

Nam Định, ngày 03 tháng 9 năm 2025

QUYẾT ĐỊNH
Thành lập Ban chỉ đạo quản lý công tác nuôi ăn bán trú
Năm học 2025 - 2026

HIỆU TRƯỞNG TRƯỜNG MẦM NON HÀN THUYÊN

Căn cứ Thông tư liên tịch số 06/2015/TTLT - BGDĐT - BNV ngày 16 tháng 03 năm 2015 “Quy định về danh mục khung vị trí việc làm và định mức số lượng người làm việc trong các cơ sở giáo dục mầm non công lập”.

Căn cứ thông tư 48/2011/TT - BGDĐT ngày 25 tháng 10 năm 2011 “Quy định về chế độ làm việc đối với giáo viên mầm non”

Căn cứ Nghị quyết số 17/2021/NQ-HĐND ngày 17/7/2021 của Hội đồng nhân dân tỉnh Nam Định Quy định các khoản thu dịch vụ phục vụ, hỗ trợ hoạt động giáo dục trong các cơ sở giáo dục công lập do tỉnh Nam Định quản lý;

Căn cứ Hướng dẫn số 1628/SGDĐT-KHTC ban hành ngày 05 tháng 09 năm 2022 của Sở GD & ĐT tỉnh Nam Định Hướng dẫn Về việc thực hiện quản lý thu, chi các khoản dịch vụ, phục vụ, hỗ trợ hoạt động giáo dục đối với cơ sở giáo dục công lập do tỉnh quản lý năm học 2023 – 2024;

Căn cứ Công văn số 927/SGDĐT-TC ngày 25/9/2025 của Sở Giáo dục và Đào tạo tỉnh Ninh Bình về việc thực hiện các khoản thu tại các cơ sở giáo dục công lập năm học 2025-2026;

Căn cứ Công văn số 663/UBND-VX ngày 26 tháng 09 năm 2025 của UBND Phường Nam Định về việc thực hiện các khoản thu tại các cơ sở giáo dục công lập năm học 2025-2026 trên địa bàn phường Nam Định;

Căn cứ Hướng dẫn số 758/SGDĐT-GDMN ngày 10/9/2025 của Sở GDĐT Tỉnh Ninh Bình về việc Hướng dẫn thực hiện nhiệm vụ giáo dục mầm non năm học 2025-2026;

Công văn số 194/UBND-VP7 ngày 26/8/2025 của Ủy ban nhân dân tỉnh về việc tăng cường công tác phòng ngừa, đấu tranh với tội phạm và vi phạm pháp luật trong lĩnh vực an toàn thực phẩm;

Công văn số 1897/SYT-ATTP ngày 22/9/2025 của Sở Y tế về việc tăng cường công tác bảo đảm ATTP, phòng, chống ngộ độc thực phẩm tại các cơ sở giáo dục năm học 2025-2026;

Công văn số 235/SGDDĐT-CTHSSV ngày 1/8/2025 của Sở GDĐT về việc tăng cường công tác đảm bảo an toàn thực phẩm, phòng, chống ngộ độc thực phẩm trong các cơ sở giáo dục;

Công văn số 599/SGDDĐT-CTHSSV ngày 25/8/2025 của Sở GDĐT về việc tiếp tục triển khai công tác đảm bảo an toàn thực phẩm trong các cơ sở giáo dục năm học 2025-2026;

Căn cứ Công văn số 939/SGDDĐT-CTHSSV ngày 26/9/2025 của Sở GDĐT Tỉnh Ninh Bình về việc tiếp tục triển khai công tác phòng, chống dịch bệnh, đảm bảo an toàn thực phẩm tại cơ sở giáo dục và khu vực trường học;

Căn cứ Kế hoạch năm học 2025-2026 của nhà trường.

QUYẾT ĐỊNH

Điều 1: Thành lập Ban chỉ đạo quản lý công tác nuôi ăn bán trú tại trường mầm non Hàn Thuyên gồm các ông (bà) có tên sau:

| | | |
|-----------------------------|------------------|------------|
| 1. Bà: Trần Thị Thanh Quỳnh | Hiệu trưởng | Trưởng ban |
| 2. Bà: Hoàng Thị Huyền | Phó hiệu trưởng | Phó ban |
| 3. Ông: Trần Đình Cường | Kế toán | Ủy viên |
| 4. Bà: Trần Thị Thuý Dương | GV – TQ - TK | Ủy viên |
| 5. Bà: Trần Thị Đuộm | TTCM - Giáo viên | Ủy viên |

Điều 2: Ban chỉ đạo quản lý công tác nuôi ăn bán trú có trách nhiệm thực hiện những nội dung sau:

- Thực hiện xây dựng khẩu phần ăn cân đối, đa dạng, hợp lý đáp ứng nhu cầu dinh dưỡng cho trẻ.

- Báo cáo kế hoạch trước Hội nghị Nhà giáo, CBQLGD, Người lao động và thông báo cho Hội cha mẹ học sinh biết để phối hợp thực hiện.

- Theo dõi, kiểm tra, đánh giá việc tổ chức nuôi ăn bán trú.
- Công khai chế độ thu và sử dụng tiền nuôi ăn bán trú, tiền nước uống trước Hội đồng giáo dục nhà trường và Ban đại diện cha mẹ học sinh theo quy định.

Điều 3: Các ông (bà) có tên trong điều 1, các tổ chuyên môn, các bộ phận cá nhân có liên quan căn cứ quyết định thi hành./.

• Nơi nhận:

- Như điều 1
- Tổ chuyên môn, lưu VT



Trần Thị Thanh Quỳnh

**UBND PHƯỜNG NAM ĐỊNH
TRƯỜNG MN HÀN THUYÊN**

Số: 77 /KH - MNHT

**CỘNG HOÀ XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc**

Nam Định, ngày 09 tháng 10 năm 2025

**KẾ HOẠCH QUẢN LÝ VÀ TỔ CHỨC
CÔNG TÁC NUÔI ĂN BÁN TRÚ TẠI TRƯỜNG MẦM NON HÀN THUYÊN -
NĂM HỌC 2025 - 2026**

Căn cứ pháp lý:

- Nghị quyết số 17/2021/NQ - HĐND ngày 17/7/2021 của Hội đồng nhân dân tỉnh Nam Định quy định các khoản thu dịch vụ phục vụ, hỗ trợ hoạt động giáo dục trong các cơ sở giáo dục công lập do tỉnh Nam Định quản lý;

- Quyết định số 01/2017/QĐ-UBND ngày 03/01/2017 của UBND tỉnh Nam Định về việc quy định mức giá dịch vụ trông giữ xe đạp, xe máy, ô tô trên địa bàn tỉnh Nam Định;

- Hướng dẫn số 1628/SGDDĐT-KHTC ngày 05/9/2024 của Sở GDĐT Tỉnh Nam Định về việc thực hiện quản lý thu, chi các khoản dịch vụ phục vụ, hỗ trợ hoạt động giáo dục đối với cơ sở giáo dục công lập do tỉnh quản lý năm học 2024-2025;

- Công văn số 927/SGDDĐT-TC ngày 25/9/2025 của Sở Giáo dục và Đào tạo tỉnh Ninh Bình về việc thực hiện các khoản thu tại các cơ sở giáo dục công lập năm học 2025-2026;

- Công văn số 663/UBND-VX ngày 26 tháng 09 năm 2025 của UBND Phường Nam Định về việc thực hiện các khoản thu tại các cơ sở giáo dục công lập năm học 2025-2026 trên địa bàn phường Nam Định;

- Hướng dẫn số 758/SGDDĐT-GDMN ngày 10/9/2025 của Sở GDĐT Tỉnh Ninh Bình về việc Hướng dẫn thực hiện nhiệm vụ giáo dục mầm non năm học 2025-2026;

- Công văn số 194/UBND-VP7 ngày 26/8/2025 của Ủy ban nhân dân tỉnh về việc tăng cường công tác phòng ngừa, đấu tranh với tội phạm và vi phạm pháp luật trong lĩnh vực an toàn thực phẩm;

- Công văn số 1897/SYT-ATTP ngày 22/9/2025 của Sở Y tế về việc tăng cường công tác bảo đảm ATTP, phòng, chống ngộ độc thực phẩm tại các cơ sở giáo dục năm học 2025-2026;

- Công văn số 235/SGDDĐT-CTHSSV ngày 1/8/2025 của Sở GDĐT về việc tăng cường công tác đảm bảo an toàn thực phẩm, phòng, chống ngộ độc thực phẩm trong các cơ sở giáo dục;

- Công văn số 599/SGDDĐT-CTHSSV ngày 25/8/2025 của Sở GDĐT về việc tiếp tục triển khai công tác đảm bảo an toàn thực phẩm trong các cơ sở giáo dục năm học 2025-2026;

- Công văn số 939/SGDDĐT-CTHSSV ngày 26/9/2025 của Sở GDĐT Tỉnh Ninh Bình về việc tiếp tục triển khai công tác phòng, chống dịch bệnh, đảm bảo an toàn thực phẩm tại cơ sở giáo dục và khu vực trường học;

Căn cứ vào biên bản họp HĐSP và tình hình thực tế của nhà trường.

Trường mầm non Hàn Thuyên xây dựng kế hoạch Quản lý và tổ chức công tác nuôi ăn bán trú tại trường năm học 2025-2026 như sau:

A. ĐẶC ĐIỂM TÌNH HÌNH CỦA NHÀ TRƯỜNG:

1. Số lớp, số học sinh: Tính đến tháng 10 năm 2025 toàn trường có số lớp và số học sinh như sau:

- Nhà trẻ 01 lớp: 09 trẻ
- Lớp MG 3-4 tuổi: 01 lớp: 13 trẻ
- Lớp MG 4-5 tuổi: 01 lớp: 18 trẻ
- Lớp MG 5-6 tuổi: 01 lớp : 23 trẻ

2. Đội ngũ CB, GV, NV:

- Tổng số: 16 đ/c (Biên chế 14 đ/c; Hợp đồng trường 02 đ/c)
- + Ban giám hiệu: 02 đ/c (02 đ/c trình độ Đại học sư phạm)
- + Giáo viên: 11 đ/c chia làm 2 tổ (11 đ/c đều có trình độ ĐHSP)
- + Nhân viên: 3 đ/c (01 biên chế kế toán, 01 bảo vệ, 01 nhân viên nấu ăn)

3. Cơ sở vật chất:

- Diện tích toàn trường 268,4 m², trường có hàng rào bảo vệ đảm bảo an toàn về CSVC và con người. Trong đó có 04 phòng học và 04 phòng chức năng

- Trường có hệ thống bếp ăn sử dụng theo hướng 1 chiều đúng quy định. Sử dụng 100% hệ thống bếp ga công nghiệp, đầy đủ đồ dùng phục vụ nuôi dưỡng, vệ sinh, chăm sóc trẻ.

- Trường có hệ thống tường bao đảm bảo an toàn. Môi trường sạch đẹp, không gần khu vực ô nhiễm.

- Trường có nguồn nước sạch, hợp vệ sinh.

- Các lớp học được trang bị đầy đủ đồ dùng, trang thiết bị phục vụ công tác nuôi, dạy bán trú như: sạp ngủ, đệm ngủ, chăn gối, bàn ghế. 100% trẻ có đủ đồ dùng cá nhân như ca, cốc, bát, thìa inox, khăn mặt có ký hiệu riêng.

- Nhà bếp được thiết kế theo hệ thống bếp 1 chiều, có đầy đủ tủ lạnh, hệ thống bếp ga công nghiệp, tủ đựng bát, tủ sấy bát, bàn chia ăn, giá chia ăn, máy xay.....

4. Những thuận lợi, khó khăn:

4.1. Thuận lợi:

- Hệ thống các văn bản nhà nước, Bộ, ngành, chính quyền các cấp triển khai nhiệm vụ năm học 2025 - 2026 là hành lang pháp lý giúp nhà trường trong việc thực hiện tốt nhiệm vụ năm học.

- Trường được sự quan tâm chỉ đạo trực tiếp của UBND Phường Nam Định, đặc biệt là sự chỉ đạo sát sao của các đồng chí chuyên viên tổ giáo dục trong công tác tổ chức nuôi ăn bán trú.

- Đội ngũ cán bộ, giáo viên tâm huyết với nghề, đoàn kết, nhất trí, không ngừng vươn lên hoàn thành nhiệm vụ, có trình độ vững vàng, 100% đạt chuẩn và trên chuẩn.

- Các trang thiết bị, đồ chơi tương đối đầy đủ và đồng bộ.

- Nhân viên dinh dưỡng khám sức khỏe định kì đúng quy định

4.2. Khó khăn:

- Cô dinh dưỡng chưa được đào tạo bài bản, đúng chuyên ngành.

B. KẾ HOẠCH CHỈ ĐẠO TỔ CHỨC NUÔI ĂN BÁN TRÚ NĂM 2025 - 2026:

I. Nhiệm vụ trọng tâm:

- Quản lý chặt chẽ chất lượng bữa ăn, giấc ngủ của trẻ tại trường theo quy định tại các văn bản.

- Huy động các nguồn lực để duy trì, nâng cao tỷ lệ trẻ ăn bán trú và chất lượng bữa ăn bán trú nhằm hoàn thành mục tiêu cải thiện thể chất cho trẻ mầm non đặc biệt là chiều cao.

- Đảm bảo thể lực để trẻ tham gia các hoạt động học tập, vui chơi và chuẩn bị bước vào các cấp học tiếp theo.

- Đảm bảo an toàn tuyệt đối về vệ sinh an toàn thực phẩm.

II. Nhiệm vụ cụ thể:

1. Công tác chăm sóc nuôi dưỡng:

1.1. Chỉ tiêu:

- 100% trẻ được tổ chức nuôi ăn, được đảm bảo thân thể, tình cảm, dinh dưỡng.

- 90% - 100% trẻ được nuôi ăn bán trú có chiều hướng phát triển thể chất tích cực.

- 100% trẻ có đủ đồ dùng cá nhân (Bát, thìa, cốc bằng Inox, khăn mặt có ký hiệu riêng...).

- 100% trẻ được cân đo theo dõi sức khỏe trên biểu đồ tăng trưởng. Trẻ được cân đo, theo dõi bằng biểu đồ tăng trưởng 3 lần/năm. Trẻ được khám sức khỏe định kỳ 2 lần/1 năm. Phấn đấu 90% trẻ trở lên phát triển bình thường, cuối năm tỉ lệ trẻ SDD giảm 3% trở lên so với đầu năm.

1.2. Biện pháp:

- Thành lập ban chỉ đạo y tế trường học, ban quản lý chăm sóc sức khỏe trẻ và ban quản lý công tác nuôi ăn bán trú.

- Nhà trường xây dựng kế hoạch nuôi dưỡng chăm sóc sức khỏe cho trẻ kết hợp hoạt động giáo dục dinh dưỡng, sức khỏe tăng cường các hoạt động phát triển thể lực đảm bảo sự phát triển toàn diện cho trẻ và triển khai thực hiện kế hoạch.

- Xây dựng bảng tính khẩu phần ăn với quan điểm ưu tiên cho trẻ ăn đủ, cân đối và phát triển tốt nhất với mức thu phù hợp với kinh tế địa phương. Hợp đồng với những đơn vị cung cấp thực phẩm chất lượng tốt và giá thành phù hợp. Thực đơn theo mùa, 2 tuần lặp lại luân phiên tuần chẵn, tuần lẻ, thực hiện chế biến thức ăn đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm. Đảm bảo cung cấp cho trẻ 100% lượng năng lượng tối đa cần đạt trong thời gian ở trường và cân đối giữa các chất theo quy định.

- Quản lý tài chính chặt chẽ, đúng quy định, thực hiện tài chính công khai. Thường xuyên cải tiến các món ăn, phối hợp món ăn trong ngày hợp lý, tăng cường Ca, B1 trong thực đơn bữa ăn của trẻ, tăng cường lượng rau xanh trong các bữa ăn đảm bảo các món ăn phong phú, ngon miệng. Đảm bảo đủ nguồn nước sạch cho trẻ trong ăn uống và vệ sinh cá nhân.

- Thực hiện nghiêm túc quy chế tổ chức bữa ăn, giờ ngủ trưa của trẻ. Xử lý nghiêm khắc các trường hợp xúc phạm thân thể, tình cảm của trẻ. Ban giám hiệu luân phiên trực trưa tại trường.

- Củng cố và nâng cao các góc tuyên truyền, chú ý tuyên truyền biện pháp phòng chống dịch bệnh cho các bậc phụ huynh và cộng đồng.

- Thực hiện nghiêm túc cân đo theo dõi sức khỏe bằng biểu đồ tăng trưởng (3 lần/năm), kiểm tra thường xuyên đảm bảo các lớp chấm biểu đồ chính xác.

- Hợp phụ huynh toàn trường, thỏa thuận mức thu nuôi ăn bán trú, phối hợp với các bậc phụ huynh trang bị đủ đồ dùng cá nhân cho trẻ.

- Phối hợp với trạm y tế phường Nam Định khám sức khỏe định kỳ 2 lần/năm cho trẻ. Tuyên truyền phòng chống các dịch bệnh theo mùa, nắm bắt kịp thời diễn biến các dịch bệnh để có biện pháp phòng tránh kịp thời.

- Qua các buổi sinh hoạt chuyên môn tổ chức cho giáo viên ôn luyện, rà soát lại các nội dung, phương pháp chăm sóc bữa ăn, giấc ngủ, thao tác vệ sinh rửa mặt, rửa tay, cách chấm biểu đồ theo dõi sức khỏe của trẻ và ôn luyện kiến thức phòng chống tai nạn thương tích có biện pháp ngăn ngừa, bảo vệ trẻ đảm bảo tuyệt đối an toàn.

2. Nâng cao hiệu quả của công tác nuôi dưỡng và đảm bảo tuyệt đối An toàn VSTP.

2.1. Chỉ tiêu:

- Bếp ăn theo hướng quy trình bếp 1 chiều, bếp ăn đảm bảo vệ sinh, an toàn thực phẩm.
- 100% Cơ sở vật chất, thiết bị, đồ dùng sơ chế, chế biến được đảm bảo vệ sinh.
- 100% giáo viên nhân viên trực tiếp tham gia tổ chức ăn không có bệnh truyền nhiễm, được bồi dưỡng kiến thức vệ sinh an toàn thực phẩm.
- 100% giáo viên, nhân viên tổ chức chế biến, nấu ăn, cho ăn đúng quy trình và đảm bảo VSATTP.
- 100% nguồn thực phẩm để tổ chức nuôi ăn có nguồn gốc, đảm bảo an toàn, có đầy đủ hợp đồng ký kết.
- Tuyệt đối không để xảy ra mất an toàn vệ sinh thực phẩm.

2.2. Giải pháp:

- Thành lập Tổ giám sát về an toàn vệ sinh thực phẩm gồm các ông bà có tên sau:

| | | |
|----------------------------|-----------------|-----------|
| 1. Bà Trần Thị Thanh Quỳnh | Hiệu trưởng | Tổ trưởng |
| 2. Bà Hoàng Thị Huyền | Phó hiệu trưởng | Tổ phó |
| 3. Bà Trần Thị Đượm | TTCM - GV | Ủy viên |
| 4. Bà Nguyễn Thị Thu Thủy | TPCM - GV | Ủy viên |
| 5. Ông Dương Hồng Thoa | Trưởng BÐDCMHS | Ủy viên |
- Tổ giám sát về an toàn vệ sinh thực phẩm có trách nhiệm giám sát việc tổ chức nuôi ăn bán trú của nhà trường, giám sát về chất lượng thực phẩm.
- Tổ chức cho giáo viên, nhân viên tham gia học tập, bồi dưỡng chuyên môn về chuyên đề vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Bổ sung, trang bị các trang thiết bị, đồ dùng nhà bếp và đồ dùng phục vụ công tác nuôi ăn tại các lớp.
- Xây dựng các quy chế, các hướng dẫn để hướng dẫn giáo viên, nhân viên chế biến, nấu ăn, tổ chức ăn đúng quy trình, đảm bảo tuyệt đối vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Hợp đồng với những cơ sở bán lương thực, thực phẩm, đảm bảo chất lượng, an toàn đem đến nhập tại trường, có hợp đồng về giá cả, thời hạn hợp đồng chất lượng. Hàng ngày có lưu mẫu thức ăn 24/24 giờ, niêm phong ghi rõ ngày tháng, người lưu mẫu, người chứng kiến.
- Làm tốt công tác vệ sinh bếp ăn, vệ sinh môi trường, vệ sinh nhóm lớp. Thường xuyên lồng ghép giáo dục thói quen vệ sinh cá nhân, vệ sinh môi trường cho các cháu thông qua các hoạt động học tập, vui chơi. Chú trọng dạy trẻ một số hoạt động tự phục vụ.
- Cô nuôi và 100% giáo viên trong nhà trường được tập huấn nâng cao kiến thức vệ sinh an toàn thực phẩm và có chứng nhận đảm bảo sức khoẻ. Thường xuyên kiểm tra

việc nhập thực phẩm, sơ chế, thực hiện nấu ăn, chia ăn và giữ vệ sinh an toàn thực phẩm, vệ sinh môi trường.

3. Hoạt động quản lý chăm sóc trẻ buổi trưa ăn bán trú.

3.1. Chi tiêu:

- 100% thành viên của Ban quản lý bán trú có trình độ chuyên môn, có nhận thức về tầm quan trọng của công tác nuôi ăn bán trú trong trường mầm non.

- 100% thành viên của Ban quản lý bán trú hoàn thành tốt nhiệm vụ được giao. Thực hiện trực quản lý theo đúng phân công.

- Công tác điều hành nhân sự và công tác quản lý thu chi đúng người đúng việc, dân chủ, công khai minh bạch.

- Giáo viên được giao nhiệm vụ chăm sóc trẻ buổi trưa phải thực hiện đầy đủ quy trình quản lý và chăm sóc trẻ theo quy định chuyên môn.

3.2. Biện pháp:

3.2.1. Thành lập ban quản lý nuôi ăn bán trú trong nhà trường năm học 2025 - 2026.

- Ngay từ đầu năm học, hiệu trưởng nhà trường dựa trên nhiệm vụ phải thực hiện và căn cứ vào khả năng, năng lực của các cá nhân để thành lập ban quản lý nuôi ăn bán trú. Ban quản lý nuôi ăn bán trú của trường mầm non Hàn Thuyên năm học 2025 - 2026 gồm những ông bà sau:

| | | |
|-------------------------|-------------------|------------|
| Bà Trần Thị Thanh Quỳnh | Hiệu trưởng | Trưởng ban |
| Bà Hoàng Thị Huyền | Phó hiệu trưởng | Phó ban |
| Ông Trần Đình Cường | Kế toán | Ủy viên |
| Bà Trần Thị Đương | CTGD - Giáo viên | Ủy viên |
| Bà Trần Thị Thuý Dương | GV - Thủ kho, quỹ | Ủy viên |

- Các thành viên của ban quản lý bán trú được bồi dưỡng chuyên môn và tập huấn về nhiệm vụ của mình trong việc tổ chức điều hành nuôi ăn bán trú. Có đủ khả năng, năng lực để tập huấn cho giáo viên và nhân viên trong nhà trường về công tác chăm sóc sức khỏe trẻ và nuôi ăn bán trú.

- Thường xuyên cập nhật các văn bản chỉ đạo, các tài liệu chuyên môn để đáp ứng yêu cầu công việc.

3.2.2. Nhiệm vụ của Ban quản lý bán trú:

- Căn cứ vào chuyên môn của các thành viên trong ban quản lý bán trú, Trưởng ban phân công nhiệm vụ cụ thể của từng thành viên.

- Các thành viên thực hiện nhiệm vụ đã được phân công và chịu hoàn toàn trách nhiệm trước Trường ban và hiệu trưởng trường.

- Các khó khăn hạn chế khi thực hiện nhiệm vụ đều được Ban quản lý bàn bạc giải quyết dân chủ khách quan. Nếu một số nội dung không giải quyết được trong phạm vi và quyền hạn của ban quản lý, Trường ban phải báo cáo Hiệu trưởng kịp thời.

- Các thành viên của ban quản lý được phân công nhiệm vụ cụ thể như sau:

| Họ tên thành viên BQLBT | Chức vụ | Nhiệm vụ được phân công. |
|----------------------------|---------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Bà Trần Thị Thanh Quỳnh | Trưởng ban | <ul style="list-style-type: none"> - Điều hành chung - Trực trua lãnh đạo. - Xây dựng, triển khai, đánh giá kế hoạch nuôi ăn bán trú cho trẻ tại trường. - Phân công nhiệm vụ Ban quản lý bán trú, nhiệm vụ giáo viên nhân viên. - Quản lý nguồn kinh phí nuôi ăn BT và phê duyệt thu chi, phê duyệt hồ sơ nuôi ăn bán trú. |
| Bà Hoàng Thị Huyền | Phó ban | <ul style="list-style-type: none"> - Thực hiện các công việc liên quan theo sự phân công, điều động của hiệu trưởng - Duyệt hồ sơ kiểm thực, lưu mẫu của nhân viên DD. - Chỉ đạo, giám sát giáo viên công tác tổ chức ăn, ngủ của trẻ trên lớp và công tác nấu ăn chia ăn...của nhân viên tổ dinh dưỡng. - Quản lý, giám sát xuất nhập lương thực, thực phẩm hàng ngày. - Phối hợp với kế toán xây dựng thực đơn và tính khẩu phần ăn cho trẻ. - Xây dựng kế hoạch phục hồi dinh dưỡng, chống BP |
| Ông Trần Đình Cường | Ủy viên | <ul style="list-style-type: none"> - Thực hiện các công việc liên quan theo sự phân công, điều động của hiệu trưởng - Phối hợp với đ/c Huyền xây dựng thực đơn và tính khẩu phần ăn cho trẻ - Thực hiện công khai tài chính hàng ngày theo quy định - Thực hiện công tác thu, chi, làm hồ sơ sổ sách thu chi, sổ sách nuôi ăn bán trú và chịu hoàn toàn mọi trách nhiệm. |
| Bà Trần Thị Đuym | Ủy viên | <ul style="list-style-type: none"> - Phối hợp với đồng chí hiệu phó theo dõi, giám sát |

| | | |
|------------------------|---------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | | giáo viên trong việc thực hiện công tác tổ chức ăn, ngủ của trẻ trên lớp. |
| Bà Trần Thị Thuỳ Dương | Ủy viên | - Quản lý kho thực phẩm. - Quản lý nguồn quỹ nuôi ăn bán trú và giám sát HĐ tổ chức nuôi ăn bán trú. |

- Phân công mỗi lớp luôn có ít nhất 01 giáo viên trực buổi trưa. Giáo viên trực trưa phải đảm bảo luôn có mặt tại lớp để chăm sóc giờ ngủ cho trẻ. Giáo viên trực trưa không ngủ, không làm việc riêng và thực hiện quy trình chăm sóc giấc ngủ cho trẻ theo đúng quy định chuyên môn

- Ban giám hiệu luân phiên trực tất cả các buổi trưa, kiểm tra giám sát hoạt động chăm sóc trẻ buổi trưa tại các nhóm lớp. Kịp thời chỉ đạo, xử lý khi có bất thường xảy ra.

- Thường xuyên nhắc lại các quy trình chăm sóc và quản lý trẻ buổi trưa trong những lần sinh hoạt chuyên môn để giáo viên nắm chắc. Khuyến khích giáo viên phản hồi những vấn đề phát sinh trong quá trình trực trưa để có giải pháp khắc phục hoặc cùng chia sẻ để các giáo viên khác rút kinh nghiệm.

- Kinh phí chi cho công tác quản lý chăm sóc trẻ buổi trưa ngoài giờ hành chính được chia theo buổi làm thêm trưa cụ thể từng cán bộ, giáo viên, nhân viên.

III. KẾ HOẠCH THU CHI TIỀN ĂN, PHỤC VỤ CHO HỌC SINH BÁN TRÚ

1. Thuê người nấu ăn bán trú

1.1. Mức thu: 100.000đ/trẻ/tháng.

1.2. Hình thức thu: Thu theo số tháng thực học. Thời gian thu từ ngày 01 đến ngày 10 hằng tháng.

1.3. Đối tượng miễn: Không miễn giảm.

1.4. Dự kiến số trẻ: 100 trẻ.

Dự kiến số tiền thu được 1 tháng:

$$70 \text{ trẻ} \times 100.000\text{đ/trẻ/tháng} = 7.000.000\text{đ/ tháng.}$$

1.5. Dự kiến chi: Trả công và đóng bảo hiểm xã hội cho nhân viên nấu ăn

2. Tiền quản lý, chăm sóc trẻ buổi trưa ăn bán trú và ngoài giờ hành chính

2.1. Mức thu: 6.000đ/cháu/ngày

2.2. Hình thức thu: Thu theo số ngày thực tế hàng tháng. Thời gian thu từ ngày 01 đến ngày 10 hàng tháng.

2.3. Đối tượng miễn: Không miễn giảm.

2.4. Dự kiến số trẻ: 70 trẻ. Tuy nhiên hàng ngày các con đi khoảng 85% (Số tiền trẻ không đi học sẽ được trả lại cùng tiền ăn bán trú)

Dự kiến số tiền thu được 1 ngày

$$70 \text{ trẻ} \times 85\% \times 6.000\text{đ/trẻ/ngày} = 357000 \text{ đồng}$$

2.5. Dự kiến chi:

- Trả tiền quản lý chăm sóc trẻ buổi trưa ăn bán trú và ngoài giờ hành chính cho 11 GV: 70%

$$357.000 \text{ đồng} \times 70\% : 11 \text{ người/ngày} = 22.700 \text{ đồng/1 người/ngày}$$

- Trả tiền quản lý chăm sóc trẻ buổi trưa ăn bán trú và ngoài giờ hành chính cho 2 CBQL và 1 nhân viên kế toán, 1 Thủ kho, quỹ: 30% (Mức chi: Hiệu trưởng: 32%, Hiệu phó: 30%; Kế toán: 28%; Thủ kho, quỹ: 10%)

$$357.000 \text{ đồng} \times 30\% = 107.100 \text{ đồng/ngày (HT: 34.272 đồng; HP: 32.130 đồng; KT: 29.988 đồng; TK: 10.710 đồng)}$$

3. Tiền ăn bán trú đối với trẻ

3.1. Mức thu: 25.000đ/trẻ/ngày

3.2. Hình thức thu: Thu theo số ngày thực ăn. Thời gian thu từ ngày 01 đến ngày 10 hàng tháng.

3.3. Đối tượng miễn: Không miễn giảm.

3.4. Dự kiến chi:

- Chi mua gas, điện, nước và 1 số mục chi khác: 2.000đ/trẻ/ngày. Cụ thể:

+ Chi tiền mua ga bình quân nấu ăn: 700 đồng/trẻ/ngày

+ Chi tiền điện, nước: 715 đồng/trẻ/ngày

+ Chi mua nước rửa chén, rửa tay, lau nhà, găng tay, ủng, trang phục cho nhân viên nấu ăn, tem lưu mẫu, cốc lưu mẫu,...: 585 đồng/trẻ/ngày

- Chi tiền mua lương thực, thực phẩm nấu ăn hàng ngày cho trẻ: 23.000đ/trẻ/ngày. 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 cho 1 ngày làm minh chứng kèm theo)

VD: Thực đơn và khẩu phần ăn / trẻ/ 1 ngày

• Thực đơn 1 ngày ăn

Bữa chính trưa MG+NT :

- Cơm trắng

- Thịt lợn viên chiên

- Canh thịt bò hầm bí đỏ

- Bí xanh xào tôm nõn .

- SỮA chua

Bữa phụ MG:

- Sản phẩm dinh dưỡng Dielac super star

Bữa phụ NT:

Bữa chính chiều NT:

- Cháo thịt gà nấu đậu xanh, hạt sen

- Sản phẩm dinh dưỡng Dielac super star

- Cháo thịt gà nấu đậu xanh, hạt sen

- Tổng lượng thực phẩm cho một ngày ăn (1 trẻ MG+ 1 trẻ nhà trẻ):

| Số TT | Tên thực phẩm | Bữa chính MG | Bữa chính sáng nhà trẻ | Bữa phụ MG | Bữa phụ nhà trẻ | Bữa chính chiều nhà trẻ | Tổng lượng TP (gam) | Đơn giá/kg | Thành tiền |
|------------------|---------------|--------------|------------------------|------------|-----------------|-------------------------|---------------------|------------|---------------|
| 1 | Gạo | 0,08 | 0,06 | 0,03 | 0,00 | 0,03 | 200 | 22.500 | 4.500 |
| 2 | Dầu ăn | 0,003 | 0,008 | 0,002 | 0,00 | 0,003 | 16,5 | 64.000 | 1.056 |
| 3 | Mắm | 0,003 | 0,003 | 0,003 | 0,00 | 0,003 | 12 | 41.000 | 492 |
| 4 | Muối | 0,0003 | 0,0002 | 0,0002 | 0,00 | 0,0003 | 10 | 5.000 | 50 |
| 5 | Sữa bột | 0,00 | 0,00 | 0,02 | 0,02 | 0,00 | 36 | 235.200 | 8.467 |
| 6 | Sữa chua | 3,18 | 0,12 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 120 | 65.700 | 7.884 |
| 7 | Thịt bò thăn | 0,015 | 0,015 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 21 | 308.000 | 6.468 |
| 8 | Thịt lợn vai | 0,026 | 0,028 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 52 | 160.000 | 8.320 |
| 9 | Đùi gà | 0,00 | 0,00 | 0,02 | 0,0 | 0,02 | 38 | 94.000 | 3.572 |
| 10 | Tôm bóc nõn | 0,005 | 0,005 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 10 | 220.000 | 2.200 |
| 11 | Bí xanh | 0,02 | 0,02 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 41 | 25.000 | 1.025 |
| 12 | Đỗ xanh | 0,00 | 0,00 | 0,005 | 0,00 | 0,005 | 10 | 50.000 | 500 |
| 13 | Bí đỏ | 0,02 | 0,02 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 40 | 19.000 | 760 |
| 14 | Hạt sen khô | 0,00 | 0,00 | 0,002 | 0,00 | 0,002 | 5 | 176.000 | 704 |
| Tổng cộng | | | | | | | | | 45.988 |

4. Tiền đóng góp lần đầu tiên phục vụ nuôi ăn bán trú nhà trẻ, mẫu giáo mua mới, mua bổ sung (chăn, chiếu, đệm, giát giường, tiền mua dụng cụ nhà bếp ăn bán trú... thực hiện theo nguyên tắc thu đủ chi)

4.1. Mức thu: 300.000đ/trẻ

4.2. Hình thức thu: Thu 1 lần duy nhất đối với trẻ mới lần đầu tiên nhập học.

4.3. Đối tượng miễn giảm: Không

4.4. Dự kiến số trẻ nhập học mới trong cả năm học: 20 trẻ.

Dự kiến số tiền thu được năm học 2025 - 2026 là: $20 \times 300.000đ = 6.000.000đ$

4.5. Dự kiến chi: Mua bổ sung đồ dùng nuôi ăn bán trú cho trẻ.

| STT | Tên đồ dùng | Đơn vị | Số lượng | Đơn giá (đồng) | Thành tiền (đồng) | Dự kiến thời gian thực hiện |
|------------------|-------------|--------|----------|----------------|-------------------|-----------------------------------------|
| 1 | Chăn thu | Chiếc | 5 | 300.000 | 1.500.000 | Dựa trên thực tế số trẻ mới vào trường) |
| 2 | Thìa | Cái | 50 | 10.000 | 500.000 | |
| 3 | Bát | Cái | 50 | 30.000 | 1.500.000 | |
| 4 | Nồi Inox | Cái | 5 | 500.000 | 2.500.000 | |
| Tổng cộng | | | | | 6.000.000 | |

2.3. Đối với vé không ăn, thanh toán trả lại:

- Đối với những ngày trẻ nghỉ, trẻ được thanh toán lại số tiền gồm: Tiền quản lý, chăm sóc trẻ buổi trưa ăn bán trú và ngoài giờ hành chính + Tiền ăn bán trú đối với trẻ. (25.000đ + 6.000đ = 31.000đ mỗi ngày)

Trên đây là kế hoạch thực thực hiện công tác nuôi ăn bán trú của trường mầm non Hàn Thuyên năm học 2025 - 2026.

Nơi nhận:

- Phòng VHXH.
- Các bộ phận.
- Lưu: VP trường



Trần Thị Thanh Quỳnh

Trường mầm non Hàn Thuyên.



**DANH SÁCH CB, GV, NV
THAM GIA QUẢN LÝ CHĂM SÓC TRẺ BUỔI TRƯA
VÀ NGOÀI GIỜ HÀNH CHÍNH.
NĂM HỌC 2025 - 2026**

| TT | Họ tên | Năm sinh | Trình độ | Chức vụ Nhiệm vụ | Ghi chú |
|----|-----------------------|------------|----------|---------------------|---------|
| 1 | Trần Thị Thanh Quỳnh | 14/12/1985 | Đại học | Hiệu trưởng | |
| 2 | Hoàng Thị Huyền | 16/04/1992 | Đại học | Phó HT | |
| 3 | Trần Thị Đuộm | 23/09/1982 | Đại học | TTCM-GV | |
| 4 | Trần Thị Thủy Dương | 09/06/1980 | Đại học | Giáo viên | |
| 5 | Đoàn Thị Trang | 20/05/1987 | Đại học | Giáo viên | |
| 6 | Nguyễn Thị Hồng Hạnh | 14/03/1988 | Đại học | Giáo viên | |
| 7 | Bùi Hồng Phương | 25/09/1989 | Đại học | TPCM-GV | |
| 8 | Lê Thị Minh Hoa | 22/11/1976 | Đại học | Giáo viên | |
| 9 | Hoàng Thị Quỳnh Hương | 12/04/1997 | Đại học | Giáo viên | |
| 10 | Đỗ Thị Thiện | 25/05/1990 | Đại học | TTCM - GV | |
| 11 | Trần Thị Thu Trang | 18/01/1984 | Đại học | Giáo viên | |
| 12 | Nguyễn Thị Thu Thủy | 25/08/1981 | Đại học | TPCM-GV | |
| 13 | Trần Thị Thu | 29/01/1986 | Đại học | Giáo viên | |
| 14 | Trần Đình Cường | 12/11/1983 | Đại học | Kế toán | |

BẢNG THỰC ĐƠN MÙA HÈ

TUẦN 1, 3

| | THỨ 2 | THỨ 3 | THỨ 4 | THỨ 5 | THỨ 6 | THỨ 7 |
|--------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|----------------------------|--------------------------------|-------------------------------|
| Bữa chính NT-MG | Cơm trắng | Cơm trắng | Cơm trắng | Cơm trắng | Cơm trắng | Cơm trắng |
| | Thịt gà, thịt lợn xào nấm hương | Cá trắm thịt lợn sốt cà chua | Thịt, tôm dim | Thịt lợn, thịt bò kho | Thịt lợn viên chiên | Thịt lợn sốt chua ngọt |
| | Đỗ quả luộc | Nấm đùi gà cà rốt xào thịt bò | rau muống xào tỏi | Bắp cải xào tỏi | Bí xanh xào tôm nõn | Giá đỗ, mướp xào thịt bò |
| | Canh bí xanh nấu thịt gà hành hoa | Canh ngao nấu chua (cà chua, dứa) | Canh cua nấu bầu | Canh rau ngót nấu thịt lợn | Canh thịt bò hầm bí đỏ | Canh tép nấu mồng tơi |
| | Tráng miệng: Sữa chua Vinamilk | Thanh long | Tráng miệng: Sữa chua Vinamilk | chuối | Tráng miệng: Sữa chua Vinamilk | nước cam vắt |
| Ăn phụ NT+MG | Sữa bột Dielac | Sữa bột Dielac | Sữa bột Dielac | Sữa bột Dielac | Sữa bột Dielac | Sữa bột Dielac |
| Phụ chiều MG | Cháo tim thịt lợn cà rốt | Bánh đa hẹ nấu thịt lợn | Miến ngan | Bún riêu cua mọc thịt lợn | Cháo gà đậu xanh hạt sen | Phở thịt lợn hành hoa mùi tàu |
| Chính chiều NT | Cháo tim thịt lợn cà rốt | Bánh đa hẹ nấu thịt lợn | Miến ngan | Bún riêu cua mọc thịt lợn | Cháo gà đậu xanh hạt sen | Phở hành hoa mùi tàu |

BẢNG THỰC ĐƠN MÙA HÈ

TUẦN 2, 4

| | THỨ 2 | THỨ 3 | THỨ 4 | THỨ 5 | THỨ 6 | THỨ 7 |
|--------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Bữa chính NT-MG | Com trắng Trứng vịt dục thịt lợn Canh bầu nấu tôm su su luộc Tráng miệng: Sữa chua Vinamilk | Com trắng thịt trứng cút kho tàu Canh thịt gà nấu chua thả giá Củ dền luộc Thanh long | Com trắng Thịt gà kho gừng Canh cáy nấu rau đay mùng toi mướp Bí xanh luộc Tráng miệng: Sữa chua Vinamilk | Com trắng Thịt lợn dim đậu phụ Canh thịt bò nấu rau hẹ Bí non xào tỏi Dưa hấu | Com trắng Ruốc cá trắm thì là Canh thịt lợn nấu rau dền Cà rốt xào đỗ quả Tráng miệng: Sữa chua Vinamilk | Com trắng Thịt lợn dim Canh cua nấu rau ngót Rau muống xào giá đỗ Đu đủ |
| Ăn phụ NT+MG | Sữa bột Dielac | Sữa bột Dielac | Sữa bột Dielac | Sữa bột Dielac | Sữa bột Dielac | Sữa bột Dielac |
| Phụ chiều MG | Bún thịt bò | Bánh đa nấu bắp cải thịt lợn | Miến thịt lợn nấu hành hoa | Cháo thịt lợn chim cút đỗ xanh | Xôi xiu thịt lợn | Cháo thịt lợn thịt bò bí đỏ |
| Chính chiều NT | Bún thịt bò | Bánh đa nấu bắp cải thịt lợn | Miến thịt lợn hành hoa | Cháo thịt lợn chim cút | Xôi xiu thịt lợn | Cháo thịt lợn thịt bò bí đỏ |

BẢNG THỰC ĐƠN MÙA ĐÔNG
TUẦN 1, 3

| | THỨ 2 | THỨ 3 | THỨ 4 | THỨ 5 | THỨ 6 | THỨ 7 |
|--------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| Bữa chính NT-MG | Cơm trắng Thịt gà rang gừng Canh bí nấu thịt lợn Xu hào cà rốt xào thịt bò Tráng miệng: Sữa chua Vinamilk | Cơm trắng Trứng vịt đúc thịt lợn Canh cua nấu rau ngót Bí xanh xào tôm nõn Thanh long | Cơm trắng Thịt lợn viên chiên Canh ngao nấu giá đỗ cà chua Rau súp lơ xào thịt bò Tráng miệng: Sữa chua Vinamilk | Cơm trắng Cá trắm thịt lợn sốt cà chua Canh khoai tây cà rốt nấu thịt bò Đỗ xào Dưa hấu | Cơm trắng Tôm dim thịt lợn Canh rau cải ngọt nấu tép Bí đỏ xào Tráng miệng: Sữa chua Vinamilk | Cơm trắng Thịt lợn đậu sốt cà chua Canh bắp cải nấu thịt lợn Củ cải luộc Chuối |
| Ăn phụ NT+MG | Sữa bột Dielac | Sữa bột Dielac | Sữa bột Dielac | Sữa bột Dielac | Sữa bột Dielac | Sữa bột Dielac |
| Phụ chiều MG | Bánh đa thịt lợn nấu rau bánh cải | Cháo tim thịt lợn | Cháo thịt gà hạt sen đỗ xanh | Bún thịt lợn cà chua hành hoa | Xôi xiu | Miến gà |
| Chính chiều NT | Bánh đa thịt lợn nấu rau bánh cải | Cháo vịt hầm đỗ xanh | Cháo thịt gà hạt sen đỗ xanh | Bún thịt lợn cà chua hành hoa | Xôi xiu | Miến gà |

BẢNG THỰC ĐƠN MÙA ĐÔNG
TUẦN 2,4

| | THỨ 2 | THỨ 3 | THỨ 4 | THỨ 5 | THỨ 6 | THỨ 7 |
|--------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Bữa chính NT-MG | Cơm trắng Đậu phụ trắng thịt lợn sốt cà chua Canh rau ngọt nấu tép Bí ngô non xào tỏi thịt bò Tráng miệng: Sữa chua Vinamilk | Cơm trắng Ruốc cá trắm Canh bắp cải nấu thịt lợn Súp lơ, cà rốt xào thịt bò Thanh long | Cơm trắng Trứng gà tráng hành lá Canh bí xanh nấu cua đồng Giá đỗ xào tôm, thịt lợn Tráng miệng: Sữa chua Vinamilk | Cơm trắng Thịt lợn tôm rim Canh thịt bò hầm củ quả (khoai tây, cà rốt) Su hào luộc Dưa hấu | Cơm trắng Thịt gà om nấm hương Canh củ cải, su hào, cà rốt nấu thịt lợn Đỗ quả luộc Tráng miệng: Sữa chua Vinamilk | Cơm trắng Thịt lợn, thịt bò kho Canh cải cúc nấu thịt lợn Rau cải thìa giá đỗ xào Nước cam |
| Ăn phụ NT+MG | Sữa bột Dielac | Sữa bột Dielac | Sữa bột Dielac | Sữa bột Dielac | Sữa bột Dielac | Sữa bột Dielac |
| Phụ chiều MG | Phở bò hành mùi | Cháo vịt hầm đỗ xanh | Bánh đa nấu thịt lợn rau cải ngọt | Cháo chim bồ câu thịt lợn | Bún riêu cà chua, cua, mộc, đậu | Miến gà |
| Phụ chiều NT | Phở bò hành mùi | Cháo vịt hầm đỗ xanh | Bánh đa nấu thịt lợn rau cải ngọt | Cháo chim bồ câu thịt lợn | Bún riêu cà chua, cua, mộc, đậu | Miến gà |

**UBND PHƯỜNG NAM ĐỊNH
TRƯỜNG MN HÀN THUYÊN**
Số: 31/QĐ- MNHT

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập- Tự do- Hạnh phúc

Nam Định, ngày 11 tháng 09 năm 2025

QUYẾT ĐỊNH

**V/v thành lập tổ giám sát An toàn vệ sinh thực phẩm
Năm học 2025 - 2026**

HIỆU TRƯỞNG TRƯỜNG MẦM NON HÀN THUYÊN

Căn cứ Hướng dẫn số 1628/SGDĐT-KHTC ban hành ngày 05 tháng 09 năm 2022 của Sở GD & ĐT tỉnh Nam Định Hướng dẫn Về việc thực hiện quản lý thu, chi các khoản dịch vụ, phục vụ, hỗ trợ hoạt động giáo dục đối với cơ sở giáo dục công lập do tỉnh quản lý năm học 2023 – 2024;

Căn cứ Công văn số 927/SGDĐT-TC ngày 25/9/2025 của Sở Giáo dục và Đào tạo tỉnh Ninh Bình về việc thực hiện các khoản thu tại các cơ sở giáo dục công lập năm học 2025-2026;

Căn cứ Công văn số 663/UBND-VX ngày 26 tháng 09 năm 2025 của UBND Phường Nam Định về việc thực hiện các khoản thu tại các cơ sở giáo dục công lập năm học 2025-2026 trên địa bàn phường Nam Định;

Căn cứ Hướng dẫn số 758/SGDĐT-GDMN ngày 10/9/2025 của Sở GDĐT Tỉnh Ninh Bình về việc Hướng dẫn thực hiện nhiệm vụ giáo dục mầm non năm học 2025-2026;

Công văn số 194/UBND-VP7 ngày 26/8/2025 của Ủy ban nhân dân tỉnh về việc tăng cường công tác phòng ngừa, đấu tranh với tội phạm và vi phạm pháp luật trong lĩnh vực an toàn thực phẩm;

Công văn số 1897/SYT-ATTP ngày 22/9/2025 của Sở Y tế về việc tăng cường công tác bảo đảm ATTP, phòng, chống ngộ độc thực phẩm tại các cơ sở giáo dục năm học 2025-2026;

Công văn số 235/SGDĐT-CTHSSV ngày 1/8/2025 của Sở GDĐT về việc tăng cường công tác đảm bảo an toàn thực phẩm, phòng, chống ngộ độc thực phẩm trong các cơ sở giáo dục;

Công văn số 599/SGDĐT-CTHSSV ngày 25/8/2025 của Sở GDĐT về việc tiếp tục triển khai công tác đảm bảo an toàn thực phẩm trong các cơ sở giáo dục năm học 2025-2026;



Căn cứ Công văn số 939/SGDDĐT-CTHSSV ngày 26/9/2025 của Sở GDĐT Tỉnh Ninh Bình về việc tiếp tục triển khai công tác phòng, chống dịch bệnh, đảm bảo an toàn thực phẩm tại cơ sở giáo dục và khu vực trường học;

Căn cứ tình hình thực tế của nhà trường.

QUYẾT ĐỊNH

Điều 1: Thành lập tổ giám sát an toàn vệ sinh thực phẩm năm học 2025 – 2026 gồm các ông (bà) có tên sau:

- | | | |
|-----------------------------|-----------------|------------------|
| 1. Bà: Trần Thị Thanh Quỳnh | Hiệu trưởng | Tổ trưởng |
| 2. Bà: Hoàng Thị Huyền | Phó hiệu trưởng | Tổ phó |
| 3. Bà: Trần Thị Đuộm | TTCM - GV | Ủy viên – Thư ký |
| 4. Bà: Nguyễn Thị Thu Thủy | TPCM - GV | Ủy viên |
| 5. Ông: Dương Hồng Thoa | Trưởng BDDCMHS | Ủy viên |

Điều 2: Tổ giám sát có nhiệm vụ thực hiện giám sát việc tổ chức nuôi ăn bán trú của nhà trường, giám sát chất lượng thực phẩm.

Điều 3: Các ông (bà) có tên tại điều 1 và các bộ phận có liên quan căn cứ quyết định thi hành.

Nơi nhận:

- Như điều 1
- Lưu: VP



Trần Thị Thanh Quỳnh

PHÂN CÔNG NHIỆM VỤ

Các thành viên trong Tổ giám sát An toàn vệ sinh thực phẩm
(Kèm theo Quyết định số 31/QĐ-MNHT ngày 11/9/2025 của trường MN Hàn Thuyên)

I. NHIỆM VỤ CỦA TỔ GIÁM SÁT:

1. Căn cứ tình hình thực tế của nhà trường trong từng thời điểm hiện tại, Tổ giám sát có trách nhiệm tham mưu, xây dựng kế hoạch giám sát về công tác vệ sinh ATTP tại trường mầm non Hàn Thuyên và triển khai các biện pháp phòng ngừa.
2. Có nhiệm vụ giám sát việc thực hiện tốt công tác quản lý vệ sinh ATTP trong nhà trường theo quy định trong năm học 2025 – 2026 với các nội dung:
 - + Giám sát hồ sơ khám sức khỏe, giấy xác nhận kiến thức về ATTP của người quản lý và những người trực tiếp chế biến, sản xuất thực phẩm, những người trực tiếp tham gia công tác nuôi ăn bán trú; đối chiếu hồ sơ với người trực tiếp chế biến, nấu nướng.
 - + Giám sát các điều kiện về cơ sở vật chất, dụng cụ chế biến, nguồn gốc thực phẩm, thực hành vệ sinh cá nhân, vệ sinh trong chế biến bảo quản, chế độ lưu mẫu thức ăn, hợp đồng cung cấp thực phẩm... và hướng dẫn việc thực hiện các quy định bảo đảm ATTP.
 - + Giám sát quá trình kiểm soát nguyên liệu đầu vào, kiểm soát khâu sơ chế, chế biến, nấu nướng, vận chuyển, bảo quản thực phẩm, kiểm soát phòng ăn...; Nguồn nước dùng trong chế biến thực phẩm; đặc biệt nguồn gốc thực phẩm dùng trong sản xuất, chế biến.
 - + Hướng dẫn quy trình kiểm thực 03 bước và lưu mẫu thức ăn theo Quyết định số 1246/QĐ-BYT ngày 31/3/2017 của Bộ trưởng Bộ Y tế.
3. Thực hiện phân công nhiệm vụ cụ thể từng công việc cho từng thành viên trong Tổ giám sát.
4. Báo cáo định kỳ, đột xuất với Ban chỉ đạo cấp trên về kết quả thực hiện theo quy định.

II. NHIỆM VỤ CỦA TỪNG THÀNH VIÊN:

1. Bà Trần Thị Thanh Quỳnh - Hiệu trưởng - Tổ trưởng

- Quản lý, chỉ đạo công tác đảm bảo VS ATTP của đơn vị. Kiểm tra, giám sát và đánh giá các hoạt động về công tác đảm bảo VSATTP đối với nhóm dinh dưỡng, CBQL phụ trách công tác nuôi ăn bán trú và với CB, GV, NV trong toàn trường.

- Chịu trách nhiệm về hồ sơ pháp lý của nhân viên dinh dưỡng, sổ khám sức khỏe, chứng nhận ATTP, các loại hợp đồng ký kết đảm bảo VSATTP...

- Duyệt kế hoạch, phân công nhiệm vụ cụ thể cho từng thành viên trong Tổ giám sát.

2. Bà Hoàng Thị Huyền – Phó HT – Tổ phó.

- Quản lý, chỉ đạo công tác đảm bảo VS ATTP của đơn vị. Kiểm tra, giám sát và đánh giá các hoạt động về công tác đảm bảo VSATTP đối với nhóm dinh dưỡng

- Kiểm tra thực hiện việc nhập, xuất kho theo đúng thực đơn, đúng định lượng và số lượng, tính khẩu phần ăn, sổ báo ăn...

3. Bà Trần Thị Đượm - TTCM - GV - Ủy viên.

- Giúp Tổ trưởng kiểm tra, đôn đốc các hoạt động liên quan đến phân công việc được phân công phụ trách và đề xuất biện pháp thực hiện.

- Tham mưu với Tổ trưởng lên kế hoạch cụ thể trong công tác giám sát các hoạt động đảm bảo vệ sinh ATTP năm học 2025 - 2026;

- Kết hợp tổ giám sát kiểm tra, đôn đốc các hoạt động liên quan đến công việc được phân công phụ trách và đề xuất biện pháp thực hiện tại nhóm.

- Cùng tham mưu với Tổ giám sát xây dựng bếp ăn tập thể đạt hiệu quả, vệ sinh, an toàn.

- Phối hợp với BGH xử trí các tình huống xảy ra, kịp thời sơ cứu và đưa trẻ tới cơ sở y tế gần nhất.

- Thực hiện các nhiệm vụ khác khi Tổ trưởng phân công.

4. Bà Nguyễn Thị Thu Thủy – Ủy viên.

- Giúp tổ trưởng trong việc giám sát các hoạt động nhập, xuất,...đảm bảo số liệu chính xác. Kết hợp thực hiện Kế hoạch về công tác đảm bảo vệ sinh ATTP năm học 2025 - 2026 theo sự phân công..

- Kết hợp với Tổ giám sát kiểm tra việc thực hiện nấu ăn theo đúng thực đơn, công tác đảm bảo VSATTP.

- Phối hợp với BGH xử trí các tình huống xảy ra, kịp thời sơ cứu và đưa trẻ tới cơ sở y tế gần nhất.

- Thực hiện các nhiệm vụ khác khi Tổ trưởng phân công.



5. Ông Dương Hồng Thoa - Trưởng BDDCMHS - Ủy viên.

- Cùng với các đ/c trong tổ giám sát thực hiện kiểm tra việc nhập thực phẩm, điều kiện về VSATTP.
- Cùng với tổ giám sát kiểm tra, giám sát các hoạt động công tác đảm bảo VS ATTP trong nhà trường (ít nhất 1 tháng 1 lần), các hoạt động liên quan đến phân công việc được phân công phụ trách và đề xuất biện pháp thực hiện.

Trên đây là bảng phân công nhiệm vụ các thành viên trong Tổ giám sát về công tác đảm bảo vệ sinh ATTP của trường mầm non Hàn Thuyên năm học 2025 - 2026. Yêu cầu các thành viên trong Tổ giám sát nghiêm túc triển khai thực hiện. Trong quá trình triển khai nếu có vướng mắc đề nghị báo cáo cho Hiệu trưởng chỉ đạo để xem xét giải quyết./.

Hà Nội, ngày 11 tháng 01 năm 2025

Trưởng Ban Giám đốc Trường Mầm non Hàn Thuyên, Lê Thị Hồng Thoa (Chức vụ và họ tên) đã kiểm tra và đánh giá thực hiện công tác đảm bảo vệ sinh ATTP của trường mầm non Hàn Thuyên năm học 2025 - 2026.

1. Về công tác tổ chức và thực hiện: Ban Giám đốc trường đã có kế hoạch chi tiết, rõ ràng, cụ thể về công tác đảm bảo vệ sinh ATTP. Các thành viên trong Tổ giám sát đã được phân công nhiệm vụ rõ ràng, cụ thể. Việc thực hiện công tác đảm bảo vệ sinh ATTP đã được thực hiện nghiêm túc, đúng quy định. Các thành viên trong Tổ giám sát đã thực hiện kiểm tra, giám sát công tác đảm bảo vệ sinh ATTP của trường mầm non Hàn Thuyên năm học 2025 - 2026.

2. Về công tác kiểm tra và báo cáo: Ban Giám đốc trường đã có kế hoạch kiểm tra, giám sát công tác đảm bảo vệ sinh ATTP của trường mầm non Hàn Thuyên năm học 2025 - 2026. Các thành viên trong Tổ giám sát đã thực hiện kiểm tra, giám sát công tác đảm bảo vệ sinh ATTP của trường mầm non Hàn Thuyên năm học 2025 - 2026.

3. Về công tác phối hợp: Ban Giám đốc trường đã có kế hoạch phối hợp với các cơ quan, đơn vị liên quan để thực hiện công tác đảm bảo vệ sinh ATTP của trường mầm non Hàn Thuyên năm học 2025 - 2026. Các thành viên trong Tổ giám sát đã thực hiện phối hợp với các cơ quan, đơn vị liên quan để thực hiện công tác đảm bảo vệ sinh ATTP của trường mầm non Hàn Thuyên năm học 2025 - 2026.

4. Về công tác tuyên truyền: Ban Giám đốc trường đã có kế hoạch tuyên truyền về công tác đảm bảo vệ sinh ATTP của trường mầm non Hàn Thuyên năm học 2025 - 2026. Các thành viên trong Tổ giám sát đã thực hiện tuyên truyền về công tác đảm bảo vệ sinh ATTP của trường mầm non Hàn Thuyên năm học 2025 - 2026.

5. Về công tác tổng kết: Ban Giám đốc trường đã có kế hoạch tổng kết công tác đảm bảo vệ sinh ATTP của trường mầm non Hàn Thuyên năm học 2025 - 2026. Các thành viên trong Tổ giám sát đã thực hiện tổng kết công tác đảm bảo vệ sinh ATTP của trường mầm non Hàn Thuyên năm học 2025 - 2026.



ỦY BAN NHÂN DÂN PHƯỜNG NAM ĐỊNH
TRƯỜNG MẦM NON HÀN THUYỀN

Cộng hoà xã hội chủ nghĩa Việt Nam
Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

Nam Định, ngày 11 tháng 09 năm 2025

BẢN CAM KẾT TRÁCH NHIỆM

ĐẢM BẢO AN TOÀN THỰC PHẨM TẠI BẾP ĂN BÁN TRÚ

Căn cứ Luật An toàn thực phẩm số 55/QH12 ngày 17 tháng 6 năm 2010.

Căn cứ Hướng dẫn số 758/SGDDT-GDMN ngày 10/9/2025 của Sở GDĐT Tỉnh Ninh Bình về việc Hướng dẫn thực hiện nhiệm vụ giáo dục mầm non năm học 2025-2026;

Căn cứ Công văn số 939/SGDDT-CTHSSV ngày 26/9/2025 của Sở GDĐT Tỉnh Ninh Bình về việc tiếp tục triển khai công tác phòng, chống dịch bệnh, đảm bảo an toàn thực phẩm tại cơ sở giáo dục và khu vực trường học;

Hôm nay, ngày 11 tháng 9 năm 2025

Trường mầm non Hàn Thuyên xin cam kết trách nhiệm với UBND Phường Nam Định về việc triển khai thực hiện các quy định đảm bảo an toàn thực phẩm tại các bếp ăn bán trú năm học 2025 – 2026 cụ thể như sau:



1. Thực hiện việc ký hợp đồng mua thực phẩm với các cơ sở cung cấp có đủ tư cách pháp nhân. Sử dụng thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm rõ nguồn gốc, bảo đảm an toàn. Hợp đồng cần có cam kết cụ thể trách nhiệm của các bên về chất lượng thực phẩm, đặc biệt trong trường hợp xảy ra ngộ độc thực phẩm. Duy trì các điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm và lưu giữ thông tin liên quan đến việc mua bán bảo đảm truy xuất được nguồn gốc thực phẩm.

2. Thực hiện kiểm thực và lưu mẫu thức ăn theo quy định Quyết định số 1246/QĐ – BYT ngày 31/3/2017 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.

3. Chỉ đạo nhân viên nấu ăn thực hiện nghiêm túc quy định về vệ sinh khi sơ chế, chế biến thực phẩm, vệ sinh dụng cụ nhà bếp và vệ sinh cá nhân. Tuân thủ quy định về sức khỏe, kiến thức và thực hành của người chế biến thực phẩm.

4. Bếp ăn bố trí đảm bảo không nhiễm chéo giữa thực phẩm chưa qua chế biến và thực phẩm đã qua chế biến.

5. Có đủ nước đạt quy chuẩn kỹ thuật phục vụ chế biến thực phẩm.


6. Có dụng cụ thu gom, chứa đựng rác thải, chất thải đảm bảo vệ sinh.
7. Công rãnh khu vực nhà bếp thông thoáng, không ứ đọng.
8. Phòng ăn thoáng mát, đủ ánh sáng, duy trì chế độ vệ sinh sạch sẽ, có biện pháp ngăn ngừa côn trùng và động vật gây hại.
9. Có thiết bị bảo quản thực phẩm, nhà vệ sinh, rửa tay và thu dọn chất thải, rác thải hàng ngày sạch sẽ.
10. Có dụng cụ, đồ chứa đựng riêng cho thực phẩm sống và thực phẩm chín.
11. Dụng cụ nấu nướng, chế biến đảm bảo an toàn vệ sinh.
12. Dụng cụ ăn uống được làm bằng vật liệu an toàn, giữ khô.
13. Thực phẩm được chế biến an toàn, hợp vệ sinh.
14. Đảm bảo định mức suất ăn của học sinh
15. Khi xảy ra ngộ độc thực phẩm triển khai ngay các biện pháp xử lý, khắc phục hậu quả và thông báo ngay cho cơ quan có trách nhiệm.
16. Người đứng đầu đơn vị có bếp ăn tập thể chịu trách nhiệm bảo đảm an toàn thực phẩm cho người sử dụng.
17. Bản cam kết được công khai tại đơn vị để mọi người biết./.

Nhà trường xin cam kết bảo đảm các quy định về vệ sinh an toàn thực phẩm đối với bếp ăn bán trú, và xin chịu trách nhiệm hoàn toàn trước UBND Phường Nam Định, các cơ quan quản lý Nhà nước về công tác này ./.

HIỆU TRƯỞNG
(Ký và ghi rõ họ, tên)

Trần Thị Thanh Quỳnh




DANH SÁCH ĐƠN VỊ CUNG CẤP THỰC PHẨM
TRONG TRƯỜNG MẦM NON HÀN THUYỀN NĂM HỌC 2025-2026

| TT | Tên đơn vị cung cấp TP | Địa chỉ đơn vị cung cấp TP | Số giấy chứng nhận AT VSTP (Ngày/tháng/năm) | Tên Thực phẩm cung cấp | Số Hợp đồng; Ngày/tháng/năm ký HĐ |
|----|---------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| 1 | Công ty TNHH Thương mại phát triển Trần Anh | Số nhà 26/442 Đường Vũ Hữu Lợi, Phường Nam Định, Tỉnh Ninh Bình | Số 078/2024/NNPTNT-ND Ngày 27/08/2024 | <ul style="list-style-type: none"> - Thịt gia cầm các loại; - Thủy hải sản tươi các loại; - Thủy hải sản đông lạnh các loại; - Trứng các loại; - Rau, củ, quả các loại; - Đậu, lạc các loại; - Đậu phụ; - Gia vị, đồ khô các loại - Bún, phở tươi - Gạo nếp, gạo tẻ; | Số 03/CITTA-MNHT Ngày 03/09/2025 |
| 2 | Công ty TNHH sản xuất và dịch vụ thương mại Tuyết Thanh | Lô N6,N7 đường N5 Khu công nghiệp Hoà Xá, Phường Thành Nam, Tỉnh Ninh Bình | <ul style="list-style-type: none"> - Số 12-D1/VNM/2022 ngày 20/12/2022 - Số 10-A5/VNM/2024 ngày 20/12/2024 | <ul style="list-style-type: none"> - Sữa chua có đường - Vinamilk 60 gram - Sữa bột nguyên kem có đường - Vinamilk Dielac super star | Số 15/HĐKT-MNHT Ngày 05/09/2025 |

Nam Định, ngày 09 tháng 10 năm 2025

PHƯƠNG ÁN PHÒNG CHỐNG NGỘ ĐỘC THỨC ĂN CHO TRẺ TRONG TRƯỜNG MẦM NON HÀN THUYÊN

I. ĐẶC ĐIỂM TÌNH HÌNH CÔNG TÁC PHÒNG CHỐNG NGỘ ĐỘC THỰC PHẨM CỦA NHÀ TRƯỜNG

1. Mục đích:

- Nhằm bảo đảm cho an toàn cho học sinh, tổ chức tốt việc xử lý sơ cứu ngộ độc ban đầu và tổ chức chuyển viện kịp thời.
- Ngăn ngừa việc lo lắng bất an của gia đình sẽ gây hoang loạn, có những hành động không kiểm soát được, gây mất trật tự, an ninh nhà trường.
- Thông qua việc lập phương án chuyển viện khẩn cấp và quản lý học sinh khi có ngộ độc thực phẩm trong trường học để xác định rõ những điểm nguy hiểm, qua đó đặt ra những tình huống cần xử lý khi có ngộ độc thực phẩm để bố trí lực lượng, phương tiện chuyển viện khẩn cấp và quản lý học sinh, chủ động xử lý kịp thời, hiệu quả.

2. Yêu cầu:

- Thông tin, báo cáo kịp thời: Báo cáo tình hình ngộ độc cho quản lý các cấp để có biện pháp huy động bố trí lực lượng, phương tiện xử lý kịp thời, hiệu quả.
- Xử lý tốt sơ cấp cứu tại trường.
- Xử lý chuyển viện khẩn cấp: Huy động phương tiện để chuyển ngay những học sinh bị nhiễm độc nặng đến bệnh viện gần nhất.
- Xử lý duy trì, ổn định nề nếp hoạt động của nhà trường.
- Nắm chắc danh sách học sinh: có mặt tại trường, học sinh bị ngộ độc chuyển đến từng bệnh viện. Cung cấp thông tin chính xác kịp thời cho gia đình học sinh về con em họ.
- Hỗ trợ việc tổ chức điều tra của các cơ quan có chức năng.

II. ĐẶC ĐIỂM TÌNH HÌNH CỦA TRƯỜNG

1/ Vị trí của trường:

- Vị trí của nhà trường: Số 179 đường Hàn Thuyên, phường Nam Định, Tỉnh Ninh Bình.

2/ Thời điểm, dấu hiệu ngộ độc có nguy cơ cao:

- Thời gian có thể xảy ra ngộ độc: sau khi ăn trưa, trong giờ ngủ của trẻ, sau bữa ăn phụ. Từ 11 giờ 00 đến 15 giờ 00
- Dấu hiệu bị ngộ độc thực phẩm cần báo động: Triệu chứng xảy ra đột ngột đau bụng, ói mửa, nhức đầu, hoa mắt, tiêu chảy sau khi ăn.

3/ Bệnh viện – Trạm y tế xã gần trường:

- Trạm y tế Vị Hoàng phường Nam Định
- Bệnh viện đa khoa Nam Định

4/ Nơi tiếp nhận trẻ ngộ độc trong trường:

a/ Phòng y tế:

- Có 1 tủ thuốc, 1 giường bệnh, xô, thau và các dụng cụ cơ bản về y tế.
- Xử lý được những trường hợp xảy ra ngộ độc với số lượng từ 4 trẻ .
- Diện tích 3m²

5/ Số điện thoại cần liên hệ khi có sự cố ngộ độc:

a/ Số điện thoại nội bộ trường

- Hiệu trưởng phụ trách chung: 0975.319.005
- Phó Hiệu trưởng phụ trách chăm sóc nuôi dưỡng: 0978.341.471
- Giáo viên kiêm nhiệm công tác Y tế trường học: 0942.789.135

b/ Số điện thoại các đơn vị chức năng

- Trạm y tế Vị Hoàng phường Nam Định – Trạm trưởng: 0986.347.177

III. PHƯƠNG ÁN XỬ LÝ TÌNH HUỐNG CÓ NGỘ ĐỘC TRONG TRƯỜNG:

1/ Giả định tình huống xảy ra với mức độ cao nhất: Có số lượng trẻ bị ngộ độc nhiều trên 30 trẻ, bị nhiễm ngộ độc nặng trên 15 trẻ cần chuyển viện.

2/ Dự kiến những vấn đề phát sinh khi có học sinh bị ngộ độc trong nhà trường:

- Khi một vụ ngộ độc thực phẩm xảy ra trong nhà trường thường có nhiều học sinh bị ngộ độc và sẽ làm tâm lý lây lan ảnh hưởng đến nhiều học sinh khác.

- Nếu không có biện pháp cách ly sớm sẽ xảy ra hiện tượng lây lan và khó phát hiện giữa các em bị nhiễm ngộ độc để có xử lý kịp thời; nhà trường sẽ phải tổ chức đưa tất cả các em vào bệnh viện để cấp cứu, dẫn đến quá tải tại bệnh viện, số lượng học sinh cần khám điều trị quá đông, gây ra tâm lý bất an chung khi phải chờ được khám. Trong khi đó, nếu học sinh bị nhiễm nặng không phát hiện sớm, không được cấp cứu kịp thời sẽ dẫn đến nguy hiểm tính mạng.

- Khi có thông tin về học sinh bị ngộ độc, nhiều gia đình học sinh sẽ đến trường gây ra tình trạng hỗn loạn do bức xúc vì cho rằng quản lý của nhà trường yếu kém

để xảy ra hiện tượng ngộ độc, sẽ có hành động cực đoan với nhà trường. Gia đình của học sinh nôn nóng tự chở trẻ đi đến bệnh viện, hay hoang mang lo lắng do không biết con em mình đã được chuyển đến bệnh viện nào. Có hiện tượng tràn ngập người vào bệnh viện để chăm sóc theo dõi hoặc tìm con em đang được điều trị.

- Nhà trường, một mặt lo xử lý học sinh bị ngộ độc, mặt khác phải tiếp tục tổ chức quản lý, nhanh chóng ổn định để duy trì hoạt động đảm bảo việc giảng dạy, giữ an toàn, theo dõi, xem xét tình hình với số học sinh còn lại. Nhà trường còn phải làm việc với các cơ quan chức năng nhằm điều tra, xem xét việc xảy ra ngộ độc như cơ quan y tế về phòng dịch, điều tra công an, các cấp thẩm quyền

IV. PHƯƠNG ÁN XỬ LÝ TÌNH HUỐNG CÓ NGỘ ĐỘC TRONG TRƯỜNG:

1. Nhiệm vụ quản lý học sinh của nhà trường khi có ngộ độc xảy ra:

Vấn đề đặt ra cho nhiệm vụ trọng tâm của nhà trường lúc này là:

1.1. Tổ chức tốt việc xử lý sơ cứu ngộ độc ban đầu và tổ chức chuyển viện kịp thời.

1.2. Tổ chức duy trì hoạt động chung, giữ gìn an ninh trật tự, an toàn trong nhà trường. Ngăn ngừa việc lo lắng bất an của gia đình sẽ gây hoảng loạn, có những hành động không kiểm soát được, gây mất trật tự, an ninh.

1.3. Duy trì hoạt động bình thường hàng ngày của nhà trường, chăm sóc, quản lý số học sinh còn ở lại trường

2. Phân công lực lượng và phương tiện cấp cứu tại chỗ:

*** Phân công lực lượng :**

2.1. Điều hành chung : Hiệu trưởng phụ trách chung, điều hành các lực lượng của nhà trường phối hợp tốt với các đơn vị chức năng. Theo dõi và ghi nhận những báo cáo thông tin từ các cá nhân có liên quan.

2.2. Xử lý sơ cấp cứu tại trường, lập danh sách học sinh bị ngộ độc:

Bà: Hoàng Thị Huyền - Phó hiệu trưởng

Bà: Trần Thị Thuỳ Dương - Phụ trách phòng Y tế

Bà: Đỗ Thị Thiện - Tổ trưởng chuyên môn Nhà trẻ.

Bà: Trần Thị Đuộm - Tổ trưởng chuyên môn Mẫu giáo

+ Theo dõi những trẻ bị mệt đưa xuống phòng y tế để xử lý. Lập danh sách trẻ bị ngộ độc, xử lý sơ cấp cứu.

+ Phối hợp với y, bác sĩ được tăng cường để sơ cấp cứu, phân loại trẻ bị nhiễm nặng, nhẹ để có tổ chức chuyển viện.

- Phân công nhân viên trường đi theo xe chở trẻ chuyển viện.

- Ghi nhận tình hình, báo cáo cho hiệu trưởng và phối hợp tốt cung cấp danh sách trẻ ngộ độc, trẻ chuyển viện cho bộ phận bảo vệ, bộ phận trực thông tin để kịp thời thông báo đến cha mẹ học sinh và các cơ quan chức năng.

2.3. Trực đưa học sinh chuyển viện cấp cứu:

+ Trạm y tế Vị Hoàng phường Nam Định

+ Bệnh viện đa khoa Nam Định

2.4. Trực thông tin - Theo dõi tình hình học sinh trên lớp:

+ Bà: Hoàng Thị Huyền: Phó Hiệu trưởng CM có nhiệm vụ trực điện thoại

+ Báo đến các đơn vị, cơ quan có chức năng về tình hình xảy ra ngộ độc: Phòng VHXH Phường Nam Định, Trạm Y tế Vị Hoàng phường Nam Định, UBND phường Nam Định, Công an Phường Nam Định

+ Nhận thông tin các học sinh đã được chuyển viện.

+ Thông tin đến các lực lượng của nhà trường phối hợp tốt với các đơn vị chức năng.

2.5. Tổ bảo vệ trực theo dõi tình hình an ninh trật tự toàn trường:

Ông: Nguyễn Văn Dĩnh - Bảo vệ

2.6. Lập biên bản giao nhận lưu mẫu thực phẩm:

Bà : Trần Thị Thuỳ Dương - GV kiêm nhiệm phụ trách công tác y tế trường học

Chịu trách nhiệm cùng Trung tâm Y tế dự phòng xem xét lại quy trình nấu ăn của nhà bếp, ký giao nhận mẫu thức ăn lưu nghiệm.

2.7. Theo dõi quản lý học sinh bị ngộ độc và học sinh còn ở lại lớp:

Bà: Trần Thị Đuộm, Đỗ Thị Thiện: TTCM và giáo viên của các lớp

+ Theo dõi những biểu hiện của học sinh bị mệt đưa các em xuống ngay phòng y tế để kịp thời xử lý .

+ Ổn định tình hình học sinh các lớp, quản lý tình hình, nề nếp chung nhà trường.

V. PHƯƠNG ÁN TỔ CHỨC XỬ LÝ CỤ THỂ:

1. Báo động và xử lý sơ cứu học sinh bị ngộ độc thực phẩm tại trường

| Nội dung công việc | Địa điểm | Người phụ trách | Yêu cầu |
|-------------------------------------|------------|-------------------|--------------------------------------------------------------------|
| 1/Chuyển học sinh xuống phòng Y tế: | Phòng Y tế | Giáo viên của lớp | - Ghi nhận sổ điểm danh các trẻ của lớp được đưa xuống phòng Y tế. |

| | | | |
|-------------------------------------------------------------------------------|------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2/ Xử lý sơ cấp cứu: | Phòng Y tế | Bà: Trần Thị Thuý Dương - Giáo viên kiêm nhiệm y tế trường học | - Tiếp nhận và ghi vào sổ những trẻ đang sơ cứu, tình hình sức khoẻ ban đầu khi xuống phòng y tế. - Tổ chức sơ cấp cứu theo nghiệp vụ, phân loại mức độ nghiêm nặng hay nhẹ. |
| 3/ Báo động có ngộ độc thực phẩm trong nhà trường: | Phòng Y tế | Bà: Trần Thị Thuý Dương - Giáo viên kiêm nhiệm y tế trường học | - Báo cho Hiệu trưởng và xin tăng cường hỗ trợ cấp cứu khi có dấu hiệu trẻ bị ngộ độc nặng, số lượng từ 3 trẻ trở lên. |
| 4/ Chuẩn bị thực hiện phương án giữ an ninh trật tự, chuyển viện cho học sinh | Văn phòng | Bà: Trần Thị Thanh Quỳnh - Hiệu trưởng phụ trách chung | - Phát lệnh báo có ngộ độc thực phẩm trong toàn trường và thực hiện phương án xử lý đã xây dựng. |
| 5/ Thông tin đến cơ sở y tế và các cấp có thẩm quyền: | Văn phòng | Bà: Trần Thị Thanh Quỳnh Hiệu trưởng. | Gọi điện đến các cơ quan theo thẩm quyền theo thứ tự khẩn cấp: - Trạm Y tế phường - Bệnh viện đa khoa - Các nơi khác : UBND, Công an phường, phòng VHXX Phường |
| 6/ Tăng cường nhân sự hỗ trợ sơ cấp cứu tại Phòng Y tế | Phòng học | Bà: Hoàng Thị Huyền - Phó hiệu trưởng . Bà: Phạm Thị Phương - Nhân viên nấu ăn Bà: Nguyễn Thị Thu Thuý - TPCM - Giáo viên | - Điều hành chung việc sơ cứu tại chỗ - Tiếp nhận và ghi vào sổ những trẻ đang sơ cứu, tình hình sức khoẻ ban đầu khi xuống phòng y tế. - Hỗ trợ chăm sóc học sinh - Dọn dẹp vệ sinh chung |

2. Tổ chức chuyên viện cho trẻ bị ngộ độc nặng:

| Nội dung công việc, địa điểm người phụ trách yêu cầu | Địa điểm | Người phụ trách | Yêu cầu |
|-------------------------------------------------------------|----------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1/Phân loại trẻ bị ngộ độc: | Phòng học | Bà: Hoàng Thị Huyền: Phó hiệu trưởng và giáo viên. | Kết hợp với bác sĩ Trạm Y tế phường, lập danh sách phân loại trẻ bị ngộ độc nặng cần được chuyên viện (theo từng đợt, tại từng bệnh viện). |
| 2/ Tổ chức chuyên viện | Phòng Y tế | Bà: Trần Thị Thuý Dương – GV Phụ trách công tác y tế | Trẻ bị ngộ độc nặng |
| 3/ Lập danh sách trẻ chuyên viện và thông báo đến phụ huynh | Nhân viên văn phòng. P. Hiệu trưởng | Bà: Hoàng Thị Huyền: Phó hiệu trưởng và giáo viên Bà: Trần Thị Thuý Dương – GV Phụ trách công tác y tế | -Lập danh sách trẻ được chuyên viện -Dán danh sách học sinh đã được chuyên viện ngoài cổng trường |

3. Tổ chức duy trì hoạt động chung, giữ gìn an ninh trật tự, an toàn trong nhà trường:

| Nội dung công việc | Địa điểm | Người phụ trách | Yêu cầu |
|---------------------------|-------------|----------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.1 Chốt chặn cổng trường | Cổng trường | Ông: Nguyễn Văn Dĩnh - Bảo vệ | - Phối hợp với công an, dân quân giữ trật tự, không để gia đình trẻ, người không có nhiệm vụ vào trường. - Trục bảo vệ phải có danh sách trẻ chuyên |

| | | | |
|----------------------------------------|----------------------------------|----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | | | viện để kịp thời thông báo, giải thích các cha mẹ học sinh bên ngoài muốn có thông tin các trẻ bị ngộ độc. |
| 1.2 Phân công hỗ trợ tại các bệnh viện | Các bệnh viện nơi có trẻ cấp cứu | BGH và các giáo viên | Chăm sóc học sinh, hỗ trợ nhân viên Y tế, khám và nắm thông tin sức khỏe của từng học sinh báo cho nhân viên của trường tại bệnh viện |

4. Tổ chức duy trì hoạt động hàng ngày của nhà trường:

| Nội dung công việc | Địa điểm | Người phụ trách | Yêu cầu |
|---------------------------------------------------------------------------|-------------------|-----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1/ Ôn định tại các lớp học và tổ chức duy trì hoạt động hàng ngày của lớp | Các lớp học | Giáo viên đang trực dạy lớp | <ul style="list-style-type: none"> - Giữ trật tự, không để người lạ vào lớp. - Tiếp tục theo dõi học sinh trên lớp có dấu hiệu ngộ độc cho chuyên xuống lớp. - Tổ chức quản lý lớp học theo lịch công tác. Ôn định tâm lý các trẻ ở lại lớp. |
| 2/Theo dõi trẻ đang được điều trị tại bệnh viện: | Tại các bệnh viện | BGH, GV và phụ huynh | - Phụ trách chung việc quản lý học sinh tại các bệnh viện: nắm chắc danh sách, tình hình diễn biến sức khỏe của các trẻ. Theo dõi trẻ nằm ở phòng cấp cứu và được đưa lên các |

| | | | |
|--------------------------------------------------------------|----------------------|--------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| | | | khoa để điều trị - Báo cáo tình hình trẻ tại bệnh viện cho các bên liên quan |
| 3/ Đưa các trẻ được điều trị từ bệnh viện về trường | Tại các bệnh viện | Giáo viên, nhân viên và phụ huynh | Đưa các trẻ đã đỡ được điều trị từ bệnh viện về trường |

5. Tiếp tục theo dõi tình hình sức khỏe học sinh

Tiếp tục theo dõi trẻ còn đang nằm điều trị tại bệnh viện, Ban giám hiệu phải phân công thay phiên nhau thường trực tại bệnh viện cho đến khi tất cả các trẻ cấp cứu ổn định sức khỏe và được đưa về nhà.

NGƯỜI XÂY DỰNG PHƯƠNG AN


 HIEU TRƯỞNG
 TRƯỜNG
 MẦM NON
 HẠNH THUYỀN
 Trần Thị Thanh Quỳnh