

ỦY BAN NHÂN DÂN QUẬN ĐÔNG ĐA
TRƯỜNG MẦM NON KIM LIÊN



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

Hà nội, tháng 9 năm 2025

Số: 36/KH-MNKL

Kim Liên, ngày 08 tháng 9 năm 2025

KẾ HOẠCH CHĂM SÓC NUÔI DƯỠNG NĂM HỌC 2025-2026

Căn cứ Quyết định số 4400/QĐ-UBND ngày 26/8/2025 của UBND Thành phố Hà Nội về việc ban hành khung kế hoạch thời gian năm học 2025-2026 đối với giáo dục mầm non (GDMN), giáo dục phổ thông và giáo dục thường xuyên trên địa bàn Thành phố Hà Nội.

Căn cứ Hướng dẫn số 3465/SGDDT-GDMN ngày 03/9/2025 của Sở Giáo dục và Đào tạo (GDĐT) về việc hướng dẫn thực hiện nhiệm vụ năm học 2025-2026 đối với giáo dục mầm non;

Căn cứ Hướng dẫn số 3471/SGDDT-GDMN ngày 03/9/2025 của Sở Giáo dục và Đào tạo (GDĐT) về việc hướng dẫn Quy chế chuyên môn cấp học mầm non.

- Căn cứ vào tình hình thực tế của nhà trường và kết quả đạt được của năm học trước, trường MN Kim Liên xây dựng kế hoạch chăm sóc nuôi dưỡng năm học 2025 - 2026 như sau:

A. ĐẶC ĐIỂM TÌNH HÌNH:

1. Thuận lợi:

Được sự ủng hộ quan tâm của các cấp chính quyền đặc biệt là UBND Phòng VHXH phường Kim Liên

Nhà trường được trang bị về cơ sở vật chất khang trang hiện đại, được đầu tư hệ thống bếp từ, thang máy phục vụ cho công tác chăm sóc bán trú.

- Đội ngũ cán bộ, giáo viên, nhân viên, ham học hỏi, có trình độ đạt chuẩn và trên chuẩn, có năng lực chuyên môn, tập thể nhà trường luôn đồng lòng đoàn kết, phấn đấu vươn lên.

- Trường có nhiều giáo viên, nhân viên yêu nghề, tâm huyết với nghề nghiệp và có chuyên môn nghiệp vụ vững vàng.

- Ban giám hiệu nhà trường cùng toàn thể giáo viên, nhân viên trong nhà trường có sự thống nhất trong chỉ đạo xây dựng một tập thể đoàn kết vững mạnh.

- Được sự quan tâm ủng hộ nhiệt tình và sự phối kết hợp chặt chẽ của Ban đại diện cha mẹ học sinh toàn trường, được sự tin yêu và tín nhiệm của các bậc phụ huynh trên đại bàn phường Kim Liên.

2. Khó khăn:

- Trường có nhiều nhân viên trẻ nhưng vẫn còn tư tưởng ngại học hỏi kinh nghiệm kỹ thuật nấu trong công tác nuôi dưỡng
- Cơ sở vật chất được trang bị nhiều năm đã xuống cấp và còn thiếu rất nhiều các hạng mục cần thiết để phục vụ công tác chăm sóc bán trú
- Thu nhập bình quân của nhân viên ngoài lương so với thu nhập mặt bằng xã hội còn thấp gây tác động không nhỏ tới tâm tư của nhân viên
- Khả năng tay nghề của đội ngũ nhân viên nấu ăn chưa đồng đều nên việc bồi dưỡng phân đầu còn gặp nhiều khó khăn.

B. NỘI DUNG VÀ CÁC BIỆN PHÁP CHĂM SÓC NUÔI DƯỠNG

I. Quy mô

- Nhà trường có 20 lớp học với tổng số học sinh là 750 cháu được phân chia vào 20 lớp theo các độ tuổi: Nhà Trẻ- Bé - Nhỡ- Lớn

II. Công tác chăm sóc sức khỏe và nuôi dưỡng trẻ

1. Đảm bảo an toàn tuyệt đối cho trẻ:

1.1 Chỉ tiêu và nội dung:

- Xây dựng môi trường an toàn lành mạnh thân thiện, đảm bảo trẻ an toàn tuyệt đối về thể chất, tinh thần.
- Phát hiện sớm kịp thời các yếu tố nguy cơ gây mất an toàn.
- 100% CBGVNV có ứng xử sư phạm trước trẻ, không vi phạm đạo đức nghề nghiệp

1.2 Biện pháp thực hiện:

- CBGVNV thường xuyên tăng cường kiểm tra, rà soát các phương tiện đồ dùng, đồ chơi trong nhà trường.
- Phát hiện sớm kịp thời các yếu tố nguy cơ gây mất an toàn.
- Thông qua các buổi họp CBQL luôn nhắc đến bộ quy tắc ứng xử trong nhà trường.
- Cập nhật thường xuyên các thông tin tích cực cũng như tiêu cực trên các phương tiện truyền thông lấy đó như những bài học kinh nghiệm cho CBGVNV.

2. Nâng cao chất lượng công tác nuôi dưỡng, chăm sóc sức khỏe:

Căn cứ Hướng dẫn số 3471/SGDĐT-GDMN ngày 03/9/2025 của Sở Giáo dục và Đào tạo (GDĐT) về việc hướng dẫn Quy chế chuyên môn cấp học mầm non.

Thông tư liên tịch số 13/2016/TTLT-BYT-BGDĐT ngày 12 tháng 5 năm 2016 của Bộ Y tế và Bộ Giáo dục và Đào tạo về công tác y tế trường học nhằm tăng cường các biện pháp đảm bảo an toàn tuyệt đối về thể chất và tinh thần cho trẻ trong trường học;

Thông tư số 45/TT-BGDĐT ngày 31/12/2021 của Bộ GD&ĐT về Xây dựng trường học an toàn, phòng, chống tai nạn thương tích;

2.1 Chỉ tiêu và nội dung:

a, Chăm sóc sức khỏe:

- Khám sức khỏe định kỳ 1 lần/1 năm học
- Cân đúng quy định 3 lần 1 năm học (tháng 9, 12, 3)
- Cân nặng: + Kênh bình thường: >94%
+ Kênh suy dinh dưỡng: < 3%
+ Nguy cơ béo phì cân nặng cao hơn so với lứa tuổi: 4%
- Chiều cao: + Kênh bình thường: > 95%
+ Kênh thấp còi 2%
- Giảm tỉ lệ trẻ suy dinh dưỡng so với đầu năm 3%, tỷ lệ trẻ béo phì 1%
- Giảm tỷ lệ bệnh mắt, răng so với đầu năm 4-5%.

- Xây dựng thực đơn, khẩu phần ăn cho trẻ ở các độ tuổi đáp ứng nhu cầu dinh dưỡng theo quy định tại Thông tư số 28/2016/TT-BGDĐT ngày 30/12/2016 của Bộ trưởng Bộ GDĐT về việc sửa đổi, bổ sung một số nội dung của Chương trình GDMN.

+ Thực đơn: Thực hiện thực đơn riêng của từng lứa tuổi nhà trẻ, mẫu giáo.

+ **Yêu cầu tối thiểu:** Bữa chính đạt tối thiểu 5 - 8 loại thực phẩm và bao gồm các món: cơm, món mặn, món canh.

+ **Bữa chính tiêu chuẩn:** Bữa chính nên đáp ứng các tiêu chuẩn sau: có trên 10 loại thực phẩm, trong đó có từ 3 đến 5 loại rau, củ.

Các món ăn trong bữa chính: Cơm, món xào, món mặn, canh và tráng miệng.

- Cân đối 3 chất của cả NT và MG:

NT: 765-893 Kcal (24-36 tháng)

Chất đạm (Protit)	Chất béo (Lipit)	Chất bột (Gluxit)	Canxi	B1	Nhu cầu nước uống
13% -20%	30% -40%	47% - 50%	Ca: 350 mg	B1: 0.41 mg	0.8-1.6 l/ngày

MG: 615 - 726 Kcal. (48- 60 tháng)

Chất đạm (Protit)	Chất béo (Lipit)	Chất bột (Gluxit)	Canxi	B1	Nhu cầu nước uống
13% -20%	25% -35%	52% - 60%	Ca: 420 mg	B1: 0.52 mg	1.6-2.0 l/ngày

- Tuyên truyền đến 100% CMHS về chương trình chăm sóc sức khỏe của trẻ.

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

- 100% CBGVNV được học tập bồi dưỡng các thông tư, nghị định về môi trường giáo dục an toàn, nắm được các giải pháp giữ an toàn cho trẻ trong nhà trường, Kịp thời phát hiện các nguy cơ mất an toàn cho trẻ.

- 100% giáo viên kí cam kết với hiệu trưởng thực hiện tốt việc đảm bảo an toàn cho trẻ mọi lúc mọi nơi, phòng chống bạo lực học đường. Thực hiện nghiêm túc quy chế chăm sóc nuôi dưỡng trẻ.

- 100% GVNV tham gia hội thi quy chế cấp trường: quy chế vệ sinh, quy chế chăm sóc giáo dục trẻ, và những yêu cầu đảm bảo an toàn phòng tránh tai nạn, thương tích cho trẻ (Lý thuyết và thực hành).

- 20/20 Lớp đăng ký xây dựng môi trường Xanh- an toàn-hạnh phúc. Với các tiêu chí xây dựng lớp học là: sáng xanh sạch đẹp, đảm bảo an toàn cho trẻ, đảm bảo phòng chống các nguy cơ gây tai nạn thương tích, nguy cơ cháy nổ, thân thiện với trẻ nhỏ.

- 100% các thành viên trong nhà trường luôn rà soát để loại bỏ các yếu tố nguy cơ gây mất an toàn, gây cháy nổ trong trường.

b. Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm:

- Bếp ăn bán trú đủ điều kiện VSATTP và thực hiện sơ chế và chế biến các món ăn theo dây chuyền và quy trình bếp 1 chiều cho trẻ đảm bảo VSATTP.

- 100% CBGVNV tham gia làm bài thi và được xác nhận về kiến thức VSATTP.

- 100% đồ dùng, dụng cụ trang thiết bị được inox hóa, được vệ sinh hàng ngày, có dụng cụ sơ chế và chế biến cho thực phẩm sống và thực phẩm chín riêng.

- Tuân thủ các quy định VSATTP của cơ quan y tế, cơ quan quản lý giáo dục trên địa bàn.

- Hàng ngày thực hiện tốt sổ kiểm thực 3 bước theo quy định của y tế. Lưu nghiệm mẫu thức ăn đủ 24h.

c.Đảm bảo chất lượng bữa ăn:

- Nhà trường xây dựng 4 bộ thực đơn theo mùa đảm bảo mức tiền ăn là 35.000đ/trẻ/ngày. Thực đơn sử dụng đa dạng nhiều loại thực phẩm trong bữa ăn của trẻ

- Tăng cường rau xanh, quả chín, sữa và các chế phẩm từ sữa đảm bảo theo quy định có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng; hạn chế sử dụng các món ăn chế biến sẵn như bánh ngọt, mỳ tôm, giò chả...

- Đảm bảo tỉ lệ cân đối các chất trong khẩu phần ăn của trẻ và kịp thời điều chỉnh khi tỉ lệ các chất không cân đối.

- Đảm bảo cơ cấu bữa ăn và chế độ ăn cho trẻ theo đúng độ tuổi (MG: 1 bữa chính, 1 bữa phụ/ngày; NT: 2 bữa chính, 1 bữa phụ/ngày).

- 100% trẻ ăn ngon miệng, ăn hết suất, uống đủ sữa dinh dưỡng

- Có thể linh hoạt thay đổi các hình thức ăn như ăn buffet, ăn com suất...phù hợp với độ tuổi tạo cho trẻ được trải nghiệm kỹ năng, thói quen tự phục vụ, hành vi ăn uống văn minh

d. Thực hiện nguyên tắc quản lý nuôi dưỡng:

- 100% hệ thống sổ sách quản lý nuôi dưỡng, đảm bảo đúng nguyên tắc theo quy định. Các khoản thu, thanh toán nhà trường đảm bảo nguyên tắc tài chính.

- Hàng ngày đảm bảo tài chính công khai, tiền ăn, thực đơn của cháu và của cô.

- Thực hiện nghiêm túc việc ký kết hợp đồng mua thực phẩm với 100% các nhà cung cấp có tư cách pháp nhân, uy tín, đảm bảo chất lượng.

- Đảm bảo khẩu phần ăn cho 100% trẻ, không vi phạm khẩu phần ăn của trẻ dưới mọi hình thức.

- Hàng ngày chia định lượng, giao nhận thức ăn chín đảm bảo đúng, đủ định lượng.

- Đẩy mạnh công khai, giám sát của CMHS đối với hoạt động giao nhận thực phẩm, chế biến bữa ăn cho trẻ.

- Tiếp tục tăng cường ứng dụng CNTT trong công tác quản lý nuôi dưỡng; sử dụng phần mềm nuôi dưỡng và tính khẩu phần ăn theo quy định; đảm bảo đầy đủ hệ thống sổ sách quản lý nuôi dưỡng, cập nhật đầy đủ, đúng thời gian.

* Tổ chức ăn trưa cho CBGVNV có sự luân phiên thời gian ăn trưa đảm bảo việc quản lý trẻ lại lớp theo quy định: thực đơn của CBGVNV không trùng với thực đơn của trẻ; có đầy đủ sổ sách công khai, minh bạch

2.2 Biện pháp thực hiện:

a. Chăm sóc sức khỏe:

- Phối hợp với trung tâm y tế khám sức khỏe 1 năm một lần.

- Giáo viên trên lớp phối hợp với nhân viên y tế cân đo, chắm biểu đồ tăng trưởng cho trẻ.

- Thông báo kết quả khám sức khỏe đến cha mẹ học sinh để cùng có biện pháp nâng cao sức khỏe cho trẻ nhất là những cháu béo phì và cháu SDD.

- Tăng cường đảm bảo an toàn tuyệt đối về thể chất và tinh thần, phòng chống tai nạn thương tích cho trẻ trong trường học, đặc biệt phòng tránh các tai nạn thương tích hay xảy ra đối với trẻ như đuối nước, hóc, sặc, bỏng. Thường xuyên kiểm tra công tác an toàn trong trường, trên lớp học để kịp thời xử lý.

- Phân công đủ giáo viên để quản lý, theo dõi và đảm bảo an toàn cho trẻ mọi lúc, đặc biệt giờ ăn, ngủ. Giáo viên cần thực hiện nghiêm túc chế độ sinh hoạt một ngày theo độ tuổi của trẻ, chế độ chăm sóc sức khỏe, vệ sinh, thực hiện đảm bảo các điều kiện tổ chức bữa ăn, giấc ngủ cho trẻ. Đảm bảo mỗi trẻ có 2 khăn riêng sử dụng/ ngày.

- Các lớp học đảm bảo sạch sẽ thông thoáng tự nhiên, mát về mùa hè, ấm về mùa đông (điều chỉnh điều hòa nhiệt độ) và có đủ ánh sáng theo quy định.

- Xây dựng bếp 1 chiều thường xuyên được kiểm tra giám sát định kỳ, tiếp tục đầu tư trang thiết bị hiện đại và được cấp giấy chứng nhận bếp ăn đủ điều kiện VSATTP. Giảm tỷ lệ trẻ SDD so với đầu năm. Nâng cao chất lượng thực hiện quy chế chăm sóc trẻ.

- 100% trẻ được rửa tay dưới vòi nước sạch, rửa tay bằng xà phòng, đủ 2 khăn mặt được hấp sấy thường xuyên, dạy trẻ từ 5 tuổi biết chải răng đúng cách và biết xúc miệng nước muối.

- Đảm bảo an toàn tuyệt đối cho trẻ, xây dựng kế hoạch chỉ đạo phòng chống dịch bệnh theo mùa không để xảy ra bệnh dịch, VSATTP.

b. Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm:

- Gửi hồ sơ cho phòng y tế về thẩm định bếp ăn để được cấp lại giấy chứng nhận bếp ăn bán trú đủ điều kiện ATTP. Thực hiện ký cam kết giữa nhà trường với phòng y tế quận và y tế phường về cơ sở đảm bảo ATTP.

- Liên hệ với phòng Y tế quận tổ chức cho CBGVNV tham gia lớp bồi dưỡng kiến thức VSATTP.

- Xây dựng tốt kế hoạch VSATTP trong nhà trường và phổ biến tới 100% CBGVNV thực hiện tốt công tác vệ sinh ATTP, có ý thức trách nhiệm cao trong vấn đề giữ vệ sinh chung và tham gia đầy đủ các buổi tập huấn về công tác VSATTP của Sở GD&ĐT, trung tâm y tế phường Kim Liên tổ chức.

- Sắp xếp đồ dùng dụng cụ trong bếp khoa học, hợp lý để thuận tiện cho việc thực hiện dây chuyền bếp 1 chiều.

- Thực hiện sơ chế, chế biến thức ăn, cho trẻ ăn đúng quy trình, đảm bảo VSATTP.

- Bổ sung (nếu cần) các loại đồ dùng, dụng cụ cho bếp để phục vụ sơ chế và chế biến các món ăn cho trẻ: Chậu, rổ, muôi, thìa inox...

- Thực hiện 10 nguyên tắc chế biến thực phẩm an toàn

- Phân công các cấp nhân viên cập nhật kịp thời sổ kiểm thực 3 bước theo đúng quy định.

- Các loại tủ, chạn của nhà trường vệ sinh sạch sẽ hàng ngày.

- Thường xuyên thực hiện kiểm tra chất lượng thực phẩm lưu trong kho để kịp thời phát hiện khi thực phẩm bị quá hạn sử dụng, mỗi một, mốc.

- Thức ăn lưu nghiệm hàng ngày đủ thời gian lưu mẫu là 24h và phải được dán niêm phong ghi đầy đủ ngày giờ, tên người lấy mẫu thức ăn.

c. Đảm bảo chất lượng bữa ăn:

- Ký kết thực phẩm an toàn, có nguồn gốc, có sự cam kết quy trách nhiệm giữa 2 bên. Thực hiện quy trình giao nhận thực phẩm, đảm bảo chất lượng, có sổ giao nhận thực phẩm, đủ bốn thành phần.

- Xây dựng 4 bộ thực đơn của nhà trẻ, mẫu giáo trên phần mềm Vietec đảm bảo mức tiền ăn 35.000đ/cháu cân đối tỷ lệ các chất. Tăng cường chế biến món ăn phụ, không mua sẵn.

- Khi xây dựng thực đơn lựa chọn các loại thực phẩm phong phú theo mùa, phù hợp với trẻ, được trẻ ưa thích.

- Nghiêm túc thực hiện thực đơn riêng của từng lứa tuổi nhà trẻ, mẫu giáo. Chú trọng cải tiến các món ăn và phối hợp các món ăn trong ngày hợp lý, tăng cường chế biến các bữa ăn chiều.

- Đảm bảo đủ nước uống cho trẻ, nhà trường sử dụng cây nước nóng phải đảm bảo nhiệt độ nước an toàn cho trẻ.

- Quản lý tốt bếp ăn trong quy trình bếp ăn một chiều và vệ sinh trong nhà bếp. Thường xuyên kiểm tra bếp đột xuất và định kỳ.

- Kế toán, tổ bếp phải hàng ngày lên định lượng thức ăn sống, chín, công khai lên bảng theo dõi và giám sát theo định lượng ăn từ bếp đến lớp.

d. Thực hiện nguyên tắc quản lý nuôi dưỡng:

- Thực hiện đúng quy định về hồ sơ và nguyên tắc quản lý nuôi dưỡng. Có đầy đủ phiếu xuất kho, sổ theo dõi xuất nhập kho, sổ kiểm thực 3 bước, sổ tính khẩu phần ăn, sổ chia thức ăn chín...

- Thực hiện công tác tài chính theo quy định hiện hành. Thu thanh toán phải đảm bảo theo nguyên tắc: Có đủ kế toán và thủ quỹ. Sau mỗi ngày thu, thanh toán, vào sổ Nhật ký thu bàn giao có đủ chữ ký theo qui định.

- Công khai thực đơn, công khai thu – chi bữa ăn hàng ngày trên bảng công khai tài chính, có đầy đủ mã QR để CMHS tra cứu truy xuất nguồn gốc thực phẩm

- Thủ quỹ và kế toán thanh toán dứt điểm tài chính với phụ huynh theo năm học, làm báo cáo các khoản tiền tồn, chuyển sang năm học sau theo quy định. Nghiêm cấm không sử dụng tiền ăn của trẻ vào mục đích khác. Tuyệt đối giáo viên không được phép thanh toán hoặc thu tiền hộ.

- Ký kết hợp đồng cung cấp thực phẩm với các cơ sở có tư cách pháp nhân, có uy tín, nguồn gốc rõ ràng, có sự cam kết quy trách nhiệm giữa 2 bên. Bản kí kết HĐ mua thực phẩm sạch phải thể hiện rõ: Tên, địa chỉ, người cung ứng (nếu là cá nhân phải có dấu chứng nhận của địa phương nơi mình cư trú), tên thực phẩm cung ứng, bảng báo giá (nếu có sự thay đổi giá phải có sự báo trước và thỏa thuận 2 bên để đi đến thống nhất), cam kết về chất lượng, phương pháp phục vụ (ghi rõ thời gian giao nhận thực phẩm hàng ngày).

- Thực hiện việc giao nhận thực phẩm trong ngày có đầy đủ các thành phần: Người giao hàng; Nấu bếp chính; Đại diện BGH; Kế toán; Giáo viên (Thanh tra kiểm tra đột xuất).

- Đảm bảo hàng nhận khớp với phiếu nhận hàng, sổ giao nhận thực phẩm. Cập nhật sổ tính khẩu phần ăn hàng ngày. Cuối tháng tổng kết chất lượng bữa ăn, kiểm kê kho, quyết toán ăn trong tháng, ký xác nhận đủ các thành phần theo yêu cầu.

- Hàng ngày theo dõi xuất-nhập-tồn kho đúng qui định (chỉ xuất kho khi có phiếu xuất kho có chữ ký của Hiệu trưởng); Cuối tháng cùng với ban thanh tra kiểm tra kho, cân tịnh đối chiếu giữa thực tế và sổ sách.

- Lưu nghiệm và hủy mẫu thức ăn theo đúng quy định, Tại thời điểm lưu và hủy mẫu thức ăn ghi rõ định lượng, thời gian lưu, hủy, người thực hiện ghi rõ tên và ký...niêm phong theo quy định

- Quyết toán tiền ăn cuối tháng, cuối năm học, hết hè và thanh toán kịp thời với phụ huynh.

- BGH thường xuyên kiểm tra giám sát từ khâu giao nhận thực phẩm -sơ chế -chế biến - chia ăn - cho trẻ ăn. Kiểm tra trực tuyến hàng ngày trên phần mềm.

- Công khai tài chính hàng ngày tiền ăn, thực đơn của cháu và cô trước 15h30.

3. Công tác vệ sinh trường, lớp vệ sinh môi trường

- Xây dựng kế hoạch phòng chống dịch bệnh, kế hoạch vệ sinh môi trường, lớp học.

- Phát động phong trào "*không gian xanh- an toàn- hạnh phúc*" trong toàn trường.

- Tuyên truyền tạo sức chuyển biến tạo nhận thức về môi trường trong nhà trường, luôn giữ sạch đẹp.

- Tổ chức hoạt động thi đua về môi trường. Đôn đốc và kiểm tra theo định kỳ, kiểm tra thường xuyên đột xuất công tác vệ sinh của các bộ phận trong trường

- Khuyến khích động viên khen thưởng kịp thời CB - GV - NV trong trường giữ gìn và tạo được môi trường xanh - sạch - đẹp.

- Vệ sinh phòng lớp thường xuyên theo lịch, giặt và hấp khăn. Chăm sóc giờ ngủ giúp trẻ ngon giấc và sâu giấc, đảm bảo ấm về mùa đông và thoáng mát về mùa hè, tránh được gió lùa vào mùa đông.

- Đảm bảo đủ ánh sáng trong các phòng học của trẻ, đảm bảo vệ sinh môi trường Xanh - Sạch - Đẹp.

- Xây dựng hệ thống cấp thoát nước đầy đủ, khu vệ sinh thuận tiện cho học sinh và cán bộ, giáo viên, nhân viên.

4. Công tác bồi dưỡng:

- Tổ chức các lớp học giáo dục về dinh dưỡng đối với CB-GV- NV và phụ huynh.

- Bồi dưỡng, kiểm tra nhắc nhở giáo viên đảm bảo an toàn tuyệt đối, phòng tránh tai nạn thương tích cho trẻ, thường xuyên kiểm tra các yếu tố gây mất an toàn cho trẻ loại bỏ những đồ vật có thể gây hại cho trẻ. Đón trả trẻ theo đúng quy chế.

- Bồi dưỡng 100% CBGVNV về PCCC theo chỉ đạo tập huấn của các cấp

- Tổ chức thi quy chế ở từng bộ phận, có sự tổng kết đánh giá khen, góp ý kịp thời.

- Chỉ đạo giáo viên lồng ghép giáo dục dinh dưỡng trong các môn học phù hợp với các chủ đề, tạo điều kiện cho trẻ hoạt động tích cực, hình thành các thói quen tốt cho trẻ thông qua các hoạt động, chăm sóc vệ sinh răng miệng trong giờ vệ sinh thực hành và trong các chủ điểm sao cho phù hợp trẻ tránh gò bó gượng ép.

- Giáo viên dạy trẻ hành vi văn minh, biết giữ vệ sinh chung, vệ sinh cá nhân, biết rửa mặt, rửa tay đúng cách.

- Tạo tâm thế thoải mái, bầu không khí vui vẻ trong giờ ăn của trẻ.

- Áp dụng những SKKN được đánh giá cao để phục vụ GD dinh dưỡng và VSATTP

III. TỔ CHỨC THỰC HIỆN:

Nhà trường sắp xếp các nội dung công việc và giao nhiệm vụ cho từng bộ phận.

Thời gian	Nội dung công việc	Ghi chú
Tháng 9/2025	- Tham gia hỗ trợ công tác chuẩn bị cho năm học mới 2025-2026. - Thống nhất xây dựng thực đơn 5 tuần cân đối các chất. Thay đổi tên gọi món ăn cho hấp dẫn; Thực hiện ăn món ăn định suất - Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm trong nhà bếp. dây chuyền bếp 1 chiều - Cân đo học sinh đầu năm, chắm biểu đồ tang trưởng - Tham gia tập huấn hệ thống sổ sách CSND, tập huấn công tác CSND do Sở, phường tổ chức(nếu có)	
Tháng 10/2025	- Lên kế hoạch vệ sinh trong tuần: Mỗi tuần tổng vệ sinh khu vực nhà bếp, khu vực đồ dùng, dụng cụ nhà bếp 1 lần vào cuối ngày thứ 6. - Tham gia các lớp bồi dưỡng thường xuyên. - Xây dựng thực đơn theo thời tiết mùa đông, phù hợp với thực phẩm theo mùa - Thực hiện các khâu chế biến theo đúng bếp 1 chiều	
Tháng 11/2025	- Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm trong bếp ăn. - Nâng cao chất lượng bữa ăn cho trẻ. -Kiểm tra các hoạt động CSND - Đảm bảo VSMT trong và ngoài khu vực nhà bếp, phòng chống dịch bệnh truyền nhiễm - Tổ chức Khám sức khỏe cho học sinh	
Tháng 12/2025	- Tổ chức cân đo lần 2 cho trẻ, theo dõi sức khỏe trẻ, nắm được tình hình sức khỏe trẻ để điều chỉnh thực đơn. - Thống nhất xây dựng thực đơn hàng tuần sao cho	

	cân đối các chất, đa dạng các loại thực phẩm. - Tiếp tục hoàn thiện tốt các loại hồ sơ nuôi ăn, đối khớp các loại sổ. - Đảm bảo vệ sinh ATTP, vệ sinh môi trường trong các bếp ăn. Lên thực đơn Buffet cho học sinh phong phú	
Tháng 1/2026	- Chú ý khâu lựa chọn thực phẩm tươi, ngon đảm bảo VSATTP trong khâu giao nhận thực phẩm - Chế biến các món ăn ngon miệng, đẹp mắt đối với trẻ để trẻ ăn ngon miệng, ăn hết xuất. - Cập nhật bảng tài chính công khai hàng ngày và đúng thời gian quy định. - Kiểm tra các hoạt động CSND - Quán triệt an toàn và đảm bảo vệ sinh môi trường - Nghỉ tết âm lịch	
Tháng 2/2026	- Cân và chấm biểu đồ tăng trưởng cho trẻ đợt 3 - Thực hiện thường xuyên tổng vệ sinh khu vực trong ngoài nhà bếp theo lịch hàng tuần, phòng chống các bệnh dịch, dịch SXH, tay chân miệng.... - Kiểm tra VSAT thực phẩm - Kiểm tra các hoạt động CSND - Kiểm tra sổ nuôi dưỡng	
Tháng 3/2026	- Thực hiện thường xuyên tổng vệ sinh khu vực trong, ngoài nhà bếp theo lịch hàng tuần, phòng chống các dịch bệnh khi thời tiết ẩm thấp, phòng chống dịch bệnh - Cân đo tháng 3 - Cập nhật bảng tài chính công khai hàng ngày và đúng thời gian quy định. - Hoàn thiện hồ sơ, sổ sách y tế, sổ sách nuôi dưỡng	

Tháng 4/2026	- Thống nhất xây dựng thực đơn hợp lý. - Đảm bảo VSATTP, vệ sinh môi trường trong các bếp nuôi. - Hoàn thiện các loại hồ sơ nuôi ăn, đối khớp các loại sổ. - Rà soát lại các chứng từ, hóa đơn nấu ăn.	
Tháng 5/2026	- Đảm bảo VSATTP, vệ sinh môi trường trong các bếp nuôi. - Hoàn thiện hồ sơ sổ sách các bếp nuôi. - Phối hợp với BGH kiểm tra chất lượng nuôi, ăn cuối năm học. - Tổng hợp số liệu nuôi, ăn cuối năm học. - Kiểm kê đồ dùng cuối năm	

Trên đây là Kế hoạch chỉ đạo công tác nuôi dưỡng. Rất mong được sự góp ý, bổ sung của BGH nhà trường để công tác chăm sóc nuôi dưỡng đạt hiệu quả tốt hơn nữa.

Trân trọng!

NGƯỜI LẬP KẾ HOẠCH
PH.HIỆU TRƯỞNG

NGƯỜI DUYỆT
HIỆU TRƯỞNG

Nguyễn Thị Mai

Phạm Thu An