

Số:135/KH-THNP1

Vinh Phú, ngày 05 tháng 09 năm 2025

KẾ HOẠCH TỔ CHỨC BÁN TRÚ Năm học 2025-2026

Căn cứ Thông tư 33/2021/TT-BYT quy định về công tác y tế trường học trong cơ sở giáo dục đại học và cơ sở giáo dục nghề nghiệp;

Căn cứ Thông tư Liên tịch số 13/2016/TTLT-BYT- BGDDĐT ngày 12/5/2016 của Liên Bộ y tế và Giáo dục – Đào tạo quy định về công tác y tế trường học;

Căn cứ Thông tư 46/2010/TT-BYT ngày 29/12/2010 ban hành quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về vệ sinh phòng bệnh truyền nhiễm trong các cơ sở giáo dục thuộc hệ thống giáo dục quốc dân.

Căn cứ quyết định số 1246/QĐ-BYT ngày 31/03/2017 về việc ban hành “Hướng dẫn thực hiện chế độ kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống.”

Công văn số 1966/SGD&ĐT-KHTC ngày 05/9/2024 của Sở giáo dục và Đào tạo tỉnh Nghệ An về việc hướng dẫn công tác quản lý thu, chi năm học 2024-2025 tại các cơ sở giáo dục công lập trên địa bàn Tỉnh Nghệ An;

Căn cứ đặc điểm, điều kiện thực tế của trường và các yêu cầu cần thiết của Cha mẹ Học sinh, trường Tiểu học Nghi Phú 1 xây dựng kế hoạch tổ chức công tác bán trú năm gồm những nội dung như sau:

I. ĐẶC ĐIỂM CHUNG:

Năm học 2025-2026 trường có 638 học sinh. Trong đó học sinh đăng ký bán trú là 585 học sinh (chiếm 91.69%). Để phục vụ theo yêu cầu của Cha mẹ Học sinh và thực hiện đúng các quy định của ngành Giáo dục chỉ đạo; đảm bảo tốt về an toàn trường học, đặc biệt đối với công tác bán trú. Trường tăng cường công tác kiểm tra, quản lý chặt chẽ các nội dung liên quan đến hoạt động bán trú; quan tâm trang bị cơ sở vật chất cần thiết để phục vụ cho học sinh có nhu cầu học bán trú tại trường.

Về nhân sự: Trường tuyển đội ngũ nhân viên thực hiện hợp đồng hình thức giao khoán công việc; thỏa thuận về chế độ chính sách và nghĩa vụ của người lao động đối với công việc cần làm; đảm bảo được chất lượng công việc theo hợp đồng đối với công tác bán trú.

Về thực đơn: Trường hợp đồng với các nhà cung cấp thực phẩm có đủ hồ sơ pháp lý; đảm bảo chất lượng dinh dưỡng khẩu phần ăn cho học sinh, chú ý đến nội dung an toàn thực phẩm.

Về cơ sở vật chất: đáp ứng được một số yêu cầu cần thiết để tổ chức cho học sinh có chỗ ăn, nơi ngủ; trang bị đủ vật dụng phục vụ cho vệ sinh môi trường để học sinh học tập sạch sẽ sau khi ăn ngủ.

1. Thuận lợi

- Đội ngũ nhân viên nấu ăn có chứng chỉ nấu ăn, có kinh nghiệm đối với công việc thực hiện bán trú, là những thành viên đã tham gia công tác lâu năm sức khỏe để hoàn thành tốt các nhiệm vụ được phân công. Đầu năm học, các Nhân viên nhà bếp đều được tiến hành khám sức khỏe theo quy định của ngành và của Trung tâm Y tế dự phòng thành phố Vinh.

- Giáo viên, nhân viên làm công tác kiểm tra, giám sát việc kiểm tra nhập và chế biến thực phẩm với tinh thần trách nhiệm cao.

- Cơ sở chất chất đảm bảo cho công tác bán trú

2. Khó khăn: Địa bàn phường Nghi Phú tỷ lệ phụ huynh là Giáo dân cao, nhiều phụ huynh lao động tự do còn gặp nhiều khó khăn.

II. MỤC ĐÍCH VÀ YÊU CẦU:

1. Mục đích:

- Tạo điều kiện thuận lợi cho Cha mẹ Học sinh yên tâm công tác, làm việc. Học sinh có nơi ăn, chỗ nghỉ trưa tại trường, hạn chế tối đa việc đi lại của các em khi học hai buổi. Đảm bảo được tính an toàn đối với học sinh Tiểu học đặc biệt là những học sinh gia đình không có điều kiện đưa đón.

- Tạo môi trường tập thể giúp học sinh rèn kỹ năng sống, bước đầu làm quen với ngôi nhà chung có nhiều bạn bè đồng lứa, biết chia sẻ, biết tự quản, tự chăm sóc bản thân dưới sự giám sát, chỉ dẫn của các cô bảo mẫu.

2. Yêu cầu:

- Thực hiện nghiêm túc các quy định chung của ngành chỉ đạo về công tác tổ chức bán trú đối với trường Tiểu học.

- Đảm bảo tính “An toàn vệ sinh thực phẩm” – “An toàn trường học”, giúp học sinh phát triển toàn diện về tinh thần và thể chất để học tập đạt kết quả tốt.

- Rèn luyện ý thức, tập cho học sinh những thói quen tốt trong sinh hoạt cá nhân: ăn, uống, ngủ, nghỉ, sinh hoạt đúng giờ, thực hiện tốt những quy định chung của tập thể đề ra.

III. NỘI DUNG VÀ BIỆN PHÁP THỰC HIỆN:

1. Đảm bảo cung cấp đủ dinh dưỡng, thực hiện tốt công tác chăm sóc học sinh:

1.1. Đảm bảo đủ dinh dưỡng và phòng chống học sinh béo phì:

- Đối với các nhà cung cấp thực phẩm: Yêu cầu cung cấp thực phẩm tươi, không chất bảo quản, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm

- Thực đơn được phối hợp kiểm tra, duyệt trước trong tuần và công khai thực đơn ngoài bản tin, trang Zalo để Cha mẹ Học sinh cùng theo dõi.

- Phối hợp với tổ chuyên môn, các bộ phận khác trong nhà trường tổ chức các hoạt động giáo dục học sinh quan tâm đến việc ăn uống, vệ sinh cá nhân. Tăng cường các hoạt động TDTT rèn thể chất cho học sinh.

- Thực hiện công tác tuyên truyền đến Cha mẹ Học sinh, giúp Cha mẹ Học sinh hiểu thêm về về nguy cơ và tác hại bệnh béo phì và cách đề phòng (thông tin trên bản tin).

- Tổ chức kiểm tra ghi nhận chất lượng buổi ăn mỗi ngày để kịp thời điều chỉnh thực đơn.

1.2. Chỉ tiêu phấn đấu :

- Phấn đấu cuối năm học, 100% học sinh bán trú tăng cân nhẹ, hạn chế tối đa hiện tượng học sinh bị béo phì, hoặc học sinh bị suy dinh dưỡng.

2. Phòng chống suy dinh dưỡng:

2.1. Đảm bảo được khẩu phần dinh dưỡng:

- Duy trì việc duyệt thực đơn hàng tuần, kiểm tra thực đơn mỗi ngày.

- Thực hiện đầy đủ các quy định, những nội dung của Ngành GD, của Sở chỉ đạo và hướng dẫn.

- Thực hiện nghiêm kế hoạch kiểm tra đột xuất mỗi tuần một lần đối với nhân viên, giáo viên trực trưa (kiểm tra hoạt động hướng dẫn học sinh tự phục vụ trong giờ ăn, vệ sinh phòng ngủ, vệ sinh khăn, bàn chải răng, bao gối, chiếu cá nhân của học sinh).

- Thông tin chính xác và kịp thời về tình hình học sinh ăn ngủ tại trường, để phụ huynh có biện pháp cùng nhà trường giúp đỡ học sinh.

2.2. Đối với công ty cung cấp thực phẩm:

- Đảm bảo thực phẩm tươi sống, rõ nguồn gốc, đảm bảo số lượng và chất lượng theo thực đơn, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.

STT	Nhà cung cấp	Tên lương thực, thực phẩm	Địa chỉ
1	HKD Nguyễn Thị Ngọc Thủy	Thịt lợn nạc; xương lợn Thịt bò, thịt gà	Số 56, đường Nguyễn Gia Thiều, phường Trường Vinh, Nghệ An
2	HKD Trương Như Hùng	Cá thu trắng nướng, tôm tươi sống	Khối Hải Giang 2 - Phường Cửa Lò - Nghệ An
3	HKD Ngô Thị Vinh	Trứng gà, Vừng lạc	Khối 14 - Phường Thành Vinh - Nghệ An
4	Hợp tác xã sản xuất và chế biến đậu phụ Hải Hoàng	Đậu phụ	Khối 10 - Phường Thành Vinh - Nghệ An

5	HKD thực phẩm sạch Lan Anh	Chả cá thát lát, chả lợn	Ngõ 5 - Đường Cao Xuân Dục – Phường Trường Vinh - Nghệ An
6	Công ty TNHH cung ứng thực phẩm sạch Nghệ An	Rau củ quả các loại	Số 12 - Nguyễn Thị Định - Phường Thành Vinh - Nghệ An
7	Công ty TNHH BÁNH MINH TIẾN	Bánh ngọt	Khối 4 - Phường Thành Vinh - Nghệ An
8	Công ty Xăng dầu Nghệ An	Chất đốt (Ga)	04 Nguyễn Sỹ Sách - Phường Thành Vinh - Nghệ An
9	HKD Trịnh Văn Phương	Gạo	Số 1 đường Tuệ Tĩnh, phường Trường Vinh, tỉnh Nghệ An
10	HKD Ngô Thị Thắm	Gia vị (thực phẩm khô)	Số 58 đường Đinh Công Tráng - Phường Thành Vinh - Nghệ An

3. Tiếp tục thực hiện các biện pháp để đảm bảo vệ sinh dinh dưỡng:

3.1. Đảm bảo vệ sinh An toàn thực phẩm:

Duy trì việc giám sát và yêu cầu nhân viên nhà bếp phải đảm bảo các điều kiện sau:

- Đảm bảo việc vệ sinh nơi chế biến; không để môi trường chế biến ẩm mốc, vật dụng chế biến được rửa cẩn thận và phơi nắng, lưu trữ nơi khô ráo.

- Nước uống của học sinh được sử dụng nguồn nước sạch, được xét nghiệm mẫu nước, có chứng nhận không bị nhiễm bẩn.

- Bảo quản và lưu nghiệm thức ăn hàng ngày theo quy định.

- Thức ăn phải để xa nơi chứa rác hoặc những chất có khả năng gây nhiễm độc.

- Rác do thực phẩm thừa phải cho vào thùng rác có nắp đậy kín và được xử lý sạch sẽ mỗi ngày.

- Thành lập ban tiếp nhận hàng để lưu mẫu thức ăn, kiểm tra nguồn thực phẩm cung cấp cho học sinh dùng mỗi ngày.

- Thường xuyên kiểm tra chất lượng, bảo trì các dụng cụ, trang thiết bị phục vụ cho việc nấu nướng.

- Tổ chức khám sức khỏe định kỳ cho nhân viên.

- Cung cấp đầy đủ các giấy chứng nhận có liên quan đến công tác bán trú.

3.2. Chỉ tiêu:

- 100% học sinh có đủ nguồn nước sạch để sử dụng.

- Đảm bảo an toàn thực phẩm 100%, không để phát sinh hiện tượng học sinh bị ngộ độc thức ăn.

- 100% QL, GV, NV có tham gia công tác bán trú phải khám sức khỏe định kỳ đầy đủ (khám theo yêu cầu của Trung tâm Y tế thành phố chỉ đạo)

4. Công tác quản lý chỉ đạo chặt chẽ việc kiểm tra các biện pháp Đảm bảo An toàn cho học sinh:

4.1. Biện pháp:

- Tăng cường công tác kiểm tra theo kế hoạch (kiểm tra đột xuất), có biện pháp xử lý ngay những hiện tượng bất thường xảy ra trong bán trú.
- Phân công nhân sự phụ trách bán trú hợp lý, cân đối, tránh tình trạng nơi thừa, nơi thiếu và trái chức năng.
- Đảm bảo việc thực hiện đúng các quy định, hướng dẫn của Ngành đối với công tác chăm sóc và quản lý học sinh học bán trú.
- Quan tâm đến hoạt động kiểm tra bổ sung trang thiết bị cần thiết để phục vụ học sinh bán trú.
- Duy trì chế độ phân công trực đối với nhân viên, giáo viên trực và phục vụ.
- Xây dựng lịch trực vệ sinh từng khu vực và tăng cường công tác kiểm tra vệ sinh môi trường, vệ sinh lớp học, nhà vệ sinh.
- Có kế hoạch tổ chức, kiểm tra vệ sinh cá nhân của học sinh theo từng lớp.

4.2. Chỉ tiêu:

- Đảm bảo an toàn đối với học sinh 100%.
- Công tác phục vụ đối với học sinh luôn luôn tốt.
- Đảm bảo nhà vệ sinh luôn sạch, đẹp an toàn.

5. Đảm bảo công tác vệ sinh, chăm sóc sức khỏe cho học sinh:

- Thành lập Ban kiểm tra sức khỏe trong trường học.
- Chú ý đến những học sinh có những biểu hiện suy dinh dưỡng, béo phì, giảm cân mỗi tháng.
- Mỗi tuần trả gói của học sinh về nhà để phụ huynh giặt, phơi sạch sẽ. Giáo viên, nhân viên trực thường xuyên kiểm tra khăn, bàn chải học sinh, ca uống nước để tránh dịch bệnh cho học sinh.
- Phối kết hợp với y tế học đường, khám bệnh cho học sinh hạn chế những bệnh thông thường cho trẻ.
- Hướng dẫn học sinh biết giữ gìn vệ sinh răng miệng, vệ sinh cá nhân, vệ sinh ăn uống, giữ vệ sinh chung trong nhà trường, hạn chế các bệnh thông thường của trẻ em (lồng ghép vào tiết sinh hoạt đầu tuần).

6. Công tác tuyên truyền giáo dục sức khỏe:

- Xây dựng kế hoạch truyền thông về giáo dục sức khỏe, cung cấp những kiến thức về nuôi dạy trẻ theo khoa học, bằng nhiều hình thức theo trọng tâm hàng tháng.
- Thực hiện đầy đủ các nội dung về dinh dưỡng trên bản tin.

IV. THU PHÍ BÁN TRÚ:

Việc thu phí bán trú theo giá dịch vụ công theo Quyết định của tỉnh Nghệ AN, Ban hành Danh mục dịch vụ công thuộc lĩnh vực Giáo dục và đào tạo thành phố Vinh và sự thỏa thuận của PHHS tham gia bán trú.

Hiện tại chưa có quyết định mức thu năm học 2025-2026 của UBND phường Vinh Phú. Sau khi có quyết định quy định mức thu tiền bán trú và mua sắm vật dụng sẽ có mức thu cụ thể.

Tháng 9,10/2025 tạm thu mức thu như năm học 2025-2026.

- Tiền ăn: Lớp 1 – lớp 5: **20.000 đồng/HS/ngày**

Dùng để chi trả tiền mua thực phẩm phục vụ ăn uống cho học sinh

V. Tổ chức thực hiện:

1. Đối tượng tham gia bán trú:

Học sinh từ lớp 1 – lớp 5: Do phụ huynh tự nguyện đăng kí

2. Nhân sự phục vụ công tác bán trú:

- Nhân viên nấu ăn : 6 người
- Thủ quỹ: 1 người
- Nhân viên y tế - kho: 1 người
- Nhân viên Kế toán 1 người
- Quản lí: 2 người

3. Phân công nhiệm vụ cho các thành viên:

3.1. Ban quản lí:

+ Hiệu trưởng: Quản lí và chỉ đạo hoạt động chung công tác bán trú, trực tiếp chỉ đạo vệ sinh an toàn thực phẩm, tài chính, tài sản bán trú, kiểm tra và duyệt thực đơn.

+ Phó hiệu trưởng: Quản lý, tổ chức, kiểm tra hoạt động ăn, ngủ của HS bán trú, quản lý bếp ăn, kiểm tra và quản lí đội ngũ nhân viên cấp dưỡng, quản sinh.

+ Kế toán: Phụ trách cơ sở vật chất, theo dõi quản lí tài sản bán trú. Lập hồ sơ quyết toán kinh phí. Phối hợp các bộ phận kiểm diện học sinh bán trú mỗi ngày, nắm sĩ số học sinh có mặt, đăng ký số lượng khẩu phần ăn; phối hợp tiếp nhận số lượng thực phẩm (ăn trưa, ăn xế). Thực hiện các loại sổ để thông báo nội dung cần thiết đến Cha mẹ Học sinh. Lập KH thu, chuyển DS thu vào ngân hàng thu tiền, thực hiện thanh toán không dùng tiền mặt

+ Thủ quỹ: theo dõi các khoản thu chi tiền của học sinh.

+ Y tế: Nhân viên y tế: Kiểm tra chất lượng thực phẩm, lưu và hủy mẫu thực phẩm, kiểm tra vệ sinh ATTP.

3.2. Nhân viên nấu ăn : Đảm nhận chế biến thức ăn, phục vụ, chia thức ăn cho các lớp bán trú, làm vệ sinh nhà bếp, khu vệ sinh của nhà bếp.

3.3. Nhân viên, giáo viên trực trưa: Có trách nhiệm phân chia khẩu phần ăn cho mỗi học sinh của lớp mình quản. Nhắc nhở học sinh vệ sinh trước khi ăn, sau khi ăn xong, ngủ dậy đánh răng rửa mặt và giặt bao gối, khăn hàng tháng cho học sinh. Có trách nhiệm quản học sinh trong giờ ngủ trưa, sắp xếp bàn ghế, đồ dùng học sinh ngăn nắp khi trả phòng.

- Luôn quan tâm theo dõi, nắm chắc tình hình ăn, ngủ của học sinh, hiểu được tâm lý học sinh.

- Rút kinh nghiệm từ thực tế của những năm học trước để phục vụ cho nhiệm vụ được giao đạt kết quả cao hơn.

- Thường xuyên trao đổi kiến thức, hiểu được cơ bản về thực đơn, dinh dưỡng trong từng món ăn. Hướng dẫn cho học sinh dùng cơm hết suất. Không để học sinh bỏ cơm, thức ăn thường xuyên, kịp thời báo cáo, điều chỉnh chế độ ăn, chăm sóc học sinh hợp lý.

- Quan tâm, dỗ cho học sinh ăn hết suất (đặc biệt là học sinh lớp 1, 2, 3) dựa vào mô hình giáo dục dinh dưỡng thông qua bữa ăn bán trú – Bộ minh họa “ **3 phút thay đổi nhận thức**” giúp học sinh hiểu được lợi ích và giá trị dinh dưỡng của các loại thực phẩm thật sống động, thông điệp ngắn gọn, súc tích giúp học sinh dễ hiểu, dễ nhớ. Đặc biệt là những thực phẩm chưa quen thuộc trước đây.

- Tập cho học sinh có thói quen tự ăn, ăn hết suất, ăn đúng giờ, ngủ đúng giấc.

- Bảo mẫu và giáo viên có sự phối hợp nhịp nhàng và chặt chẽ. Nắm được tình hình của học sinh và báo cáo chính xác cho BGH để kịp thời giúp đỡ các em đối với việc ăn, ngủ trong tuần (những học sinh không ăn hết suất, không ngủ được...), tìm hiểu lý do để giúp học sinh ăn, ngủ tốt.

3.4. Kho, quỹ: Hàng ngày kiểm tra việc tiếp nhận thực phẩm của nhà bếp (về chất lượng và số lượng)

3.5. Nhân viên vệ sinh: Làm vệ sinh khu vệ sinh và các phòng bán trú trong thời gian bán trú.

3.6. Bảo vệ: phụ trách quản lý việc ra vào của học sinh trong giờ học sinh ở tại trường sinh hoạt bán trú.

4. Mua sắm đồ dùng bán trú:

Sau khi tổng hợp đề xuất của các bộ phận liên quan, kế toán xây dựng kế hoạch mua sắm cụ thể phù hợp với số lượng học sinh tham gia bán trú được hiệu trưởng phê duyệt.

VI. THỜI GIAN THỰC HIỆN:

*** Tháng 28/9/2025 - 11/2025:**

- Soạn thảo kế hoạch, chuẩn bị nội dung, cách thức tổ chức, tiến hành phân công cá nhân thực hiện.

- Kiểm tra, thống kê để trang bị một số vật dụng cần thiết cho hoạt động bán trú.

- Tổ chức cân đo, kiểm tra sức khỏe học sinh đầu năm để làm chuẩn đánh giá chất lượng và theo dõi việc tăng, giảm cân của học sinh.

- Hướng dẫn học sinh cách vệ sinh cá nhân sau khi ăn xong, sau khi ngủ dậy.

- Hướng dẫn học sinh cách để giày, dép cho gọn gàng.

- Tổ chức cho học sinh tìm hiểu về vệ sinh an toàn thực phẩm (ăn sạch, uống sạch, ở sạch).

- Hướng dẫn học sinh cách đề phòng cận mắt và vẹo cột sống.

- Giới thiệu bệnh Tay chân miệng (sự nguy hiểm, cách phòng và chống).

- Tổ chức kiểm tra, ghi nhận tình hình và lưu biên bản nhắc nhở, đôn đốc giáo viên, nhân viên.

*** Tháng 12/2025 - 02/2026:**

- Liên hệ phụ huynh thông báo tình hình sức khỏe của học sinh (thông báo qua sổ liên lạc).

- Tổ chức các hoạt động tuyên truyền với phụ huynh về công tác an toàn vệ sinh thực phẩm, tổ chức các hoạt động giáo dục học sinh vệ sinh, giữ gìn thân thể.

- Sơ kết đợt một của công tác bán trú đánh giá tình hình chăm sóc học sinh bán trú.

- Tổ chức cho học sinh thi tìm hiểu về vệ sinh răng miệng.

- Tổ chức vẽ tranh tuyên truyền về răng miệng.

- Giới thiệu cho học sinh một số bệnh thông thường hay gặp và cách đề phòng bệnh.

- Tiếp tục tuyên truyền về bệnh sốt xuất huyết. Sinh hoạt tìm hiểu về AIDS/HIV (nguyên nhân, cách đề phòng).

- Tổ chức kiểm tra, ghi nhận tình hình và lưu biên bản nhắc nhở, đôn đốc giáo viên, nhân viên.

*** Tháng 03 - 05/2026:**

- Tổ chức cho học sinh tìm hiểu về một số bệnh của mắt và cách phòng chống vẹo cột sống.

- và cách sống khỏe để phòng bệnh.

- Kiểm tra toàn diện hoạt động bán trú.

- Thống kê các số liệu liên quan đến công tác bán trú.

- Tổ chức tổng kết rút kinh nghiệm.

- Tổ chức kiểm tra, ghi nhận tình hình và lưu biên bản nhắc nhở, đơn đốc giáo viên, nhân viên.

- Tổng vệ sinh toàn trường, lưu cất đồ vào kho./.

Trên đây là Kế hoạch tổ chức bán trú của Trường Tiểu học Nghi Phú 1 năm học 2025 - 2026 Đề nghị các tổ, bộ phận và các thành viên làm công tác bán trú triển khai thực hiện nghiêm túc./.

Nơi nhận:

- Phòng VHXH (báo cáo);
- Lưu: Bộ phận QLBT, KT;

