

KẾ HOẠCH

Thực hiện hoạt động kỹ năng tự phục vụ trong bữa ăn bán trú Năm học 2023 - 2024

Căn cứ vào sự chỉ đạo của Sở Giáo dục và Đào tạo Tỉnh Bình Dương và phòng Giáo dục và Đào tạo huyện Phú Giáo về việc tổ chức thực hiện hoạt động kỹ năng tự phục vụ trong bữa ăn bán trú các trường tiểu học;

Căn cứ kế hoạch số 168/KH-THPHB ngày 29 tháng 8 năm 2023 của Trường Tiểu học Phước Hòa B về kế hoạch tổ chức bán trú cho học sinh năm học 2023-2024;

Căn cứ tình hình thực tế về điều kiện cơ sở vật chất của nhà trường và nhu cầu của phụ huynh học sinh;

Căn cứ quyết định số 170/QĐ-THPHB ngày 28 tháng 8 năm 2023 của Hiệu trưởng trường tiểu học Phước Hòa B về việc thành lập Ban chỉ đạo công tác bán trú;

Ban chỉ đạo xây dựng kế hoạch thực hiện công tác Tự phục vụ bán trú năm học 2023 - 2024 cụ thể như sau:

I. MỤC ĐÍCH YÊU CẦU

Rèn kỹ năng tự phục vụ cho học sinh trong thời gian ăn bán trú tại trường.

Ăn uống đảm bảo đủ lượng và chất trong quá trình tự phục vụ cho bản thân.

Biết được các loại thực phẩm và giá trị dinh dưỡng của nó.

Biết giữ gìn vệ sinh cá nhân, vệ sinh trường lớp trong quá trình ăn bán trú tại trường.

II. ĐẶC ĐIỂM TÌNH HÌNH NHÀ TRƯỜNG

Quy mô trường lớp: 22 lớp - 711 học sinh/361 nữ

KHỐI LỚP	TS lớp	TS HS	Nữ	Lớp Bán trú	Số học đăng ký ăn bán trú	Số nữ Bán trú
1	4	135	77	4	116	67
2	5	147	66	5	114	54
3	4	132	64	4	102	44
4	5	160	86	5	121	68
5	4	137	68	4	114	
CỘNG	22	711	361	22	567	

Tổng số phòng học: 22 phòng.



Đội ngũ bảo mẫu gồm 22 người, mỗi cô phụ trách một lớp.

2. Cơ sở vật chất phục vụ cho công tác bán trú

Nhà bếp: diện tích 243,5 m² với thiết kế đúng quy định bếp 1 chiều, có hệ thống tủ hấp cơm công nghiệp, hệ thống sấy khay, luồng tiệt trùng bằng Ôzon, 2 tủ lạnh, 3 bàn dài có hộc để thực phẩm khô...

Nhà ăn: diện tích 220 m² với 120 bộ bàn ăn: 520 chỗ

Phòng ngủ: 22 phòng học (mỗi phòng diện tích 51m² với 15 bộ bàn ghế bán trú: 30 chỗ ngủ).

Các phòng ngủ (lớp học), nhà bếp, phòng ăn đều đầy đủ quạt, bóng điện, đảm bảo vệ sinh, thoáng mát về mùa hè, ấm vào mùa đông.

II. KẾ HOẠCH CHỈ ĐẠO THỰC HIỆN

1. Nội dung quản lý

Quản lý sĩ số học sinh ăn bán trú (học sinh khối 1,2,3,4,5).

Quản lý số lượng, chất lượng thực phẩm và vệ sinh an toàn thực phẩm.

Quản lý khẩu phần ăn của học sinh.

Quản lý công tác tự phục vụ của học sinh bán trú khối 1,2,3,4,5.

2. Biện pháp quản lý

Thành lập đoàn kiểm tra bán trú toàn diện trong năm học theo kế hoạch của trường.

Kiểm tra vệ sinh môi trường, để tạo cảnh quan môi trường luôn sạch, đẹp đảm bảo VS.

Kiểm tra nhân viên phục vụ, bảo mẫu qua chức năng công việc theo qui định: chuẩn bị phòng ăn, rửa tay trước khi ăn, đeo khẩu trang khi cho ăn....

Thường xuyên kiểm tra chất lượng thực phẩm trước khi ký giao - nhận để phòng tránh ngộ độc thức ăn.

Các dụng cụ chế biến, đồ dùng của học sinh phải được vệ sinh, hấp hoặc trụng nước sôi trước giờ cho ăn.

Giáo dục cho học sinh tích cực tham gia giữ vệ sinh đảm bảo an toàn thực phẩm như: lao động tự phục vụ, giữ vệ sinh trường-lớp, rèn thói quen vệ sinh cá nhân và các hành vi văn minh nơi công cộng, tạo môi trường thân thiện trong trường học.

3. Quy định trong việc quản lý, chăm sóc học sinh ăn ngủ

a) Đối với lãnh đạo

Trực theo lịch, bao quát chung trong giờ ăn, ghi chép nhắc nhở những sai sót từ phía Bảo mẫu, nhà bếp, học sinh (nếu có).

Phát huy tốt vai trò của camera giám sát, nhắc nhở ngay những sự cố tại nhà ăn từ mọi cá nhân.

b) Giáo viên tham gia quản lý bán trú

- Kết hợp với y tế chăm sóc bữa ăn, giấc ngủ cho học sinh lớp bán trú, thường xuyên theo dõi sức khỏe học sinh.

- Lau dọn chỗ ngủ, khăn mặt, gối chiếu, đồ dùng cá nhân cho học sinh.

- Kết hợp với giáo viên chủ nhiệm chăm sóc, dạy dỗ học sinh. Thường xuyên triển khai nội dung “*Ba phút thay đổi nhận thức*” cho học sinh bán trú vào trước các bữa ăn trưa để dần thay đổi nhận thức và hình thành thói quen tốt trong sinh hoạt ăn uống của học sinh.

- Hướng dẫn HS vào vị trí ngồi ăn, quán xuyến không nói chuyện trong giờ, ăn với khẩu hiệu “*ăn thì không nói, nói thì không ăn*” động viên HS ăn hết khẩu phần.

- Múc canh cho học sinh.

- Ban Giám hiệu họp với bảo mẫu 1 tháng/lần trong cuộc họp HĐSP để rút kinh nghiệm trong công tác, điều chỉnh sai sót (nếu có) với mục đích đảm bảo chăm sóc tốt để học sinh có sức khỏe học tập tốt.

4. Việc thực hiện công tác tự quản, tự phục vụ trong bữa ăn

Công tác tự phục vụ trong bữa ăn trưa áp dụng cho học sinh lớp 4,5.

Cách thực hiện: Chia làm 2 ca ăn bán trú

Ca 1: Bảo mẫu: khối lớp 1,2,3 đúng 9h55 phút, thay trang phục bán trú, 10h00 phút giáo viên hướng dẫn học sinh xếp hàng theo thứ tự về nhà ăn (xếp từ phòng học và đi về nhà ăn, trước khi vào nhà ăn phải rửa tay bằng xà bông), sau đó xếp 1 hàng ngay ngắn vào khu vực nhà ăn và đến vị trí nhân viên nhà ăn đã bố trí các khay cơm đã dọn sẵn có nắp đậy đảm bảo độ nóng, các em vào vị trí bàn ăn giữ im lặng.

Bảo mẫu múc canh cho học sinh. Quan sát học sinh ăn, động viên các em ăn hết phần ăn, giúp đỡ những học sinh ăn quá chậm, học sinh không ăn rau).

Học sinh ăn xong tự mang khay về nơi quy định, bỏ thức ăn thừa vào thùng, sau đó bỏ khay, muống, về nơi quy định.

Các em về lớp vệ sinh, rửa tay, súc miệng, sinh hoạt và ngủ trưa.

Ca 2: Bảo mẫu: khối 4,5 đúng 10h35 phút thay trang phục bán trú, 10h40 phút giáo viên hướng dẫn học sinh xếp hàng theo thứ tự về nhà ăn (xếp từ phòng học và đi về nhà ăn, trước khi vào nhà ăn phải rửa tay bằng xà bông).

Nhân viên nhà bếp, đưa xe thức ăn, cơm về vị trí tập kết đã quy định sẵn.

Kê sẵn bàn để khay cơm, học sinh lấy khay và thứ tự vào lấy cơm và thức ăn (lấy vừa đủ khẩu phần) và đi về chỗ ngồi ăn (lần lượt cho đến hết).

Bảo mẫu mức canh cho học sinh. Quan sát học sinh ăn, động viên các em ăn hết phần ăn, giúp đỡ những học sinh ăn quá chậm, học sinh không ăn rau).

Học sinh ăn xong tự mang khay về nơi quy định, bỏ thức ăn thừa, sau đó bỏ khay, muống, về nơi quy định.

Các em về lớp vệ sinh, sinh hoạt và ngủ trưa.

Trên đây là Kế hoạch hoạt động kỹ năng tự phục vụ trong bữa ăn bán trú tại trường Tiểu học Phước Hòa B năm học 2023 - 2024./.

Nơi nhận:

- Phòng GD&ĐT (b/c);
- Các khối trường, BP;
- Lưu: VP.



Trần Thị Minh Huệ