

Số: /KH – MNBM

Đắk Tô, ngày 20 tháng 9 năm 2024

**KẾ HOẠCH**  
**THỰC HIỆN CÔNG TÁC CHĂM SÓC, NUÔI DƯỠNG**  
**VÀ GIÁO DỤC TRẺ NĂM HỌC 2024– 2025**

Thực hiện Thông tư số 52/2020/TT-BGDĐT ngày 31/12/2020 của Bộ Giáo dục và Đào tạo về việc Ban hành Điều lệ trường mầm non;

Thực hiện khoản C, Điều 7 Thông tư số 09/2024/TT-BGDĐT ngày 03/6/2024 của Bộ Giáo dục và Đào tạo quy định về công khai trong hoạt động của các cơ sở giáo dục thuộc hệ thống giáo dục quốc dân;

Thực hiện kế hoạch số 04/KH-MNBM, ngày 30 tháng 8 năm 2024. Kế hoạch giáo dục năm học 2024-2025 của Trường MN Bình Minh;

Trường Mầm non Bình Minh xây dựng kế hoạch thực hiện công tác chăm sóc, nuôi dưỡng và giáo dục trẻ năm học 2024 -2025 cụ thể như sau:

**I.ĐẶC ĐIỂM TÌNH HÌNH.**

Tổng số CB, GV, NV:

- CBQL: 03 người; giáo viên: 25 người; nhân viên: 02 người

Tổng số trẻ, nhóm/lớp:

Tổng số lớp: 11 nhóm, lớp;

Tổng số trẻ: 278 trẻ trong đó nữ: 159 trẻ; DTTS: 117 trẻ; NDT: 65 trẻ.

Cơ sở vật chất: Phòng học: 11 phòng; phòng hiệu bộ: 01; bếp một chiều: 01; nhà vệ sinh: 12 nhà; giếng nước sạch: 05

**1. Thuận lợi.**

Nhà trường luôn được sự quan tâm, chỉ đạo của các cấp lãnh đạo Phòng GDĐT Đắk Tô Đảng ủy, HĐND, UBND và các ban ngành đoàn thể thị trấn Đắk Tô, sự ủng hộ nhiệt tình của các bậc cha. Mẹ trẻ trong công tác chăm sóc nuôi dạy trẻ.

Bếp ăn được xây dựng theo tiêu chuẩn một chiều, đảm bảo theo quy định tại thông tư 13/2020/TT-BGDĐT quy định số m<sup>2</sup>/trẻ, có đầy đủ đồ dùng đảm bảo yêu cầu cho công tác nấu ăn hàng ngày. Với hệ thống nhà bếp sạch sẽ, luôn được sắp xếp ngăn nắp, gọn gàng có đủ nguồn nước sạch để phục vụ trẻ. Các nhóm lớp được trang bị đầy đủ đồ dùng Chăn, đệm, bàn, ghế, khăn, bát, thìa, cốc, tủ lạnh lưu mẫu thức ăn đảm bảo việc chăm sóc nuôi dưỡng trẻ.

Cha, mẹ trẻ quan tâm đến công tác bán trú của trẻ tại trường, đóng góp kinh phí, ủng hộ, mua sắm đồ dùng trang thiết bị cơ sở vật chất cho công tác ăn bán trú.

Đội ngũ cấp dưỡng có đầy đủ sức khỏe, có khả năng chế biến thức ăn hàng ngày cho trẻ, đảm bảo về lượng và chất, quan tâm đến bữa ăn của trẻ, sáng tạo trong chế biến, hợp lý, thu hút, kích thích trẻ ăn ngon miệng, ăn hết suất.

100% cán bộ giáo viên trong nhà trường là giáo viên có trình độ đạt chuẩn trở lên, có kiến thức về vệ sinh an toàn thực phẩm.

## **2. Khó khăn.**

Nhà trường thiếu nhân viên y tế, việc kiểm nghiệm còn nhiều hạn chế về chuyên môn.

Thực phẩm mùa khô khan hiếm, không đa dạng

Điều kiện kinh tế một số gia đình khó khăn, việc chăm sóc sức khỏe của trẻ chưa được đồng đều

Tỷ lệ trẻ suy dinh dưỡng hàng năm vẫn còn nhiều, nhất là trẻ em người Dân tộc thiểu số.

## **II. NHIỆM VỤ CHUNG NĂM HỌC 2024 - 2025.**

Chủ động xây dựng và triển khai kế hoạch năm học linh hoạt, đảm bảo an toàn tuyệt đối cho trẻ em, tổ chức nuôi dưỡng chăm sóc giáo dục trẻ đáp ứng yêu cầu của Chương trình giáo dục Mầm non (GDMN) nâng cao hiệu lực, hiệu quả công tác quản lý nhà nước về GDMN;

- Thực hiện Chủ đề năm học “**Xây dựng trường mầm non hạnh phúc, lấy trẻ em làm trung tâm**” gắn kết với việc nâng cao chất lượng thực hiện Chuyên đề “**Xây dựng trường mầm non lấy trẻ làm trung tâm giai đoạn 2021 - 2025**”.

Tiếp tục thực hiện có hiệu quả kế hoạch phát triển giáo dục giai đoạn 2019 – 2025.

Nâng cao chất lượng đội ngũ cán bộ quản lý, giáo viên. Thực hiện các giải pháp nâng cao chất lượng nuôi dưỡng, chăm sóc, giáo dục, đảm bảo an toàn tuyệt đối cho trẻ; củng cố, duy trì và nâng cao chất lượng phổ cập giáo dục mầm non cho trẻ em 5 tuổi, chuẩn bị tốt cho trẻ em vào học lớp một; phát triển mầm non cho trẻ em dưới 5 tuổi.

Tiếp tục đẩy mạnh đổi mới cơ chế quản lý, tăng cường nền nếp, kỷ cương, chất lượng và hiệu quả nuôi dưỡng, chăm sóc, và giáo dục trong các cơ sở giáo dục mầm non.

Quan tâm trẻ em có hoàn cảnh khó khăn.

Nâng cao hiệu quả công tác quản lý trong nhà trường, tăng cường các điều kiện để nâng cao chất lượng thực hiện Chương trình giáo dục mầm non.

Tiếp tục đổi mới việc chăm sóc, giáo dục trẻ theo quan điểm “ Xây dựng trường mầm non lấy trẻ làm trung tâm”.

Nâng cao tinh thần trách nhiệm của cán bộ quản lý (CBQL) và giáo viên để thực hiện tốt nhiệm vụ chăm sóc, giáo dục trẻ. Đảm bảo an toàn tuyệt đối về thể chất và tinh thần cho trẻ.

Làm tốt công tác tuyên truyền trong nhân dân để huy động tối đa trẻ ra lớp ở các độ tuổi đặc biệt là trẻ nhà trẻ;

### **III. NHIỆM VỤ CỤ THỂ**

#### **1. Đảm bảo an toàn về thể chất và tinh thần cho trẻ .**

Thực hiện các quy định về bảo đảm an toàn cho trẻ và quy định tại Nghị định số 80/2017/NĐ-CP về môi trường giáo dục an toàn, lành mạnh, thân thiện, phòng, chống bạo lực học đường. Thực hiện đưa các nội dung Chuyên đề “Đẩy mạnh phòng, chống bạo hành trẻ” vào nhiệm vụ thường xuyên của nhà trường.

Nâng cao năng lực cho đội ngũ cán bộ quản lý, giáo viên, nhân viên trong công tác đảm bảo an toàn, phòng chống bạo lực học đường, tổ chức ăn bán trú; giáo dục an toàn giao thông, lồng ghép nội dung giáo dục phòng, chống tai nạn thương tích vào chương trình chăm sóc, giáo dục trẻ theo hướng dẫn của Bộ GDĐT.

#### **2. Nâng cao chất lượng công tác nuôi dưỡng, chăm sóc trẻ**

##### **- Công tác nuôi dưỡng:**

Thực hiện tốt công tác nuôi dưỡng, tổ chức bữa ăn bán trú cho trẻ tại Nhà trường theo quy định. Chỉ đạo các đơn vị thực hiện đầy đủ các quy định về an toàn thực phẩm, không để xảy ra ngộ độc thực phẩm trong nhà trường.

Quản lý chặt chẽ chất lượng bữa ăn, bảo đảm cân đối, hợp lý về dinh dưỡng và đa dạng thực phẩm, thực phẩm không lặp lại trong tuần. Huy động nguồn lực đầu tư cơ sở vật chất, các công trình vệ sinh, nước sạch, trang thiết bị, đồ dùng phục vụ việc tổ chức bữa ăn bán trú, bảo đảm các điều kiện tổ chức bữa ăn cho trẻ đáp ứng các yêu cầu về an toàn thực phẩm và thân thiện, phù hợp với cá nhân trẻ; xây dựng các giải pháp phù hợp để hỗ trợ, nâng cao chất lượng bữa ăn.

Tăng cường công tác kiểm tra việc tổ chức bữa ăn bán trú của trẻ; khuyến khích sự tham gia của cha mẹ và cộng đồng trong việc giám sát quy trình tổ chức ăn và chất lượng bữa ăn của trẻ tại nhà trường.

Phối hợp với gia đình xây dựng chế độ dinh dưỡng, vận động hợp lý đối với trẻ để phòng chống suy dinh dưỡng và thừa cân, béo phì; đa dạng các hình thức tuyên truyền đến cha mẹ trẻ về chế độ dinh dưỡng cân đối, hợp lý giúp trẻ phát triển toàn diện về thể chất và phòng chống dịch bệnh; giảm tỷ lệ trẻ suy dinh dưỡng so với đầu năm học.

Thực hiện quản lý và công khai chất lượng nuôi dưỡng.

Thực hiện tốt công tác kiểm tra, giám sát các lớp trong việc thực hiện các quy định về môi trường giáo dục an toàn, lành mạnh, thân thiện, phòng, chống bạo lực học đường.

Thực hiện nghiêm các quy định về an toàn thực phẩm, bếp ăn thực hiện đầy đủ và nghiêm túc các yêu cầu về điều kiện an toàn thực phẩm theo quy định tại khoản 2 Điều 2 Nghị định số 155/2018/NĐ-CP ngày 12/11/2018 của Chính phủ về sửa đổi bổ sung một số quy định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Y tế, không để xảy ra ngộ độc thực phẩm trong nhà trường.

Phối hợp với Y tế thực hiện tốt các biện pháp theo dõi, chăm sóc sức khỏe, phòng chống dịch bệnh, phòng chống suy dinh dưỡng, thừa cân, béo phì cho trẻ. Thực hiện nghiêm túc quy định về công tác y tế trường học (Thông tư liên tịch số 13/2016/TTLT-BYT-BGDĐT ngày 12/5/2016 quy định về công tác y tế trường học) đảm bảo 100% trẻ đến trường được kiểm tra sức khỏe và đánh giá tình trạng dinh dưỡng bằng biểu đồ tăng trưởng của Tổ chức Y tế Thế giới.

- Hợp đồng nguồn thực phẩm rõ ràng, đủ pháp lý, chất lượng, thường xuyên thay đổi món ăn theo mùa.

-Phân công bộ phận phụ trách công tác bán trú xây dựng thực đơn, tiếp phẩm, tính dưỡng chất, khẩu phần đảm bảo dinh dưỡng cho trẻ khi ăn tại trường.

-Phối hợp với gia đình xây dựng chế độ dinh dưỡng, vận động hợp lý đối với trẻ để phòng chống suy dinh dưỡng và thừa cân, béo phì; đa dạng các hình thức tuyên truyền đến các bậc cha mẹ trẻ về chế độ dinh dưỡng cân đối, hợp lý giúp trẻ phát triển toàn diện về thể chất và phòng chống dịch bệnh.

-Tăng cường các hình thức, biện pháp giáo dục trẻ kỹ năng thực hành vệ sinh cá nhân, tự bảo vệ chăm sóc sức khỏe; lồng ghép nội dung giáo dục dinh dưỡng, sức khỏe, phòng, chống tai nạn thương tích trong thực hiện chế độ sinh hoạt hằng ngày phù hợp với điều kiện thực tế; phối hợp chế độ dinh dưỡng và vận động phù hợp đối với trẻ suy dinh dưỡng, thừa cân - béo phì.

Thực hiện Quyết định số 41/QĐ-TTg ngày 08/01/2019 của Thủ tướng Chính phủ phê duyệt Đề án “Bảo đảm dinh dưỡng hợp lý và tăng cường hoạt động thể lực cho trẻ em, học sinh, sinh viên để nâng cao sức khỏe, dự phòng

bệnh ung thư, tim mạch, đái tháo đường, bệnh phổi tắc nghẽn mạn tính và hen phế quản giai đoạn 2018 - 2025”; Thực hiện tốt công tác bồi dưỡng, tập huấn nâng cao kiến thức và năng lực của cán bộ quản lý giáo dục, nhà giáo, nhân viên về công tác y tế trường học, kiến thức về dinh dưỡng hợp lý và tăng cường hoạt động thể lực để nâng cao sức khỏe, dự phòng các bệnh không lây nhiễm; tăng cường tuyên truyền đến các bậc cha mẹ trẻ về chế độ dinh dưỡng cân đối hợp lý giúp trẻ phát triển về thể chất; phối hợp với gia đình xây dựng chế độ dinh dưỡng, vận động hợp lý đối với trẻ suy dinh dưỡng và trẻ thừa cân, béo phì.

Huy động 100% tỷ lệ trẻ ăn bán trú bằng nhiều hình thức, 100% trẻ được đảm bảo an toàn, không xảy ra dịch bệnh ngộ độc thức ăn và tai nạn trong lớp cũng như trong trường.

Vệ sinh nhà bếp, đồ dùng bán trú hàng ngày, mua bổ sung thay thế những đồ dùng, dụng cụ hư hỏng.

Sắp xếp đồ dùng, dụng cụ đựng, chế biến thực phẩm sống và chín theo quy trình, quy định.

Thực hiện kiểm tra chất lượng, định lượng khẩu phần ăn của trẻ hàng ngày.

Ngay từ đầu năm học ký, hợp đồng thực phẩm với những cơ sở cung cấp thực phẩm uy tín có đầy đủ hồ sơ theo quy định.

Thực hiện đúng quy trình chế biến theo quy trình bếp một chiều, thay đổi thực đơn theo mùa, trong tuần không lặp lại. Bếp ăn có cam kết VSATTP

Phối hợp cùng gia đình trong việc chăm sóc bữa ăn gia đình đối với những trẻ suy dinh dưỡng, thừa cân, béo phì..

Thực hiện giao nhận thực phẩm hàng ngày, ghi chép số lượng thực phẩm nhập vào. Đảm bảo công tác công khai minh bạch, có bảng tài chính công khai để toàn thể phụ huynh, giáo viên nhân viên biết.

Thiết lập hồ sơ bán trú đầy đủ( lưu mẫu, sổ ba bước, nhập kho, xuất kho...)

#### *-Công tác chăm sóc*

Thực hiện Thông tư số 13/2010/TT-BGDĐT ngày 15/04/2010 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo quy định về xây dựng trường học an toàn, phòng, chống tai nạn, thương tích trong các cơ sở GDMN; Thường xuyên kiểm tra trong, ngoài nhóm, lớp để tránh xảy ra mất mát an toàn đối với trẻ các lớp không xảy ra tình trạng bạo hành trẻ; kịp thời phát hiện các yếu tố, nguy cơ gây mất an toàn cho trẻ và có biện pháp khắc phục, đặc biệt quan tâm giám sát việc thực hiện kết luận kiểm

tra; xử lý nghiêm theo thẩm quyền hoặc đề xuất xử lý theo quy định của pháp luật đối với các cá nhân để xảy ra mất an toàn đối với trẻ.

Phối hợp với trạm y tế thực hiện công tác vệ sinh, tẩy trùng trường, lớp học, đồ dùng, đồ chơi và các yêu cầu về phòng chống dịch bệnh.

Tuyên truyền nâng cao nhận thức, trách nhiệm của cán bộ quản lý, giáo viên, nhân viên và cha mẹ trẻ trong công tác đảm bảo an toàn cho trẻ thông qua hình thức bồi dưỡng chuyên môn, sinh hoạt chuyên đề, các buổi họp phụ huynh.

Phấn đấu khống chế tỷ lệ trẻ thừa cân, béo phì và giảm tỷ lệ trẻ suy dinh dưỡng thể nhẹ cân, thể thấp còi so với đầu năm học. Cuối năm học tỷ lệ suy dinh dưỡng trẻ dưới **10%**.

100% trẻ được cân đo, theo dõi sức khỏe, khám sức khỏe định kỳ 2 lần/năm.

Chỉ đạo giáo viên thực hiện đúng lịch vệ sinh đồ dùng cá nhân, vệ sinh nhóm lớp sau mỗi ngày đảm bảo phòng học sạch, thoáng mát, đủ ánh sáng.

Thực hiện giáo dục trẻ kỹ năng vệ sinh cá nhân, kỹ năng sống, hình thành nề nếp, thói quen hành vi văn minh cho trẻ.

Đối với giáo thực hiện tốt quy chế chuyên môn, kế hoạch thực hiện chăm sóc giáo dục trẻ, thực hiện tốt vệ sinh hàng ngày, hàng tuần, hàng tháng đảm bảo môi trường xanh, sạch, đẹp, an toàn. Dạy trẻ thực hành thao tác vệ sinh theo đúng quy trình. Khuyến khích, động viên trẻ ăn hết suất, không để rơi vãi cơm, rửa tay trước khi ăn và sau khi đi vệ sinh. Kịp thời trao đổi với bộ phận phụ trách bán trú, bếp trưởng về tình trạng thức ăn hàng ngày, để kịp thời điều chỉnh

100% trẻ có đủ đồ dùng ăn uống, vệ sinh cá nhân, đồ dùng để ngủ ( mỗi trẻ một bộ)

*- Công tác giáo dục: ( có kế hoạch giáo dục năm học kèm theo)*

#### **IV. CHẾ ĐỘ ĂN CỦA TRẺ**

**1. Tiền ăn:** 25.000Đ/trẻ/ngày ( bao gồm cả chất đốt)

**2. Số bữa ăn và tỷ lệ sinh năng lượng trong các bữa ăn.**

- Trẻ được ăn 2 bữa/ ngày, gồm một bữa chính và một bữa phụ

*- Tỷ lệ các chất cung cấp năng lượng được khuyến nghị theo cơ cấu đối với nhóm trẻ:*

+Nhu cầu khuyến nghị năng lượng của một trẻ trong một ngày 930-1000Kcal, nhu cầu khuyến nghị năng lượng tại trường 600-651 Kcal. Bữa chính cung cấp từ 30-35%, bữa phụ cung cấp từ 25-30%. Tỷ lệ cơ cấu như sau:

+ Chất đạm (Protit) cung cấp khoảng 13% - 20% năng lượng khẩu phần. Chất béo (Lipit) cung cấp khoảng 30% - 40% năng lượng khẩu phần. Chất bột (Gluxit) cung cấp khoảng 47% - 50% năng lượng khẩu phần.

+ Nước uống: khoảng 0,8 - 1,6 lít/trẻ/ngày (kể cả nước trong thức ăn).

*-Tỷ lệ các chất cung cấp năng lượng được khuyến nghị theo cơ cấu đối với mẫu giáo:*

+Nhu cầu khuyến nghị năng lượng của một trẻ trong một ngày là: 1230-1320 Kcal; nhu cầu khuyến nghị năng lượng tại trường của một trẻ trong một ngày chiếm 50-55%, nhu cầu cả ngày 615-726 Kcal; Bữa chính cung cấp từ 30-35%, bữa phụ cung cấp từ 15-25%. Tỷ lệ cơ cấu như sau:

+Chất đạm (Protit) cung cấp khoảng 13% - 20% năng lượng khẩu phần. Chất béo (Lipit) cung cấp khoảng 25% - 35% năng lượng khẩu phần. Chất bột (Gluxit) cung cấp khoảng 52% - 60% năng lượng khẩu phần.

- Nước uống: khoảng 1,6 -2,0 lít/trẻ/ngày (kể cả nước trong thức ăn).

### **3. Nguyên tắc xây dựng khẩu phần**

- Khẩu phần xây dựng trên thực phẩm sẵn có ở địa phương, theo mùa
- Xây dựng thực đơn theo tuần.
- Thực phẩm xây dựng không lặp lại trong tuần (thực đơn công khai hàng tuần)
- Không sử dụng thực phẩm đóng gói và chế biến sẵn, hạn chế ăn đường và muối.
- Phối hợp nhiều loại thực phẩm trong bữa ăn: Thực đơn một ngày của trẻ bao gồm các món ăn của các bữa chính và bữa phụ, trong đó bữa chính bao gồm các món cơm, món mặn, món xào, canh và tráng miệng, bữa phụ bao gồm cháo Gà, Bò, Tôm, xương Heo, bánh canh, nui, mì quảng..... Thực đơn đa dạng về các loại rau, củ. Thực đơn có đủ các nhóm theo tỷ lệ thích hợp từ 4 nhóm thực phẩm cung cấp các chất dinh dưỡng.

- Phối hợp chất đạm động vật và thực vật, chất béo động vật và thực vật , cụ thể:

+ Tỷ lệ protein động vật/protein tổng số đạt lớn hơn hoặc bằng 60%

+ Tỷ lệ cân đối giữa lipid động vật và lipid thực vật là 70% và 30%

### **V. TỔ CHỨC THỰC HIỆN**

*-Bộ phận phụ trách bán trú:*

+ Bộ phận bán trú xây dựng thực đơn theo tuần ( trong tuần có thể thay đổi thực phẩm nếu nhà cung cấp báo thiếu hoặc không có)

+Bếp trưởng gọi, báo số lượng từng thực phẩm với các nhà cung cấp

+Hàng ngày tiếp phẩm, ghi, chép số lượng, đánh giá chất lượng bằng cảm quan

+Bộ phận bếp thực hiện việc sơ chế, chế biến, nấu, chia đúng quy trình, đúng thời gian quy định

+Thiết lập sơ đồ công tác bán trú cho các cá nhân

+Bếp trưởng phân công nhiệm vụ các thành viên trong nhóm theo tuần, luân phiên công việc để cùng nhau hỗ trợ nhiệm vụ được giao

+Tổng hợp số trẻ đi học từ các lớp, thực hiện thiết lập hồ sơ theo ngày bao gồm: Thực đơn, phiếu đi chợ, bản tính toán khẩu phần cho cả tuần và lượng ăn của trẻ, kiểm thực ba bước, lưu mẫu thức ăn, viết bảng công khai tài chính xong trước 9 giờ 30 đối với mùa hè, trước 10 giờ đối với mùa đông. Thiết lập, lưu bảng tính toán cân đối dưỡng chất của trẻ

+Hồ sơ được thiết lập theo tháng, cuối mỗi tháng nhân viên tính dưỡng chất đối chiếu sổ chấm cơm của các lớp và phiếu đi chợ ( tính xuất ăn.ngày) tổng hợp cụ thể, thông báo số phiếu, số tiền ăn trong tháng tại bảng tin.

+ Thường xuyên kiểm tra việc tiếp phẩm, chế biến, nấu, chia, lưu mẫu, thiết lập sổ, vệ sinh môi trường, dụng cụ, vệ sinh cá nhân... kịp thời nhắc nhở, tư vấn.

#### *-Bộ phận cấp dưỡng*

+ Nắm và hiểu được các nhóm thực phẩm cơ bản, bột đường, chất béo, chất đạm, vitamin và muối khoáng.

+ Biết được thành phần dinh dưỡng và cách phối hợp một số thực phẩm để bữa ăn của trẻ đủ chất đủ lượng.

+ Chế biến trẻ ăn theo thực đơn, phối hợp nhiều loại thực phẩm để bữa ăn của trẻ đảm bảo đủ chất, đủ lượng và cân đối các chất dinh dưỡng, gạo, thịt, cá, trứng, tôm, đậu đỗ, dầu, mỡ rau củ quả tươi.....

+ Thường xuyên thay đổi thực phẩm và cách chế biến thức ăn để trẻ được ăn ngon miệng, hết xuất ăn của mình.

+ Chế biến thức ăn cho trẻ theo thực đơn, theo tuần, theo mùa .

+ Thực hiện tốt các nhiệm vụ đã phân công theo tuần, theo tháng .

+ Chế biến hết số thực phẩm được chỉ ăn trong ngày, không được bớt xén khẩu phần ăn của trẻ, không được chế biến thức ăn trước giờ qui định. Trẻ phải được ăn thức ăn vừa được chế biến xong



+ Không được mang túi đi làm, trong giờ làm việc không có việc đột xuất thì không được ra khỏi trường.

+ Thực hiện nghiêm túc vệ sinh cá nhân và vệ sinh môi trường trong giờ làm việc một cách tự giác và thường xuyên.

- *Đối với giáo viên (chăm sóc trực tiếp)*

+ Rèn cho trẻ có những thói quen, hành vi tốt trong ăn uống

+ Cho trẻ ăn đúng giờ, chuẩn bị chỗ ăn vệ sinh sạch sẽ, không la mắng và phạt trẻ trong bữa ăn, không ép trẻ ăn khi trẻ đang buồn ngủ hoặc đang khóc

+ Phối hợp với Nhân viên Y tế và các cô nuôi cùng chăm sóc, theo dõi tình trạng sức khỏe của trẻ qua biểu đồ tăng trưởng theo đúng định kỳ, cần cho trẻ uống đủ nước.

+ Rèn cho trẻ có các thói quen rửa tay sạch trước khi ăn, sau khi đi vệ sinh, khi tay bẩn, ăn xong phải súc miệng uống nước.

+ Trao đổi kịp thời chất lượng từng bữa ăn đối với bộ phận phụ trách và bếp trưởng.

Trên đây là kế hoạch nuôi dưỡng, chăm sóc, giáo dục trẻ, đề nghị các bộ phận nghiêm túc thực hiện./.

***Nơi nhận:***

- Phòng GDĐT( biết);
- Bộ phận cấp dưỡng;
- BGH, GV,NV;
- Lưu VT.

**THỦ TRƯỞNG ĐƠN VỊ**

*(Ký, đóng dấu)*

**Phạm Thị Ánh Tuyết**