

Số: 59/KHBT-MNDN

Diễn Châu, ngày 01 tháng 8 năm 2025

KẾ HOẠCH
TỔ CHỨC THỰC HIỆN CÔNG TÁC BÁN TRÚ
Năm học 2025 -2026

I. Căn cứ pháp lý

- Luật Đấu thầu số 22/2023/QH15 ngày 23/6/2023 và được sửa đổi, bổ sung một số điều tại các Luật: Số 57/2024/QH15 ngày 29/11/2024 và số 90/2025/QH15 ngày 25/6/2025.

- Nghị định số 214/2025/NĐ-CP ngày 04/8/2025 của Chính phủ Quy định chi tiết một số điều và biện pháp thi hành Luật đấu thầu về lựa chọn nhà thầu (Điều 84); Nghị định số 174/2025/NĐ-CP ngày 30/6/2025 của Chính phủ Quy định chính sách giảm thuế giá trị gia tăng theo Nghị quyết số 204/2025/QH15 ngày 17/6/2025 của Quốc hội;

- Thông tư số 79/2025/TT-BTC ngày 04/8/2025 của Bộ Tài chính về hướng dẫn việc cung cấp, đăng tải thông tin về đấu thầu và mẫu hồ sơ đấu thầu trên Hệ thống mạng đấu thầu quốc gia và các quy định của pháp luật có liên

- Nghị quyết số 31/2020/NQ-HĐND ngày 13/12/2020 của HĐND tỉnh Nghệ An; Nghị quyết số 15/2022/NQ-HĐND ngày 14/7/2022 của Hội đồng nhân dân tỉnh Nghệ An sửa đổi, bổ sung Điều 2 Nghị quyết số 31/2020/NQ-HĐND ngày 13/12/2020 của Hội đồng nhân dân tỉnh Nghệ An

II. Mục đích - yêu cầu

- Nhằm nâng cao chất lượng chăm sóc, nuôi dưỡng trong trường mầm non, thực hiện việc chăm sóc bữa ăn cho trẻ đủ về số lượng, cân đối về chất theo nhu cầu dinh dưỡng từng độ tuổi.

- Đảm bảo chế độ sinh hoạt một ngày của trẻ ở trường mầm non.

- Đảm bảo thực hiện nhiệm vụ năm học về tổ chức công tác bán trú, công tác tuyên truyền phối hợp với gia đình trẻ về nuôi dưỡng giáo dục dinh dưỡng cho trẻ theo khoa học.

- Đảm bảo công tác tổ chức ăn bán trú cho 480 trẻ tại trường an toàn, khoa học, đúng quy định. Trả chế độ cho 9 nhân viên nuôi dưỡng và bổ sung đồ dùng phục vụ cho bán trú thực hiện đúng quy định tại nghị quyết 31/2020.

- Lựa chọn được nhà cung cấp thực phẩm đủ điều kiện an toàn vệ sinh thực phẩm, giá cả phù hợp.

- Phân công rõ trách nhiệm cho từng bộ phận trong việc chuẩn bị và triển khai.
- Công khai, minh bạch trong toàn trường và với phụ huynh học sinh.

II. Nội dung

1. Quy mô trường lớp:

- Toàn trường có 15 nhóm lớp với tổng số trẻ dự kiến là 480 trẻ.

Trong đó: + 14 lớp mẫu giáo/452 cháu

+ 1 nhóm nhà trẻ lớn 24-36 tháng tuổi/32 cháu

- Đội ngũ: có 44 người: trong đó có

+ CBQL: 03 người; 01 Hiệu trưởng; 02 Phó hiệu trưởng

+ Giáo viên: 29 người;

+ Nhân viên: 12 người: Trong đó biên chế: 01(kế toán): Hợp đồng trường: 11
Văn phòng: 01 Bảo vệ: 01 , Nấu ăn: 09):

2. Quy mô tổ chức thu hộ - chi hộ.

“Khoản thu tiền ăn bán trú là thu hộ – chi hộ, thu đủ bù chi, không tính lợi nhuận, không thuộc đối tượng chịu thuế GTGT/TNDN”

- Tổng số trẻ tham gia bán trú: 480 cháu.
- Thời gian tổ chức: từ ngày 08/9/2025 đến hết ngày 25/5/2026.
- Số ngày ăn bán trú dự kiến: 175 ngày.
- Dự kiến Mức ăn: 20.000 đồng/trẻ/ngày. trong đó tiền thực phẩm: 18.800đ-19.000đ/cháu/ngày, tiền chất đốt từ 800đ-1.000đ/cháu/ngày
- Tổng dự toán chi phí thực phẩm:

$$480 \text{ cháu} \times 20.000\text{đ} \times 175 \text{ ngày} = 1.680.000\text{đồng.}$$

- Dự kiến tiền chi phí bán trú, cô nuôi; 120.113/trẻ/tháng (có dự toán kèm theo)

Trong đó: + Dự kiến chi lương nhân viên nuôi dưỡng và chi phí tiêu hao phục vụ tổ chức bán trú 112.000 đồng/ 1cháu / 1 tháng.

+ Dự kiến thu mua sắm bổ sung đồ dùng dùng chung và đồ dùng các nhân; 73.000đ/trẻ/năm (dự toán kèm theo)

3. Hợp đồng nhân viên cấp dưỡng:

- Hình thức hợp đồng: Nhà trường hợp đồng theo hình thức thỏa thuận, hợp đồng thực hiện theo từng năm và đảm bảo các điều kiện do nhà trường yêu cầu.

- Tiền lương phục vụ của nhân viên cấp dưỡng được chi trả từ nguồn thu được thỏa thuận và được sự đồng ý của cha mẹ trẻ em.

- Số lượng nhân viên cấp dưỡng hợp đồng : 9 nhân viên.

4/. Nguồn kinh phí

- Phụ huynh đóng góp theo mức ăn và các chi phí bán trú đã được thống nhất.
- Nhà trường quản lý, thu hộ – chi hộ đúng quy định, công khai minh bạch.

III. Phương thức thực hiện

1. Tổ chức nấu ăn tại bếp ăn tập thể của nhà trường.

2. Nhân sự phục vụ bán trú:

- Ban chỉ đạo bán trú: Hiệu trưởng (Trưởng ban), các Phó hiệu trưởng, đại diện Công đoàn, kế toán, nhân viên y tế học đường.
- Bộ phận cấp dưỡng: thuê theo hợp đồng 9 cô nuôi trực tiếp chế biến, phục vụ.
- Giáo viên phụ trách quản lý trẻ trong giờ ăn, ngủ.

IV. Hợp đồng cung cấp thực phẩm

Để đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm, trường tiến hành ký hợp đồng với **13 nhà cung cấp**, gồm các nhóm thực phẩm sau:

1. **Nhà cung cấp Thịt bò, lợn, Gà, trứng gà** – đảm bảo nguồn gốc, kiểm dịch thú y.– có giấy chứng nhận VSATTP - có kiểm dịch.
2. **Nhà cung cấp Thủy hải sản:** Cá thu, Tôm nuôi nước ngọt, nghêu biển.
3. **Nhà cung cấp gạo tẻ, gạo nếp, lạc, vừng, đậu xanh.**
4. **Nhà cung cấp rau, củ, quả tươi.**
5. **Nhà cung cấp gia vị, dầu ăn, nước mắm, muối...**
6. **Nhà cung cấp sữa chua Vinamilk , sữa TH, zacun, Ba vì ..cho trẻ**
7. **Nhà cung cấp nước uống đóng bình.**
8. **Nhà cung cấp ga chất đốt**

Các nhà cung cấp được lựa chọn theo hình thức **chỉ định thầu rút gọn** (Điều 23 Luật Đấu thầu 2023, Điều 54 Nghị định 214/2025/NĐ-CP) do giá trị gói thầu dưới 500 triệu đồng/năm đối với từng nhóm hàng hóa.

V. Nhiệm vụ và giải pháp

1. Chăm sóc sức khỏe

1.1 Công tác đảm bảo an toàn

a. Chỉ tiêu:

- 100% trẻ được đảm bảo an toàn về thể chất lẫn tinh thần, không xảy ra tai nạn thương tích theo Thông tư số 45/2021/TT-BGD&ĐT ngày 31/12/2021 của Bộ Giáo dục và Đào tạo ban hành quy định về xây dựng trường học an toàn, phòng, chống tai nạn thương tích trong các cơ sở giáo dục mầm non và theo Thông tư Liên tịch số

13/2016/TTLT-BYT-BGDDĐT ngày 12/5/2016 của Bộ y tế-Bộ giáo dục quy định về công tác y tế trường học; Quyết định số 1246/QĐ-BYT ngày 13/3/2017 hướng dẫn thực hiện chế độ kiểm thực 3 bước và lưu mẫu thức ăn đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống.

- Quản lý chặt chẽ công tác bán trú tại trường.

b. Biện pháp

- Giáo viên chú ý quản lý trẻ tốt, luôn giám sát trẻ trong mọi hoạt động, mọi lúc mọi nơi; nắm chắc sĩ số trẻ học trong ngày và đặc biệt quan tâm những trẻ mới đến lớp.

- Tổ chức cho giáo viên giao lưu, học hỏi, trao đổi về giáo dục dinh dưỡng, VSTATP, phòng chống tai nạn thương tích cho trẻ.

- Nhà trường lên kế hoạch giám sát, kiểm tra giám sát, kiểm tra đồ dùng, đồ chơi để kịp thời phát hiện và sửa chữa những dụng cụ, đồ dùng, đồ chơi hư hỏng tránh gây thương tích cho trẻ trong quá trình hoạt động và chỉ đạo các nhóm lớp tổng vệ sinh đồ dùng đồ chơi, đồ dùng cá nhân trẻ, vệ sinh nhóm lớp, vệ sinh môi trường.

- Thực hiện nghiêm túc chế độ kiểm thực 3 bước và quy trình lưu mẫu thức ăn theo quyết định 1246 của bộ y tế.

- Tăng cường kiểm tra bếp ăn, kịp thời phát hiện các mối nguy hiểm và đưa ra các biện pháp điều chỉnh.

1.2 Chăm sóc sức khỏe:

a. Chỉ tiêu

- 100% các cháu đến trường được đảm bảo an toàn tuyệt đối và được chăm sóc tốt.
- 100% trẻ được cân đo định kỳ 3 tháng/1 lần đối với trẻ 24 tháng trở lên, 1 tháng 1 lần đối với trẻ dưới 24 tháng và nhân viên y tế kiểm tra sức khỏe cho trẻ vào đầu năm và phân đầu cuối năm giảm tỷ lệ trẻ suy dinh dưỡng xuống dưới 2%.
- Xây dựng kế hoạch chăm sóc trẻ bị suy dinh dưỡng, béo phì, thừa cân.
- 100% trẻ có thói quen vệ sinh cá nhân sạch sẽ hình thành nề nếp, thói quen tốt và các hành vi ứng xử văn minh có lợi cho sức khỏe.
- 100% các lớp xây dựng kế hoạch và triển khai tích hợp nội dung giáo dục dinh dưỡng, vệ sinh an toàn thực phẩm, giáo dục bảo vệ môi trường, giáo dục thể chất trong các hoạt động giáo dục.

b. Biện pháp:

- Ban chỉ đạo xây dựng kế hoạch và triển khai công tác chăm sóc sức khỏe cho trẻ trong năm học cụ thể theo năm, tháng. Tuyên truyền kịp thời các dịch bệnh theo mùa dịch xảy ra, triển khai kế hoạch phòng chống dịch bệnh cho trẻ ở trường mầm non.

- Giám sát và phối hợp với giáo viên, nhân viên thực hiện tốt công tác vệ sinh cá nhân, vệ sinh nhóm lớp, bếp ăn, vệ sinh môi trường. Quản lý hồ sơ sức khỏe trẻ tại lớp và văn phòng trường.

- Đảm bảo sử dụng nguồn nước sạch, nước uống cho trẻ được đun sôi, đảm bảo vệ sinh và phù hợp với thời tiết.

- Thực hiện biện pháp can thiệp với trẻ suy dinh dưỡng, béo phì, thừa cân. Tuyên truyền kiến thức nuôi dạy con theo khoa học cho các bậc phụ huynh và bảng tin của nhà trường.

- Phối hợp với trạm y tế phường trong công tác phòng dịch, bệnh.

- Sử dụng phần mềm dinh dưỡng để xây dựng thực đơn và tính khẩu phần ăn cho trẻ hợp lý, cân đối đảm bảo tỷ lệ Kcal. Chú ý tăng cường các biện pháp phù hợp với trẻ suy dinh dưỡng, béo phì, thừa cân để giúp trẻ có sự phát triển bình thường.

- Công tác vệ sinh môi trường phòng chống dịch bệnh.

- + Nhà trường cung cấp đầy đủ đồ dùng vệ sinh cá nhân cho trẻ. Giáo viên làm theo ký hiệu, cho trẻ nhận biết và sử dụng đồ dùng vệ sinh cá nhân của trẻ, không được sử dụng đồ chung.

- + Tạo môi trường xanh - sạch - đẹp trong lớp và ngoài sân. Vệ sinh lớp học thông thoáng trước giờ đón trẻ; sắp xếp đồ dùng, đồ chơi ngăn nắp, gọn gàng. Xử lý kịp thời các loại rác thải, chất thải bỏ đúng nơi quy định, không gây ô nhiễm.

- + Tập cho trẻ có thói quen biết vứt rác đúng nơi quy định, không vứt rác bừa bãi, biết bỏ rác vào thùng, biết giữ gìn sân trường lớp học sạch sẽ, tập cho trẻ thói quen lao động dọn dẹp vệ sinh hằng ngày.

- Vệ sinh cá nhân: Chăm sóc bảo vệ thân thể sạch sẽ; chăm sóc vệ sinh răng miệng, tay, chân, mặt mũi, áo quần gọn gàng thường xuyên.

- Vệ sinh ăn uống:

- + Giáo dục trẻ ăn thức ăn chín, uống sôi, thức ăn phải có nắp đậy cẩn thận tránh muỗi, ruồi đậu và được ăn thức ăn mới, không để đồ nguội lạnh, không ăn quà vặt,...

- + Tổ chức tổng vệ sinh đồ chơi, đồ dùng sinh hoạt, đồ dùng vệ sinh cá nhân của trẻ và dụng cụ nhà bếp.

2. Công tác nuôi dưỡng

2.1 Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm

a. Chỉ tiêu

- Thực hiện tốt về quy định vệ sinh ATTP, không để xảy ra ngộ độc thực phẩm trong trường học.

- Lưu mẫu thức ăn hằng ngày đúng theo quy định.

- Mỗi loại thực phẩm sau khi chế biến phải lưu mẫu ít nhất 24h trong tủ lạnh chuyên dụng.

- Có nhãn ghi ngày, giờ, người lưu mẫu để truy xuất khi cần.

b. Biện pháp:

*** Quản lý tốt nguồn thực phẩm**

- Lựa chọn nhà cung cấp thực phẩm để ký hợp đồng mua bán thực phẩm đảm bảo an toàn.

- Khi mua hàng xem kỹ nơi sản xuất, chế biến, hàng có đăng ký chất lượng và thời hạn sử dụng, không mua hàng kém chất lượng.

*** Công tác tiếp nhận thực phẩm**

- Thành phần ban tiếp nhận thực phẩm: Gồm có nhân viên cấp dưỡng trực tiếp tiếp nhận thực phẩm dưới sự giám sát của cán bộ phụ trách công tác bán trú.

- Nhiệm vụ của ban tiếp nhận thực phẩm:

- + Kiểm tra chất lượng thực phẩm đầu vào;

- + Giám sát cân, đo, đóng, đếm khi nhập hàng;

- + Không tiếp cận những hàng hoá, thực phẩm kém chất lượng: ôi thiu, dập nát,...

- + Báo cáo kịp thời để lãnh đạo nhà trường xử lý kịp thời những trường hợp bên cung ứng thực phẩm không thực hiện nghiêm túc những cam kết về đảm bảo VSATTP theo hợp đồng.

*** Nhiệm vụ của cán bộ phụ trách công tác bán trú**

- Có trách nhiệm giúp Lãnh đạo nhà trường kiểm tra, giám sát việc thực hiện nội quy, quy chế nhà bếp.

- Báo cáo kịp thời những vi phạm của nhân viên bếp về chế biến, thao tác, kỹ thuật nấu ăn, vệ sinh bếp để lãnh đạo xử lý, uốn nắn kịp thời những sai lệch đối với nhân viên vi phạm.

- Theo dõi, kiểm tra để đánh giá thi đua hàng tháng, học kỳ, cả năm cho từng cá nhân, từng công việc được phân công.

- Tổ chức họp định kỳ hàng tháng để triển khai, bồi dưỡng quy chế chuyên môn, an toàn bếp, an toàn thực phẩm và rút kinh nghiệm kịp thời.

*** Quản lý bếp:**

- Bếp ăn được kiểm tra, giám sát định kỳ theo phân cấp và được cấp giấy chứng nhận Bếp ăn đủ điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm.

- Cấp dưỡng lưu mẫu thức ăn hằng ngày đảm bảo theo đúng quy định.

- Thực hiện bếp 1 chiều, chế biến đúng quy trình.
- Bổ sung, trang bị kịp thời đồ dùng phục vụ bếp, tạo điều kiện thuận lợi để nhân viên cấp dưỡng hoàn thành công việc.
- Thùng rác để xa nhà bếp, có nắp đậy, có bao ni lông bên trong để đảm bảo vệ sinh.
- Hệ thống thoát nước đảm bảo thông, không ứ đọng.
- Hàng tuần nhân viên xịt thuốc diệt muỗi, gián, côn trùng... khai thông cống rãnh, không có mùi hôi.
- Thường xuyên cọ rửa, sắp xếp gọn gàng, đúng nơi quy định các dụng cụ chế biến.
- Trang bị đầy đủ bảo hộ lao động cho nhân viên cấp dưỡng.
- Tổ kiểm tra công tác bán trú thường xuyên kiểm tra, nhắc nhở và xử lý kịp thời những sai phạm trong quy trình tổ chức bán trú.

2.2 Đảm bảo chất lượng bữa ăn cho trẻ

a. Chỉ tiêu

- Đảm bảo chế độ dinh dưỡng hợp lý cho trẻ; Đảm bảo tuyệt đối không để xảy ra ngộ độc thực phẩm trong trường học.
- 100% trẻ có thói quen về vệ sinh cá nhân, vệ sinh ăn uống.
- 100% các lớp thực hiện nội dung giáo dục dinh dưỡng, vệ sinh an toàn thực phẩm.

b. Biện pháp

- Xây dựng chế độ ăn, khẩu phần ăn 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.
- Chế biến thức ăn đảm bảo hợp vệ sinh, đảm bảo quy trình theo một chiều.
- Chăm sóc chu đáo cho các cháu trong từng bữa ăn, giấc ngủ, đúng giờ. Tập cho trẻ ăn đầy đủ các loại thức ăn, biết tên các món ăn hằng ngày. Nhắc trẻ uống đủ lượng nước trong ngày theo quy định.
- Thực hiện nghiêm túc chế độ sinh hoạt của trẻ trong một ngày.

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

a. Chỉ tiêu:

- Quản lý công tác thu chi hằng ngày.
- Đảm bảo nguyên tắc công khai minh bạch.
- Đảm bảo khẩu phần ăn, xuất ăn của trẻ trong ngày.

- Hồ sơ bán trú đầy đủ, khoa học.

b. Biện pháp:

- Nhà trường có đầy đủ hồ sơ sổ sách bán trú và cập nhật chứng từ đầy đủ theo quy định.
- Giao nhận thực phẩm hằng ngày, đảm bảo công khai, vào sổ sách chính xác và đầy đủ các thành viên tham gia ký nhận theo quy định.
- Công khai tài chính hàng ngày qua bảng công khai của nhà trường.
- Sử dụng tiền ăn của trẻ đúng mục đích.
- Lên kế hoạch kiểm tra, giám sát việc chăm sóc, nuôi dưỡng của giáo viên, thao tác chế biến món ăn của nhân viên cấp dưỡng.
- Kiểm tra thường xuyên, đột xuất nề nếp ăn ngủ của trẻ, công tác vệ sinh các nhóm, lớp.
- Tăng cường ứng dụng công nghệ thông tin trong công tác quản lý chăm sóc nuôi dưỡng. Sử dụng phần mềm dinh dưỡng viettec xây dựng thực đơn, tính khẩu phần ăn cho trẻ đúng định lượng dinh dưỡng hàng ngày của trẻ.
- Lòng ghép tuyên truyền, kiến thức thông qua các buổi họp hội đồng sư phạm và đưa ra các tình huống để các giáo viên, nhân viên cấp dưỡng xử lý.
- Thường xuyên khai thác trên trang mạng những mục đích nuôi dưỡng và chăm sóc sức khỏe mầm non, những kỹ năng cần thiết trong cuộc sống để giáo viên, nhân viên cấp dưỡng nghiên cứu học tập.

4. Quản lý và sử dụng nguồn nước:

- Sử dụng nước thủy cục trong chế biến.
- Bình chứa nước bằng chất liệu Inox và được cọ rửa thường xuyên.
- Ca uống nước của trẻ bằng chất liệu Inox, được vệ sinh sạch sẽ.
- Đảm bảo nước uống cho trẻ đầy đủ, vệ sinh và phù hợp với thời tiết.

VI. Tổ chức thực hiện:

- 1. Kế toán:** Lập dự toán, thanh quyết toán, theo dõi sổ sách chi tiêu bán trú.
- 2. Ban giám hiệu:** Kiểm tra định kỳ, giám sát quy trình giao – nhận thực phẩm, chất lượng bữa ăn.
- 3. Nhân viên y tế học đường:** Kiểm tra nguồn gốc, lưu mẫu thức ăn theo đúng quy định an toàn thực phẩm.
- 4. Giáo viên chủ nhiệm:** Phối hợp cùng cấp dưỡng chăm sóc trẻ trong bữa ăn, giấc ngủ.
- 5. Công khai:**

- Niêm yết thực đơn tuần, mức ăn hằng ngày tại bảng thông báo của trường.
- Công khai nhà cung cấp thực phẩm, kết quả lựa chọn nhà thầu.
- Thực hiện báo cáo định kỳ với Phòng văn hóa xã hội và sở giáo dục nghệ an.

6. Tổ chức giám sát

- Thành lập **Ban giám sát bán trú** gồm: Ban giám hiệu, đại diện phụ huynh, y tế trường học.
- Kiểm tra đột xuất việc nhập hàng, chế biến, lưu mẫu thực phẩm.
- Nhà trường xây dựng kế hoạch và triển khai kế hoạch công tác bán trú đến toàn thể CB-GV-NV trong nhà trường.
- Giáo viên các lớp và nhân viên làm tốt công tác tuyên truyền vận động và phối hợp với phụ huynh thực hiện tốt công tác chăm sóc nuôi dưỡng giáo dục trẻ hằng ngày.
- Nhà trường phối hợp với Ban đại diện của cha mẹ trẻ em làm tốt công tác vận động phụ huynh thực hiện theo đúng quy định, đúng kế hoạch của nhà trường.
- Trên đây là kế hoạch công tác bán trú, vệ sinh an toàn thực phẩm năm học 2025-2026 của trường mầm non Diên Ngọc, nhà trường đề nghị tất cả CB-GV-NV và các bộ phận liên quan thực hiện nghiêm túc./.

Nơi nhận

- BGH nhà trường.
- Các tổ chuyên môn
- BDD CMHS
- Y tế.
- Lưu VT

HIỆU TRƯỞNG

Phạm Thị Lan

KẾ HOẠCH THỰC HIỆN CỤ THỂ

THÁNG	NỘI DUNG THỰC HIỆN	GHI CHÚ
9/2025	- Đề xuất với Hiệu trưởng sửa chữa, mua sắm, bổ sung đồ dùng bán trú cho trẻ. - Thiết lập hồ sơ quản lý bán trú, hồ sơ quản lý bếp ăn năm học 2025-2026. - Đảm bảo an toàn tuyệt đối cho trẻ trong thời gian ở trường, ở các nhóm, lớp. - Theo dõi nề nếp vệ sinh ăn, ngủ của trẻ ở các nhóm, lớp. - Kiểm tra bếp ăn đầu năm. - Tổ chức cân đo quý 1 cho 100% trẻ các nhóm, lớp. - Nhân viên y tế kiểm tra sức khỏe cho trẻ vào đầu năm học - Kiểm tra tất cả các nhóm, lớp về công tác tổ chức bán trú đầu năm học: vệ sinh cá nhân trẻ trước và sau khi ăn; giờ ăn trưa của trẻ; giờ ngủ của trẻ. - Triển khai xây dựng góc tuyên truyền dinh dưỡng ở các nhóm, lớp. - Thực hiện tính định lượng dưỡng chất hằng ngày cho trẻ dựa trên phần mềm dinh dưỡng. - Phòng chống dịch bệnh: Sốt xuất huyết; Bạch hầu, Phòng Tay-chân-miệng; Đau mắt đỏ.....	
10/2025	- Đảm bảo an toàn tuyệt đối cho trẻ trong thời gian ở trường, ở các nhóm, lớp. - Theo dõi công tác tiếp phẩm và chế biến thức ăn cho trẻ hàng ngày; kiểm tra vệ sinh bếp ăn, kỹ thuật nấu ăn của nhân viên cấp dưỡng. - Kiểm tra khâu chế biến thực phẩm và phân chia thức ăn cho trẻ của nhân viên cấp dưỡng. - Kiểm tra khâu tổ chức bữa ăn cho trẻ (vệ sinh trước và sau khi ăn, quy trình tổ chức giờ ăn, phân chia cơm cho trẻ ăn tại lớp...). - Theo dõi giáo viên tổ chức giờ ngủ cho trẻ - Rà soát thực đơn, điều chỉnh và thay đổi các món ăn hợp khẩu vị của trẻ. - Thực hiện tính định lượng dưỡng chất dành cho trẻ hàng ngày	

	theo phần mềm dinh dưỡng. - Chăm sóc trẻ bị bệnh. - Tuyên truyền phòng bệnh Chân-tay-miêng; Sốt xuất huyết; Đau mắt đỏ; Thủy đậu..... - Kiểm tra hoạt động ăn, ngủ, vệ sinh cá nhân các lớp Lớn H	
11/2025	- Đảm bảo an toàn tuyệt đối cho trẻ trong thời gian ở trường, ở các nhóm, lớp. - Đảm bảo cho trẻ ăn chín, uống sôi, đủ nước ấm và giữ ấm cho trẻ trong mùa lạnh. - Thực hiện tính định lượng dưỡng chất dành cho trẻ hàng ngày theo phần mềm dinh dưỡng. - Theo dõi khâu vệ sinh của trẻ ở các nhóm, lớp. - Theo dõi khâu chăm sóc trẻ của giáo viên các nhóm, lớp. - Vận động với phụ huynh mua thêm chăn cho trẻ. Sửa chữa những đồ dùng bị hư hỏng nhẹ. - Kiểm tra công tác giữ gìn vệ sinh bếp ăn, việc sắp xếp đồ dùng, dụng cụ chế biến và chia thức ăn cho trẻ...của nhân viên cấp dưỡng. - Kiểm tra đồ dùng bán trú của trẻ ở các nhóm lớp - Phòng, chống các dịch bệnh: Tay-chân-miêng; Sâu răng; Bạch hầu..... - Kiểm tra hoạt động ăn, ngủ, vệ sinh cá nhân các nhóm lớp Nhỏ C, nhỏ D.	
12/2025	- Đảm bảo an toàn tuyệt đối cho trẻ trong thời gian ở trường, ở các nhóm, lớp. - Tổ chức cân đo, đánh giá tình trạng sức khỏe của 100%, so sánh với kết quả lần 1 để có biện pháp chăm sóc sức khỏe cho trẻ. - Thực hiện tính định lượng dưỡng chất dành cho trẻ hàng ngày theo phần mềm dinh dưỡng. - Kiểm tra việc chế biến các món ăn của nhân viên cấp dưỡng. - Kiểm tra vệ sinh môi trường các nhóm, lớp. - Kiểm tra thùng đựng nước uống của trẻ, phòng vệ sinh của trẻ tại lớp - Tuyên truyền phòng chống bệnh cho trẻ khi thời tiết giao mùa: Ho, sốt, thương hàn, phòng chống suy dinh dưỡng cho trẻ.	

	- Kiểm tra hoạt động ăn, ngủ, vệ sinh cá nhân lớp Nhỡ A, nhỡ B - Phòng, chống các dịch bệnh: Tay-chân-miệng; Sâu răng; Bạch hầu.	
01/2026	- Đảm bảo an toàn tuyệt đối cho trẻ trong thời gian ở trường, ở lớp. - Điều chỉnh thực đơn dành cho trẻ. - Kiểm tra khâu lưu mẫu thực phẩm của nhân viên cấp dưỡng. - Kiểm tra công tác chăm sóc trẻ, tổ chức khâu bán trú của giáo viên tại các nhóm, lớp. - Kiểm tra đồ dùng bán trú của trẻ ở các nhóm, lớp - Kiểm tra thùng đựng nước uống của trẻ, phòng vệ sinh của trẻ tại lớp - Kiểm tra hoạt động ăn, ngủ, vệ sinh cá nhân lớp Lớn E, lớn G	
02/2026	- Đảm bảo an toàn tuyệt đối cho trẻ trong thời gian ở trường, ở lớp. - Thực hiện tính định lượng dưỡng chất dành cho trẻ hàng ngày theo phần mềm dinh dưỡng. - Kiểm tra nhân viên cấp dưỡng về vệ sinh đồ dùng chế biến thực phẩm, các tủ đựng thực phẩm, vệ sinh tủ lạnh lưu mẫu, vệ sinh nền nhà bếp ăn, lưu mẫu thực phẩm.. Giáo dục trẻ giữ gìn vệ sinh ăn uống trong những ngày tết để đảm bảo sức khỏe và đề phòng ngộ độc thực phẩm. - Kiểm tra đồ dùng bán trú của trẻ ở các nhóm. - Tuyên truyền: Ăn uống điều độ và hợp vệ sinh trong ngày tết. Phòng bệnh viêm màng não do não mô cầu. - Tổ chức tổng dọn vệ sinh trước và sau tết Nguyên đán. - Kiểm tra hoạt động ăn, ngủ, vệ sinh cá nhân lớp Lớn B, lớn D. - Phòng, chống các dịch bệnh:	
3/2026	- Đảm bảo an toàn tuyệt đối cho trẻ trong thời gian ở trường, ở lớp. - Thực hiện tính định lượng dưỡng chất dành cho trẻ hàng ngày theo phần mềm dinh dưỡng. - Tổ chức tổng dọn vệ sinh vào các ngày thứ sáu/ tuần.	

	- Cân đo quý III. - Kiểm tra bếp ăn về khâu vệ sinh và đảm bảo an toàn VSTP. - Kiểm tra hoạt động ăn, ngủ nhóm, lớp bé B, bé c - Kiểm tra giáo viên các nhóm, lớp về khâu vệ sinh lớp học, vệ sinh đồ dùng đồ chơi dành cho trẻ, phòng vệ sinh, thùng nước uống. - Phòng, chống các dịch bệnh: Sốt xuất huyết; dịch cúm; Tay chân miệng..... - Giáo dục trẻ giữ gìn vệ sinh môi trường lớp học, vệ sinh cá nhân.	
4/2026	- Đảm bảo an toàn tuyệt đối cho trẻ trong thời gian ở trường, ở lớp. - Thực hiện tính định lượng dưỡng chất dành cho trẻ hàng ngày theo phần mềm dinh dưỡng. - Chỉ đạo giáo viên tổng dọn vệ sinh lớp, vệ sinh đồ dùng đồ chơi của trẻ. - Kiểm tra khâu vệ sinh của trẻ trước và sau khi ăn. - Kiểm tra thao tác rửa tay theo quy trình 6 bước của trẻ ở lớp MG Lớn. - Kiểm tra hoạt động ăn, ngủ, vệ sinh cá nhân nhóm, lớp bé A, nhà trẻ - Theo dõi khâu tiếp nhận thực phẩm của nhân viên cấp dưỡng. - Tiếp tục xây dựng môi trường an toàn xanh sạch đẹp. - Phòng, chống các dịch bệnh: Sốt xuất huyết; Tiêu chảy cấp; Viêm đường hô hấp cấp; bệnh sởi. đậu mùa	
5/2026	- Đảm bảo an toàn tuyệt đối cho trẻ trong thời gian ở trường, ở lớp. - Thực hiện tính định lượng dưỡng chất dành cho trẻ hàng ngày theo phần mềm dinh dưỡng. - Theo dõi nhân viên cấp dưỡng thực hiện công tác lưu mẫu thức ăn. - Kiểm tra hoạt động ăn, ngủ, vệ sinh cá nhân lớp Lớn C, lớn A - Rà soát hồ sơ quản lý bán trú, hồ sơ quản lý bếp ăn cuối năm học 2025-2026. - Đề phòng các bệnh mùa hè cho trẻ. .	

