

KẾ HOẠCH

Tổ chức hoạt động bán trú cho trẻ tại Trường Mầm non C phường Tiên Sơn năm học 2025 – 2026

Căn cứ Thông tư 52/2020/TT-BGDĐT ngày 31/12/2020 Ban hành Điều lệ trường mầm non;

Thực hiện kế hoạch số 260/KH-MNCPTS ngày 11/9/2025 của Trường Mầm non C phường Tiên Sơn về triển khai thực hiện nhiệm vụ năm học 2025-2026;

Căn cứ đơn đề nghị cho trẻ ăn bán trú tại trường, kết quả khảo sát lấy ý kiến phụ huynh lựa chọn thực phẩm về chế độ thực đơn ăn bán trú năm học 2025-2026;

Căn cứ vào tình hình thực trạng về cơ sở vật chất, đội ngũ cán bộ quản lý, giáo viên, nhân viên và số lượng học sinh sau tuyển sinh năm học 2025 - 2026,

Trường Mầm non C phường Tiên Sơn xây dựng kế hoạch tổ chức hoạt động bán trú cho học sinh tại Trường Mầm non C phường Tiên Sơn năm học 2025 - 2026 như sau:

I. ĐẶC ĐIỂM TÌNH HÌNH

1. Thông tin chung

a) Công tác phải triển số lượng

Tại thời điểm tháng 9/2025 số lượng cụ thể như sau:

Tổng số trẻ ra lớp	25-26 tháng tuổi		3 tuổi		4 tuổi		5 tuổi	
	Số lớp	Số trẻ	Số lớp	Số trẻ	Số lớp	Số trẻ	Số lớp	Số trẻ
262	3	54	2	56	3	69	3	83

b) Chất lượng nuôi dưỡng, chăm sóc, giáo dục

Năm học 2024-2025 nhà trường đã có nhiều biện pháp tích cực, sáng tạo trong quá trình chỉ đạo, thực hiện nhiệm vụ năm học và hoàn thành tốt các mục tiêu với một số kết quả nổi bật như sau:

- Tỷ lệ trẻ SDD cuối năm giảm rõ rệt so với đầu năm học: Tỷ lệ trẻ SDD nhẹ cân cuối năm giảm 3% so với đầu năm học, tỷ lệ trẻ SDD thấp còi cuối năm giảm 3,6% so với đầu năm học (Tháng 3/2025 theo chu kỳ cân đo), cụ thể

Nội dung	Tháng 9/2024	Tỷ lệ %	Tháng 12/2024	Tỷ lệ %	Tháng 3/2025	Tỷ lệ %
Trẻ SDD nhẹ cân	7/293	2.4	3/301	1	1/316	0.3
Trẻ SDD thấp còi	9/293	2.1	5/301	1.7	3/316	0.9

- Tỷ lệ huy động trẻ được duy trì ổn định

- Kế hoạch; Mẫu giáo 183 trẻ đạt 100% DSĐT, KH. Tỷ lệ trẻ phát triển bình thường đạt trên 98%; Tỷ lệ trẻ SDD cuối năm giảm rõ rệt so với đầu năm học (trẻ SDD nhẹ cân cuối năm giảm 2% so với đầu năm học, trẻ SDD thấp còi cuối năm giảm 2,6% so với đầu năm học).

- Nhà trường đã phối hợp với cha mẹ trẻ mức ăn cho trẻ ăn mức ăn 20.000 đồng/trẻ/ngày, nâng cao chất lượng bữa ăn rõ rệt so với năm học trước như: Hình thức tổ chức ăn, quy trình tổ chức bữa ăn, thực đơn đa dạng... đây là hoạt động mũi nhọn của nhà trường trong năm học 2024-2025.

- Nhà trường tổ chức cho trẻ 5 tuổi trải nghiệm ăn bằng khay, tạo hình khuôn cơm, cho trẻ hứng thú trong bữa ăn, trẻ có các kỹ năng tự phục vụ, ăn ngon miệng và ăn hết xuất.

- Thực hiện hóa đơn điện tử trong việc chi tiền ăn bán trú, đảm bảo nguyên tắc thu đủ bù chi, đúng mục đích, tiết kiệm, hiệu quả

- Ứng dụng CNTT và chuyển đổi số trong giáo dục: Nhà trường tích cực ứng dụng các biểu mẫu điện tử và bước đầu chuyển đổi từ hồ sơ giấy sang hồ sơ số theo hướng tinh gọn, thiết thực. Việc cập nhật, chia sẻ thông tin, tài liệu chuyên môn được thực hiện thông qua kho dữ liệu chung của trường góp phần nâng cao hiệu quả phối hợp và tiết kiệm thời gian trong công tác chuyên môn.

- Nhà trường có tổng số 28 cán bộ, giáo viên, nhân viên. Trong đó có 24 biên chế và 04 hợp đồng (03 NV nấu ăn hợp đồng trường, 01 nhân viên bảo vệ).

- Trình độ chính trị: TCCT: 04 CBGV; nhà trường hiện có 17 đảng viên.

- Tỷ lệ giáo viên có trình độ chuẩn và trên chuẩn 100%, đa số giáo viên có trình độ nghiệp vụ tay nghề vững vàng, có tinh thần trách nhiệm cao, có ý thức tự giác trong mọi công việc, tích cực tự học, tự bồi dưỡng nâng cao trình độ chuyên môn nghiệp vụ, đổi mới phương pháp và hình thức tổ chức trong việc nâng cao chất lượng giảng dạy, Các ban ngành, đoàn thể và cha mẹ học sinh thường xuyên phối hợp chặt chẽ với nhà trường trong việc chăm sóc giáo dục trẻ theo khoa học.

- Nhà trường thường xuyên quan tâm chú trọng nâng cao chất lượng bồi dưỡng năng lực chuyên môn nghiệp vụ cho đội ngũ cán bộ quản lý và giáo viên,

giúp cán bộ, giáo viên ngày càng tự tin, chủ động đổi mới, sáng tạo trong việc thực hiện các nhiệm vụ chuyên môn về chăm sóc nuôi dưỡng và giáo dục trẻ.

d) Cơ sở vật chất

- Quy mô có 01 điểm trường với tổng diện tích 4.540 m²

- Nhà trường có 20 phòng kiên cố và cao tầng, trong đó có 10 phòng học; 01 phòng Hiệu trưởng; 01 phòng Phó hiệu trưởng; 01 phòng họp, 01 phòng hội trường, 01 phòng tin học, 01 phòng TA, 01 phòng Giáo dục âm nhạc, 01 bếp ăn, 01 phòng hành chính quản trị, 01 phòng y tế và các công trình phụ trợ được trang bị đầy đủ đồ dùng, trang thiết bị để phục vụ công tác quản lý và NDCSGD trẻ.

- Trường có đủ công trình nước sạch hợp vệ sinh và bếp ăn đảm bảo quy trình chế biến 1 chiều với đầy đủ trang thiết bị phục vụ công tác nuôi dưỡng bán trú cho trẻ.

- Bếp ăn thông thoáng đủ ánh sáng, cửa sổ có lưới chống côn trùng. Đồ dùng, dụng cụ nhà bếp đầy đủ, hiện đại, đảm bảo vệ sinh, các đồ dùng đều được làm từ chất liệu i-nốc như: Tủ sấy bát, tủ hấp cơm, nồi nấu cháo công nghiệp, ấm, bát, thìa, muôi, khay đựng ...

- 100% các nhóm lớp có đủ trang thiết bị, đồ dùng dạy học theo quy định. Có đủ trang thiết bị, đồ dùng dạy học, đồ chơi, đồ dùng cá nhân theo danh mục đồ dùng - đồ chơi - thiết bị dạy học tối thiểu dùng cho GDMN (Theo hướng dẫn tại Văn bản hợp nhất số 01/VBHN-BGDĐT ngày 23/3/2015). 100% nhóm lớp được kết nối mạng internet, giáo viên sử dụng hiệu quả trong các hoạt động giáo dục trẻ.

- Khuôn viên nhà trường có vườn rau trái nghiệm, có vườn cây ăn quả cho trẻ trải nghiệm, trường đạt các tiêu chí xanh - sạch - đẹp - an toàn - hạnh phúc và các tiêu chí An toàn trường học là điều kiện tốt để nhà trường hoàn thành xuất sắc nhiệm vụ từng năm học.

2. Thuận lợi

- Nhà trường nhận được sự quan tâm lãnh đạo, chi đạo sát sao của các cấp quản lý, chính quyền địa phương và sự phối hợp chặt chẽ của các ban ngành, đoàn thể.

- Tập thể CBGVNV đoàn kết, trách nhiệm, có trình độ chuyên môn vững vàng, 100% giáo viên đạt trình độ chuẩn và trên chuẩn, tích cực đổi mới phương pháp giảng dạy.

- Luôn nhận được sự đồng thuận, ủng hộ tích cực của phụ huynh trong mọi hoạt động giáo dục.

- Quy mô trường lớp ổn định; cơ sở vật chất khang trang, khuôn viên rộng rãi, có đầy đủ trang thiết bị, đồ dùng đồ chơi, bếp ăn hiện đại, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.

- Nhà trường có nhiều giải pháp sáng tạo, trong nâng cao chất lượng nuôi dưỡng, chăm sóc, giáo dục trẻ (ứng dụng STEAM, CNTT và chuyển đổi số vào quản lý và giảng dạy).

3. Khó khăn

- Nhà trường thiếu 04 phòng theo tiêu chuẩn trường chuẩn quốc gia mức độ 2 (phòng học, phòng Giáo dục thể chất, phòng thư viện, nhân viên).

- Các phòng học sơn tường đã phai màu. Hệ thống phòng cháy chữa cháy, hệ thống chống sét, hệ thống nước lọc... chưa đảm bảo.

- Các lớp học cho trẻ nhà trẻ chưa có khu ngủ riêng (đang dùng chung với sinh hoạt chung)

- Quy mô nhỏ (số lượng trẻ ít), đội ngũ thiếu (thiếu 1 PHT, 01 nhân viên văn thư), cơ sở vật chất thiếu... gặp nhiều khó khăn trong thực hiện nhiệm vụ.

- Nhà trường chưa có quy hoạch tổng thể được phê duyệt và chưa được cấp Giấy chứng nhận quyền sử dụng đất theo quy định.

- Một số hạng mục nhỏ: Khu sơ chế bếp gạch bong tróc cần lát lại nền, trần hiên hè tầng 1 ngấm dột tiềm ẩn mất an toàn.

- Nhu cầu đầu tư, bổ sung thêm trang thiết bị hiện đại và đồ dùng phục vụ hoạt động giáo dục ngày càng cao, trong khi nguồn kinh phí còn hạn hẹp. Thiết bị, đồ dùng, đồ chơi các nhóm lớp còn thiếu so với quy định.

- Nhân dân sống chủ yếu bằng nghề nông cho nên việc huy động XHHGD để bổ sung cơ sở vật chất cho nhà trường còn nhiều hạn chế.

- Một số các thiết bị dạy học hiện đại có ứng dụng CNTT của nhà trường mới đang đáp ứng nhu cầu ở mức tối thiểu. Để nâng cao hơn nữa chất lượng đổi mới công tác chăm sóc giáo dục phù hợp với xu thế phát triển của thời đại, nhà trường còn gặp khó khăn.

- Một bộ phận nhỏ phụ huynh chưa thực sự quan tâm đúng mức đến việc phối hợp với nhà trường trong chăm sóc, giáo dục trẻ.

II. KHẢ NĂNG ĐÁP ỨNG NHU CẦU ĂN BÁN TRÚ CỦA NHÀ TRƯỜNG

1. Về cơ sở vật chất

- Trong tháng 7,8, BGH nhà trường đã tập trung kiểm tra, rà soát toàn bộ CSVC của nhà trường để có kế hoạch sửa chữa, mua sắm bổ sung đồ dùng trang thiết bị phục vụ cho công tác CSNDGD trẻ cho năm học mới.

- Hiện tại nhà trường đã cơ bản đầy đủ các trang thiết bị, đồ dùng phục vụ công tác tổ chức ăn bán trú cho học sinh toàn trường, đảm bảo tuyệt đối về công tác VSDD và ATTP cho trẻ theo quy định.

- Nhà bếp có đầy đủ các loại đồ dùng, trang thiết bị hiện đại phục vụ cho công tác tự nấu ăn như: Tủ cơm ga, Bếp ga công nghiệp, tủ sấy bát, tủ lạnh để lưu

mẫu thức ăn, tủ bảo quản, xoong, nồi, xe chở thức ăn, bàn chia ăn, bát, thìa, khay ăn... được sắp xếp gọn gàng, ngăn nắp theo từng khu vực và được thực hiện quy trình chế biến thức ăn theo nguyên tắc một chiều đảm bảo tuyệt đối về vệ sinh dinh dưỡng và an toàn thực phẩm.

- Tại các phòng học của trẻ hiện tại đều sạch sẽ, thoáng mát về mùa hè, ấm về mùa đông, đảm bảo cho trẻ vừa được chơi, được học và ngủ trưa theo đúng lịch sinh hoạt một ngày đối với trẻ mầm non quy định, có đầy đủ nhà vệ sinh khép kín, đảm bảo quy chuẩn cho trẻ nam và trẻ nữ, có phòng kho, tủ đựng đồ dùng cá nhân, có đầy đủ phản ngủ, chăn mùa đông, chiếu cho trẻ ngủ trưa ở trường; 100% các lớp đều có điều hòa cho trẻ dùng trong mùa hè để đảm bảo sức khỏe cho trẻ.

- Nhà trường thực hiện đầy đủ hồ sơ pháp lý liên quan đến an toàn thực phẩm: Giấy chứng nhận đủ điều kiện ATTP, giấy khám sức khỏe và tập huấn kiến thức VSATTP định kỳ cho 100% nhân viên nhà bếp, hợp đồng thu gom rác thải sinh hoạt và rác thải thực phẩm.

2. Đội ngũ phục vụ

- Nhà trường đã được phân bổ cơ bản đủ về số lượng đội ngũ giáo viên, hợp đồng nhân viên nấu ăn theo quy định phục vụ cho công tác CSNDGD trẻ.

- Nhà trường đã chi đạo phân lịch luân phiên giáo viên trong trường ở lại trường để trông trẻ ngủ trưa ở lớp, đảm bảo AT cho trẻ

- Đối với nhân viên nấu ăn: Tổng số 03 đồng chí, 100% NVNĂ đều có giấy chứng nhận VSATTP, nhanh nhẹn, nhiệt tình, có nhiều kinh nghiệm trong việc xây dựng khẩu phần ăn và chế biến các món ăn phù hợp với trẻ MN.

- Hàng ngày Ban giám hiệu nhà trường phân công 01 người/ngày trực trưa tại trường để kiểm tra, giám sát hoạt động ngủ trưa của trẻ và trông trẻ ngủ trưa của GV.

- Đối với nhân viên y tế: Thực hiện nhiệm vụ theo Thông tư liên tịch số 13/2016/TTLT-BYT-BGDĐT ngày 12/5/2016 của Bộ Y tế và Bộ GD&ĐT về công tác y tế trường học. Chịu trách nhiệm chăm sóc sức khỏe ban đầu, quản lý hồ sơ • sức khỏe của trẻ, phối hợp với giáo viên theo dõi biểu đồ tăng trưởng, phòng chống dịch bệnh, vệ sinh an toàn thực phẩm, an toàn trường học. Thực hiện công tác tuyên truyền, giáo dục sức khỏe, tổ chức các hoạt động y tế trường học theo kế hoạch năm học.

- Hàng năm, nhân viên cấp dưỡng được tham gia tập huấn, bồi dưỡng kiến thức VSATTP do ngành Y tế phối hợp tổ chức. Đội ngũ giáo viên và nhân viên được tập huấn kỹ năng sơ cấp cứu, phòng tránh tai nạn thương tích cho trẻ trong giờ ăn, giờ ngủ.

3. Đơn vị cung cấp thực phẩm

- Nhà trường thực hiện hợp đồng nhập thực phẩm tươi sống của các đơn vị cung ứng có uy tín, để nấu ăn trực tiếp cho học sinh tại nhà bếp của trường.

- Có hợp đồng cung cấp, cam kết ATTP, thực đơn rõ ràng.

- Vào đầu năm học, Nhà trường lấy ý kiến qua phiếu khảo sát và tổng hợp điều chỉnh phù hợp, Nhà trường thành lập Ban giám sát về vệ sinh dinh dưỡng và an toàn thực phẩm, có sự tham gia của BGH nhà trường, đại diện các Tổ CM và đại diện hội CMHS của trường, để thực hiện việc kiểm tra giám sát, từ khâu nhận thực phẩm, sơ chế, chế biến, tổ chức ăn, lưu mẫu thực phẩm theo quy định.

- Nhà trường thực hiện mua sắm, ký kết hợp đồng cung cấp thực phẩm theo đúng quy định về đấu thầu, đặt hàng hoặc chào hàng cạnh tranh (theo Luật Đấu thầu và các văn bản hướng dẫn hiện hành). Hồ sơ mời thầu, kết quả lựa chọn nhà thầu, hợp đồng và biên bản nghiệm thu được lưu giữ tại nhà trường, công khai theo quy định.

III. PHƯƠNG ÁN TỔ CHỨC BÁN TRÚ

1. Tổ chức ăn trưa

- Học sinh ăn trưa tại lớp học.

- Thời gian ăn: Từ 10h15 - 11h15 (tùy thuộc vào quy định từng độ tuổi).

- Học sinh ngồi ăn trên bàn theo nhóm, mỗi nhóm có từ 6-8 học sinh.

2. Tổ chức ngủ trưa

- Học sinh ngủ trưa tại phòng học, được trang bị đầy đủ phản ngủ, chiếu, gối, màn, chăn mùa hè, chăn len, đệm ngủ mùa đông...., trong phòng đảm bảo có quạt trần và điều hòa mát về mùa hè, ấm về mùa đông.

- Bố trí trực bán trú: Mỗi lớp có 02 giáo viên thay phiên nhau trông giờ ngủ của trẻ.

3. Công tác an toàn thực phẩm - vệ sinh môi trường

- Bếp ăn có đầy đủ trang thiết bị đồ dùng phục vụ cho việc chế biến, theo hướng hiện đại, đảm bảo tuyệt đối về VSDD và ATTP, được sắp xếp gọn gàng theo quy trình bếp một chiều. Trong nhà bếp có đầy đủ các khẩu hiệu, biểu bảng và biển chỉ dẫn theo quy định.

- Có tủ lưu mẫu thực phẩm hàng ngày theo quy định. Nhà trường thực hiện lưu mẫu thức ăn của trẻ trong 24h hàng ngày.

- Thực hiện ký hợp đồng mua bán rõ ràng với các đơn vị cung cấp thực phẩm có uy tín, có đầy đủ tư cách, pháp nhân, thực hiện xuất hóa đơn giá trị gia tăng theo quy định.

- Chỉ đạo nhân viên nấu ăn thực hiện nghiêm túc sổ kiểm thực 3 bước hàng ngày.

- Có bảng phân công nhiệm vụ: lịch vệ sinh, thực hiện dây chuyền... hàng ngày đối với nhân viên.

4. Công tác kiểm tra, giám sát

- Ban giám hiệu phân công trách nhiệm cụ thể: Hiệu trưởng chịu trách nhiệm chung; Phó hiệu trưởng phụ trách bán trú trực tiếp theo dõi công tác nuôi dưỡng; Nhân viên nấu ăn và Ban đại diện cha mẹ học sinh tham gia giám sát.

- Nhà trường thực hiện chế độ báo cáo định kỳ hàng tháng và đột xuất về công tác bán trú theo quy định của cấp trên.

IV. VỀ CÔNG TÁC THU CHI BÁN TRÚ

1. Thu tiền trả công thuê nhân viên nấu ăn phục vụ bán trú

- Mức thu: Thu không vượt quá quy định và theo thỏa thuận với cha mẹ học sinh (dự kiến sẽ họp thống nhất sau khi có văn bản chỉ đạo của các cấp).

- Hình thức thu: Thu theo số tháng thực học. Thời gian thu từ ngày 01 đến ngày mùng 10 hàng tháng.

- Đối tượng miễn: Không miễn giảm.

- Mức chi: (Chi theo thực tế học sinh đi hàng tháng).

- Dự kiến số học sinh đi 270 học sinh.

- Thực phẩm theo bảng thực đơn của nhà trường đã xây dựng theo mùa, giá cả theo từng thời kỳ (Có bảng tính khẩu phần ăn bảng công khai tài chính cho phụ huynh giám sát hàng ngày làm minh chứng kèm theo).

2. Tiền ăn (Gồm tiền mua thực phẩm theo khẩu phần ăn)

- Mức thu: 20.000 đ/trẻ/ngày (Bao gồm mua thực phẩm theo khẩu phần ăn).

- Hình thức thu: Cuối tháng tổng hợp số ngày thực ăn của trẻ thu trên app. Thời gian thu từ ngày 01 đến ngày mùng 10 hàng tháng tháng kế tiếp

- Đối tượng miễn: Không miễn giảm.

- Dự kiến số trẻ: 180 trẻ.

Bảng kê chi tiết tính theo khẩu phần ăn, xây dựng thực đơn chi tiết đính kèm tuy nhiên điều chỉnh theo giá cả biến động thực phẩm).

Nội dung chi

+ Gạo, phở, bún, miến... (Có hợp đồng ràng buộc pháp lý giám sát chặt chẽ với các đơn vị có chứng nhận đủ điều kiện an toàn vệ sinh thực phẩm được cấp phép)

+ Dầu ăn hoặc mỡ lợn (Có hợp đồng ràng buộc pháp lý giám sát chặt chẽ với các đơn vị có chứng nhận đủ điều kiện an toàn vệ sinh thực phẩm được cấp phép)

+ Nước mắm, muối, hạt nêm, rau thơm gia vị (kiểm soát chặt chẽ nguồn gốc. Có hợp đồng ràng buộc pháp lý giám sát chặt chẽ với các đơn vị có chứng nhận đủ điều kiện an toàn vệ sinh thực phẩm được cấp phép).

+ Rau, củ, quả các loại theo mùa (Có hợp đồng ràng buộc pháp lý giám sát chặt chẽ với các đơn vị có chứng nhận đủ điều kiện an toàn về sinh thực phẩm được cấp phép)

+ Thịt bò (Có hợp đồng ràng buộc pháp lý giám sát chặt chẽ với các đơn vị có chứng nhận đủ điều kiện an toàn vệ sinh thực phẩm được cấp phép).

+ Thịt gà (Có hợp đồng ràng buộc pháp lý giám sát chặt chẽ với các đơn vị có chứng nhận đủ điều kiện an toàn vệ sinh thực phẩm được cấp phép).

+ Hải sản chính (Cá thu, cá trắm, chép, cá quả, lươn, cháo chim bồ câu tôm, cua, luân chuyển theo thực đơn đổi bữa trong tuần, Có hợp đồng ràng buộc pháp lý giám sát chặt chẽ với các đơn vị có chứng nhận đủ điều kiện an toàn vệ sinh thực phẩm được cấp phép).

+ Thịt lợn (Có hợp đồng ràng buộc pháp lý giám sát chặt chẽ với các đơn vị, có chứng nhận đủ điều kiện an toàn vệ sinh thực phẩm được cấp phép).

+ Sữa (Có hợp đồng ràng buộc pháp lý giám sát chặt chẽ với các đơn vị, có chứng nhận đủ điều kiện an toàn vệ sinh thực phẩm, được cấp phép có nguồn gốc sản xuất).

3. Công tác công khai thu, chi

- Nhà trường thực hiện công khai minh bạch các khoản thu, chi theo quy định tại Thông tư số 09/2024/TT-BGDĐT ngày 30/5/2024

- Bảng kê khẩu phần, bảng tính thực đơn và các khoản thu chi tiền ăn được niêm yết công khai hàng ngày tại bảng tin của nhà trường, đồng thời đăng tải trên nhóm Zalo lớp và gửi phụ huynh theo định kỳ.

- Ban đại diện cha mẹ học sinh có trách nhiệm tham gia giám sát, đối chiếu, xác nhận trực tiếp, đảm bảo tính công khai, minh bạch và đúng quy định.

- Trong các cuộc họp cha mẹ học sinh đầu năm, giữa năm và cuối năm học, nhà trường đều báo cáo công khai kết quả thu chi, có biên bản xác nhận của Ban đại diện cha mẹ học sinh các lớp và Ban đại diện cha mẹ học sinh toàn trường. Các ý kiến đóng góp, thắc mắc của phụ huynh đều được tiếp thu, giải đáp công khai, ghi rõ trong biên bản họp.

V. CÔNG TÁC ĐẢM BẢO AN TOÀN CHO TRẺ

1. Phòng chống dịch bệnh và bệnh truyền nhiễm: Thực hiện vệ sinh khử khuẩn định kỳ, có phương án ứng phó khi xảy ra dịch bệnh, phối hợp trạm y tế xã tiêm phòng đầy đủ cho trẻ.

2. An toàn thực phẩm: 100% thực phẩm có nguồn gốc rõ ràng, lưu mẫu thức ăn đúng 24h, kiểm thực 3 bước nghiêm ngặt, không sử dụng thực phẩm đông lạnh quá hạn, không mua bán ngoài chợ tự phát.

3. An toàn phòng cháy chữa cháy - phòng chống tai nạn thương tích: Bếp ăn có bình chữa cháy, dụng cụ PCCC theo quy định; giáo viên, nhân viên được tập huấn PCCC và kỹ năng xử lý tình huống khẩn cấp.

4. Sơ cấp cứu - y tế học đường: Nhân viên y tế phối hợp giáo viên theo dõi

sức khỏe trẻ trong giờ ăn, ngủ; sẵn sàng cứu giúp khi có sự cố.

* Để tạo điều kiện cho nhà trường thực hiện tốt công tác bán trú trong năm học 2025 - 2026, nhà trường có ý kiến đề xuất với Sở GD&ĐT, Lãnh đạo UBND phường, Phòng Văn hóa Xã hội sớm có các văn bản chỉ đạo hướng dẫn về công tác thu-chi đầu năm học 2025 - 2026 cụ thể giúp cho các nhà trường làm căn cứ để tổ chức Hội nghị họp CMHS đầu năm và thực hiện công tác chăm sóc, nuôi dưỡng và giáo dục trẻ đạt kết quả cao.

Trên đây là kế hoạch tổ chức hoạt động bán trú cho học sinh năm học 2025 - 2026 của Trường Mầm non C phường Tiên Sơn, Nhà trường rất mong được đón nhận sự chỉ đạo, giúp đỡ của Sở GD&ĐT, UBND phường và bộ phận chuyên môn Phòng Văn hóa - Xã hội, đề nhà trường thực hiện tốt các nhiệm vụ chuyên môn đã đề ra. Đề nghị CBGVNV nghiêm túc triển khai, thực hiện.

Nơi nhận:

- Ban lãnh đạo nhà trường;
- Giáo viên, nhân viên;
- Lưu VT; HSND

HIỆU TRƯỞNG

Đào Thị Hương