

Số: 90/KH-TCBA

Mường Nhé, ngày 10 tháng 9 năm 2025

KẾ HOẠCH
TỔ CHỨC BẾP ĂN HỌC SINH BÁN TRÚ
Năm học 2025 – 2026

Căn cứ Thông tư số 24/2010/TT-BGDĐT ngày 02 tháng 8 năm 2010 của Bộ Giáo dục và Đào tạo Ban hành Quy chế tổ chức và hoạt động của trường phổ thông dân tộc bán trú.

Căn cứ công văn 1702/SGDĐT- KHTC ngày 19/6/2024 của Sở GD&ĐT tỉnh Điện Biên về việc Hướng dẫn tổ chức bếp ăn tập thể trong các cơ sở giáo dục trên địa bàn tỉnh Điện Biên;

Căn cứ vào kế hoạch thực hiện nhiệm vụ năm học 2025 - 2026 và điều kiện thực tiễn của nhà trường. Trường PTDTBT tiểu học Trần Văn Thọ xây dựng kế hoạch giám sát tổ chức nấu ăn học sinh bán trú năm học 2025 - 2026 như sau:

I. ĐẶC ĐIỂM TÌNH HÌNH.

Năm học 2025 – 2026 nhà trường có tổng số 346/959 học sinh bán trú, được biên chế theo các khối lớp 1,2,3,4,5.

1. Thuận lợi:

Trường phổ thông dân tộc bán trú tiểu học Trần Văn Thọ, thường xuyên được UBND xã, các cấp quan tâm chỉ đạo. Được đầu tư cơ sở vật chất, trang thiết bị dạy học tương đối đầy đủ, chế độ chính sách của CBGV-CNV và học sinh luôn được giải quyết kịp thời.

Ban đại diện cha mẹ học sinh ngày càng nhận thức đầy đủ về giáo dục tiểu học về nhu cầu dinh dưỡng của học sinh nên đã có những ủng hộ, đóng góp tích cực, cụ thể hơn về cơ sở vật chất cho nhà trường.

Chất lượng nuôi dạy HS có hiệu quả cao hơn những năm trước, nhân viên nấu ăn của nhà trường đã được tham gia lớp tập huấn về nấu ăn và "**Vệ sinh an toàn thực phẩm**" do Phòng VH-XH xã Mường Nhé tổ chức.

2. Khó khăn:

Một số HS mới chuyển từ các điểm bản về trung tâm, các em còn gặp khó khăn chưa quen với nề nếp trong việc ăn ở sinh hoạt và các hoạt động tập thể khác.

Nhận thức của phụ huynh học sinh về công tác bán trú còn nhiều hạn chế, nhiều gia đình chưa quan tâm và tạo điều kiện cho con em đến trường đến lớp. Kiến thức các em về vệ sinh an toàn thực phẩm còn hạn chế.

Nhân viên làm nhiệm vụ giám sát là kiêm nhiệm không có chế độ theo quy định hiện hành.

II. NỘI DUNG

1. Mục tiêu:

- Để giúp nhà trường thực hiện tốt việc quản lý, tổ chức các hoạt động cho học sinh ăn bán trú.
- Ngăn chặn kịp thời việc thực phẩm không đảm bảo vệ sinh và đưa ra các biện pháp cần thiết từ khâu chế biến, bảo quản, phân phối, vận chuyển cũng như sử dụng nhằm bảo đảm cho thực phẩm sạch sẽ, an toàn.
- Đảm bảo tính minh bạch cho việc tổ chức cho học sinh ăn bán trú tại trường. Không để xảy ra tình trạch cắt sén thực phẩm, báo ăn không đúng với số lượng học sinh.

2. Nội dung công việc.

Công tác thực hiện quy chế đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, bếp ăn các điều kiện về bếp ăn, vệ sinh đồ dùng, dụng cụ nhà bếp... và vệ sinh môi trường xung quanh nơi thực hiện nấu ăn, chế biến thức ăn.

Giám sát thực đơn, định lượng thực phẩm theo thực đơn.

Giám sát việc nhập thực phẩm, xuất thực phẩm.

Giám sát thực phẩm trước khi chế biến thức ăn: kiểm tra chất lượng thực phẩm, tình trạng thực phẩm (mùi vị, màu sắc, tính nguyên vẹn...). Kiểm tra trong quá trình chế biến thức ăn: Trang phục, mũ, gang tay nhân viên nấu ăn, dụng cụ sơ chế. Đánh giá cảm qua thực phẩm sau chế biến. Kiểm tra, giám sát trước khi ăn: Việc chia thức ăn, bày thức ăn, món ăn đối chiếu với thực đơn, vệ sinh đồ ăn, dụng cụ khay, thìa... Đánh giá cảm quan món ăn.

3. Phân công nhiệm vụ

STT	Họ và tên	Chức vụ	Thời gian giám sát	Nhiệm vụ
1	Điền Thị Vân Oanh	Phó Hiệu trưởng	Tuần 1,13	Giám sát việc tổ chức nấu ăn cho học sinh như: Công tác vệ sinh, chấm ăn, định lượng thực phẩm, thực đơn, nhập, xuất kho, giám sát kiểm định 3 bước cả năm học 2025-2026
2	Vũ Thị Tuyết	Tổ trưởng Tổ khối 1	Tuần 2,14	Giám sát việc tổ chức nấu ăn cho học sinh như: Công tác vệ sinh, chấm

				ăn, định lượng thực phẩm, thực đơn, nhập, xuất kho
3	Ngô Thị Thương	Tổ trưởng Tổ khối 2	Tuần 3,15,25	Giám sát việc tổ chức nấu ăn cho học sinh như: Công tác vệ sinh, chăm ăn, định lượng thực phẩm, thực đơn, nhập, xuất kho
4	Nguyễn Kim Sinh	Tổ trưởng Tổ khối 3	Tuần 4,16,26	Giám sát việc tổ chức nấu ăn cho học sinh như: Công tác vệ sinh, chăm ăn, định lượng thực phẩm, thực đơn, nhập, xuất kho
5	Nguyễn Thị Hiền	Tổ trưởng Tổ khối 4	Tuần 5,17,27	Giám sát việc tổ chức nấu ăn cho học sinh như: Công tác vệ sinh, chăm ăn, định lượng thực phẩm, thực đơn, nhập, xuất kho
6	Nguyễn Thị Lan Anh	Tổ trưởng Tổ khối 5	Tuần 6,18,28	Giám sát việc tổ chức nấu ăn cho học sinh như: Công tác vệ sinh, chăm ăn, định lượng thực phẩm, thực đơn, nhập, xuất kho
7	Vàng Thị Thu	Tổ phó Tổ khối 1	Tuần 7,19,29	Giám sát việc tổ chức nấu ăn cho học sinh như: Công tác vệ sinh, chăm ăn, định lượng thực phẩm, thực đơn, nhập, xuất kho
8	Lại Thế Lâm	Tổ phó Tổ khối 2	Tuần 8,20,30	Giám sát việc tổ chức nấu ăn cho học sinh như: Công tác vệ sinh, chăm ăn, định lượng thực phẩm, thực đơn, nhập, xuất kho
9	Nguyễn Thị Hạnh	Tổ phó Tổ khối 3	Tuần 9,21,31	Giám sát việc tổ chức nấu ăn cho học sinh như: Công tác vệ sinh, chăm ăn, định lượng thực phẩm, thực đơn, nhập, xuất kho

10	Lò Thị Thắm	Tổ phó Tổ khối 4	Tuần 10,22,32	Giám sát việc tổ chức nấu ăn cho học sinh như: Công tác vệ sinh, chăm ăn, định lượng thực phẩm, thực đơn, nhập, xuất kho
11	Hoàng Thị Thu	Tổ phó Tổ khối 5	Tuần 11,23,33	Giám sát việc tổ chức nấu ăn cho học sinh như: Công tác vệ sinh, chăm ăn, định lượng thực phẩm, thực đơn, nhập, xuất kho
12	Lò Thị Điệp	Tổng phụ trách đội	Tuần 12,24,34	Giám sát việc tổ chức nấu ăn cho học sinh như: Công tác vệ sinh, chăm ăn, định lượng thực phẩm, thực đơn, nhập, xuất kho
13	Trần Thị Tuyền	Y tế	Cả năm	Giám sát việc nhập thực phẩm, xuất thực phẩm. Đánh giá kiểm định 3 bước, vào sổ đánh giá theo quy định. Lưu mẫu thức ăn từng bữa.
17	Nguyễn Duy Phúc	Giáo viên	Cả năm	Giám sát công tác vệ sinh khu vực nhà ăn, bếp bán trú năm học 2025-2026
18	Hồ A Đồng	Giáo viên	Cả năm	Giám sát công tác vệ sinh khu vực nhà ăn, bếp bán trú năm học 2025- 2026

4. Tổ chức thực hiện

Hàng tuần các thành viên được phân công nhiệm vụ cụ thể giám sát thực hiện nghiêm túc, gửi biên bản giám sát về Hiệu trưởng.

Trên đây là kế hoạch tổ chức bếp ăn bán trú năm học 2025-2026./.

TRƯỞNG BAN QUẢN TRỊ ĐỜI SỐNG

Phạm Văn Khiêm