

Số: 106/KH-MNHCC

Noong Hẹt, ngày 29 tháng 8 năm 2024

KẾ HOẠCH CHĂM SÓC NUÔI DƯỠNG TRẺ NĂM HỌC 2024 – 2025

Căn cứ công văn số 1117/PGDDĐT-GDMN ngày 20/8/2024 của Phòng GD&ĐT Huyện Điện Biên về việc hướng dẫn thực hiện nhiệm vụ giáo dục Mầm Non năm học 2024-2025;

Căn cứ kế hoạch phát triển nhà trường năm học 2024 - 2025 của Trường Mầm non Hoàng Công Chát xã Noong Hẹt;

Căn cứ nhu cầu bán trú của phụ huynh và tình hình thực tế của đơn vị, Trường Mầm non Hoàng Công Chát xã Noong Hẹt xây dựng kế hoạch tổ chức thực hiện công tác bán trú năm học 2024 - 2025 như sau

I. ĐẶC ĐIỂM TÌNH HÌNH

Tổng số CBGVNV 20 người (Ban giám hiệu 02; Giáo viên 17; Nhân viên 01 người)

Trong đó Biên chế: 19; Hợp đồng NĐ 111 Là 01 đồng chí (Bảo vệ)

Tổng số học sinh 225 cháu/8 nhóm, lớp

Trong đó: Nhà trẻ 45 cháu/02 nhóm; Mẫu giáo: 180 cháu/ 6 lớp

Tiếp tục thực hiện các văn bản quy định của các cấp về công tác tổ chức bán trú năm học 2024-2025, Trường Mầm non Hoàng Công Chát xã Noong Hẹt cố gắng khắc phục những khó khăn thực hiện tốt công tác tổ chức bán trú, đáp ứng những nhu cầu cần thiết của phụ huynh. Trong quá trình thực hiện nhà trường gặp những thuận lợi và một số khó khăn sau

1. Thuận lợi

Nhà trường luôn nhận được sự quan tâm lãnh đạo, chỉ đạo sâu sát và kịp thời của phòng Giáo dục huyện, Cấp ủy Đảng và chính quyền địa phương sự phối hợp chặt chẽ của các ban ngành đoàn thể sự phối hợp, hỗ trợ của đa số cha mẹ học sinh

Nhà trường có điều kiện CSVC phòng học đảm bảo yêu cầu tổ chức bán trú. Tổng số trẻ ăn bán trú đạt tỷ lệ 100%

Cơ sở vật chất phục vụ cho công tác bán trú của trường ngày càng được cải thiện, bổ sung tương đối đầy đủ

Phụ huynh học sinh quan tâm đến việc ăn bán trú của trẻ tại trường, đóng góp kinh phí mua sắm đồ dùng trang thiết bị cho các cháu bán trú tại trường

Phụ huynh học sinh ngày càng nhận thức đầy đủ về giáo dục mầm non, về nhu cầu dinh dưỡng của trẻ mầm non nên đã có sự ủng hộ đóng góp tích cực cụ thể hơn về cơ sở vật chất cho nhà trường

Đội ngũ giáo viên, nhân viên cấp dưỡng nhà trường yêu nghề mến trẻ, tâm huyết với nghề, có trình độ chuyên môn vững vàng, có ý thức và nhiệt tình trong công tác tổ chức bán trú cho trẻ

Chất lượng nuôi dạy trẻ đạt chất lượng và hiệu quả cao hơn so với những năm trước, có kế hoạch lồng ghép các chuyên đề vào các hoạt động nhằm giáo dục trẻ bảo vệ môi trường, VSATTP, và phòng chống SDD cho trẻ

2. Khó khăn

Điều kiện kinh tế một số cha mẹ trẻ tại địa phương còn khó khăn nên việc thực hiện quy định các khoản thu đầu còn chậm, công tác xã hội hoá chưa đạt hiệu quả cao phần ảnh hưởng đến quá trình tổ chức thực hiện việc chăm sóc và giáo dục của nhà trường

Tỷ lệ trẻ suy dinh dưỡng đầu vào còn cao, do điều kiện chăm sóc trẻ tại một số gia đình chưa được tốt

Một số cha mẹ trẻ chưa quan tâm và nhận thức đúng tầm quan trọng của ngành học nên ít có quan tâm đến việc chăm sóc- giáo dục con em mình

Nhà trường hợp đồng nhân viên cấp dưỡng và nguồn kinh phí được chi trả từ nguồn thu thỏa thuận của phụ huynh

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 khỏe 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 BÁN TRÚ

1. Thời gian tổ chức bán trú

Bắt đầu từ ngày 09 tháng 9 năm 2024

2. Thành lập Ban chỉ đạo công tác bán trú

Nhà trường thành lập Ban quản trị đời sống, phân công nhiệm vụ rõ ràng cụ thể nhiệm vụ cho từng người

***Nhiệm vụ của cán bộ phụ trách công tác 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 xử lý, uốn nắn kịp thời những sai lệch 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

Năm học 2024 – 2025, Trường Mầm non Mầm non Hoàng Công Chất xã Noong Hẹt có 8 nhóm, lớp, với chỉ tiêu huy động 225 trẻ

Trong đó: 02 nhóm trẻ 25-36 tháng số trẻ 45 cháu; 02 lớp MG Bé số trẻ 50 cháu, 02 lớp MG Nhỡ số trẻ 60 cháu, 02 lớp MG Lớn số trẻ 70 cháu

Nhà trường tiếp tục tích cực để huy động các cháu đến trường đạt chỉ tiêu đề ra, đặc biệt là trẻ độ tuổi Nhà trẻ. Duy trì tốt công tác bán trú đạt 100%.

4. Chế độ tiền ăn các cháu

Tổng số tiền ăn: 21.000 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

Ban quản trị đời sống 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. Hợp đồng nhân viên cấp dưỡng

Nhà trường thực hiện hợp đồng lao động theo Bộ luật Lao động số 45/2019/QH 14 và thực hiện đầy đủ các chế độ chính sách đối với người Lao động theo quy định

Số lượng nhân viên hợp đồng cấp dưỡng 02 nhân viên

Tiền lương phục vụ của nhân viên cấp dưỡng được hỗ trợ chi trả từ nguồn thu ăn bán trú và được sự đồng ý, nhất trí của phụ huynh

6. Công tác nuôi dưỡng

6.1. Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm

a. Quản lý nguồn thực phẩm

Tiếp tục thực hiện ký kết hợp đồng mua bán với các nhà cung ứng thực phẩm đảm bảo uy tín và chất lượng, có đầy đủ giấy tờ được cấp có thẩm quyền xác nhận đủ điều kiện nhằm đảm bảo chất lượng thực phẩm và bình ổn giá đối với các sản phẩm dành cho trẻ

Khi mua hàng kiểm tra 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 tiếp nhận thực phẩm**

Thành phần ban tiếp nhận thực phẩm: Gồm có nhân viên cấp dưỡng trực tiếp tiếp nhận thực phẩm dưới sự giám sát của cán bộ phụ trách công tác bán trú, giáo viên chủ nhiệm

Nhiệm vụ của ban tiếp 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

- Bổ 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 để đảm bảo vệ sinh. Hệ thống thoát nước đảm bảo thông, không ứ đọng

- Hàng ngày, hàng tuần nhân viên vệ sinh... khai thông cống rãnh tránh các loại côn trùng

- Thường xuyên cọ rửa, sắp 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

6.2. Đảm bảo chất lượng bữa ăn

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

- Phụ trách bán trú 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

6.3. 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. Thực hiện việc công khai thực đơn, thực phẩm, đơn giá hàng ngày trên website của trường và niêm yết tại bảng công khai

- 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

6.4. Quản lý và sử dụng nguồn nước

- Sử dụng nước sạch trong chế biến món ăn cho trẻ
- 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

7. Công tác chăm sóc trẻ

7.1. Đảm bảo an toàn

- Tiếp tục thực hiện nghiêm túc Thông tư số 45/TT-BGDĐT ngày 31 tháng 12 năm 2021 của Bộ Giáo dục và Đào tạo quy định về xây dựng trường học an toàn phòng chống tai nạn thương tích trong cơ sở GDMN. Đảm bảo an toàn tuyệt đối tính mạng cho trẻ trong thời gian ở trường

- 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 rào và được khóa cẩn thận

- Đồ dùng đồ chơi cho trẻ sử dụng phải đảm bảo tính su phạm, 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”.

7.2. Chăm sóc sức khỏe

- Phối hợp với trạm Y tế xã Noong Hẹt trong công tác phòng chống dịch bệnh tại đơn vị. Đồng thời nhà trường báo cáo kịp thời với các cấp quản lý khi có dịch bệnh xảy ra

- 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 lớp và văn phòng 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 để đánh giá tình trạng sức khỏe của trẻ 03 lần/năm học

- Phối hợp với trạm y tế xã tổ chức kiểm tra sức khỏe định kỳ, cho trẻ uống vitamin thuốc tẩy giun cho trẻ 02 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.

- 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

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

IV. KẾ HOẠCH THỰC HIỆN CỤ THỂ

Tháng	NỘI DUNG THỰC HIỆN	GHI CHÚ
Tháng 8	<ul style="list-style-type: none"> - Ký hợp đồng thực phẩm, Hợp đồng nuôi dưỡng - Đảm bảo an toàn tuyệt đối cho trẻ trong thời gian ở trường, ở lớp. - Kiểm tra bếp ăn: công tác lưu mẫu thức ăn, kiểm thực 3 bước, 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 cuối ngày. - Tuyên truyền, thực hiện tốt công tác phòng, chống dịch bệnh thông thường ngay từ đầu năm học (dịch Tay-Chân-Miệng, sốt xuất huyết, đau mắt đỏ,...) 	
Tháng 9	<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 trong thời gian ở trường, ở lớp. - Theo dõi nề nếp vệ sinh ăn, ngủ của trẻ ở các nhóm, lớp. - Kiểm tra bếp ăn đầu năm. - Tổ chức cân đo quý 1 cho 100% trẻ các nhóm, lớp. - Liên hệ với Trạm y tế xã Noong Hết để kiểm tra sức khỏe định kỳ cho 100% trẻ ở các nhóm, lớp lần 1. - Báo cáo kết quả cân đo và kiểm tra sức khỏe 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 	

	<ul style="list-style-type: none"> - Tổ chức “Ngày Lễ khai giảng năm học mới” và “Vui trung thu” cho trẻ. - Triển khai xây dựng góc tuyên truyền dinh dưỡng ở các nhóm, lớp. - Thực hiện tính định lượng dưỡng chất hằng ngày cho trẻ dựa trên phần mềm dinh dưỡng. 	
Tháng 10	<ul style="list-style-type: none"> - Đảm bảo an toàn tuyệt đối cho trẻ trong thời gian ở trường. - 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. - 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 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 khi ở trường - Rà soát thực đơn, điều chỉnh và thay đổi các món ăn hợp khẩu vị của trẻ. - Thực hiện tính định lượng dưỡng chất dành cho trẻ hàng ngày theo phần mềm dinh dưỡng. 	
Tháng 11	<ul style="list-style-type: none"> - 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. - Thực hiện tính định lượng dưỡng chất dành cho trẻ hàng ngày theo phần mềm dinh dưỡng. - Theo dõi khâu vệ sinh của trẻ ở các nhóm, lớp. - Theo dõi khâu chăm sóc trẻ của giáo viên các nhóm, lớp. - Sửa chữa những đồ dùng bị hư hỏng nhẹ. - Kiểm tra công tác 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. - Tuyên truyền, thực hiện tốt công tác phòng, chống dịch bệnh. - Thực hiện tốt biện pháp chăm sóc trẻ suy dinh dưỡng, béo phì 	
	<ul style="list-style-type: none"> - Đảm bảo an toàn tuyệt đối cho trẻ trong thời gian ở trường, ở lớp. - Tổ chức cân đo, đánh giá tình trạng sức khỏe lần 2 cho 100% trẻ, so sánh với kết quả lần 1 để có biện pháp chăm sóc sức khỏe cho trẻ. Tổng hợp và báo cáo kết quả cân đo 	

Tháng 12	<p>lần 2 về Phòng GD&ĐT và bản tin phụ huynh tại nhóm, lớp.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Thực hiện tính định lượng dưỡng chất dành cho trẻ hàng ngày theo phần mềm dinh dưỡng. - Kiểm tra công tác 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 phòng vệ sinh của trẻ tại các nhóm, lớp. - Tuyên truyền, thực hiện tốt công tác phòng, chống dịch bệnh - Tổng hợp tỷ lệ chuyên cần học sinh tháng 12 	
Tháng 01	<ul style="list-style-type: none"> - Đảm bảo an toàn tuyệt đối cho trẻ trong thời gian ở trường. - Thực hiện tính định lượng dưỡng chất dành cho trẻ hàng ngày theo phần mềm dinh dưỡng. - Điều chỉnh thực đơn dành cho trẻ. Đảm bảo VSATTP trước tết nguyên đán - Kiểm tra khâu lưu mẫu thực phẩm của nhân viên cấp dưỡng. - Kiểm tra công tác chăm sóc trẻ, tổ chức khâu bán trú của giáo viên tại các nhóm, lớp. - Tuyên truyền, thực hiện tốt công tác phòng, chống dịch bệnh 	
Tháng 02	<ul style="list-style-type: none"> - Đảm bảo an toàn tuyệt đối cho trẻ trong thời gian ở trường. - Đảm bảo VSATTP sau nghỉ tết nguyên đán đảm bảo sức khỏe và đề phòng ngộ độc thực phẩm. - Tổ chức tổng dọn vệ sinh trước và sau tết Nguyên đán. - Thực hiện tính định lượng dưỡng chất dành cho trẻ hàng ngày theo phần mềm dinh dưỡng. - Kiểm tra nhân viên cấp dưỡng về vệ sinh đồ dùng chế biến thực phẩm, các tủ đựng thực phẩm, vệ sinh tủ lạnh lưu mẫu, vệ sinh nền nhà bếp ăn, lưu mẫu thực phẩm. - 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. - Tuyên truyền, thực hiện tốt công tác phòng, chống dịch bệnh khác 	
	<p>Đảm bảo an toàn tuyệt đối cho trẻ trong thời gian ở trường.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Thực hiện tính định lượng dưỡng chất dành cho trẻ hàng ngày theo phần mềm dinh dưỡng. - Kiểm tra bếp ăn về khâu vệ sinh và 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, - Giáo dục trẻ giữ gìn VSMT lớp học, vệ sinh cá nhân. 	

Tháng 3	<ul style="list-style-type: none"> - Tuyên truyền, thực hiện tốt công tác phòng, chống dịch bệnh - Phối hợp cùng trạm y tế xã Noong Hẹt kiểm tra sức khỏe lần 2 cho trẻ. Tổng hợp kết quả khám sức khỏe lần 2 và báo cáo Phòng GD&ĐT, bản tin phụ huynh. 	
Tháng 4	<ul style="list-style-type: none"> -Đảm bảo an toàn tuyệt đối cho trẻ trong thời gian ở trường, ở nhóm/ lớp. - Chỉ đạo giáo viên tổng dọn vệ sinh lớp, vệ sinh đồ dùng đồ chơi của trẻ. - Kiểm tra khâu vệ sinh của trẻ trước và sau khi ăn, đảm bảo vệ sinh ATTP khi thời tiết chuyển mùa - Kiểm tra thao tác rửa tay theo quy trình 6 bước của trẻ ở lớp. - Kiểm tra công tác chăm sóc nuôi dưỡng trẻ, công tác tổ chức giờ ngủ trưa cho trẻ. - Theo dõi khâu tiếp nhận thực phẩm của nhân viên cấp dưỡng. - Tuyên truyền, thực hiện tốt công tác phòng, chống dịch bệnh thông thường các dịch bệnh khác 	
Tháng 5	<ul style="list-style-type: none"> - Đảm bảo an toàn tuyệt đối cho trẻ trong thời gian ở trường, ở nhóm/ lớp. - Theo dõi nhân viên cấp dưỡng thực hiện công tác lưu mẫu thức ăn. - Theo dõi giáo viên các nhóm, lớp tổ chức giờ ngủ trưa cho trẻ. - Tuyên truyền, thực hiện tốt công tác phòng, chống dịch bệnh. - Rà soát hồ sơ quản lý bán trú, hồ sơ quản lý bếp ăn cuối năm học 2024 - 2025 	

IV. TỔ CHỨC THỰC HIỆN

- Ban giám hiệu nhà trường chịu trách nhiệm xây dựng kế hoạch tham mưu kịp thời với Đảng ủy, HĐND, UBND và các ban ngành có sự chỉ đạo kịp thời.

- 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 chấp hành hội cha mẹ học sinh làm tốt công tác vận động phụ huynh chấp hành các chủ trương kế hoạch của nhà trường theo đúng quy định

Trên đây là kế hoạch tổ chức công tác bán trú Trường Mầm non Mầm non Hoàng Công Chất xã Noong Hẹt năm học 2024 - 2025. Kế hoạch này được

triển khai đến toàn thể cán bộ, giáo viên, nhân viên và phụ huynh trong trường
biết để thực hiện có hiệu quả

Nơi nhận:

- Lưu trường
- Công khai trên website

HIỆU TRƯỞNG

Nguyễn Thị Huệ