

KẾ HOẠCH
Thực hiện công tác bán trú
Năm học 2023 - 2024

Căn cứ Quyết định số 3260/QĐ-UBND ngày 05 tháng 8 năm 2023 của Ủy ban nhân dân Thành phố về ban hành Kế hoạch thời gian năm học 2023 - 2024 đối với giáo dục mầm non, giáo dục phổ thông và giáo dục thường xuyên trên địa bàn Thành phố Hồ Chí Minh;

Căn cứ Kế hoạch số 90/KH-BCĐ ngày 24 tháng 3 năm 2023 của Ban Chỉ đạo liên ngành về An toàn thực phẩm quận Tân Bình về Kế hoạch công tác đảm bảo an toàn thực phẩm năm 2023;

Căn cứ Kế hoạch số 1507/KH-GDĐT-MN ngày 31 tháng 8 năm 2023 của Phòng Giáo dục và Đào tạo về việc triển khai Kế hoạch năm học 2023-2024 giáo dục mầm non;

Căn cứ Công văn số 1450/PGDĐT-TiH ngày 22 tháng 8 năm 2023 của Phòng Giáo dục và Đào tạo quận Tân Bình về Kế hoạch thực hiện nhiệm vụ Giáo dục Tiểu học trên địa bàn quận Tân Bình năm học 2023-2024;

Căn cứ Văn bản số 1528/KH-GDDT-YT ngày 07 tháng 9 năm 2022 của Phòng Giáo dục và Đào tạo về Kế hoạch đảm bảo an toàn thực phẩm tại các cơ sở giáo dục năm học 2023-2024.

Căn cứ vào tình hình, điều kiện thực tế của các cơ sở giáo dục trên địa bàn quận Tân Bình, Phòng Giáo dục và Đào tạo quận Tân Bình xây dựng Kế hoạch thực hiện công tác bán trú năm học 2023-2024 như sau:

I. MỤC ĐÍCH - YÊU CẦU

Nâng cao chất lượng nuôi dưỡng và chăm sóc sức khỏe học sinh bán trú. Bảo đảm thực hiện tốt công tác y tế trường học; các điều kiện về vệ sinh và an toàn thực phẩm trong trường học.

Nâng cao chất lượng dạy học và giáo dục học sinh bán trú. Tổ chức các hoạt động theo hướng tích cực hóa, cá thể hóa phù hợp với trình độ và tâm lí học sinh. Chú trọng giáo dục đạo đức, giá trị sống, rèn kĩ năng sống, kĩ năng tự phục vụ trong mọi hoạt động giúp các em ngày một trưởng thành hơn.

Tăng cường quản lý các hoạt động bán trú. Tăng cường công tác kiểm tra, giám sát đảm bảo an toàn thực phẩm tại các cơ sở giáo dục.

Đối với trẻ có tình trạng suy dinh dưỡng, thừa cân - béo phì, trẻ có bệnh lý. Nhà trường cần trao đổi trực tiếp và tư vấn với cha mẹ học sinh, người chăm sóc trẻ để thống nhất trong việc phối hợp chăm sóc nuôi dưỡng trẻ. Đảm bảo

thực hiện chỉ tiêu giảm suy dinh dưỡng, tăng cân chậm đối với học sinh suy dinh dưỡng, thừa cân, béo phì theo kế hoạch đề ra. Tổ chức cho trẻ thừa cân, béo phì tham gia các hoạt động vận động phù hợp lứa tuổi.

Tiếp tục thực hiện nghiêm túc, hiệu quả “Chuỗi thực phẩm an toàn” tại các trường học có bếp ăn bán trú, suất ăn công nghiệp và các trường có tổ chức căn tin. Nâng cao chất lượng “Chuỗi thực phẩm an toàn” trong nhà trường.

Đảm bảo không để xảy ra ngộ độc thực phẩm tập thể trong trường học, đặc biệt đối với các trường có tổ chức bếp bán trú, suất ăn công nghiệp và căn tin.

II. NỘI DUNG

1. Đối tượng

100% các cơ sở giáo dục có tổ chức bán trú trên địa bàn quận Tân Bình.

2. Giải pháp thực hiện

2.1. Nâng cao chất lượng nuôi dưỡng và chăm sóc sức khỏe học sinh bán trú

- Tổ chức khám sức khỏe định kì cho học sinh, giáo viên, bảo mẫu và nhân viên nấu ăn ngay từ đầu năm học. Thông báo sớm tình hình sức khỏe học sinh đến cha mẹ trẻ em ngay sau khi nhận được kết quả khám sức khỏe từ cơ quan y tế.

- Giáo dục học sinh phòng bệnh học đường (cận thị, cong vẹo cột sống) và phòng bệnh theo mùa (đau mắt đỏ, tả, cảm sốt, thương hàn, sốt xuất huyết, thủy đậu, tay-chân-miệng....).

- Tổ chức bồi dưỡng nghiệp vụ cho bảo mẫu, nhân viên nấu ăn để thực hiện tốt việc chăm sóc học sinh. Nhân viên nấu ăn, bảo mẫu và căn tin phải thực hiện nghiêm túc các quy định về bảo hộ lao động và vệ sinh cá nhân khi làm việc.

- Lưu mẫu đúng theo qui định: mỗi một loại thức ăn lưu trong một vật dụng riêng biệt, tối thiểu 100g/mẫu thức ăn đối với thức ăn khô và 150g/mẫu đối với món canh hoặc xúp. Vật dụng lưu mẫu nên sử dụng bằng inox. Niêm phong mẫu lưu chặt chẽ, an toàn. Có sổ ghi chép việc thực hiện lưu mẫu đúng theo qui định. Thời gian lưu là 24g. Đối với trường hợp ngờ ngờ có dấu hiệu học sinh bị ngộ độc do thức ăn, mẫu lưu cần được lưu trữ lại để cơ quan chức năng kiểm tra.

- Nguồn thực phẩm đầu vào phục vụ bán trú và thực phẩm tại căn tin phải được kiểm tra, giám sát chặt chẽ của cán bộ quản lý nhà trường. Đối với các trường hợp đồng suất ăn công nghiệp phải tuân thủ các quy định, yêu cầu về an toàn thực phẩm như lưu phẩm, kiểm tra suất ăn hàng ngày, giám sát cơ sở cung cấp suất ăn để ngăn ngừa tình trạng cung cấp thực phẩm không đảm bảo chất lượng... Đảm bảo nguồn thực phẩm trong nhà trường phải là nguồn thực phẩm sạch, an toàn được cung cấp bởi các tổ chức, cá nhân, doanh nghiệp trong

“Chuỗi thực phẩm an toàn” hoặc thực phẩm cung có giấy chứng nhận HACCP, VietGap, VietGloabal, ISO 22000:2005, GMP... Đảm bảo tính pháp lý, tính chất chẽ khi thực hiện hợp đồng cung cấp thực phẩm đối với bếp ăn bán trú, cung cấp suất ăn công nghiệp cũng như căn tin trong trường học.

- Các cơ sở giáo dục xây dựng kế hoạch cụ thể phối hợp với Ban Đại diện cha mẹ học sinh trong công tác giám sát quá trình chế biến, tiếp phẩm cũng như giá thành của từng bữa ăn của học sinh hàng ngày trong tổ chức hoạt động bán trú tại trường. Đồng thời có kế hoạch giám sát cơ sở cung cấp suất ăn công nghiệp. Hoạt động kiểm tra, giám sát phải có kế hoạch xuyên suốt trong năm học, có lịch giám sát cụ thể và lưu biên bản sau mỗi cuộc kiểm tra, giám sát.

- Sử dụng nguồn nước sạch đã được kiểm tra đủ tiêu chuẩn hóa - sinh theo quy định để chế biến thức ăn. Đảm bảo đủ nước sạch cho học sinh sử dụng hàng ngày.

- Tổ chức bữa ăn hợp khẩu vị của học sinh, đảm bảo đầy đủ chất dinh dưỡng, cung cấp đủ calo cho học sinh theo đúng lứa tuổi. Xây dựng thực đơn: bếp ăn đều phải xây dựng thực đơn các bữa ăn trong 1 tuần và công khai tài chánh cho phụ huynh học sinh biết. Đối với các trường tiểu học tiếp tục thực hiện nghiêm túc công văn số 415/GDĐT-HSSV ngày 15/02/2017 của Sở GD&ĐT về áp dụng phần mềm “Xây dựng thực đơn cân bằng dinh dưỡng”.

- Về việc thu, sử dụng các khoản thu dịch vụ phục vụ cho hoạt động bán trú của các cơ sở giáo dục công lập trên địa bàn quận Tân Bình năm học 2023-2024, các đơn vị đảm bảo thực hiện đúng theo văn bản hướng dẫn (theo Nghị quyết số 04/2023/NQ-HĐND ngày 12/7/2023).

- Có kế hoạch phòng chống suy dinh dưỡng và béo phì. Theo dõi sát sao các học sinh thừa cân, béo phì và suy dinh dưỡng. Có chế độ ăn kiêng đối với học sinh béo phì và chế độ bổ sung dưỡng chất cho học sinh suy dinh dưỡng. Có biện pháp tích cực, không để tỉ lệ trẻ béo phì và suy dinh dưỡng gia tăng trong năm học.

- Tổ chức tẩy giun cho học sinh định kì 06 tháng/ lần.
- Nhà vệ sinh của học sinh phải đảm bảo khô ráo, sạch sẽ.
- Dành thời gian cho học sinh thắc mắc với chế độ sinh hoạt tại trường, quan sát những biểu hiện tâm lý của học sinh, trò chuyện, tìm hiểu để có biện pháp hỗ trợ kịp thời.

2.2. Nâng cao chất lượng dạy học và giáo dục học sinh bán trú

- Tiếp tục thực hiện thông tư liên tịch số 13/2016/TTLT-BYT-BGDĐT ngày 12/5/2016 quy định về công tác y tế trường học. Duy trì thực hiện mọi chế độ và quy định về dinh dưỡng, vệ sinh, phòng bệnh dịch. Tăng cường dạy trẻ kỹ năng tự bảo vệ an toàn cho bản thân theo yêu cầu của chương trình. Phần đầu trong năm học không xảy ra tai nạn gây tử vong hay thương tích nặng.

- Tiếp tục thực hiện chỉ thị 505/CT- BGD&ĐT ngày 20/02/2017 của Bộ Giáo dục và Đào tạo về tăng cường các giải pháp xây dựng môi trường giáo dục thân thiện, đảm bảo an toàn tuyệt đối về thể chất và tinh thần cho học sinh.

- Hướng dẫn và kiểm tra vệ sinh cá nhân học sinh trước, sau khi ăn và sau khi đi vệ sinh, tạo cho học sinh có thói quen hằng ngày.

- Chỉ đạo các bộ phận trong nhà trường cùng tham gia rèn luyện, đảm bảo công tác giáo dục thể chất thông qua việc nâng cao chất lượng dạy học, đưa các trò chơi dân gian vào nhà trường, tổ chức tốt các trò chơi vận động phù hợp với học sinh (đặc biệt là học sinh béo phì). Đẩy mạnh thể dục thể thao, phát triển chương trình bóng đá học đường, cung cấp hoạt động thể dục, múa hát sân trường giữa giờ thiết thực, hiệu quả.

- Khuyến cáo đến phụ huynh học sinh trong việc tăng cường vận động cho học sinh, giúp học sinh béo phì sớm nhanh chóng thoát béo phì thông qua nội dung truyền truyền trên bảng tin như: Hãy tạo điều kiện và khuyến khích trẻ vận động mọi lúc mọi nơi; Hãy tập thể dục và chơi thể thao cùng trẻ; Hãy phân công cho trẻ giúp việc nhà phù hợp với lứa tuổi,...

- Xây dựng phương án đảm bảo an toàn cho trẻ, kế hoạch phòng chống dịch bệnh trong nhà trường. Đảm bảo an toàn 100% cho trẻ về thể chất và tinh thần, không xảy ra tình trạng ngộ độc thực phẩm, tai nạn thương tích, dịch bệnh trong trường.

- Cung cấp sâu kiến thức, tăng cường rèn kỹ năng thực hành cho học sinh, đảm bảo học sinh về nhà không phải làm bài tập.

- Thực hiện theo chương trình 2 buổi/ ngày của Bộ, Sở và Phòng Giáo dục và Đào tạo quy định, chú trọng dạy các môn tự chọn hợp lý, hiệu quả. Giúp đỡ học sinh chậm tiếp thu đạt được chuẩn kiến thức kỹ năng theo đúng quy định. Tổ chức dạy, học buổi thứ 2 theo hướng tích cực hóa, cá thể hóa phù hợp với trình độ và tâm lí học sinh.

- Chú trọng giáo dục đạo đức, giá trị sống, rèn kỹ năng sống, kỹ năng tự phục vụ trong mọi hoạt động giúp các em ngày một trưởng thành hơn.

- Tổ chức tốt các hoạt động ngoại khóa, tăng cường các tiết sinh hoạt tập thể, tiết học ngoài lớp học, các hoạt động như xem phim, xem tivi, đọc sách, tham gia các trò chơi dân gian, hát dân ca, âm nhạc dân tộc,...cùng với nghỉ trưa trong thời gian giữa hai buổi học để giúp các em phát triển toàn diện.

2.3. Tăng cường quản lý các hoạt động bán trú

2.3.1. Cơ sở vật chất

- Bảo trì hệ thống bếp gaz, có kế hoạch dự trù kinh phí mua sắm trang thiết bị: tủ sấy chén, tủ sấy khăn tiệt trùng, xe đẩy thực phẩm tiện dụng, các thiết bị hiện đại...đảm bảo 100% học sinh có đủ đồ dùng bán trú đúng quy định.

- Tham mưu, đề xuất sửa chữa, thay mới các đồ dùng, trang thiết bị hư hỏng, đảm bảo an toàn trong quá trình sử dụng.

- Đảm bảo có đủ hệ thống nước sạch để sử dụng, hệ thống thoát nước thải không bị ứ đọng.

2.3.2. Hồ sơ bán trú:

- Thực hiện đầy đủ các loại hồ sơ theo đúng quy định:

+ Sổ kế hoạch hoạt động bán trú, kế hoạch hoạt động Y tế và an toàn trường học, kế hoạch chăm sóc răng miệng, kế hoạch phòng chống béo phì, suy dinh dưỡng, kế hoạch tẩy giun, sổ theo dõi khi có sự cố đột xuất (giao trả và đổi nguồn thực phẩm khi không đảm bảo chất lượng).

+ Hồ sơ sức khỏe học sinh - giáo viên - nhân viên.

+ Sổ kiểm tra 03 bước về thực phẩm.

+ Sổ đổi trả thực phẩm hàng ngày (nếu có).

+ Sổ tính tiền ăn, sổ thực đơn và tính khẩu phần dinh dưỡng, sổ lưu mẫu.

+ Sổ hội họp bảo mẫu, nhân viên nấu ăn; kiểm tra bộ phận và các biên bản tự kiểm tra của đơn vị.

+ Các loại hợp đồng, hóa đơn mua thực phẩm (bao gồm: Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm, giấy phép kinh doanh, giấy chứng nhận đảm bảo chất lượng an toàn thực phẩm như GMP, HCCAP, ISO 2000, VietGAP, GlobalGAP, Chuỗi thực phẩm an toàn,...giấy xét nghiệm mẫu thực phẩm, giấy chứng nhận kiểm dịch đối với các sản phẩm động vật).

+ Quyết định thành lập tổ chức bếp ăn.

+ Quyết định thành lập tổ kiểm tra đơn vị.

+ Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm.

+ Hồ sơ, biên bản hoặc sổ theo dõi việc tự kiểm tra. Hoạt động giám sát, khắc phục, báo cáo công tác tự kiểm tra.

2.3.3. Công tác kiểm tra:

- Xây dựng kế hoạch kiểm tra trong từng tháng, theo từng chủ điểm, kiểm tra đột xuất; Kế hoạch phối hợp với Ban đại diện Cha mẹ học sinh trong việc giám sát bếp ăn bán trú.

- Kiểm tra bếp ăn, kho chứa hóa mỹ phẩm, nhu yếu phẩm; hoạt động chế biến thức ăn, phân phối thức ăn.

- Kiểm tra hồ sơ bán trú.

- Kiểm tra nề nếp ăn, ngủ, vệ sinh cá nhân của học sinh.

- Kiểm tra nề nếp học tập, hoạt động dạy học buổi thứ 2.

2.3.4. Công tác báo cáo:

Các đơn vị báo cáo kết quả thực hiện công tác bán trú lồng ghép trong các báo sơ kết, tổng kết của đơn vị.

III. TỔ CHỨC THỰC HIỆN

1. Đổi với Phòng GD-ĐT quận Tân Bình

Chỉ đạo, giám sát hoạt động tổ chức bếp ăn bán trú tại các cơ sở giáo dục trên địa bàn quận, quán triệt các yêu cầu cần thực hiện theo kế hoạch trong việc tổ chức, quản lý hoạt động bán trú tại các cơ sở giáo dục.

2. Đổi với các đơn vị có tổ chức ăn bán trú

- Xây dựng kế hoạch hoạt động bán trú phù hợp tình hình thực tế tại đơn vị, nộp 01 bản về Phòng Giáo dục và Đào tạo (Người nhận, Mầm non: bà Trần Thị Minh; Tiểu học: bà Võ Thị Mộng Thu; THCS: ông Nguyễn Thanh Tân) thời gian trước ngày 20/9/2023.

- Tiếp tục đổi mới phương pháp dạy học, tổ chức các hoạt động giáo dục linh hoạt, phong phú, thông qua các hoạt động giáo dục để rèn luyện kỹ năng sống, năng lực và phẩm chất cho học sinh; Theo dõi, dự giờ các giáo viên, giáo viên hợp đồng, thỉnh giảng từ các trung tâm tham gia dạy buổi 2 để bảo đảm chất lượng dạy học cho học sinh bán trú.

- Bảo đảm thực hiện tốt công tác y tế trường học; các điều kiện về vệ sinh và an toàn thực phẩm trong trường học. Tăng cường công tác kiểm tra, giám sát đảm bảo tuyệt đối an toàn thực phẩm.

- Tạo điều kiện cho Cha mẹ học sinh tham gia giám sát bữa ăn bán trú theo kế hoạch thống nhất giữa nhà trường và Ban đại diện cha mẹ học sinh.

Trên đây là Kế hoạch thực hiện công tác bán trú ở các trường Mầm non, Tiểu học, Trung học cơ sở năm học 2023-2024 của Phòng Giáo dục và Đào tạo quận Tân Bình, đề nghị các trường Mầm non, Tiểu học, Trung học cơ sở trên địa bàn quận thực hiện nghiêm túc./. *TBN*

Nơi nhận:

- BLĐ PGD&ĐT;
- Các CSGD MN, TiH, THCS trên địa bàn quận;
- Bộ phận MN; TH, THCS;
- Lưu: VT; Minh (MN), Thu (TiH), Tân (THCS).

KT. TRƯỞNG PHÒNG
PHÓ TRƯỞNG PHÒNG



Phan Văn Quang