

Số: 222/KH-MNPL

Kiến Hưng, ngày 16 tháng 9 năm 2025

KẾ HOẠCH

Thực hiện công tác chăm sóc, nuôi dưỡng và cơ sở vật chất Năm học 2025-2026

Căn cứ Quyết định số 4400/QĐ-UBND ngày 26/8/2025 của UBND Thành phố Hà Nội ban hành khung kế hoạch thời gian năm học 2025-2026 đối với GDMN, giáo dục phổ thông và giáo dục thường xuyên trên địa bàn Thành phố Hà Nội;

Căn cứ Hướng dẫn số 3465/SGDĐT-GDMN ngày 03/9/2025 của Sở GDĐT Hà Nội về việc hướng dẫn thực hiện nhiệm vụ GDMN năm học 2025-2026;

Căn cứ công văn số 3471/SGDĐT-GDMN ngày 03/9/2025 của Sở GDĐT Hà Nội về việc hướng dẫn thực hiện quy chế chuyên môn cấp học mầm non năm học 2025-2026;

Căn cứ văn bản số 489/UBND-VHXXH ngày 06/9/2025 của UBND phường Kiến Hưng về việc thực hiện nhiệm vụ năm học 2025-2026 và Quy chế chuyên môn cấp học mầm non phường Kiến Hưng;

Căn cứ Kế hoạch số 198/KH-VHXXH ngày 15/9/2025 của phòng Văn hóa - Xã hội về thực hiện nhiệm vụ giáo dục mầm non năm học 2025-2026;

Căn cứ Kế hoạch số 216/KH-MNPL ngày 16/9/2025 của trường Mầm non Phú La về thực hiện nhiệm vụ năm học 2025-2026;

Trường Mầm non Phú La xây dựng kế hoạch thực hiện công tác chăm sóc nuôi dưỡng và cơ sở vật chất năm học 2025-2026 như sau:

PHẦN I:

ĐÁNH GIÁ VIỆC THỰC HIỆN NHIỆM VỤ CHĂM SÓC NUÔI DƯỠNG NĂM HỌC 2024-2025

1. Ưu điểm:

- Trường được lãnh đạo các cấp thường xuyên quan tâm đầu tư trang bị cơ sở vật chất phục vụ cho các hoạt động.
- Công tác chăm sóc nuôi dưỡng trẻ đạt nhiều kết quả tốt:
- + Nhà trường luôn tiến hành kiểm tra điều kiện cơ sở vật chất, trang thiết bị, đồ dùng, đồ chơi, kịp thời phát hiện để sửa chữa, khắc phục những yếu tố gây nguy cơ mất an toàn cho trẻ khi tham gia các hoạt động tại trường/lớp.
- + Nhà trường xây dựng thực đơn theo mùa, các món ăn được thay đổi theo

2 tuần chẵn lẻ phù hợp với khẩu vị của trẻ mầm non.

+ Công tác bán trú của nhà trường được đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, chế biến thức ăn theo quy trình bếp 1 chiều, không có trường hợp xảy ra ngộ độc thực phẩm. Tổ nhà bếp luôn nấu đúng thực đơn, đảm bảo về tỉ lệ cân đối giữa các nhóm chất, tỉ lệ calo đạt tiêu chuẩn.

+ Nhà trường phối hợp với Trung tâm y tế Quận tổ chức khám sức khỏe cho trẻ 1 lần/ năm học vào tháng 10.

+ Tổ chức cân đo định kỳ cho trẻ 3 lần/ năm học và 1 tháng 1 lần đối với trẻ suy dinh dưỡng, thừa cân - béo phì và thấp còi. Vào sổ theo dõi sức khỏe của trẻ và vào phần mềm CSDL ngành để có những biện pháp can thiệp dinh dưỡng kịp thời phát triển thể chất cân đối cho trẻ.

+ Nhà trường luôn làm tốt công tác vệ sinh môi trường, vệ sinh khử khuẩn định kỳ và thường xuyên để đảm bảo phòng chống các dịch bệnh như tay chân miệng, sốt xuất huyết, và dịch bệnh theo mùa, đau mắt đỏ, thủy đậu, covid...

+ Trong năm học 2024-2025, hoạt động chăm sóc nuôi dưỡng của Nhà trường đảm bảo an toàn tuyệt đối về sức khỏe và tinh thần cho trẻ.

+ Kết quả theo dõi tình hình sức khỏe trẻ

Về cân nặng:

+ Trẻ SDD thể nhẹ cân: Nhà trẻ 0/64

Mẫu giáo 0/803 đạt 0%.

+ Trẻ thừa cân - béo phì: Nhà trẻ 0/64 đạt 0%;

Mẫu giáo 21/803 đạt 2,6%.

+ Trẻ bình thường: Nhà trẻ 64/64 đạt 100%

Mẫu giáo 782/803 đạt 97,4%.

Về chiều cao:

+ Trẻ thấp còi: Nhà trẻ: 0 trẻ

Mẫu giáo: 0 trẻ

+ Trẻ bình thường: Nhà trẻ 64/64 đạt 100%

Mẫu giáo 803/803 đạt 100%.

+ 100% trẻ ăn bán trú tại trường, đa số trẻ được tăng cân và phát triển bình thường.

+ Khẩu phần ăn của trẻ thường xuyên được thay đổi theo mùa, phù hợp với độ tuổi. Thực phẩm đa dạng, phong phú, đầy đủ các nhóm chất, đảm bảo cung cấp đủ theo định lượng P - L - G quy định.

+ 100% trẻ đảm bảo an toàn về thể chất và tinh thần, trẻ phát triển khỏe mạnh - cân đối.

+ Trẻ được chăm sóc vệ sinh cá nhân sạch sẽ.

+ Phòng, nhóm luôn sạch sẽ, thoáng mát về mùa hè, ấm áp về mùa đông.

- Đội ngũ giáo viên nhân viên trẻ, nhiệt tình, yêu nghề mến trẻ có tinh thần tự học, tích cực học tập trau dồi kinh nghiệm, học hỏi chị em đồng nghiệp để nâng trình độ chuyên môn nghiệp vụ, sự sáng tạo trong quá trình làm việc.

- Trong năm vừa qua, Nhà trường được phòng GD&ĐT quận Hà Đông tặng giấy khen Trường có thành tích xuất sắc trong hội thi nhân viên nuôi dưỡng giỏi và có 2 nhân viên nuôi dưỡng đạt giải Nhất trong hội thi.

2. Tồn tại:

- Tỷ lệ trẻ thừa cân ngày càng gia tăng khó cải thiện.

PHẦN II:

KẾ HOẠCH CHĂM SÓC NUÔI DƯỠNG NĂM HỌC 2025-2026

I. Nhiệm vụ chung

- Xây dựng chế độ ăn riêng cho trẻ suy dinh dưỡng, trẻ thừa cân giảm tối đa trẻ suy dinh dưỡng, thừa cân so với đầu năm học.

- Chỉ đạo giáo viên, nhân viên thực hiện nghiêm túc quy chế chuyên môn về chăm sóc, giáo dục trẻ, chăm sóc trẻ chu đáo, đảm bảo an toàn cho trẻ về thể chất và tinh thần nhằm nâng cao chất lượng chăm sóc nuôi dưỡng của nhà trường.

- Quan tâm chăm sóc trẻ suy dinh dưỡng, thấp còi, trẻ thừa cân.

- Xây dựng môi trường xanh, an toàn, sạch, đẹp, phòng chống tốt các bệnh dịch, không để dịch bệnh xảy ra trong nhà trường.

- Rèn nề nếp, thói quen vệ sinh cá nhân trẻ trong từng nhóm lớp, duy trì việc theo dõi chiều cao cân nặng và khám sức khỏe cho trẻ theo định kỳ.

- Liên hệ với Trạm y tế phường Kiến Hưng khám sức khỏe cho trẻ vào tháng 10/2025 của năm học.

- Tuyên truyền nâng cao nhận thức của phụ huynh về chăm sóc nuôi dưỡng sức khỏe trẻ, phòng chống dịch bệnh Adeno, AB, tay chân miệng, sốt xuất huyết,...

- Trang bị đầy đủ cơ sở vật chất đồng bộ theo hướng hiện đại phục vụ cho công tác chăm sóc nuôi dưỡng giáo dục trẻ.

II. Nhiệm vụ cụ thể:

1. Số lượng:

Tổng số trẻ toàn trường: 840 trẻ với 20 nhóm lớp.

Trong đó:

- + Trẻ 5 tuổi có 6 lớp: 282 trẻ - (phần đầu chuyên cần đạt 95%)
- + Trẻ 4 tuổi có 6 lớp: 263 trẻ - (phần đầu chuyên cần đạt trên 92%)
- + Trẻ 3 tuổi có 5 lớp: 199 trẻ - (phần đầu chuyên cần đạt trên 92%)
- + Trẻ nhà trẻ có 3 nhóm: 96 trẻ - (phần đầu chuyên cần đạt 90%)

2. Khẩu phần ăn của trẻ:

- Mức ăn: 35.000đ/1trẻ/1 ngày (tính cả chất đốt)

Khẩu phần ăn Nhà trẻ : đạt từ 600 - 651 Kclo.

Khẩu phần ăn Mẫu Giáo : đạt từ 615 - 726 Kclo.

- Trẻ phát triển trong kênh bình thường: + Nhà trẻ: 98 %
+ Mẫu giáo: 96%
- Trẻ cân nặng cao hơn so với độ tuổi toàn trường: 5%
- Trẻ suy dinh dưỡng toàn trường phần đầu đến cuối năm giảm còn: dưới 2%
- Trẻ thấp còi toàn trường phần đầu đến cuối năm giảm còn: 0%

3. Chế độ ăn:

* **Nhà trẻ:** 2 bữa chính - 1 bữa phụ - Quả tráng miệng

* **Mẫu giáo:** 1 bữa chính - 1 bữa phụ - Quả tráng miệng.

4. Kiểm tra sức khỏe:

- **Đối với nhân viên nuôi dưỡng:** 100% các đồng chí nhân viên nuôi được khám sức khỏe đầu năm và tập huấn VSATTP

- **Đối với trẻ:**

+ Nhà trường: Cân và đo trẻ 3 lần/ năm. Cân và đo vào các tháng 9, 12, 4 trong năm.

+ Trạm y tế phường Kiên Hưng: Khám sức khỏe định kỳ cho trẻ 1 lần/1 năm vào tháng 10.

III. Các biện pháp cụ thể:

1. Xây dựng thực đơn:

- Xây dựng thực đơn theo mùa, nguồn thực phẩm đều là nguồn thực phẩm sạch có kiểm định chất lượng, phong phú phù hợp với trẻ mầm non, với mùa đảm bảo khẩu phần ăn và chế độ ăn của trẻ theo đúng độ tuổi

- Xây dựng thực đơn riêng cho nhà trẻ và mẫu giáo, theo tuần chẵn, lẻ. Có chế độ ăn riêng cho các cháu suy dinh dưỡng, thừa cân so với độ tuổi.

- 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 chiều, không sử dụng rau, củ trái mùa, không lạm dụng sử dụng thực phẩm chế biến sẵn trong bữa ăn của trẻ;

- Xây dựng thực đơn ăn những thực phẩm gần gũi quen thuộc với khẩu vị của trẻ giúp trẻ ăn dễ dàng, ngon miệng và hết xuất.

- Khẩu phần ăn được cân đối lượng dinh dưỡng giữa các chất đồng thời đảm bảo cung cấp nguồn năng lượng cần thiết cho trẻ ở từng độ tuổi

2. Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm

* **Ký hợp đồng thực phẩm:**

- Tiến hành ký hợp đồng mua bán lương thực thực phẩm với các đơn vị cung ứng có uy tín chất lượng, đảm bảo an toàn ngay từ đầu năm học.

- Thường xuyên kết hợp cùng ban thanh tra kiểm tra chất lượng thực phẩm và các khâu chế biến tại bếp ăn.

- Tu sửa cơ sở vật chất, mua sắm đồ dùng, dụng cụ chế biến.

*** *Giao nhận thực phẩm:***

- Khi giao thực phẩm phải có đầy đủ các thành phần: Người trực tiếp nấu, kế toán, đại diện ban giám hiệu, giáo viên và thanh tra (đột xuất), ghi rõ tên từng loại thực phẩm.

- Khi nhận thực phẩm kiểm tra kỹ thực phẩm đảm bảo đủ số lượng, kiểm tra kỹ chất lượng thực phẩm tốt.

- Thường xuyên phối kết hợp cùng giáo viên, ban giám hiệu, ban thanh tra nhân dân kiểm tra chất lượng thực phẩm và các khâu chế biến tại bếp.

- Ghi chép sổ sách đầy đủ đảm bảo đủ chữ ký của những thành phần tham gia: Người trực tiếp nấu bếp, người giao hàng, kế toán, thủ kho, đại diện ban giám hiệu, thanh tra.

*** *Chế biến thực phẩm và chia ăn:***

- Chế biến theo quy trình một chiều đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.

- Chia thức ăn đúng định lượng vào sổ chia thức ăn chín cho các lớp và yêu cầu giáo viên nhận thức ăn chín ký đầy đủ vào sổ, đẩy vung cẩn thận sau khi chia.

- Hàng ngày lưu mẫu thức ăn đủ theo quy định thức ăn đặc là 120 gam, thức ăn lỏng như canh, sữa... là từ 150-200 gam lưu tối thiểu trong 24h, viết đầy đủ các thông tin trên dụng cụ lưu mẫu và ghi chép sổ lưu mẫu thức ăn và kiểm thực theo ba bước đầy đủ.

3. Chăm sóc nuôi dưỡng:

*** *Đối với cô nuôi***

- Chỉ đạo cô nuôi thực hiện đúng nguyên tắc, quy trình và các thao tác trong khi sơ chế và chế biến.

- 100% các đồng chí nhân viên nuôi dưỡng tham gia đầy đủ lớp tập huấn công tác đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm và khám sức khỏe đầu năm.

- Lưu mẫu thực phẩm hàng ngày, ghi chép sổ sách đầy đủ chữ ký và các thông tin cần thiết theo hướng dẫn.

- Nhận thực phẩm hàng ngày, kiểm tra chất lượng thực phẩm cả về số lượng và chất lượng, ký nhận thực phẩm đầy đủ.

- Chế biến thức ăn chín đúng giờ, chất lượng đảm bảo, chia đúng khẩu phần và bảo quản cẩn thận.

- Hàng ngày tráng bát, thìa, cốc bằng nước đun sôi (trong những ngày có dịch bệnh).

- Vệ sinh khu vực bếp thường xuyên đảm bảo bếp luôn sạch sẽ gọn gàng.

- Lên kế hoạch thanh tra toàn diện nhân viên nuôi dưỡng.

*** *Đối với giáo viên:***

- Thực hiện nghiêm túc lịch vệ sinh hàng ngày, tổng vệ sinh toàn bộ khu vực

trong và ngoài lớp học vào cuối tuần đảm bảo môi trường lớp học luôn sạch sẽ tạo không gian trong lành khi trẻ đến lớp.

- Thường xuyên rèn nề nếp thói quen vệ sinh cá nhân, hình thành các kỹ năng tự phục vụ cho trẻ.

- Rèn cho trẻ kỹ năng ăn đúng cách, rèn văn minh khi ăn uống phù hợp với độ tuổi.

- Đảm bảo vệ sinh sạch sẽ nơi cho trẻ ăn, đồ dùng ăn uống của trẻ.

- Rèn thói quen vệ sinh trong ăn uống:

+ Rửa tay trước khi ăn và sau khi đi vệ sinh, khi tay bẩn...

+ Khi ăn không nói chuyện, không đánh đồ, đánh vãi.

+ Khi ăn xong phải uống nước súc miệng, lau miệng.

- Lòng ghép giáo dục dinh dưỡng và sức khỏe cho trẻ vào các hoạt động trong ngày sao cho phù hợp.

- Tạo môi trường cho trẻ hoạt động, vui chơi thoải mái tích cực.

- Đảm bảo đủ nước uống cho trẻ theo nhu cầu, động viên trẻ ăn ngon miệng, hết xuất.

- Theo dõi cân nặng, chiều cao cho trẻ theo sự chỉ đạo của chuyên môn: cân 3 lần /năm, đo 3 lần/ năm.

- Đảm bảo giờ ngủ yên tĩnh, phòng ngủ đủ ánh sáng thoáng mát về mùa hè và ấm áp về mùa đông.

- Tuyên truyền phối kết hợp với phụ huynh về cách chăm sóc sức khỏe trẻ, vệ sinh an toàn thực phẩm.

4. Tài chính:

- Công khai các khoản thu chi.

- Công khai thực đơn và tài chính bữa ăn hàng ngày của trẻ đối với phụ huynh và cán bộ giáo viên, nhân viên toàn trường.

- Đảm bảo nước uống cho trẻ đủ, vệ sinh và phù hợp với thời tiết. Các lớp sử dụng cây nước nóng phải đảm bảo nhiệt độ nước an toàn cho trẻ.

- Thực hiện tính khẩu phần ăn ứng dụng phần mềm của nhà cung cấp Viettech và cân đối sao cho phù hợp giữa các chất theo tỷ lệ dinh dưỡng duy trì ở mức:

+ Đối với nhà trẻ: Chất đạm (Protit) cung cấp khoảng 13% - 20%

Chất béo (Lipit) cung cấp khoảng 30 % - 40%

Chất bột (Gluxit) cung cấp khoảng 47% - 52%

- Nhu cầu khuyến nghị năng lượng tại cơ sở giáo dục mầm non/ngày/trẻ (chiếm 60-70% nhu cầu cả ngày) - từ 930 - 1000 Kcal (600-651Kcal/ 1 ngày)

+ Đối với mẫu giáo: Chất đạm (Protit) cung cấp khoảng 15% - 25%

Chất béo (Lipit) cung cấp khoảng 25 % - 35%

Chất bột (Gluxit) cung cấp khoảng 52% - 60%

- Nhu cầu khuyến nghị năng lượng tại cơ sở giáo dục mầm non/ngày/trẻ (chiếm 50 - 55% nhu cầu cả ngày): 1230 - 1320% (615-726kcal/1 ngày)

- Nhà trường cần tính thêm tỷ lệ Ca, B1 trong thực đơn bữa ăn của trẻ và cân đối kịp thời (Nhu cầu Ca đối với trẻ 1-3tuổi: 350mg/ngày/trẻ; MG 4-6 tuổi: 420mg/ngày/trẻ; Nhu cầu B1 đối với trẻ 1-3 tuổi: 0.41 mg/ngày/trẻ; MG 4-6 tuổi: 0.52mg/ngày/trẻ) tại trường mầm non và sổ sách nuôi dưỡng đầy đủ, đúng nguyên tắc.

5. Công tác phòng chống dịch bệnh

- Thành lập ban chỉ đạo chăm sóc sức khỏe ban đầu, ban chỉ đạo phòng chống dịch bệnh.

- Lập kế hoạch phòng chống dịch bệnh cụ thể từng tháng, kế hoạch tổng vệ sinh môi trường

- Thường xuyên tuyên truyền phối kết hợp với các bậc phụ huynh nâng cao công tác phòng chống dịch bệnh, ngăn ngừa và hạn chế tối đa các bệnh dịch xảy ra trong nhà trường.

IV. Cơ sở vật chất

1. Mục đích:

- Quản lý và sử dụng hiệu quả, tiết kiệm những đồ dùng, trang thiết bị, đồ chơi của nhà trường.

- Đảm bảo có đầy đủ đồ dùng, đồ chơi phục vụ cho các hoạt động chăm sóc, nuôi dưỡng, giáo dục của cô và trẻ.

- Nâng cao ý thức bảo vệ tài sản chung của cán bộ, giáo viên, nhân viên, các bậc phụ huynh và các em học sinh.

- Có kế hoạch cải tạo, mua mới kịp thời phù hợp .

2. Biện pháp:

*** Quản lý và cấp phát tài sản:**

- Quản lý chặt chẽ những tài sản chung của nhà trường: Tài sản được cấp và tài sản nhà trường tự mua.

- Rà soát, kiểm kê tài sản các nhóm lớp, bếp trước khi bước vào năm học mới, và kết thúc năm học có biên bản kèm theo

- Lập kế hoạch, dự trù kinh phí mua sắm các đồ dùng, đồ chơi trình hiệu trưởng xét duyệt .

- Cấp phát tài sản đầy đủ cho từng nhóm, lớp. Thống kê tài sản từng nhóm lớp có biên bản thanh lý và dự trù mua sắm đầy đủ.

*** Công tác tham mưu:**

Tham mưu với hiệu trưởng nhà trường sửa chữa, mua sắm trang thiết bị, đồ dùng, đồ chơi kịp thời đảm bảo phục vụ cho các hoạt động.

*** Kế hoạch mua sắm, sửa chữa cơ sở vật chất của nhà trường trong năm học 2025-2026:**

- Rà soát toàn bộ hệ thống ống nước, vòi, khu vực vệ sinh nếu hỏng có kế hoạch sửa chữa chuẩn bị cho năm học mới.
- Kiểm tra hệ thống đồ chơi trên sân trường có kế hoạch sửa chữa bảo dưỡng đảm bảo cho trẻ hoạt động ngoài trời.
- Xây dựng vườn trường, quy hoạch gọn gàng khu vườn rau của bé
- Lau, vệ sinh, tra dầu toàn bộ hệ thống quạt điện, điều hòa
- Mua bổ sung đồ dùng tại bếp: Bát, thìa, xoong, dao, thớt...
- Mua bổ sung gối, đệm, chiếu cho 100% trẻ.
- Mua xốp trải nền, tủ ca cốc, tủ thuốc, giá để đồ dùng học liệu bổ sung cho một số nhóm, lớp
- Mua mới toàn bộ khăn ăn, khăn lau tay, khăn lau bàn cho các nhóm lớp.
- Mua mới toàn bộ khẩu trang, tạp giẻ cho nhân viên nuôi và giáo viên các lớp.

***Lịch kiểm kê tài sản trong năm học:**

- Đầu năm 28-30/9/2025.
- Cuối tháng 05/2026

PHẦN III:

TRIỂN KHAI KẾ HOẠCH CỤ THỂ HÀNG THÁNG

Nội dung từng tháng	Bổ xung
Tháng 9: - Chuẩn bị cơ sở vật chất phục vụ ngày khai giảng năm học mới. - Kết hợp cùng BGH tổ chức “Ngày hội đến trường của bé” - Kiểm kê tài sản đầu năm học. - Tổ chức cho giáo viên, nhân viên học tập quy chế chuyên môn, hướng dẫn giáo viên làm hồ sơ sổ sách, sử dụng biểu đồ sức khỏe định kỳ lần 1 cho trẻ và chỉ đạo các lớp cân, đo đánh giá sức khỏe trẻ vào biểu đồ phát triển, vào sổ chất lượng. - Cân đo đánh giá sức khỏe trẻ đầu năm học. - Chỉ đạo các lớp rèn nề nếp ổn định các hoạt động, thực hiện nghiêm túc chế độ chăm sóc, nuôi dưỡng, rèn nề nếp vệ sinh, chú ý rèn trẻ lễ giáo. - Kiểm tra VS ATTP tại bếp, lưu mẫu thức ăn. - Dự giờ nề nếp vệ sinh, giờ ăn, giờ ngủ các nhóm lớp. - Theo dõi bữa ăn của trẻ khi trẻ mới đến nhằm điều chỉnh kịp thời phù hợp với trẻ. - Mua và phát đồ dùng cho các nhóm lớp, bếp. - Kiểm tra công tác vệ sinh, phòng chống dịch bệnh tại các nhóm, lớp, bếp ăn. - Kiểm tra hồ sơ bán trú, kho thực phẩm.	

Nội dung từng tháng	Bổ xung
- Duyệt sổ chăm ăn tại các nhóm lớp. Tổ chức sinh hoạt chuyên môn tổ nuôi Bổ sung công việc đột xuất trong tháng 	
Tháng 10 - Tổ chức sinh hoạt chuyên môn tổ nuôi 2 lần/tháng. - Dự giờ một số hoạt động tại bếp bán trú - tại lớp. - Tiếp tục bổ sung đồ dùng đồ chơi cho các nhóm lớp - Kiểm tra sổ sách nuôi dưỡng, kho thực phẩm. - Kiểm tra công tác vệ sinh, phòng chống dịch bệnh tại các lớp, bếp ăn. - Cân đánh giá sức khỏe các cháu suy dinh dưỡng, thừa cân- béo phì - Phối hợp với Trạm y tế phường Kiến Hưng tổ chức khám sức khỏe cho trẻ toàn trường - Chốt kho thực phẩm - Phối hợp với tổ chuyên môn tổ chức “Tết trung Thu” cho trẻ - Duyệt sổ chăm ăn tại cá nhóm lớp. Bổ sung công việc đột xuất trong tháng Tháng 11 - Kiểm tra chất lượng thực phẩm và vệ sinh an toàn thực phẩm tại bếp. - Tổ chức chuyên đề “Nâng cao kỹ năng chế biến món ăn trong trường mầm non” - Duy trì tốt công tác vệ sinh phòng chống dịch bệnh trong nhà trường. - Cân đánh giá sức khỏe các cháu suy dinh dưỡng, thừa cân- béo phì - Chỉ đạo giáo viên quan tâm chăm sóc trẻ suy dinh dưỡng để giảm tỷ lệ trẻ suy dinh dưỡng, trẻ thừa cân trong nhà trường. - Thay đổi thực đơn một số món ăn trong thực đơn phù hợp với mùa đông cho trẻ	

Nội dung từng tháng	Bổ xung
- Cùng tổ chuyên môn và BGH dự các hoạt động trong hội giảng. - Cùng Ban giám hiệu nhà trường tổ chức kỷ niệm ngày Nhà giáo Việt Nam 20/11: “ Tri ân các thầy cô” - Dự giờ hoạt động một số nhóm lớp, bếp. - Tổ chức sinh hoạt chuyên môn khối nuôi 2 lần/1 tháng - Chỉ đạo giáo viên căn cứ điều kiện thời tiết trải xốp nền nhà cho trẻ đảm bảo được ấm áp vào mùa đông. - Kiểm tra sổ sách nuôi dưỡng, kiểm tra kho thực phẩm. - Duyệt sổ chăm ăn tại các nhóm lớp, chốt kho thực phẩm. Bổ sung công việc đột xuất trong tháng 	
Tháng 12 - Kiểm tra công tác vệ sinh an toàn thực phẩm tại bếp - Tổ chức chuyên đề “Vệ sinh ăn trưa” , “Chuyên đề giờ ngủ hạnh phúc” - Chỉ đạo các nhóm lớp thực hiện tốt công tác chăm sóc nuôi dưỡng, kết hợp với phụ huynh phòng chống dịch bệnh cho trẻ khi thời tiết chuyển mùa. - Chỉ đạo các nhóm lớp thay khăn lau mặt - khăn lau miệng cho trẻ. - Các nhóm lớp đảm bảo đủ nước ấm cho trẻ khi rửa tay lau mặt và nước uống - Kiểm tra sổ sách nuôi dưỡng, kiểm tra kho. - Dự giờ hoạt động một số nhóm lớp và dự giờ bếp ăn. - Các nhóm lớp cân đánh giá sức khỏe lần 2 cho trẻ. - Chốt kho thực phẩm - Duyệt sổ chăm ăn tại các nhóm lớp. Bổ sung công việc đột xuất trong tháng 	

Nội dung từng tháng	Bổ xung
Tháng 01/2026 - Quan tâm, phối kết hợp với phụ huynh chăm sóc trẻ tốt khi thời tiết lạnh. - Kiểm tra kho thực phẩm của cô và trẻ. - Bổ sung đồ dùng bán trú, đồ dùng đồ chơi cho một số nhóm lớp và bếp - Kiểm tra, dự giờ hoạt động của các nhóm lớp, dự giờ quy trình và các thao tác chế biến tại bếp. - Kiểm tra sổ sách nuôi dưỡng: Sổ giao nhận thực phẩm, sổ kho, sổ tính ăn hàng ngày, sổ lưu mẫu thực phẩm, sổ chia thức ăn chín có đầy đủ chữ ký. - Sinh hoạt chuyên môn. - Kiểm tra từng mặt 2 đồng chí nhân viên - Duyệt sổ chấm ăn tại cá nhóm lớp. - Chốt kho thực phẩm - Sơ kết học kỳ I <i>Bổ sung công việc đột xuất trong tháng</i> 	
Tháng 02/2026 - Tổ chức sinh hoạt chuyên môn 2 lần/tháng - Dự giờ và hoạt động một số nhóm lớp, bếp. - Kiểm tra tình hình hoạt động các nhóm trẻ tự thực trên địa bàn quản lý - Kiểm tra sổ sách nuôi dưỡng, kiểm tra kho. - Thanh tra nhân viên nuôi dưỡng - Tuyên truyền kết hợp với phụ huynh trong việc chăm sóc trẻ khi thời tiết thay đổi và phòng chống dịch bệnh. - Duyệt sổ chấm ăn các nhóm lớp. Chốt kho thực phẩm - Kiểm tra vệ sinh, cơ sở vật chất trước khi nghỉ tết <i>Bổ sung công việc đột xuất trong tháng</i> 	

Nội dung từng tháng	Bổ xung
Tháng 3/2026 - Tổ chức sinh hoạt chuyên môn 2 lần/tháng - Quan tâm đến công tác phòng chống các bệnh thường gặp khi thời tiết chuyển mùa. Chỉ đạo giáo viên quan tâm hơn đến phòng lớp học đảm bảo thoáng mát, trang phục của trẻ phù hợp với thời tiết. - Các lớp cân đánh giá sức khỏe lần 3 cho trẻ. - Liên hệ phun thuốc diệt muỗi côn trùng - Thay đổi thực đơn phù hợp với mùa hè. . - Quan tâm đến bữa ăn của trẻ khi thay đổi thực đơn mới - Kiểm tra vệ sinh an toàn thực phẩm tại hai bếp. - Dự giờ và hoạt động một số nhóm lớp, bếp. - Tính khẩu phần ăn cho trẻ cân đối lượng P:L:G và đảm bảo lượng năng lượng cần thiết. - Kiểm tra sổ sách nuôi dưỡng, kiểm tra kho. - Duyệt sổ chấm ăn các nhóm lớp. Bổ sung công việc đột xuất trong tháng 	
Tháng 4/2026 - Thực hiện tốt công tác phòng chống dịch bệnh và các bệnh thường gặp vào trẻ vào mùa hè. - Kiểm tra vệ sinh an toàn thực phẩm tại các bếp và một số lớp. - Cân đo và vào sổ theo dõi sức khỏe trẻ lần 3 - Các lớp giặt xốp, chăn sạch sẽ phơi nỏ cho vào túi nilon cất cẩn thận vào kho. - Kiểm tra tình hình hoạt động các nhóm trẻ tự thực trên địa bàn quản lý. - Dự giờ ăn, hoạt động một số nhóm lớp, bếp - Kiểm tra và kí duyệt sổ theo dõi trẻ Bổ sung công việc đột xuất trong tháng 	

Nội dung từng tháng	Bổ xung
Tháng 5/2026 - Kết hợp cùng ban giám hiệu tổ chức lễ ra trường cho học sinh 5 tuổi - Kiểm kê tài sản cuối năm của các nhóm, lớp. - Kiểm tra sổ sách nuôi dưỡng: sổ giao nhận thực phẩm, sổ tính ăn hàng ngày, sổ kho. Kiểm kê kho - Dự giờ và hoạt động một số nhóm lớp, bếp. - Kiểm tra tình hình hoạt động các nhóm trẻ tự thực trên địa bàn quản lý. - Kiểm tra chất lượng thực phẩm và vệ sinh an toàn thực phẩm tại hai bếp. - Duyệt sổ ăn tại các nhóm lớp. Chốt kho thực phẩm. - Phối hợp các bộ phận trong nhà trường tổ chức “Lễ ra trường cho trẻ 5 tuổi và Vui tết thiếu nhi 1/6” - Đánh giá cuối năm học và xếp loại thi đua cuối năm. <i>Bổ sung công việc đột xuất trong tháng</i> 	
Tháng 6/2026 - Chỉ đạo các nhóm lớp cân đánh giá sức khỏe trẻ vào biểu đồ phát triển. - Dự giờ công tác chế biến tại bếp. - Thay đổi một số món ăn, định lượng thực phẩm để phù hợp với số lượng trẻ tham gia học hè tại trường. - Kiểm tra việc thực hiện vệ sinh, công tác chăm sóc, nuôi dưỡng tại các nhóm lớp. - Kiểm tra sổ sách nuôi dưỡng, kho thực phẩm - Kiểm tra tình hình hoạt động các nhóm trẻ tự thực trên địa bàn quản lý. - Duyệt sổ chăm ăn các nhóm lớp. <i>Bổ sung công việc đột xuất trong tháng</i> 	

Nội dung từng tháng	Bổ xung
Tháng 7/2026 - Kiểm tra vệ sinh an toàn thực phẩm tại bếp. - Kiểm tra sổ sách nuôi dưỡng, kiểm tra và chốt kho thực phẩm. - Chỉ đạo cân đo và vào sổ theo dõi sức khoẻ trẻ trong hè. - Xếp lớp cho trẻ lên lớp mới. Bổ sung công việc đột xuất trong tháng 	
Tháng 8/2026 - Kiểm tra vệ sinh an toàn thực phẩm tại bếp. - Kiểm tra sổ sách nuôi dưỡng, kiểm tra và chốt kho thực phẩm. - Kiểm tra việc thực hiện rèn nề nếp cho trẻ. - Kiểm tra việc vệ sinh môi trường trong và ngoài lớp chuẩn bị cho năm học mới. - Ra soát, đề xuất bổ sung các đồ dùng, sửa chữa, bảo dưỡng các thiết bị cho lớp và bếp để chuẩn bị cho năm học mới Bổ sung công việc đột xuất trong tháng 	

Trên đây là kế hoạch thực hiện công tác chăm sóc, nuôi dưỡng và cơ sở vật chất của trường mầm non Phú La năm học 2025-2026. Đề nghị các tổ chuyên môn, các nhóm lớp và tổ nuôi dưỡng Nhà trường nghiêm túc triển khai thực hiện kế hoạch này.

Nơi nhận:

- BGH;
- Tổ chuyên môn; nhóm lớp, bếp;
- Lưu VT./.

KT HIỆU TRƯỞNG
PHÓ HIỆU TRƯỞNG



Đặng Thị Thanh Thủy

