại học	Tỷ lệ %	Cao đẳng	Tỷ lệ %	Trung cấp	Tỷ lệ %
CBQL	3	3	100				
Giáo viên	36	34	95	2	5		
Nhân viên	12			3	25	9	75

Tổng số trẻ: 555 cháu. Trong đó:

+ Mẫu giáo: 480 cháu (3 tuổi: 121 cháu; 4 tuổi: 182 cháu; 5 tuổi: 190 cháu)

+ Nhà trẻ: 62 cháu

1. Thuận lợi

- Nhà trường có 2 bếp ăn 1 chiều, có đầy đủ đồ dùng, dụng cụ phục vụ cho công
tác bán trú, đảm bảo yêu cầu.



- Đội ngũ CBGVNV trong trường nhiệt tình, tận tụy với nghề, có ý thức trách cao nhiệm trong công việc

- Tỷ lệ trẻ ăn bán trú: $555/555 = 100\%$, trẻ được phân chia lớp theo độ tuổi nên rất thuận lợi cho giáo viên thực hiện công tác chăm sóc nuôi dưỡng trẻ tại trường lớp.

- Được sự quan tâm của phụ huynh, luôn phối hợp với nhà trường trong việc chăm sóc nuôi dưỡng trẻ.

- Ngay từ đầu năm học nhà trường đã mời các công ty thực phẩm sạch đến để nhà trường lựa chọn ký cam kết mua bán thực phẩm đảm bảo chất lượng VSATTP.

- Sự phối kết hợp chặt chẽ giữa trạm y tế địa phương nên hàng năm có kế hoạch khám sức khỏe định kỳ 2 lần/năm cho trẻ toàn trường.

2. Khó khăn

- Hệ thống máng vôi 1 số lớp đã xuống cấp (rò rỉ...) nên không thuận tiện cho việc giáo viên chăm sóc vệ sinh cho trẻ.

- Trường không có nhân viên y tế, giáo viên còn thiếu 3 so với quy định.

- Một số cha mẹ trẻ đi làm ăn xa để trẻ ở nhà với người thân nên việc quan tâm chăm sóc trẻ chưa kịp thời, còn 1 số phụ huynh chưa quan tâm phối kết hợp với nhà trường trong việc chăm sóc giáo dục trẻ.

Phát huy những thuận lợi và khắc phục các khó khăn nêu trên. Nhà trường xây dựng mục tiêu, nhiệm vụ trọng tâm và các giải pháp thực hiện nhiệm vụ chăm sóc, nuôi dưỡng trẻ như sau:

3. Mục tiêu chung

- Tuyên truyền cho các bậc phụ huynh nhận thức rõ việc chăm sóc nuôi dưỡng các con theo khoa học.

- Nhà trường tổ chức cho các cháu ăn bán trú tại trường đạt 100% số trẻ.

- 100% trẻ được theo dõi biểu đồ tăng trưởng, khám sức khỏe 2 lần/năm và cân đo định kỳ vào các tháng 9,12,3; Trẻ từ 60 tháng tuổi trở lên được theo dõi chỉ số cơ thể BMI,

- Giảm 1.2% tỷ lệ trẻ suy dinh dưỡng ở thể nhẹ cân giảm và thấp còi so với đầu năm học và khống chế tỷ lệ trẻ thừa cân béo phì.

- 100% trẻ được đảm bảo an toàn tinh thần và thể chất.

- Không để xảy ra ngộ độc tại trường.

- Các đoàn thể trên địa bàn xã cùng quan tâm tới việc chăm sóc sức khỏe cho trẻ.

II. NHIỆM VỤ TRỌNG TÂM

1. Bồi dưỡng nâng cao chất lượng đội ngũ giáo viên, nhân viên nuôi dưỡng trong nhà trường nhằm đáp ứng nhu cầu giáo dục hiện nay.

2. Ứng dụng công nghệ thông tin trong công tác quản lý chỉ đạo nuôi dưỡng. Đổi mới công tác tổ chức quản lý và chỉ đạo. Thực hiện việc tính định lượng calo cho trẻ trên phần mềm dinh dưỡng đã được Bộ giáo dục và đào tạo thẩm định, đảm bảo cân đối tỷ lệ các chất cho trẻ.

3. Nâng cao chất lượng chăm sóc nuôi dưỡng trẻ. Đảm bảo tuyệt đối vệ sinh an toàn thực phẩm. Xây dựng thực đơn phong phú, đảm bảo cân đối tỷ lệ các chất dinh dưỡng, phù hợp với nhu cầu của trẻ. Xây dựng môi trường an toàn thân thiện trong nhà trường.

4. Bồi dưỡng kiến thức chăm sóc sức khỏe, phòng tránh tai nạn thương tích, phòng tránh dịch bệnh theo mùa cho 100% đội ngũ giáo viên.

5. Duy trì công tác tuyên truyền với phụ huynh về chất lượng chăm sóc nuôi dưỡng trẻ trong nhà trường thông qua việc giám sát của PHHS giờ giao nhận thực phẩm và công tác tuyên truyền giờ ăn của trẻ để PHHS yên tâm.

III. NHIỆM VỤ CỤ THỂ

1. Đảm bảo an toàn, phòng chống tai nạn thương tích

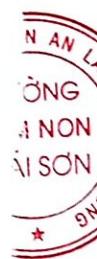
****Chỉ tiêu phấn đấu:***

- 100% trẻ được đảm bảo an toàn tuyệt đối về thể chất và tinh thần trong nhà trường.

- Không để xảy ra tình trạng dịch bệnh, ngộ độc thực phẩm, cháy nổ, ô nhiễm môi trường tại trường học, bạo hành hoặc mất an toàn gây tai nạn thương tích cho trẻ trong trường học.

****Giải pháp thực hiện:***

- Toàn thể giáo viên đến lớp đón trẻ đúng giờ giấc theo quy định.
- Giáo viên thường xuyên theo dõi, bao quát trẻ mọi lúc mọi nơi, nhất là khi trẻ chơi tự do. Không làm việc riêng, không bỏ lớp, đảm bảo tuyệt đối an toàn cho trẻ cả về thể chất và tinh thần; Biết sơ cứu những tai nạn có thể xảy ra đối với trẻ.
- Tổ chức bồi dưỡng cho giáo viên về giáo dục dinh dưỡng, VSATTP, phòng chống tai nạn thương tích và sơ cứu tại chỗ khi xảy ra tai nạn.
- Giáo viên nắm chắc sĩ số trẻ đi học trong ngày thông qua việc ký xác nhận hàng ngày giữa giáo viên và phụ huynh về tình trạng sức khỏe của trẻ khi đón-trả trẻ. Và đặc biệt quan tâm đến những trẻ mới đến lớp.
- Đảm bảo mua thực phẩm tươi ngon, rõ nguồn gốc và thực hiện ký hợp đồng cam kết trách nhiệm giữa bên mua và bên cung cấp thực phẩm.



- Thực hiện nghiêm túc quy trình lưu mẫu thức ăn được quy định tại sổ kiểm thực 3 bước và sổ lưu hủy mẫu thức ăn.

- Tăng cường kiểm tra bếp ăn, kịp thời phát hiện các nguyên nhân gây hậu quả xấu, gây ngộ độc- phát hiện các mối nguy và đưa ra các biện pháp xử lý điều chỉnh.

- BGH và giáo viên luôn tăng cường tự kiểm tra, rà soát cơ sở vật chất, trang thiết bị, sắp xếp nội vụ phòng lớp để kịp thời phát hiện các yếu tố, nguy cơ gây mất an toàn cho trẻ và có biện pháp khắc phục, đặc biệt là các điều kiện an toàn phòng cháy, chữa cháy trong nhà trường.

- Xử lý kỷ luật nghiêm khắc đối với CBGVNV để xảy ra mất an toàn đối với trẻ.

2. Công tác nuôi dưỡng

a, Đảm bảo VSATTP

****Chỉ tiêu phấn đấu:***

- Đảm bảo 100% nguồn thực phẩm tươi ngon rõ nguồn gốc, đảm bảo chất lượng, hợp vệ sinh.

- Đảm bảo 100% trẻ không bị ngộ độc thực phẩm tại trường.

- Bếp ăn đảm bảo các điều kiện về nguồn nước sạch, sắp xếp sử dụng đảm bảo quy trình bếp ăn 1 chiều.

- Đầu tư mua sắm đầy đủ trang thiết bị phục vụ công tác bán trú cho trẻ ăn uống an toàn và hợp vệ sinh.

- Lưu đủ mẫu thức ăn hàng ngày theo quy định.

****Giải pháp thực hiện:***

- Thực hiện ký hợp đồng với công ty thực phẩm Tâm Bình chuyên cung cấp thực phẩm đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.

- Bồi dưỡng củng cố cho cô nuôi về quy trình bếp ăn 1 chiều, cách bảo quản thực phẩm, rau củ quả, vệ sinh dinh dưỡng, vệ sinh an toàn thực phẩm. Các thao tác quy trình chế biến, cách lựa chọn thực phẩm tươi ngon.

- Tham mưu với nhà trường mua sắm bổ sung dụng cụ, đồ dùng phục vụ cho công tác bán trú, đầy đủ hợp vệ sinh. Đồ dùng, dụng cụ phục vụ cho trẻ đều bằng nhôm, Inox nhằm tránh gây độc hại và có độ bền cao.

- Thực hiện nghiêm túc các yêu cầu về VSATTP trong nhà trường. Chú trọng việc giám sát hàng ngày, thực hiện chế độ kiểm thực 3 bước và lưu mẫu thức ăn hàng ngày theo hướng dẫn của Bộ Y tế.

- Phối hợp chặt chẽ với cơ quan y tế tại địa phương tập huấn kiến thức về

VSATTP cho CBQL và nhân viên nuôi dưỡng.

b, Đảm bảo chất lượng bữa ăn cho trẻ:

***Chỉ tiêu phần đầu:**

- Đảm bảo chế độ dinh dưỡng hợp lý cho trẻ ở trường.
- Các bữa ăn trong ngày của trẻ đảm bảo đủ lượng, cân đối dưỡng chất theo 4 nhóm thực phẩm (Protit, Lipit, Gluxit, Vitamin và muối khoáng).
- Căn cứ thực đơn, mức tiền ăn, giá thành thực phẩm để tính ăn từng ngày chính xác. Chi hết mức tiền vào bữa ăn trong ngày của trẻ.
- Thực phẩm trong ngày được viết thông báo trên bảng công khai tài chính và số theo dõi trước 9h00 phút sáng.
- Tính khẩu phần ăn của trẻ trên phần mềm “ Quản lý bếp ăn bán trú” Đảm bảo khẩu phần ăn cho trẻ và cân đối giữa các chất: P,L,G,CL áp dụng theo chương trình GDMN hiện hành đã sửa đổi theo thông tư 28/2016/TT-BGDDT ngày 30 tháng 12 năm 2016.

***Giải pháp thực hiện:**

+ Đối với nhà trường:

- Xây dựng thực đơn phù hợp cho từng độ tuổi, đa dạng các loại thực phẩm, thường xuyên thay đổi theo mùa, phù hợp nguồn thức ăn thực tế của địa phương có, chế độ ăn đảm bảo cân đối, đa dạng, hợp lý, đáp ứng nhu cầu dinh dưỡng theo chương trình GDMN sửa đổi.

- Ký hợp đồng mua thực phẩm với công ty cung cấp thực phẩm có uy tín, lựa chọn thực phẩm tươi ngon và an toàn, tuyệt đối không mua thực phẩm dập nát, ôi thiu, nấm mốc, hết hạn sử dụng, không rõ nguồn gốc; giá cả phù hợp với địa phương, đầy đủ về số lượng, đảm bảo về chất lượng.

- Chỉ đạo tổ nuôi dưỡng chế biến, chia ăn theo quy trình 1 chiều, thực hiện khâu vệ sinh sạch sẽ, giáo viên, cô nuôi mặc trang phục và đeo khẩu trang khi chế biến và chia ăn.

- Giao chỉ tiêu phần đầu giảm tỷ lệ SDD, béo phì cho từng nhóm, lớp theo quý đến cuối năm học tỷ lệ trẻ suy dinh dưỡng thể nhẹ cân, thấp còi giảm xuống dưới 3%, Trẻ béo phì giảm xuống dưới 1%.

- Chỉ đạo các lớp nắm rõ tình hình CSSK trẻ, có đề xuất những yêu cầu cần thiết cho việc chăm sóc sức khỏe với nhà trường, kiểm tra theo dõi, giải quyết kịp thời những đề xuất của từng lớp.

- Quản lý hồ sơ bán trú và lưu giữ theo đúng quy định, HSSS được ghi chép rõ

TP HAI PH

ràng, sạch sẽ. Riêng sổ mua thực phẩm hàng ngày phải có đủ chữ ký người giao, người nhận, người giám sát và chốt sổ trong ngày.

- Công khai tài chính hàng ngày qua bảng tài chính công khai của nhà trường.
- Sử dụng tiền ăn của trẻ đúng mục đích.
- Theo dõi chia ăn của trẻ đủ theo sổ xuất ăn.
- Thường xuyên kiểm tra nguồn nước, môi trường đảm bảo sạch sẽ thoáng mát.
- Thường xuyên kiểm tra giáo viên trong việc thực hiện chế độ sinh hoạt hàng ngày của trẻ cũng như giờ ăn, giờ ngủ, giờ cung cấp kiến thức về vệ sinh dinh dưỡng, ATTP và đánh giá chất lượng chăm sóc-nuôi dưỡng trẻ của giáo viên ở lớp.
- Chỉ đạo các tổ chuyên môn xây dựng kế hoạch và tổ chức các chuyên đề về kỹ năng chăm sóc- nuôi dưỡng trẻ, kỹ năng vệ sinh rửa tay, rửa mặt, thực hiện giờ ăn, ngủ nhằm rèn nề nếp thói quen cho 100% các cháu trong giờ ăn, ngủ tại trường, trẻ được ăn đúng giờ, ăn hết xuất và ngon miệng, có thói quen ăn uống văn minh, được chăm sóc vệ sinh, chăm sóc sức khỏe được đảm bảo chế độ dinh dưỡng hợp lý.
- Tổ chức chuyên đề GDDD - VSATTP trong nhà trường.
- Lên kế hoạch mua sắm đồ dùng phục vụ công tác chăm sóc - nuôi dưỡng trẻ trong năm học.
- Thành lập Ban chỉ đạo phòng chống dịch bệnh trong nhà trường, bệnh Covid-19, sốt xuất huyết và một số dịch bệnh khác trong nhà trường.
- + Đối với giáo viên:
 - Phân đấu hoàn thành chỉ tiêu đăng ký giảm tỷ lệ SDD thể nhẹ cân, thấp còi xuống dưới 3%, thể béo phì xuống dưới 1%.
 - Chăm sóc chu đáo cho các cháu trong từng bữa ăn giấc ngủ, cho trẻ ngủ đủ giấc, đúng giờ
 - Giáo viên phải quan tâm, chăm sóc trẻ trong từng bữa ăn, khuyến khích trẻ ăn hết suất của mình. (Không quát nạt, mắng trẻ...)
 - Tập cho trẻ ăn đầy đủ các loại thức ăn, nên cho trẻ biết tên các món ăn thông qua các bữa ăn hàng ngày.
 - Nhắc trẻ uống đủ lượng nước trong ngày theo quy định.
 - Thực hiện nghiêm túc giờ giấc sinh hoạt của trẻ trong ngày, (không thay đổi tùy tiện)
 - Có biện pháp phối hợp tốt với phụ huynh khâu CSSK trẻ, chu đáo hơn đối với các cháu SDD và các cháu mắc bệnh thông thường, phòng chống các bệnh truyền

nhằm cho trẻ. Phối hợp với phụ huynh cùng chăm sóc, nuôi dưỡng trẻ.

- Theo dõi sức khỏe của trẻ qua hoạt động hàng ngày (ăn, ngủ, vui chơi, học tập).
- Hướng dẫn trẻ thực hiện đúng kỹ năng vệ sinh cá nhân (đánh răng, rửa mặt, rửa tay...)
- Thực hiện tốt kế hoạch "Phòng chống tai nạn thương tích, phòng chống suy dinh dưỡng-béo phì, phòng chống dịch bệnh và ngộ độc thực phẩm cho trẻ".
- Luôn có biện pháp giáo dục trẻ vệ sinh, thói quen về hành vi văn minh, rèn nề nếp thói quen VSCN và đảm bảo an toàn cho trẻ trong các hoạt động. Tạo cho trẻ thói quen VS trong ăn uống, tự phục vụ trong giờ ăn, ngủ, vệ sinh cá nhân...
- Đảm bảo VSMT, phòng, lớp, ĐDDC và ĐD chăm sóc cá nhân trẻ; Tạo MT Xanh-sạch-đẹp thân thiện gần gũi với trẻ và được thay đổi thường xuyên.
- Luôn đảm bảo khâu an toàn tuyệt đối cho trẻ.
- Xây dựng góc tuyên truyền tại các nhóm lớp về kiến thức CSSK và dinh dưỡng.
- Duy trì sĩ số học sinh đến lớp từ đầu năm đến cuối năm học. Báo ăn cho trẻ chính xác tuyệt đối không bớt xén khẩu phần ăn của trẻ.
- Thực hiện thu tiền ăn của trẻ 23 000đ/ngày. Thu vào đầu tháng và thanh toán cuối tháng, đảm bảo tài chính công khai.
- + Đối với nhân viên nuôi dưỡng:
 - Cô nuôi trực tiếp nấu ăn cho trẻ được khám sức khỏe và làm 1 số xét nghiệm ngay từ đầu năm học.
 - Có sức khỏe tốt, không mắc bệnh truyền nhiễm.
 - Chế biến thức ăn đảm bảo hợp vệ sinh, đảm bảo quy trình bếp 1 chiều. Đảm bảo đúng giờ và đúng công việc được giao. Đảm bảo việc lưu mẫu thức ăn đủ 24h.
 - Thức ăn sau khi chế biến xong phải có nắp đậy, cho trẻ ăn thức ăn nóng, tránh thức ăn nguội lạnh.
 - Nhân viên nhà bếp phải có trang phục đầy đủ theo yêu cầu (tạp dề, khẩu trang, mũ...)
 - Đảm bảo MTVS bếp ăn, VSTP, tủ lưu mẫu thức ăn và bàn chia ăn.
 - Luôn có ý thức giữ gìn bảo quản tốt các loại trang thiết bị, đồ dùng dụng cụ của bếp ăn. Luôn sử dụng tiết kiệm ga, điện, nước...
 - Tham gia đầy đủ lớp bồi dưỡng VSATTP do trung tâm y tế huyện tổ chức.
- + Đối với CB phụ trách y tế học đường:

- Kết hợp cân đo, chắm biểu đồ sức khỏe cho trẻ. Tổng hợp và báo cáo số liệu.
- Triển khai các nội dung về công tác y tế học đường tới toàn thể CBGVNV, lồng ghép nội dung GDSK, VSMT... và tư vấn cho 100% phụ huynh các vấn đề liên quan đến sức khỏe của trẻ.
- Làm tốt công tác phối hợp với trạm y tế địa phương để kiểm tra sức khỏe cho trẻ phối hợp với gia đình trẻ trong việc chăm sóc trẻ kịp thời, giảm tỷ lệ béo phì và tỷ lệ suy dinh dưỡng ở trẻ.
- Xây dựng kế hoạch bổ xung thiết bị y tế phục vụ tốt công tác y tế tại trường.
- Thực hiện, tích cực vệ sinh đồ dùng, đồ chơi của trẻ, hàng năm có kế hoạch diệt muỗi, côn trùng để đảm bảo vệ sinh sạch sẽ và phòng chống dịch bệnh trong nhà trường.
- Thực hiện báo cáo kết quả y tế trường học theo quy định
- Thực hiện tốt các chương trình tuyên truyền chăm sóc sức khỏe, phòng chống các bệnh học đường, cận thị, cong vẹo cột sống...
- Tuyên truyền phòng chống dịch bệnh, yêu cầu giáo viên, phụ huynh thường xuyên rửa tay cho trẻ bằng xà phòng, lau chùi sạch khu vực sinh hoạt của trẻ, rửa sạch các vật dụng, đồ chơi của trẻ bằng xà phòng và khử trùng, vệ sinh sạch sẽ môi trường xung quanh. Khử trùng, phun thuốc muỗi...

3. Công tác chăm sóc sức khỏe

****Chỉ tiêu phấn đấu:***

- 100% trẻ đến trường được khám sức khỏe định kỳ 2l/năm học và được cân đo theo dõi sức khỏe 3l/năm.
- Phấn đấu cuối năm tỷ lệ trẻ đạt phát triển bình thường đạt: 97%; tỷ lệ trẻ SDD nhẹ cân và thấp còi <3%; trẻ béo phì <1%.
- Lập kế hoạch chăm sóc trẻ SDD, thấp còi, béo phì.
- Đảm bảo 100% trẻ được sử dụng nguồn nước sạch, nước uống của trẻ được đun sôi, đảm bảo hợp vệ sinh và phù hợp với thời tiết.
- 100% số trẻ có thói quen vệ sinh cá nhân sạch sẽ, hình thành nề nếp thói quen tốt, có hành vi ứng xử văn minh có lợi cho sức khỏe.

****Giải pháp thực hiện:***

- Hiệu trưởng ra quyết định thành lập Ban chỉ đạo công tác chăm sóc sức khỏe ban đầu cho trẻ, trưởng ban là 1 đại diện BGH, phó ban là đại diện lãnh đạo y tế xã, ủy viên thường trực là CTCĐ, đại diện cha mẹ học sinh, Tổ trưởng chuyên môn dạy + nuôi dưỡng.

- BCD phối hợp chặt chẽ với nhau để lập kế hoạch và triển khai công tác CS sức khỏe cho trẻ trong năm học cụ thể: theo năm, tháng (Như tuyên truyền kịp thời các dịch bệnh theo mùa xảy ra, triển khai kế hoạch phòng chống dịch bệnh cho trẻ ở trường...)

- Tuyên truyền kiến thức nuôi dạy con theo khoa học cho các bậc phụ huynh thông qua giờ đón trả trẻ, thông qua các hội thi, các buổi họp phụ huynh.

- Phối hợp chặt chẽ với trạm y tế xã trong công tác phòng chống dịch bệnh; khám sức khỏe định kỳ; vệ sinh khử trùng bề mặt môi trường, đồ dùng vệ sinh cá nhân.

- Trẻ được cân đo, theo dõi biểu đồ tăng trưởng định kỳ 3 tháng 1 lần và khám sức khỏe 2l/năm (lần 1: tháng 10/2021; lần 2 vào tháng 4/2022). Phát hiện kịp thời những trẻ SDD nhẹ cân, thấp còi hay béo phì từ đó có biện pháp can thiệp.

- Thực hiện đảm bảo chế độ dinh dưỡng hợp lý và an toàn: Xây dựng thực đơn theo mùa phù hợp với từng độ tuổi nhà trẻ-mẫu giáo. Nguồn thực phẩm thực tế của địa phương.

- Sử dụng phần mềm quản lý bếp ăn bán trú để xây dựng tính khẩu phần ăn cho trẻ hợp lý, cân đối đảm bảo tỷ lệ calo, tỷ lệ dưỡng chất.

- Thực hiện vệ sinh trường lớp sạch sẽ để phòng lây nhiễm bệnh sốt xuất huyết, thủy đậu, bệnh đỏ mắt, bệnh tay- chân - miệng và các bệnh lây nhiễm, viêm nhiễm khác. Phần đầu không có dịch bệnh xảy ra trong trường.

- Thường xuyên kiểm tra điều kiện cơ sở vật chất (CSVC), trang thiết bị, đồ dùng, đồ chơi, kịp thời phát hiện, khắc phục những yếu tố nguy cơ gây mất an toàn để báo cáo BGH nhà trường kịp thời xử lý nhằm đảm bảo an toàn cho trẻ khi tham gia các hoạt động tại trường, lớp.

- Triển khai chuyên đề giáo dục trẻ kỹ năng phòng tránh đuối nước và tự bảo vệ bản thân như điện giật, cháy bỏng, phòng tránh thiên tai, lũ lụt...

- Tuyệt đối không có giáo viên xúc phạm nhân phẩm và thân thể trẻ đảm bảo an toàn về tinh thần và thể lực cho trẻ ở trường, lớp mầm non.

- Xử lý nhanh, kịp thời các diễn biến bất thường về sức khỏe trẻ, sơ cứu đúng cách các tai nạn xảy ra; Thường xuyên kiểm tra tủ thuốc dự phòng trong trường.

- Giáo dục trẻ biết giữ gìn vệ sinh thân thể, trang phục; kỹ năng rửa tay bằng xà phòng trước, sau khi ăn và khi tay bẩn; đánh răng sau khi ăn, rửa mặt khi ngủ dậy.

- 555/555 cháu =100% trẻ có đủ đồ dùng vệ sinh cá nhân: ca, khăn có ký hiệu riêng.

- Thực hiện giáo dục kỹ năng sống cho trẻ, hình thành nề nếp thói quen tốt; các hành vi văn minh có lợi cho sức khỏe và sự phát triển lâu dài của trẻ.
- Vệ sinh phòng lớp, đồ chơi thường xuyên bằng nước diệt khuẩn.
- Thường xuyên vệ sinh trong và ngoài lớp học sạch sẽ, quan tâm chăm sóc cây xanh tạo môi trường xanh, sạch, đẹp.
- Giáo dục trẻ biết bỏ rác vào thùng. Thùng rác của lớp có nắp đậy, phải thường xuyên lau chùi, rác thải phải được xử lý hàng ngày.

4. Xây dựng và phát triển đội ngũ

****Chỉ tiêu phấn đấu:***

- 100% nhân viên nấu ăn được tập huấn về công tác dinh dưỡng cho trẻ. Bồi dưỡng nâng cao kiến thức nuôi dưỡng và VSATTP.
- 100% nhân viên nấu ăn được học tập nghiên cứu các văn bản chỉ đạo của ngành.
- Cập nhật thông tin về những yêu cầu cấp thiết trong công tác CS-ND trẻ.
- 100% nhân viên nấu ăn được bố trí công việc của mình sao cho phù hợp với khả năng chuyên môn của từng người.

****Giải pháp thực hiện:***

- Bồi dưỡng kiến thức CS - ND cho NV nấu ăn 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 quy định của bộ y tế, viện dinh dưỡng về VSATTP. Thông tư số 04 hướng dẫn thực hiện quản lý an toàn VSTP. Chỉ thị số 08/1999/CT ngày 15 tháng 4 năm 1999 của Thủ tướng chính phủ về tăng cường đảm bảo chất lượng VSATTP. Quyết định số 4196, quyết định số 4128/2001/QĐ-BYT quy định điều kiện đảm bảo ATTP tại các nhà bếp...
- Nâng cao kiến thức kỹ năng xử lý khi trẻ bị ngộ độc thực phẩm đối với giáo viên và cô nuôi.
- Bồi dưỡng củng cố cho đội ngũ NV về quy trình bếp 1 chiều, cách bảo quản thực phẩm: rau, củ, quả...vệ sinh dinh dưỡng, VSATTP, các thao tác quy 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.

- Triển khai hướng dẫn cho các nhân viên nấu ăn biết sử dụng phần mềm tính khẩu phần ăn.

- Cung cấp sách tài liệu tham khảo cho NV nấu ăn học tập nghiên cứu để nâng cao trình độ.

- Tổ chức cho NV nấu ăn tham gia học tập các lớp bồi dưỡng kiến thức về VSATTP do Sở Giáo dục và phòng Giáo dục tổ chức.

- Phân công lớp điểm, giáo viên mũi nhọn, thường xuyên dự giờ thăm lớp kiểm tra trao đổi rút kinh nghiệm về công tác CS - ND để có kết quả tốt từ đó nhân rộng ra toàn trường.

- Quan tâm tạo điều kiện chăm lo đến đời sống sức khoẻ của GV, động viên chị em yên tâm công tác.

5. Tăng cường đầu tư cơ sở vật chất, thiết bị cho công tác CS - ND

- 100% các lớp có góc tuyên truyền kiến thức VS - CS cho các bậc phụ huynh tại trường, lớp có nội dung phong phú, đa dạng phù hợp.

- 100% phụ huynh được tuyên truyền phổ biến kiến thức tầm quan trọng của công tác CS- ND trẻ.

- 100% các ban ngành đoàn thể các tổ chức xã hội trên địa bàn xã phối hợp tốt với nhà trường trong công tác giữ gìn vệ sinh môi trường, phòng chống dịch bệnh, hỗ trợ nhà trường các tài liệu chăm sóc trẻ. Tuyên truyền bữa ăn đầy đủ các chất dinh dưỡng đến với phụ huynh, cộng đồng.

- 100% các lớp có ban chi hội phụ huynh, ban chi hội toàn trường xây dựng quy chế hoạt động của hội trong năm học qua các văn bản thoả thuận giữa nhà trường và phụ huynh về CS - ND, đầu tư CSVC.

- 100% các đồ dùng CS - ND được huy động từ các nguồn đóng góp của phụ huynh.

- 100% đồ dùng CS - ND được đầu tư theo hướng chuẩn hiện đại đảm bảo và an toàn.

6. Các chỉ tiêu phấn đấu khác

+ Về công tác tuyên truyền:

- Đầy đủ bảng biểu bếp ăn, công khai tài chính hàng ngày về công tác nuôi dưỡng.

- Tuyên truyền qua các ngày hội ngày lễ.

- Tuyên truyền về các kiến thức nuôi dạy trẻ khoa học, tiết kiệm điện nước, VSATTP.



+ Về công tác quản lý:

- Thường xuyên kiểm tra đánh giá chất lượng, định lượng khẩu phần ăn các bữa ăn cho trẻ.

- Theo dõi sự phát triển của trẻ, quản lý chỉ đạo CSND, sổ khám sức khỏe, biểu đồ tăng trưởng, định lượng chia ăn, báo ăn...

+ Công tác thi đua:

- Hưởng ứng tốt phong trào thi đua 2 tốt, 2 giỏi, các cuộc vận động lớn của ngành.

- Duy trì danh hiệu: Tập thể lao động tiên tiến.

KẾ HOẠCH TRONG NĂM THÁNG

THỜI GIAN	NỘI DUNG CÔNG VIỆC
Tháng 8/2023	- Tiếp tục tuyên truyền trẻ ra trường. - Tham dự các lớp tập huấn của phòng. - Kiểm tra rà soát và bổ sung các đồ dùng dụng cụ để phục vụ công tác chăm sóc nuôi dưỡng. - Chỉ đạo vệ sinh môi trường, trong ngoài bếp và lớp học chuẩn bị cho năm học mới.
Tháng 9/2023	- Kết hợp tổ chức Ngày hội đến trường của bé, Tết Trung thu, và HNDC. - Tiếp tục bổ sung ĐDDC, kiện toàn hệ thống hồ sơ sổ sách theo quy định. - Cân đo, chấm biểu đồ và tổng hợp kết quả đợt 1 nộp về PGD trước ngày 20/9/2023. - Kiểm tra vệ sinh MT trong ngoài lớp học và bếp ăn. - Kiểm tra, giám sát việc giao nhận thực phẩm, các hoạt động trong bếp ăn. - Kiểm tra sổ sách bếp. - Kiểm tra, dự giờ nề nếp ăn, ngủ, vệ sinh cá nhân, các ký hiệu đồ dùng và sắp xếp nội vụ tại các nhóm lớp. - Sinh hoạt chuyên môn. Bồi dưỡng cho giáo viên và cô nuôi. - Bình bầu xếp loại thi đua cuối tháng.

Tháng 10/2023	- Tổ chức khám sức khỏe cho CBGVNV và học sinh. - Tổ chức SHCM cụm tại trường: Nâng cao UDCNTT trong việc cập nhật HSSS bếp ăn. - Cập nhật, thống kê số liệu phổ cập giáo dục và báo cáo. - Đón đoàn kiểm tra công nhận kết quả phổ cập GDMNTE5T. - Kiểm tra toàn diện giáo viên+ cô nuôi. - Phun thuốc diệt ruồi, muỗi, côn trùng ở các nhóm lớp và bếp ăn. - Kiểm tra vệ sinh MT trong ngoài lớp học và bếp ăn. - Kiểm tra, giám sát việc giao nhận thực phẩm, các hoạt động trong bếp ăn. - Kiểm tra sổ sách bếp. - Kiểm tra, dự giờ nề nếp ăn, ngủ, vệ sinh cá nhân, các ký hiệu đồ dùng và sắp xếp nội vụ tại các nhóm lớp. - Dự giao ban CBQL mầm non. - Sinh hoạt chuyên môn. Bồi dưỡng cho giáo viên và cô nuôi. - Bình bầu xếp loại thi đua cuối tháng.
Tháng 11/2023	- Kết hợp tổ chức hoạt động kỉ niệm: Ngày nhà giáo Việt Nam. - Kiểm tra toàn diện giáo viên+ cô nuôi. - Kiểm tra vệ sinh MT trong ngoài lớp học và bếp ăn. - Kiểm tra, giám sát việc giao nhận thực phẩm, các hoạt động trong bếp ăn. - Kiểm tra sổ sách bếp. - Kiểm tra, dự giờ nề nếp ăn, ngủ, vệ sinh cá nhân, các ký hiệu đồ dùng và sắp xếp nội vụ tại các nhóm lớp. - Sinh hoạt chuyên môn. Bồi dưỡng cho giáo viên và cô nuôi. - Bình bầu xếp loại thi đua cuối tháng.
Tháng 12/2023	- Cân đo, chấm biểu đồ và tổng hợp kết quả đợt 2 nộp về PGD trước ngày 20/12/2023. - Kiểm tra công tác phòng chống rét và dịch bệnh mùa đông cho trẻ tại các nhóm lớp. - Dự giao ban CBQL. - Kiểm tra toàn diện giáo viên cô nuôi.



	- Kiểm tra vệ sinh MT trong ngoài lớp học và bếp ăn. - Kiểm tra, giám sát việc giao nhận thực phẩm, các hoạt động trong bếp ăn. - Kiểm tra sổ sách bếp. - Kiểm tra, dự giờ nề nếp ăn, ngủ, vệ sinh cá nhân, các ký hiệu đồ dùng và sắp xếp nội vụ tại các nhóm lớp. - Sinh hoạt chuyên môn. Bồi dưỡng cho giáo viên và cô nuôi. - Bình bầu xếp loại thi đua cuối tháng.
Tháng 1/2024	- Tổ chức hội nghị sơ kết học kỳ I; - Tiếp tục kiểm tra công tác phòng chống rét và dịch bệnh cho trẻ ở tại các nhóm lớp. - Kiểm tra toàn diện giáo viên cô nuôi. - Kiểm tra vệ sinh MT trong ngoài lớp học và bếp ăn. - Kiểm tra, giám sát việc giao nhận thực phẩm, các hoạt động trong bếp ăn. - Kiểm tra sổ sách bếp. - Kiểm tra, dự giờ nề nếp ăn, ngủ, vệ sinh cá nhân, các ký hiệu đồ dùng và sắp xếp nội vụ tại các nhóm lớp. - Đón đoàn kiểm tra của Sở. - Sinh hoạt chuyên môn. Bồi dưỡng cho giáo viên và cô nuôi. - Bình bầu xếp loại thi đua cuối tháng.
Tháng 2/2024	- Hưởng ứng tết “Trồng cây” tạo cảnh quan môi trường xanh - sạch - đẹp. - Kiểm tra công tác vệ sinh, an toàn trước và sau Tết nguyên đán tại các nhóm lớp. - Kiểm tra giám sát việc giao nhận thực phẩm và vệ sinh an toàn thực phẩm tại bếp ăn sau Tết Nguyên Đán. - Kiểm tra toàn diện giáo viên cô nuôi. - Kiểm tra sổ sách bếp. - Kiểm tra, dự giờ nề nếp ăn, ngủ, vệ sinh cá nhân, các ký hiệu đồ dùng và sắp xếp nội vụ tại các nhóm lớp. - Sinh hoạt chuyên môn. Bồi dưỡng cho giáo viên và cô nuôi.

	- Bình bầu xếp loại thi đua cuối tháng.
Tháng 3/2024	- Kết hợp tổ chức ngày hội 8/3; - Dự giao ban CBQL. - Tiếp tục tuyên truyền tới phụ huynh phòng chống rét và dịch bệnh cho trẻ như (Bệnh sởi, đậu mùa, dịch cúm gia cầm...). - Cân đo, chắm biểu đồ và tổng hợp kết quả đợt 3 nộp về PGD trước ngày 20/3/2024. - Kiểm tra chỉ đạo bếp tuyệt đối đảm bảo giữ VSATTP khi thời tiết thay đổi. - Phun thuốc diệt ruồi, muỗi, gián...tại các nhóm lớp và bếp ăn. - Kiểm tra toàn diện giáo viên cô nuôi. - Kiểm tra, dự giờ nề nếp ăn, ngủ, vệ sinh cá nhân, các ký hiệu đồ dùng và sắp xếp nội vụ tại các nhóm lớp. - Kiểm tra sổ sách bếp - Sinh hoạt chuyên môn. Bồi dưỡng cho giáo viên và cô nuôi. - Bình bầu xếp loại thi đua cuối tháng.
Tháng 4/2024	- Tự kiểm tra công tác phổ cập giáo dục - Kiểm tra, bổ sung các điều kiện phòng chống nóng cho trẻ tại các nhóm lớp. - Thực hiện tháng vệ sinh an toàn thực phẩm. - Kiểm tra công tác VS các nhóm lớp và bếp ăn. - Kiểm tra, giám sát việc giao nhận thực phẩm và VSATTP tại bếp ăn. - Kiểm tra, dự giờ các hoạt động của nhân viên bếp và giờ VS - ăn - ngủ của trẻ tại các nhóm lớp. - Truyền truyền tới phụ huynh phòng thời tiết giao mùa và phòng dịch bệnh cho trẻ. - Chỉ đạo thay đổi thực đơn theo mùa, - Kiểm tra chất lượng cuối năm về kỹ năng thao tác VS của trẻ đặc biệt chú ý khâu CS trong tháng thời tiết nắng nóng. - Kiểm tra sổ sách bếp. - Kiểm tra toàn diện giáo viên cô nuôi.



	- Sinh hoạt chuyên môn. Bồi dưỡng cho giáo viên và cô nuôi. - Bình bầu xếp loại thi đua cuối tháng.
Tháng 5/2024	- Kết hợp tổ chức liên hoan: "Bé khỏe ngoan", lễ ra trường cho các bé 5 tuổi, vui tết thiếu nhi 1/6. - Vệ sinh MTXQ khi thời tiết nóng - Kiểm tra giờ VS - ăn - ngủ của trẻ trên các nhóm lớp - Kiểm tra, giám sát giao nhận thực phẩm, VSATTP tại bếp ăn và các hoạt động của nhân viên bếp. - Kiểm tra sổ sách bếp. - Sinh hoạt chuyên môn. Bình bầu xếp loại thi đua cuối tháng. - Chuẩn bị cơ sở vật chất để bàn giao - Tổng kết năm học.
Tháng 6/2024	- Cài tạo CSVC - Bồi dưỡng chuyên môn cho nhân viên nuôi
Tháng 7/2024	- Cài tạo tu bổ CSVC chuẩn bị cho năm học mới. - Tham gia các lớp tập huấn hè - Kiểm tra công tác chăm sóc nuôi dưỡng trong hè

Thái Sơn, ngày 26 tháng 9 năm 2023

NGƯỜI LẬP KẾ HOẠCH

HIỆU TRƯỞNG



Nguyễn Thị Oanh

Nguyễn Thị Nga