

UBND PHƯỜNG BỒ ĐỀ
TRƯỜNG MN CHIM ÉN

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

Số: 46/KH- MNCE

Bồ Đề, ngày 13 tháng 9 năm 2025

KẾ HOẠCH **CHĂM SÓC NUÔI DƯỠNG TRẺ NĂM HỌC 2025-2026**

Căn cứ văn bản số 3465/SGDĐT-GDMN ngày 03/9/2025 của Sở GD&ĐT về việc hướng dẫn thực hiện nhiệm vụ Giáo dục mầm non (GDMN) năm học 2025-2026;

Căn cứ văn bản số 3471/SGDĐT-GDMN ngày 03/9/2025 của Sở GD&ĐT về việc hướng dẫn thực hiện quy chế chuyên môn cấp học mầm non năm học 2025-2026;

Căn cứ Kế hoạch số 43/KH-MNCE ngày 12/9/2025 của Trường mầm non Chim Én về việc thực hiện nhiệm vụ GDMN năm học 2025-2026.

Căn cứ Văn bản số 44/QCCM-MNCE ngày 12/9/2025 của Trường mầm non Chim Én về việc thực hiện quy chế chuyên môn cấp học mầm non năm học 2025-2026.

Căn cứ vào tình hình thực tế của nhà trường về việc thực hiện công tác bán trú .

Trường mầm non Chim Én xây dựng kế hoạch và triển khai nhiệm vụ chăm sóc nuôi dưỡng trẻ năm học 2025 – 2026 như sau:

PHẦN I. ĐẶC ĐIỂM TÌNH HÌNH CHUNG

I. ĐỘI NGŨ CB, GV, NV

Tổng số CBGV- NV: **54** đ/c.

Trong đó:

+ Ban giám hiệu: 03 đ/c

+ Bảo vệ: 03 đ/c

+ Giáo viên: 35 đ/c

+ NV nuôi: 11 đ/c

+ Kế toán: 01

+ Y tế: 01

Tổng số học sinh: **560** cháu. Chia làm 16 nhóm lớp, trong đó có 02 nhà trẻ; 14 lớp mẫu giáo. 100% số trẻ ăn bán trú tại trường.

II. NHỮNG THUẬN LỢI, KHÓ KHĂN

1. Thuận lợi:

- Nhà trường luôn được sự quan tâm của các cấp lãnh đạo từ Quận đến phường, đặc biệt là sự chỉ đạo sát sao của Phòng GD&ĐT quận Long Biên.

- Nhà trường mới được sửa chữa phục vụ cho việc kiểm định chất lượng trường nên các trang thiết bị đồ dùng đồ chơi phục vụ cho công tác chăm sóc giáo dục trẻ đều đồng bộ và hiện đại.

- Đội ngũ giáo viên, nhân viên nuôi nhiệt tình, yêu nghề đều có trình độ chuyên môn đạt chuẩn và trên chuẩn.

- Số cháu ăn ngủ tại trường là 100%. Tổng số là: **560** cháu.

- Số nhân viên nuôi: **11** đ/c

- BGH chỉ đạo sát sao luôn quan tâm đến việc chăm sóc sức khỏe cho trẻ.

- Nhà trường nhận được sự quan tâm ủng hộ nhiệt tình của đa số các bậc phụ huynh.

2. Khó khăn:

- Một số hộ gia đình tạm trú trên địa bàn phường do vậy điều kiện chăm sóc con có những khó khăn nhất định.

- Một số phụ huynh nhận thức về kiến thức dinh dưỡng – sức khỏe trẻ còn ở mức độ hạn chế.

- Một số giáo viên đang trong độ tuổi sinh đẻ hoặc nuôi con nhỏ nên cũng ảnh hưởng đến việc thực hiện quy chế chăm sóc nuôi dưỡng giáo dục trẻ.

- Nhà trường hiện chưa có giáo viên dự phòng vì vậy việc hỗ trợ các lớp khi giáo viên nghỉ vẫn còn khó khăn.

Từ những khó khăn, thuận lợi trên, BGH xây dựng mục tiêu chung và các nhiệm vụ trọng tâm, các giải pháp thực hiện 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 (tháng 10 & tháng 4) và cân đo định kỳ vào một ngày cuối các tháng 9,12,4. Trẻ từ 60 tháng tuổi trở lên được theo dõi chỉ số cơ thể BMI.

- Phần đầu giảm tỉ lệ trẻ SDD thể nhẹ cân dưới 1,5%, thể thấp còi 1,5%, thừa cân béo phì 2%.

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

- Không để xảy ra ngộ độc tại trường.

- Các đoàn thể trên địa bàn phường cùng quan tâm tới việc chăm sóc sức khỏe cho các cháu.

PHẦN 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. Tiếp tục tuyên truyền.

PHẦN III: NHIỆM VỤ CỤ THỂ

1. Công tác nuôi dưỡng

a. Chỉ tiêu phấn đấu:

- Phấn đấu giảm tỉ lệ trẻ SDD thể nhẹ cân dưới 1,5%, thể thấp còi 1,5%, thừa cân béo phì 2%.

- Duy trì mức đóng góp tiền ăn của trẻ là **30.000đ/** ngày/ trẻ để đảm bảo về năng lượng và chất dinh dưỡng trong bữa ăn của trẻ.

- 100% trẻ ăn bán trú tại trường.

- Đảm bảo cân đối tỷ lệ các chất dinh dưỡng theo quy định

Nhà trẻ:

P : 13 – 20%; L : 30 – 40%; G : 47– 50%

+ Gợi ý: Năng lượng cả ngày 900-1000 Kcalo; Bữa trưa chiếm 30-35 % năng lượng cả ngày; Bữa phụ: 5-10% ; Bữa chính chiều: 15-30% năng lượng cả ngày

+ Nhu cầu Kcalo ở trường chiếm 60-70%;

Nhà trẻ 24 - 36 tháng: 600 – 651Kcalo;

Mẫu giáo:

P: 13-20%; L: 25-35%; G: 52- 60%

Ca: 430 mg/ngày/trẻ và B1: 0.52 mg/ngày/trẻ

+ Gợi ý: Năng lượng cả ngày 1.230 - 1320 Kcalo. Bữa trưa chiếm 30-35% năng lượng cả ngày; Bữa phụ 15-25% (nhu cầu Kcalo ở trường chiếm 50-55%; 615-726 Kcalo)

+ Định lượng Calo trung bình là MG từ 615 – 726 Kcal. Nhà trẻ từ 600 – 651Kcal .

b. Biện pháp:

- Ban giám hiệu ký cam kết hợp đồng với các chủ hàng có tư cách pháp nhân, đã được phòng y tế, phòng giáo dục thẩm định và phê duyệt. Chỉ đạo bếp ăn thực hiện đúng quy trình bếp ăn 1 chiều, không lây chéo, lưu mẫu thức ăn hàng ngày đúng theo quy định. Xây dựng thực đơn phong phú, đưa nhiều loại thực phẩm vào bữa ăn hàng ngày cho trẻ. Cần kết hợp 10 nhóm thực phẩm từ 4 nguồn đảm bảo chất dinh dưỡng. Tăng cường rau xanh cho trẻ trong các bữa ăn chiều. Yêu cầu tối thiểu: Bữa chính nên đáp ứng các tiêu chuẩn: có trên 10 loại thực phẩm, trong đó có từ 3 đến 5 loại rau, củ và bao gồm các món: cơm, món xào, món mặn, canh và tráng miệng. Xây dựng thực đơn phù hợp với trẻ.

- Xây dựng kế hoạch đầu tư trang thiết bị đồ dùng chăm sóc nuôi dưỡng.

- Phân công rõ nhiệm vụ cho các thành viên trong tổ bếp, văn phòng, y tế có liên quan đến việc chăm sóc trẻ.

- Thực hiện tốt 10 nguyên tắc vàng về VSATTP

- Thường xuyên kiểm tra việc giao nhận thực phẩm, chất lượng thực phẩm, khâu chế biến, vệ sinh dụng cụ nấu, chia ăn đảm bảo vệ sinh và phòng chống ngộ độc cho trẻ.

- Thực hiện đúng chế độ sinh hoạt hàng ngày cho trẻ, thường xuyên vệ sinh môi trường hoạt động cho trẻ thoáng mát, sạch sẽ, an toàn ở mọi lúc mọi nơi.

Đảm bảo an toàn tuyệt đối cho trẻ không để xảy ra ngộ độc thực phẩm và tai nạn thương tích trong nhà trường.

- Thực hiện tốt việc phòng chống dịch bệnh theo mùa và các bệnh thường xảy ra, đảm bảo vệ sinh cho trẻ.

- Chỉ đạo tổ bếp luôn cải tiến chế biến các món ăn giúp trẻ ăn ngon miệng, hết suất, đảm bảo đủ lượng, đủ chất.

- 100% GV-NV nuôi dưỡng được tham gia bồi dưỡng kiến thức về VSATTP hàng năm. Hỗ trợ kinh phí tổ chức khám sức khỏe cho CBGV- NV 1 lần/ năm vào đầu năm học.

2. Thực hiện nghiêm túc nguyên tắc quản lý nuôi dưỡng

a. Chỉ tiêu phấn đấu:

- Đảm bảo thực hiện đúng quy định về hồ sơ, quy trình, nguyên tắc quản lý nuôi dưỡng.

- Quản lý tốt công tác thu chi hàng ngày

- Đảm bảo nguyên tắc công khai minh bạch

- Giao nhận thực phẩm đảm bảo đúng nguyên tắc, công khai. Quản lý chặt chẽ thực phẩm của trẻ từ khâu giao nhận đến khi chế biến thành các món ăn và đưa khẩu phần của trẻ về các lớp.

- Đảm bảo khẩu phần ăn, xuất ăn của trẻ trong ngày.

- 100% thực đơn hàng ngày của trẻ được xây dựng trên phần mềm dinh dưỡng Gokids (đã được Bộ Giáo dục và đào tạo thẩm định) để đảm bảo cân đối tỷ lệ các chất dinh dưỡng.

b. Biện pháp thực hiện

- Giao nhận thực phẩm hàng ngày đảm bảo đúng nguyên tắc, công khai, vào sổ số lượng chính xác, có đầy đủ các thành viên tham gia ký nhận.

- Công khai tài chính hàng ngày qua bảng tin nhà trường.

- Công khai thực phẩm tươi, thực phẩm kho tại khu vực bếp ăn của trường

- Sử dụng tiền ăn của trẻ đúng mục đích.

- Theo dõi chia ăn của trẻ đủ lượng theo số xuất ăn

- Thường xuyên thay đổi thực đơn cho trẻ theo mùa, lựa chọn các loại thực phẩm cung cấp nhiều năng lượng nhằm đảm bảo sức khỏe và phù hợp với sự hấp thu của trẻ.

- Hoàn thiện chứng từ tiền ăn của trẻ hàng ngày, thanh quyết toán tiền ăn của trẻ theo tuần. Cuối tháng phải quyết toán tiền ăn trong tháng.

- Thường xuyên khai thác trên mạng những mục dinh dưỡng và chăm sóc sức khỏe mầm non, những kỹ năng cần thiết trong cuộc sống để giáo viên, nhân viên học tập.

- Tham khảo các thực đơn trên mạng để áp dụng nghiên cứu sao cho phù hợp với điều kiện nhà trường.

- Lưu nghiệm thức ăn thực hiện đúng quy trình lưu, thời gian, được bảo quản trong tủ lạnh theo quy định. Nghiêm túc thực hiện sổ kiểm thực 3 bước theo quyết định số 1246/QĐ-BYT ngày 31/ 3/ 2017.

- Thực đơn của CBGVNV không trùng với thực đơn của trẻ. Có đầy đủ sổ sách quản lý kho, bữa ăn công khai. Thực phẩm lưu kho của GV-NV phải được bảo quản riêng.

- Các lớp báo ăn về tới nhà bếp thời gian 8h30 để cân đối tiền ăn, tuyệt đối không để tiền ăn của trẻ thiếu, thừa quá 03 xuất ăn trong ngày .

- Thường xuyên kiểm tra vệ sinh môi trường lớp học, nhà bếp. Bổ sung CSVC, cây xanh để tạo cảnh quan môi trường xanh sạch đẹp và nở hoa.

3. Tăng cường tham mưu mua sắm bổ sung cơ sở vật chất, trang thiết bị đồ dùng phục vụ công tác CSND:

a. Chỉ tiêu:

- 100% trẻ sử dụng bát thìa bằng Inox.
- 100% các lớp có đủ chăn, chiếu, quạt cho trẻ
- 100% lớp có bình đựng nước, giá khăn, tủ úp cốc của trẻ.
- Bếp có đủ đồ dùng dụng cụ phục vụ chế biến sống, chín riêng biệt.

b. Giải pháp:

- Rà soát đồ dùng các lớp, nhà bếp.
- Có kế hoạch tham mưu đề xuất với nhà trường, bổ sung đồ dùng phù hợp với các lớp, nhà bếp.

4. Làm tốt công tác tuyên truyền tới các bậc phụ huynh về công tác chăm sóc nuôi dưỡng trẻ:

a. Chỉ tiêu:

- 100% các lớp có góc tuyên truyền về dinh dưỡng và ATTP, cách phòng chống, xử lý một số bệnh thông thường.
- 100% các lớp tổ chức họp phụ huynh 2 lần trong năm học để tuyên truyền về công tác CSGD trẻ.

b. Giải pháp:

- Chỉ đạo các lớp xây dựng bảng tuyên truyền các văn bản chỉ đạo của cấp trên, các biện pháp phòng chống các dịch bệnh theo mùa, chế độ ăn cần thiết cho các độ tuổi.

5. Công tác quản lý nuôi dưỡng

Thực hiện đúng quy định về hồ sơ, quy trình, nguyên tắc quản lý nuôi dưỡng. Nghiêm cấm vi phạm khẩu phần ăn của trẻ dưới mọi hình thức.

- Thực hiện nghiêm túc quy trình bếp một chiều, phân công dây chuyền, xây dựng thực đơn, tính khẩu phần ăn, lưu nghiệm thức ăn, hồ sơ sổ sách và thực hiện việc công khai theo quy định...

- Lựa chọn đơn vị cung ứng thực phẩm theo Thông báo số 141/TB-UBND ngày 19/8/2025 của UBND phường Bồ Đề về thông báo các đơn vị đủ điều kiện cung cấp thực phẩm, suất ăn cho học sinh các trường công lập trên địa bàn phường Bồ Đề năm học 2025 -2026, thông báo số 152/TB-UBND ngày 21/8/2025 v/v danh sách các đơn vị “đáp ứng tốt nhất” việc cung cấp suất ăn và thực phẩm cho các trường MN, TH, THCS trên địa bàn phường năm học 2025-2026; Thông báo số 183/TB-UBND ngày 03/09/2025 về thông báo đơn vị đủ điều kiện cung cấp sản phẩm thực phẩm từ sữa cho học sinh các trường Mầm non, Tiểu học trên địa bàn phường Bồ Đề năm học 2025-2026. Lưu đầy đủ hồ sơ theo quy định; Công khai tới CBGV và cha mẹ học sinh. Hiệu trưởng chịu trách nhiệm về việc ký kết hợp đồng cung ứng thực phẩm và sử dụng thực phẩm tại đơn vị.

- Ứng dụng công nghệ thông tin trong công tác quản lý nuôi dưỡng, chăm sóc trẻ, sử dụng các phần mềm được Bộ GDĐT và Viện Dinh dưỡng quốc gia thẩm định.

- Tăng cường phối hợp với Ban đại diện CMHS giám sát quá trình tổ chức hoạt động nuôi dưỡng: giao nhận thực phẩm, chế biến, tổ chức bữa ăn cho trẻ với các hình thức: trực tiếp, qua camera... tại đơn vị.

Yêu cầu thực hiện nghiêm túc việc công khai thực đơn, thực phẩm, đơn giá hàng ngày. Có Bảng tài chính công khai tại cổng trường và Bảng công khai giao nhận thực phẩm tại bếp ăn.

*** Thực hiện nghiêm túc qui trình quản lý nuôi dưỡng**

Thực hiện đúng qui định về hồ sơ, qui trình, nguyên tắc quản lý nuôi dưỡng như năm học trước; Lưu ý các vấn đề sau:

+ Cán bộ quản lý chặt chẽ thực phẩm của trẻ từ khâu giao nhận đến khi chế biến thành các món ăn và đưa khẩu phần ăn của trẻ về các lớp. Nghiêm cấm vi phạm khẩu phần ăn của trẻ dưới mọi hình thức. Thực hiện nghiêm túc việc công khai các khoản thu, thanh toán, thực đơn, thực phẩm, đơn giá hàng ngày

+ **Quản lý chặt chẽ hợp đồng, phiếu xuất kho** (hóa đơn giao hàng), nghiệm thu, xác nhận theo khối lượng, giá thị trường (đối với sản phẩm thu hoạch tại trường) với thực tế giao nhận thực phẩm và cập nhật đầy đủ chứng từ tiền ăn của trẻ hàng ngày. Phối hợp với Ban đại diện cha mẹ học sinh tham gia giám sát quá trình giao nhận thực phẩm tại bếp ăn của nhà trường.

+ **Thu và thanh toán:** Các khoản thu của nhà trường đều phải vào sổ thu, (phần mềm quản lý tài chính) được công khai tới 100% cán bộ, giáo viên, nhân viên trong nhà trường và cha mẹ học sinh, thu tiền phải có biên lai thu theo quy định. Thanh toán dứt điểm với phụ huynh theo năm học, làm báo cáo các khoản tiền tồn, chuyển vào năm học sau đúng qui định.

+ **Giao nhận thực phẩm hàng ngày:** Giao nhận trực tiếp gồm cả hàng kho và hàng tươi sống; khi nhận phải có đủ các thành phần tham gia, ghi chép và ký nhận đầy đủ tại sổ kiểm thực ba bước. Cần ghi rõ thời gian nhận lần 1, lần 2 (nếu có).

Người giao hàng: Ký bàn giao số lượng thực phẩm giao cho trường.

Người trực tiếp nấu bếp: Nhận thực phẩm, ghi đúng số lượng, chất lượng thực phẩm được nhận, thời gian nhận và ký xác nhận.

Giáo viên: Ban Giám hiệu phân công luân phiên giáo viên hàng ngày kiểm tra, giám sát việc giao nhận thực phẩm và định lượng khẩu phần ăn của trẻ, ký xác nhận tại sổ kiểm thực ba bước.

Thanh tra: Tham gia kiểm tra đột xuất việc giao nhận thực phẩm, chế biến thực phẩm, chia định lượng khẩu phần ăn cho trẻ, ký xác nhận.

Kế toán: Tham gia giao nhận thực phẩm hàng ngày và ký xác nhận.

Thủ kho: Thủ kho chịu trách nhiệm quản lý thực phẩm trong kho, có sổ theo dõi xuất, nhập kho, cuối tháng kiểm kê. Nhập lương thực, thực phẩm dự trữ trong kho phải phù hợp với thời gian bảo quản để đảm bảo chất lượng thực phẩm. Xuất thực phẩm kho phải có phiếu xuất kho có ký duyệt của Ban Giám hiệu, kế toán.

- Phân công ca trực để cùng nhận thực phẩm và ký xác nhận, đảm bảo tối thiểu đủ 3 thành phần khi giao nhận thực phẩm (Người giao thực phẩm, người trực tiếp nấu, và thành phần khác: Ban giám hiệu, GV, kế toán, thanh tra...)

+ **Chế biến thực phẩm và chia ăn:** Đeo khẩu trang khi chế biến, chia ăn. Chế biến đúng thực đơn, đủ định lượng xuất ăn hàng ngày của trẻ. Không để thừa, thiếu quá 05 suất ăn/ngày/nhà trường. Thực phẩm tươi sống giao nhận thừa so với định mức trong ngày phải trả lại nơi cung ứng, tuyệt đối không được để lưu tại nhà trường.

+ **Lưu nghiệm thức ăn:** Lưu đủ 24h, cần có 2 bộ dụng cụ lưu thức ăn. Thực hiện quy trình lưu, thời gian và chế độ bảo quản trong tủ lạnh theo đúng quy định. Nghiêm túc thực hiện sổ Kiểm thực Ba bước theo Quyết định số 1246/QĐ-BYT ngày 31/3/2017 của Bộ Y tế về việc ban hành "Hướng dẫn thực hiện chế độ kiểm thực Ba bước và lưu mẫu thức ăn đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống".

Lưu nghiệm sữa bột công thức, cần lưu nghiệm thành phẩm khi đã pha (có lưu số lô sản xuất)

Lưu nghiệm các món: Bún, phở, mì cần lưu nghiệm cái riêng, nước riêng.

+ **Hồ sơ sổ sách:** Quản lý chặt chẽ hợp đồng cung ứng thực phẩm; cập nhật đầy đủ chứng từ tiền ăn của trẻ hàng ngày theo thực tế giao nhận (phiếu xuất kho, hóa đơn giao hàng...). Tiếp tục sử dụng phần mềm quản lý nuôi dưỡng được Bộ GDĐT thẩm định: Thực hiện quy trình quản lý nuôi dưỡng theo quy định. Sổ tính khẩu phần ăn mỗi ngày in riêng 1 trang, có đủ chữ ký các thành phần, cuối tháng đóng thành quyển, đóng dấu giáp lai.

Phải hoàn thiện chứng từ tiền ăn của trẻ hàng ngày theo thực tế giao nhận thực phẩm, có giấy xác nhận thực phẩm của nhân viên nuôi dưỡng (Nấu chính), thanh quyết toán tiền ăn của trẻ có thể theo tuần hoặc theo tháng, có giấy đề nghị thanh toán của Thủ quỹ. Cuối tháng quyết toán tiền ăn của trẻ trong tháng.

+ **Tổ chức ăn trưa cho cán bộ, giáo viên, nhân viên:** Thực đơn, thực phẩm không trùng với trẻ, có đủ sổ sách quản lý ăn công khai, minh bạch, thanh

quyết toán vào cuối tháng. Thực phẩm lưu cùng 1 kho với trẻ phải được bảo quản riêng. Tổ chức ăn trưa của CBGVNV theo ca trực, giáo viên không ăn trưa tại lớp học, cần bố trí phân công ca trực hợp lý về thời gian để đảm bảo việc quản lý trẻ ngủ trên lớp theo quy định.

6. Đảm bảo chất lượng bữa ăn

- Thực đơn: xây dựng thực đơn, khẩu phần ăn cho trẻ theo quy định của Chương trình GDMN, đảm bảo dinh dưỡng; tăng cường rau xanh cho trẻ, hạn chế tối đa sử dụng thực phẩm chế biến sẵn, thực phẩm đông lạnh (*tuyệt đối không cho trẻ ăn nội tạng động vật và mỳ tôm, không cho trẻ ăn rau trái mùa*). Cân đối lượng (P,L) động vật và thực vật theo quy định. Thực đơn hạn chế sử dụng đường, muối, lượng đường không quá 15g/trẻ/ngày, lượng muối không quá 3g/trẻ/ngày đối với trẻ dưới 5 tuổi

- Tỷ lệ dinh dưỡng tại trường mầm non duy trì mức: Nhà trẻ P: 13-20%; L: 30-40% (*Tỷ lệ L động vật/ L thực vật = 70% và 30%*); G: 47-50%. Mẫu giáo P: 13-20%; L: 25-35%; G: 52-60%; tiền ăn 30.000 đ/trẻ/ngày.

- Đẩy mạnh xây dựng các mô hình tạo nguồn thực phẩm sạch, an toàn tăng cường trong bữa ăn cho trẻ, kết hợp xây dựng môi trường xanh, sạch, đẹp, an toàn trong nhà trường.

- Đa dạng hóa hình thức tổ chức bữa ăn: theo xuất, khay; bữa ăn gia đình; buffet...phù hợp với độ tuổi nhằm đa dạng món ăn, kích thích trẻ ăn ngon, ăn hết xuất, rèn kỹ năng, thói quen tự phục vụ, hành vi ăn uống văn minh cho trẻ.

- Đảm bảo thời gian tổ chức giờ ăn cho trẻ, đặc biệt là bữa ăn chính buổi chiều của trẻ nhà trẻ.

- Đảm bảo đủ nước uống cho trẻ, vệ sinh và phù hợp với thời tiết. Xét nghiệm nước sinh hoạt, nước uống theo quy định, các bể chứa nước cần có lưới chắn côn trùng, có nắp đậy và khóa; Dùng cây nước nóng phải đảm bảo tuyệt đối an toàn về điện, nhiệt độ nước, hướng dẫn trẻ sử dụng.

Trên đây là kế hoạch chăm sóc nuôi dưỡng trẻ năm học 2025-2026. Trong quá trình thực hiện nếu có những vấn đề vướng mắc, các đ/c CBGVNV cần báo cáo về BGH để được hướng dẫn, kịp thời được giải quyết.

Nơi nhận:

- UBND phường | để báo cáo;
- Hiệu trưởng |
- Các tổ chuyên môn - để chỉ đạo;
- CBGVNV - để thực hiện;
- Lưu: VP.

KT. HIỆU TRƯỞNG
PHÓ HIỆU TRƯỞNG



Lữ Thu Hiền