

Số 141 /KH-MNQT

Quốc Tuấn, ngày 26 tháng 9 năm 2023

KẾ HOẠCH

Hoạt động chăm sóc- nuôi dưỡng- đảm bảo an toàn trong trường mầm non Quốc Tuấn, năm học 2023-2024

Căn cứ vào công văn số 316 /PGD&ĐT-GDMN ngày 08 tháng 9 năm 2023 của Phòng GD&ĐT về Hướng dẫn thực hiện nhiệm vụ GDMN năm học 2023-2024; Kế hoạch số 128 /KH-MNQT ngày 22 tháng 9 năm 2023 của trường MN Quốc Tuấn về thực hiện nhiệm vụ năm học 2023 - 2024;

Từ đặc điểm tình hình thực tế của nhà trường, trường Mầm non Quốc Tuấn xây dựng kế hoạch hoạt động chăm sóc - nuôi dưỡng- đảm bảo an toàn trong trường MN Quốc Tuấn, năm học 2023 - 2024 như sau:

I. ĐÁNH GIÁ KẾT QUẢ ĐẠT ĐƯỢC NĂM HỌC 2022-2023

- 100% trẻ được đảm bảo an toàn về thể chất và tâm lý;
- 100% trẻ được ăn bán trú tại trường, không để xảy ra ngộ độc thực phẩm trong nhà trường;
- Tỷ lệ suy dinh dưỡng thể thấp còi ở mức 1,5% , suy dinh dưỡng nhẹ cân giảm mạnh so với đầu năm ở mức 1 %; tỉ lệ béo phì dưới 0,97 % (thấp hơn so với tỉ lệ huyện không chế);
- Đồ dùng trang thiết bị phục vụ công tác chăm sóc bán trú được đầu tư mua sắm bổ sung theo hướng chuẩn và hiện đại hóa, hệ thống bảng biểu được làm mới;
- Nhân viên nấu ăn có trình độ tay nghề chuyên sâu, kỹ năng thao tác chế biến thành thạo;
- Giáo viên có kỹ năng trong chăm sóc giờ ăn, giờ ngủ, công tác rèn kỹ năng tự phục vụ cho trẻ tốt;
- Trẻ nhanh nhẹn, khỏe mạnh, không mắc bệnh truyền nhiễm và có kỹ năng tự phục vụ tốt;
- Thực hiện thành công mô hình điểm: "*Xây dựng bữa ăn hợp lý, đảm bảo dinh dưỡng cho trẻ trong trường mầm non*";
- Hệ thống hồ sơ sổ sách chăm sóc- nuôi dưỡng đầy đủ, đảm bảo thông tin, sạch sẽ, khoa học và minh bạch.

II. NHIỆM VỤ CHĂM SÓC- NUÔI DƯỠNG- ĐẢM BẢO AN TOÀN CHO TRẺ NĂM HỌC 2023-2024

1. Nhiệm vụ trọng tâm

- Đảm bảo an toàn tuyệt đối về thể chất và tinh thần cho trẻ trong bối cảnh hiện nay;

- Nâng cao chất lượng chăm sóc nuôi dưỡng trẻ;

- Đẩy mạnh ứng dụng CNTT, thực hiện chuyển đổi số trong hoạt động quản lý, chăm sóc- nuôi dưỡng trẻ; Nâng cao nghiệp vụ tay nghề cho nhân viên nấu ăn và giáo viên;

- Tiếp tục củng cố thực hiện các chuyên đề và giải pháp sáng tạo về chăm sóc, nuôi dưỡng, đảm bảo an toàn trong trường mầm non;

- Thực hiện công tác truyền thông và phối hợp với phụ huynh trong công tác chăm sóc- nuôi dưỡng trẻ.

2. Nhiệm vụ, nội dung cụ thể

2.1. Đảm bảo tuyệt đối an toàn cho trẻ về thể chất và tâm lí

*** *Chỉ tiêu phấn đấu***

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

- Không để xảy ra tình trạng dịch bệnh xâm nhập vào trường, lớp; không có trường hợp ngộ độc thực phẩm, cháy nổ, ô nhiễm môi trường, bạo hành hoặc mất an toàn, tai nạn thương tích cho trẻ trong trường mầm non.

*** *Giải pháp thực hiện***

- Triển khai và thực hiện các văn bản chỉ đạo về công tác đảm bảo an toàn cho trẻ đến tất cả CB, GV, NV trong trường học;

- Quán triệt, tuyên truyền, bồi dưỡng nâng cao nhận thức, trách nhiệm của cán bộ quản lí, giáo viên, nhân viên và cha mẹ trẻ về đảm bảo quyền trẻ em, ngăn ngừa vi phạm và xâm phạm quyền trẻ em;

- Xây dựng kế hoạch và tổ chức bồi dưỡng cho đội ngũ thực hành kỹ năng sơ cấp cứu, phòng tránh tai nạn thương tích, phòng tránh bệnh thường gặp đối với trẻ, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm;

- Tự đánh giá các tiêu chuẩn trường học an toàn, làm hồ sơ đề nghị và được chứng nhận “Trường học an toàn, phòng chống tai nạn thương tích”, “Bếp ăn đủ điều kiện an toàn vệ sinh thực phẩm”;

- Ký hợp đồng với công ty cung ứng thực phẩm an toàn đảm bảo tính pháp

lý (Công ty cung cấp thực phẩm Hoàng Gia Lâm; Công ty thực phẩm Hợp Thành Phát; Công ty sữa);

- Giáo viên thực hiện có nề nếp việc cho phụ huynh ký xác nhận hằng ngày vào sổ xác nhận tình trạng sức khỏe của trẻ khi đón - trả trẻ;

- Vệ sinh môi trường trong và ngoài lớp học sạch sẽ: Thường xuyên vệ sinh, tẩy trùng trường, lớp học, đồ dùng, đồ chơi, môi trường sân trường, cổng trường và các vị trí khác trong nhà trường (có lịch cụ thể: Thứ 6 hàng tuần tổng vệ sinh toàn trường, lịch lược khăn, ca, cốc, bát thìa cụ thể, đồ chơi 1 tháng 2 lần ngâm rửa bằng colominB...);

- Các lớp kiểm tra, rà soát và kịp thời phát hiện các yếu tố, nguy cơ gây mất an toàn cho trẻ và có biện pháp khắc phục, chú ý đến các thiết bị điện, thiết bị dễ gây cháy nổ không để trong lớp học;

- Luôn cập nhật thông tin về dịch bệnh theo mùa, dịch bệnh thường xuyên, trao đổi thường xuyên với phụ huynh và báo cáo về BGH nhà trường.

2.2. Nâng cao chất lượng chăm sóc- nuôi dưỡng

*** Chỉ tiêu phấn đấu**

- 100% trẻ ăn bán trú tại trường, chế độ ăn cân đối hợp lý, đảm bảo định lượng từng độ tuổi, đáp ứng nhu cầu dinh dưỡng theo khuyến nghị của tổ chức y tế thế giới WTO, theo Thông tư 51/2020/TT-BGDĐT ngày 31/12/2020 sửa đổi bổ sung một số nội dung của Chương trình Giáo dục mầm non;

- 100% trẻ khỏe mạnh, phát triển hài hòa cân đối, chỉ số BMI đối với trẻ 5 tuổi trong kênh bình thường;

- 100% trẻ được cân đo theo dõi tình trạng sức khỏe bằng biểu đồ tăng trưởng, khám sức khỏe định kỳ;

- Kết quả cân đo: Kênh BT cân nặng đạt từ 97 % trở lên, Kênh BT chiều cao đạt 97 % trở lên, không có trẻ ở suy dinh dưỡng nhẹ cân và thấp còi ở mức độ 2. Giảm 1,2 % tỉ lệ trẻ suy dinh dưỡng thể nhẹ cân và thấp còi so với đầu năm và không chế tỉ lệ thừa cân béo phì dưới 1,5 %.

- 95% trẻ có kỹ năng thao tác tự phục vụ bản thân phù hợp với độ tuổi;

- 95% trẻ có các kỹ năng tự phục vụ tốt: Rửa tay, rửa mặt, tự đi vệ sinh...;

- Trẻ được sử dụng nguồn nước sạch đảm bảo trong sinh hoạt;

- Không để xảy ra ngộ độc thực phẩm trong nhà trường;

- Không để xảy ra dịch bệnh trong nhà trường (Dịch bệnh Covid-19, bệnh truyền nhiễm,...).

*** Giải pháp thực hiện**

- Tiếp tục ký hợp đồng với công ty cung cấp thực phẩm Hoàng Gia Lâm; công ty thực phẩm Hợp Thành Pháp; công ty sữa;
- Mức tiền ăn của trẻ 23.000đ/trẻ/ngày;
- Xây dựng khẩu phần ăn đảm bảo định lượng Calo (NT: từ 600-651 kcal; MG: từ 615-726 kcal); cân đối P, L, G);
- Cải tiến cách chế biến các món ăn cho trẻ, cân đối các dưỡng chất trong khẩu phần ăn của trẻ, xây dựng ngân hàng thực đơn đa dạng phong phú tiến tới chất lượng bữa ăn học đường (tăng món rau, trái cây, sữa trong khẩu phần ăn);
- Đổi mới hình thức tổ chức các hoạt động giáo dục vệ sinh chăm sóc nuôi dưỡng trẻ;
- Các lớp rèn các thao tác, kỹ năng tự phục vụ cho trẻ (rửa tay, rửa mặt, vệ sinh, sắp xếp đồ chơi trong lớp, vệ sinh giá góc...);
- Nhân viên nấu ăn và trẻ được khám sức khỏe theo quy định;
- Khám sức khỏe cho trẻ 1 lần/ năm vào tháng 10, cân đo chẩm biểu đồ 3 lần/ năm vào tháng 9, 12, 3; trẻ bị suy dinh dưỡng cân, đo mỗi tháng 1 lần;
- Vệ sinh môi trường sạch sẽ: Phun thuốc phòng dịch bệnh tất cả các khu vực trong trường, vệ sinh đồ dùng đồ chơi, sàn nhà bằng các chất khử khuẩn, hàng ngày đo thân nhiệt, cho trẻ rửa tay sạch sẽ, đeo khẩu trang khi đến trường, kiểm soát người ra vào trường chặt chẽ;
- Đầu tư cơ sở vật chất mua sắm thêm đồ dùng cho nhà bếp, bổ sung các bảng biểu trong bếp, bảng thực phẩm 4 mùa, bát, thìa, ca cốc, bát canh..., làm ngăn phòng kho.

2.3. Đẩy mạnh ứng dụng CNTT, thực hiện chuyển đổi số trong hoạt động quản lý, chăm sóc- nuôi dưỡng trẻ; Nâng cao nghiệp vụ tay nghề cho nhân viên và giáo viên

*** Chỉ tiêu phấn đấu**

- 100% cán bộ phụ trách và nhân viên nấu ăn biết sử dụng máy tính, để xây dựng thực đơn và tính khẩu phần ăn cho trẻ;
- 100% nhân viên biết sử dụng bảng báo ăn online (phần ứng dụng tiện ích của Excell để báo ăn và tính định lượng chia ăn);
- Số hóa hồ sơ nuôi dưỡng trên không gian mạng.
- 100% đội ngũ hiểu biết, nắm chắc về các quy định trong chăm sóc- nuôi dưỡng- đảm bảo an toàn cho trẻ;

- 100% đội ngũ giáo viên nắm được và thực hành thành thạo các kỹ năng, quy trình chăm sóc, vệ sinh và đảm bảo an toàn cho trẻ;
- 100% đội ngũ nhân viên nấu ăn nắm được các kiến thức liên quan chuyên môn, nghiệp vụ tay nghề về xây dựng thực đơn, tính khẩu phần ăn, sơ chế, chế biến, làm các món ăn mới, an toàn thực phẩm;
- 100% đội ngũ giáo viên thực hiện thành thạo quy trình vệ sinh, chăm sóc trẻ.

*** Giải pháp thực hiện**

- Mỗi nhân viên nấu ăn xây dựng thực đơn và tính khẩu phần ăn 1 tuần trên phần mềm tính khẩu phần ăn theo lịch phân công của tổ nuôi;
- Nhân viên thực hiện và tính toán trên bảng báo ăn online;
- Duyệt thực đơn trên Google Drive;
- Mỗi nhân viên nấu ăn tạo thư mục hồ sơ trên Google Drive, để đưa hồ sơ cá nhân và tạo mã QR cho các hồ sơ đó.
- Tổ chức bồi dưỡng lại các kiến thức, kỹ năng, quy trình về vệ sinh chăm sóc cho đội ngũ giáo viên vào đầu năm học: Quy trình rửa tay, rửa mặt, quy trình cho trẻ uống sữa, quy trình tổ chức giờ ăn, giờ ngủ, giờ vệ sinh và 1 số kỹ năng sơ cấp cứu ban đầu, phòng tránh các tai nạn thương tích cho trẻ trong các hoạt động; một số biện pháp phòng chống trẻ suy dinh dưỡng béo phì;
- Tổ chức bồi dưỡng cho nhân viên nấu ăn làm 1 số món ăn mới, cách xây dựng khẩu phần ăn và cân đối định lượng các dưỡng chất; Mỗi nhân viên nấu ăn tự xây dựng 2 tuần thực đơn nộp về BGH nhà trường làm bộ ngân hàng thực đơn cho nhà trường;
- Tiếp tục bổ sung kho ngân hàng thực đơn: Yêu cầu nhân viên nấu ăn tự xây dựng thực đơn cho 1 tháng, tính toán định lượng và cân đối khẩu phần nộp về PHT phụ trách ngay từ đầu năm học;
- Tăng cường quan sát, kiểm tra tư vấn hỗ trợ đội ngũ nâng cao trình độ tay nghề;
- Động viên GV, NV tích cực tự học tập, tự sáng tạo để nâng cao trình độ nghiệp vụ tay nghề.

2.4. Tiếp tục thực hiện củng cố các chuyên đề, các giải pháp sáng tạo và thực hiện mô hình " Bữa ăn hợp lý, đảm bảo dinh dưỡng, hết hợp tăng cường vận động thể lực cho trẻ" năm thứ 2

*** Chỉ tiêu phấn đấu**

- Có kế hoạch củng cố giải pháp sáng tạo "*Nâng cao chất lượng chăm sóc sức khỏe và đảm bảo an toàn cho trẻ trong trường mầm non*";

- Xây dựng kế hoạch thực hiện mô hình bữa ăn hợp lý, đảm bảo dinh dưỡng, kết hợp tăng cường vận động thể lực cho trẻ trong nhà trường;

- Phát huy những kết quả đã đạt được từ các giải pháp: "*Nâng cao chất lượng giáo dục vệ sinh an toàn thực phẩm và đảm bảo an toàn cho trẻ trong trường mầm non*", "*Nâng cao chất lượng chăm sóc sức khỏe và đảm bảo an toàn cho trẻ trong các cơ sở giáo dục mầm non*". Xây dựng ngân hàng thực đơn, chất lượng bữa ăn, chất lượng chăm sóc trẻ, trang thiết bị phục vụ ăn bán trú, tay nghề cô nuôi, kỹ năng tự phục vụ của trẻ, sắp xếp nội vụ, an toàn thực phẩm, an toàn thân thể... và khắc phục những mặt còn hạn chế.

*** Giải pháp thực hiện**

- Rà soát lại các kế hoạch chuyên đề, kế hoạch giải pháp sáng tạo các nội dung nào đã thực hiện có kết quả và nội dung thực hiện chưa có kết quả, tiếp tục đưa vào kế hoạch củng cố;

- Tổ chức lên chuyên đề : Sắp xếp nội vụ, quy trình tổ chức cho trẻ uống sữa vào đầu năm học: Lớp 5A5, 4B1, 3C1, NT1;

- Đa dạng các hình thức tổ chức ăn cho trẻ: Tổ chức tiệc butffer cho trẻ vào các dịp lễ hội, lễ ra trường cho trẻ, xây dựng bữa ăn gia đình,...;

- Tổ nuôi xây dựng thực đơn theo mùa, tăng cường rau xanh, hoa quả, sữa trong bữa ăn của trẻ; mỗi nhân viên nấu ăn xây dựng 2 tuần thực đơn nộp về BGH làm bộ ngân hàng thực đơn cho năm học 2023-2024;

- Tổ giáo viên xây dựng kế hoạch phục hồi dinh dưỡng và các bài tập vận động thể lực cho trẻ; cân, đo và tổng hợp kết quả hàng tháng trẻ bị suy dinh dưỡng các thể về nhà trường;

- Tổ nuôi nấu thử và cho sử dụng 2-3 món mới/ năm;

- Đề xuất mua bổ sung cho nhà bếp 1 bộ dao mới, 1 thớt to, 1 máy say hạt lựu, gang tay, quần áo bảo hộ, tạp dề; mua bổ sung chăn dày cho 1 số lớp có số học sinh tăng lên.

2.5. Thực hiện công tác truyền thông phối kết hợp với phụ huynh trong chăm sóc- nuôi dưỡng- đảm bảo an toàn cho trẻ

*** Chỉ tiêu phấn đấu**

- 100% phụ huynh các lớp nắm được các thông tin về chế độ dinh dưỡng, chất lượng chăm sóc của trẻ trong nhà trường;

- 100% CBQL, GV, NV ứng dụng công nghệ thông tin trong các hoạt động tuyên truyền, truyền thông đến phụ huynh và cộng đồng.

*** Giải pháp thực hiện**

- Tuyên truyền trực tiếp: Giáo viên trao đổi trực tiếp với phụ huynh về tình hình sức khỏe, chế độ ăn uống của trẻ tại trường và nhận các thông tin của trẻ tại nhà để phối hợp điều chỉnh;

- Các lớp thành lập Zalo nhóm lớp, sử dụng enetviet, facebook, website để truyền thông các nội dung về chất lượng chăm sóc- nuôi dưỡng của nhà trường đến phụ huynh;

- Tuyên truyền thực đơn hàng ngày tại bảng tin ở cửa lớp;

- Quay các video tổ chức giờ ăn, giờ uống sữa, giờ rửa tay rửa mặt, giờ ngủ của trẻ gửi trên các nhóm zalo của lớp, lên website nhà trường.

2.6. Công tác thi đua

*** Chỉ tiêu phấn đấu**

- Đăng ký : Tổ lao động tiên tiến;

- Cá nhân: 2/8 đạt lao động tiên tiến

*** Giải pháp thực hiện**

- Phát động các phong trào thi đua trong tổ: Thi cô nuôi giỏi, cô nuôi nấu ăn ngon...;

- Tham gia các phong trào thi đua của nhà trường, ngành và địa phương;

- Đăng ký danh hiệu thi đua trong Hội nghị viên chức và người lao động đầu năm học.

2.7. Nội dung cụ thể theo tháng

Thời gian	Nội dung công việc	Đánh giá kết quả
Tháng 8/2023	- Bồi dưỡng chuyên môn; - Vệ sinh môi trường trong và ngoài lớp học; - Rà soát các điều kiện vệ sinh chăm sóc, nuôi ăn bán trú (chăn, chiếu, đồ dùng ăn uống, thiết bị vệ sinh...); - Xây dựng thực đơn, tính khẩu phần ăn cho tháng 9.	
Tháng	- Xây dựng các kế hoạch triển khai công tác chăm sóc- nuôi dưỡng- đảm bảo an toàn; - Tổ chức cho trẻ cân đo đợt 1 (T9);	

9/2023	- Tổ chức cho CBGV, nhân viên nấu ăn đi khám sức khỏe tại bệnh viện Đa khoa Quang Thanh - Kiểm tra, giám sát khâu giao nhận thực phẩm; tính định lượng khẩu phần ăn trên phần mềm; trên ứng dụng tiện ích của excell - Hướng dẫn giáo viên các lớp rèn nề nếp cho trẻ; xây dựng kế hoạch phục hồi dinh dưỡng cho trẻ; - Bổ sung các đồ dùng trang thiết bị phục vụ chăm sóc- nuôi dưỡng trẻ trên lớp và ở bếp ăn.	
Tháng 10/2023	- Phối hợp Trung tâm y tế xã Quốc Tuấn khám sức khỏe cho trẻ; - Quan sát, tư vấn hoạt động tổ chức giờ uống sữa các lớp; - Quan sát và tư vấn cho nhân viên nấu ăn thực hiện các quy trình trong chế biến và giao nhận thực phẩm; - Nấu thử món ăn mới; - Tiếp tục bổ sung minh chứng hồ sơ triển khai mô hình bữa ăn hợp lý, đảm bảo dinh dưỡng kết hợp với tăng cường vận động thể lực trong trường; - Kiểm tra toàn diện 1 NV.	
Tháng 11/2023	- Tuyên truyền và thực hiện tốt công tác phòng dịch bệnh; - Kiểm tra hoạt động ngủ của trẻ tại các lớp; - Chuyển thực đơn sang thực đơn mùa đông; - Dự giao ban CBQL tại MN An Thái - Kiểm tra toàn diện 1 NV.	
Tháng 12/2023	- Tổ chức cân, đo đợt 2 (T12); - Kiểm tra hoạt động lưu mẫu thức ăn, kiểm thực 3 bước tại bếp ăn;	

	- Nấu thử món ăn mới; - Kiểm tra hoạt động chia sữa, chia ăn tại lớp và nhà bếp; - Kiểm tra các điều kiện phòng, chống rét cho trẻ; - Tổng hợp số liệu phổ cập GDMNTE5T, hoàn thiện hồ sơ đề nghị công nhận lại; - Kiểm tra toàn diện 2 NV	
Tháng 01/2024	- Kiểm tra công tác phòng dịch bệnh trên lớp (sắp xếp nội vụ, vệ sinh lớp học, đồ dùng đồ chơi, các điều kiện đảm bảo an toàn về điện, cháy nổ...); - Kiểm tra công tác chế biến món ăn theo mùa tại bếp ăn; - Tổ chức tiệc butffer cho trẻ vào dịp lễ hội xuân tại trường; - Chuẩn bị các điều kiện cho Tổng kết GPST cấp huyện đặt tại trường; - Kiểm tra toàn diện: 1 NV	
Tháng 02/2024	- Tuyên truyền công tác phòng chống ngộ độc thực phẩm trước- trong- sau tết tại trường. - Tổng vệ sinh, niêm phong các phòng học, bếp, khóa cửa đảm bảo an toàn trong tết; - Tổ chức tổng vệ sinh môi trường trong và ngoài lớp sau tết; - Kiểm tra toàn diện: 1 NV	
Tháng 3/2024	- Tổ chức cân, đo đợt 3 (T3); - Chuyển thực đơn mùa đông sang mùa hè; - Kiểm tra các hoạt động ngủ, vệ sinh trên lớp; - Dự giao ban CBQL tại MN Quang Trung - Kiểm tra toàn diện 1 NV	

Tháng 4/2024	- Kiểm tra công tác vệ sinh đồ dùng, trang thiết bị dưới bếp; - Kiểm tra toàn diện công tác phòng chống dịch bệnh của nhà trường; - Báo cáo sơ kết thực hiện đề án “ Chăm sóc vì sự phát triển trẻ em trong những năm đầu đời tại gia đình và cộng đồng”; - Kiểm tra toàn diện 1 NV.	
Tháng 5/2024	- Tuyên truyền phụ huynh về chế độ ăn, uống vào mùa hè; - Tổ chức tiệc butffer vào dịp lễ ra trường cho trẻ; - Kiểm tra điều kiện an toàn trên lớp và dưới bếp ăn; - Tổng hợp, báo cáo số liệu cuối năm về nhà trường, PGD.	

Trên đây là kế hoạch chăm sóc- nuôi dưỡng- đảm bảo an toàn trong trường mầm non Quốc Tuấn năm học 2023-2024. Đề nghị các đ/c CBGVNV triển khai thực hiện nghiêm túc./.

Nơi nhận:

- Các tổ chuyên môn (thực hiện);
- Lưu: VT, HSCM.

**NGƯỜI DUYỆT
HIỆU TRƯỞNG**



Lê Thị Cúc

**NGƯỜI XÂY DỰNG KẾ HOẠCH
PHÓ HIỆU TRƯỞNG**

Nguyễn Thị Kim Nhung