

Số: 151/KH-MN3-2

Hà Đông, ngày 9 tháng 9 năm 2025

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

Căn cứ công văn số 3465 /SGDDT-GDMN ngày 03/9/2025 của Sở Giáo dục và Đào tạo Hà Nội về việc hướng dẫn thực hiện nhiệm vụ Giáo dục mầm non năm học 2025 - 2026;

Căn cứ công văn số 3471/SGDDT-GDMN ngày 03/9/2025 của Sở Giáo dục và Đào tạo Hà Nội về việc hướng dẫn thực hiện Quy chế chuyên môn Giáo dục mầm non năm học 2024 - 2025;

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 GDMN, GD phổ thông và GD thường xuyên trên địa bàn thành phố Hà Nội.

Căn cứ Kế hoạch thực hiện nhiệm vụ năm học số 146/KH-MN3-2 ngày 8/9/2025 của Trường mầm non 3-2 về Kế hoạch thực hiện nhiệm vụ năm học 2025-2026.

Căn cứ tình hình thực tế của nhà trường, trường Mầm non 3-2 xây dựng Kế hoạch chăm sóc- nuôi dưỡng năm học 2025 – 2026 với những nội dung cụ thể như sau:

I. ĐẶC ĐIỂM TÌNH HÌNH:

- Tổng số CBGVNV: 47 người; Bao gồm biên chế: 30; hợp đồng: 14
Trong đó: CBQL: 3 (3 biên chế); GV: 30 (30 biên chế); NV: 11 (11 hợp đồng); LC+BV: 03 người.

- Trình độ chuyên môn của GV: 100% đạt chuẩn, trong đó trên chuẩn: 28/30 tỉ lệ: 93,3%, gồm: 28 ĐHMN; đạt chuẩn : 02/30 đạt 6,7%

- Trình độ của nhân viên cấp dưỡng: 100% nhân viên có bằng trung cấp chế biến.
- Đội ngũ CBGVNV nhiệt tình, đoàn kết, chuyên môn vững vàng, trình độ chuẩn và trên chuẩn đạt cao, đủ điều kiện phục vụ cho công tác chăm sóc giáo dục trẻ.

- Tổ chức đảng, đoàn thể: trường có Chi bộ độc lập; có Chi đoàn TNCSHCM; có Công đoàn CS và Chi hội chữ thập đỏ. Các đoàn thể tham gia tích cực các hoạt động của nhà trường, của địa phương và Công đoàn cấp trên.

- Phòng học: 13 phòng/13 nhóm, lớp. Có đầy đủ các phòng chức năng. Các phòng học được trang bị đầy đủ đồ dùng đồ chơi cho các hoạt động dạy và học của cô và trẻ. Lớp học có đầy đủ đồ dùng thiết bị phục vụ công tác bán trú, chống nóng, chống rét cho trẻ ở trường.

- Trường có có bếp ăn bán trú đảm bảo quy trình 1 chiều, sạch sẽ, vệ sinh ngăn nắp, có đủ đồ dùng của bếp.

*** Tình hình sức khỏe trẻ đầu năm:**

- Tỷ lệ trẻ ăn bán trú tại trường: đạt 100%.

- Tỷ lệ cân nặng BT: %;

- Tỷ lệ trẻ SDD thể nhẹ cân %;

- Tỷ lệ trẻ SDD thể thấp còi %;

- Tỷ lệ trẻ thừa cân, béo phì %;

*** Thuận lợi:**

- Nhà trường luôn nhận được sự quan tâm của Sở Giáo dục và Đào tạo Hà Nội, lãnh đạo Đảng ủy, UBND phường Hà Đông, các ban ngành đoàn thể, Hội cha mẹ trẻ em của trường tới công tác công tác chăm sóc nuôi dưỡng giáo dục trẻ.

- Đội ngũ CBGVNV nhiệt tình, đoàn kết; giáo viên, nhân viên có trình độ, kiến thức chuyên môn vững vàng, dày dặn kinh nghiệm nên đủ điều kiện để thực hiện tốt công tác chăm sóc nuôi dưỡng giáo dục trẻ.

*** Khó khăn:**

- Khu đơn nguyên 1 cơ sở hạ tầng đã xuống cấp, một số lớp trần tường nhà bị thấm, dột. các đơn nguyên xây lâu nên hệ thống PCCC chưa đảm bảo hiện đại như ngày nay.

- Sự quan tâm của cha mẹ trẻ về GDMN còn hạn chế, chưa thấu hiểu công tác chăm sóc trẻ của các cô.

- Tình trạng sức khỏe của trẻ vào đầu năm học không đồng đều, nên gặp khó khăn trong việc xây dựng thực đơn giúp trẻ có cơ thể khoẻ mạnh và cân đối.

II. NHIỆM VỤ:

1. Nhiệm vụ chung:

Chủ đề năm học 2025- 2026: ***"Kỷ cương - Sáng tạo - Đột phá - Phát triển"***

- Đảm bảo tuyệt đối an toàn cho trẻ em, quan tâm đến đối tượng là trẻ em mầm non ở khu vực có khu công nghiệp, khu chế xuất. Thực hiện hiệu quả công tác giáo dục hòa nhập cho trẻ em khuyết tật.

- Nâng cao hiệu lực, hiệu quả công tác quản lý và công tác chăm sóc nuôi dưỡng trẻ trong nhà trường; Đẩy mạnh ứng dụng công nghệ thông tin, chuyển đổi số.- Nhà trường tích cực tham mưu với các cấp lãnh đạo để đầu tư trang thiết bị cơ sở vật chất.

- Nhà trường tích cực tham mưu với các cấp lãnh đạo để đầu tư trang thiết bị cơ sở vật chất theo hướng hiện đại, tăng cường đồ dùng thiết bị phục vụ cho công tác chăm sóc - nuôi dưỡng trẻ.

- Phối hợp chặt chẽ với các cơ quan chức năng và phát huy vai trò giám sát của Ban đại diện cha mẹ học sinh trong việc bảo đảm chất lượng bữa ăn, an toàn cho trẻ.

- Tập huấn, bồi dưỡng chuyên môn, nghiệp vụ cho giáo viên, nhân viên y tế và nhân viên cấp dưỡng.

- Thực hiện nghiêm các quy trình trong chế biến thực phẩm. Tổ chức bữa ăn cho trẻ đảm bảo an toàn, sạch sẽ, khoa học. Thực hiện tốt công tác đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.

2. Nhiệm vụ cụ thể

- Giám sát việc cập nhật hàng ngày về số lượng, chất lượng thực phẩm và sổ sách nuôi dưỡng.
- Chỉ đạo tổ nuôi thực hiện đúng thực đơn, chế biến thức ăn đảm bảo VSATTP.
- Tổ chức cân đo, theo dõi biểu đồ cho trẻ hằng quý và cân đo theo dõi hằng tháng đối với trẻ béo phì thừa cân, suy dinh dưỡng. Phối hợp với Trung tâm y tế phường khám sức khỏe cho các cháu ít nhất 1 lần/năm.
- Phối kết hợp với các tổ chức đoàn thể luôn đảm bảo vệ sinh môi trường Xanh
- Sạch- Sảng trong và ngoài nhà trường.
- Bồi dưỡng nâng cao chất lượng đội ngũ giáo viên, nhân viên trong nhà trường biết cách phòng chống dịch bệnh, biết cách phòng tránh tai nạn thương tích và sơ cứu tại chỗ khi trẻ xảy ra tai nạn.
- Xây dựng phương án phòng tránh tai nạn thương tích cho trẻ trong trường MN.
- Xây dựng phương án phòng chống ngộ độc thực phẩm cho trẻ trong trường MN.
- Ứng dụng công nghệ thông tin trong công tác quản lý chỉ đạo CSND.
- Duy trì công tác tuyên truyền, liên lạc với phụ huynh về chất lượng CSND trẻ của nhà trường.

- Trong năm học 2025-2026 phấn đấu đạt Trường học an toàn và bếp ăn an toàn VSTP.

III. CHỈ TIÊU VÀ CÁC GIẢI PHÁP

1. Chăm sóc sức khỏe trẻ:

1.1. Công tác đảm bảo an toàn

a. Chỉ tiêu:

- 100% trẻ được đảm bảo an toàn tuyệt đối trong các hoạt động, không để trẻ xảy ra thương tích hay ngộ độc thực phẩm, theo Thông tư số 13/2016/TT-BGD&ĐT ngày 12/5/2021 của Bộ Y tế - Bộ Giáo dục và Đào tạo về công tác y tế trường học và Thông tư số 45/2021/TT-BGD&ĐT ngày 31/12/2021 của Bộ trưởng Bộ GD&ĐT về xây dựng trường học an toàn, phòng tránh tai nạn thương tích trong cơ sở GDMN.

- Quản lý trẻ chặt chẽ trong mọi hoạt động, ở mọi lúc mọi nơi.
- Luôn theo dõi, quan sát chặt chẽ số lượng trẻ đến lớp hàng ngày.
- Đảm bảo cơ sở vật chất bên trong và bên ngoài an toàn.

b. Biện pháp:

- Toàn thể giáo viên đến lớp đón trẻ đúng giờ giấc quy định.
- Giáo viên luôn có mặt và giám sát trẻ khi cho trẻ ra khu sân chơi hoạt động ngoài trời, nhất là khi trẻ chơi tự do.
- Giáo viên nắm chắc sĩ số trẻ đi học trong ngày và đặc biệt quan tâm đến những trẻ mới đến lớp.

- Thực hiện nghiêm túc việc bảo trẻ bị bệnh, bị ốm và theo dõi sức khỏe hàng ngày của trẻ ở các lớp học.

- Tổ chức tập huấn cho giáo viên về hướng dẫn tổ chức các HĐ giáo dục dinh dưỡng, và sức khỏe cho trẻ, vệ sinh an toàn thực phẩm, phòng chống tai nạn thương tích và sơ cứu tại chỗ khi trẻ xảy ra tai nạn.

- Đảm bảo mua thực phẩm tươi ngon, rõ nguồn gốc và thực hiện ký hợp đồng cam kết trách nhiệm giữa bên mua và bên cung cấp thực phẩm.

- Thực hiện nghiêm túc việc lưu mẫu thức ăn và quy trình kiểm thực ba bước theo Công văn số 1246/QĐ-BYT ngày 31 tháng 3 năm 2017 của Bộ Y tế về hướng dẫn thực hiện chế độ kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn.

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

- Thực hiện cam kết bếp ăn đảm bảo các quy định về tiêu chuẩn vệ sinh an toàn thực phẩm.

- Ban giám hiệu và giáo viên, bảo vệ luôn có trách nhiệm giám sát, kiểm tra đồ dùng đồ chơi thường xuyên để nhằm sửa chữa kịp thời những dụng cụ, đồ chơi bị hư hỏng tránh gây thương tích cho trẻ trong quá trình chơi.

1.2. Chăm sóc sức khỏe:

a. Chỉ tiêu:

- 100% trẻ đến trường được kiểm tra sức khỏe định kỳ 1 lần/năm học và cân đo theo dõi sức khỏe 3 lần/năm với trẻ từ 24 tháng tuổi trở lên.

+ Giảm tỷ lệ trẻ SDD thể nhẹ cân dưới % so với đầu năm học (%);

+ Giảm tỷ lệ trẻ SDD thể thấp còi dưới % so với đầu năm học (%);

+ Giảm tỉ lệ trẻ thừa cân, béo phì xuống dưới % so với đầu năm (%);

- Đảm bảo 100% sử dụng nguồn nước sạch, nước uống cho trẻ được kiểm nghiệm ít nhất 1 lần/năm và thay lõi của máy lọc nước theo định kỳ 6 tháng /1 lần..

- Đảm bảo chế độ dinh dưỡng hợp lý, năng lượng cung cấp cho trẻ ở trường theo phần mềm dinh dưỡng.

- 100% trẻ tự giác sát khuẩn tay trước khi vào trường, lớp (nếu có dịch bệnh xảy ra)

- 100% trẻ có các kỹ năng: rửa tay, rửa mặt, đánh răng, súc miệng nước muối sau khi ăn.

- 100% trẻ có thói quen vệ sinh, ăn uống tự phục vụ.

- 100% trẻ được sử dụng nguồn nước sạch

- 100% các nhóm, lớp tạo mảng tuyên truyền về giáo dục dinh dưỡng

- 100% các lớp xây dựng kế hoạch và triển khai tích hợp nội dung giáo dục dinh dưỡng, VSATTP, giáo dục bảo vệ môi trường, giáo dục thể chất trong các hoạt động giáo dục.

- 100% nhân viên cấp dưỡng được đánh giá xếp loại tốt.

- 100% nhân viên cấp dưỡng và giáo viên được kiểm tra định kỳ, đột xuất

- 100% các cháu ăn hết suất của mình

- 100% thực phẩm đủ số lượng, chất lượng.
- 100% các lớp có môi trường sạch - đẹp, thân thiện, gần gũi với phụ huynh và với trẻ.

b. Biện pháp:

- Sẵn sàng thích ứng linh hoạt với tình hình thiên tai, dịch bệnh; đảm bảo an toàn về thể chất và tinh thần cho trẻ.
- Chủ động phòng, chống và ứng phó hiệu quả với thiên tai, dịch bệnh; phối hợp với trạm y tế phường thực hiện công tác phòng chống dịch bệnh. bảo đảm các yêu cầu, điều kiện về trang thiết bị trong phòng chống dịch bệnh. Xây dựng các phương án sẵn sàng ứng phó với những diễn biến phức tạp, đảm bảo thực hiện tốt công tác nuôi dưỡng, chăm sóc và bảo đảm an toàn cho trẻ em theo quy định
- Ban chỉ đạo phối hợp chặt chẽ với nhau để lập kế hoạch và triển khai công tác chăm sóc sức khỏe cho trẻ trong năm học cụ thể theo năm tháng (Như tuyên truyền kịp thời các bệnh dịch theo mùa dịch xảy ra, triển khai kế hoạch phòng chống dịch bệnh cho trẻ ở trường...).
- Tuyên truyền kiến thức nuôi dạy con theo khoa học cho các bậc phụ huynh thông qua giờ đón trả trẻ, thông qua các hội thi, các buổi họp phụ huynh.
- Phối hợp chặt chẽ với trung tâm y tế phường trong công tác phòng bệnh, phòng dịch; khám sức khỏe và cân đo định kỳ, vệ sinh khử trùng bề mặt môi trường, đồ dùng, vệ sinh cá nhân.
- Thực hiện đảm bảo chế độ dinh dưỡng hợp lý, an toàn: xây dựng thực đơn theo mùa phù hợp. Sử dụng phần mềm dinh dưỡng đảm bảo lượng Calo hàng ngày và cân đối giữa các chất dinh dưỡng cho trẻ.
- Công tác vệ sinh môi trường phòng chống dịch bệnh:
- Phối hợp mua sắm trang bị đầy đủ dụng cụ vệ sinh cá nhân cho trẻ riêng biệt như: khăn mặt, khăn ăn, cốc uống nước,...
- Giáo viên phải làm kí hiệu tập cho trẻ tự nhận biết kí hiệu dụng cụ vệ sinh cá nhân đúng chính xác, tránh việc nhầm lẫn và không được dùng 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, các chất thải bỏ đúng nơi quy định, không gây ô nhiễm.
- Tập cho trẻ thói quen biết vứt rác đúng nơi quy định, biết phân loại rác, 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 vệ sinh hằng ngày: Nhặt rác sau mỗi buổi sáng tập thể dục, bỏ vào thùng đúng nơi quy định.
- Vệ sinh cá nhân: Chăm sóc bảo vệ da sạch sẽ, chăm sóc vệ sinh răng miệng, tay, chân, mặt, mũi áo, quần áo gọn gàng thường xuyên.
- Vệ sinh ăn uống:
- Giáo dục trẻ ăn thức ăn nấu chín, uống nước đun sôi để ấm, không ăn đồ nguội lạnh, không ăn quà vặt.

- Tham gia tổng vệ sinh đồ dùng sinh hoạt, đồ dùng vệ sinh cá nhân đồ chơi, dụng cụ nhà bếp cho trẻ 1 tuần /lần bằng các dung dịch sát khuẩn.

- Tạo cho trẻ cảm giác an toàn về mọi mặt khi ở trường. Giúp trẻ phát triển tình cảm thân thiện vui vẻ, thoải mái coi cô giáo như mẹ hiền - lớp học là ngôi nhà thứ hai của trẻ.

- Làm tốt công tác phối kết hợp với cha mẹ các cháu để tổ chức tốt các hoạt động vui chơi lành mạnh, các ngày hội ngày lễ, kết hợp để cùng thực hiện tốt công tác chăm sóc nuôi dưỡng.

2. Công tác nuôi dưỡng

a. Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm

*** Chỉ tiêu:**

- Đảm bảo 100% nguồn thực phẩm tươi ngon rõ nguồn gốc đảm bảo chất lượng, hợp vệ sinh.

- Đảm bảo 100% trẻ không bị ngộ độc thực phẩm.

- Đầu tư mua sắm đầy đủ trang thiết bị phục vụ công tác bán trú cho trẻ ăn uống an toàn, hợp vệ sinh.

- Thực hiện ký hợp đồng với nhà cung cấp thực phẩm.

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

*** Biện pháp:**

- Bồi dưỡng củng cố cho nhân viên cấp dưỡng về quy trình bếp một chiều, cách bảo quản thực phẩm, rau củ, quả, vệ sinh dinh dưỡng, vệ sinh an toàn thực phẩm.

- Các thao tác qui trình chế biến, cách lựa chọn thực phẩm tươi ngon.

- Tham mưu với nhà trường mua sắm bổ sung dụng cụ, đồ dùng phục vụ cho công tác bán trú, đầy đủ hợp vệ sinh. Đồ dùng, dụng cụ phục vụ cho trẻ đều bằng Inox hóa nhằm tránh gây độc hại và có độ bền cao.

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

- Nhà bếp lưu mẫu thức ăn hằng ngày đảm bảo 3 đủ: Đủ mẫu, đủ lượng và đủ thời gian.

b. Đảm bảo chất lượng bữa ăn cho trẻ:

*** Chỉ tiêu:**

- Đảm bảo chế độ dinh dưỡng hợp lý cho trẻ ở trường

- Đảm bảo khẩu phần ăn tại trường cho trẻ đạt tỉ lệ từ 600- 651 Kcal trẻ 24-36 tháng/ngày; Và từ 615 - 726 Kcal cho trẻ mẫu giáo/ngày.

- Phân đầu đảm bảo cân đối giữa các chất dinh dưỡng

- Đảm bảo nguồn nước sạch cho trẻ, hợp vệ sinh. Đảm bảo trẻ uống đủ lượng nước trong ngày tại trường (kể cả nước trong thức ăn): khoảng 0,8 - 1,6 lít/trẻ nhà trẻ/ngày và khoảng 1,6 - 2,0 lít/trẻ mẫu giáo/ngày

- Đảm bảo tuyệt đối không để xảy ra ngộ độc thực phẩm trên trẻ.

- 100% trẻ được sử dụng nguồn nước sạch.

- 100% trẻ có kỹ năng rửa tay trước khi ăn, rửa mặt, đánh răng, sau khi ăn.

- 100% trẻ có thói quen vệ sinh, ăn uống tự phục vụ .
- 100% các lớp thực hiện nội dung giáo dục dinh dưỡng, vệ sinh ATTP.
- 100% các lớp tạo góc tuyên truyền về giáo dục dinh dưỡng.
- Đảm bảo mức ăn: 30.000đ/ trẻ/ ngày (bao gồm cả chất đốt).

*** Biện pháp:**

Có thực đơn phù hợp cho độ tuổi, đa dạng các loại thực phẩm, thường xuyên thay đổi theo mùa, phù hợp nguồn thức ăn thực tế của địa phương có.

- Chế biến thức ăn đảm bảo hợp vệ sinh, đảm bảo quy trình theo một chiều.
- Thức ăn sau khi chế biến xong phải có nắp đậy, cho trẻ ăn thức ăn nóng, tránh những thức ăn nguội lạnh.

- Nhân viên nhà bếp phải có trang phục đầy đủ theo yêu cầu (đeo tạp dề, mũ, mang khẩu trang khi chế biến, cắt móng tay sạch sẽ và đi khám sức khỏe theo định kì theo quy định của y tế).

- Chăm sóc chu đáo cho các cháu trong từng bữa ăn giấc ngủ, cho trẻ ăn hết suất, ngủ đủ giấc, đúng giờ. Đảm bảo mát về mùa hè, ấm về mùa đông.

- Giáo viên phải quan tâm, chăm sóc trẻ trong từng bữa ăn, khuyến khích trẻ ăn hết suất của mình (không quá nạt, mắng trẻ, không bạo hành trẻ cả thể chất lẫn tinh thần).

- Tập cho trẻ ăn đầy đủ các loại thức ăn, tăng cường thêm món xào cho trẻ 5-6 tuổi, lồng ghép giáo dục dinh dưỡng, thông qua các bữa ăn hàng ngày.

- Nhắc trẻ uống đủ lượng nước trong ngày theo quy định.

- Thực hiện nghiêm túc giờ giấc sinh hoạt của trẻ trong ngày theo quy định.

3. Tiếp tục bồi dưỡng nâng cao chất lượng đội ngũ giáo viên- nhân viên nấu ăn trong nhà trường nhằm đáp ứng yêu cầu giáo dục hiện nay

*** Chỉ tiêu:**

- 100% cán bộ - giáo viên - nhân viên nấu ăn được học tập nghiên cứu các văn bản chỉ thị của ngành. Cập nhật thông tin về những yêu cầu cấp thiết trong công tác chăm sóc - nuôi dưỡng.

- 100% nhân viên nấu ăn được bố trí vào bếp phù hợp với khả năng chuyên môn của từng người.

- 100% nhân viên nấu ăn được bồi dưỡng nâng cao kiến thức nuôi dưỡng và vệ sinh an toàn thực phẩm.

- 100% nhân viên nấu ăn được tập huấn về công tác dinh dưỡng cho trẻ.

- 100% nhân viên nấu ăn được khám sức khỏe định kỳ 1 lần/năm

- Phấn đấu bếp đạt loại tốt trong các đợt thanh kiểm tra.

*** Biện pháp:**

- Triển khai các văn bản chỉ thị về VSATTP. Quyết định số 4128/2001/QĐ-BYT quy định điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm tại các bếp ăn, Quyết định số 1246/QĐ-BYT ngày 31/03/2017 về việc ban hành “ Hướng dẫn thực hiện chế độ kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức mẫu đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống”.

- Xây dựng chế độ ăn cân đối, đa dạng, hợp lý, 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 GD&ĐT; Quyết định số 777/QĐ-BGDĐT ngày 14/3/2017 về Điều chỉnh Thông tư số 28/2016/TT-BGDĐT; Văn bản hợp nhất số 01/VBHN-BGDĐT ngày 13/4/2021 Quyết định ban hành Chương trình Giáo dục mầm non và Thông tư số 51/2020/TT-BGDĐT ngày 31/12/2020 của Bộ trưởng Bộ GD&ĐT sửa đổi, bổ sung một số nội dung của Chương trình Giáo dục mầm non.

- Thực hiện Quyết định số 41/QĐ-TTg ngày 08/01/2019 của Thủ tướng Chính phủ phê duyệt Đề án "Bảo đảm dinh dưỡng hợp lý và tăng cường hoạt động thể lực cho trẻ em, học sinh, sinh viên để nâng cao sức khỏe, dự phòng bệnh ung thư, tim mạch, đái tháo đường, bệnh phổi tắc nghẽn mạn tính và hen phế quản giai đoạn 2018 - 2025".

- Thực hiện có hiệu quả phần mềm quản lý dinh dưỡng để hỗ trợ công tác xây dựng thực đơn và tính khẩu phần ăn cho trẻ theo quy định, đảm bảo cơ cấu dinh dưỡng phù hợp với nhu cầu, chế độ ăn của lứa tuổi; xây dựng thực đơn theo mùa và điều kiện thực tiễn của địa phương; tránh tình trạng thừa, thiếu năng lượng gây suy dinh dưỡng (SDD) hoặc nguy cơ béo phì cho trẻ.

- Xây dựng thực đơn hàng tuần, thực đơn cân đối đủ 4 nhóm thực phẩm cơ bản, 50% thực phẩm có nguồn gốc từ động vật, 50% thực phẩm có nguồn gốc từ thực vật đáp ứng nhu cầu phát triển của trẻ.

- Tổ chức thực hiện bếp ăn 5 tốt trong trường mầm non đó là (Quản lý tốt, Tổ chức tốt, Tiết kiệm tốt, Vệ sinh tốt, Cải thiện tốt).

- Bồi dưỡng kiến thức chăm sóc nuôi dưỡng cho nhân viên nấu ăn, giáo viên những vấn đề chủ yếu như định lượng khẩu phần ăn, các chất dinh dưỡng cần đạt để cung cấp calo cho trẻ.

- Bồi dưỡng củng cố cho đội ngũ nhân viên về quy trình bếp một chiều, cách bảo quản thực phẩm, rau, củ, quả, vệ sinh dinh dưỡng, vệ sinh an toàn thực phẩm. Các thao tác quy trình chế biến, cách lựa chọn thực phẩm tươi ngon.

- Nâng cao kiến thức kỹ năng xử lý khi trẻ bị ngộ độc thực phẩm đối với giáo viên và cô nuôi.

- Tổ chức cho nhân viên nấu ăn tham gia học các lớp bồi dưỡng kiến thức về vệ sinh an toàn thực phẩm do Sở giáo dục và Phường Hà Đông tổ chức, khám sức khỏe định kỳ.

- Cung cấp sách, tài liệu tham khảo cho nhân viên nấu ăn học tập nghiên cứu để nâng cao trình độ.

- Phân công rõ từng người, từng công việc cụ thể, thực hiện đúng dây chuyền chế biến.

- Thường xuyên kiểm tra đột xuất, giám sát trực tiếp đối với bếp.

- Thực hiện các giải pháp đảm bảo an toàn về thể chất, tinh thần cho trẻ.

100% Phụ huynh được tuyên truyền phổ biến kiến thức tầm quan trọng của công tác chăm sóc nuôi dưỡng trẻ.

- Nhà trường chỉ đạo xây dựng góc tuyên truyền, chế độ sinh hoạt của trẻ, một số nội dung về giáo dục dinh dưỡng, VSATTP, quy trình rửa tay, rửa mặt. Một số nề nếp vệ sinh văn minh trong ăn uống của trẻ trong trường mầm non. - Tuyên truyền phổ biến kiến thức nuôi dạy con theo khoa học cho các bậc phụ huynh thông qua các buổi họp phụ huynh, giờ đón trả trẻ.

- Huy động các tổ chức, cá nhân đầu tư nguồn lực để phát triển nhà trường; Đẩy mạnh công tác xã hội hóa giáo dục để tăng cường cơ sở vật chất góp phần nâng cao chất lượng chăm sóc, nuôi dưỡng, giáo dục trẻ trong nhà trường.

4. Công tác thanh kiểm tra

a. Chỉ tiêu

- 100 % nhóm lớp được kiểm tra thường xuyên theo lịch.
- 100 % cô nuôi thường xuyên kiểm tra tay nghề.
- 100 % giáo viên được kiểm tra thường xuyên công tác chăm sóc trẻ qua giờ ăn, ngủ, vệ sinh phòng nhóm.

b. Biện pháp

- Lên lịch kiểm tra, giám sát kiểm tra tay nghề cô nuôi
- Kiểm tra vệ sinh nhóm/lớp của trẻ, và nề nếp trẻ các giờ ăn, ngủ.
- Kiểm tra môi trường trong và ngoài nhóm/lớp, bếp ăn.
- Kiểm tra hàng ngày việc vệ sinh dụng cụ chế biến, đun nấu...
- Kiểm tra các dụng cụ bát, thìa của trẻ phải được sấy 21 lần/ 1 ngày.

IV. TỔ CHỨC THỰC HIỆN

- Nhà trường xây dựng quy chế bán trú và kế hoạch thực hiện công tác chăm sóc nuôi dưỡng.

- Nhà trường phối hợp với hội cha mẹ học sinh của nhà trường thường xuyên theo dõi kiểm tra công tác CSND- VSATTP.

- Các tổ chuyên môn hàng tháng kiểm tra, thông báo kết quả thực hiện kế hoạch theo báo cáo tháng của nhà trường

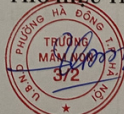
- Bộ phận nuôi dưỡng nghiêm túc thực hiện theo đúng quy trình.

Trên đây là Kế hoạch chăm sóc nuôi dưỡng năm học 2025-2026 của trường Mầm non 3-2. Đề nghị cán bộ, giáo viên, nhân viên và bộ phận nuôi dưỡng trong nhà trường nghiêm túc thực hiện./.

Nơi nhận:

- BGH để triển khai;
- CBGVNV (để thực hiện);
- Website;

**TM.BGH
PHÓ HIỆU TRƯỞNG**



Nguyễn Thị Thu Giang

V. QUY TRÌNH HOẠT ĐỘNG CHĂM SÓC- NUÔI DƯỠNG

THỜI GIAN	NỘI DUNG CÔNG VIỆC	NGƯỜI THỰC HIỆN	GHI CHÚ
Tháng 9	- Kiểm tra, sửa chữa, đồ dùng, đồ chơi ngoài trời, mua sắm đồ dùng bán trú cho trẻ. - Thực hiện tính định lượng dưỡng chất hằng ngày cho trẻ dựa trên phần mềm dinh dưỡng. - Theo dõi công tác tiếp phẩm và chế biến thức ăn trẻ hằng ngày. - Kiểm tra bếp ăn: công tác lưu mẫu thức ăn, ghi sổ lưu mẫu, sổ kiểm thực 3 bước, vệ sinh các đồ dùng, dụng cụ chia đựng thức ăn... - Kiểm tra nề nếp vệ sinh, ăn uống. - Tổ chức cân đo quý 1 cho 100% trẻ các nhóm, lớp. - Theo dõi nề nếp vệ sinh ăn, ngủ của trẻ ở các nhóm, lớp - Đảm bảo tuyệt đối cho trẻ trong thời gian ở trường, ở lớp - Tổ chức CBGVNV khám sức khỏe đầu năm. - Tuyên truyền phòng chống dịch đau mắt đỏ, phòng bệnh tay chân miệng. - Tổ chức tổng dọn vệ sinh cuối tuần, xịt muỗi vào cuối ngày. - Phối hợp tự kiểm tra công tác PCCC. - Tổ chức "Ngày hội đến trường của bé" cho trẻ.	- PHT phụ trách- Nhân viên bảo vệ. - PHT phụ trách, kế toán tính ăn, tổ trưởng nuôi dưỡng. - TTND, Y tế, kế toán. - PHT phụ trách, Y tế. - PHT phụ trách - BGH, giáo viên. - BGH, giáo viên, YT. - PHT phụ trách, Y tế, giáo viên. - BGH, CBGVNV - PHT phụ trách, NV nuôi - GVNV. - PHT phụ trách, Bảo vệ - BGH, CBGVNV	
Tháng 10	- Theo dõi công tác tiếp phẩm và chế biến thức ăn trẻ hằng ngày. - Thực hiện tính định lượng dưỡng chất hằng ngày cho trẻ dựa trên phần mềm dinh dưỡng	- BGH, TTND, Y tế, Kế toán tính ăn.	

THỜI GIAN	NỘI DUNG CÔNG VIỆC	NGƯỜI THỰC HIỆN	GHI CHÚ
	- Báo cáo kết quả cân đo và kiểm tra sức khỏe của trẻ về Trung tâm y tế phường. - Tuyên truyền, thực hiện tốt công tác phòng các dịch bệnh (sốt xuất huyết, tay chân miệng...). - Kiểm tra bếp ăn đầu năm. - Kiểm tra tất cả các nhóm, lớp về công tác tổ chức bán trú đầu năm học: vệ sinh của trẻ trước và sau khi ăn; cách tổ chức bữa ăn; giờ ăn trưa, ăn chiều; giờ ngủ của trẻ. - Kiểm tra chất lượng bữa ăn của trẻ - Theo dõi nề nếp vệ sinh ăn, ngủ của trẻ ở các nhóm, lớp - Triển khai các nhóm, lớp xây dựng góc tuyên truyền dinh dưỡng. - Đảm bảo tuyệt đối cho trẻ trong thời gian ở trường, ở lớp. - Tổ chức Lễ hội "Vui trung thu" cho trẻ	- BGH, Giáo viên, YT - Giáo viên, NV y tế - BGH, NV y tế, TTND - BGH, NV y tế, TTND - BGH, giáo viên. - BGH, giáo viên. - BGH, giáo viên.	
Tháng 11	- Đảm bảo tuyệt đối cho trẻ trong thời gian ở trường, ở lớp - Kiểm tra nhập thực phẩm (2 ngày) - 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, thức ăn cho trẻ tại các nhóm, lớp) - Rà soát thực đơn, điều chỉnh và thay đổi các món ăn hợp khẩu vị của trẻ - Theo dõi giáo viên tổ chức giờ ngủ cho trẻ.	- BGH, GV, Nhân viên bếp - GV, Y tế. - BGH, TTND - BGH, TTND, nhân viên bếp - TTND, Y tế, kế toán. - PHT phụ trách, KT tính ăn, tổ trưởng nuôi dưỡng. - PHT phụ trách	

THỜI GIAN	NỘI DUNG CÔNG VIỆC	NGƯỜI THỰC HIỆN	GHI CHÚ
	- Kiểm tra đồ dùng, dụng cụ cá nhân của trẻ. - Cấp phát dụng cụ y tế cho các nhóm, lớp - Tuyên truyền dinh dưỡng của bé; - Tuyên truyền, thực hiện tốt công tác phòng các dịch bệnh (đau mắt đỏ, tay chân miệng...). - Kiểm tra toàn diện bếp ăn.	- PHT, y tế, giáo viên. - PHT, y tế, giáo viên - PHT, y tế, giáo viên - BGH	
Tháng 12	- Đảm bảo an toàn tuyệt đối cho trẻ trong thời gian ở trường, ở lớp. - Đảm bảo cho trẻ ăn chín, uống sôi, đủ ấm cho trẻ trong mùa lạnh - Kiểm tra công tác vệ sinh cá nhân của trẻ ở các nhóm, lớp. - Tuyên truyền, thực hiện tốt công tác phòng các dịch bệnh (đau mắt đỏ, tay chân miệng...) - Theo dõi khâu chăm sóc trẻ ở các nhóm, lớp. - Rà soát thực đơn, điều chỉnh và thay đổi các món ăn hợp khẩu vị của trẻ - Kiểm tra quy trình chế biến, lưu mẫu thức ăn, phần mềm dinh dưỡng. - 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 - Tổ chức cân, đo, đánh giá tình trạng sức khỏe của 100% trẻ quý 2, so sánh với kết quả quý I để có biện pháp chăm sóc sức khỏe cho trẻ. - Thực hiện tính định lượng dưỡng chất hằng ngày cho trẻ dựa trên phần mềm dinh dưỡng.	- PHT, y tế, giáo viên - PHT, nhân viên bếp. - PHT phụ trách - PHT, GV, YT. - BGH PHT, GV, YT. - PHT, YT. - PHT, TTND, y tế. - PHT, TTND, y tế, Đại diện PH - Giáo viên - PHT phụ trách, KT tính ăn, tổ trưởng nuôi dưỡng.	

THỜI GIAN	NỘI DUNG CÔNG VIỆC	NGƯỜI THỰC HIỆN	GHI CHÚ
	- Tuyên truyền các bệnh thường gặp; Vệ sinh ATTP. - Kiểm kê dụng cụ bán trú.	- PHT phụ trách, y tế, giáo viên. - PHT phụ trách, KT	
Tháng 01	- Đảm bảo tuyệt đối cho trẻ trong thời gian ở trường, ở lớp. - Tổ chức tiệc butffet - Kiểm tra thùng đựng nước uống của trẻ, phòng vệ sinh ở các nhóm, lớp - Kiểm tra vệ sinh môi trường - Kiểm tra chế biến món ăn cho trẻ (1 ngày). - Kiểm tra tổ chức bữa ăn, vệ sinh lớp học. - Tiếp tục tuyên truyền phòng chống dịch bệnh về đường hô hấp cho trẻ; Phòng chống dịch bệnh.	- BGH, GV, YT - BGH, GV, tổ nuôi dưỡng - PHT phụ trách - BGH, YT - BGH, y tế. - 2 NV bếp, 2 GV. - PHT phụ trách, y tế, giáo viên.	
Tháng 02	- Phối hợp tổ chức Lễ hội Bé vui đón Tết – Hội chợ (tổ chức cho trẻ trải nghiệm làm các loại mứt, bánh in, bánh hạt sen, bánh chưng). - Tổ chức tổng vệ sinh trước và sau tết Nguyên Đán - Đảm bảo tuyệt đối cho trẻ trong thời gian ở trường, ở lớp - Thực hiện tính định lượng dưỡng chất hằng ngày cho trẻ dựa trên phân mềm dinh dưỡng. - Kiểm tra bếp ăn: công tác lưu mẫu thức ăn, ghi sổ lưu mẫu, sổ kiểm thực 3 bước, vệ sinh bếp ăn của nhân viên cấp dưỡng - Kiểm tra vệ sinh nhà bếp và khâu tiếp phẩm. - Kiểm tra khâu tổ chức bữa ăn cho trẻ (vệ sinh trước và sau khi ăn, quy trình	- BGH, GV, NV - CBGVNV - PHT phụ trách, KT tính ăn, tổ trưởng nuôi dưỡng. - PHT, TTND, nhân viên bếp. - BGH, TTND, nhân viên bếp - TTND, Y tế, kế toán; -BGH, YT	

THỜI GIAN	NỘI DUNG CÔNG VIỆC	NGƯỜI THỰC HIỆN	GHI CHÚ
	tổ chức giờ ăn, phân chia cơm, thức ăn cho trẻ tại các nhóm, lớp) - Theo dõi nề nếp vệ sinh ăn, ngủ của trẻ ở các nhóm, lớp - 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. - Tuyên truyền về nội dung phòng tránh tai nạn thương tích trẻ; Vệ sinh môi trường.	- PHT phụ trách, y tế, giáo viên.	
Tháng 3	- Đảm bảo tuyệt đối cho trẻ trong thời gian ở trường, ở lớp. - Kiểm tra công tác vệ sinh đồ dùng bán trú của trẻ tại các nhóm, lớp - Kiểm tra đồ dùng cá nhân của trẻ - Thực hiện tính định lượng dưỡng chất hằng ngày cho trẻ dựa trên phần mềm dinh dưỡng - Kiểm tra nhân viên cấp dưỡng về vệ sinh đồ dùng chế biến thực phẩm, kho để thực phẩm, các tủ để gia vị, vệ sinh tủ lạnh lưu mẫu, vệ sinh nền nhà bếp... - Theo dõi cân đo, đánh giá tình trạng sức khỏe của 100% trẻ lần 3. Tổng hợp số liệu báo cáo TT y tế phường. - Bổ sung dụng cụ y tế (bông gòn, gạc, băng cá nhân...) - Phối hợp tổ chức hội thi: “Cô nuôi giỏi”, chủ đề: Bữa cơm gia đình (nếu có).	- Giáo viên. - PHT, GV, YT. - PHT, GV, YT. - BGH, nhân viên phụ trách dinh dưỡng, nhân viên bếp. - 2 Nhân viên bếp. - Y tế, giáo viên - Nhân viên y tế - Nhân viên cấp dưỡng, trẻ	
	- Đảm bảo tuyệt đối cho trẻ trong thời gian ở trường, ở lớp. - Tổ chức tiệc buffet cho trẻ trong toàn trường (nếu có) - Kiểm tra hồ sơ sổ sách bán trú (sổ xuất, nhập).	- BGH, GV, YT - BGH, KT, GVNV, trẻ - BGH, Ban kiểm tra.	

THỜI GIAN	NỘI DUNG CÔNG VIỆC	NGƯỜI THỰC HIỆN	GHI CHÚ
Tháng 4	- Kiểm tra toàn diện bếp ăn. - Thực hiện tính định lượng dưỡng chất hằng ngày cho trẻ dựa trên phần mềm dinh 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, thức ăn cho trẻ tại các nhóm, lớp) - Kiểm tra giáo viên các nhóm, lớp về khâu vệ sinh lớp học, vệ sinh đồ dùng cá nhân, đồ chơi dành cho trẻ, thùng đựng nước, nhà vệ sinh. - Giáo dục trẻ giữ gìn vệ sinh môi trường lớp học, vệ sinh cá nhân	- BGH, Ban kiểm tra. - Nhân viên phụ trách phần mềm dinh dưỡng. - 3 nhân viên, 2 GV. - Giáo viên- trẻ - GV, YT.	
Tháng 5	- Đảm bảo tuyệt đối cho trẻ trong thời gian ở trường, ở lớp - Thực hiện tính định lượng dưỡng chất hằng ngày cho trẻ dựa trên phần mềm dinh dưỡng - Kiểm tra bếp ăn: công tác nhập thực phẩm, công tác lưu mẫu thức ăn, ghi sổ lưu mẫu, sổ kiểm thực 3 bước, vệ sinh bếp ăn của nhân viên cấp dưỡng - Kiểm tra nhân viên cấp dưỡng về vệ sinh đồ dùng chế biến thực phẩm, kho để thực phẩm, các tủ để gia vị, vệ sinh tủ lạnh lưu mẫu, vệ sinh nền nhà bếp... - Kiểm tra công tác chăm sóc nuôi dưỡng trẻ, công tác tổ chức giờ ngủ trưa cho trẻ ở các nhóm, lớp - Kiểm tra khâu vệ sinh của trẻ trước và sau khi ăn, chế độ ăn của trẻ - Kiểm tra quy trình chế biến thức ăn của cấp dưỡng, và vệ sinh nhà bếp. - Tuyên truyền phòng chống dịch bệnh tay, chân miệng, rubella, sởi, SXH...	- GV, YT. - Nhân viên phụ trách phần mềm dinh dưỡng - BGH, nhân viên bếp; TTND, Y tế, kế toán. - PHT phụ trách, Nhân viên bếp ăn. - Giáo viên- trẻ. - Giáo viên- trẻ. - BGH - PHT, GV, YT.	

THỜI GIAN	NỘI DUNG CÔNG VIỆC	NGƯỜI THỰC HIỆN	GHI CHÚ
	- Chỉ đạo giáo viên tổng vệ sinh lớp học, vệ sinh đồ dùng, đồ chơi của trẻ - Kiểm kê đồ dùng, dụng cụ bán trú cuối năm học	- Ban kiểm kê, các bộ phận.	
Tháng 6, 7	- Kiểm tra hoạt động hè của GV về cách tổ chức bữa ăn, giấc ngủ cho trẻ. - Kiểm tra khâu chế biến, thức ăn, nước uống của trẻ đảm bảo an toàn và phòng các bệnh đường ruột vào mùa hè. - Thay đổi thực đơn theo mùa - Tuyên truyền phòng chống các dịch bệnh thường xảy ra vào mùa hè - Rà soát hồ sơ quản lý bán trú, bếp ăn cuối năm học.	- BGH, GV, NV. - PHT phụ trách, nhân viên bếp - Nhân viên phụ trách phần mềm dinh dưỡng. - PHT phụ trách, nhân viên bếp, giáo viên, YT	