

Số: /KH-HT

Ái Nghĩa, ngày tháng 9 năm 2018

## **KẾ HOẠCH** **Tổ chức và quản lý lớp bán trú, năm học 2018- 2019**

Căn cứ Quyết định số 4128/2001/QĐ-BYT, ngày 03 tháng 10 năm 2001 của Bộ Y tế về việc ban hành Quy định về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm tại các nhà ăn, bếp ăn tập thể;

Căn cứ công văn số 122/PGDDĐT-TH Về việc hướng dẫn nhiệm vụ năm học cấp tiểu học ngày 5 tháng 9 năm 2018;

Căn cứ công văn số 165/PGDĐT-TH ngày 10/10/2016 về công tác tổ chức và quản lý công tác bán trú cho học sinh tiểu học;

Căn cứ tình hình thực tế và nhu cầu của cha mẹ học sinh năm học 2018-2019, Trường Tiểu học Hứa Tạo xây dựng Kế hoạch tổ chức lớp bán trú như sau:

### **A. Đặc điểm tình hình:**

- Trường Tiểu học Hứa Tạo tổng số có 21 lớp với 656 học sinh. Trong đó có 9 lớp bán trú với 313 học sinh.

- Trường luôn nhận được sự quan tâm hỗ trợ của Phòng GD&ĐT Đại Lộc

- Trường luôn nhận được sự quan tâm của Đảng ủy - UBND – Hội đồng nhân dân Thị trấn Ái Nghĩa ủng hộ việc tổ chức ăn bán trú phục vụ nhu cầu của phụ huynh.

- Công tác vệ sinh môi trường và an ninh được chú trọng, đảm bảo an toàn cho học sinh.

- Phụ huynh học sinh quan tâm và ủng hộ việc bán trú của học sinh tại trường, đóng góp kinh phí mua sắm đồ dùng trang thiết bị trang trí cơ sở vật chất cho lớp ăn bán trú.

- 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 tiểu học nên đã tích cực ủng hộ, đóng góp tích cực, cụ thể hơn về cơ sở vật chất cho nhà trường.

### **B. Nội dung kế hoạch bán trú năm học 2018-2019:**

#### **I. Mục đích, yêu cầu:**

Tổ chức lớp bán trú, nhằm tạo điều kiện cho phụ huynh học sinh giảm bớt thời gian phải đưa đón con em đến trường, giúp cho phụ huynh yên tâm công tác, lao động.

Hình thành cho học sinh các kỹ năng sống như: tính tự lập, sự hợp tác theo nhóm, tham gia các hoạt động học tập, vui chơi, nề nếp ăn nghỉ đảm bảo giờ giấc.

Lớp học bán trú phải đảm bảo tính hiệu quả, tuyệt đối an toàn cho học sinh.

Phụ huynh có nhu cầu cho con ở lại bán trú hoàn toàn trên tinh thần tự nguyện và thực hiện đầy đủ các quy định của nhà trường có liên quan đến công tác tổ chức lớp bán trú.

## II. Nội dung thực hiện kế hoạch:

### 1. Công tác tuyên truyền:

- Tổ chức họp PHHS đầu năm, tuyên truyền về công tác bán trú, phụ huynh có nhu cầu làm đơn đăng ký.

### 2. Thời gian tổ chức:

Từ ngày 10/9/2018 kết thúc vào 20/5/2019

### 3. Nội quy ăn, nghỉ trưa:

- Từ 10 giờ 20 phút đến 11 giờ 10: GV hướng dẫn học sinh vệ sinh và ăn trưa .
- Từ 11 giờ 10 phút đến 11 giờ 40: Cho học sinh xem phim.
- Từ 11 giờ 40 phút đến 13 giờ 20: Học sinh ngủ trưa.
- Từ 13 giờ 20 đến 14 giờ: Học sinh ăn quà xế.

### 4. Phân công trách nhiệm cho các thành viên trong tổ bán trú

STT	Họ và tên	Phân công nhiệm vụ	Số HS
1	Nguyễn Văn Mua	Phụ trách chung. Tham mưu với cấp ủy Đảng, các đoàn thể của phường, Ban đại diện CMHS, trạm y tế phường phối hợp thực hiện để công tác tổ chức Bán trú đạt hiệu quả.	
2	Nguyễn Thị Mỹ Linh	Kiểm tra chuyên đề công tác bán trú; đôn đốc, kiểm tra công tác thực hiện Nội quy bán trú, giám sát tinh thần phục vụ của cấp dưỡng, phối hợp với y tế giám sát việc ăn, ngủ của học sinh.	
3	Ngô Thị Hồng Phương	<b>Tổ phó trực</b> Phụ trách công tác bán trú . Kiểm tra vệ sinh ATTP, Kiểm tra chuyên đề công tác bán trú (số lượng, chất lượng) thực phẩm. Theo dõi sức khỏe HS 1 lần /tháng Theo dõi sĩ số bán trú ghi lên bảng. Phối hợp với kế toán lên thực đơn. Phân công tổ Bán trú Kiểm tra đột xuất chất lượng, số lượng thực phẩm sống hàng ngày ít nhất 2 lần/tháng trước 6h30. Thực hiện công tác thu chi bán trú (phối hợp với kế toán ) Thường xuyên Kiểm tra vệ sinh bếp ăn (Theo KH)	
4 5	Nguyễn Thị Cúc Phạm Thị Hoa	Nhận thực phẩm hàng ngày, kiểm tra số lượng, chất lượng của thực phẩm từ nhà cung cấp. Nấu thức ăn cho HS đảm bảo đúng qui trình, vệ sinh sạch sẽ trước và sau khi nấu. Nắm số lượng HS hàng ngày báo cho Tổ phó trực (Cô Phương) . Lưu thực phẩm hàng ngày đúng qui định	

		Có trách nhiệm bảo quản tài sản, thực hiện công tác vệ sinh trong bếp và phòng ăn bán trú; đổ rác thải đúng nơi quy định. Kiểm tra và khóa van ga an toàn trước khi ra về.	
6	Hứa Văn Đôn	Đóng, mở cửa trong giờ ăn bán trú đúng qui định. Tham gia phục vụ công tác bán trú. Chịu quản lý trực tiếp từ Hiệu trưởng và tổ phó trực (Cô Phương) Bảo vệ tài sản bán trú.	
7	Nguyễn Thị Hồng Vĩnh	Thực hiện nhiệm vụ thu chi tiền bán trú, Cấp phát phiếu thu kịp thời đảm bảo cho Phụ huynh. Lập bảng giao tài sản bán cho GV ký nhận. Lên thực đơn cho học sinh bán trú 1 lần/tháng. Theo dõi nhập và xuất gạo cho học sinh ăn Theo dõi xuất ăn bán trú để cung cấp cho nhà thực phẩm cung cấp đủ số lượng bữa ăn, Theo dõi bảng báo giá. Hằng tháng, tất cả nội dung trên gửi qua Gmail cho Hiệu trưởng.	
8	Bùi Thị Thúy Nhung	Theo dõi sĩ số HS theo từng buổi, ghi vào sổ .Nhắc nhở vệ sinh HS trước và sau khi ăn, ngủ. Phụ trách HS các lớp:1A(17) + 5A(16) tại P. 1	<b>33 HS</b>
9	Nguyễn Thị Hồng Diễm	Phụ trách HS các lớp :1B(26)+4B(7) tại P. 2	<b>33</b>
10	Nguyễn Thị Hồng Loan	Phụ trách HS các lớp :1C(13)+2D(21) tại P. 3	<b>34</b>
11	Nguyễn Thị Hồng Liên	Phụ trách HS các lớp : 1D(22)+3D(15) tại P.4	<b>37</b>
12	Trần Thị Châu	Phụ trách HS các lớp :1E(16)+4D(21) tại P.17	<b>37</b>
13	Lê Thị Sơn	Phụ trách HS các lớp: 4C(15)+3C(20) tại P. 15	<b>35</b>
14	Hứa Thùy Trâm	Phụ trách HS lớp: 4A(15)+ 3B(10)+3A(9) tại P.13	<b>34</b>
15	Lương Thị Bai	Phụ trách HS lớp :2C(20)+5C(10)+5B(7) tại P.7	<b>37</b>
16	Phạm Thị Ninh	Phụ trách HS lớp:2A(19)+ 2B(6)+ 5D(8) tại P.5	<b>33</b>
TC			<b>313</b>

### 5. Kế hoạch dự toán thu- chi bán trú:

Tiền ăn đối với khối 1,2 :	290.000đồng/tháng
Tiền ăn đối với khối 3,4,5:	300.000đồng/ tháng.
Tiền mua sắm CSVC ban đầu khối 1:	60.000đồng/học sinh
Tiền mua sắm CSVC ban đầu khối 2,3,4,5:	50.000đồng/học sinh

#### A. Dự toán thu – chi mua sắm ban đầu

##### 1. Dự toán thu:

+ Tiền mua sắm CSVC ban đầu khối 1:	
60.000đồng/học sinh x 140 hs	= 8.400.000đồng
Tiền mua sắm CSVC ban đầu khối 2,3,4,5:	

$$50.000\text{đồng}/\text{học sinh} \times 140 \text{ hs} = 7.000.000\text{đồng}$$

**Tổng cộng:**

**15.400.000đồng**

**2. Dự toán chi tiền CSVC ban đầu:**

TT	Tên đồ dùng	Đã có	Mua mới	Bảng giá		
				Số lượng	Giá tiền	Thành tiền
1	Chiếu	20	60	60	46.000	2.760.000
2	Khăn lau	0	20	20	12.000	240.000
3	Ca múc nước	0	2	20	20.000	40.000
4	Cây lau nhà	0	2	2 cây	90.000	180.000
5	Chổi quét nhà	0	2	2	30.000	60.000
6	Chảo chống dính (320)	1	1	1	320.000	320.000
7	Đũa dài	2	2	2	5.000	10.000
8	Bao tay ni lông	0	1 lạng	10		10.000
9	Nước rửa chén	0	9	9	125.000	1.125.000
10	Miếng rửa chén	4	2	2	5.000	10.000
11	Xà phòng ômo	0	8	8	35.000	280.000
12	Xà phòng cục	0	5	5	12.000	60.000
13	Vim vệ sinh	0	2	2	25.000	50.000
14	Nước chùi nhà	0	2	2	25.000	50.000
15	Cây quét nước	0	2	2	65.000	130.000
16	Vĩ chùi son	0	1	1	60.000	60.000
17	Bao tay su	0	2	2	20.000	40.000
18	Thớt lớn	0	1	1	75.000	75.000
19	Ván	62	10	10	190.000	1.900.000
20	Tủ bán trú	7	2	2	2.700.000	5.400.000
21	Xô nhựa lớn	0	1	1	150.000	150.000
22	Tạp dề	0	2	90.000	180.000	180.000
23	Bàn ăn	30	2	2	1.100.000	2.200.000
						15.330.000

**B/ Dự toán thu - chi tiền ăn:**

**1/ Dự toán thu:**

+T.số HS lớp 1,2:

$$150 \times 290.000\text{đồng} = 43.500.000 \text{ đồng} \times 8 \text{ tháng} = 348.000.000\text{đ}$$

+ T.số HS lớp 3,4,5:

$$150 \times 300.000\text{đ} = 45.000.000 \text{ đồng} \times 8 \text{ tháng} = 360.000.000\text{đ}$$

$$\text{Tổng cộng: } 348.000.000 + 360.000.000 = 708.000.000\text{đ}$$

**2. Dự toán chi:**

Stt	Nội dung	Số tiền	Ghi chú
1	Tiền ăn 12.000 đx16b x 8 tháng x 300hs	460.800.000đ	
2	Tiền Cấp dưỡng 2.000.000đx 2CD x8th	32.000.000đ	Có QĐ mức lương cho từng người
3	Tiền GV ở lại trưa 800.000đx9gvx8th	57.600.000đ	
4	Tiền quản lý phí 4.100.000đ x8 th	32.800.000đ	
5	Tiền ga 3 bình x 1.750.000đx8th	42.000.000đ	
6	Tiền gạo: 592kg/th x 11.000đ x8th	52.096.000đ	
7	Khấu hao điện, nước: 7.700đx300hsx8th	18.480.000đ	
8	Tiền gia vị 1.513.000đ/th x8th	12.104.000đ	
	<b>Tổng cộng</b>	<b>707.880.000đ</b>	

## 6. Về vệ sinh an toàn thực phẩm:

- Cấp dưỡng tham gia đầy đủ các đợt tập huấn kiến thức về Vệ sinh an toàn thực phẩm; kỹ năng hiểu biết về chăm sóc sức khỏe học sinh bán trú.

- Thực hiện nghiêm túc: “Mười nguyên tắc vàng” chế biến thực phẩm an toàn (\*).

- Đảm bảo vệ sinh khi chế biến, chia khẩu phần và trong cả khi học sinh ăn.

- Chế biến và thường xuyên thay món ăn theo thực đơn cho hợp khẩu vị học sinh.

- Thực hiện nghiêm túc việc lưu ký thức ăn hàng ngày theo đúng số lượng vào tủ lạnh đảm bảo 24/24 giờ.

- Thường xuyên xử lý dụng cụ, đồ dùng phục vụ cho học sinh ăn uống; sắp xếp và dọn dẹp khu vực nhà bếp, bàn ghế, chén, bát, đĩa, nơi ăn của học sinh v.v... gọn gàng, sạch sẽ.

- Nhân viên, giáo viên bán trú được khám sức khỏe định kỳ theo thông tư 14/2013/TT-BYT ngày 06/5/2013 về việc hướng dẫn khám sức khỏe, thực hiện đúng xét nghiệm theo quy định.

- Các nhân viên phục vụ bán trú không có mắc bệnh các bệnh ngoài da, bệnh truyền nhiễm.

- Thực hiện đảm bảo điều kiện về vệ sinh cá nhân, trang phục đầy đủ khi thực hiện nhiệm vụ.

### III. Biện pháp thực hiện

- BGH xây dựng kế hoạch tổ chức bán trú đảm bảo dinh dưỡng an toàn vệ sinh thực phẩm ngày từ đầu năm học.

- Tham mưu với các cấp, các ngành, phụ huynh học sinh làm tốt công tác xã hội hóa giáo dục nhằm tăng cường cơ sở vật chất phục vụ công tác chăm sóc cho học sinh.

- Thường xuyên kiểm tra bổ sung những đồ dùng, vật dụng còn thiếu hoặc đã hỏng. Tăng cường kiểm tra thực phẩm định kỳ và đột xuất khi Hiệu trưởng yêu cầu

- Thực hiện đảm bảo yêu cầu về cơ sở vật chất, an toàn, môi trường phục vụ bán trú:

+ Khu vực chế biến, bếp nấu, nơi để ga hoặc chất đốt khác.

+ Khu vực nhà ăn.

- + Hệ thống điện chiếu sáng, hệ thống làm mát.
- + Hệ thống cung cấp nước, xả nước thải, hầm rút, xử lý rác thải.
- + Trang thiết bị, dụng cụ chế biến thực phẩm (sống, chín).
- + Bảng công khai thực đơn hàng ngày.
- Thực hiện đầy đủ các loại hồ sơ sổ sách. Nội dung các loại sổ được cập nhật thường xuyên theo từng ngày, rõ ràng và đầy đủ thông tin. Các loại sổ cụ thể:
  - + Sổ theo dõi học sinh ăn bán trú hàng ngày/lớp.
  - + Sổ tổng hợp học sinh ăn bán trú/tổng số lớp.
  - + Sổ tổng hợp thu gạo, tiền ăn bán trú/lớp/tổng số lớp.
  - + Sổ tổng hợp thu chi bán trú hàng ngày.
  - + Sổ thực đơn (Xây dựng thực đơn theo mùa, theo tuần cụ thể. Đảm bảo mỗi bữa ăn có đủ dinh dưỡng, cân đối giữa các chất sinh năng lượng, đạm, chất béo v.v...)
- Thực hiện đảm bảo các quy trình:
  - + Giao nhận thực phẩm: Thực phẩm được ký cam kết với nhà cung cấp, không sử dụng thực phẩm ôi thiu, thực phẩm đã qua chế biến sẵn v.v...
  - + Chế biến thức ăn: Chế biến thức ăn đúng quy trình, không để lẫn lộn dụng cụ chế biến thức ăn sống với dụng cụ chế biến thức ăn chín, cấp dưỡng chế biến phải sử dụng tạp dề, găng tay, khẩu trang v.v...
  - + Chia khẩu phần ăn: Chia đảm bảo đủ số lượng, sau khi chia các suất ăn có bảo quản, không để thức ăn đã được chế biến quá thời gian quy định mới cho học sinh ăn.

Trên đây là kế hoạch tổ chức, quản lý lớp bán trú Trường Tiểu học Hứa Tạo năm học 2018-2019. Kính mong các bộ phận, cá nhân có liên quan thực hiện tốt nội dung kế hoạch này.

**Nơi nhận:**

- PGDDĐT(để báo cáo)
- BDDPHHS(phối hợp)
- Lưu: VT.

**HIỆU TRƯỞNG**

**Nguyễn Văn Mua**