

Đắk Wil, ngày 3 tháng 9 năm 2025

KẾ HOẠCH
TỔ CHỨC THỰC HIỆN CÔNG TÁC CHĂM SÓC, NUÔI DƯỠNG TRẺ
NĂM HỌC 2025 – 2026

Căn cứ vào Luật an toàn thực phẩm của Quốc hội số: 55/2010/QH12 ngày 17 tháng 6 năm 2010;

Căn cứ Thông tư số 13/2016/TTLT-BYT-BGDĐT ngày 12/5/2016 Thông tư liên tịch của Bộ Y tế và Bộ Giáo dục và đào tạo về việc quy định công tác y tế trường học;

Căn cứ quyết định số 1246/QĐ-BYT ngày 31 tháng 3 năm 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";

Thực hiện công văn số 2269/QĐ-BGDĐT ngày 11 tháng 8 năm 2025 của Bộ Giáo dục và Đào tạo về Ban hành khung kế hoạch thời gian năm học đối với giáo dục mầm non, giáo dục phổ thông và giáo dục thường xuyên.

Căn cứ vào tình hình thực tế của đơn vị. Phụ trách bán trú của nhà trường xây dựng kế hoạch công tác chăm sóc, nuôi dưỡng năm học 2025 – 2026 như sau

I. MỤC ĐÍCH - YÊU CẦU

Nhằm đảm bảo an toàn tuyệt đối cho trẻ trong thời gian ở trường, kế hoạch được thực hiện với 4 nội dung chính:

1. Không xảy ra ngộ độc do ăn, uống tại trường.
2. Không xảy ra dịch bệnh tại trường.
3. Không xảy ra các tai nạn chấn thương ảnh hưởng đến sức khỏe và tính mạng trẻ.
4. Không để trẻ sợ hãi và các biểu hiện về tâm lý khi trẻ đến trường.

II. CÔNG TÁC NUÔI DƯỠNG

1. Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm

a. Quản lý tốt nguồn thực phẩm

- Thực hiện ký kết hợp đồng mua bán với các nhà cung ứng thực phẩm: Công ty sữa Sài Gòn; Tạp hóa Lê Thị Nhung cung cấp các loại gia vị. Cửa hàng thực phẩm Nguyễn Thị Nga cung cấp gạo, đậu xanh, rau, củ, quả trứng vịt, trứng cút, tép sông, bún tươi, tôm nháy, thịt gà, thịt bò, thịt heo, cá diêu hồng; Nhằm đảm bảo chất lượng thực phẩm và bình ổn giá đối với các sản phẩm dành cho trẻ.

- Khi mua hàng xem kỹ nơi sản xuất, chế biến, hàng có đăng ký chất lượng và thời hạn sử dụng, không mua hàng kém chất lượng.

*** Công tác tiếp nhận thực phẩm**

- Thành phần ban tiếp nhận thực phẩm: Gồm có nhân viên cấp dưỡng trực tiếp tiếp nhận thực phẩm dưới sự giám sát của cán bộ phụ trách công tác bán trú và nhân viên y tế.

- Nhiệm vụ của ban tiếp nhận thực phẩm:

+ Kiểm tra chất lượng thực phẩm đầu vào;

+ Giám sát cân, đo, đóng, đếm khi nhập hàng;

+ Không tiếp nhận những hàng hoá, thực phẩm kém chất lượng: Ôi thiu, dập nát, quá hạn sử dụng...

+ Báo cáo kịp thời để lãnh đạo nhà trường xử lý kịp thời những trường hợp bên cung ứng thực phẩm không thực hiện nghiêm túc những cam kết về đảm bảo VSATTP theo hợp đồng.

- Có sổ giao nhận, thực phẩm hàng ngày có chữ ký giữa người giao và người nhận.

***Nhiệm vụ của cán bộ phụ trách công tác bán trú:**

- Có trách nhiệm giúp lãnh đạo nhà trường kiểm tra, giám sát việc thực hiện nội quy quy chế nhà bếp.

- Báo cáo kịp thời những vi phạm của nhân viên bếp về chế biến, thao tác, kỹ thuật nấu ăn, vệ sinh bếp để lãnh đạo xử lý, uốn nắn kịp thời những sai lệch đối với nhân viên vi phạm.

- Theo dõi, kiểm tra để đánh giá thi đua hằng tháng, học kỳ, cả năm cho từng cá nhân, từng công việc được phân công.

- Tổ chức họp định kỳ hàng tháng để triển khai, bồi dưỡng quy chế chuyên môn, an toàn bếp, an toàn thực phẩm và rút kinh nghiệm kịp thời.

b. Quản lý bếp

- Bếp ăn được kiểm tra giám sát định kỳ theo phân cấp và được cấp giấy chứng nhận Bếp ăn đủ điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm.

- Thực hiện bếp ăn 1 chiều, chế biến đúng quy trình.

- Bổ sung, trang bị kịp thời đồ dùng phục vụ bếp, tạo điều kiện thuận lợi để nhân viên cấp dưỡng hoàn thành công việc.

- Thùng rác để xa nhà bếp, có nắp đậy, có bao ni lông bên trong để đảm bảo vệ sinh

- Hệ thống thoát nước đảm bảo thông, không ứ đọng.

- Hàng tuần nhân viên xịt thuốc diệt muỗi, gián, côn trùng... khai thông cống rãnh, không có mùi hôi.

- Thường xuyên cọ rửa, sắp xếp gọn gàng, đúng nơi quy định các dụng cụ chế biến.

- Dụng cụ và chén bát, khăn mặt học sinh và ly uống nước, uống sữa được sấy hấp hàng ngày.

- Trang bị đầy đủ bảo hộ lao động cho nhân viên cấp dưỡng.

- Trang bị đầy đủ bảo hộ lao động cho giáo viên chăm sóc trẻ buổi trưa.

- Tổ kiểm tra công tác bán trú thường xuyên kiểm tra, nhắc nhở và xử lý kịp thời những sai phạm trong quy trình tổ chức bán trú.

c. Y tế

- Kiểm tra công tác đảm bảo VSATTP của nhà bếp, vệ sinh môi trường xung quanh khu vực chế biến thức ăn, nhà vệ sinh trường.

- Lên kế hoạch phòng chống các dịch bệnh

- Hồ sơ kiểm thực 3 bước

- Lưu mẫu thức ăn theo liều lượng đã quy định

2. Đảm bảo chất lượng bữa ăn

- Xây dựng chế độ ăn, khẩu phần ăn phù hợp với độ tuổi của trẻ mầm non.
- Phụ trách bán trú xây dựng thực đơn thay đổi theo mùa, 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; đảm bảo chất lượng bữa ăn cho trẻ.

3. Thực hiện nguyên tắc quản lý nuôi dưỡng

- Thực hiện đúng các nguyên tắc quản lý nuôi dưỡng. Quản lý chặt chẽ khẩu phần ăn của trẻ tại đơn vị. Thực hiện việc công khai thực đơn, thực phẩm, đơn giá hàng ngày.
- Chế biến đúng thực đơn, đủ định lượng theo xuất ăn hàng ngày của trẻ.
- Tổ chức ăn trưa cho cán bộ, giáo viên, nhân viên: Duy trì thực đơn riêng không trùng thực đơn của trẻ, có đủ sổ sách chấm ăn, thanh toán, chỉ chợ công khai, minh bạch.

4. Quản lý và sử dụng nguồn nước

- Sử dụng nước sạch trong chế biến.
- Bình chứa nước bằng chất liệu Inox và được cọ rửa thường xuyên.
- Ca uống nước của trẻ bằng chất liệu Inox, được vệ sinh, hấp sấy sạch sẽ.
- Đảm bảo nước uống cho trẻ đầy đủ, bằng nước đóng bình Đại Nguyên vệ sinh và phù hợp với thời tiết.

III. CÔNG TÁC CHĂM SÓC TRẺ

1. Đảm bảo an toàn

- Thực hiện nghiêm túc Thông tư số 45/2021/TT-BGDĐT ngày 31 tháng 12 năm 2021 của Bộ Giáo dục và Đào tạo Quy định về việc Xây dựng trường học an toàn, phòng, chống tai nạn thương tích trong cơ sở giáo dục Mầm non.

Đối với giáo viên chủ nhiệm

- Thực hiện đúng chế độ sinh hoạt và các quy định của nhà trường.
- Tổng hợp và báo số lượng trẻ ăn trong ngày của lớp cho phụ trách bán trú trước 8h00 phút sáng hàng ngày qua nhóm zalo bán trú nhà trường.
- Tuyên truyền phụ huynh đưa con đi học đúng giờ để báo ăn kịp thời theo quy định của nhà trường, Nếu cháu nghỉ đột xuất phải báo trước cho GVCN trước 7h
- Trong thời gian trẻ ở lớp phải đảm bảo an toàn cho trẻ: chăm sóc tốt bữa ăn, giấc ngủ. Nắm được định lượng của trẻ trong ngày.
- Giáo viên phải chú ý đến từng cá nhân trẻ, đặc biệt chú ý đến trẻ bị suy dinh dưỡng và trẻ béo phì để đề xuất với nhà bếp điều chỉnh chế độ ăn hợp lý.
- Phải tuyệt đối giữ vệ sinh chung, vệ sinh cá nhân để đảm bảo sức khỏe cho trẻ: Thoáng mát, sạch sẽ về mùa hè, ấm áp về mùa đông.
- Tổ chức cho trẻ học, ăn, ngủ vui vẻ tạo được sự gần gũi, đầm ấm, đảm bảo theo thời gian quy định, trước khi trẻ ngủ mở nhạc hát ru cho trẻ nghe.
- Thực hiện nghiêm túc nội quy của nhà bếp đề ra.
- Khi nhận thức ăn nhà bếp giao và chia thức ăn cho trẻ phải đeo khẩu trang y tế.
- Thông báo, trao đổi với phụ huynh về kết quả sức khỏe và cân đo.
- Phối kết hợp với phụ huynh trong việc CSGD trẻ.

Đối với phụ huynh

- Nộp tiền ăn theo quy định của nhà trường.
- Nếu cháu nghỉ đột xuất phải báo trước cho GVCN trước 7h.



- Tham gia kiểm tra giám sát giao nhận thực phẩm hàng ngày, chất lượng bữa ăn, quy trình chế biến, tổ chức bữa ăn, giờ ngủ. (Nếu có nhu cầu)

- Khi vào bếp kiểm tra phải đeo găng tay, khẩu trang y tế để đảm bảo ATVSTP cho trẻ và cho nhà trường. (Nếu có nhu cầu)

- Khi có vướng mắc, đề xuất phụ huynh trao đổi trực tiếp với GVCN, BGH nhà trường để cùng nhau tháo gỡ.

Đối với nhân viên nuôi dưỡng

- Nhân viên nuôi dưỡng hợp đồng nấu ăn tại trường phải có đầy đủ các loại hồ sơ khám sức khỏe của trung tâm y tế cấp huyện trở lên, không mắc các bệnh truyền nhiễm...

- Nhân viên nuôi dưỡng đầu tóc, quần áo gọn gàng, móng tay phải được cắt ngắn, không đeo trang sức ở tay khi đang thi hành công việc ở bếp ăn, đảm bảo sức khỏe tốt, không mắc các bệnh da liễu và bệnh về đường hô hấp.

- Khi thực hiện công việc phải thường xuyên đeo khẩu trang, mang tạp dề, đội mũ, rửa tay bằng xà phòng trước khi chế biến.

- Nhân viên nuôi dưỡng không được tự ý cho người lạ vào bếp khi chưa có sự đồng ý của BGH nhà trường.

- Nhân viên nuôi dưỡng phải nắm chính xác số lượng trẻ ăn trong ngày để đảm bảo chế độ ăn cho trẻ; thực hiện nghiêm túc việc giao, nhận, kiểm tra thực phẩm hàng ngày; nhận thực phẩm theo số lượng được giao theo khẩu phần ăn do nhà trường đã xây dựng. Thực hiện sơ chế, chế biến, chia ăn theo quy trình bếp 1 chiều.

- Tuyệt đối không được cắt xén khẩu phần ăn của trẻ, nấu, chia đúng số lượng trẻ đến lớp.

- Thực hiện nghiêm túc nội quy của nhà bếp, thường xuyên vệ sinh sạch sẽ trong và ngoài bếp ăn.

- Có đầy đủ các loại hồ sơ theo quy định.

2. Đối với công tác bán trú

- Chỉ đạo giáo viên thực hiện tốt khâu nuôi dạy trẻ; phân công giáo viên quản lý trẻ mọi lúc, mọi nơi, đặc biệt là quản lý trẻ trong các hoạt động chăm sóc bán trú, hoạt động ngoài lớp học và trẻ mới đi học. Kiểm tra tình hình sức khỏe của trẻ trước khi nhận vào lớp.

- Phòng vệ sinh của trẻ được thiết kế gạch chống trượt, trang bị dép sử dụng trong phòng vệ sinh cho trẻ.

- Trường có cổng rào và được khóa cẩn thận.

- Đồ dùng đồ chơi cho trẻ sử dụng phải đảm bảo tính sư phạm, độ an toàn cho trẻ, không có cạnh sắc, nhọn.

- Tổ chức bồi dưỡng đến 100% CBGVNV kiến thức “Xử lý tình huống sơ, cấp cứu cho trẻ mầm non”

3. Chăm sóc sức khỏe

- Phối hợp với trạm Y tế xã trong công tác phòng chống dịch bệnh tại đơn vị. Đồng thời nhà trường báo cáo kịp thời với các cấp quản lý khi có dịch bệnh xảy ra.

- Giám sát và phối hợp với giáo viên, nhân viên thực hiện tốt công tác vệ sinh cá

nhân, vệ sinh nhóm lớp, bếp ăn, vệ sinh môi trường. Quản lý hồ sơ sức khỏe trẻ tại lớp và văn phòng trường.

- Tổ chức bán trú đối với 100% trẻ ở các nhóm, lớp (7 lớp ăn bán trú số lượng là 160 trẻ).

- Cán bộ phụ trách công tác bán trú phối hợp với y tế học đường, tổ bếp, giáo viên các nhóm, lớp thực hiện các biện pháp can thiệp với trẻ suy dinh dưỡng thể nhẹ cân, thấp còi và béo phì.

- Tổ chức cân đo, đánh giá tình trạng sức khỏe của trẻ mẫu giáo theo phương pháp cân đo học 03 lần/năm học,

- Tổ chức khám sức khỏe định kì cho đội ngũ cán bộ quản lý, giáo viên, nhân viên 1 lần/1 năm học.

- Tổ chức giấc ngủ cho trẻ có đầy đủ trang thiết bị theo quy định, phù hợp theo mùa và đảm bảo vệ sinh. Trẻ được ngủ ráp giường.

- Thực hiện công tác tuyên truyền giáo dục dinh dưỡng, sức khỏe, phòng chống dịch bệnh bằng các nội dung, hình thức phong phú qua góc tuyên truyền, trao đổi phụ huynh hàng ngày, qua các cuộc họp CMHS...

- Chỉ đạo giáo viên thực hiện nghiêm túc chế độ chăm sóc sức khỏe và vệ sinh cho trẻ theo chế độ sinh hoạt một ngày của trẻ.

- Nhà trường chỉ đạo giáo viên các nhóm, lớp chỉ nhận trẻ vào lớp khi tình trạng sức khỏe của trẻ bình thường.

- Nhà trường chỉ đạo Ban thanh tra nhân dân có kế hoạch kiểm tra giám sát việc tổ chức bếp ăn cho trẻ ở trường.

IV. KẾ HOẠCH THỰC HIỆN CỤ THỂ

Tháng	NỘI DUNG THỰC HIỆN	Ghi chú
8/2025	- Kiểm tra bếp ăn - Sửa chữa, mua sắm, bổ sung đồ dùng bán trú cho trẻ. - Thực hiện ký kết hợp đồng cung cấp thực phẩm đảm bảo chất lượng - Tổ chức tổng dọn vệ sinh, khai thông cống rãnh, diệt lăng quăng, bọ gậy, ...	
9/2025	- Thiết lập hồ sơ quản lý bán trú, hồ sơ quản lý bếp ăn năm học 2025-2026 - Đảm bảo an toàn tuyệt đối cho trẻ trong thời gian ở trường, ở lớp. - Triển khai các lớp vệ sinh trong và ngoài lớp và cách phòng tránh tai nạn thương tích thường gặp - Theo dõi nề nếp vệ sinh ăn, ngủ của trẻ ở các nhóm, lớp. - Kiểm tra bếp ăn đầu năm. - Theo dõi công tác tiếp phẩm và chế biến thức ăn cho trẻ hàng ngày; kiểm tra vệ sinh bếp ăn, kỹ thuật nấu ăn của nhân viên cấp dưỡng. - Kiểm tra khâu chế biến thực phẩm và phân chia thức ăn cho trẻ của nhân viên cấp dưỡng (các thành viên bán trú ,y tế, thủy quỹ)	

	- Kiểm tra hàng ngày khâu tổ chức bữa ăn cho trẻ (vệ sinh trước và sau khi ăn, quy trình tổ chức giờ ăn, phân chia cơm cho trẻ ăn tại lớp...). - Theo dõi giáo viên tổ chức giờ ngủ cho trẻ. - Tổ chức cân đo quý 1 cho 100% trẻ các nhóm, lớp. - Giám sát các nhóm, lớp về công tác tổ chức bán trú đầu năm học: vệ sinh của trẻ trước và sau khi ăn; giờ ăn trưa, giờ ngủ của trẻ. - Triển khai xây dựng góc tuyên truyền dinh dưỡng ở các nhóm, lớp. - Tổng hợp tỷ lệ chuyên cần học sinh tháng 9. - Kiểm tra công tác hướng dẫn trẻ vệ sinh cá nhân tại 7 lớp: quy trình rửa tay, rửa mặt, vệ sinh. - Phó HT phụ trách bán trú, gv bán trú, nhân viên cấp dưỡng, nhân viên y tế khám sức khỏe đầu năm học để bổ sung hồ sơ bán trú năm học 2025-2026.	
10/2025	- Đảm bảo an toàn tuyệt đối cho trẻ trong thời gian ở trường, ở lớp. - Tổ chức lễ hội "Vui trung thu" cho trẻ. - Theo dõi công tác tiếp phẩm và chế biến thức ăn cho trẻ hàng ngày; vệ sinh bếp ăn, kỹ thuật nấu ăn của nhân viên cấp dưỡng. - Giám sát, theo dõi khâu chế biến thực phẩm và phân chia thức ăn cho trẻ của nhân viên cấp dưỡng. - Theo dõi giáo viên tổ chức giờ ngủ cho trẻ. - Theo dõi giáo viên về việc mặc màn cho trẻ ngủ - Rà soát thực đơn, điều chỉnh và thay đổi các món ăn hợp khẩu vị của trẻ. - Tổng hợp sĩ số ăn trưa của học sinh tháng 10.	
11/2025	- Đảm bảo an toàn tuyệt đối cho trẻ trong thời gian ở trường, ở lớp. - Đảm bảo cho trẻ ăn chín, uống sôi, đủ ấm cho trẻ trong mùa lạnh. - Theo dõi khâu vệ sinh của trẻ ở các nhóm, lớp. - Theo dõi khâu chăm sóc trẻ của giáo viên các nhóm, lớp. - Theo dõi giáo viên về việc mặc màn cho trẻ ngủ - Nhắc nhở phụ huynh mang chăn đắp cho trẻ, nệm, đệm mang trong lớp cho học sinh. Sửa chữa những đồ dùng bị hư hỏng nhẹ. - Kiểm tra công tác giữ gìn vệ sinh bếp ăn, việc sắp xếp đồ dùng, dụng cụ chế biến và chia thức ăn cho trẻ...của nhân viên cấp dưỡng. - Kiểm tra các bước rửa tay của trẻ ở lớp mầm. - Tuyên truyền phòng chống dịch bệnh đến CBGVNV và PHHS. - Tổng hợp sĩ số ăn trưa của học sinh tháng 11	
12/2025	- Đảm bảo an toàn tuyệt đối cho trẻ trong thời gian ở trường, ở lớp. - Tổ chức cân đo, đánh giá tình trạng sức khỏe của 100% trẻ theo phương pháp nhân trắc học lần 2, so sánh với kết quả lần 1 để có biện pháp chăm sóc sức khỏe cho trẻ. Tổng hợp và báo cáo kết quả cân đo quý II.	

	- Nhắc nhở phụ huynh cho trẻ mặc ấm vào mùa lạnh, đặc biệt là trẻ phân hiệu thôn Nam Tiến. - Kiểm tra công tác giữ gìn vệ sinh bếp ăn, việc sắp xếp đồ dùng, dụng cụ chế biến của nhân viên cấp dưỡng. - Kiểm tra giờ ăn trưa của trẻ lớp lá 1. - Tuyên truyền phòng chống dịch bệnh đến CBGVNV và PHHS. - Tổng hợp sĩ số ăn trưa của học sinh tháng 12.	
01/2026	- Đảm bảo an toàn tuyệt đối cho trẻ trong thời gian ở trường, ở lớp. - Điều chỉnh thực đơn dành cho trẻ. - Kiểm tra khâu lưu mẫu thực phẩm của nhân viên y tế. - Kiểm tra công tác chăm sóc trẻ, tổ chức khâu bán trú của giáo viên tại các nhóm, lớp. - Tuyên truyền phòng chống dịch bệnh đến CBGVNV và PHHS. - Tổng hợp sĩ số ăn trưa của học sinh tháng 1.	
02/2026	- Đảm bảo an toàn tuyệt đối cho trẻ trong thời gian ở trường, ở lớp. - Giáo dục trẻ giữ gìn vệ sinh ăn uống trong những ngày tết để đảm bảo sức khỏe và đề phòng ngộ độc thực phẩm. - Kiểm tra nhân viên cấp dưỡng về vệ sinh đồ dùng chế biến thực phẩm, các tủ đựng thực phẩm, vệ sinh tủ lạnh lưu mẫu, vệ sinh nền nhà bếp ăn, lưu mẫu thực phẩm. - Theo dõi giáo viên vệ sinh đồ dùng bán trú của trẻ tại các nhóm, lớp. - Tổ chức tổng dọn vệ sinh trước và sau tết Nguyên đán. - Kiểm tra đồ dùng của trẻ ở các nhóm, lớp. - Cấp thuốc bổ sung cho các nhóm, lớp - Tổng hợp sĩ số ăn trưa của học sinh tháng 2.	
3/2026	- Đảm bảo an toàn tuyệt đối cho trẻ trong thời gian ở trường, ở lớp. - Thay đổi thực đơn phù hợp với mùa - Tổ chức tổng dọn vệ sinh vào các buổi chiều hàng ngày. - Triển khai giáo viên các nhóm, lớp tổ chức cân đo, đánh giá tình trạng sức khỏe của 100% trẻ lần 3; Tổng hợp số liệu báo cáo kq cân đo quý III - Kiểm tra bếp ăn về khâu vệ sinh và đảm bảo an toàn VSTP. - Kiểm tra giáo viên các nhóm, lớp về khâu vệ sinh lớp học, vệ sinh đồ dùng đồ chơi dành cho trẻ, phòng vệ sinh. - Giáo dục trẻ giữ gìn vệ sinh môi trường lớp học, vệ sinh cá nhân. - Tổng hợp tỷ lệ chuyên cần học sinh tháng 3. - Tổng hợp các đề xuất của các lớp bổ sung thêm đồ dùng bán trú cho các lớp, nhà bếp.	
4/2026	- Đảm bảo an toàn tuyệt đối cho trẻ trong thời gian ở trường, ở lớp. - Chỉ đạo giáo viên tổng dọn vệ sinh lớp, vệ sinh đồ dùng đồ chơi của trẻ. - Kiểm tra khâu vệ sinh của trẻ trước và sau khi ăn.	

	- Kiểm tra thao tác rửa tay theo quy trình của trẻ ở lớp chồi - Theo dõi khâu tiếp nhận thực phẩm của nhân viên cấp dưỡng. - Tổng hợp tỷ lệ chuyên cần học sinh tháng 4.	
5/2026	- Đảm bảo an toàn tuyệt đối cho trẻ trong thời gian ở trường, ở lớp. - Theo dõi nhân viên cấp dưỡng thực hiện công tác lưu mẫu thức ăn. - Theo dõi giáo viên các nhóm, lớp tổ chức giờ ngủ trưa cho trẻ. - Tổng hợp tỷ lệ chuyên cần học sinh tháng 5. - Rà soát hồ sơ quản lý bán trú, hồ sơ quản lý bếp ăn cuối năm học 2025-2026.	

V. TỔ CHỨC THỰC HIỆN

- Phó Hiệu trưởng xây dựng và triển khai kế hoạch tổ chức thực hiện công tác bán trú đến toàn thể CBNGVNV tham gia công tác bán trú trong năm học 2025-2026.

- Ban lãnh đạo thường xuyên kiểm tra đột xuất và kiểm tra theo kế hoạch việc đảm bảo an toàn cho trẻ.

Trên đây là kế hoạch triển khai thực hiện công tác bán trú năm học 2025-2026 của Trường Mầm non EaPô./.

HIỆU TRƯỞNG



Lê Thị Thoa

**NGƯỜI LẬP KH
PHT**

Phan Thị Hồng