

Số: 33/KH- MNGQ

Bồ Đề, ngày 24 tháng 9 năm 2025

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

Căn cứ Thông tư số 47/2014/TT-BYT ngày 11/12/2014 của Bộ y tế về việc hướng dẫn quản lý ATTP đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống;

Căn cứ Thông tư liên tịch số 13/2016/TTLT-BYT-BGDĐT ngày 15/5/2016 quy định về công tác y tế trường học;

Căn cứ Quyết định số 1246/QĐ-BYT ngày 31/3/2017 của Bộ Y tế ban hành “Hướng dẫn thực hiện chế độ kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn đối với cơ sở kinh doanh ăn uống”;

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

Căn cứ hướng dẫn số 02/BCĐ-HD ngày 15/7/2025 của Ban chỉ đạo công tác an toàn thực phẩm thành phố Hà Nội hướng dẫn đánh giá về ATTP để tổ chức các bữa ăn bán trú cho học sinh các trường công lập trên địa bàn thành phố năm học 2025-2026.

Căn cứ Kế hoạch số 27 /KH- MNGQ ngày 11/9/2025 của Trường mầm non Gia Quát về việc hiện nhiệm vụ GDMN năm học 2025-2026.

Căn cứ Kế hoạch số 28/KH- MNGQ ngày 11/9/2025 của Trường mầm non Gia Quát về việc thực hiện qui 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 Gia Quát 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: 32 đ/c.

Trong đó:

+ Ban giám hiệu: 03 đ/c

+ Bảo vệ: 02 đ/c

+ Giáo viên: 21 đ/c

+ Cô nuôi: 5 đ/c

+ Kế toán: 01

Tổng số học sinh: 300 cháu. Chia làm 10 nhóm lớp, trong đó có 03 nhà trẻ, 52 cháu. 7 lớp mẫu giáo: 248 cháu. 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, sự chỉ đạo sát sao của phòng văn hóa phường Bồ Đề.
- Nhà trường mới được đầu tư xây dựng nên có đủ các trang thiết bị đồ dùng đồ chơi để phục vụ cho học tập và vui chơi của trẻ, có bếp nấu ăn theo hệ thống bếp một chiều.
- 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: **300** cháu.
- Số nhân viên nuôi: **05** 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.
- Nhà trường không có nhân viên y tế nên phải ký hợp đồng với y tế phường.

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 và cân định kỳ vào một ngày cuối các tháng 9,12,3; Tiến hành đo định kỳ cho trẻ vào tháng 9, tháng 4 hàng năm. Trẻ từ 60 tháng tuổi trở lên được theo dõi chỉ số cơ thể BMI.

- Giảm tỷ lệ trẻ suy dinh dưỡng ở thể nhẹ cân giảm 1.2%, thấp còi giảm 1.8%, và trẻ béo phì giảm 2%.
- 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 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 chương trình sữa học đường, 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.

PHẦN III: NHIỆM VỤ CỤ THỂ

1. Công tác nuôi dưỡng

a. Chỉ tiêu phấn đấu:

- Giảm tỷ lệ trẻ suy dinh dưỡng từ 1% -> 1,2% so với năm học trước. Phấn đấu tỷ lệ trẻ suy dinh dưỡng thể nhẹ cân xuống dưới 1.2% và thể thấp còi xuống dưới 1.8%. Giảm tỉ lệ trẻ béo phì xuống dưới 2.0%.

Cụ thể:

Cân nặng	Thực tế đầu năm			Phấn đấu cuối năm		
	Kênh BT	Kênh SDD	Thừa cân béo phì	Kênh BT	Kênh SDD	Thừa cân béo phì
	280/300	7/300	13/300	292/300	3/300	5/300
	(93.3%)	(2.3%)	(4.4%)	(97.3%)	(1%)	(1.7%)

Chiều cao	Kênh BT	Thấp còi		Kênh BT	Thấp còi	
	283/300 (94.3%)	17/300 (5.6%)		295/300 (98.3%)	5/300 (1.7%)	

- 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:

Protein : 13 – 20%, Lipid : 30 – 40%, Gluxit : 47– 50%

+ Canxi và B1: Đối với trẻ 1-3 tuổi: Ca: 350 mg/ngày/trẻ; B1: 0.41 mg/ngày/trẻ

+ 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%

+ Canxi và B1: Đối với trẻ 4- 6 tuổi:

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 – 651 Kcal .

b. Biện pháp:

- Ban giám hiệu ký cam kết hợp đồng với các chủ hàng có tư cách pháp nhân theo TB số 152/TB-UBND ngày 21/8/2025 thông báo danh sách các đơn vị “đáp ứng tốt nhất” việc cung cấp suất ăn và thực phẩm cho học sinh các trường MN, TH, THCS công lập trên địa bàn phường Bồ Đề năm học 2025-2026 đã được UBND phường Bồ Đề thẩm định và phê duyệt.

- Chỉ đạo bếp ăn thực hiện đúng quy trình bếp ăn 1 chiều, 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 đối với trẻ nhà trẻ và mẫu giáo.

- Xây dựng các lớp điểm về công tác chăm sóc nuôi dưỡng
- 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 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

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

Thực hiện đúng qui định về hồ sơ, qui trình, nguyên tắc quản lý nuôi dưỡng lưu ý các vấn đề sau:

- BGH 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.

- **Thu và thanh toán:** Các khoản thu của cơ sở GDMN đều phải vào sổ thu (phần mềm quản lý tài chính), được công khai tới 100% cán bộ, giáo viên, nhân viên trong cơ sở GDMN 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).

+ Giao đủ định lượng theo suất ăn hàng ngày của trẻ. Không để thừa, thiếu quá 3 suất ăn/ngày.

+ 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, PHHS...)

Người giao hàng: giao hóa đơn/phiếu xuất kho và ký bàn giao số lượng thực phẩm đã giao cho cơ sở GDMN.

Người trực tiếp nấu ăn: Nhận thực phẩm, kiểm tra chất lượng thực phẩm, ghi đúng số lượng được nhận, thời gian nhận và ký xác nhận vào sổ kiểm thực 3 bước, công khai nội dung giao nhận thực phẩm (bước 1) trên bảng tại bếp ăn. Báo cáo ngay với BGH nếu thực phẩm nhận không đảm bảo vệ sinh ATTP để có biện pháp xử lý kịp thời.

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 vào sổ kiểm thực ba bước tại thời điểm giao nhận.

Thanh tra + y tế: Tham gia kiểm tra (đột xuất) việc giao nhận thực phẩm, chế biến thực phẩm, chia định lượng KPA cho trẻ, ký xác nhận kết quả kiểm tra.

Kế toán: Tham gia giao nhận thực phẩm hàng ngày và ký xác nhận. Riêng việc tính khẩu phần ăn hàng ngày của trẻ tại các cơ sở GDMN, do đồng chí Hiệu trưởng phân công phù hợp nghiệp vụ đào tạo và tình hình thực tế tại trường.

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, nhập thực phẩm kho phải có phiếu ký duyệt của Ban Giám hiệu, kế toán.

Ban giám hiệu: Hàng ngày, luân phiên phân công kiểm tra, giám sát việc giao nhận thực phẩm và chia định lượng khẩu phần ăn của trẻ, ký xác nhận tại sổ kiểm thực 3 bước.

Lưu ý: Nhà trường tuyệt đối không phân công nhân viên nuôi dưỡng kiêm thủ kho, gọi thực phẩm, kiêm thủ quỹ, cân đối định lượng thức ăn cho trẻ. Không phân công một người vừa gọi thực phẩm, vừa tính khẩu phần ăn của trẻ.

+ **Chế biến thực phẩm và chia ăn:** Nhân viên nuôi dưỡng mặc trang phục đảm bảo đúng, đủ theo quy định, đeo khẩu trang khi chế biến, chia ăn. Chế biến

đúng thực đơn, đúng kỹ thuật, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm. Thực phẩm thừa trong ngày không để lưu tại cơ sở GDMN.

Định lượng thức ăn chín của từng lớp thể hiện trên bảng chia định lượng thực phẩm chín tại bếp ăn; trong sổ giao nhận với nhóm lớp, có xác nhận của giáo viên khi nhận.

+ **Lưu nghiệm thức ăn:** Lấy mẫu, bảo quản, ghi chép, lưu giữ tài liệu liên quan đúng theo quy định¹; ghi chép tại sổ kiểm thực 3 bước, rõ thời gian lấy và thời gian hủy mẫu lưu, tên và chữ ký của người lưu nghiệm. Thức ăn lưu đủ 24h. Khi có nghi ngờ ngộ độc thực phẩm hoặc có yêu cầu của cơ quan quản lý thì không được hủy mẫu lưu cho đến khi có thông báo khác.

+ **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...). Các đơn vị sử dụng phần mềm quản lý nuôi dưỡng đã 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.

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 theo quy định (mẫu của Sở GDĐT); công khai, minh bạch, thanh quyết toán vào cuối tháng. Tổ chức ăn trưa của CBGVNV theo ca trực, không để giáo viên ăn trưa tại lớp học, bố trí phân công ca trực hợp lý về thời gian (luân phiên) để đảm bảo việc quản lý trẻ ngủ trên lớp theo quy định.

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, điều hòa 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.

¹ Quyết định 1246/QĐ-BYT ngày 31/3/2017 của Bộ Y tế về "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"

- 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.

- Họp phụ huynh toàn trường vào cuối tháng 9/2025 và tháng 5/2026.

Trên đây là kế hoạch chăm sóc nuôi dưỡng của trường mầm non Gia Quát năm học 2025-2026. Đề nghị toàn thể cán bộ, giáo viên, nhân viên nhà trường nghiêm túc thực hiện./

HIỆU TRƯỞNG

Nguyễn Ngọc Anh