

Số: 30/KH-THCS CBQ

Gia Lâm, ngày 16 tháng 10 năm 2020

## KẾ HOẠCH Triển khai công tác bán trú năm học 2020-2021

Căn cứ vào kế hoạch chuyên môn nhiệm vụ năm học 2020-2021;

Theo đề nghị của Cha mẹ học sinh về việc tổ chức cho học sinh ăn, nghỉ bán trú tại trường năm học 2020-2021.

Trường THCS Cao Bá Quát xây dựng kế hoạch tổ chức ăn, nghỉ bán trú cho học sinh năm học 2020-2021 như sau:

### I. Thông tin chung:

- Tổng số lớp: 26
- Tổng số học sinh: 1163
- HS đăng ký ăn bán trú: 485 học sinh chiếm tỉ lệ: 41,7%

Trong đó:

Khối lớp	Tổng số HS	Tổng số HS bán trú	Chiếm tỷ lệ %
6	355	192	16,5 %
7	295	143	12,2 %
8	275	90	7,7 %
9	238	60	5,3 %

### II. Mục đích

Tổ chức bán trú theo nhu cầu của học sinh, CMHS nộp đơn xin ăn bán trú theo mẫu về văn phòng. Nhà trường căn cứ số lượng học sinh bán trú lập danh sách chia nhóm, tổ chức chỗ ăn chỗ ngủ cho học sinh, đồng thời phân công cán bộ phụ trách của từng nhóm.

Tích cực tham mưu với các cấp lãnh đạo, với Ban đại diện cha mẹ học sinh có kế hoạch đầu tư kinh phí, ủng hộ kinh phí cho xây dựng cơ sở vật chất trang thiết bị phục vụ cho bán trú.

Xây dựng kế hoạch, biện pháp phòng chống suy dinh dưỡng và phục hồi cho trẻ suy dinh dưỡng, thừa cân béo phì.

Thực hiện tốt công tác chăm sóc sức khỏe, vệ sinh phòng bệnh, đảm bảo an toàn cho học sinh trong trường.

Thực hiện tốt công tác vệ sinh an toàn thực phẩm.

### III. Nhiệm vụ trọng tâm:

Nâng cao chất lượng đội ngũ nhân viên bán trú

Tăng cường cơ sở vật chất chăm sóc bán trú

Thực hiện nghiêm túc quy trình bán trú tại nhà trường



#### **IV. Giải pháp:**

##### **1- Công tác nuôi dưỡng.**

###### **a- Chỉ tiêu.**

- 100% HS ăn hết suất
- 100% HS phát triển tốt.
- 100 % HS có nề nếp, thói quen tốt trong ăn uống.

###### **b- Biện pháp.**

- Tổ chức tốt bữa ăn 4 ngày trong tuần ( Thứ 2,3,4 và 6), đảm bảo đủ kcalo cho học sinh học cả ngày.

- Tham mưu với công ty cung cấp xuất ăn xây dựng thực đơn, khẩu phần ăn phù hợp với độ tuổi học sinh. Thường xuyên thay đổi thực đơn theo ngày, chế biến đa dạng phong phú hợp khẩu vị với HS, các món ăn có màu sắc đẹp để kích thích HS ăn ngon, ăn hết suất.

- Kiểm tra, giám sát đảm bảo ATVSTP về chất lượng chế biến, nguồn cung cấp thực phẩm hàng ngày.

- Nhân viên y tế lưu mẫu thực phẩm đúng qui định.

- Giám sát việc thực hiện vệ sinh phòng ăn, phòng ngủ và vệ sinh cá nhân của học sinh tại lớp học.

- Đầu tư cơ sở vật chất đúng theo yêu cầu chung.

- Có kế hoạch trang bị cơ sở vật chất phục vụ bán trú....

- Giáo dục học sinh biết bảo vệ môi trường trong, ngoài lớp sạch sẽ.

- Chỉ đạo các lớp, giáo viên trông giữ học sinh nêu cao tinh thần trách nhiệm có ý thức bảo vệ tài sản bán trú .

- Không sử dụng đồ dùng bằng nhựa để chế biến thức ăn cho HS ăn và đựng nước cho HS uống.

- Làm tốt công tác phối hợp, tuyên truyền với ban đại diện cha mẹ học sinh, phụ huynh để công tác bán trú đạt kết quả tốt nhất.

##### **2. Thực hiện nghiêm túc quy trình bán trú.**

- Xây dựng thực đơn theo mùa, theo tháng cụ thể, đảm bảo mỗi bữa ăn có đủ dinh dưỡng cân đối giữa các chất, tỷ lệ đạm, chất béo động vật và thực vật...

- Thực hiện đảm bảo các quy trình:

+ Giao nhận suất ăn đầy đủ, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm

+ Chia khẩu phần ăn: Chia đảm bảo đủ số lượng, sau khi chia các suất ăn phải có nắp đậy.

+ Công khai thực đơn với CMHS

+ Cán bộ trông tra kết hợp với GVCN xây dựng nề nếp ăn lịch sự văn minh, học sinh biết giữ trật tự và vệ sinh sạch sẽ khi ăn nghỉ tại trường.

- Hợp đồng cung cấp xuất ăn bán trú:

Nhà trường ký hợp đồng cung cấp xuất ăn với Công ty 5Spro tại địa chỉ Nguyễn Văn Cừ-Long Biên-Hà Nội chuyên cung cấp cho các nhà trường, các khối văn