

KẾ HOẠCH

Chăm sóc vệ sinh và tổ chức bữa ăn cho trẻ trong trường mầm non

Căn cứ vào kế hoạch 438/KHPGDĐT-GDMN ngày 30 tháng 8 năm 2024 kế hoạch thực hiện nhiệm vụ năm học 2024-2025 cấp học mầm non huyện Phú Xuyên;

Căn cứ vào kế hoạch số 140/KH-MNNT ngày 19/9/2024 kế hoạch thực hiện nhiệm vụ năm học 2024-2025 của Trường mầm non Nam Triều;

Trường mầm non Nam Triều xây dựng kế hoạch tổ chức chuyên đề “Chăm sóc vệ sinh nuôi dưỡng và tổ chức bữa ăn cho trẻ trong trường mầm non” năm học 2024-2025 như sau:

I. ĐẶC ĐIỂM TÌNH HÌNH

1. Thuận lợi

- Nhà bếp của trường đã được xây dựng theo mô hình trường chuẩn, do vậy cấp trên đã đầu tư đồ dùng trang thiết bị phục vụ cho công tác nuôi dưỡng đầy đủ, hiện đại theo quy trình bếp một chiều.

- Nhà trường trang bị đảm bảo đủ đồ dùng cá nhân cho mỗi trẻ (cốc uống nước, khăn lau mặt, khăn lau miệng riêng có kí hiệu, khu vệ sinh cá nhân cho trẻ được lắp đặt khoa học thuận tiện cho việc trẻ thao tác vệ sinh.

- Nhà trường có đội ngũ giáo viên, nhân viên, trẻ năng động sáng tạo, luôn nhiệt tình trong công tác chăm sóc, nuôi dưỡng, giáo dục trẻ.

2. Khó khăn

- Khu bếp ăn đã xây dựng từ nhiều năm lên đã xuống cấp, nhiều chỗ tường vôi bị chóc

- Đồ dùng phục vụ công tác chăm sóc nuôi dưỡng, giáo dục trẻ còn chưa đồng bộ.

Từ những thuận lợi và khó khăn trên nhà trường xây dựng kế hoạch chăm sóc vệ sinh nuôi dưỡng và tổ chức bữa ăn cho trẻ trong trường mầm non năm học 2024 - 2025 như sau:

II. MỤC ĐÍCH YÊU CẦU

1. Đối với nhà trường

Tổ chức Chuyên đề: “Chăm sóc vệ sinh nuôi dưỡng và tổ chức bữa ăn cho trẻ trong trường mầm non”

Đẩy mạnh công tác tuyên truyền đối với các ban ngành và phụ huynh về công tác chăm sóc nuôi dưỡng giáo dục trẻ. Giúp cho Phụ huynh nhận thức thấy rõ việc ăn uống, hoạt động vệ sinh là một nhu cầu cấp bách hàng ngày của trẻ. Ăn uống theo đúng yêu cầu dinh dưỡng thì thể lực, trí tuệ phát triển tốt, thực hiện 10 lời khuyên dinh dưỡng hợp lý cho các bậc cha mẹ trong việc chăm sóc nuôi dưỡng trẻ.

2. Đối với giáo viên, nhân viên

- Tổ chức Chuyên đề: “Chăm sóc vệ sinh nuôi dưỡng và tổ chức bữa ăn cho trẻ trong trường mầm non”

- 100% giáo viên nắm vững quy trình tổ chức các hoạt động chăm sóc trẻ hàng ngày (hoạt động vệ sinh cá nhân, tổ chức giờ ăn tại nhóm, lớp).

- 100% nhân viên nuôi dưỡng thực hiện nghiêm túc khâu vệ sinh cá nhân trong quá trình chế biến ăn cho trẻ. Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm trong việc tổ chức ăn cho trẻ tại trường, chú trọng vấn đề kiến thức thực hành dinh dưỡng, thực hiện tốt vệ sinh an toàn thực phẩm, vệ sinh trong chế biến và vệ sinh ăn uống cho trẻ.

3. Đối với trẻ

- Tổ chức Chuyên đề: “Chăm sóc vệ sinh nuôi dưỡng và tổ chức bữa ăn cho trẻ trong trường mầm non”

- Trẻ có các kỹ năng tự phục vụ như: tự rửa tay, lau mặt sạch sẽ, tự xúc cơm ăn gọn gàng (đối với trẻ MG), biết ăn đủ chất, ăn hết suất của mình.

- Có thói quen hành vi văn minh: biết xếp hàng chờ tới lượt, ngồi ăn ngay ngắn, không đùa nghịch trong khi ăn,...

- Biết giúp đỡ cô giáo những công việc vừa sức: xếp dọn bát thìa, bê cơm cho các bạn (đối với trẻ MG).

III. NỘI DUNG THỰC HIỆN

1. Đối với nhà trường

- Bồi dưỡng kiến thức về lý thuyết về quy trình chăm sóc, nuôi dưỡng và vệ sinh ATTP cho đội ngũ.

- Chú trọng kiểm tra công tác vệ sinh khu vực bếp, đồ dùng dụng cụ nhà bếp và vệ sinh môi trường, vệ sinh đối với cô nuôi, giáo viên tại lớp và vệ sinh cá nhân cho trẻ.

- Chỉ đạo, hướng dẫn giáo viên, nhân viên thường xuyên làm tốt công tác tuyên truyền với các ban ngành và phụ huynh về công tác chăm sóc nuôi dưỡng giáo dục trẻ, thông qua những hình thức như: Tuyên truyền qua loa truyền thanh địa phương, qua góc tuyên truyền giáo dục của lớp và nhà trường.

2. Đối với giáo viên

- Xây dựng kế hoạch thực hiện chuyên đề phù hợp với điều kiện của nhóm, lớp và khả năng nhận thức của trẻ.

- Thực hiện tốt công tác tuyên truyền thông qua buổi họp phụ huynh và giờ đón - trả trẻ.

- Vệ sinh môi trường trong và ngoài nhóm, lớp thật sạch sẽ, sắp xếp trật tự nội vụ gọn gàng, nhất là khu vực nhà vệ sinh.

- Vệ sinh cá nhân đối với giáo viên tại lớp:

- + Chỉ đạo các giáo viên rửa tay bằng xà phòng trước khi chia ăn và cho trẻ ăn, sau khi đi vệ sinh. Đầu tóc, quần áo gọn gàng, đeo khẩu trang khi chia thức ăn và cho trẻ ăn, có dụng cụ chia thức ăn riêng, không dùng tay bốc. Chuẩn bị đủ bàn ghế, khăn ướt lau tay, đĩa đựng thức ăn rơi vãi cho trẻ.

- + Các nhóm lớp thực hiện nghiêm túc chế độ sinh hoạt trong ngày phù hợp với từng độ tuổi, chú trọng công tác chăm sóc nuôi dưỡng và các thời điểm vệ sinh cá nhân cho trẻ.

Ví dụ: Trẻ phải được rửa tay trước khi ăn bằng xà phòng dưới vòi nước chảy, rửa xong lau khô. Dạy trẻ biết rửa tay sau khi đi vệ sinh và khi tay bẩn, nhắc nhở cha mẹ trẻ hàng tuần cắt móng tay, móng chân cho trẻ.

- + Dạy trẻ có thói quen biết giữ vệ sinh ăn uống.

3. Đối với nhân viên nuôi dưỡng

- Vệ sinh khu vực bếp: Thực hiện nguyên tắc bếp một chiều nhằm tránh không để thực phẩm sống, chưa làm sạch và thức ăn chín, sạch chung một lối đi. Sắp xếp vị trí các khu vực sao cho thuận tiện, gọn gàng để tránh lúc nấu nướng phải đứng lên, ngồi xuống hoặc đi lại nhiều lần, đồng thời tránh được các loại côn trùng, chuột vào bếp. Các khu vực hoạt động của bếp phải có biển đề rõ ràng: Nơi tiếp nhận thực phẩm, khu sơ chế thực phẩm, khu nấu chín, khu chế biến thực phẩm chín, khu chia ăn;

- Vệ sinh đồ dùng, dụng cụ nhà bếp

- + Bát thìa của trẻ dùng bằng inox, phải được sấy khô trước khi ăn. + Có đầy đủ dụng cụ chế biến thức ăn sống, chín riêng, dụng cụ dùng xong phải được rửa sạch.

- Vệ sinh đối với cô nuôi, nhân viên nhà bếp

+ Nhân viên nuôi dưỡng thực hiện nghiêm túc khâu vệ sinh cá nhân trong quá trình chế biến ăn cho trẻ như: Mang tạp dề, đầu tóc gọn gàng, móng tay, móng chân cắt ngắn, sạch sẽ. Rửa tay bằng xà phòng trước và sau khi chế biến thức ăn cho trẻ, khi tay bẩn, sau khi đi vệ sinh, qua mỗi công đoạn chế biến. Có khăn lau tay riêng và được giặt phơi khô hàng ngày.

+ Phải tuân thủ đúng quy trình sử dụng, dụng cụ chế biến thức ăn theo một chiều, không tùy tiện sử dụng đồ dùng, dụng cụ đựng, chế biến thực phẩm sống, chín lẫn lộn. Không được ho, khạc nhổ khi chế biến thức ăn cho trẻ, khi nếm thức ăn còn thừa phải đổ đi.

+ Khi chia ăn cho trẻ phải đeo khẩu trang và chia bằng dụng cụ, không dùng tay bốc, chia thức ăn. Thực hiện nghiêm túc việc cân, đóng chia thức ăn cho trẻ đảm bảo định lượng.

IV. THÀNH PHẦN, THỜI GIAN, ĐỊA ĐIỂM THỰC HIỆN

Thành phần+ Đại diện BGH các trường, giáo viên cốt cán các trường

Dự kiến tuần III tháng 1/2025

Địa điểm: Trường MN Nam Triều

V. PHÂN CÔNG CỤ THỂ (có nội dung đính kèm)

VI. BIỆN PHÁP THỰC HIỆN

- Triển khai việc thực hiện chuyên đề cho giáo viên, nhân viên theo kế hoạch 2 lần/1 năm học. Hàng tháng có kế hoạch bồi dưỡng cho đội ngũ giáo viên.

- Rà soát các bảng biểu các danh mục đồ dùng - đồ chơi- đồ dùng cá nhân của trẻ của các độ tuổi để tham mưu các cấp trang bị đồ dùng cho phù hợp với đồ dùng phục vụ các hoạt động của trẻ...

- Tổ chức cuộc thi viết sáng kiến kinh nghiệm, các bài tuyên truyền về chuyên đề./.

Nơi nhận:

- Hiệu trưởng (để b/c);
- TCM (để t/h);
- Lưu: HPN, HSSS.

PHÓ HIỆU TRƯỞNG

Đỗ Thị Hậu