

**UBND HUYỆN MƯỜNG CHÀ  
TRƯỜNG MẦM NON SỐ 2 MƯỜNG MUƠN**

**KẾ HOẠCH**

**TỔ CHỨC ĂN TRƯA CHO TRẺ TRONG TRƯỜNG MẦM NON  
NĂM HỌC 2024-2025**

**Năm học 2024- 2025**

**KẾ HOẠCH**  
**TỔ CHỨC ĂN TRƯA CHO TRẺ TRONG TRƯỜNG MẦM NON**  
**Năm học: 2024 - 2025**

### I. Đặc điểm tình hình

#### 1. Thuận lợi:

- Nhà trường luôn nhận được sự quan tâm của các cấp lãnh đạo, UBND huyện, Phòng Giáo dục và Đào tạo Mường Chà, sự ủng hộ của cấp ủy Đảng, chính quyền và nhân dân xã Mường Mươn trong công tác vận động xã hội hóa giáo dục.
- Trẻ trong độ tuổi đi học đều được hỗ trợ tiền ăn trưa
- Dựng cụ nhà bếp và bếp ăn đã và đang được đầu tư.
- Nhà bếp trung tâm đã được xây dựng theo hệ thống bếp ăn một chiều.

#### 2. Khó khăn

- Điều sống kinh tế của nhân dân còn rất khó khăn nên việc đóng góp gạo, cùi cho con ăn ở trường không kịp thời.
- Các lớp có đường giao thông đi lại khó khăn nên việc vận chuyển thực phẩm cho trẻ nấu tại các điểm bán lẻ còn gặp nhiều vất vả.
- Các trang thiết bị phục vụ cho công tác nấu ăn còn thiếu.
- Cơ sở vật chất chưa đảm bảo, nhà bếp nấu ăn ở các điểm bán còn tạm bợ
- Chưa có phòng ngủ, phòng ăn riêng cho trẻ.

### II. Mục đích, yêu cầu

#### \* Mục đích:

- Duy trì sĩ số, nề nếp học sinh, đảm bảo công tác chăm sóc nuôi dưỡng, giáo dục, an toàn, giảm tỷ lệ suy dinh dưỡng cho trẻ trong nhà trường.
- Rèn các kỹ năng lao động tự phục vụ, kỹ năng trong ăn uống văn minh.

#### \* Yêu cầu:

- Có đủ cơ sở vật chất, trang thiết bị đồ dùng phục vụ cho công tác ăn trưa
- Tăng số trẻ được ăn ngủ tại trường.
- 100% trẻ được đi học 2 buổi / ngày
- Thực hiện tốt tổ chức ăn bán trú cho trẻ em 3,4,5 tuổi và trẻ nhà trẻ.
- Trẻ được ăn no ngủ đủ giấc và đảm bảo an toàn cho trẻ.

### III. Khảo sát đầu năm

## 1. Quy mô trường lớp đầu năm học

STT	Lớp	Tổng số học sinh	Dân tộc	Nam		Nữ	
				T/số	D/tộc	T/số	D/tộc
1	MGG 3- 4 trung tâm	23	22	9	9	14	13
2	MGG 4- 5 trung tâm	25	25	17	17	8	8
3	MGG 3-4-5 Pú Chả	37	37	21	21	16	16
4	MGG 3-4-5 Huổi Ho	9	9	6	6	3	3
5	MG 3T Pú Vang	13	13	5	5	8	8
6	MGG 4-5 Pú Vang	22	22	10	10	12	12
7	MGG 3-4-5 Huổi Meo	27	27	13	13	14	14
8	NT Trung tâm	22	22	11	11	11	11
9	NT Púng Giắt I	7	6	4	3	3	3
10	NT Pú Chả	18	18	9	9	9	9
11	NT Huổi Ho	9	9	5	5	4	4
12	NT Pú Vang	19	19	7	7	12	12
13	NT Huổi Meo	14	14	6	6	8	8
	Tổng	245	245	120	119	123	122

## 2. Cơ sở vật chất phục vụ cho công tác bán trú

- **Bếp ăn:** hầu hết các bản đều là bếp ăn tạm, chưa có bếp ăn một chiều.
- **Đồ dùng chén bát:** Nhà trường đã mua sắm tương đối đầy đủ các đồ dùng để chén bát cho trẻ như: Các loại xoong, nồi, chảo, dao, thớt, xô, chậu, bát thia để phục vụ cho công tác bán trú học sinh tại trường.
- **Phòng ngủ:** Chưa có phòng ngủ riêng cho trẻ, trẻ ngủ tại lớp học. Có đủ số phản ngủ bằng gỗ đảm bảo an toàn và chắc chắn. Ngoài ra nhà trường có chiếu, chăn đầy đủ.
- **Đồ dùng chén gối cho học sinh được từ thiện hỗ trợ.**
- **Có 4 điểm có nhân viên nuôi dưỡng như điểm:** Trung tâm, Huổi Ho, Pú Chả, Huổi Meo.

## IV. Chỉ tiêu phấn đấu trong năm học

## **1. Học sinh**

### **1.1. Số trẻ ăn tại trường**

Nhà trường phấn đấu năm học 2024 – 2025 tổ chức ăn bán trú cho 13/13 lớp với tổng số 245/245 học sinh đạt 100%

## **2. Cơ sở vật chất:**

- \* Tổng số có 13 phòng học trong đó:
  - Phòng học kiên cố: 7 phòng
  - Phòng học bán kiên cố: 3 phòng
  - Phòng tạm: 3 phòng

## **V. Biện pháp**

### **1. Đối với Ban giám hiệu**

- Tích cực tham mưu với các cấp lãnh đạo, chính quyền địa phương, Đoàn từ thiện quan tâm đầu tư về cơ sở vật chất, trang thiết bị đồ dùng bán trú như phản ngũ, chǎn, gối, một số xoong, nồi, thớt còn thiếu để phục vụ cho công tác bán trú được tốt hơn.

- Trường kết hợp với UBND xã tổ chức họp phụ huynh toàn trường, vận động và thông báo về kế hoạch tổ chức ăn bán trú cho trẻ tại các điểm lớp của nhà trường tới phụ huynh cùng bàn bạc và đi đến thống nhất cùng thực hiện nấu ăn từ ngày 11/09/2024.

- Chuẩn bị tốt mọi điều kiện về cơ sở vật chất thiết bị, đồ dùng bán trú để phục vụ cho học sinh. Tham mưu với các cấp quan tâm đến các chế độ hỗ trợ chính sách cho học sinh trong năm học một cách kịp thời, nhất là tiền hỗ trợ ăn trưa cho học sinh và tiền chi phí học tập cho học sinh để nhà trường làm tốt công tác bán trú trong năm học 2024 – 2025.

- Tích cực tuyên truyền vận động phụ huynh, nhân dân trên địa bàn cùng phối kết hợp với nhà trường về công tác duy trì số lượng, chăm sóc giáo dục, nuôi dưỡng học sinh. Tham gia đóng góp các khoản quỹ xã hội hóa giáo dục một cách tích cực, để nhà trường hoạt động có hiệu quả hơn. Thực hiện làm hợp đồng cung ứng thực phẩm tại các cơ sở kinh doanh thực phẩm sống có kiểm

soát, kiểm dịch và chứng nhận của y tế, đảm bảo về dinh dưỡng an toàn, vệ sinh thực phẩm.

## **2. Đối với giáo viên**

- Tuyên truyền vận động tới phụ huynh về nhiệm vụ chính trị của nhà trường trong năm học 2024 – 2025. Vận động phụ huynh của lớp cho con ăn ngủ tại trường để lớp đảm bảo duy trì sĩ số, chất lượng giáo dục học sinh.
- Vận động phụ huynh thu nộp tiền ăn, gạo, cùi hàng tháng kịp thời đúng thời gian quy định.
- Chuẩn bị cơ sở vật chất lớp học, gọn gàng, sạch sẽ.
- Báo ăn chính xác số lượng học sinh đúng giờ quy định.
- Giáo viên nhanh nhẹn, nhiệt tình, kiên trì trong công tác rèn nề nếp, hướng dẫn các kỹ năng lao động, tự phục vụ cho trẻ trong hoạt động vệ sinh cá nhân, vệ sinh phòng nhóm lớp, kê và thu dọn bàn, ghế trước và sau giờ ăn, giáo dục trẻ ăn gọn gàng, không nói chuyện trong giờ ăn, không làm rơi vãi, đổ cơm ra bàn ăn. Tạo không khí vui vẻ trong giờ ăn, động viên trẻ ăn hết xuất.
- Giáo viên không vi phạm vào chế độ ăn của trẻ.
- Thường xuyên gặp gỡ trao đổi với phụ huynh về tình hình sức khỏe, học tập của trẻ trong ngày để cùng phối hợp rút kinh nghiệm trong công tác chăm sóc giáo dục trẻ

## **3. Đối với nhân viên kế toán, nấu ăn, y tế**

### **\* Đối với nhân viên kế toán.**

- Chuẩn bị đầy đủ các loại hồ sơ cho công tác bán trú theo đúng mẫu quy định.
- Xuất ăn đúng giờ quy định, xuất ăn đúng thực đơn, theo mùa (mùa đông, mùa hè)
- Xuất ăn theo đúng định lượng gạo, thực phẩm, theo tiêu chuẩn ăn của từng độ tuổi
  - Không tự ý thay thế thực đơn khi không có sự đồng ý của người phụ trách bán trú, sổ sách, phiếu xuất kho không tẩy xóa, hồ sơ đảm bảo sạch sẽ có kiểm tra ký duyệt hàng ngày.
  - Không vi phạm vào chế độ ăn của trẻ.

### **\* Đối với nhân viên nấu ăn.**

- Được kiểm tra sức khỏe định kỳ 1 năm/ lần tại cơ sở y tế huyện.

- Vệ sinh đồ dùng sạch sẽ, quyết định vệ sinh sạch sẽ xung quanh bếp ăn thu gom và xử lý rác thải hàng ngày.

- Kiểm tra thực phẩm, gạo, rau, thịt, trứng .... cẩn thận trước khi đưa vào chế biến (nếu có dấu hiệu nghi ngờ về thực phẩm không tươi ngon và an toàn phải có nhiệm vụ báo cáo cho nhà trường hoặc người phụ trách bán trú kịp thời để có hướng giải quyết)

- Tráng xoong, nồi, bát, thìa, dụng cụ chia ăn bằng nước nóng úp khô để trên giá.

- Khi chế biến, khi chia thức ăn deo tạp dề, khẩu trang.

- Trước khi chế biến thực phẩm rửa sạch sẽ, không để lẫn thức ăn sống, thức ăn chín tại nơi chế biến.

- Chia ăn đúng giờ quy định của nhà trường

- Rửa tay sạch bằng xà phòng trước khi chia ăn, chia thức ăn theo đúng định lượng của từng độ tuổi, dậy vung kín đặt tại nơi quy định của từng lớp.

- Có đủ nước uống cho trẻ hàng ngày.

- Lưu mẫu thức ăn hàng ngày.

- Không khạc nhổ bừa bãi, mang chất độc hại, chất nổ vào bếp.

- Thu gọn, rửa dụng cụ, đồ dùng sau khi chế biến sạch sẽ, gọn gàng, dập tắt bếp trước khi ra về.

- Không vi phạm vào chế độ ăn của học sinh.

- Lắng nghe các ý kiến tham gia đóng góp của BGH, GV chủ nhiệm lớp về tình hình mua thực phẩm, sơ chế thức ăn, chia ăn cho trẻ hàng ngày.

### 3. Đôi với gia đình trẻ;

- Chấp hành các nội quy, quy định của lớp và nhà trường như: Họp phụ huynh, đóng góp các khoản nộp đầy đủ, đúng hạn,

- Cho con em đi học chuyên cần, nộp tiền ăn, nộp gạo, cui đúng lịch mỗi tháng 1 lần, gửi đón con đúng giờ quy định.

- Thường xuyên mạnh dạn trao đổi về tình hình sức khỏe, học tập của học sinh với cô giáo vào các giờ hoạt động đón và trả trẻ hàng ngày để biết được tình hình sức khỏe, học tập của con em mình cùng phối kết hợp thực hiện.

### NGƯỜI LẬP KẾ HOẠCH

Trần Thị Thương



Nguyễn Thị Lan Hương

## KẾ HOẠCH THÁNG NĂM HỌC 2024 -2025

<b>Số thứ tự</b>	<b>Tháng</b>	<b>Nội dung</b>	<b>Ghi chú</b>
1	9/2024	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Chuẩn bị vệ sinh cơ sở vật chất, vệ sinh bếp</li> <li>- Xây dựng kế hoạch nuôi dưỡng</li> <li>- Họp phụ huynh thống nhất việc thu chi tiền ăn, làm hợp đồng nấu ăn và hợp đồng thực phẩm.</li> <li>- Phân công phục vụ và tổ chức nấu ăn tháng đầu tiên của trẻ.</li> <li>- Kiểm tra quy trình nấu ăn của một số lớp</li> <li>- Lên thực đơn ăn của trẻ hàng ngày.</li> <li>- Phân công giáo viên trực trưa</li> <li>- Thu tiền ăn và tổ chức nấu ăn từ ngày 11/9/2024</li> <li>- Tổng hợp ăn trong tháng</li> <li>- Công khai tài chính hàng ngày</li> <li>- Đầu tháng làm hợp đồng cung ứng thực phẩm, cuối tháng thanh lý hợp đồng thực phẩm.</li> <li>- Chuẩn bị các điều kiện cơ sở vật chất: Bát, thìa, xoong, nồi, đồ dùng nấu nướng...</li> <li>- Giáo viên nộp bảng chấm cơm của trẻ về trường theo quy định.</li> </ul>	
2	10/2024	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lên thực đơn ăn của trẻ hàng ngày.</li> <li>- Kiểm tra các khâu vệ sinh, chế biến và chia ăn của bộ phận nuôi dưỡng.</li> <li>- Phân công giáo viên trực trưa</li> <li>- Tổng hợp ăn trong tháng</li> <li>- Công khai tài chính hàng ngày</li> <li>- Kiểm tra quy trình nấu ăn của một số lớp</li> <li>- Lên thực đơn ăn của trẻ hàng ngày.</li> </ul>	

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Đầu tháng làm hợp đồng cung ứng thực phẩm, cuối tháng thanh lý hợp đồng thực phẩm.</li> <li>- Chuẩn bị các điều kiện cơ sở vật chất: Bát, thìa, xoong, nồi, đồ dùng nấu nướng...</li> <li>- Giáo viên nộp bảng chấm cơm của trẻ về trường theo quy định.</li> </ul>	
3	11/2024	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lên thực đơn ăn của trẻ (Mùa đông)</li> <li>- Tổ chức nấu ăn tháng thứ 3</li> <li>- Kiểm tra việc thực hiện vệ sinh an toàn thực phẩm của nhân viên nấu ăn điểm bắn.</li> <li>- Kiểm tra việc đeo gang tay, khẩu trang của nhân viên nấu ăn.</li> <li>- Tổng hợp ăn trong tháng</li> <li>- Kiểm tra hồ sơ bán trú</li> <li>- Đầu tháng làm hợp đồng cung ứng thực phẩm, cuối tháng thanh lý hợp đồng thực phẩm.</li> <li>- Chuẩn bị các điều kiện cơ sở vật chất: Bát, thìa, xoong, nồi, đồ dùng nấu nướng...</li> <li>- Giáo viên nộp bảng chấm cơm của trẻ về trường theo quy định.</li> <li>- Công khai tài chính hàng ngày</li> </ul>	
4	12/2024	<p>Tổ chức nấu ăn tháng thứ 4</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Làm hợp đồng cung ứng thực phẩm</li> <li>- Kiểm tra vệ sinh an toàn thực phẩm của bản Huổi Ho, Pú Vang</li> <li>- Kiểm tra hồ sơ bán trú</li> <li>- Kiểm tra việc trực trưa của GV</li> <li>- Hợp phụ huynh thông báo cân nặng của trẻ khi ăn ở lớp</li> <li>- Tổng hợp ăn trong tháng</li> </ul>	

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Phân công giáo viên trực trưa</li> <li>- Công khai tài chính hàng ngày</li> <li>- Giáo viên các lớp nộp bảng chấm cơm</li> <li>- Thanh lý hợp đồng cung ứng thực phẩm.</li> </ul>	
5	1/ 2025	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tổ chức nấu ăn tháng thứ 5</li> <li>- Kiểm tra vệ sinh an toàn thực phẩm của bản Huổi Meo</li> <li>- Kiểm tra hồ sơ bán trú</li> <li>- Kiểm tra việc cho trẻ ngủ có đảm bảo ám về mùa đông</li> <li>- Tổng hợp ăn trong tháng</li> <li>- Công khai tài chính hàng ngày</li> <li>- Kiểm tra nước uống cho trẻ vào mùa đông.</li> <li>- Phân công giáo viên trực trưa</li> <li>- Giáo viên các lớp nộp bảng chấm cơm</li> <li>- Thanh lý hợp đồng cung ứng thực phẩm.</li> </ul>	
6	2/2025	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tổ chức nấu ăn tháng thứ 6</li> <li>- Làm hợp đồng cung ứng thực phẩm</li> <li>- Kiểm tra vệ sinh an toàn thực phẩm khu trung tâm</li> <li>- Kiểm tra hồ sơ bán trú</li> <li>- Tổng hợp ăn trong tháng</li> <li>- Công khai tài chính hàng ngày</li> <li>- Kiểm tra nước uống cho trẻ vào mùa đông.</li> <li>- Phân công giáo viên trực trưa</li> <li>- Giáo viên các lớp nộp bảng chấm cơm</li> <li>- Thanh lý hợp đồng cung ứng thực phẩm.</li> </ul>	
7	3/2025	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tổ chức nấu ăn tháng Thứ 7</li> <li>- Kiểm tra vệ sinh an toàn thực phẩm bản Púng Giắt 1, Pú Chả</li> <li>- Kiểm tra hồ sơ bán trú</li> <li>- Lên thực đơn chế độ ăn mùa hè của trẻ</li> <li>- Tổng hợp ăn trong tháng</li> </ul>	

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Công khai tài chính hàng ngày</li> <li>- Phân công giáo viên trực trưa</li> <li>- Giáo viên các lớp nộp bảng chấm corm</li> <li>- Thanh lý hợp đồng cung ứng thực phẩm.</li> </ul>	
8	4/2025	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tổ chức nấu ăn tháng thứ 8</li> <li>- Làm hợp đồng cung ứng thực phẩm</li> <li>- Kiểm tra vệ sinh an toàn thực phẩm</li> <li>- Kiểm tra hồ sơ bán trú</li> <li>- Kiểm tra việc trực trưa của các lớp</li> <li>- Tổng hợp ăn trong tháng</li> <li>- Công khai tài chính hàng ngày</li> <li>- Phân công giáo viên trực trưa</li> <li>- Giáo viên các lớp nộp bảng chấm corm</li> <li>- Thanh lý hợp đồng cung ứng thực phẩm.</li> </ul>	
9	5/2025	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tổ chức nấu ăn tháng thứ 9</li> <li>- Kiểm tra vệ sinh an toàn thực phẩm</li> <li>- Kiểm tra hồ sơ bán trú</li> <li>- Họp phụ huynh thông báo cân nặng của trẻ và lấy ý kiến về việc tổ chức ăn trưa cho trẻ trong năm học 2024 – 2025, nêu những ưu điểm, tồn tại cần khắc phục vào những năm học tiếp theo để làm tốt hơn.</li> <li>- Công khai tài chính hàng ngày</li> <li>- Tổng hợp ăn trong tháng</li> <li>- Quyết toán thu, chi chế độ ăn của trẻ vào cuối năm.</li> <li>- Họp ban chỉ đạo bán trú.</li> <li>- Hoàn thiện hồ sơ bán trú vào cuối năm học.</li> </ul>	