

Số: 23/KH - MNĐX

Đặng Xá, ngày 6 tháng 9 năm 2024

KẾ HOẠCH

Tổ chức dịch vụ chăm sóc bán trú năm học 2024 – 2025

Thực hiện Kế hoạch số 220/KH-MNĐX ngày 06/9/2024 của trường Mầm non Đặng Xá về Kế hoạch thực hiện nhiệm vụ GDMN năm học 2024 - 2025;

Căn cứ điều kiện thực tế tại đơn vị, Trường Mầm non Đặng Xá xây dựng Kế hoạch tổ chức dịch vụ chăm sóc bán trú năm học 2024 - 2025 như sau:

I. ĐẶC ĐIỂM TÌNH HÌNH

- Trường Mầm non Đặng Xá có 1 điểm trường tại thôn Cự Đà thuộc xã Đặng Xá; Trường đạt kiểm định chất lượng GD cấp độ 3, được công nhận trường mầm non đạt chuẩn Quốc Gia mức độ 2 năm 2019. Tổng diện tích nhà trường 8.542m².

- Tổng số CBGVNV biên chế: 56 người, trong đó:

Bộ phận	Tổng số	Trình độ chuyên môn				Trình độ LLCT	Trình độ QLGD
		ĐH	CĐ	TC	THPT		
CBQL	3	3				3	01 (Th.s)
Giáo viên	40	27	13			2	
Nhân viên	13	1	7	2	3		
Tổng số	56	31	20	2	3	5/56	1/56
Tỉ lệ %	100	55.3	35.7	3.6	5.4	8.9	1.8

- Tổng số hợp đồng thuê khoán: 02 (lao công, chăm sóc cây cảnh).

- Tổng số học sinh: 440 trẻ/16 nhóm lớp. Trong đó:

Độ tuổi	Tổng số lớp	Tổng số trẻ	Tỉ lệ trẻ/lớp	Tổng số GV	Tỉ lệ cô/lớp
Mẫu giáo 5-6 tuổi	5	153	30.6	11	2.2
Mẫu giáo 4-5 tuổi	4	124	31.0	11	2.75
Mẫu giáo 3-4 tuổi	5	118	23.6	12	2.4
NT 24-36 tháng	2	45	22.5	6	3.0
Tổng số	16	440		40	2.5

Căn cứ số trẻ các lứa tuổi và tình hình cơ sở vật chất của nhà trường hiện có, BGH đã bố trí giáo viên phù hợp với số trẻ các lớp (bình quân 2,5 cô/lớp) đảm bảo các hoạt động trong các lớp được thực hiện theo yêu cầu.

2. Thuận lợi và khó khăn

2.1. Thuận lợi

- Nhà trường luôn được sự quan tâm chỉ đạo sát sao của lãnh đạo UBND

huyện, Phòng GD&ĐT huyện Gia Lâm, các cấp chính quyền địa phương và sự phối hợp nhiệt tình, tích cực của Ban đại diện Cha mẹ học sinh nhà trường.

- Trường đạt chuẩn Quốc gia mức độ 2 với cơ sở vật chất khang trang, đầy đủ đồ dùng và các trang thiết bị cơ bản, hiện đại đảm bảo cho các hoạt động của cô và trẻ trên nhóm lớp, 100% nấu bằng bếp từ hiện đại, 100% đồ dùng dụng cụ sơ chế và chế biến được làm bằng inox.

- Môi trường ngoài lớp học có nhiều đồ chơi ngoài trời, được đầu tư phong phú, đa dạng cho trẻ khám phá, vui chơi, trải nghiệm sáng tạo.

- Đội ngũ cán bộ, giáo viên, nhân viên nhiệt tình, có trách nhiệm, có trình độ chuyên môn nghiệp vụ đáp ứng các nhiệm vụ CSND&GD trẻ. 100% nhân viên đạt trình độ cao đẳng nấu ăn.

- Đa số phụ huynh quan tâm, phối hợp tốt với nhà trường, giáo viên trong việc chăm sóc nuôi dưỡng và giáo dục trẻ.

- Thực đơn của trẻ được xây dựng hợp lý, phong phú, phù hợp theo mùa, điều kiện tại địa phương; đảm bảo định lượng calo cũng như tỉ lệ cân đối giữa các chất dinh dưỡng cho trẻ. Phối hợp món ăn hợp lý, đảm bảo yêu cầu tối thiểu: Bữa chính có trên 10 loại thực phẩm và có từ 3-5 loại rau củ với mức tiền ăn 28.000đ/h/s/ngày

- Năm học 2020-2021, trường đã làm điểm kiểm tập chuyên đề nuôi dưỡng cấp Thành phố đạt kết quả tốt.

2.2. Khó khăn

- Cơ sở vật chất nhà trường đang xuống cấp nhanh chóng, mặc dù nhà trường đã sửa chữa tuy nhiên tình trạng thủng dột vẫn tiếp tục xảy ra tại nhiều phòng lớp tầng 2 khu nhà A, B. Việc thủng dột đã ảnh hưởng trực tiếp đến các thiết bị sử dụng điện như ti vi, dây mạng internet bị hỏng khá nhiều, ảnh hưởng rất lớn đến việc tổ chức các hoạt động chăm sóc nuôi dưỡng giáo dục trẻ.

- Trường không có nhân viên y tế, thiếu 01 nhân viên nuôi dưỡng; mức lương của nhân viên bảo vệ, văn phòng còn thấp so với mức thu nhập chung hiện nay nên đội ngũ nhân viên chưa yên tâm gắn bó.

- Một số phụ huynh còn cho trẻ đi học muộn ảnh hưởng đến việc báo ăn, tính khẩu phần ăn cho trẻ.

II. MỤC ĐÍCH - YÊU CẦU

Nhằm đảm bảo an toàn tuyệt đối cho trẻ trong thời gian ở trường, kế hoạch được thực hiện với 4 nội dung chính:

1. Không xảy ra ngộ độc do ăn, uống tại trường.

2. Không xảy ra dịch bệnh tại trường.

3. Không xảy ra các tai nạn chấn thương ảnh hưởng đến sức khoẻ và tính mạng trẻ.

4. Không để trẻ sợ hãi và các biểu hiện về tâm lý khi trẻ đến trường.

III. KẾ HOẠCH TỔ CHỨC DỊCH VỤ CHĂM SÓC BÁN TRÚ

1. Thời gian tổ chức dịch vụ chăm sóc bán trú

- Bắt đầu từ ngày 05 tháng 9 năm 2024

2. Thành lập Ban chỉ đạo dịch vụ chăm sóc bán trú

- Nhà trường thành lập Ban chỉ đạo dịch vụ chăm sóc bán trú, phân công cụ thể nhiệm vụ cho từng thành viên.

* Nhiệm vụ của cán bộ phụ trách dịch vụ chăm sóc 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 dinh dưỡng về chế biến, thao tác, kỹ thuật nấu ăn, vệ sinh bếp để lãnh đạo xử lý, uốn nắn kịp thời những sai lầm 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 chuyên môn, an toàn bếp, an toàn thực phẩm và rút kinh nghiệm kịp thời.

* Nhiệm vụ của nhân viên y tế: Nhập thực phẩm, kiểm tra thực đơn hàng ngày của nhà bếp.

3. Quy mô trường lớp

- Số bếp ăn của trường: có 01 bếp ăn theo quy trình bếp một chiều.

4. Chế độ tiền ăn các cháu

- Tổng số tiền ăn: 28.000 đồng/ cháu/ ngày.

- Đảm bảo chất lượng bữa ăn.

- Xây dựng chế độ ăn, khẩu phần ăn phù hợp với độ tuổi của trẻ mầm non.

- Bếp trường xây dựng thực đơn thay đổi theo mùa, chú trọng cải tiến các món ăn và phối hợp các món ăn trong ngày hợp lý, tăng cường rau xanh cho trẻ trong các bữa ăn; đảm bảo chất lượng bữa ăn cho trẻ.

5. Công tác nuôi dưỡng

5.1. Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm

a) Quản lý tốt nguồn thực phẩm

- Tiếp tục thực hiện ký kết hợp đồng thực phẩm với Công ty TNHH An Phước Thái, Công ty cổ phần Levittrue Việt Nam..... nhằm đảm bảo chất lượng thực phẩm và bình ổn giá đối với các sản phẩm dành cho trẻ.

- 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 giao nhận thực phẩm:

- Thành phần giao nhận thực phẩm: Gồm có nhân viên nuôi dưỡng trực tiếp nấu ăn cho trẻ, Ban giám hiệu, kế toán, nhân viên y tế hoặc giáo viên, thanh tra nhân dân.

- Nhiệm vụ của người giao nhận thực phẩm:

+ Kiểm tra chất lượng thực phẩm đầu vào;

- + Giám sát cân, đo, đong, 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 vệ sinh an toàn thực phẩm theo hợp đồng.

b) 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.
- Thực hiện bếp 1 chiều, chế biến đúng qui trình.
- Bô 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 thoáng, không úng.
- Hàng tuần nhân viên xịt thuốc diệt muỗi, gián, côn trùng... khai thông cổng rãnh, không có mùi hôi.
- Thường xuyên cọ rửa, sấp 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.

5.2. Đảm bảo chất lượng bữa ăn

- Xây dựng chế độ ăn, khẩu phần ăn phù hợp với độ tuổi của trẻ mầm non.
- Nhân viên nuôi dưỡng kết hợp với kế toán xây dựng thực đơn thay đổi theo mùa, chú trọng cài tiến các món ăn và phối hợp các món ăn trong ngày hợp lý, tăng cường rau xanh cho trẻ trong các bữa ăn; đảm bảo chất lượng bữa ăn cho trẻ.

5.3. Thực hiện nguyên tắc quản lý nuôi dưỡng

- Thực hiện đúng các nguyên tắc quản lý nuôi dưỡng. Quản lý chặt chẽ khẩu phần ăn của trẻ tại đơn vị. Thực hiện việc công khai thực đơn, thực phẩm, đơn giá hàng ngày.
- Thực hiện tính định lượng dinh dưỡng hàng ngày của trẻ theo phần mềm dinh dưỡng.
- Chế biến đúng thực đơn, đủ định lượng theo xuất ăn hàng ngày của trẻ.
- Tổ chức ăn trưa cho cán bộ, giáo viên, nhân viên: Duy trì thực đơn riêng không trùng thực đơn của trẻ, có đủ sổ sách chấm ăn, thanh toán, chi chợ công khai, minh bạch.

5.4. Quản lý và sử dụng nguồn nước

- Sử dụng nước sạch 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.

6. Công tác chăm sóc trẻ

6.1. Đảm bảo an toàn

- Tiếp tục thực hiện nghiêm túc các văn bản chỉ đạo:
- + Thông tư số 45/2021/TT-BGDĐT ngày 31/12/2021 của Bộ Giáo dục và Đào tạo Quy định về việc xây dựng trường học an toàn, phòng, chống tai nạn, thương tích trong cơ sở GDMN;
- + Thông tư số 13/2016/TTLT-BYT-BGDĐT ngày 12/5/2016 của Bộ Y tế và Bộ GD&ĐT về công tác y tế trường học.
- + Công văn số 964/ATTP-NDTT ngày 23/4/2020 của Cục an toàn thực phẩm Bộ y tế về việc hướng dẫn bảo đảm an toàn thực phẩm trong phòng chống dịch Covid- 19 đối với bếp ăn cơ sở giáo dục;
- + Quyết định số 28/2022/QĐ-UBND ngày 24/6/2022 quyết định ban hành Quy định phân công, phân cấp quản lý về An toàn thực phẩm trên địa bàn thành phố Hà Nội.
- + Thông tư số 41/2018/TT-BYT ngày 14/12/2018 của Bộ Y tế Thông tư ban hành Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia và quy định kiểm tra, giám sát chất lượng nước sạch sử dụng cho mục đích sinh hoạt; Quy chuẩn QCVN 01-1:2014/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về chất lượng nước sạch sử dụng cho mục đích sinh hoạt; Quy chuẩn 06-1:2010/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với nước khoáng thiên nhiên và nước uống đóng chai.

- + Quyết định số 2195/QĐ-BGDĐT ngày 10/8/2022 của Bộ Giáo dục và Đào tạo về việc phê duyệt Hướng dẫn công tác tổ chức bữa ăn học đường kết hợp tăng cường hoạt động thể lực cho trẻ em, học sinh trong các cơ sở GDMN và Tiểu học.

- + Quyết định số 1246/QĐ-BYT ngày 31/3/2017 của Bộ Y tế Quyết định về việc ban hành Hướng dẫn thực hiện chế độ kiêm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống”.

- Chỉ đạo giáo viên thực hiện tốt khâu nuôi dạy trẻ; phân công giáo viên quản lý trẻ mọi lúc, mọi nơi, đặc biệt là quản lý trẻ trong các hoạt động chăm sóc bán trú, hoạt động ngoài lớp học và trẻ mới đi học. Kiểm tra tình hình sức khỏe của trẻ trước khi nhận vào lớp.

- Phòng vệ sinh của trẻ được thiết kế gạch chống trượt, trang bị dép sử dụng trong phòng vệ sinh cho trẻ.
- Trường có cổng, tường rào và được khóa cẩn thận.
- Đồ dùng đồ chơi cho trẻ sử dụng phải đảm bảo tính an toàn, độ an toàn cho trẻ, không có cạnh sắc, nhọn.

- Tổ chức bồi dưỡng đến 100% CBGVNV kiến thức “Xử lý tình huống, sơ cấp cứu cho trẻ mầm non”.

6.2. Chăm sóc sức khỏe

- 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 phòng y tế nhà trường.

- Cán bộ phụ trách công tác bán trú phối hợp với tổ bếp, giáo viên các nhóm, lớp thực hiện các biện pháp can thiệp với trẻ suy dinh dưỡng thể nhẹ cân, thấp còi và béo phì.

- Tổ chức cân - đo, theo dõi biểu đồ tăng trưởng trẻ 03 lần/năm học. Phối hợp với Trạm y tế xã tổ chức khám sức khỏe cho trẻ 2 lần/năm học.

- Tổ chức khám sức khỏe định kì cho đội ngũ cán bộ quản lý, giáo viên, nhân viên 1 lần/ năm học.

- Tổ chức giấc ngủ cho trẻ có đầy đủ trang thiết bị theo quy định, phù hợp theo mùa và đảm bảo vệ sinh. Trẻ được ngủ trên giường lưới, phản, chiếu đầy đủ.

- Thực hiện công tác tuyên truyền giáo dục dinh dưỡng, sức khỏe, phòng chống dịch bệnh bằng các nội dung, hình thức phong phú qua góc tuyên truyền, trao đổi phụ huynh hàng ngày, qua các cuộc họp cha mẹ học sinh,...

- Tổ chức bồi dưỡng kiến thức, kỹ năng thực hành cho cán bộ, giáo viên, nhân viên về công tác phòng ngừa, ứng phó với biến đổi khí hậu và giảm nhẹ thiên tai.

- Chỉ đạo giáo viên thực hiện nghiêm túc chế độ chăm sóc sức khỏe và vệ sinh cho trẻ theo chế độ sinh hoạt một ngày của trẻ.

- Chỉ đạo giáo viên các nhóm, lớp chỉ nhận trẻ vào lớp khi tình trạng sức khỏe của trẻ bình thường.

IV. TỔ CHỨC THỰC HIỆN

- Ban giám hiệu nhà trường chịu trách nhiệm xây dựng kế hoạch phù hợp với điều kiện thực tế tại trường.

- Triển khai thực hiện kế hoạch phù hợp với điều kiện tình hình thực tế của nhà trường, của địa phương.

- Các bộ phận giáo viên, nhân viên làm tốt công tác tuyên truyền vận động, phối hợp với phụ huynh làm tốt công tác chăm sóc trẻ hàng ngày.

- Nhà trường phối hợp với Ban đại diện cha mẹ học sinh nhà trường làm tốt công tác vận động phụ huynh thực hiện tốt chủ trương kế hoạch của nhà trường theo đúng quy định.

Trên đây là Kế hoạch tổ chức dịch vụ chăm sóc bán trú trường Mầm non Dặng Xá năm học 2024 - 2025. Kế hoạch này được triển khai đến toàn thể cán

bộ, giáo viên, nhân viên và phụ huynh trong trường được biết để thực hiện có hiệu quả./.

Nơi nhận:

- BGH: Đề chỉ đạo;
- CBGVNV: Đề thực hiện;
- Ban đại diện CMHS: Đề phối hợp;
- Lưu VT, hồ sơ dịch vụ chăm sóc bán trú.



UBND HUYỆN GIA LÂM
TRƯỜNG MẦM NON ĐẶNG XÁ

LỊCH TRÌNH

Thực hiện dịch vụ chăm sóc bán trú năm học 2024 – 2025
(Kèm theo Kế hoạch số. 23/KH-MNĐX ngày 16/9/2024 của trường MN Đặng Xá)

Tháng	NỘI DUNG	Ghi chú
8/2024	<ul style="list-style-type: none"> - Ký hợp đồng thực phẩm với đơn vị đã được UBND huyện phê duyệt. - Đảm bảo an toàn tuyệt đối cho trẻ. - Kiểm tra bếp ăn: Công tác lưu mẫu thức ăn, ghi sổ lưu mẫu, vệ sinh bếp ăn của nhân viên cấp dưỡng. - Theo dõi nề nếp vệ sinh ăn, ngủ của trẻ ở các nhóm, lớp. - Thực hiện tính định lượng dưỡng chất hằng ngày cho trẻ dựa trên phần mềm dinh dưỡng. - Sửa chữa, mua sắm, bổ sung đồ dùng bán trú cho trẻ. - Tổ chức tổng dọn vệ sinh cuối tuần, khai thông cống rãnh, diệt lăng quăng, bọ gậy, xịt muỗi vào cuối ngày. - Tuyên truyền, thực hiện tốt công tác phòng, chống dịch bệnh Tay - Chân - Miệng, sốt xuất huyết, đau mắt đỏ.... - Tổ chức cân đo trẻ SDD, thừa cân béo phì. 	
9/2024	<ul style="list-style-type: none"> - Thiết lập hồ sơ quản lý bán trú, hồ sơ quản lý bếp ăn năm học 2024 - 2025. - Đảm bảo an toàn tuyệt đối cho trẻ. - Theo dõi nề nếp vệ sinh ăn, ngủ của trẻ ở các nhóm, lớp. - Kiểm tra VSATTP. - Tổ chức cân đo, vào biểu đồ tăng trưởng lần 1 cho 100% trẻ các nhóm, lớp. Báo cáo kết quả cân đo lần 1 của trẻ về Phòng GD&ĐT và bản tin phụ huynh của lớp. - 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; giờ ăn trưa của trẻ; giờ ngủ của trẻ. - Tuyên truyền, thực hiện tốt công tác phòng, chống dịch bệnh Tay - Chân - Miệng, sốt xuất huyết, đau mắt đỏ.... - Tổ chức “Ngày hội đến trường của bé” và “Vui Tết trung thu” cho trẻ. - Triển khai xây dựng góc tuyên truyền dinh dưỡng ở các nhóm, lớp. - Thực hiện tính khẩu phần ăn cho trẻ hàng ngày trên phần mềm Godkis với mức tiền ăn 28.000/ngày/học sinh. 	

ĐIỂM
SƠN
MÃNG
NG XÁ

	<p>Tổ chức cho trẻ ăn buffet theo kế hoạch 2 lần/ tháng vào tuần 1-3.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Đón đoàn kiểm định chất lượng giáo dục, công nhận lại trường MN đạt chuẩn Quốc gia mức độ 2.
10/2024	<ul style="list-style-type: none"> - Đảm bảo an toàn tuyệt đối cho trẻ. - Theo dõi công tác tiếp phẩm và chế biến thức ăn cho trẻ hàng ngày; kiểm tra vệ sinh ATTP, bếp ăn, kỹ thuật nấu ăn, chia ăn của nhân viên cấp dưỡng. - Kiểm tra việc tổ chức bữa ăn cho trẻ (vệ sinh trước và sau khi ăn, quy trình tổ chức giờ ăn, chia cơm cho trẻ ăn tại lớp...). - Theo dõi giáo viên tổ chức giờ ngủ cho trẻ. - Tuyên truyền, thực hiện tốt công tác phòng, chống dịch bệnh Tay - Chân - Miệng, sốt xuất huyết, đau mắt đỏ.... - Rà soát thực đơn, điều chỉnh và thay đổi các món ăn hợp khẩu vị của trẻ. - Thực hiện tính khẩu phần ăn cho trẻ hàng ngày trên phần mềm Godkis. Tổ chức cho trẻ ăn buffet theo kế hoạch 2 lần/ tháng vào tuần 1-3. - Phối hợp với Trạm y tế xã tổ chức khám sức khỏe lần 1 cho trẻ. - Tổ chức cân đo trẻ SDD, thấp còi, thừa cân béo phì. - Tổ chức kiên tập chuyên đề CSND, Hội thi QCCM cấp trường.
11/2024	<ul style="list-style-type: none"> - Đảm bảo an toàn tuyệt đối cho trẻ. - Đảm bảo cho trẻ ăn chín, uống sôi, đủ ấm cho trẻ trong mùa lạnh. - Thực hiện tính khẩu phần ăn cho trẻ hàng ngày trên phần mềm Godkis. Tổ chức cho trẻ ăn buffet theo kế hoạch 2 lần/ tháng vào tuần 1-3. - Theo dõi công tác vệ sinh của trẻ ở các nhóm, lớp. - Kiểm tra việc chăm sóc trẻ của giáo viên các nhóm, lớp. - Sửa chữa những đồ dùng bị hư hỏng nhẹ. - Kiểm tra công tác VSATTP, 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. - Tuyên truyền, thực hiện tốt công tác phòng, chống dịch bệnh Tay - Chân - Miệng, sốt xuất huyết, đau mắt đỏ....

	<ul style="list-style-type: none"> - Tổ chức cân đo trẻ SDD, thấp còi, thừa cân béo phì. - Tổ chức thi "Giáo viên giỏi - Nhân viên nuôi dưỡng giỏi" cấp trường.
12/2024	<ul style="list-style-type: none"> - Đảm bảo an toàn tuyệt đối cho trẻ. - Tổ chức cân đo, theo dõi biểu đồ tăng trưởng lần 2 cho trẻ. - Thực hiện tính khẩu phần ăn cho trẻ hàng ngày trên phần mềm Godkis. Tổ chức cho trẻ ăn buffet theo kế hoạch 2 lần/ tháng vào tuần 1-3. - Kiểm tra công tác VSATTP, giữ gìn vệ sinh bếp ăn, việc sắp xếp đồ dùng, dụng cụ chế biến của nhân viên cấp dưỡng. - Kiểm tra vệ sinh môi trường lớp học. - Kiểm tra bình nước ấm cho trẻ, phòng vệ sinh của trẻ tại các nhóm, lớp. - Tuyên truyền, thực hiện tốt công tác phòng, chống dịch bệnh Tay - Chân - Miệng, sốt xuất huyết, đau mắt đỏ....
01/2025	<ul style="list-style-type: none"> - Đảm bảo an toàn tuyệt đối cho trẻ. - Thực hiện tính khẩu phần ăn cho trẻ hàng ngày trên phần mềm Godkis. Tổ chức cho trẻ ăn buffet theo kế hoạch 2 lần/ tháng vào tuần 1-3. - Điều chỉnh thực đơn dành cho trẻ. - Kiểm tra VSATTP, lưu mẫu thức ăn.... - Kiểm tra công tác chăm sóc trẻ ăn bán trú của giáo viên tại các nhóm, lớp. - Tổ chức tổng dọn vệ sinh trước và sau tết Nguyên đán. - Tuyên truyền, thực hiện tốt công tác phòng, chống dịch bệnh Tay - Chân - Miệng, sốt xuất huyết, đau mắt đỏ.... - Tổ chức cân đo trẻ SDD, thấp còi, thừa cân béo phì.
02/2025	<ul style="list-style-type: none"> - Đảm bảo an toàn tuyệt đối cho trẻ. - 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. - Thực hiện tính khẩu phần ăn cho trẻ hàng ngày trên phần mềm Godkis. Tổ chức cho trẻ ăn buffet theo kế hoạch 2 lần/ tháng vào tuần 1-3. - Kiểm tra công tác VSATTP, đồ dùng chế biến, tủ lạnh lưu mẫu thức ăn, nhà bếp..... - Theo dõi giáo viên vệ sinh đồ dùng bán trú của trẻ tại các nhóm, lớp; Kiểm tra đồ dùng của trẻ ở các nhóm, lớp.

	<ul style="list-style-type: none"> - Tuyên truyền, thực hiện tốt công tác phòng, chống dịch bệnh Tay - Chân - Miệng, sốt xuất huyết, đau mắt đỏ.... - Tổ chức cân đo trẻ SDD, thấp còi, thừa cân béo phì.
3/2025	<ul style="list-style-type: none"> - Đảm bảo an toàn tuyệt đối cho trẻ. - Thực hiện tinh khảo phần ăn cho trẻ hàng ngày trên phần mềm Godkis. Tổ chức cho trẻ ăn buffet theo kế hoạch 2 lần/ tháng vào tuần 1-3. - Kiểm tra bếp ăn về việc đảm bảo ATVSTP. - 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. - Giáo dục trẻ giữ gìn VSMT lớp học, vệ sinh cá nhân. - Tuyên truyền, thực hiện tốt công tác phòng, chống dịch bệnh Tay - Chân - Miệng, sốt xuất huyết, đau mắt đỏ.... - Tổ chức cân đo trẻ SDD, thấp còi, thừa cân béo phì.
4/2025	<ul style="list-style-type: none"> - Đảm bảo an toàn tuyệt đối cho trẻ. - Thực hiện tinh khảo phần ăn cho trẻ hàng ngày trên phần mềm Godkis. Tổ chức cho trẻ ăn buffet theo kế hoạch 2 lần/ tháng vào tuần 1-3. - Chỉ đạo giáo viên tổng dọn vệ sinh lớp, vệ sinh đồ dùng đồ chơi của trẻ. - Kiểm tra thao tác rửa tay theo quy trình 6 bước của trẻ ở lớp Mẫu giáo trước và sau khi ăn. - Kiểm tra công tác chăm sóc nuôi dưỡng trẻ, công tác tổ chức giờ ngủ trưa cho trẻ của giáo viên. - Kiểm tra công tác VSATTP. - Tuyên truyền, thực hiện tốt công tác phòng, chống dịch bệnh Tay - Chân - Miệng, sốt xuất huyết, đau mắt đỏ.... - Phối hợp với Trạm y tế xã tổ chức khám sức khỏe lần 2 cho trẻ. Cân đo, vào biểu đồ tăng trưởng lần 3 cho trẻ.
5/2025	<ul style="list-style-type: none"> - Đảm bảo an toàn tuyệt đối cho trẻ. - Thực hiện tinh khảo phần ăn cho trẻ hàng ngày trên phần mềm Godkis. Tổ chức cho trẻ ăn buffet theo kế hoạch 2 lần/ tháng vào tuần 1-2. - Kiểm tra công tác VSATTP. - Kiểm tra việc tổ chức giờ ngủ trưa cho trẻ. - Tuyên truyền, thực hiện tốt công tác phòng, chống dịch bệnh Tay - Chân - Miệng, sốt xuất huyết, đau mắt đỏ.... - Rà soát hồ sơ quản lý bán trú, hồ sơ quản lý bếp ăn cuối

	<p>năm học 2024 - 2025.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tổ chức cân đo trẻ SDD, thấp còi, thừa cân béo phì.
--	---

Đặng Xá, ngày 06 tháng 9 năm 2024

QUYẾT ĐỊNH

Về việc thành lập Ban chỉ đạo dịch vụ chăm sóc bán trú Năm học 2024 – 2025

HIỆU TRƯỞNG TRƯỜNG MÀM NON ĐẶNG XÁ

Căn cứ Thông tư số 52/2020/TT-BGDDT ngày 31/12/2020 của Bộ Giáo dục và Đào tạo Ban hành Điều lệ Trường mầm non;

Căn cứ Nghị quyết số 03/2024/NQ-HĐND ngày 29/3/2024 của HĐND thành phố Hà Nội quy định về danh mục các khoản thu và mức thu, cơ chế quản lý thu chi đối với các dịch vụ hỗ trợ hoạt động giáo dục, đào tạo tại cơ sở GDMN, GDPT công lập (Không bao gồm các CSGD công lập chất lượng cao) của thành phố Hà Nội;

Căn cứ Quyết định số 766/QĐ-UBND ngày 30/6/2008 của UBND huyện Gia Lâm về việc chuyển trường MN bán công sang trường MN công lập;

Căn cứ điều kiện tình hình thực tế và nguyện vọng của cha mẹ học sinh nhà trường năm học 2024 – 2025;

Căn cứ kế hoạch số 238/KH-MNĐX ngày 06/9/2024 của trường Mầm non Đặng Xá về kế hoạch tổ chức dịch vụ chăm sóc bán trú năm học 2024 – 2025;

Theo đề nghị của đồng chí Phó Hiệu trưởng phụ trách công tác CSND.

QUYẾT ĐỊNH:

Điều 1. Thành lập Ban chỉ đạo dịch vụ chăm sóc bán trú trường Mầm non Đặng Xá năm học 2024 – 2025 gồm các ông (Bà) có tên sau:

1. Bà Bùi Thị Bình	Hiệu trưởng	Trưởng ban
2. Bà Nguyễn Thị Huệ	Phó hiệu trưởng	Phó Trưởng ban
3. Bà Nguyễn Thị Hồng Thúy	Phó hiệu trưởng	Phó Trưởng ban
4. Bà Nguyễn Thị Lan Anh	Kế toán - TT tổ VP	Ủy viên
5. Bà Vũ Thị Thủy	GV - Bí thư CĐ thanh niên	Ủy viên
6. Bà Vũ Thị Oanh	GV - Trưởng ban TTND	Ủy viên
7. Bà Nguyễn Thị Thu Hà	GV - TTCM tổ CSGD	Ủy viên
8. Bà Hoàng Thị Điện	NVND - TTCM tổ CSND	Ủy viên
9. Bà Nguyễn Thị Hải	Trưởng ban ĐD CMHS	Ủy viên

Điều 2. Ban chỉ đạo dịch vụ chăm sóc bán trú nhà trường có trách nhiệm thực hiện nhiệm vụ theo sự phân công của Trưởng ban.

Điều 3. Các ông (Bà) có tên tại Điều 1 và các bộ phận liên quan trường Mầm non Đặng Xá chịu trách nhiệm thi hành quyết định này. Quyết định có hiệu lực kể từ ngày ký./.

Noi nhậm:

- Như Điều 3: Đề thực hiện;
- Lưu: VT, hồ sơ dịch vụ chăm sóc bán trú.



Bùi Thị Bình



Đặng Xá, ngày 06 tháng 9 năm 2024

QUYẾT ĐỊNH
Về việc thành lập tổ phục vụ dịch vụ chăm sóc bán trú
Năm học 2024 – 2025

HIỆU TRƯỞNG TRƯỜNG MÀM NON ĐẶNG XÁ

Căn cứ Thông tư số 52/2020/TT-BGDĐT ngày 31/12/2020 của Bộ Giáo dục và Đào tạo Ban hành Điều lệ Trường mầm non;

Căn cứ Nghị quyết số 03/2024/NQ-HĐND ngày 29/3/2024 của HĐND thành phố Hà Nội quy định về danh mục các khoản thu và mức thu, cơ chế quản lý thu chi đối với các dịch vụ hỗ trợ hoạt động giáo dục, đào tạo tại cơ sở GDMN, GDPT công lập (Không bao gồm các CSGD công lập chất lượng cao) của thành phố Hà Nội;

Căn cứ Quyết định số 766/QĐ-UBND ngày 30/6/2008 của UBND huyện Gia Lâm về việc chuyển trường MN bán công sang trường MN công lập;

Căn cứ điều kiện tình hình thực tế và nguyện vọng của cha mẹ học sinh nhà trường năm học 2024 – 2025;

Căn cứ kế hoạch số 238/KH-MNĐX ngày 06/9/2024 của trường Mầm non Đặng Xá về kế hoạch tổ chức dịch vụ chăm sóc bán trú năm học 2024 – 2025;

Theo đề nghị của đồng chí Phó Hiệu trưởng phụ trách công tác CSND.

QUYẾT ĐỊNH:

Điều 1. Thành lập tổ phục vụ dịch vụ chăm sóc bán trú trường Mầm non Đặng Xá năm học 2024 - 2025 gồm các ông (Bà) có tên sau:

(Có danh sách kèm theo)

Điều 2. Các ông (Bà) trong tổ phục vụ dịch vụ chăm sóc bán trú nhà trường thực hiện theo sự phân công của tổ trưởng.

Điều 3. Các ông (Bà) có tên trong Điều 1 chịu trách nhiệm thi hành Quyết định này. Quyết định có hiệu lực kể từ ngày ký./.

Nơi nhận:

- Như Điều 3;
- Lưu VT, hồ sơ dịch vụ chăm sóc bán trú.



UBND HUYỆN GIA LÂM
TRƯỜNG MẦM NON ĐẶNG XÁ

DANH SÁCH

Tổ phục vụ dịch vụ chăm sóc bán trú năm học 2024 - 2025
(Kèm theo Quyết định số: 14/QĐ-MNDX ngày 06/9/2024 của trường MN Đặng Xá)

STT	Họ và tên	Năm sinh	Chức vụ chuyên môn	Nhiệm vụ phân công
1	Bùi Thị Bình	1985	Hiệu trưởng	Tổ trưởng, phụ trách chung
2	Nguyễn Thị Hồng Thúy	1981	Phó HT	Tổ phó, phụ trách tổ chức tại bếp
3	Nguyễn Thị Huệ	1970	Phó HT	Tổ phó, phụ trách tổ chức trên lớp
4	Nguyễn Thị Thu Hà	1980	Giáo viên - TT tổ MG lớn	UV – Phụ trách khối MG lớn
5	Nguyễn Thị Thúy Vân	1982	Giáo viên - TT tổ MG nhỡ	UV – Phụ trách khối MG nhỡ
6	Vũ Thị Thùy	1981	Giáo viên - TT tổ MG bé	UV – Phụ trách khối MG bé
7	Lê Thu Trang	1987	Giáo viên - TT tổ nhà trẻ	UV – Phụ trách khối nhà trẻ
8	Hoàng Thị Điện	1980	NVND - TT tổ CSND	UV – Phụ trách tổ CSND
9	Nguyễn Thị Lan Anh	1981	Kế toán - TT tổ VP	Ủy viên – Phụ trách HS thu chi
10	Hoàng Thị Yến Phương	1972	Giáo viên	Ủy viên
11	Nguyễn Thị Thu Thảo	1984	Giáo viên	Ủy viên
12	Ngô Thị Ngọc Ngà	1987	Giáo viên	Ủy viên
13	Nguyễn Thị Hiên	1980	Giáo viên	Ủy viên
14	Bùi Thị Thu Hường	1987	Giáo viên	Ủy viên
15	Đặng Thị Sen	1979	Giáo viên	Ủy viên
16	Nguyễn T Quỳnh Châm	1982	Giáo viên	Ủy viên
17	Nguyễn Thị Thảo	1993	Giáo viên	Ủy viên
18	Vũ Thị Thùy	1988	Giáo viên	Ủy viên
19	Nguyễn Thị Yến	1990	Giáo viên	Ủy viên
20	Hoàng Thị Quê	1974	Giáo viên	Ủy viên
21	Vũ Thị Thu Hoài	1984	Giáo viên	Ủy viên

22	Nguyễn Thị Thanh Thùy	1979	Giáo viên	Ủy viên
23	Đỗ Văn Ngọc	1989	Giáo viên	Ủy viên
24	Nguyễn Thị Tú	1985	Giáo viên	Ủy viên
25	Nguyễn Thị Thúy	1990	Giáo viên	Ủy viên
26	Đàm Thị Thu Trang	1989	Giáo viên	Ủy viên
27	Hoàng Thị Công Hà	1972	Giáo viên	Ủy viên
28	Nguyễn Thị Hà Thu	1987	Giáo viên	Ủy viên
29	Đoàn Thị Mai Hương	1972	Giáo viên	Ủy viên
30	Nguyễn Thị Thu Hà	1994	Giáo viên	Ủy viên
31	Vũ Thị Mai	1991	Giáo viên	Ủy viên
32	Nguyễn Thị Mài	1981	Giáo viên	Ủy viên
33	Nguyễn Thị Thanh Bình	1982	Giáo viên	Ủy viên
34	Hoàng Thị Thanh Hoa	1993	Giáo viên	Ủy viên
35	Vũ Thị Oanh	1972	Giáo viên	Ủy viên
36	Nguyễn Thị Xuân	1985	Giáo viên	Ủy viên
37	Nguyễn Thùy Linh	1978	Giáo viên	Ủy viên
38	Nguyễn Thị Hiền	1988	Giáo viên	Ủy viên
39	Lưu Thị Thúy Lập	1991	Giáo viên	Ủy viên
40	Đinh Thị Hải Yến	1993	Giáo viên	Ủy viên
41	Nguyễn Thị Hiền	1981	Giáo viên	Ủy viên
42	Nguyễn Thị Băng	1970	Giáo viên	Ủy viên
43	Nguyễn Thị Thu Trang	1985	Giáo viên	Ủy viên
44	Vũ Thị Vượng	1979	Giáo viên	Ủy viên
45	Đoàn Thị Kim Xuân	1971	Giáo viên	Ủy viên
46	Bùi Thị Thảo	1985	NV văn thư	Ủy viên
47	Nguyễn Thị Luyến	1973	Nhân viên ND	Ủy viên
48	Hoàng Thị Thảo	1990	Nhân viên ND	Ủy viên
49	Hoàng Thị Thuý	1979	Nhân viên ND	Ủy viên
50	Hoàng Thị Thu Trà	1979	Nhân viên ND	Ủy viên
51	Vũ Thị Minh Hoạt	1983	Nhân viên ND	Ủy viên
52	Nguyễn Kiều Oanh	1988	Nhân viên ND	Ủy viên
53	Đỗ Thị Ngọc Anh	1992	Nhân viên ND	Ủy viên
54	Nguyễn Văn Phúc	1971	NV bảo vệ	Ủy viên
55	Hoàng Minh Tâm	1971	NV bảo vệ	Ủy viên
56	Nguyễn Đức Quân	1984	NV bảo vệ	Ủy viên

Danh sách này gồm 56 người.