

UBND HUYỆN AN DƯƠNG
TRƯỜNG MẦM NON AN DƯƠNG

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

Số: 16/KH-MNAD

An Dương, ngày 10 tháng 02 năm 2023

KẾ HOẠCH

V/v Tổ chức “Tiệc buffet” cho trẻ chào Xuân Quý Mão Năm 2023

Căn cứ Kế hoạch số 177/KH-MNAD ngày 22 tháng 9 năm 2022 của Trường mầm non An Dương về Kế hoạch thực hiện nhiệm vụ năm học 2022-2023,

Thực hiện kế hoạch số 191 /KH-MNAD ngày 27 tháng 9 năm 2022 về Kế hoạch “Xây dựng bữa ăn hợp lý và tiếp tục củng cố, nâng cao chất lượng giáo dục vệ sinh, chăm sóc sức khỏe và đảm bảo an toàn cho trẻ năm học 2022-2023”,

Theo đề nghị của BÐ DCMHS nhà trường trogn cuộc họp sơ kết học kỳ I năm học 2022-2023 ngày 06 tháng 01 năm 2023,

Trường mầm An Dương xây dựng kế hoạch tổ chức “Tiệc Buffet” cho trẻ chào xuân Quý Mão năm 2023 như sau:

I. MỤC ĐÍCH YÊU CẦU:

1. Mục đích

- Tổ chức tiệc Buffet là hình thức ăn uống tự phục vụ, tự do và phong phú nhất, nhằm tạo nên sự thoải mái trong thói quen ăn uống của trẻ.

- Tiệc buffet giúp đỡ thay đổi từng cách ăn, cách thưởng thức món ăn của người Việt và ngày càng phát triển, đáp ứng yêu cầu của cuộc sống hiện đại.

- Trẻ được lựa chọn món ăn mình thích, thưởng thức các món ăn vừa lạ vừa quen giúp trẻ hiểu thêm những nét đẹp trong văn hóa ẩm thực của người Việt.

- Tổ chức cho trẻ ăn Buffet giúp trẻ giao lưu, trao đổi trò chuyện với nhau về các món ăn, cách ăn, cách sử dụng đồ dùng ăn uống.

- Rèn cho trẻ kỹ năng khi ăn không lấy nhiều một loại thức ăn vì các bạn sau sẽ không được ăn món đó, hơn thế ăn nhiều một món sẽ no và không thưởng thức được các món khác, ăn hết phần thức ăn mình đã lấy, không để thức ăn thừa.

- Qua đó dạy trẻ thói quen tự phục vụ, tự lựa chọn giúp trẻ thêm mạnh dạn, tự tin giao tiếp, ứng xử tạo tiền đề cho sự phát triển của trẻ một cách toàn diện.

2. Yêu cầu:

Tổ chức “Tiệc buffet” cho trẻ cần đảm bảo các yêu cầu sau

- Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.

- Các món ăn cho trẻ vừa lạ vừa quen, cách chế biến cầu kỳ nhưng phải phù hợp với độ tuổi của trẻ.

- Đảm bảo 100% trẻ được tham gia và được thưởng thức các món ăn, tạo không khí vui tươi phấn khởi cho trẻ.

II. THỜI GIAN VÀ ĐỊA ĐIỂM:

1. Thời gian tổ chức: Vào lúc 10 giờ 30 phút ngày 24 tháng 02 năm 2023.
“Tiệc buffet” liên hoan chào xuân Quý Mão.

2. Địa điểm tổ chức: Tại các lớp

III. DỰ KIẾN CÁC MÓN ĂN:

1. Cơm cuộn hàn quốc	8. Salad Rau, củ
2. Thịt bò sốt vang+ bánh mì	9. Thịt nướng
3. Cơm chiên hải sản	10. Nem chua rán (nem hải sản)
4. Xúc xích chiên	11. Cháo thịt bò (gà)
5. Cá mực viên chiên	12. Khoai lang chiên
6. Sữa đậu nành	13. Bánh sukem
7. Nước ép dưa hấu	14. Phồng tôm sắc màu
	15. Quýt ngọt (cam canh)

IV. CÔNG TÁC TỔ CHỨC:

1. Nhà trường:

* Ban giám hiệu:

- Chỉ đạo các hoạt động tổ chức trong ngày đối với từng bộ phận liên quan.
- Công tác tổ chức tiệc Buffet: Xây dựng kế hoạch, Xây dựng thực đơn, bố trí nhân sự, cách thức thực hiện của mỗi nhóm, đảm bảo giờ ăn cho trẻ.
- Tổ CNTT: ghi hình, chụp ảnh và viết tin bài đăng lên website của nhà trường.

2. Giáo viên các lớp:

- Tuyên truyền, phối hợp với cha mẹ học sinh của lớp tổ chức tốt bữa tiệc Buffet cho trẻ tạo bầu không khí vui tươi phấn khởi cho trẻ.
- Giáo viên chuẩn bị địa điểm, đồ dùng, sắp xếp vị trí không gian thuận tiện để tổ chức bữa tiệc cho trẻ đi lại lấy đồ ăn, ngồi ăn cho thoải mái.

* Chuẩn bị trước giờ ăn:

- + Cho trẻ làm vệ sinh rửa tay, rửa mặt trước khi dùng tiệc buffet.
- + Kê bàn bày đồ ăn cho theo chiều dọc của lớp hoặc kê bàn chữ T (tùy diện tích địa hình từng lớp), Sắp xếp chỗ ngồi cho trẻ ngồi 2 bên phía dãy bàn bày đồ ăn để cho các bé di chuyển lấy thức ăn dễ dàng, và phải đảm bảo cháu nào cũng có chỗ ngồi.
- + Chuẩn bị giấy ăn hoặc khăn lau tay cho trẻ, đĩa để đồ ăn vãi để vào từng bàn ăn của trẻ.

+ Chuẩn bị dụng cụ chia ăn cho trẻ đầy đủ (khay, đĩa, bát Inox dụng cụ để gấp thức ăn, bát, thìa, ca uống nước cho trẻ)

+ Bày bàn ăn, trang trí sắp xếp các món ăn đảm bảo tính thẩm mỹ để kích thích trẻ ăn ngon miệng.

+ Trò chuyện giới thiệu tên các món ăn, ý nghĩa bữa tiệc và giáo dục hành vi văn minh khi tham gia tiệc buffet.

*** Trong quá trình ăn:**

+ Hướng dẫn trẻ lấy thức ăn tại vị trí bàn được bày các món ăn. Yêu cầu trẻ lấy lượng thức ăn vừa phải và ăn nhiều món trên bàn ăn.

+ Hướng dẫn các bé cách ăn buffet đúng cách và lịch sự.

*** Kết thúc giờ ăn:**

+ Trẻ ăn xong hướng dẫn trẻ cất dọn đồ dùng cùng cô.

3. Nhân viên nuôi dưỡng:

- Bếp trưởng + Hiệu phó phụ trách nuôi dưỡng xây dựng thực đơn, lên đơn để tổ chức nấu cho bữa tiệc buffet cho trẻ.

- Nhân viên cô nuôi: Là người sẽ đảm nhận nấu nướng, chia định lượng các món ăn về lớp đảm bảo định lượng thực đơn đã xây dựng.

- Chuẩn bị các điều kiện chế biến món ăn trong thực đơn ăn Tiệc Buffet cho trẻ. (Bếp nấu, dụng cụ chia ăn về các lớp, ai phụ trách nấu món gì thì phải CB đầy đủ dụng cụ chế biến, cân định lượng, chia đúng định lượng về các lớp chính xác.)

- Phối hợp với cha mẹ học sinh, giáo viên, chế biến, bày bàn các món ăn cho trẻ đảm bảo đẹp mắt, ngon miệng và tuyệt đối an toàn đối với trẻ.

*** Phân công cụ thể như sau:**

Chế biến tiệc Buffet cho trẻ khối mẫu giáo+ nhà trẻ : 18.000đ

TT	Thực phẩm	Người thực hiện nấu	Phân công hỗ trợ thứ 5/23/2/2023	Phân công hỗ trợ thứ 6/24/2/2023
1	Cơm cuộn rong biển	Phạm Lệ + Mến Thúy	1GV khối NT	1GV khối NT + 2 PH
2	Thịt bò sốt vang+ bánh mì			
3	Cơm chiên hải sản			
4	Xúc xích chiên	Mây, Sinh	Duyên+ Vân + 1 GV khối NT	Duyên+ 1 GV khối NT+ 2 PH
5	Cá mực viên chiên			
6	Khoai lang chiên			
7	Nem chua rán			
8	Phồng tôm chiên			

TT	Thực phẩm	Người thực hiện nấu	Phân công hỗ trợ thứ 5/23/2/2023	Phân công hỗ trợ thứ 6/24/2/2023
10	Salad Rau củ, quả	Oanh		Vân+ 1 GV khối 5T+ 2 PH
11	Cháo thịt bò(gà)			
12	Thịt nướng	Phạm Hoa	Bùi Hoa+ 1GV 4T D	Bùi Hoa+ 2PH+ 1GV K4T
13	Bánh sukem	Đặng Hồng, Liễu, Hương,		4 PH+ 2 GV khối 3T
14	Quả quýt ngọt(TL)			
15	Sữa đậu nành			
16	Nước ép dưa hấu			

Lưu ý:

- Các bộ phận phụ trách món nào thì chuẩn bị cả dụng cụ chế biến và bố trí sắp xếp vị trí chế biến đảm bảo VSATTP, chia đủ định lượng, chuẩn bị đồ dùng để chia ăn về các lớp.

- Trên lớp: GVCN và PHHS mỗi lớp chuẩn bị:

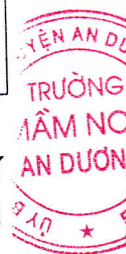
- + Mỗi lớp 2 bình đựng sữa, nước ép dưa hấu (mang đến từ sáng sớm đưa về bếp).
- + 10-15 đĩa, khay to tròn (vuông) để bày món ăn
- + Khăn trải bàn, lẵng hoa...
- + GV và PH từng lớp chú ý quay, chụp các hình ảnh hoạt động của cô, trò và bố mẹ tham gia hoạt động từ khâu chuẩn bị đồ dùng, trang trí, sắp xếp bày bàn, tổ chức một vài trò chơi, biểu diễn hát múa trước khi ăn, vệ sinh trước khi ăn, trò chuyện tên món ăn chất dinh dưỡng, nói lên cảm nhận cảm xúc của trẻ khi được tham gia tiệc, thu dọn cùng cô sau ăn....Sau đó làm video hoạt động trải nghiệm tiệc buffet có lồng âm nhạc bài hát hay phù hợp và có chữ chú thích cho một số hoạt động cảm xúc đáng yêu của trẻđể làm công tác tuyên truyền hiệu quả, chất lượng.

4. Bộ phận thủ quỹ, kế toán:

- Lên dự trù thực phẩm trong chi phí được chi.
- Nắm chính xác số trẻ và danh sách HS đi trong ngày tổ chức tiệc Buffet.

5. Ban đại diện cha mẹ học sinh của trường, của các lớp:

- Phối hợp với BGH nhà trường về công tác tổ chức buổi tiệc cho trẻ.
- Nắm rõ lịch thực hiện để thông tin đến 100% các bậc phụ huynh khác.
- Liên hệ vận động các bậc CMHS trong lớp để đảm bảo tối thiểu có từ 2- 3 phụ huynh sắp xếp thời gian đến hỗ trợ HĐ chuẩn bị bữa tiệc Buffet cho các con.



V. DỰ TRÙ KINH PHÍ

- Chi phí cho bữa tiệc buffe tháng 02/2023 là bữa trưa 18.000đ. Bữa phụ chiều 5.000đ.

Trên đây là kế hoạch dự kiến tổ chức “Tiệc Buffet” chào xuân Quý Mão năm 2023 của trẻ của trường mầm non An Dương. Kính mong nhận được sự đồng tình ủng hộ của CBGVNV nhà trường, Cha mẹ học sinh toàn trường để tổ chức thành công buổi “Tiệc Buffet” chào Xuân Quý Mão năm 2023 của trẻ thành công tốt đẹp.

Nơi nhận:

- CBGVNV(Đề T/h);
- Ban ĐDCMHS(Đề phối hợp T/h);
- Lưu VT.

TM. BGH NHÀ TRƯỜNG



HIỆU TRƯỞNG
Phạm Thị Thoa

