

Số: 173/QĐ-MNSC

Điện Biên Phủ, ngày 25 tháng 8 năm 2025

QUYẾT ĐỊNH
Về việc ban hành quy chế quản lý bếp ăn tập thể cho trẻ mầm non
năm học 2025-2026

HIỆU TRƯỞNG TRƯỜNG MẦM NON SƠN CA

Căn cứ điều 10 Điều lệ trường mầm non ban hành kèm theo Thông tư số 52/2020/TT-BGDĐT ngày 31/12/2020 về việc quy định nhiệm vụ và quyền hạn của Hiệu trưởng trường mầm non;

Căn cứ Nghị Quyết số 06/2024/NQ-UBND, ngày 11/7/2024 của UBND tỉnh Điện Biên về Quy định Danh mục các khoản thu và mức thu, cơ chế quản lý thu, chi đối với các dịch vụ hỗ trợ hoạt động giáo dục của các cơ sở giáo dục công lập trên địa bàn tỉnh;

Căn cứ kế hoạch số 171/KH-MNSC ngày 25/8/2025 của trường Mầm non Sơn Ca về kế hoạch Tổ chức bếp ăn tập thể cho trẻ mầm non năm học 2025-2026.

Xét đề nghị của Ban Quản trị đời sống năm học 2025-2026.

QUYẾT ĐỊNH:

Điều 1: Ban hành Quy chế quản lý bếp ăn tập thể cho trẻ mầm non năm học 2025-2026 áp dụng tại trường mầm non Sơn Ca, phường Điện Biên Phủ.

Điều 2: Ban hành Quy chế quản lý bếp ăn tập thể cho trẻ mầm non năm học 2025-2026 là văn bản áp dụng Quy phạm về việc thu - chi quỹ tiền ăn bếp ăn tập thể cho trẻ mầm non cũng như những quy định về trách nhiệm, quyền hạn của mỗi bộ phận chuyên trách, mỗi khâu trong bộ máy công tác bán trú tại trường MN Sơn Ca .

Điều 3: Quyết định này có hiệu lực từ ngày ký. Cán bộ, giáo viên, nhân viên trường Mầm non Sơn Ca chịu trách nhiệm thi hành quyết định này./.

Nơi nhận:

- Ban đại diện cha mẹ học sinh trường;
- Như điều 3;
- Lưu VT.

HIỆU TRƯỞNG

Đặng Thị Hải Yến

QUY CHẾ

Quản lý bếp ăn tập thể cho trẻ mầm non năm học 2025-2026

(Ban hành kèm theo QĐ số: 173/QĐ-MNSC ngày 25/8/2025 của trường MN Sơn Ca)

I. QUY ĐỊNH CHUNG

1. Căn cứ pháp lý và xây dựng các định mức thu cụ thể:

1.1. Căn cứ pháp lý

Căn cứ Luật An toàn thực phẩm năm 2010;

Căn cứ Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 02/02/2018 của Chính phủ về quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật An toàn thực phẩm; Nghị định số 115/2018/NĐ-CP ngày 05/9/2018 của Chính phủ quy định xử phạt vi phạm hành chính về an toàn thực phẩm;

Căn cứ Nghị định 136/2020/NĐ-CP ngày 24/11/2020 của Chính phủ phủ quy định chi tiết một số điều và biện pháp thi hành Luật Phòng cháy và chữa cháy và Luật sửa đổi, bổ sung một số điều của Luật Phòng cháy và chữa cháy;

Căn cứ Thông tư số 41/2018/TT-BYT ngày 14 tháng 12 năm 2018 của Bộ trưởng Bộ Y tế về việc ban hành Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia và quy định kiểm tra, giám sát chất lượng nước sạch sử dụng cho mục đích sinh hoạt; Thông tư số 26/2021/TT-BYT ngày 15 tháng 12 năm 2021 sửa đổi, bổ sung và bãi bỏ một số điều của Thông tư số 41/2018/TT-BYT của Bộ trưởng Bộ Y tế ban hành Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia và quy định kiểm tra, giám sát chất lượng nước sạch sử dụng cho mục đích sinh hoạt;

Căn cứ Thông tư liên tịch số 13/2016/TTLT-BYT-BGDĐT ngày 12/5/2016 của Bộ Y tế, Bộ Giáo dục và Đào tạo Quy định về công tác y tế trường học.

Căn cứ Thông tư số 28/2016/TT-BGDĐT ngày 30 tháng 12 năm 2016 sửa đổi, bổ sung một số nội dung của Chương trình giáo dục mầm non ban hành kèm theo Thông tư số 17/2009/TT-BGDĐT ngày 25 tháng 7 năm 2009 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo;

Căn cứ 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;

Căn cứ Quyết định số 41/QĐ-TTg ngày 08/01/2019 phê duyệt Đề án bảo đảm dinh dưỡng hợp lý kết hợp 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;

Căn cứ Quyết định số 3000/QĐ-BGDĐT của Bộ Giáo dục và Đào tạo phê duyệt Mô hình bữa ăn học đường kết hợp tăng cường hoạt động thể lực cho trẻ em, học sinh, sinh viên Việt Nam;

Căn cứ Thông tư số 13/2020/TT-BGDĐT ngày 26/5/2020 của Bộ Giáo dục và Đào tạo ban hành quy định tiêu chuẩn cơ sở vật chất các trường mầm non, tiểu học, trung học cơ sở, trung học phổ thông và trường phổ thông có nhiều cấp học;

Căn cứ Chỉ thị số 4316/CT-BGDĐT ngày 12/10/2018 của Bộ trưởng Bộ GDĐT về tăng cường công tác bảo đảm an toàn thực phẩm trong các cơ sở giáo dục; Thông tư liên tịch số: 08/2008/TTLT-BYT-BGDĐT ngày 8/7/2008 của liên Bộ Y tế và Bộ GD&ĐT về hướng dẫn công tác đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm trong các cơ sở giáo dục;

Căn cứ Quyết định số 1246/QĐ-BYT ngày 31/3/2017 của Bộ Y tế về việc ban hành “Hướng dẫn thực hiện chế độ kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống”;

Căn cứ Quyết định số 2195/QĐ-BGDĐT ngày 10/8/2022 của Bộ Giáo dục và Đào tạo Hướng dẫn công tác tổ chức bữa ăn học đường kết hợp tăng cường hoạt động thể lực cho trẻ em, học sinh trong các cơ sở giáo dục mầm non và tiểu học;

Căn cứ Thông tư 219/2013/TT-BTC ngày 31/12/2013 của Bộ Tài chính Hướng dẫn thi hành Luật Thuế giá trị gia tăng và Nghị định số 209/2013/NĐ-CP ngày 18/12/2013 của Chính phủ quy định chi tiết và hướng dẫn thi hành một số điều Luật Thuế giá trị gia tăng;

Căn cứ công văn số 523/CTDBI-TTHT ngày 14/6/2024 của Cục thuế tỉnh Điện Biên về việc trả lời chính sách thuế giá trị gia tăng, hoá đơn mua hàng.

Căn cứ vào Luật an toàn thực phẩm số 02/VBHN-VPQH ngày 29/6/2018 của Văn Phòng Quốc hội nước cộng hòa xã hội chủ nghĩa Việt Nam.

Căn cứ Nghị Quyết số 06/2024/NQ-UBND, ngày 11/7/2024 của UBND tỉnh Điện Biên về Quy định Danh mục các khoản thu và mức thu, cơ chế quản lý thu, chi đối với các dịch vụ hỗ trợ hoạt động giáo dục của các cơ sở giáo dục công lập trên địa bàn tỉnh;

Căn cứ vào văn bản số 1702/SGDĐT-KHTC ngày 19/6/2024 của Sở giáo dục và đào tạo 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 văn bản số 949/PGDĐT-GDMN ngày 26/6/2024 của Phòng Giáo dục và Đào tạo về việc hướng dẫn tổ chức bếp ăn tập thể trong các cơ sở giáo dục trên địa bàn thành phố Điện Biên Phủ;

Căn cứ vào văn bản số 1216/PGDĐT ngày 12/9/2022 về việc triển khai kế hoạch hành động đến năm 2025 thực hiện Chiến lược quốc gia về dinh dưỡng giai đoạn 2021-2030 và tầm nhìn đến năm 2045 trên địa bàn thành phố Điện Biên Phủ;

Căn cứ vào Biên bản kiểm Phiếu trưng cầu về việc tổ chức ăn bán trú và thỏa thuận dự kiến các khoản thu dịch vụ, hỗ trợ hoạt động tổ chức ăn bán trú cho trẻ năm học 2025-2026.

1.2. Xây dựng các định mức thu cụ thể như sau:

Thực hiện các yêu cầu nhiệm vụ năm học. Việc chăm sóc nuôi dưỡng trẻ do Cán bộ, giáo viên và nhân viên nhà trường đảm nhận. Với sự nhất trí thỏa thuận đóng góp của phụ huynh học sinh theo chế độ ăn bán trú tại trường cụ thể là:

- **Tiền ăn:** 28.000đ/ngày/ học sinh để đảm bảo 50-55% năng lượng 1 ngày của trẻ, bao gồm các nội dung sau:

+ Khẩu phần ăn của trẻ 1 ngày của trẻ nhà trẻ gồm 4 bữa (01 bữa ăn sáng, 02 bữa ăn chính là bữa trưa và bữa chiều, 01 bữa ăn phụ khi trẻ ngủ dậy (Bữa ăn sáng: cháo, xôi, bún, phở...; Ăn trưa: Cơm + 1 món mặn + 1 món canh; Bữa phụ: Cháo, phở, bánh canh, bánh mì, hoa quả....)

+ Khẩu phần ăn của trẻ 1 ngày của trẻ mẫu giáo gồm 3 bữa (01 bữa ăn sáng, 01 bữa ăn chính là bữa trưa, 01 bữa ăn phụ khi trẻ ngủ dậy (Bữa ăn sáng: cháo, xôi, bún, phở...; Ăn trưa: Cơm + 1 món mặn + 1 món canh; Bữa phụ: Cháo, phở, bánh canh, bánh mì, hoa quả....)

- **Tiền thuê công phục vụ:** 9.000đ/ngày/học sinh.

- **Tiền hỗ trợ CSVC phục bán trú + tiền phục vụ công tác vệ sinh cho trẻ:** 3.000đ/ngày/ học sinh

- **Tiền dịch vụ trông trưa:** 5.000đ/ngày/học sinh.

- **Tiền dịch vụ dọn vệ sinh:** 90.000đ/năm/học sinh.

2. Sự cần thiết phải xây dựng quy chế quản lý bán trú

Trong những năm qua sự nghiệp giáo dục Mầm non đã thực hiện công tác nuôi dưỡng và chăm sóc hay còn gọi là công tác bán trú tại các trường đã đạt được những kết quả đáng kể như: Xây dựng được qui trình quản lý bán trú mức độ thỏa thuận với các bậc phụ huynh về mức thu, chi và quản lý tại trường; Xây dựng được qui trình quản lý thống nhất trong toàn ngành, xây dựng được qui chế quản lý như: Cơ cấu tổ chức bán trú, chế độ tài chính áp dụng trong công tác bán trú; định lượng; định tính trong khẩu phần ăn hàng ngày, thay đổi khẩu phần ăn trong tuần và mức đóng góp ban đầu đối với học sinh; chế độ tiền lương tiền công trả cho người lao động; chế độ báo cáo, chế độ kiểm tra; kế hoạch vệ sinh an toàn thực phẩm,... Để tiếp tục phát huy tính khoa học, công khai minh bạch, tự chủ trong quản lý công tác bán trú đối với sự nghiệp giáo dục. Trường Mầm non Sơn Ca xây dựng quy chế quản lý bán trú với những nội dung dưới đây:

2.1. Nhu cầu năng lượng

Căn cứ vào chế độ dinh dưỡng cho trẻ mầm non và nhu cầu khuyến nghị năng lượng cho các độ tuổi cụ thể như sau:

- Trẻ 12 - 36 tháng tuổi cần 930 - 1000 Kcal/ngày/ trẻ; ở trường từ 600 - 651 Kcal/trẻ, chiếm 60 - 70% nhu cầu cả ngày. Đảm bảo tỷ lệ P-L-G đạt 100%.

+ Tổ chức ăn: 2 bữa chính và 2 bữa phụ.

+ Nước uống hằng ngày: Từ 0,8 lít - 1,6 lít/trẻ/ngày. Trong đó được tính cả nước trong thức ăn.

- Trẻ mẫu giáo cần 1230 - 1320 Kcal/ngày/ trẻ; ở trường từ 615 - 726 Kcal/trẻ, chiếm 50 - 55% nhu cầu cả ngày. Đảm bảo tỷ lệ P-L-G đạt 100%.

+ Tổ chức ăn: 1 bữa chính và 2 bữa phụ.

+ Nước uống hằng ngày: Từ 1,6 lít – 2,0 lít/trẻ/ngày. Trong đó được tính cả nước trong thức ăn.

2.2. Nhu cầu năng lượng cho các bữa ăn trong ngày

*** Đối với trẻ nhà trẻ**

- Năng lượng cung cấp từ bữa chính: trẻ cần được cung cấp từ 30% đến 35% năng lượng cả ngày.

- Năng lượng cung cấp từ bữa phụ: trẻ cần được cung cấp từ 15% đến 25% năng lượng cả ngày.

*** Đối với trẻ mẫu giáo**

- Năng lượng cung cấp từ bữa chính: Trẻ cần được cung cấp từ 30% đến 35% năng lượng cả ngày.

- Năng lượng cung cấp từ bữa phụ: Trẻ cần được cung cấp từ 15% đến 25% năng lượng cả ngày.

3. Đối tượng và phạm vi thực hiện

Là học sinh đang tham gia học tập tại trường mầm non Sơn Ca được hưởng sự chăm sóc nuôi dưỡng theo phương pháp khoa học, độ tuổi từ nhà trẻ đến mẫu giáo (Từ 18 tháng tuổi đến 72 tháng tuổi).

Cán bộ, giáo viên, nhân viên trường mầm non Sơn Ca - Những người trực tiếp làm nhiệm vụ chăm sóc, nuôi dưỡng trẻ trong suốt thời gian trẻ ở trường.

II. NỘI DUNG QUY CHẾ QUẢN LÝ BÁN TRÚ

1. Trách nhiệm của nhà trường, đoàn thể trong công tác bán trú

Hiệu trưởng là người chịu trách nhiệm trước nhân dân và cơ quan quản lý cấp trên về chất lượng chăm sóc, nuôi dưỡng trẻ cũng như công tác thu chi tài chính trong nhà trường. Chính vì vậy hiệu trưởng có nhiệm vụ quản lý toàn bộ hoạt động bán trú: Xây dựng kế hoạch phát triển của nhà trường phù hợp quy mô trường lớp, xây dựng cơ sở vật chất bố trí sử dụng đội ngũ phù hợp khả năng và điều kiện đáp ứng yêu cầu nâng cao chất lượng chăm sóc, nuôi dưỡng trẻ theo phương pháp khoa học. Trực tiếp tuyển chọn hợp đồng cô nuôi đáp ứng yêu cầu chăm sóc và phục vụ các cháu, tổ chức cho cô nuôi khám sức khỏe theo đúng yêu cầu của cơ quan y tế, đảm bảo đủ điều kiện về sức khỏe và không mắc các bệnh truyền nhiễm nguy hiểm.

Tổ chức quản lý việc chăm sóc nuôi dưỡng trẻ theo đúng phương pháp khoa học, đảm bảo quy trình vệ sinh dinh dưỡng an toàn thực phẩm.

Là người ra các văn bản chỉ đạo công tác tổ chức bếp ăn tập thể cho trẻ mầm non năm học 2025-2026 như: Quyết định thành lập Ban quản trị đời sống, Xây dựng và triển khai thực hiện kế hoạch tổ chức bếp ăn tập thể cho trẻ mầm non năm học 2025-2026, Quyết định thành lập Ban kiểm tra, giám sát công tác bếp ăn tập thể cho

trẻ, xây dựng quy chế tổ chức bếp ăn tập thể... để thực hiện (sau kiểm tra tổng hợp kết quả, hoàn thiện báo cáo, tổ chức sơ kết, tổng kết công tác bán trú). Là người cuối cùng đưa ra lựa chọn và trực tiếp ký hợp đồng mua thực phẩm đảm bảo tươi ngon, đủ lượng. Các món ăn trong tuần được luân phiên bằng thịt lợn, thịt bò, cá, trứng, thịt gà, đậu, các món canh xương, hến, cá... Chất lượng các bữa ăn trong ngày đảm bảo đúng thực đơn, lên bảng tài chính công khai rõ ràng hàng ngày.

Phân công nhiệm vụ cụ thể cho từng tổ chức, thành viên trong trường thực hiện nhiệm vụ chăm sóc nuôi dưỡng trẻ đạt mục tiêu đảm bảo cho trẻ phát triển toàn diện.

Vận động sự tham gia đóng góp của phụ huynh học sinh trên cơ sở bàn bạc thống nhất mức thu hợp lý.

Chỉ đạo việc cân đối mức đóng góp, lên thực đơn và tổ chức cho trẻ ăn đủ chất, hợp lứa tuổi.

Tổ chức việc giao nhận thực phẩm, việc thu chi đảm bảo công khai, kế toán theo dõi trên hệ thống sổ sách của nhà trường, đồng thời tài chính công khai hàng ngày để tiện cho phụ huynh theo dõi giám sát.

Trực ban lãnh đạo theo lịch phân công.

Phó Hiệu trưởng phụ trách bếp ăn tập thể cho trẻ:

Bố trí ca trực trưa cho trẻ ăn, coi cho trẻ ngủ, vệ sinh xoong nồi bát ăn cơm của trẻ trong toàn trường, vệ sinh nhà bếp. Bố trí trực kiểm tra.

Giám sát việc giao nhận thực phẩm hàng ngày, đảm bảo đúng nguyên tắc quy định. Tham mưu với Hiệu trưởng những giải pháp nhằm nâng cao chất lượng chăm sóc, nuôi dưỡng trẻ.

Xây dựng thực đơn hàng ngày, tuần, tháng theo quy định. Điều chỉnh thực đơn cho phù hợp mùa, đảm bảo chất dinh dưỡng và khẩu phần ăn của trẻ.

Tham gia xây dựng quy chế bán trú. Thực hiện kế hoạch chăm sóc nuôi dưỡng trẻ theo phương pháp khoa học.

Kiểm tra quy trình chế biến món ăn, chia khẩu phần ăn hàng ngày đảm bảo đủ lượng và chất dinh dưỡng, đảm bảo công tác vệ sinh an toàn thực phẩm. Phát hiện và kịp thời uốn nắn những sai sót của các thành viên tham gia chăm sóc nuôi dưỡng trẻ. Kiểm tra việc lưu mẫu thức ăn hàng ngày của nhân viên y tế.

Xây dựng bảng biểu cho nhà bếp, quy định về giờ giấc thực hiện công tác bán trú.

Phụ trách công tác tuyên truyền, phổ biến kiến thức khoa học về nuôi dưỡng, chăm sóc, giáo dục trẻ em cho các cha mẹ trẻ và cộng đồng; công tác vệ sinh an toàn thực phẩm, giáo dục VS cá nhân cho trẻ, lịch vệ sinh phòng nhóm; VS môi trường.

Đôn đốc, nhắc nhở CBGVNV thực hiện tốt công tác lao động, vệ sinh trong và trước cổng trường (vệ sinh nhà bếp, khơi thông cống rãnh, thời gian đổ rác,...); kiểm tra giáo viên thực hiện lịch vệ sinh cho trẻ, vệ sinh nhóm, lớp, các giờ ăn, giờ ngủ của tổ khối phụ trách.

Tham mưu mua sắm về cơ sở vật chất, thiết bị phục vụ cho công tác bán trú, tham gia vào các hội đồng thẩm định, kiểm kê và thanh lý tài sản về công tác bán trú.

Điều hành công việc khi hiệu trưởng đi vắng.

Trực ban lãnh đạo theo lịch phân công.

Phó Hiệu trưởng chuyên môn:

Cùng với hiệu trưởng kiểm tra đôn đốc việc thực hiện chế độ chăm sóc, nuôi dưỡng trẻ. Tham mưu với Hiệu trưởng những giải pháp nhằm nâng cao chất lượng chăm sóc, nuôi dưỡng trẻ. Phổ biến, tuyên truyền tới giáo viên, các bậc phụ huynh về công tác chăm sóc, nuôi dưỡng trẻ; Khi có sự việc xảy ra kết hợp với Hiệu trưởng, hiệu phó phụ trách bếp ăn tập thể cho trẻ và giáo viên, nhân viên xử lý công việc kịp thời, hiệu quả.

Trực ban lãnh đạo theo lịch phân công.

Tổ giám sát công tác bếp ăn tập thể cho trẻ:

Có trách nhiệm kiểm tra, giám sát thường xuyên mọi hoạt động của công tác bán trú. Nếu có dấu hiệu bất thường xảy ra phải lập Biên bản và báo cáo ban chỉ đạo công tác bán trú cùng Hiệu trưởng nhà trường kịp thời xử lý.

Tham mưu với ban quản trị đời sống những giải pháp nhằm nâng cao chất lượng chăm sóc, nuôi dưỡng trẻ.

Thường xuyên giám sát, theo dõi việc thực hiện chế độ kiểm thực ba bước (Kiểm tra trước khi chế biến thức ăn; kiểm tra trong quá trình chế biến thức ăn; kiểm tra trước khi ăn) và lưu mẫu thức ăn theo đúng tinh thần chỉ đạo của Quyết định số 1246/QĐ-BYT ngày 31/03/2017 của Bộ Y tế về việc ban hành Hướng dẫn thực hiện chế độ kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, hướng dẫn và kiểm tra giám sát công tác chăm sóc trẻ của giáo viên trong suốt thời gian trẻ ở trường, chỉ đạo giáo viên phối hợp chặt chẽ với lực lượng phụ huynh, học sinh, tạo điều kiện tốt nhất để trẻ phát triển toàn diện cả về thể chất và trí tuệ.

2. Trách nhiệm của các thành viên tham gia chăm sóc nuôi dưỡng trẻ

a) Giáo viên đứng lớp:

Là người trực tiếp chăm sóc nuôi dưỡng trẻ và theo dõi chăm ăn cho trẻ, theo dõi tình hình diễn biến sức khỏe trẻ hàng ngày, rèn cho trẻ một số thói quen hành vi văn minh trong nếp sống, trong sinh hoạt hàng ngày. Thực hiện công tác nuôi dưỡng, chăm sóc, giáo dục trẻ em theo Chương trình giáo dục mầm non: lập kế hoạch chăm sóc trẻ, tổ chức các hoạt động chăm sóc trẻ; đánh giá và quản lý trẻ em; chịu trách nhiệm về chất lượng chăm sóc trẻ đảm bảo theo quy định của từng độ tuổi.

Quản lý, bảo vệ an toàn thân thể trẻ, tổ chức cho trẻ ăn, kích thích vị giác của trẻ trước khi ăn, quan sát và động viên khuyến khích trẻ ăn hết xuất. Đặc biệt quan tâm đối với trẻ bị suy dinh dưỡng, giáo dục trẻ không trẻ kén chọn thức ăn; quan tâm, chăm sóc cho những trẻ ăn chậm, nhắc nhở trẻ không được nói chuyện trong giờ ăn.

Thường xuyên theo dõi sức khỏe thông qua các hoạt động trong ngày và thông báo tình hình sức khỏe trẻ với phụ huynh nếu có biểu hiện bất thường về sức khỏe

như sốt cao, tiêu chảy,... và nhanh chóng cho trẻ xuống ngay phòng y tế để nhân viên y tế thăm khám và theo dõi sức khỏe trẻ kịp thời.

Phối hợp với phụ huynh chăm sóc và nuôi dưỡng trẻ theo phương pháp khoa học, tạo điều kiện tốt nhất để trẻ phát triển cân đối, hài hoà, phù hợp với độ tuổi của trẻ. Tuyên truyền phổ biến kiến thức khoa học nuôi dạy trẻ em cho cha mẹ trẻ, chủ động phối kết hợp với gia đình trẻ để thực hiện tốt mục tiêu nuôi dưỡng, chăm sóc trẻ.

Giáo viên phải có đủ điều kiện về sức khỏe, không mắc các bệnh truyền nhiễm nguy hiểm, không được để móng tay, buộc tóc gọn gàng trước khi chia ăn và trong khi tổ chức bữa ăn cho trẻ. Khi cho trẻ ăn phải đeo tạp dề, khẩu trang theo đúng quy định.

Thực hiện nghiêm túc lịch vệ sinh cho trẻ (rửa tay bằng xà phòng và dưới vòi nước sạch, lau khô tay và thực hiện rửa mặt theo đúng quy trình), giáo dục trẻ rửa tay trước, sau khi ăn và sau khi đi vệ sinh.

Chuẩn bị đủ điều kiện phù hợp cho trẻ ngủ trưa và trông cho trẻ ngủ, có trách nhiệm và nghĩa vụ bảo vệ quyền lợi cho trẻ. Bố trí sắp xếp vị trí trẻ ngủ phải thoáng mát về mùa hè và ấm áp vào mùa đông. Sử dụng thiết bị hợp lý (không bật quạt số cao khi trẻ đang ngủ). Chăm sóc chu đáo giấc ngủ cho trẻ (cho trẻ ngủ đúng giờ, cho trẻ đi vệ sinh trước khi ngủ, đắp chăn cho trẻ, kiểm tra trẻ trong khi trẻ ngủ, cho trẻ đi vệ sinh khi trẻ tỉnh dậy). Trong thời gian trực trưa nếu trẻ có biểu hiện bất thường về tình trạng sức khỏe. thì giáo viên phải báo cáo ngay cho Ban giám hiệu, nhân viên y tế để được giải quyết kịp thời.

Giáo viên trực theo lịch cô chính, cô phụ có trách nhiệm chấm ăn hằng ngày, báo cáo chính xác số liệu cho kế toán vào 8h00' hằng ngày. Nếu báo cáo sai số lượng thì phải chịu trách nhiệm theo quy chế hoạt động của nhà trường. Thông báo cho các bậc phụ huynh thời gian mua vé ăn từ ngày 05 đến ngày 20 hàng tháng. Giáo viên phải thông báo kịp thời cho nhà trường khi học sinh bỏ học, phối kết hợp với nhà trường kịp thời truy thu vé chưa mua. Chịu trách nhiệm khi phụ huynh không mua vé ăn.

b) Giáo viên chủ nhiệm:

Tổng hợp ý kiến của phụ huynh học sinh về phương thức chế biến món ăn, nguyên lý pha trộn gia vị và những thói quen ăn uống của học sinh để đề xuất xây dựng thực đơn hàng tháng cho trẻ.

Ngoài nhiệm vụ trên, giáo viên chủ nhiệm sẽ cùng giáo viên đứng lớp làm các nhiệm vụ khác trong chu trình chăm sóc, nuôi dưỡng trẻ ăn bán trú tại trường.

c) Cô nuôi dưỡng trẻ (Nhân viên nấu ăn):

Là người có đủ sức khỏe, không mắc bệnh truyền nhiễm, được cơ quan y tế có thẩm quyền xác nhận có đủ điều kiện sức khỏe phục vụ trẻ.

Là người trực tiếp chế biến các món ăn cho trẻ. Có nhiệm vụ nhận đủ lượng thực phẩm, đảm bảo vệ sinh dinh dưỡng an toàn thực phẩm. Chế biến món ăn theo thực đơn đã được nhà trường phê duyệt, đảm bảo đúng công thức chế biến, định mức tiêu hao thực phẩm.

Chịu trách nhiệm về việc chất lượng bữa ăn của trẻ; chế biến món ăn cho trẻ đảm bảo chín mềm, nóng sốt, phù hợp khẩu vị, an toàn cho sức khỏe của trẻ nhỏ.

Vệ sinh sạch sẽ dụng cụ phục vụ cho việc sơ, chế biến, chia thức ăn cho trẻ. Chịu trách nhiệm vệ sinh sạch sẽ trong và xung quanh khu vực bếp ăn bán trú, đảm bảo gọn gàng, ngăn nắp.

Nấu ăn cho trẻ theo đúng thực đơn và theo đúng quy trình bếp ăn 1 chiều, đảm bảo VSATTP. Đảm bảo không để xảy ra ngộ độc đối với trẻ, trong quá trình sơ chế, chế biến nếu phát hiện thấy những dấu hiệu bất thường về chất lượng thực phẩm thì phải kịp thời báo cáo với hiệu trưởng để có quyết định có nên tiếp tục chế biến nữa hay không.

Nhân viên nấu ăn phải được tập huấn và cấp Giấy xác nhận tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm theo quy định; có giấy chứng nhận đủ sức khỏe của cơ quan y tế theo quy định của Bộ y tế.

Nhân viên nấu ăn phải được đào tạo, bồi dưỡng chuyên ngành nấu ăn, có chứng chỉ để làm nhân viên nuôi dưỡng tại bếp ăn bán trú.

Tuân thủ các quy định về thực hành đảm bảo vệ sinh: Giữ móng tay ngắn, sạch sẽ. Không hút thuốc, khạc nhổ trong khu vực chế biến thức ăn; thường xuyên mặc trang phục nấu ăn (Mang tạp dề, khẩu trang, đội mũ, găng tay,...) gọn gàng, sạch sẽ khi sơ, chế biến và chia khẩu phần thức ăn cho trẻ theo đúng quy định.

Sử dụng, bảo quản thiết bị, đồ dùng nhà bếp hợp lý, kịp thời báo cáo cho các bộ phận liên quan biết để kịp thời giải quyết nếu có hư hỏng. Thực hiện đúng nội quy, quy chế bếp ăn tập thể một chiều.

d) Bếp trưởng:

Ngoài công việc chính là Cô nuôi dưỡng trẻ (Nhân viên nấu ăn), còn là người chịu trách nhiệm trước hiệu trưởng và ban quản lý bán trú Nhà trường về những vấn đề như: VSATTP, chất lượng thành phẩm các món ăn, các quy trình sơ chế, nấu nướng cũng như chia thức ăn tại bếp ăn bán trú. Phải đảm bảo chất lượng, vệ sinh, an toàn, sạch sẽ.

Tham gia trực tiếp quá trình giao nhận thực phẩm hàng ngày; Có quyền không từ chối không nhận thực phẩm không đủ số lượng và không đạt yêu cầu về chất lượng VSATTP.

Tham mưu thực đơn bữa ăn phù hợp với điều kiện của Nhà trường và nguyện vọng, sở thích của học sinh theo từng độ tuổi.

Thực hiện đúng giờ giấc nhập xuất thực phẩm, sơ, chế biến thực phẩm và chia khẩu phần ăn cho học sinh sao cho đảm bảo đúng giờ ăn theo quy định.

Thực hiện chia thực phẩm chín đúng, đủ theo quy định.

e) Kế toán:

Là người trực tiếp lấy xuất ăn tại các nhóm, lớp, đối chiếu với bảng chấm ăn hàng ngày của từng lớp; Tổng hợp và theo dõi số lượng xuất ăn học sinh hàng ngày; Cân đối thực phẩm, tính khẩu phần ăn, cân đối số lượng thực phẩm cho từng bữa ăn

đảm bảo đủ lượng và chất, đảm bảo tỷ lệ $P+L+G = 100\%$, tính toán cân đối giá thành bữa ăn đảm bảo phù hợp với định mức kinh phí các bữa ăn trong ngày của trẻ theo thời gian quy định. Trực tiếp tham gia vào quá trình xuất, nhập thực phẩm; Theo dõi, giám sát quy trình thực hiện của nhân viên nấu ăn từ nhập, xuất thực phẩm, sơ chế, chế biến, chia ăn, giờ ăn của trẻ.

Mở sổ sách, tập hợp chứng từ, quyết toán tiền ăn cho học sinh hàng tháng đảm bảo rõ ràng, công khai, minh bạch, không tẩy xóa, đúng nguyên tắc tài chính kế toán.

Theo dõi giá cả thị trường, điều chỉnh giá lương thực, thực phẩm, chất đốt phù hợp với từng thời điểm cụ thể.

Tham mưu với ban giám hiệu tu bổ cơ sở vật chất, mua mới thiết bị phục vụ việc chăm sóc nuôi dưỡng trẻ, chuẩn bị đủ chứng từ hợp lệ thanh quyết toán đúng nguyên tắc tài chính kế toán.

Có quyền từ chối thanh toán các chứng từ không hợp lệ, hoặc lương thực, thực phẩm không đạt yêu cầu về chất lượng, giá cả không phù hợp thị trường.

Treo bảng tài chính công khai, thực đơn, giờ nhập xuất, sơ chế, chế biến thực phẩm, giờ chia ăn hàng ngày.

Hướng dẫn cụ thể những bộ phận có liên quan về thủ tục, hồ sơ thanh quyết toán đảm bảo đúng nguyên tắc tài chính của cơ quan quản lý cấp trên.

Lưu giữ hồ sơ, chứng từ đảm bảo tính khoa học, minh bạch.

f) Thủ kho + quỹ:

Là người chịu trách nhiệm nhập, xuất lương thực, thực phẩm hàng ngày đúng đủ số lượng, chất lượng. Có quyền từ chối nhập thực phẩm không đúng chủng loại, chất lượng theo yêu cầu, đồng thời báo cáo BGH kịp thời xử lý.

Có nhiệm vụ bảo quản cơ sở vật chất, lương thực, thực phẩm trong kho an toàn, tránh ẩm mốc, thất thoát. Đảm bảo gọn gàng ngăn nắp, sạch sẽ.

Chấp hành chế độ quản lý tiền mặt theo quy định, chấp hành chế độ kiểm kê quỹ tiền mặt, đối chiếu quỹ với kế toán theo quy định.

Thực hiện thu, chi đúng, đủ số tiền thu, chi trên chứng từ kế toán; ký nhận đầy đủ giữa thủ quỹ và người nhận tiền chi tiết theo từng loại.

Lưu trữ và bảo quản hồ sơ, chứng từ có liên quan đến nhiệm vụ được phân công; cung cấp số liệu, giải trình các nội dung theo yêu cầu của Thủ trưởng cơ quan và kế toán nhà trường.

Vào sổ nhập, xuất đủ, đúng số lượng thực tế. Sổ sách rõ ràng, không tẩy xóa, đúng hướng dẫn của cơ quan quản lý cấp trên. Tự chịu trách nhiệm về những sai sót trên sổ sách của mình.

Bán vé ăn cho phụ huynh học sinh từ ngày 01 đến hết ngày 20 hàng tháng.

g) Tiếp phẩm:

Là người chịu trách nhiệm chính trong việc mua lương thực, thực phẩm phục vụ cho việc nuôi dưỡng trẻ, đảm bảo lương thực sạch, chất lượng tốt, thực phẩm tươi

ngon, đảm bảo VSATTP, theo đúng thực đơn hàng ngày, có trách nhiệm tập hợp đủ chứng từ hoá đơn hợp lệ theo đúng nguyên tắc tài chính kế toán.

Giao hàng tay ba đúng, đủ số lượng, chất lượng, giá cả theo thị trường, đồng thời chịu trách nhiệm về lượng thực, thực phẩm mua về. Lương thực, thực phẩm phải rõ nguồn gốc, xuất xứ, nhà cung cấp.

h) Nhân viên y tế học đường:

Tham gia trực tiếp vào quá trình nhập lương thực, thực phẩm. Kiểm tra, đánh giá tình trạng cảm quan về chất lượng, an toàn vệ sinh thực phẩm của từng loại thực phẩm nhập vào bao gồm: màu sắc, mùi vị, tính nguyên vẹn của sản phẩm,... và điều kiện bảo quản thực tế.

Kiểm tra điều kiện vệ sinh từ thời điểm bắt đầu sơ chế, chế biến cho đến khi thức ăn được chế biến xong. Đánh giá cảm quan món ăn sau khi chế biến, nếu phát hiện nguyên liệu, thức ăn có biểu hiện lạ (màu sắc, mùi vị...) phải báo ngay cho Ban quản lý bán trú để có biện pháp xử lý và hủy bỏ.

Chịu trách nhiệm lưu, hủy mẫu thức ăn hàng ngày. Ghi chép sổ sách đầy đủ theo đúng quy định hiện hành

Thường xuyên kiểm tra vệ sinh học đường, vệ sinh nhà bếp, kiểm tra chất lượng thực phẩm, chất dinh dưỡng, vệ sinh an toàn thực phẩm, đôn đốc nhắc nhở kịp thời với những trường hợp sai phạm. Chịu trách nhiệm về chất lượng thực phẩm nhập xuất hàng ngày phải tươi ngon, đảm bảo VSATTP.

Kịp thời sơ cứu trẻ khi có rủi ro xảy ra, cùng giáo viên chủ nhiệm đưa trẻ tới cơ sở y tế cấp cứu.

Báo cáo với BGH thường xuyên, kịp thời những vấn đề liên quan đến y tế học đường theo quy định.

i) Nhân viên bảo vệ + Nhân viên hành chính:

Trực trưa theo lịch phân công của Nhà trường đối với nhân viên hành chính. Đảm bảo an toàn cho trẻ trong giờ ngủ trưa. Tuyệt đối không cho người lạ vào trường và để học sinh ra khỏi cổng trường. Đảm bảo an ninh trật tự trường học. Đánh trống gọi trẻ thức dậy sau giờ ngủ trưa, vào lúc 14h hàng ngày từ thứ 2 đến thứ 6 (Trừ các ngày lễ tết).

3. Hình thức nộp tiền ăn cho trẻ

Nộp tiền theo tháng. Hết tháng kế toán có trách nhiệm phải quyết toán số tiền ăn thừa (thiếu) của học sinh đưa xuống bộ phận thu để phụ huynh được biết và thu nộp theo đúng quy định hiện hành.

4. Quyền lợi của các bộ phận tham gia công tác tổ chức bếp ăn tập thể cho trẻ mầm non

Căn cứ vào Nghị Quyết “Hội nghị cán bộ viên chức và người lao động năm học 2024-2025” ngày 14 tháng 9 năm 2024. Mức phân bổ được tính như sau:

- Trực trưa:

+ Chi phí cho giáo viên trực tiếp đứng lớp là: 75%. *(Căn cứ theo số suất học sinh đã được giáo viên phục vụ trong tháng của từng lớp)*

+ Chi phí cho ban quản lý bán trú: 25%, cụ thể phân bổ cho từng vị trí như sau:

Phân bổ chi phí quản lý	100%
Hiệu trưởng	26%
Phó Hiệu trưởng - Phụ trách bán trú	23%
Phó Hiệu trưởng	19%
Kế toán	23%
Bảo vệ + NV hành chính (Nam)	9%

- Phục vụ:

+ Chi phí cho giáo viên trực tiếp đứng lớp là: 75%. *(Căn cứ theo số suất học sinh đã được giáo viên phục vụ trong tháng của từng lớp)*

+ Chi phí cho ban quản lý bán trú: 25%, cụ thể phân bổ cho từng vị trí như sau:

Phân bổ chi phí quản lý	100%
Hiệu trưởng	22%
Phó Hiệu trưởng - Phụ trách bán trú	19%
Phó Hiệu trưởng	17%
Kế toán	19%
Thủ kho + Thủ quỹ	5%
Y tế	5%
Bảo vệ + NV hành chính (Nam)	5%
Ban kiểm tra bán trú	6%
Tổ trưởng tổ nuôi dưỡng	2%

- **Phục vụ:** Chi lương theo hợp đồng cho nhân viên nấu ăn theo ngày 250.000/ngày. Kế toán cân đối theo tình hình thực tế nhằm đảm bảo tiền lương, tiền công cho nhân viên nuôi dưỡng trẻ *(Nhân viên nấu ăn)* không quá thiệt thòi cho người lao động.

5. Một số quy định khác

a) Đối với Cán bộ quản lý, giáo viên, nhân viên

Giáo viên đón trẻ sớm vào buổi sáng và giáo viên trực trưa tại Trường phải chủ động tự túc chuẩn bị khẩu phần ăn của mình mang đi. Nghiêm cấm việc dùng vào khẩu phần ăn của trẻ, đặc biệt không được phép nấu ăn tại lớp học, nhà bếp; không được sử dụng thiết bị điện ngoài mục đích chăm sóc, nuôi dưỡng và giáo dục trẻ. Giáo viên chủ nhiệm chủ động báo chính xác số lượng xuất ăn của trẻ hàng ngày. Giao cho đồng chí phụ trách bán trú, nhân viên kế toán thường xuyên kiểm tra,

nếu xảy ra sai phạm, lập tức thông báo với BGH Nhà trường lập Biên bản và sẽ xử lý nghiêm minh theo quy định của Nhà trường và cắt thi đua cả năm.

Nhân viên nấu ăn chủ động tự túc chuẩn bị khẩu phần ăn của mình mang đến trường (nếu có ca trực sớm, trực trưa); nghiêm cấm việc dùng vào khẩu phần ăn của trẻ; không được bớt xết, cắt dấu thực phẩm mang về. Giao cho đồng chí phụ trách bán trú thường xuyên kiểm tra, nếu xảy ra sai phạm, lập tức thông báo với BGH Nhà trường lập Biên bản và sẽ lập tức thanh lý hợp đồng lao động, cho nghỉ việc và không được nhận lương của tháng đó.

b) Quy định về phòng chống cháy nổ tại bếp ăn

Trong quá trình nhân viên của cửa hàng hoặc đại lý lắp đặt bình gas vào bếp, nhân viên nuôi dưỡng tại bếp ăn cần chú ý giám sát, kiểm tra xem họ làm có đúng quy trình không (chú ý kiểm tra thử xì, bật bếp thử để kiểm tra ngọn lửa, tắt bếp đúng quy trình để kiểm tra xem van có kín không).

Định kỳ kiểm tra bếp, bình gas 1 năm/lần. Khoảng 2 - 3 năm thay thế ống dẫn gas và 5 năm đổi van điều áp.

Không sử dụng dùng bếp ga quá cũ: Rỉ sét của những bếp ga đôi cũ sẽ làm tắc nghẽn đường ống dẫn ga, van, miệng lửa... dẫn đến việc gas xì nhiều nơi rất dễ cháy nổ. Thường xuyên kiểm tra định kì bếp ga, nếu trong trường hợp bếp quá cũ, Ban An toàn PCCN nhà trường đề xuất nhà trường thay bếp mới.

Khi đun nấu phải túc trực cạnh bếp, không được để các vật dễ cháy gần bếp đang đun nấu.

Sau khi sử dụng xong nên khóa van bình và tắt bếp

Khi phát hiện rò rỉ gas, ngay lập tức khóa van ga, tắt tất cả các nguồn nhiệt; cảnh báo cho mọi người biết; tuyệt đối không bật công tắc, cầu dao điện, dùng diêm, quẹt hay thao tác bất cứ dụng cụ, thiết bị nào có phát sinh tia lửa. Có thể dùng đèn pin, đèn chiếu sáng sự cố. Nhanh chóng mở các cửa để thông gió, không dùng máy hút, quạt hút vì các thiết bị này cũng không an toàn. Kiểm tra cụm van, bình gas, đường ống xác định vị trí rò rỉ. Có thể dùng nước xà phòng (bột giặt, nước rửa bát) sẽ dễ dàng tìm thấy vị trí rò rỉ hơn. Cố định tạm thời vị trí rò rỉ. Nếu không khắc phục được hãy tháo dây dẫn gas và mang bình ra nơi trống, thoáng gió, xa cống rãnh, nguồn nhiệt, cảnh giới và thông báo cho nơi cung cấp gas hoặc đơn vị PCCC biết để xử lý. Quá trình xử lý gas rò rỉ chú ý đề phòng gas có thể làm mờ mắt, ăn mòn da, gây bỏng lạnh nếu tiếp xúc trực tiếp trong thời gian dài với dòng khí gas bị xì; ngoài ra khí gas đậm đặc có thể bị ngạt vì thiếu không khí.

Khi xảy ra cháy gas tại vị trí bếp, đường ống, cụm van điều áp hãy bình tĩnh tìm cách khóa van bình gas, sử dụng bình chữa cháy, các vật dụng (chăn chiên, nước) để dập cháy và báo cho lực lượng chữa cháy chuyên nghiệp biết.

c) Giao nhiệm vụ cho các ban liên quan để phối hợp tốt hơn trong công tác Quản lý bếp ăn tập thể cho trẻ mầm non

Giao cho Ban y tế học đường thường xuyên kiểm tra, đôn đốc công tác vệ sinh trong, ngoài bếp ăn tập thể cho trẻ mầm non và công tác cho trẻ ăn trên lớp của Giáo viên như (Có làm đúng quy trình rửa tay cho trẻ trước khi ăn, có đeo tạp dề, khẩu trang... theo quy định khi cho trẻ không...) Nếu xảy ra sai phạm lập tức báo cáo với Hiệu trưởng nhà trường và xử lý nghiêm minh theo quy định.

Giao cho đồng chí phụ trách công tác bán trú thường xuyên kiểm tra định kỳ, kiểm tra đột xuất công tác xuất nhập thực phẩm, cân đối xuất ăn hàng ngày của trẻ. Nếu phát hiện sai phạm lập tức báo với Hiệu trưởng Nhà trường lập biên bản và xử lý đúng người, đúng tội theo đúng quy định.

Giao cho Ban An toàn phòng chống cháy nổ Nhà trường thường xuyên kiểm tra, đôn đốc công tác PCCN kịp thời tham mưu báo cáo cho Ban Giám hiệu để có biện pháp khắc phục phòng chống cháy nổ xảy ra.

d) Những yêu cầu quy định và nguyên tắc về VSATTP:

Tổ chức và thực hiện nghiêm túc chế độ kiểm thực ba bước (Kiểm tra trước khi chế biến thức ăn; kiểm tra trong quá trình chế biến thức ăn; kiểm tra trước khi ăn) và lưu mẫu thức ăn theo đúng tinh thần chỉ đạo của Quyết định số 1246/QĐ-BYT ngày 31/03/2017 của Bộ Y tế về việc ban hành Hướng dẫn thực hiện chế độ kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống.

+ Đối với các nhà cung cấp thực phẩm

- Căn cứ Nghị định số 115/2018/NĐ-CP ngày 4/9/2018 của Chính phủ ban hành quy định xử phạt vi phạm hành chính về an toàn thực phẩm.

- Căn cứ vào công văn số 67/QLCL-HCTH ngày 14/4/2018 của Chi cục quản lý chất lượng nông lâm thủy sản - Sở NN và PTNT Điện Biên về việc cấp giấy chứng nhận thực phẩm theo Nghị định 15/2018/NĐ-CP

- Yêu cầu các nhà cung cấp thực phẩm phải có giấy chứng nhận tập huấn kiến thức về VSATTP và cơ sở đảm bảo VSATTP theo quy định hiện hành.

- Yêu cầu nhà cung cấp thịt gia cầm: Phải có giấy chứng nhận kiểm dịch động vật vận chuyển ra ngoài tỉnh của Chi cục thú y nơi động vật được xuất đi và xuất hóa đơn.

- Yêu cầu nhà cung cấp thịt lợn, bò, xương: Phải có dấu đóng kiểm dịch động vật VSATTP của chi cục thú y Điện Biên và xuất hóa đơn.

+ Đối với bếp ăn bán trú tại Nhà trường

- Yêu cầu các bộ phận tham gia công tác tổ chức bán trú, thực hiện theo đúng quy định về vệ sinh an toàn thực phẩm theo văn bản hiện hành.

- Yêu cầu Hiệu trưởng, phó hiệu trưởng phụ trách bán trú, kế toán, cấp dưỡng, y tế học đường Nhà trường phải có giấy chứng nhận về tập huấn kiến thức VSATTP.

- Yêu cầu khu chế biến không được đọng nước, không bị ảnh hưởng bởi côn trùng và động vật.

- Bếp ăn được chế biến, nấu và chia theo quy trình bếp ăn một chiều.

- Tất cả các khu vực trong và ngoài bếp ăn bán trú phải sạch sẽ, dụng cụ nấu ăn phải được rửa vệ sinh sạch sẽ, lau khô và sắp xếp đặt gọn gàng.

- Thùng rác phải có nắp đậy.

- Tuyệt đối không được sử dụng phụ gia trong bếp ăn bán trú tại Nhà trường

- Nồi đun nước phải là nồi dùng riêng, hàng ngày vệ sinh bình đựng nước, kiểm tra nhiệt độ phù hợp với trẻ trước khi lấy, kiểm tra van vòi nước. không dùng nước thừa của ngày hôm trước cho trẻ uống, khi thấy hiện tượng bất thường chất lượng nước uống phải báo cáo ngay với hiệu trưởng để được giải quyết kịp thời.

- Thường xuyên lau nhà để nền bếp đảm bảo sạch sẽ, khô ráo.

- Chạn bát và tủ sấy bát lau chùi hằng ngày, không có mùi hôi tanh.

- Tủ lạnh dùng riêng và chỉ để lưu mẫu thức ăn, không dùng chung cho các loại thực phẩm khác, tủ lạnh phải được bật 24/24 giờ và chỉnh nhiệt độ từ 2 - 8°C và hàng ngày vệ sinh sạch sẽ.

- Khu vực rửa bát hàng ngày phải được đánh rửa bằng nước lau nhà, cuối ngày tẩy rửa bằng vim đảm bảo sạch sẽ, không chơ chượt.

- Vệ sinh cuối tuần: Chiều thứ 6 hàng tuần nhân viên nấu ăn có nhiệm vụ quyết dọn xung quanh, khơi thông cống rãnh, đảm bảo nước không ứ đọng nước thải.

- Xử lý rác thải: Phải được bỏ vào thùng có nắp đậy, đổ rác theo ngày và đúng giờ quy định của Công ty vệ sinh môi trường, đổ rác đúng giờ quy định, khi đổ cần đúng vị trí tập kết rác thải, tuyệt đối không được đổ rác lung tung, không đúng nơi quy định.

+ *Nguyên tắc khi xảy ra trường hợp học sinh bị ngộ độc thực phẩm cấp tính:*

*** Dấu hiệu ngộ độc thực phẩm:**

Cảm giác buồn nôn và nôn vài giờ sau khi ăn

Tiêu chảy hoặc đi ngoài phân lỏng

Có máu ở trong phân hoặc nôn

Đau bụng và đau bụng nghiêm trọng, bị nặng có thể xuất hiện những cơn co rút ở khu vực bụng

Sốt hoặc nhiệt đột tăng đến 40 độ

*** *Xử lý khi có trường hợp học sinh bị ngộ độc thực phẩm***

Thông báo cho Ban giám hiệu nhà trường và Cha mẹ Học sinh để cùng phối hợp xử lý

Đưa ngay học sinh có dấu hiệu ngộ độc xuống phòng y tế, bố trí đủ chỗ cho học sinh nằm theo dõi. Bù nước, điện giải (oresol, hydrite). Sau đó đưa học sinh đến bệnh viện.

Cấp cứu 115 để cấp cứu, di chuyển đến bệnh viện.

Gọi công an 113, công an Phường để giải quyết an ninh trật tự. Tiêu chuẩn lựa chọn thực phẩm trong chế biến suất ăn công nghiệp.

Điều hành phương tiện vận chuyển học sinh đến các bệnh viện

Phân công giáo viên theo các nhóm học sinh đến bệnh viện và thực hiện thông tin liên lạc phản hồi.

Chuyển trước số học sinh có dấu hiệu nặng, cử bảo mẫu hoặc nhân viên đi cùng để theo dõi báo

Theo dõi và cập nhật danh sách học sinh tại bảng thông báo để cha mẹ học sinh theo dõi

Bố trí người giải thích, hướng dẫn cha mẹ học sinh

Bố trí người kiểm tra các vị trí, các tầng lầu để phát hiện tất cả học sinh bị ngộ độc.

Điều hành quản lý và theo dõi học sinh tại chỗ

Bố trí GV quản lý các học sinh còn lại và tiếp tục theo dõi

Theo dõi, điều trị cho Học sinh bị ngộ độc thực phẩm

Đưa mẫu lưu thực phẩm đến Viện kiểm nghiệm vệ sinh an toàn thực phẩm Quốc gia để làm kiểm tra, tìm hiểu nguyên nhân gây ngộ độc

Có công văn Xin lỗi, nhận trách nhiệm, bồi thường nếu nguyên nhân đến từ nhà cung cấp.

6. Thực đơn và định mức ăn trong ngày, tuần của trẻ

a) *Nguyên tắc và quy trình xây dựng thực đơn*

Nghiêm túc thực hiện theo đúng công văn số 1702/SGDĐT-KHTC ngày 19/6/2024 của Sở giáo dục và đào tạo 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.

** Nguyên tắc xây dựng thực đơn:*

- Xây dựng thực đơn đảm bảo dinh dưỡng, hợp khẩu vị với lứa tuổi của trẻ mầm non.

- Tùy vào tình hình cụ thể, thực đơn có thể thay đổi theo tuần, theo tháng, theo mùa sao cho phù hợp

- Xây dựng thực đơn trên các yếu tố và cơ sở như sau:

+ Đảm bảo nghiêm ngặt các tiêu chí về vệ sinh an toàn thực phẩm. Thực hiện nghiêm túc bếp ăn một chiều.

+ Khi chế biến thực phẩm dựa vào mười nguyên tắc vàng để chế biến thực phẩm an toàn

+ Dựa vào nguồn thực phẩm tươi sống có sẵn tại địa phương

+ Đảm bảo nguồn dinh dưỡng từ thực phẩm tươi sống phong phú, đa dạng. Đáp ứng được nhu cầu năng lượng chủ yếu phục vụ hoạt động của trẻ trong 01 ngày ở trường là từ 735 – 882 KCal chiếm khoảng 50% – 60% nhu cầu năng lượng 01 ngày của trẻ.

+ Thức ăn nấu chín cho trẻ ăn ngay, khi chia ăn phải có nắp đậy. Không cho trẻ ăn thức ăn để trong tủ lạnh.

+ Thực đơn được thay đổi theo mùa, khẩu vị của đa số học sinh và trạng thái của thức ăn. Mùa hè hay những ngày oi ả, nóng nực nhu cầu về các món có nhiều nước tăng lên, nên tăng cường món canh hay các loại nước ép, hoa quả, chè... vào thực đơn cho trẻ. Mùa đông hay những ngày thời tiết se lạnh có thể bổ sung thêm các món xào hay các món hầm nhừ để trẻ dễ ăn.

+ Khi chế biến, cần chú trọng việc băm nhỏ, thái nhỏ, nấu nhừ, mềm các loại thực phẩm. Các món ăn khô nên kèm theo nước sốt để bé dễ ăn, tránh mắc nghẹn, dễ tiêu hóa.

+ Thịt, cá, rau, trái cây rửa sạch dưới vòi nước. Không nên cắt nhỏ và ngâm trong nước vì sẽ làm mất đi một số vitamin tan trong nước (vitamin C, nhóm B, axit folic...). Riêng các loại củ (như khoai tây, cà rốt.v.v...) thì nên rửa nhẹ nhàng trong chậu nước sau khi đã gọt sạch vỏ để giảm thiểu việc mất vitamin (vì các vitamin nằm ngay dưới lớp vỏ).

+ Thực đơn các bữa ăn phù hợp với điều kiện của nhà trường, nguyện vọng của phụ huynh học sinh để phù hợp với giá cả thị trường, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm, đủ hàm lượng dinh dưỡng, thành phần các nhóm thực phẩm cần thiết trong mỗi bữa ăn đảm bảo đáp ứng tối ưu nhu cầu dinh dưỡng của học sinh theo từng độ tuổi của trẻ.

+ Tập hợp ý kiến của phụ huynh học sinh các lớp về phương thức chế biến món ăn, nguyên lý pha trộn gia vị và những thói quen ăn uống của học sinh để đề xuất xây dựng thực đơn ăn bán trú tại trường cho trẻ.

+ Đảm bảo các bữa ăn trong tuần không lặp lại.

Quy định thực phẩm chính: Thứ 2 ăn Thịt Lợn; thứ 3 ăn Cá, thứ 4 ăn Thịt Bò; thứ 5 ăn Trứng; thứ 6 ăn Thịt Gà (1 tháng sẽ thay 1 bữa thịt gà bằng 1 bữa Lạc Vừng). Từ nguyên liệu thực phẩm chính của món ăn bữa sáng và của món mặn bữa trưa; xây dựng thực đơn theo tháng, theo mùa sao cho phù hợp, đảm bảo 3 tuần không có sự trùng lặp, giống nhau. Món canh không cố định thực phẩm chính mà xây dựng sao cho phù hợp với tháng, mùa và diễn biến tình hình thực tế tại thời điểm đó sao cho phù hợp:

+ Quy trình xây dựng thực đơn:

Hàng tháng, vào ngày làm việc cuối cùng của tháng, Ban quản trị đời sống Nhà trường họp xây dựng thực đơn ăn cho trẻ vào tháng kế tiếp.

Thực đơn xây dựng trên cơ sở tổng hợp ý kiến của phụ huynh học sinh về phương thức chế biến món ăn, nguyên lý pha trộn gia vị và những thói quen ăn uống của học sinh để đề xuất xây dựng thực đơn phù hợp với điều kiện của Nhà trường, nguyện vọng của phụ huynh học sinh, thói quen và sở thích của trẻ. Thực đơn phải đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm, giá cả hợp lý, đủ hàm lượng dinh dưỡng, thành phần các nhóm thực phẩm cần thiết trong mỗi bữa ăn đảm bảo đáp ứng tối đa nhu cầu dinh dưỡng của học sinh theo từng độ tuổi.

b) Định mức cân đối ăn trong ngày của trẻ

- *Chất đốt* : 1.000 đồng/trẻ/ngày

- *Gia vị và hàng khô*: Định mức cụ thể như sau:

+ Nước mắm: 1lít/150 trẻ

+ Bột canh: 0,0025 kg/ học sinh

+ Hạt (bột) nêm: 0,0017 kg/ học sinh

+ Đường: 1kg/50 học sinh

+ Dầu ăn: 0,0017ml/ học sinh

- *Gạo tẻ nấu cơm*: Định mức cụ thể như sau:

+ Nhà trẻ: Ngày 2 bữa chính: 0,075kg/trẻ/bữa

+ Mẫu giáo bé, nhỡ: Ngày 1 bữa chính: 0,11kg/trẻ/bữa

+ Mẫu giáo lớn: Ngày 1 bữa chính: 0,12kg/trẻ/bữa

- *Gạo tẻ nấu cháo*: Định mức: 0,025 - 0,03 kg/học sinh

- *Bún tươi*: Cân đối cho cả nhà trẻ, mẫu giáo là 0,1kg/trẻ/bữa

- *Phở tươi*: Cân đối cho cả nhà trẻ, mẫu giáo là 0,08kg/trẻ/bữa

- *Gạo nếp nấu cháo*: Định mức: 0,008kg/học sinh

- *Gạo nếp nấu xôi*: Định mức:

+ Nấu xôi có đỗ, đậu: 0,005 kg/học sinh

+ Nấu xôi trắng: 0,06 kg/học sinh

- *Thực phẩm chín*:

ĐỊNH LƯỢNG CHIA THỰC PHẨM CHÍN

TÊN món	MG Lớn (g) - 5 tuổi	MG Nhỏ (g) - 4 tuổi	MG bé (g) - 3 tuổi	NT (g) - 2 tuổi
Bún gạo	100	100	100	100
Bánh phở	80	80	80	80
Cháo, súp, chè, sữa	180	180	180	180
Canh, rau, củ	160	150	140	120
Xôi	75 - 80	76 - 80	77 - 80	
Bánh ngọt	1 cái/ học sinh	1 cái/ học sinh	1 cái/ học sinh	1 cái/ học sinh
Ruốc	18 - 20	18 - 20	18 - 20	18 - 20
Thịt gà, lợn,	55 - 60	55 - 60	55 - 60	55 - 60
Trứng đúc thịt	50 - 55	50 - 55	50 - 55	50 - 55
Đậu phụ thịt rim	65 - 70	65 - 70	65 - 70	65 - 70
Thịt xào củ quả	55 - 65	55 - 65	55 - 65	55 - 65
Cơm trắng	240	220	220	150
Thịt + Cá rim, sốt	45-50	45-50	45-50	45-50

7. Quy định về quyết toán Thu – Chi quỹ tiền ăn bán trú

+ *Các căn cứ và quy định*:

Căn cứ vào luật kế toán 88/2015/QH13 ngày 20 tháng 11 năm 2015;

Căn cứ Thông tư 107/2017/TT-BTC ngày 10/10/2017 của Bộ Tài chính;

Căn cứ vào kết quả trưng cầu ý kiến của phụ huynh học sinh trong toàn trường về công tác ăn bán trú tại nhà trường, phụ huynh toàn trường đồng ý không lấy hóa đơn tài chính cho các mặt hàng thực phẩm tươi sống phục vụ công tác bán trú tại Trường mầm non Sơn Ca.

+ *Quy định quyết toán và công khai:*

Hàng tháng vào ngày cuối tháng giáo viên các lớp lên chốt số liệu số suất ăn của từng học sinh và của lớp mình cho kế toán tổng hợp.

Sau khi kế toán tổng và quyết toán hợp thu – chi trong tháng phải kết chuyển số dư thừa (thiếu) của từng học sinh chuyển sang tháng sau. Công khai và thông báo số xuất ăn trong tháng, số tiền thừa (thiếu) còn phải nộp chuyển tháng sau hoặc trả lại tiền thừa cho khi kết thúc năm học tới phụ huynh học sinh.

Hàng ngày công khai niêm yết trên bảng công khai tài chính ăn hàng ngày của học sinh toàn trường.

10. Điều khoản thi hành

Quy chế quản lý bán trú này có hiệu lực kể từ ngày ban hành Quyết định. Cán bộ giáo viên, nhân viên có trách nhiệm thực hiện đúng quy định này.

Các quy định trước đây trái với Quy chế này đều được bãi bỏ.

Quy chế này được thông qua Hội nghị cán bộ viên chức và người lao động năm học 2025-2026 ngày 27/9/2025. Hội nghị nhất trí thông qua biểu quyết 100%.

Trong quá trình thực hiện có nội dung nào chưa phù hợp sẽ được xem xét, bổ sung hoặc sửa đổi./.
