

Số: 350/KH-MNHQ

Hoàng Quế, ngày 28 tháng 08 năm 2024

KẾ HOẠCH NUÔI DƯỠNG VÀ CHĂM SÓC SỨC KHỎE NĂM HỌC 2024 – 2025

Căn cứ Điều lệ trường Mầm non được ban hành theo Thông tư số 52/2020/TT-BGDĐT ngày 31 tháng 12 năm 2020 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo;

Thực hiện nhiệm vụ năm học 2024-2025, nhu cầu về chất lượng nuôi dưỡng, chăm sóc sức khỏe cho trẻ và tình hình thực tế tại đơn vị,

Trường mầm non Hoàng Quế xây dựng kế hoạch nuôi dưỡng và chăm sóc sức khỏe năm học 2024 - 2025 cụ thể như sau:

I. ĐẶC ĐIỂM TÌNH HÌNH.

1. Quy mô trường lớp.

- Tổng số bếp ăn: 03 điểm

Tổng số nhóm, lớp: 13, tổng số trẻ: 321 trẻ. Trong đó Nhà trẻ 55 trẻ; Mẫu giáo 266 trẻ cụ thể như sau:

+ Nhà trẻ: 25-36 tháng 3 nhóm : 55 trẻ

+ Mẫu giáo 10 lớp:

- Khối 3 tuổi 3 lớp: 75 trẻ

- Khối 4 tuổi 4 lớp: 100 trẻ

- Khối 5 tuổi 3 lớp: 91 trẻ

+ Tổng số trẻ ăn bán trú 321/321; Đạt tỉ lệ 100%

- Tổng số nhân viên phục vụ bán trú: 8 người

Trong đó:

- Nhân viên y tế - thủ quỹ: 01

- Nhân viên hành chính: 01

- Nhân viên nấu ăn: 06.

2. Thuận lợi.

- Được sự quan tâm và chỉ đạo của phòng Giáo dục và Đào tạo thị xã Đông Triều, sự quan tâm của trung tâm y tế phường Hoàng Quế, trung tâm y tế thị xã Đông Triều.

- Đội ngũ cán bộ giáo viên trong trường nhiệt tình, tận tụy với nghề, có ý thức trách nhiệm trong công việc.

- Cơ sở vật chất thiết bị đồ dùng đảm bảo. Có môi trường chăm sóc, giáo dục tốt, ổn định trong nhiều năm.

- Phụ huynh quan tâm đến công tác nuôi dưỡng và chăm sóc sức khỏe cho trẻ.

- 100% trẻ đến trường ăn bán trú tại trường.

- Trường có 01 nhân viên y tế nên hỗ trợ công tác chăm sóc, theo dõi sức khỏe cho trẻ được tốt hơn.

3. Khó khăn.

- Một số phụ huynh nhận thức về kiến thức dinh dưỡng - sức khỏe trẻ còn ở mức độ hạn chế.

- Việc thực hiện tính khẩu phần ăn cho trẻ trên phần mềm còn chưa được chính xác, cân đối về dưỡng chất theo quy định.

II. NHIỆM VỤ TRỌNG TÂM;

1. Nâng cao chất lượng nuôi dưỡng và chăm sóc sức khỏe trẻ, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm cho trẻ. Bồi dưỡng nâng cao chất lượng đội ngũ giáo viên, nhân viên cấp dưỡng trong nhà trường biết cách phòng chống dịch bệnh, biết cách phòng tránh tai nạn thương tích và sơ cứu tại chỗ khi trẻ xảy ra tai nạn. Rèn 100% trẻ có thói quen vệ sinh cá nhân sạch sẽ, các hành vi ứng xử phù hợp với các hoạt động.

2. Tiếp tục làm tốt công tác phổ biến kiến thức nuôi dạy trẻ cho các bậc cha mẹ, cộng đồng và tuyên truyền đổi mới giáo dục mầm non. Duy trì công tác tuyên truyền, liên lạc với phụ huynh về chất lượng chăm sóc nuôi dưỡng trẻ của nhà trường.

3. Đảm bảo thực hiện tốt quy trình bếp ăn một chiều.

4. Duy trì việc đảm bảo chất lượng chăm sóc nuôi dưỡng và an toàn tuyệt đối cho trẻ. Xây dựng thực đơn, khẩu phần dinh dưỡng đủ năng lượng, đủ chất và cân đối giữa tỷ lệ đạm, chất béo, chất bột. Các biện pháp phòng chống trẻ suy dinh dưỡng cân nặng, chiều cao, thừa cân - béo phì.

5. Duy trì thực hiện 321/321 trẻ đạt 100 % trẻ được khám sức khỏe định kỳ 2 lần/năm và cân, đo theo dõi sức khỏe 3 lần/năm với trẻ nhà trẻ 24 tháng tuổi trở lên và trẻ mẫu giáo. Giảm tỉ lệ suy dinh dưỡng thể nhẹ cân xuống dưới 2,5%; Thể thấp còi xuống dưới 1,5%

6. Ứng dụng công nghệ thông tin trong công tác quản lý chỉ đạo chăm sóc nuôi dưỡng.

III. NHIỆM VỤ VÀ GIẢI PHÁP CỤ THỂ.

1. Chăm sóc sức khỏe trẻ:

1.1. Công tác đảm bảo an toàn:

a. Chỉ tiêu:

- 100% trẻ được đảm bảo an toàn tuyệt đối trong các mặt hoạt động, không để trẻ xảy ra thương tích hay ngộ độc thực phẩm, theo thông tư số 132/2010/TT-BGD&ĐT ngày 15/4/2010 của bộ giáo dục và đào tạo ban hành.

- Quản lý trẻ chặt chẽ trong mọi hoạt động, ở mọi lúc mọi nơi

- Luôn theo dõi, quan sát chặt chẽ số lượng trẻ đến lớp hàng ngày.

- Đảm bảo cơ sở vật chất có chất lượng cho trẻ học an toàn.

b. Biện pháp:

- Toàn thể giáo viên đến lớp đón trẻ đúng giờ quy định.
- Giáo viên luôn có mặt và giám sát trẻ khi cho trẻ ra khu sân chơi hoạt động ngoài trời. Nhất là khi trẻ chơi tự do.
- Giáo viên nắm chắc sĩ số trẻ đi học trong ngày, và đặc biệt quan tâm đến những trẻ mới đến lớp.
- Tổ chức tập huấn cho giáo viên về giáo dục dinh dưỡng, VSATTP, PTTNTT và sơ cứu tại chỗ khi trẻ xảy ra tai nạn.
- Đảm bảo mua thực phẩm tươi ngon, rõ nguồn gốc và thực hiện ký hợp đồng cam kết trách nhiệm giữa bên mua và bên cung cấp thực phẩm.
- Thực hiện nghiêm túc quy trình lưu mẫu thức ăn được quy định tại Sở kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn.
- Tăng cường kiểm tra bếp ăn, kịp thời phát hiện các nguyên nhân gây hậu quả xấu, gây ngộ độc - phát hiện các mối nguy và đưa ra các biện pháp xử lý điều chỉnh. Đảm bảo yêu cầu bếp ăn được cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ tiêu chuẩn VSATTP.
- Ban giám hiệu và giáo viên luôn có trách nhiệm giám sát, kiểm tra đồ dùng đồ chơi thường xuyên để nhằm sửa chữa kịp thời những dụng cụ, đồ chơi bị hư hỏng tránh gây thương tích cho trẻ trong quá trình chơi.

1.2. Chăm sóc sức khỏe:

a. Chỉ tiêu:

- 321/321 đạt 100% trẻ đến trường được khám sức khỏe định kỳ 2 lần/năm học và cân đo theo dõi sức khỏe 3 lần/năm với trẻ nhà trẻ 24 tháng tuổi trở lên và trẻ mẫu giáo.
- Phần đầu cuối năm tỉ lệ trẻ phát triển bình thường đạt: 96 - 98%; Tỉ lệ trẻ SDD thể nhẹ cân dưới 2,0%; Tỉ lệ trẻ SDD thể thấp còi dưới 1,5%; Giảm tỉ lệ trẻ béo phì còn 0,5%.
- Lập kế hoạch chăm sóc trẻ suy dinh dưỡng, thấp còi, béo phì, trẻ khuyết tật học hòa nhập.
- Đảm bảo 100% sử dụng nguồn nước sạch, nước uống cho trẻ được đun sôi, đảm bảo hợp vệ sinh và phù hợp với thời tiết.
- 100% số trẻ có thói quen vệ sinh cá nhân sạch sẽ, hình thành nề nếp thói quen tốt, các hành vi ứng xử văn minh có lợi cho sức khỏe trẻ.

b. Biện pháp:

- Hiệu trưởng ra quyết định thành lập ban chăm sóc sức khỏe, trưởng ban là đại diện ban giám hiệu, phó ban là đại diện lãnh đạo y tế xã, ủy viên thường trực là nhân viên y tế trường học.
- Ban chỉ đạo phối hợp chặt chẽ với nhau để lập kế hoạch và triển khai công tác chăm sóc sức khỏe cho trẻ trong năm học cụ thể theo năm tháng. (Như tuyên truyền kịp thời các bệnh dịch theo mùa dịch xảy ra, triển khai kế hoạch phòng chống dịch bệnh cho trẻ ở trường...).
- Tuyên truyền kiến thức nuôi dạy con theo khoa học cho các bậc phụ huynh. thông qua giờ đón trả trẻ, thông qua các hội thi, các buổi họp phụ huynh.
- Phối hợp chặt chẽ với trung tâm y tế thị xã và trạm y tế phường trong công tác phòng bệnh, phòng dịch; khám sức khỏe và cân đo định kỳ, vệ sinh khử trùng bề mặt môi trường, đồ dùng, vệ sinh cá nhân.

- Nhân viên y tế phối hợp với tổ nhà bếp, giáo viên chủ nhiệm các nhóm, lớp thực hiện các biện pháp can thiệp với trẻ suy dinh dưỡng nhẹ cân, trẻ thấp còi, béo phì, trẻ khuyết tật hòa nhập.

- Thực hiện đảm bảo chế độ dinh dưỡng hợp lý, an toàn: xây dựng thực đơn theo mùa phù hợp với từng độ tuổi nhà trẻ, mẫu giáo, nguồn thực phẩm thực tế của địa phương. Sử dụng phần mềm Quản lý mầm non để xây dựng tính khẩu phần ăn cho trẻ hợp lý, cân đối đảm bảo tỉ lệ calo, tỷ lệ dinh dưỡng duy trì ở mức: Nhà trẻ P:13 - 20%; L: 30 - 40%; G: 47 - 50%. Mẫu giáo P: 13- 20%; L 25 - 35%; G 52 - 60 %. Tính thêm tỷ lệ Ca, B1 trong thực đơn bữa ăn của trẻ và cân đối kịp thời tại trường mầm non. Xây dựng thực đơn phù hợp với trẻ SDD (béo phì) để trẻ phát triển bình thường.

- Công tác vệ sinh môi trường phòng chống dịch bệnh:

+ Phối hợp với phụ huynh để mua sắm đầy đủ dụng cụ vệ sinh cá nhân cho trẻ riêng biệt như: xà phòng rửa tay, khăn mặt, khăn ăn, cốc uống nước, bát ăn cơm...

+ Giáo viên phải làm kí hiệu tập cho trẻ tự nhận biết kí hiệu dụng cụ vệ sinh cá nhân đúng chính xác, tránh việc nhầm lẫn và không được dùng chung.

+ Tạo môi trường xanh sạch đẹp trong lớp và ngoài sân. Vệ sinh lớp học thông thoáng trước giờ đón trẻ. Sắp xếp đồ dùng đồ chơi trật tự ngăn nắp, gọn gàng. Xử lý kịp thời các loại rác thải, các chất thải bỏ đúng nơi quy định không gây ô nhiễm.

+ Tập cho trẻ thói quen biết vứt rác đúng nơi quy định, không vứt rác bừa bãi, biết bỏ rác vào thùng, biết giữ gìn sân trường, lớp học sạch sẽ, tập cho trẻ thói quen lao động dọn vệ sinh hằng ngày: Nhật rác sau mỗi buổi sáng tập thể dục, bỏ vào thùng đúng nơi quy định với chủ đề 10 phút sạch trường.

- Vệ sinh cá nhân:

+ Chăm sóc bảo vệ da sạch sẽ, chăm sóc vệ sinh răng miệng, tay, chân, mặt, mũi áo, quần áo gọn gàng thường xuyên.

- Vệ sinh ăn uống:

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

+ Cuối tuần tổ chức tổng vệ sinh đồ dùng sinh hoạt, đồ dùng vệ sinh cá nhân đồ chơi, dụng cụ nhà bếp cho trẻ 1 tuần /lần bằng các dung dịch sát khuẩn.

2. Công tác nuôi dưỡng:

2.1. Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm:

a. Chỉ tiêu:

- Đảm bảo 100% nguồn thực phẩm tươi ngon rõ nguồn gốc đảm bảo chất lượng, hợp vệ sinh.

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

- Đẩy mạnh công tác trồng rau tại vườn trường để tạo nguồn thực phẩm sạch, an toàn cho trẻ.

- Đầu tư mua sắm đầy đủ trang thiết bị phục vụ công tác bán trú cho trẻ ăn uống an toàn, hợp vệ sinh.

- Thực hiện ký hợp đồng với nhà cung cấp thực phẩm.

- Lưu đủ mẫu thức ăn hằng ngày theo quy định.

b. Biện pháp:

- Bồi dưỡng củng cố cho nhân viên nuôi dưỡng về qui trình bếp một chiều, cách bảo quản thực phẩm, rau củ, quả, vệ sinh dinh dưỡng, vệ sinh an toàn thực phẩm.

- Các thao tác qui trình chế biến, cách lựa chọn thực phẩm tươi ngon.

- Khuyến khích giáo viên trồng rau tại vườn trường để cung cấp rau sạch cho nhà bếp.

- Tham mưu với nhà trường mua sắm bổ sung dụng cụ, đồ dùng phục vụ cho công tác bán trú, đầy đủ hợp vệ sinh. Đồ dùng, dụng cụ phục vụ cho trẻ đều bằng Inox hóa nhằm tránh gây độc hại và có độ bền cao.

- Lựa chọn nhà cung cấp thực phẩm để ký hợp đồng mua bán thực phẩm đảm bảo an toàn.

- Nhà bếp lưu mẫu thức ăn hàng ngày đảm bảo 3 đủ: Đủ mẫu, đủ lượng và đủ thời gian.

2.2. 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 tại trường đạt tỉ lệ Kcal: nhu cầu năng lượng trong ngày là 1230-1320 Kcal/ ngày

+ Nhà trẻ: Từ 600 - 651Kcal trẻ/ ngày.

+ Mẫu giáo: Từ 615-726 Kcal trẻ/ ngày.

- Đảm bảo các chất dinh dưỡng theo đúng tỉ lệ quy định: Protein, lipit, Gluxit:

+ Nhà trẻ P:13 - 20%; L: 30 - 40%; G: 47 - 50%.

+ Mẫu giáo P: 13- 20%; L 25 – 35%; G 52 – 60 %.

- Đảm bảo cung cấp đủ nước đun sôi để nguội cho trẻ uống và đảm bảo hợp vệ sinh.

- Đảm bảo tuyệt đối không để xảy ra ngộ độc thực phẩm trên trẻ.

- 100% trẻ được sử dụng nguồn nước sạch.

- 100% trẻ có kỹ năng rửa tay trước khi ăn, rửa mặt, đánh răng, sau khi ăn.

- 100% trẻ có thói quen vệ sinh, ăn uống tự phục vụ.

- 100% các lớp thực hiện nội dung giáo dục dinh dưỡng, vệ sinh an toàn thực phẩm.

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

- Duy trì mức ăn: 22000^{d/} trẻ/ ngày.

- Duy trì chế độ ăn 3 bữa/ ngày (Trưa, chiều, phụ)

b. Biện pháp:

- Có thực đơn phù hợp cho từng độ tuổi, đa dạng các loại thực phẩm, thường xuyên thay đổi theo mùa, phù hợp nguồn thức ăn thực tế của địa phương sẵn có.

- Chế biến thức ăn đảm bảo hợp vệ sinh, đảm bảo quy trình theo một chiều.

- Thức ăn sau khi chế biến xong phải có nắp đậy, cho trẻ ăn thức ăn nóng, tránh những thức ăn nguội lạnh.

- Nhân viên nhà bếp phải có trang phục đầy đủ theo yêu cầu (đeo tạp giê, mũ, cắt móng tay sạch sẽ, và đi khám sức khỏe theo định kì theo quy định của y tế)

- Chăm sóc chu đáo cho các cháu trong từng bữa ăn giấc ngủ, cho trẻ ngủ đủ giấc, đúng giờ.

- Giáo viên phải quan tâm, chăm sóc trẻ trong từng bữa ăn, khuyến khích trẻ ăn hết suất của mình. (Không quát nạt, mắng trẻ)

- Tập cho trẻ ăn đầy đủ các loại thức ăn, nên cho trẻ biết tên các món ăn thông qua các bữa ăn hàng ngày.

- Nhắc trẻ uống đủ lượng nước trong ngày theo quy định.

- Thực hiện nghiêm túc giờ giấc sinh hoạt của trẻ trong ngày. (không thay đổi tùy tiện)

2.3 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 công khai.

- Công khai tài chính rõ ràng minh bạch chính xác

- Đảm bảo khẩu phần ăn, xuất ăn của trẻ trong ngày.

- Hồ sơ bán trú đầy đủ, khoa học.

b. Biện pháp:

- Tổ phụ trách bán trú hàng ngày trực tiếp thu chi các khoản tiền thu trong ngày, công khai các khoản tiền theo quy định rõ ràng, có đầy đủ hồ sơ sổ sách như sổ giao nhận thực phẩm, sổ báo ăn, sổ chi chợ.

- Giao nhận thực phẩm hàng ngày đảm bảo công khai, vào sổ chính xác, có đầy đủ các thành viên tham gia kí nhận.

- Công khai tài chính hằng ngày qua bảng công khai của nhà trường.

- Sử dụng tiền ăn của trẻ đúng mục đích.

- Theo dõi chia ăn của trẻ đủ theo số xuất ăn.

3. Nâng cao chất lượng ứng dụng công nghệ thông tin trong công tác quản lý chăm sóc nuôi dưỡng.

a. Chỉ tiêu.

- 100% hồ sơ công tác chăm sóc nuôi dưỡng thu chi tiền ăn của trẻ được quản lý chặt chẽ, ghi chép rõ ràng, khoa học.

- 100% thực đơn hàng ngày của trẻ được xây dựng bằng phần mềm dinh dưỡng để đảm bảo cân đối các nhóm chất dinh dưỡng.

- Tính khẩu phần ăn của trẻ trên phần mềm quản lý trường học.

- 100% giáo viên, nhân viên có kiến thức về dinh dưỡng và chăm sóc sức khỏe cho trẻ.

- 100% trẻ được quản lý theo dõi kết quả cân đo - khám sức khỏe trên biểu đồ.

b. Biện pháp

- Nhà trường cài đặt phần mềm Quản lý dinh dưỡng để tính khẩu phần ăn cho trẻ.

- Bộ phận phụ trách nuôi dưỡng nhà trường xây dựng thực đơn cho trẻ phù hợp lựa chọn các thực phẩm cung cấp nhiều năng lượng nhằm đảm bảo sức khỏe và phù hợp với sự hấp thu của trẻ, nghiên cứu ứng dụng các phần mềm mới để xây dựng thực đơn tốt hơn.

- 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 tham khảo.

- Tham khảo các thực đơn trên mạng Internet để áp dụng nghiên cứu sao cho phù hợp với điều kiện nhà trường.

DỰ KIẾN KẾ HOẠCH THEO TỪNG THÁNG

THÁNG	NỘI DUNG CÔNG VIỆC	NGƯỜI THỰC HIỆN	GHI CHÚ
Tháng 8/2024	<ul style="list-style-type: none"> - Kiểm kê CSVCS, tham mưu mua sắm bổ sung một số cơ sở vật chất phục vụ cho công tác bán trú. - Tổ chức tập huấn kiến thức về công tác đảm bảo VSATTP. 	<ul style="list-style-type: none"> -BGH, GV, NV -NV cấp dưỡng Y tế 	
Tháng 9/2024	<ul style="list-style-type: none"> - Cấp phát dụng cụ nhà bếp và dụng cụ bán trú cho các lớp ăn tại trường. - Ký hợp đồng cung cấp thực phẩm. - Tổ chức họp phụ huynh học sinh về công tác ăn bán trú. - Tổ chức ăn bán trú tại trường, xây dựng thực đơn, khẩu phần ăn cho trẻ. - Kết hợp tuyên truyền bệnh dịch tay, chân, miệng và sốt xuất huyết cho phụ huynh. - Huy động nguồn đóng góp của phụ huynh mua sắm dụng cụ phục vụ công tác bán trú. - Tham mưu với ban giám hiệu, trạm y tế phường thành lập ban sức khỏe trường học. - Phối hợp với Trung tâm y tế Phường khám sức khỏe cho trẻ đợt 1. Theo dõi tổng hợp, phân loại kết quả sức khỏe của trẻ trong toàn trường. - Dự giờ hoạt động ăn trưa 	<p>Nhân viên y tế trường học</p>	
Tháng 10/2024	<ul style="list-style-type: none"> - Giám sát quy trình chế biến thực phẩm. - Giám sát nguồn thực phẩm, xuất ăn của trẻ. - Giám sát công tác sử dụng cụ và quy trình vệ sinh cá nhân trên trẻ. - Kiểm tra công tác tuyên truyền và phòng bệnh ở các lớp. - Giám sát nề nếp tổ chức bữa ăn, giấc ngủ cho trẻ. 	<ul style="list-style-type: none"> - BGH. - Nhân viên cấp dưỡng. - Nhân viên y tế - Giáo viên. 	
Tháng 11/2024	<ul style="list-style-type: none"> - Kiểm tra công tác vệ sinh cá nhân cho trẻ. - Giám sát quy trình chế biến thực phẩm. - Giám sát nguồn thực phẩm, xuất ăn của trẻ - Kiểm tra dự giờ nhân viên cấp dưỡng. 	<ul style="list-style-type: none"> - BGH, - Nhân viên cấp dưỡng, - Giáo viên. 	
Tháng 12/2024	<ul style="list-style-type: none"> - Kiểm tra chế độ ăn của trẻ. - Cân, đo chấm biểu đồ theo dõi sức khỏe cho trẻ. 	<ul style="list-style-type: none"> - BGH, - Nhân viên y tế, 	

		- Giáo viên.	
Tháng 1/2025	- Kiểm tra chế độ ăn của trẻ. - Tổ chức tổng dọn vệ sinh toàn trường.	- BGH, - Nhân viên y tế, - Giáo viên.	
Tháng 2/2025	- Kiểm tra công tác vệ sinh các nhóm, lớp bán trú chuẩn bị đón trẻ sau tết nguyên đán. - Kiểm tra quy trình chế biến thức ăn của nhân viên cấp dưỡng, và vệ sinh nhà bếp.	- BGH, - Nhân viên y tế, cấp dưỡng - Giáo viên.	
Tháng 3/2025	- Kiểm tra chế độ ăn của trẻ - Phối hợp với trạm y tế xã khám sức khỏe định kì cho trẻ đợt 2. - Chấm biểu đồ cho trẻ theo dõi sức khỏe trẻ trên biểu đồ.	- BGH, - Trạm y tế phường - Nhân viên y tế, - Giáo viên.	
Tháng 4/2025	- Kiểm tra chế độ ăn của trẻ - Kiểm tra quy trình chế biến thức ăn của nhân viên cấp dưỡng, và vệ sinh nhà bếp. - Tổ chức tuyên truyền kiến thức nuôi dạy con theo khoa học.	BGH, - Nhân viên y tế, - Giáo viên.	
Tháng 5/2025	- Kiểm tra nề nếp tổ chức bữa ăn, giấc ngủ cho trẻ - Kiểm kê dụng cụ bán trú.	- BGH, - Nhân viên y tế, - Giáo viên.	

Trên đây là kế hoạch chăm sóc, nuôi dưỡng trẻ của trường mầm non Hoàng Quế năm học 2024-2025.

Nơi nhận:

- CB, GV, NV (t/h)
- Lưu VT

HIỆU TRƯỞNG DUYỆT



Nguyễn Hoài Thu

**NGƯỜI XÂY DỰNG KẾ HOẠCH
P. HIỆU TRƯỞNG**

Nguyễn Thị Miên