

Số: 122/KH-MNDH

Diễn Châu, ngày 01 tháng 08 năm 2026

KẾ HOẠCH

Triển khai tổ chức ăn bán trú

Tại trường Mầm non Diễn Hoa, năm học 2026 - 2027

I. CĂN CỨ PHÁP LÝ:

- Thông tư 52/2020/TT-BGDĐT ngày 31/12/2020 của Bộ GD&ĐT, Thông tư Ban hành Điều lệ trường mầm non

- Luật Đấu thầu số 22/2023/QH15 ngày 23/6/2023 và được sửa đổi, bổ sung một số điều tại các Luật: Số 57/2024/QH15 ngày 29/11/2024 và số 90/2025/QH15 ngày 25/6/2025.

- Nghị định số 214/2025/NĐ-CP ngày 04/8/2025 của Chính phủ Quy định chi tiết một số điều và biện pháp thi hành Luật đấu thầu về lựa chọn nhà thầu (Điều 84); Nghị định số 174/2025/NĐ-CP ngày 30/6/2025 của Chính phủ Quy định chính sách giảm thuế giá trị gia tăng theo Nghị quyết số 204/2025/QH15 ngày 17/6/2025 của Quốc hội;

- Thông tư số 79/2025/TT-BTC ngày 04/8/2025 của Bộ Tài chính về hướng dẫn việc cung cấp, đăng tải thông tin về đấu thầu và mẫu hồ sơ đấu thầu trên Hệ thống mạng đấu thầu quốc gia và các quy định của pháp luật có liên

- Nghị quyết số 44/2026/QĐ-UBND ngày 14/7/2026 của UBND tỉnh Nghệ An v/v Quy định chi tiết danh mục các khoản thu, mức thu tối đa và cơ chế quản lý thu chi đối với dịch vụ tuyển sinh, các dịch vụ phục vụ, hỗ trợ hoạt động giáo dục, đào tạo trong các cơ sở giáo dục công lập trên địa bàn tỉnh Nghệ An;

- Nhiệm vụ năm học của trường mầm non Diễn Hoa;

- Nhu cầu của phụ huynh học sinh trường mầm non Diễn Hoa.

Trường Mầm non Diễn Hoa xây dựng Kế hoạch tổ chức thực hiện công tác bán trú năm học 2026 - 2027 như sau:

II. MỤC ĐÍCH YÊU CẦU:

1. Nhà trường phối hợp với phụ huynh để tổ chức bán trú cho trẻ theo hình thức thu hộ- chi hộ thực hiện thu đủ bù chi công khai minh bạch.

2. Đảm bảo công tác tổ chức ăn bán trú cho 309 trẻ tại trường an toàn, khoa học, đúng quy định. Trả chế độ cho 06 nhân viên nuôi dưỡng và bổ sung đồ dùng phục vụ cho bán trú thực hiện đúng quy định tại nghị quyết 44/2026/NQ-HĐND ngày 14/7/2026 của UBND tỉnh Nghệ An v/v Quy định chi tiết danh mục các khoản thu, mức thu tối đa và cơ chế quản lý thu chi đối với dịch vụ tuyển sinh, các dịch vụ phục vụ, hỗ trợ hoạt động giáo dục, đào tạo trong các cơ sở giáo dục công lập trên địa bàn tỉnh Nghệ An và theo thỏa thuận của phụ huynh.

3. Lựa chọn được nhà cung cấp thực phẩm đủ điều kiện an toàn vệ sinh thực phẩm, giá cả phù hợp.

4. Phân công rõ trách nhiệm cho từng bộ phận trong việc chuẩn bị và triển khai.

5. Công khai, minh bạch trong toàn trường, với phụ huynh học sinh và nhân dân.

III. KẾ HOẠCH TỔ CHỨC BÁN TRÚ

1. Thời gian tổ chức bán trú

- Bắt đầu từ ngày 07 tháng 9 năm 2026 đến hết ngày 26/5/2027

2. Thành lập Ban chỉ đạo công tác bán trú.

Quyết định thành lập Ban chỉ đạo công tác bán trú phân công cụ thể nhiệm vụ cho từng người.

**** Nhiệm vụ của Phó hiệu trưởng 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 lãnh đạo xử lý, uốn nắn kịp thời những sai lệch đối với nhân viên vi phạm.

- Theo dõi, kiểm tra để đánh giá thi đua hằng 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:*** Kiểm tra chất lượng thực phẩm nhập vào hàng ngày của cơ sở cung cấp, công tác vệ sinh môi trường, ATTP bếp ăn, lưu hủy mẫu theo quy định, hồ sơ kiểm thực 03 bước.

**** Nhiệm vụ của các thành viên được phân công:*** Kiểm tra số lượng thực phẩm hàng ngày của cơ sở cung cấp theo quyết định phân công của Hiệu trưởng. Tất cả phải có sổ ghi chép, kí nhận cụ thể, đầy đủ, rõ ràng theo quy định.

3. Quy mô trường lớp.

- Năm học 2026 - 20247, Trường Mầm non Diễn Hoa có 11 nhóm, lớp, với chỉ tiêu huy động trẻ: 309 trẻ.

Trong đó: 03 nhóm trẻ 25- 36 tháng số trẻ 75 cháu; 02 lớp mẫu giáo 3- 4 tuổi số trẻ 90 cháu, 04 lớp mẫu giáo 4- 5 tuổi số trẻ 60 cháu, 03 lớp mẫu giáo 5- 6 tuổi số trẻ 84 cháu.

- Nhà trường tiếp tục duy trì tốt công tác bán trú đạt 100%.

4. Chế độ tiền ăn các cháu.

“Khoản thu tiền ăn bán trú là thu hộ- chi hộ, thu đủ bù chi, không tính lợi nhuận, không thuộc đối tượng chịu thuế GTGT/TNDN”

- Tổng số trẻ tham gia bán trú theo kế hoạch: **309 cháu.**

- Thời gian tổ chức: từ ngày 07/9/2026 đến hết ngày 26/5/2027.

- Số ngày ăn bán trú dự kiến: **180 ngày**.

- Dự kiến Mức ăn: **20.000 đồng/trẻ/ngày**. (Thực phẩm 18.800đ, chất đốt 1.200đ)

- Tổng dự toán chi phí thực phẩm:

$$309 \text{ cháu} \times 20.000\text{đ} \times 180 \text{ ngày} = 1.112.000\text{đồng}.$$

- Dự kiến tiền chi phí bán trú, cô nuôi và nước uống: **120.000/trẻ/tháng** (có dự toán kèm theo)

- Dự kiến thu mua bổ sung, thay thế đồ dùng bán trú: **100.000đ/trẻ/năm** (có dự toán kèm theo)

IV. Nguồn kinh phí

- Phụ huynh đóng góp theo mức ăn và các chi phí bán trú đã được thống nhất.

- Nhà trường quản lý, thu hộ - chi hộ đúng quy định, công khai minh bạch.

5. Hợp đồng nhân viên nấu ăn.

- Nhà trường thực hiện hợp đồng lao động theo Bộ luật Lao động số 45/2019/QH14 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: Cứ 50 trẻ thuê 01 nhân viên nấu ăn.

- Tiền lương phục vụ của nhân viên nấu ăn được chi trả từ nguồn thu thỏa thuận và được sự đồng ý của phụ huynh (Không thu để chi trả cho cán bộ, giáo viên hay nhân viên trong biên chế).

6. Công tác nuôi dưỡng.

6.1. Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.

a. Quản lý tốt nguồn thực phẩm.

Để đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm, đảm bảo nguồn gốc, kiểm dịch thú y, giấy chứng nhận VSATTP. Trường tiến hành ký hợp đồng với **13 nhà cung cấp**, gồm:

1. Nhà cung cấp Thịt bò
2. Nhà cung cấp Thịt lợn, xương lợn, mỡ lợn
3. Nhà cung cấp Thủy hải sản: Cá thu, nghêu biển.
4. Nhà cung cấp gạo tẻ, gạo nếp, lạc, vừng, đậu xanh.
5. Nhà cung cấp rau, củ, quả.
6. Nhà cung cấp gia vị, dầu ăn, nước mắm, muối...
7. Nhà cung cấp sữa chua Vinamilk
8. Nhà cung cấp nước uống đóng bình.
9. Nhà cung cấp ga chất đốt
10. Nhà cung cấp chuối quả
11. Nhà cung cấp dầu lạc nguyên chất
12. Nhà cung cấp Tôm nuôi, tôm biển (bóc vỏ)

13. Nhà cung cấp gia vị và đồ dùng vệ sinh

Các nhà cung cấp được lựa chọn theo hình thức **chỉ định thầu rút gọn** (Điều 23 Luật Đấu thầu 2023, Điều 54 Nghị định 214/2025/NĐ-CP) do giá trị gói thầu dưới 500 triệu đồng/năm đối với từng nhóm hàng hóa.

- Khi nhận hàng xem kỹ nơi sản xuất, chế biến, hàng có đăng ký chất lượng và thời hạn sử dụng đối với thực phẩm khô, bao bì, đóng gói; hàng tươi sống, có giấy kiểm định, không ôi thiu, mốc,.. đối với thực phẩm tươi, sống, tuyệt đối không mua và nhận hàng kém chất lượng.

*** Công tác tiếp nhận thực phẩm, kiểm tra số lượng và chất lượng thực phẩm khô, tươi.**

- Thành phần tiếp nhận, kiểm tra thực phẩm: Gồm có giáo viên, nhân viên cấp dưỡng, nhân viên y tế (Theo Quyết định phân công của Hiệu trưởng) trực tiếp tiếp nhận thực phẩm dưới sự giám sát của Phó Hiệu trưởng phụ trách công tác bán trú hoặc Phó Hiệu trưởng chuyên môn do Hiệu trưởng phân công thay phiên giám sát và phụ huynh (thay phiên giám sát).

- Nhiệm vụ của thành viên tiếp nhận thực phẩm:

+ Kiểm tra chất lượng thực phẩm đầu vào;

+ Giám sát cân, đo, đóng, đếm khi nhập hàng (Số lượng, loại thực phẩm phải đúng với phiếu đề nghị đặt hàng có ký xác nhận của chuyên gia và ký duyệt của Hiệu trưởng).

+ Không nhận những hàng hoá, thực phẩm kém chất lượng: ôi thiu, dập nát, quá hạn sử dụng...

+ Báo cáo kịp thời để Hiệu trưởng 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 quy trình.

- Bổ sung, trang bị kịp thời đồ dùng phục vụ bán trú, tạo điều kiện thuận lợi để nhân viên nấu ăn 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, không ứ đọng.

- Hàng tuần nhân viên xịt thuốc diệt muỗi, gián, côn trùng... khai thông cống rãnh, không có mùi hôi.

- Thường xuyên cọ rửa, sắp xếp gọn gàng, đúng nơi quy định các dụng cụ chế biến, đồ dùng nấu ăn và cho trẻ ăn.

- 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 và chế biến món ăn phù hợp với độ tuổi của trẻ MN.
- 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. Lưu mẫu thức ăn

- Mỗi loại thực phẩm sau khi chế biến phải lưu mẫu ít nhất 24h trong tủ lạnh chuyên dụng, thức ăn đặc 100 ml, thức ăn loãng 150 ml.
- Có nhãn ghi ngày, giờ, người lưu mẫu để truy xuất khi cần.

6.4. 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. Tuyệt đối không để thất thoát thực phẩm của trẻ.

- 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, có đủ sổ sách chấm ăn, thanh toán, chi chợ công khai, minh bạch.

6.5. 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, uống sữa của trẻ sử dụng riêng và có ký hiệu cá nhân, 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.

6.6. Công khai:

- Niêm yết thực đơn tuần, khẩu phần ăn hằng ngày tại bảng thông báo của trường.
- Công khai nhà cung cấp thực phẩm, kết quả lựa chọn nhà thầu.
- Thực hiện báo cáo định kỳ với Phòng văn hóa- xã hội xã Diễn Châu và Sở GD&ĐT Nghệ An.

7. Công tác chăm sóc trẻ.

7.1. Đảm bảo an toàn.

- Tiếp tục thực hiện nghiêm túc Thông tư số 45/2021/TT-BGDĐT ngày 31 tháng 12 năm 2021 của Bộ Giáo dục và Đào tạo về Xây dựng trường học an toàn, phòng, chống tai nạn thương tích. 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, nền nhà vệ sinh luôn khô ráo, sạch sẽ, không hôi khai, trang bị dép sử dụng trong phòng vệ sinh cho trẻ.
- Trường có cổng, tường bao và được khóa cẩn thận.
- Đồ dùng đồ chơi cho trẻ sử dụng phải đảm bảo tính sư phạm, độ an toàn cho trẻ, không có cạnh sắc, nhọn.
- Tổ chức bồi dưỡng đến 100% CBQL, GVNV kiến thức “Vệ sinh an toàn thực phẩm”, “Xử lý tình huống sơ, cấp cứu cho trẻ mầm non”.

7.2. Chăm sóc sức khỏe.

- Phối hợp với trạm Y tế xã 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 phòng y tế 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 nếu có 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.
- 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.
- 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 của trường, lớp, trao đổi phụ huynh hàng ngày, qua các cuộc họp cha mẹ trẻ, Zalo nhóm lớp, cổng thông tin điện tử, ...
- Tổ chức bồi dưỡng kiến thức, kỹ năng thực hành cho cán bộ, giáo viên, nhân viên về sơ cứu khi trẻ ngộ độc, hóc sặc,....
- 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

THỜI GIAN	NỘI DUNG THỰC HIỆN	GHI CHÚ
8/2026	- Ký hợp đồng thực phẩm, khí hóa lỏng, đồ dùng sinh hoạt. - Tổ chức đại hội cha mẹ trẻ thỏa thuận trong công tác bán trú. - Sửa chữa, mua sắm, bổ sung đồ dùng phục vụ bán trú cho trẻ. - Tổ chức tổng dọn vệ sinh, khai thông cống rãnh, diệt lăng quăng, bọ gậy,	

	xịt muỗi khu vực nhà ăn, bếp ăn. - Hợp đồng thuê nhân viên phục vụ trong công tác bán trú. - CBGV-NV khám sức khỏe đầu năm học để bổ sung hồ sơ nhân sự, hồ sơ bán trú. (Đối với những hồ sơ hết hiệu lực)..	
9/2026	- Thiết lập hồ sơ quản lý bán trú, hồ sơ quản lý bếp ăn năm học 2026-2027. - Theo dõi công tác tiếp phẩm, kiểm tra chất lượng, số lượng thực 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. - 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, theo dõi biểu đồ tăng trưởng lần 1 cho 100% trẻ các nhóm, lớp. - Phối hợp với trạm y tế tổ chức kiểm tra sức khỏe định kỳ lần I cho 100% trẻ ở các nhóm, lớp. - Báo cáo kết quả cân đo và kiểm tra sức khỏe lần 1 của trẻ về Phòng VHXXH, đăng công thông tin điện tử, cơ sở dữ liệu ngành, nhóm Zalo lớp và bản tin 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. - 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. - Công khai công tác bán trú tháng 9	
10/2026	- Đảm bảo an toàn tuyệt đối cho trẻ trong thời gian ở trường. - Theo dõi công tác tiếp phẩm, kiểm tra chất lượng, số lượng thực phẩm và chế biến thức ăn cho trẻ hàng ngày; kiểm tra vệ sinh bếp ăn. - 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 theo mùa - 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. - Công khai công tác bán trú tháng 10	
11/2026	- Đảm bảo an toàn tuyệt đối cho trẻ trong thời gian ở trường, ở lớp. - Theo dõi công tác tiếp phẩm, kiểm tra chất lượng, số lượng thực phẩm và chế biến thức ăn cho trẻ hàng ngày. - 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. - Trang bị thêm chăn đắp, dép mang trong lớp cho trẻ. 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 của trẻ ở từng nhóm, lớp. - Tuyên truyền, thực hiện tốt công tác phòng, chống dịch bệnh theo mùa - Thực hiện tốt biện pháp chăm sóc trẻ suy dinh dưỡng, béo phì - Công khai bán trú tháng 11.	
12/2026	- Đảm bảo an toàn tuyệt đối cho trẻ trong thời gian ở trường, ở lớp. - Thực hiện tính định lượng dưỡng chất dành cho trẻ hàng ngày theo phần mềm dinh dưỡng. - Theo dõi công tác tiếp phẩm, kiểm tra chất lượng, số lượng thực phẩm và chế biến thức ăn cho trẻ hàng ngày. - 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 thùng đựng nước uống của trẻ, phòng vệ sinh của trẻ tại các nhóm, lớp. - Tuyên truyền, thực hiện tốt công tác phòng, chống dịch bệnh theo mùa. - 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 lần 2 về Phòng VHXXH, cơ sở dữ liệu ngành, công thông tin điện tử, Zalo và bản tin phụ huynh tại nhóm, lớp. - Công khai bán trú tháng 12	

01/2027	- Đảm bảo an toàn tuyệt đối cho trẻ trong thời gian ở trường. - Theo dõi công tác tiếp phẩm, kiểm tra chất lượng, số lượng thực 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. - Thực hiện tính định lượng dưỡng chất dành cho trẻ hàng ngày theo phân mềm dinh dưỡng. - Điều chỉnh thực đơn dành cho trẻ. - Kiểm tra khâu lưu, hủy mẫu thực phẩm của nhân viên y tế. - 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 theo mùa - Báo cáo sơ kết học kỳ I năm 2026-2027. - Công khai bán trú tháng 01.	
02/2027	- Đảm bảo an toàn tuyệt đối cho trẻ trong thời gian ở trường. - Theo dõi công tác tiếp phẩm, kiểm tra chất lượng, số lượng thực phẩm và chế biến thức ăn cho trẻ hàng ngày. - 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. - Tổ chức tổng dọn vệ sinh sau tết Nguyên đán. - Thực hiện tính định lượng dưỡng chất dành cho trẻ hàng ngày theo phân 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 - Công khai bán trú tháng 02	
3/2027	- Đảm bảo an toàn tuyệt đối cho trẻ trong thời gian ở trường. - Theo dõi công tác tiếp phẩm, kiểm tra chất lượng, số lượng thực phẩm và chế biến thức ăn cho trẻ hàng ngày. - Thực hiện tính định lượng dưỡng chất dành cho trẻ hàng ngày theo phân 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, 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. - Tổ chức cân đo, đánh giá tình trạng sức khỏe lần 3 cho 100% trẻ, so sánh với kết quả lần 2 để có biện pháp chăm sóc sức khỏe cho trẻ. Tổng hợp và báo cáo kết quả cân đo lần 2 về Phòng VHXH, cơ sở dữ liệu ngành, công thông tin điện tử, Zalo và bản tin phụ huynh tại nhóm, lớp. - Công khai bán trú tháng 03.	
4/2027	- Đảm bảo an toàn tuyệt đối cho trẻ trong thời gian ở trường, ở nhóm/lớp. - Theo dõi công tác tiếp phẩm, kiểm tra chất lượng, số lượng thực phẩm và chế biến thức ăn cho trẻ hàng ngày. - Thực hiện tính định lượng dưỡng chất dành cho trẻ hàng ngày theo phần mềm dinh dưỡng. - 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. - Kiểm tra công tác chăm sóc nuôi dưỡng trẻ tại các nhóm, lớp. - Tuyên truyền, thực hiện tốt công tác phòng, chống dịch bệnh - Công khai bán trú tháng 04.	
5/2027	- Theo dõi công tác tiếp phẩm, kiểm tra chất lượng, số lượng thực phẩm và chế biến thức ăn cho trẻ hàng ngày. - Đảm bảo an toàn tuyệt đối cho trẻ trong thời gian ở trường, ở nhóm/lớp. - Thực hiện tính định lượng dưỡng chất dành cho trẻ hàng ngày theo phần mềm dinh dưỡng. - Kiểm tra, theo dõi việc 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 - Kiểm tra toàn bộ hồ sơ quản lý bán trú, hồ sơ quản lý bếp ăn cuối năm học 2026- 2027. - Quyết toán và công khai bán trú tháng 05 và cả năm học. - Tổng kết bán trú.	

V. TỔ CHỨC THỰC HIỆN

- Ban giám hiệu Nhà trường chịu trách nhiệm xây dựng Kế hoạch tổ chức bán trú cũng như công tác thỏa thuận với phụ huynh để thống nhất ý kiến chung trong việc tổ chức bán trú.

Triển khai thực hiện Kế hoạch phù hợp với điều kiện tình hình thực tế của Nhà trường, của địa phương.

- Các bộ phận phụ trách bán trú, 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 CMHS làm tốt công tác vận động phụ huynh chấp hành các Chủ trương, kế hoạch của Nhà trường theo đúng quy định.

- Tham gia đầy đủ các buổi họp công khai bán trú của nhà trường và đóng góp ý kiến trong quá trình thực hiện nhiệm vụ nuôi dưỡng, chăm sóc và giáo dục trẻ trong năm.

Trên đây là Kế hoạch tổ chức công tác bán trú của Trường Mầm non Diễn Hoa năm học 2026 - 2027. Kế hoạch này được triển khai đến toàn thể cán bộ, giáo viên, nhân viên và phụ huynh trong trường biết để thực hiện./.

Nơi nhận:

- Phòng VH&XH;
- CBQL, GV, NV;
- Ban đại diện CMHS;
- Lưu HS.

HIỆU TRƯỞNG

Nguyễn Thị Xuân