

Số 107/KH-MNBH

Ngũ Hiệp, ngày 12 tháng 10 năm 2020

## KẾ HOẠCH

### CHĂM SÓC NUÔI DƯỠNG TRẺ NĂM HỌC 2020 - 2021

Căn cứ Hướng dẫn số 3590/BGDĐT-GDMN ngày 15/9/2020 của Bộ Giáo dục và Đào tạo (GDĐT) về việc hướng dẫn thực hiện nhiệm vụ năm học 2020- 2021 đối với giáo dục mầm non (GDMN);

Căn cứ Quyết định số 3635/QĐ-UBND ngày 19/8/2020 của UBND Thành phố Hà Nội ban hành khung kế hoạch thời gian năm học 2020-2021 đối với GDMN, giáo dục phổ thông và giáo dục thường xuyên trên địa bàn Thành phố Hà Nội;

Căn cứ Hướng dẫn số 3065/SGDĐT-GDMN ngày 21/9/2020 của Sở Giáo dục và Đào tạo (GDĐT) về việc hướng dẫn thực hiện nhiệm vụ năm học 2020-2021 đối với giáo dục mầm non thành phố Hà Nội (GDMN);

- Căn cứ các Nghị quyết Đại hội Đảng bộ, đề án, chuyên đề, chương trình của huyện Thanh Trì;

- Căn cứ hướng dẫn số 573/PGD&ĐT - GDMN ngày 21/9/2020 của Phòng giáo dục và đào tạo huyện Thanh Trì về việc hướng dẫn thực hiện nhiệm vụ giáo dục mầm non năm học 2020- 2021; Hướng dẫn số 574/PGD&ĐT ngày 21/9/2020 của Phòng giáo dục và đào tạo huyện Thanh Trì về việc hướng dẫn thực hiện quy chế chuyên môn cấp học mầm non năm học 2020- 2021;

- Căn cứ tình hình thực tế của nhà trường và địa phương.

- Trường Mầm non B xã Ngũ Hiệp xây dựng kế hoạch thực hiện nhiệm vụ CSND năm học 2020 - 2021 cụ thể như sau:

## PHẦN I. ĐẶC ĐIỂM TÌNH HÌNH CHUNG

### I. ĐỘI NGŨ CB- GV- NV:

Tổng số CB- GV- NV: 53 đ/c.

Trong đó:

+ Ban giám hiệu: 03 đ/c

+ Văn thư: 01 đ/c

+ Giáo viên: 34 đ/c

+ Bảo vệ: 05 đ/c

+ Kế toán: 01

+ Cô nuôi: 09 đ/c

+ Y tế: 01

Tổng số học sinh: 411 chia làm 15 nhóm lớp: trong đó có 03 nhà trẻ; 04 lớp MGB; 04 lớp MGN; 04 lớp MGL; 100% số trẻ ăn ngủ tại trường.

## II. THUẬN LỢI VÀ KHÓ KHĂN

### 1. Thuận lợi:

- Nhà trường luôn được sự quan tâm của các cấp lãnh đạo từ huyện đến xã đặc biệt là sự chỉ đạo sát sao của Phòng GD&ĐT Huyện Thanh Trì.
- Nhà trường được đầu tư xây dựng một khu trường thoáng mát có đủ các trang thiết bị đồ dùng, có một bếp nấu ăn rộng theo hệ thống bếp một chiều đảm bảo chất lượng GDMN.
- Đội ngũ giáo viên, nhân viên nuôi nhiệt tình, yêu nghề đều có trình độ chuyên môn đạt chuẩn và trên chuẩn.
- Số cháu ăn ngủ tại trường là 100%. Tổng số là: 411 cháu.
- Số nhân viên nuôi: 09 đ/c
- BGH chỉ đạo sát sao luôn quan tâm đến việc chăm sóc sức khỏe cho trẻ.
- Có một nhân viên y tế chuyên trách.
- Có sự quan tâm ủng hộ nhiệt tình của các bậc phụ huynh.

### 2. Khó khăn:

- Trường có 2 khu nên việc giao nhận thực phẩm đặc biệt là những ngày thời tiết mưa còn gặp nhiều khó khăn.

*Từ những khó khăn và thuận lợi trên, BGH xây dựng mục tiêu chung và các nhiệm vụ trọng tâm và các giải pháp thực hiện như sau:*

### 3. Mục tiêu chung:

- Nâng cao chất lượng đời mới giáo dục mầm non, giúp trẻ phát triển về thể chất, tình cảm, trí tuệ, thẩm mỹ, hình thành những yếu tố đầu tiên của nhân cách, chuẩn bị cho trẻ vào lớp Một.
- Tuyên truyền cho các bậc phụ huynh nhận thức rõ việc chăm sóc nuôi dưỡng các con theo khoa học.
- Tuyên truyền tới 100% phụ huynh đăng ký cho trẻ mẫu giáo uống sữa học đường tại trường.
- Nhà trường tổ chức cho các cháu ăn ngủ tại trường đạt 100% số trẻ.
- 100% trẻ đến trường được theo dõi cân đo, kiểm tra sức khỏe định kỳ. Cân đo cuối năm, trẻ suy dinh dưỡng thể nhẹ cân 0% (giảm 1.2 % so với đầu năm), trẻ thấp còi 0.7% (giảm 2.2 % so với đầu năm), trẻ béo phì 4.13% (giảm 0.77 % so với đầu năm).

- 100% trẻ được tiêm phòng dịch vụ và được đảm bảo an toàn tinh thần và thể chất.

- Không để xảy ra ngộ độc tại trường.

- Các đoàn thể trên địa bàn phường cùng quan tâm tới việc chăm sóc sức khỏe cho các cháu.

- Tiếp tục giữ vững và phát huy kết quả đạt được trong công tác nâng cao chất lượng chăm sóc nuôi dưỡng trẻ.

- Bồi dưỡng nâng cao chất lượng đội ngũ giáo viên, nhân viên nuôi dưỡng trong nhà trường nhằm đáp ứng nhu cầu giáo dục hiện nay.

- Ứng dụng công nghệ thông tin trong công tác quản lý chỉ đạo nuôi dưỡng. Đổi mới công tác tổ chức quản lý và chỉ đạo.

- Nâng cao chất lượng chăm sóc nuôi dưỡng trẻ. Đảm bảo tuyệt đối vệ sinh an toàn thực phẩm. Xây dựng thực đơn phong phú, đảm bảo cân đối tỷ lệ các chất dinh dưỡng. Xây dựng môi trường an toàn – thân thiện trong nhà trường

- Bồi dưỡng kiến thức chăm sóc sức khỏe, phòng tránh tai nạn thương tích, phòng tránh dịch bệnh theo mùa cho 100% đội ngũ giáo viên

## **PHẦN II : NHIỆM VỤ CỤ THỂ**

### **I. PHÂN CÔNG TRÁCH NHIỆM THỰC HIỆN CÔNG TÁC CSND**

### **II. CÔNG TÁC CHĂM SÓC - NUÔI DƯỠNG TRẺ :**

#### **1. Chăm sóc- nuôi dưỡng trẻ**

##### **a. Chỉ tiêu phấn đấu:**

- 100% trẻ được an toàn về thể chất và tinh thần, không xảy ra dịch bệnh và ngộ độc thực phẩm trong nhà trường. Luôn giữ gìn môi trường Sáng-Thoáng-Xanh- Sạch- Đẹp

- 100% các lớp thực hiện nghiêm túc quy chế nuôi dạy trẻ

- 100% các lớp thực hiện công tác phòng chống dịch đặc biệt là dịch covid 19

- Đảm bảo 100% trẻ được kiểm tra sức khỏe 1 lần / năm và cân đo 3 lần/ năm. Khám sức khỏe 1 lần /năm.

- Đảm bảo 100% trẻ được tiêm chủng đầy đủ theo quy định. 100% trẻ được uống Vitamin A đầy đủ. Đặc biệt làm tốt công tác tuyên truyền và giáo dục

tới 100% trẻ có kỹ năng vệ sinh cá nhân, rửa tay bằng xà phòng để phòng chống dịch bệnh.

**b. Các biện pháp thực hiện:**

- Triển khai nghiêm túc nhiệm vụ trọng tâm năm học tới 100% cán bộ - giáo viên - nhân viên.

- Tuyên truyền với phụ huynh học sinh và cộng đồng xã hội về việc chăm sóc nuôi dưỡng trẻ, phòng chống dịch bệnh, béo phì suy dinh dưỡng để từ đó có những biện pháp chăm sóc sức khỏe đạt kết quả tốt. Tổ chức họp phụ huynh học sinh đầu năm bàn bạc các khoản thu đầu năm và mức tiền ăn 24.000đ/trẻ/ngày.

- Chỉ đạo 100% các lớp nghiêm túc thực hiện công tác phòng chống dịch covid 19, đo thân nhiệt 2 lần/ngày cho trẻ. Tuyên truyền phụ huynh đeo khẩu trang cho trẻ khi đến lớp và nơi công cộng...

- Ban giám hiệu ký cam kết hợp đồng với các chủ hàng có tư cách pháp nhân. Chỉ đạo bếp ăn thực hiện đúng quy trình bếp ăn 1 chiều, lưu mẫu thức ăn hàng ngày đúng theo quy định. Xây dựng thực đơn phong phú, đưa nhiều loại thực phẩm vào bữa ăn hàng ngày cho trẻ đảm bảo cân đối tỷ lệ các chất dinh dưỡng theo quy định duy trì ở mức: Nhà trẻ:: P: 13 - 20%; L: 30 - 40% (Tỷ lệ L động vật/ L thực vật = 70% và 30%); G: 47 - 52%. Mẫu giáo: P: 13 - 20%; L: 25 - 35%; G: 52 - 60%.

- Xây dựng kế hoạch tham mưu với Hiệu trưởng đầu tư, bổ sung trang thiết bị đồ dùng chăm sóc nuôi dưỡng.

- Tham mưu với Hiệu trưởng phân công rõ nhiệm vụ cho các thành viên trong tổ bếp, văn phòng, y tế có liên quan đến việc chăm sóc trẻ.

- Thực hiện tốt 10 nguyên tắc vàng về VSATTP.

- Chỉ đạo nhân viên y tế kết hợp với giáo viên cân đo các đợt trong năm, vào biểu đồ theo dõi tăng trưởng của trẻ để từ đó có các biện pháp chăm sóc nuôi dưỡng trẻ. Giảm tỷ lệ trẻ suy dinh dưỡng thể nhẹ cân thấp còi.

- Thường xuyên kiểm tra việc giao nhận thực phẩm, chất lượng thực phẩm, khâu chế biến, vệ sinh dụng cụ nấu, chia ăn đảm bảo vệ sinh và phòng chống ngộ độc cho trẻ.

- Chỉ đạo giáo viên, nhân viên thực hiện đúng chế độ sinh hoạt hàng ngày cho trẻ, thường xuyên vệ sinh môi trường hoạt động cho trẻ thoáng mát, sạch sẽ, an toàn ở mọi lúc mọi nơi. Đảm bảo an toàn tuyệt đối cho trẻ không để xảy ra ngộ độc thực phẩm và tai nạn thương tích trong nhà trường.

- Thực hiện tốt việc phòng chống dịch bệnh theo mùa và các bệnh thường xảy ra, đảm bảo vệ sinh cho trẻ.

- Giáo dục trẻ ăn thức ăn chín, uống sôi, thức ăn đều phải có nắp đậy cẩn thận tránh ruồi muỗi đậu vào. Không ăn đồ nguội lạnh, không ăn quà vặt.

- Chỉ đạo tổ bếp luôn cải tiến chế biến các món ăn giúp trẻ ăn ngon miệng, hết suất, đảm bảo đủ lượng, đủ chất.

- 100% GV - NV nuôi dưỡng được tham gia bồi dưỡng kiến thức về VSATTP hàng năm. Hỗ trợ kinh phí tổ chức khám sức khỏe cho CBGV - NV 1 lần/ năm

## **2. Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm:**

### **a. Chỉ tiêu phấn đấu:**

- Đảm bảo 100% nguồn thực phẩm sạch đảm bảo chất lượng, hợp vệ sinh.

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

- Ký hợp đồng với các nhà cung ứng thực phẩm có địa chỉ rõ ràng, tuân thủ nghiêm ngặt các quy định về VSATTP của cơ quan y tế, cơ quan quản lý trên địa bàn.

- Bếp ăn được kiểm tra, giám sát định kỳ 2 lần/ năm.

- Bếp ăn xếp loại Tốt và ký cam kết đủ điều kiện VSATTP

- Đầu tư trang thiết bị phục vụ công tác CSND theo chuẩn hóa, hiện đại, an toàn hợp vệ sinh.

### **a. Biện pháp thực hiện:**

- Chỉ đạo nhân viên y tế thực hiện đúng quy trình bếp ăn 1 chiều, cách bảo quản thực phẩm, rau củ đảm bảo vệ sinh.

- Xây dựng môi trường Sáng - Xanh - Sạch - Đẹp - An toàn - Thân thiện. Tận dụng mọi khoảng đất trống tại vườn trường để tạo nguồn rau sạch tại chỗ.

- Chỉ đạo y tế và giáo viên thường xuyên tuyên truyền về phòng chống suy dinh dưỡng trong nhà trường.

- Phối hợp với HPCM đưa nội dung giáo dục dinh dưỡng vào chương trình CSGD phù hợp với độ tuổi.

## **3. Đảm bảo chất lượng bữa ăn cho trẻ:**

### **a. Chỉ tiêu**

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

- Đảm bảo khẩu phần ăn cho trẻ ở trường đạt tỷ lệ: Nhà trẻ: 600-650Kcalo; mẫu giáo: 650- 700Kcalo

- Thực hiện nghiêm túc thực đơn riêng của từng lứa tuổi nhà trẻ và mẫu giáo.

- Tỷ lệ dinh dưỡng duy trì ở mức Nhà trẻ: P: 13 - 20%; L: 30 - 40% (Tỷ lệ L động vật/ L thực vật = 70% và 30%); G: 47 - 52%. Mẫu giáo: P: 13 - 20%; L: 25 - 35%; G: 52 - 60%. ngày/ trẻ; Trẻ từ 1-3 tuổi can xi 350mg; MG 4- 6 tuổi : 420mg/ ngày/ trẻ. Nhu cầu B1 đối với trẻ 1-3 tuổi: 0,41mg/ ngày/ trẻ; MG 4-6 tuổi: 0,52mg/ ngày/ trẻ.

- 100% trẻ được sử dụng nguồn nước sạch.

- 100% trẻ có kỹ năng rửa tay bằng xà phòng trước, sau khi ăn. Sau khi đi VS.

- 100% các lớp có góc tuyên truyền về giáo dục dinh dưỡng.

#### **b. Biện pháp thực hiện:**

- Xây dựng thực đơn riêng phù hợp với từng độ tuổi. Đa dạng các loại thực phẩm, thường xuyên thay đổi theo mùa, phối hợp các món ăn trong ngày hợp lý, đảm bảo dinh dưỡng.

- Thường xuyên thay đổi thực đơn cho trẻ theo mùa, lựa chọn các loại thực phẩm cung cấp nhiều năng lượng nhằm đảm bảo sức khỏe và phù hợp với sự hấp thu của trẻ.

- Chế biến các món ăn đảm bảo hợp vệ sinh, đảm bảo kỹ thuật theo 1 chiều.

- Xây dựng định lượng thức ăn từ sáng sang chín theo thực đơn và tính lượng thức ăn cho trẻ hàng ngày từ sáng sang chín đúng quy định.

- Thức ăn sau khi chế biến xong phải có nắp đậy.

- Nhân viên nhà bếp phải có trang phục đầy đủ theo quy định.

- Giáo viên phải quan tâm, chăm sóc trẻ trong từng bữa ăn, giấc ngủ. Đảm bảo trẻ ăn đủ xuất, trẻ ngủ đủ giấc.

- Đảm bảo nước uống cho trẻ đủ, vệ sinh và phù hợp với thời tiết.

- Hàng tháng chỉ đạo giáo viên tuyên truyền giáo dục dinh dưỡng

#### **4. Thực hiện nghiêm túc nguyên tắc quản lý nuôi dưỡng:**

##### **a. Chỉ tiêu:**

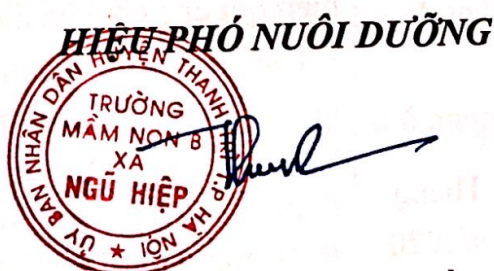
- Quản lý tốt công tác thu chi hàng ngày

- Đảm bảo nguyên tắc công khai minh bạch

- Giao nhận thực phẩm đảm bảo đúng nguyên tắc, công khai.
- Đảm bảo khẩu phần ăn, xuất ăn của trẻ trong ngày.
- Hồ sơ, sổ sách bán trú đầy đủ, rõ ràng, khoa học.
- Hàng ngày trẻ được tính khẩu phần ăn trên máy đảm bảo cân đối tỷ lệ các chất dinh dưỡng

### ***b. Biện pháp thực hiện***

- Các khoản thu của trường đều phải vào sổ thu, có biên lai theo qui định.
- Giao nhận thực phẩm hàng ngày đảm bảo đúng nguyên tắc, công khai, vào sổ số lượng chính xác, có đầy đủ các thành viên tham gia ký nhận.
- Công khai tài chính hàng ngày qua bảng tin nhà trường.
- Sử dụng tiền ăn của trẻ đúng mục đích.
- Theo dõi chia ăn của trẻ đủ lượng theo số xuất ăn
- Chế biến đúng thực đơn, đủ định lượng xuất ăn hàng ngày của trẻ (không để thừa, thiếu đúng qui định). Định lượng thức ăn chín của từng lớp cần thể hiện rõ ràng tại bảng, trong sổ báo chia ăn và có chữ ký của giáo viên.
- Lưu nghiệm thức ăn đủ 24h, được bảo quản trong tủ mát. Nghiêm túc thực hiện sổ Kiểm thực 3 bước theo quy định của y tế.
- Thường xuyên khai thác trên mạng những mục dinh dưỡng và chăm sóc sức khỏe mầm non, những kỹ năng cần thiết trong cuộc sống để giáo viên, nhân viên học tập.
- Tham khảo các thực đơn trên mạng để áp dụng nghiên cứu sao cho phù hợp với điều kiện nhà trường.



**Nguyễn Thị Thanh Huyền**