UBND PHƯỜNG TIÊN SƠN
TRƯỜNG MN C PHƯỜNG TIÊN SƠN

CỘNG HOÀ XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

Số: 07 /KH- MNCPTS

Tiên Sơn, ngày 03 tháng 09 năm 2025

KẾ HOẠCH
Phối hợp giữa nhà trường và cha mẹ trẻ về giám sát bữa ăn, bếp ăn bán trú tại trường mầm non năm học 2025-2026

Căn cứ Thông tư số 55/2011/TT-BGDĐT ngày 22 tháng 11 năm 2011 của Bộ Giáo dục và Đào tạo, Ban hành Điều lệ Ban đại diện cha mẹ học sinh;

Căn cứ công văn của Sở Giáo dục và Đào tạo tỉnh Ninh Bình về việc tăng cường chỉ đạo công tác đảm bảo vệ sinh, an toàn thực phẩm trong các cơ sở giáo dục;

Nhằm thực hiện tốt công tác đảm bảo an toàn thực phẩm trong trường học Trường Mầm non C phường Tiên Sơn xây dựng kế hoạch phối hợp giữa nhà trường và cha mẹ trẻ về giám sát bữa ăn, bếp ăn bán trú tại trường mầm non như sau:

I. Mục đích yêu cầu

1. Thực hiện sự phối hợp giữa hai môi trường giáo dục nhà trường, gia đình góp phần thúc đẩy nội dung nuôi dưỡng, chăm sóc, giáo dục trẻ.

2. Tạo sự an tâm, tin tưởng của cha mẹ học sinh đối với nhà trường trong tổ chức bữa ăn bán trú cho trẻ để phần nào nắm được bữa ăn học đường của con được thực hiện ra sao, có đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm hay không.

3. Tạo tâm thế cho toàn thể cán bộ giáo viên nhân viên có tinh thần trách nhiệm cao trong công tác chăm sóc, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm trong nhà trường.

4. Tăng cường kiểm tra, giám sát công tác an toàn, vệ sinh thực phẩm, quyết tâm không để xảy ra ngộ độc thực phẩm trong trường học.

Trong quá trình tổ chức bếp ăn tập thể cho học sinh, các nhà trường tuân thủ quy tắc 1 chiều

5. Công khai, minh bạch trong quá trình tiếp nhận thực phẩm, đảm bảo an toàn trong chế biến và lưu mẫu theo đúng quy định của Bộ Y tế sẽ hạn chế được tối đa việc ngộ độc thực phẩm có thể xảy ra.

6. Qua Ban Đại diện Cha mẹ trẻ, nhà trường nắm được các thông tin từ cha

mẹ học sinh về tình hình tre ở nhà và để có kế hoạch nuôi dưỡng, chăm sóc và giáo dục trẻ được tốt nhất;

7. Ban Đại diện Cha mẹ trẻ nắm được chất lượng chăm sóc, nuôi dưỡng, giáo dục của nhà trường, trên cơ sở đó có ý kiến tham gia góp ý xây dựng từ khâu tổ chức quản lý và giáo dục cũng như biện pháp chăm sóc giáo dục trẻ;

B. Nội dung thực hiện

- Ban đại diện cha mẹ học sinh nhà trường tham gia giám sát công tác vệ sinh an toàn thực phẩm, qui trình bếp ăn một chiều và quan sát giờ ăn của trẻ tại trường.

+ Kiểm tra theo lịch.

+ Kiểm tra đột xuất.

- Giám sát các hoạt động chăm sóc, nuôi dưỡng trẻ và đánh giá chất lượng chăm sóc giáo dục trẻ đối với giáo viên các lớp.

- Kiểm tra chế độ ăn của trẻ, kiểm tra nề nếp vệ sinh, chế độ sinh hoạt của trẻ một ngày ở trường.

III. Biện pháp thực hiện:

1. Triển khai kế hoạch đến toàn thể cán bộ giáo viên nhân viên trong nhà trường:

- Thực hiện triển khai kế hoạch đến toàn thể cán bộ giáo viên nhân viên trong buổi họp cán bộ giáo viên nhân viên đầu năm học.

- Cán bộ giáo viên nhân viên quan tâm thực hiện tốt công tác chăm sóc, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm từ nguồn nguyên liệu đầu vào, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm trong chế biến, phân chia thức ăn, trong tổ chức bữa ăn tại các nhóm lớp,..

Thực hiện nghiêm túc trong tổ chức bữa ăn bán trú cho trẻ tại trường nhằm nâng cao chất lượng công tác chăm sóc, nuôi dưỡng giáo dục toàn diện cho trẻ.

2. Thông báo kế hoạch đến Ban đại diện cha mẹ học sinh:

- Thông báo kế hoạch đến Ban đại diện cha mẹ học sinh tại buổi họp đầu năm học.

- Cha mẹ trẻ sắp xếp thời gian phối hợp với nhà trường thực hiện tốt công tác kiểm tra, giám sát bữa ăn, bếp ăn bán trú theo lịch.

3. Truyền thông, công khai các nội dung liên quan: Thực hiện truyền thông các nội dung về ATTP tại bảng tin sân trường, phát tờ bướm, băng rôn

- Công khai các công ty thực phẩm nhà trường ký kết, tiền chợ, thực đơn tuần,... của trẻ tại bảng tin sân trường.

IV. Phân công và thời gian thực hiện:

1. Phân công nhân sự tổ chức thực hiện:

1.1. Phó hiệu trưởng CSND:

- Giám sát bữa ăn và bếp ăn bán trú tại trường, phân công nhiệm vụ cụ thể đến từng bộ phận trong nhà trường.

- Kiểm tra hồ sơ các cơ sở cung cấp thực phẩm, lưu trữ đầy đủ giấy chứng nhận an toàn thực phẩm của các công ty, thực hiện vệ sinh ATTP để phòng chống ngộ độc thực phẩm.

Kiểm tra nguồn nguyên liệu dầu vào, kiểm tra đột xuất bếp ăn nhà trường, kiểm tra giờ ăn các lớp, nhắc nhở công tác đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.

- Triển khai các phương thức truyền thông phong phú đa dạng, băng rôn, loạ phát thanh, trang thông tin điện tử tại nhà trường nhằm kịp thời cung cấp thông tin về an toàn thực phẩm tới cán bộ giáo viên nhân viên, trẻ và cha mẹ trẻ. Ban lãnh đạo nhà trường và Ban chăm sóc sức khỏe trẻ thường xuyên kiểm tra nguồn gốc nguyên liệu và sản phẩm chế biến tại bếp ăn nhà trường.

- Phối hợp với Ban giám hiệu tham gia giám sát bếp ăn nhà trường.

- Có kế hoạch kiểm tra đồ dùng bán trú nhà bếp và nhóm lớp, lập bảng dự trù xin trang bị bổ sung dồ dùng phục vụ công tác CSND trẻ.

Thực hiện tính khẩu phần dinh dưỡng trên phần mềm nhằm cân bằng dinh dưỡng cho trẻ, để kéo giảm tình trạng thừa cân, béo phì cho trẻ tại trường.

1.2. Nhân viên nuôi dưỡng*:*

- Thực hiện công tác tiếp phẩm đúng theo quy trình.

- Thực hiện sơ chế, chế biến thức ăn theo quy trình bếp 1 chiều.

- Chế biển thực đơn phong phú, đa dạng, đảm bảo vệ sinh ATTP.

- Bếp ăn thường xuyên được vệ sinh, môi trường thông thoáng, sạch sẽ. Trang

thiết bị và dụng cụ chế biến thường xuyên vệ sinh sạch sẽ, dễ chùi rửa và phân biệt dụng cụ sống-chín. Thức ăn nấu chín phải có dụng cụ che đậy.

- Thực hiện đầy đủ số kiểm tra 3 bước theo qui định.

- Lưu mẫu thực phẩm đúng theo qui định: Mỗi một loại thức ăn lưu trong

một vật dụng riêng biệt, vật dụng lưu mẫu sử dụng bằng inox, niêm phong mẫu lưu chặt chẽ, an toàn; có sổ ghi chép việc thực hiện lưu mẫu đúng theo qui định; thời gian lưu là 24 - 26 giờ.

1.3. Giáo viên

- Thực hiện vệ sinh môi trường, đồ dùng, đồ chơi trong lớp.

- Thực hiện VSATTP trong phân chia thức ăn hàng ngày.

- Lồng ghép các nội dung giáo dục trẻ trong hoạt động dạy hàng ngày: Giáo dục kỹ năng tự phục vụ, văn hóa trong ăn uống, hình thành thói quen, hành vi văn minh, vệ sinh trong, sinh hoạt hàng ngày,...

2. Thời gian thực hiện

Tháng /năm	Nội dung công tác	Biện pháp thực hiện	Người thực hiện
Tháng 10/2025	Xây dựng kế hoạch phối hợp giữa nhà trường và CMHS về giám sát bữa ăn và bếp ăn bán trú tại trường sư phạm. mầm non.	- Hiệu trưởng dựng **và** triển khai kế hoạch trong tập thể	Hiệu trưởng
	- Giáo viên xây dựng kế hoạch năm học lồng ghép nội dung giáo dục trẻ về ATTP	Thông báo nội kế hoạch đến Ban đại diện CMHS.	Giáo viên toàn trường
	- Ban đại diện CMHS phối hợp kiểm tra, giám sát khâu nhận thực phẩm, sơ chế thực phẩm tại bếp ăn. giám sát tổ chức giờ ăn tại nhóm, lớp	Cấp dưỡng thực dưỡng thực hiện các nội dung kiểm tra	Ban lãnh đạo, NNYT, Ban TTND, Đại diện cha mẹ trẻ
Tháng 11/2025	- Xây dựng khẩu phần dinh dưỡng và thực đơn theo chương trình giáo dục mầm	Nghiên cứu kỹ văn hướng dẫn và cập nhật phần mềm dinh dưỡng.	- Phó hiệu trưởng
	- Kiểm tra bếp ăn theo lịch	Phân công PHT xây dựng thực đơn	Phó hiệu trưởng
	- Dự giờ ăn tại các nhóm, lớp	- **Các** bộ phận chuẩn bị đầy đủ các nội kiểm tra	Phó hiệu trưởng
Tháng 12/2025	- Kiểm tra, trang bị bổ sung đồ dùng bán trú - Kiểm tra bếp ăn theo lịch	- Rà soát, trang bị bổ sung đồ dùng phục vụ ăn uống	Phó hiệu trưởng

Tháng /năm	Nội dung công tác	Biện pháp thực hiện	Người thực hiện
	- Dự **giờ** ăn tại các nhóm, lớp	- Giáo viên thực hiện các nội dung kiểm tra	
	- Ban đại diện CMHS phối **hợp** kiểm tra, giám sát khâu nhận thực phẩm, sơ chế thực phẩm tại bếp ăn. giám sát tổ chức giờ ăn tại nhóm, lớp		Ban lãnh đạo, NNYT, Ban TTND, Đại diện cha mẹ trẻ
Tháng 01,02/2026	- Kiểm tra bếp ăn theo lịch - Dự giờ ăn tại các nhóm, lớp	- Các bộ phận chuẩn bị đầy đủ các nội dung kiểm tra	Phó hiệu trưởng
	- Ban đại diện CMHS phối **hợp** kiểm tra, giám sát khâu nhận thực phẩm, sơ chế thực phẩm tại bếp ăn. giám sát tổ chức giờ ăn tại nhóm, lớp	- Cấp dưỡng thực hiện đây đủ các nội dun kiểm tra	Ban lãnh đạo, NNYT, Ban TTND, Đại diện cha mẹ trẻ
Tháng 03,04/2026	- Kiểm tra bếp ăn theo lịch - Dự giờ ăn tại các nhóm, lớp	- Các bộ phận chuẩn bị đầy đủ các nội dung kiểm tra	Phó hiệu trưởng
	- Ban đại diện CMHS phối **hợp** kiểm tra, giám sát khâu nhận thực phẩm, sơ chế thực phẩm tại bếp ăn. giám sát tổ chức giờ ăn tại nhóm, lớp	- Cấp dưỡng thực hiện đây đủ các nội dun kiểm tra	Ban lãnh đạo, NNYT, Ban TTND, Đại diện cha mẹ trẻ
Tháng 5/2026	Tiếp tục duy trì nề nếp thực hiện	Thường xuyên kiểm tra góp ý. Đánh giá rút kinh nghiệm	Cán bộ giáo viên và nhân viên
	- Ban đại diện CMHS phối **hợp** kiểm tra, giám sát khâu nhận thực phẩm, sơ chế thực phẩm tại bếp ăn. giám sát tổ chức giờ ăn tại nhóm, lớp	- Giáo viên thực hiện các nội dung kiểm Báo cáo kết quả thực hiện	Ban lãnh đạo, NNYT, Ban TTND, Đại diện cha mẹ trẻ

Tháng /năm	Nội dung công tác	Biện pháp thực hiện	Người thực hiện
	- Đánh giá báo cáo kết quả thực hiện kế hoạch.		

C. TỔ CHỨC THỰC HIỆN

- Triển khai đến toàn thể giáo viên, nhân viên trong nhà trường, cha mẹ trẻ và Ban đại diện Cha mẹ trẻ các lớp.

- Căn cứ vào kế hoạch, toàn thể cán bộ, giáo viên, Ban thường trực và toàn thể cha mẹ trẻ thực hiện nghiêm túc nhằm nâng cao chất lượng công tác chăm sóc, nuôi dưỡng giáo dục trẻ. Trong quá trình thực hiện một số nội dung có thể thay đổi cho phù hợp với tình hình thực tế của đơn vị trên cơ sở ý kiến đề xuất của Ban thường trực Hội CMHS và cán bộ quản lý, giáo viên của nhà trường.

- Thường trực Hội Cha mẹ học sinh (trưởng ban) và Hiệu trưởng nhà trường có trách nhiệm đôn đốc cán bộ giáo viên, cha mẹ học sinh thực hiện kế hoạch này./.

ĐẠI DIỆN NHÀ TRƯỜNG

HIỆU TRƯỞNG

U.B.N.D PHƯỜNG TIÊN SƠN TỈNH BẮC NINH
TRƯỜNG MẦM NON PHƯỜNG TIÊN SƠN

Đào Thị Hương