

Số : 139/KH- MNBM

Kiến Hưng, ngày 20 tháng 5 năm 2026

KẾ HOẠCH CHĂM SÓC NUÔI DƯỠNG HÈ THÁNG 6+7+8 NĂM 2026

Căn cứ Công văn số 1652/BGDĐT-HSSV ngày 06/4/2026 của Bộ Giáo dục và Đào tạo về việc tổ chức triển khai Tháng hành động vì trẻ em năm 2026; Kế hoạch số 36/KH-UBND ngày 23/01/2026 của UBND Thành phố về việc thực hiện công tác trẻ em trên địa bàn thành phố Hà Nội năm 2026; Công văn số 5489/VPKGVX ngày 01/4/2026 của UBND Thành phố về việc hướng dẫn tổ chức triển khai Tháng hành động vì trẻ em năm 2026; Căn cứ Kế hoạch số 1794/KH-SGDĐT ngày 24/4/2026 của Sở Giáo dục và Đào tạo Hà Nội về việc tổ chức hoạt động hè cho học sinh năm 2026 ngành Giáo dục và Đào tạo Thủ đô. Thực hiện công văn số: 183/KH-UBND của UBND Phường Kiến Hưng ngày 29 tháng 4 năm 2026 về kế hoạch tổ chức hoạt động hè năm 2026 trên địa bàn Phường Kiến Hưng.

Tổ chuyên môn nuôi dưỡng Trường mầm non Bình Minh xây dựng kế hoạch hoạt động chăm sóc nuôi dưỡng hè (tháng 6,7,8/2026) như sau:

I. MỤC ĐÍCH, YÊU CẦU

1. Mục đích

Đảm bảo thực hiện tốt công tác chăm sóc, nuôi dưỡng và bảo vệ sức khỏe cho trẻ trong thời gian tổ chức hoạt động hè.

Nâng cao chất lượng bữa ăn bán trú, bảo đảm đủ dinh dưỡng, hợp lý theo độ tuổi; thực hiện nghiêm các quy định về an toàn vệ sinh thực phẩm.

Chủ động phòng, chống dịch bệnh mùa hè; phòng tránh tai nạn thương tích, đặc biệt là ngộ độc thực phẩm, góp phần đảm bảo an toàn cho trẻ.

2. Yêu cầu

Tổ chức hoạt động hè trên tinh thần tự nguyện, có sự thống nhất và đồng thuận của cha mẹ trẻ.

Đảm bảo an toàn tuyệt đối cho trẻ về thể chất và tinh thần trong suốt thời gian tham gia hoạt động hè.

Thực hiện nghiêm túc các quy định về vệ sinh an toàn thực phẩm, chế độ dinh dưỡng, công tác tài chính và các quy định có liên quan.

II. NỘI DUNG HOẠT ĐỘNG

1. Công tác xây dựng thực đơn và đảm bảo dinh dưỡng

Nhà trường xây dựng thực đơn bán trú trong thời gian hè đảm bảo phù hợp với điều kiện thời tiết mùa hè, đặc điểm sinh lý và nhu cầu dinh dưỡng của trẻ theo từng độ tuổi. Thực đơn được xây dựng theo tuần, có sự thay đổi thường xuyên, đảm bảo đa dạng món ăn, không trùng lặp, tạo hứng thú cho trẻ khi ăn.

Tăng cường sử dụng các loại thực phẩm tươi, sạch, có giá trị dinh dưỡng cao; chú trọng bổ sung rau xanh, trái cây tươi và các món ăn có tác dụng thanh nhiệt, giải nhiệt phù hợp với mùa hè. Hạn chế sử dụng các món chiên rán nhiều dầu mỡ; ưu tiên các phương pháp chế biến như luộc, hấp, nấu canh nhằm đảm bảo dễ tiêu hóa, phù hợp với trẻ mầm non.

Đảm bảo khẩu phần ăn cân đối, hợp lý, đủ 4 nhóm chất dinh dưỡng gồm: chất đạm, chất béo, chất bột đường, vitamin và khoáng chất. Xây dựng khẩu phần ăn đáp ứng nhu cầu năng lượng theo quy định:

Đối với trẻ nhà trẻ: từ 600 – 651 Kcal/trẻ/ngày.

Đối với trẻ mẫu giáo: từ 615 – 726 Kcal/trẻ/ngày.

Thực đơn được công khai hằng ngày, hằng tuần để phụ huynh theo dõi; đồng thời tiếp thu ý kiến góp ý của cha mẹ trẻ để điều chỉnh phù hợp, đảm bảo chất lượng nuôi dưỡng.

Thường xuyên kiểm tra việc thực hiện khẩu phần ăn, định lượng thực phẩm, quy trình chế biến nhằm đảm bảo trẻ được ăn đủ suất, đủ chất, hợp vệ sinh.

2. Công tác đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm

Nhà trường thực hiện nghiêm túc các quy định về an toàn vệ sinh thực phẩm trong tổ chức bếp ăn bán trú. Kiểm soát chặt chẽ nguồn gốc thực phẩm đầu vào

Thực hiện nghiêm quy trình bếp ăn một chiều, đảm bảo tách biệt giữa các khâu: tiếp nhận – sơ chế – chế biến – chia ăn; không để xảy ra tình trạng nhiễm chéo thực phẩm.

Tổ chức thực hiện đầy đủ quy trình kiểm thực 3 bước; lưu mẫu thức ăn hằng ngày theo đúng quy định (đủ số lượng, thời gian lưu 24 giờ), đảm bảo phục vụ công tác kiểm tra khi cần thiết.

Tăng cường công tác vệ sinh: Vệ sinh sạch sẽ khu vực bếp ăn, dụng cụ chế biến, dụng cụ ăn uống hằng ngày. Thực hiện tổng vệ sinh định kỳ đối với kho thực phẩm, tủ lạnh, khu sơ chế, khu chế biến. Đảm bảo hệ thống nước sạch, thoát nước, xử lý rác thải đúng quy định.

Đối với nhân viên nuôi dưỡng: Thực hiện khám sức khỏe định kỳ theo quy định; không bố trí làm việc đối với nhân viên mắc các bệnh truyền nhiễm. Thực hiện nghiêm túc quy định về trang phục khi chế biến: mặc quần áo bảo hộ, đeo khẩu trang, găng tay, mũ che tóc; giữ gìn vệ sinh cá nhân trong quá trình làm việc. Thường xuyên được tập huấn, bồi dưỡng kiến thức về vệ sinh an toàn thực phẩm và kỹ năng chế biến món ăn cho trẻ.

Tăng cường công tác kiểm tra, giám sát nội bộ đối với bếp ăn bán trú; kịp thời phát hiện, chấn chỉnh và xử lý các tồn tại, hạn chế nhằm đảm bảo an toàn tuyệt đối về thực phẩm cho trẻ.

3. Công tác phòng chống dịch bệnh và chăm sóc sức khỏe trẻ

Nhà trường tổ chức theo dõi sức khỏe trẻ hằng ngày thông qua việc quan sát, kiểm tra tình trạng ăn, ngủ, vui chơi của trẻ; kịp thời phát hiện các biểu hiện bất thường về sức khỏe để có biện pháp xử lý và thông báo cho phụ huynh.

Chủ động xây dựng và triển khai các biện pháp phòng, chống dịch bệnh mùa hè, đặc biệt là các bệnh thường gặp ở trẻ mầm non như: tay chân miệng, sốt xuất huyết, tiêu chảy, viêm đường hô hấp...; thực hiện đầy đủ các khuyến cáo của ngành y tế.

Đảm bảo các điều kiện vệ sinh phòng bệnh: Sử dụng nguồn nước sạch, hợp vệ sinh trong sinh hoạt và chế biến thực phẩm. Thường xuyên vệ sinh lớp học, đồ dùng, đồ chơi; khử khuẩn định kỳ theo quy định. Đảm bảo môi trường học tập thông thoáng, sạch sẽ, hạn chế tối đa nguy cơ lây nhiễm bệnh.

Tổ chức cho trẻ thực hiện các thói quen vệ sinh cá nhân: Rửa tay đúng cách bằng xà phòng trước khi ăn và sau khi đi vệ sinh. Uống đủ nước, đặc biệt trong những ngày nắng nóng; hướng dẫn trẻ giữ gìn vệ sinh cá nhân.

Phối hợp chặt chẽ với Trạm Y tế phường: Tổ chức phun khử khuẩn môi trường theo định kỳ hoặc khi có dịch bệnh xảy ra. Tập huấn, hướng dẫn cán bộ, giáo viên, nhân viên về công tác phòng, chống dịch bệnh và chăm sóc sức khỏe trẻ. Thực hiện báo cáo kịp thời khi có trường hợp trẻ mắc bệnh truyền nhiễm.

4. Công tác đảm bảo an toàn

- Thực hiện nghiêm túc Quy chế đón và trả trẻ: Chỉ nhận trẻ có sức khỏe bình thường vào lớp. Trẻ bị bệnh dịch (sởi, thủy đậu, quai bị, ho gà, đau mắt đỏ...), sốt cao hoặc có triệu chứng bất thường cần được trả lại cho gia đình chăm sóc và kịp thời đưa trẻ đi khám bệnh. Trong trường hợp cá biệt cháu bị mệt nhẹ, phụ huynh vẫn yêu cầu gửi con và có gửi kèm thuốc, thì chỉ nhận các loại thuốc thông thường như thuốc nhỏ mắt, nhỏ mũi, thuốc ho, thuốc bổ có hướng dẫn sử dụng cụ thể (về liều lượng, thời gian uống) và phải có chữ kí xác nhận của phụ huynh học sinh trong nhật ký nhóm lớp, Nhân viên y tế của trường phối hợp với giáo viên chăm sóc, theo dõi sức khỏe và cho trẻ uống thuốc. Tuyệt đối không nhận các cháu có biểu hiện ho, sốt nhẹ, khi phát hiện trường hợp trẻ có biểu hiện giáo viên cần báo ngay cho nhân viên y tế và đưa trẻ vào phòng cách ly để theo dõi và báo cho Trạm y tế Phường kiểm tra tình hình.

- Thực hiện nghiêm túc Quy chế đón và trả trẻ: Chỉ nhận trẻ có sức khỏe bình thường vào lớp. Trẻ bị bệnh dịch (sởi, thủy đậu, quai bị, ho gà, đau mắt đỏ...), sốt cao hoặc có triệu chứng bất thường cần được trả lại cho gia đình chăm sóc và kịp thời đưa trẻ đi khám bệnh. Trong trường hợp cá biệt cháu bị mệt nhẹ, phụ huynh vẫn yêu

cầu gửi con và có gửi kèm thuốc, thì chỉ nhận các loại thuốc thông thường như thuốc nhỏ mắt, nhỏ mũi, thuốc ho, thuốc bổ có hướng dẫn sử dụng cụ thể (về liều lượng, thời gian uống) và phải có chữ kí xác nhận của phụ huynh học sinh trong nhật ký nhóm lớp, Nhân viên y tế của trường phối hợp với giáo viên chăm sóc, theo dõi sức khỏe và cho trẻ uống thuốc. Tuyệt đối không nhận các cháu có biểu hiện ho, sốt nhẹ, khi phát hiện trường hợp trẻ có biểu hiện giáo viên cần báo ngay cho nhân viên y tế và đưa trẻ vào phòng cách ly để theo dõi và báo cho Trạm y tế Phường kiểm tra tình hình.

- Phòng chống nóng: Phòng học, phòng sinh hoạt của trẻ phải được sử dụng máy điều hòa hoặc quạt điện, phòng học thoáng mát, vệ sinh sạch sẽ. Thường xuyên cho trẻ uống nước đầy đủ.

5. Tổ chức chế độ sinh hoạt mùa hè:

Nhà trường xây dựng và điều chỉnh chế độ sinh hoạt trong ngày phù hợp với điều kiện thời tiết mùa hè: Sắp xếp thời gian hoạt động ngoài trời vào buổi sáng sớm hoặc chiều muộn. Hạn chế tối đa việc cho trẻ hoạt động ngoài trời trong thời điểm nắng nóng gay gắt. Đảm bảo các điều kiện chăm sóc: Phòng học thông thoáng, đủ ánh sáng, được trang bị quạt, điều hòa nhằm đảm bảo nhiệt độ phù hợp cho trẻ. Tổ chức cho trẻ ngủ đủ giấc, đúng giờ, đảm bảo sức khỏe.

Tăng cường các hoạt động phù hợp: Tổ chức các hoạt động nhẹ nhàng, trò chơi trong lớp học, hoạt động phát triển thể chất phù hợp với thời tiết. Khuyến khích trẻ tham gia các hoạt động vui chơi, học tập thông qua hình thức “học bằng chơi, chơi mà học”.

Quan tâm chăm sóc trẻ trong những ngày nắng nóng: Nhắc nhở trẻ uống đủ nước, mặc trang phục phù hợp. Theo dõi sát sao tình trạng sức khỏe của trẻ để phòng tránh sốc nhiệt, mệt mỏi.

6. Công tác bồi dưỡng đội ngũ nuôi dưỡng

Tổ chức các lớp tập huấn, bồi dưỡng nâng cao năng lực cho đội ngũ nhân viên nuôi dưỡng:

Nội dung tập huấn tập trung vào vệ sinh an toàn thực phẩm, quy trình bếp ăn một chiều, kỹ năng chế biến món ăn phù hợp với trẻ mầm non. Cập nhật kiến thức về dinh dưỡng, cách xây dựng thực đơn khoa học, hợp lý.

Khuyến khích, tạo điều kiện để nhân viên nuôi dưỡng học hỏi, trao đổi kinh nghiệm, nâng cao tay nghề trong chế biến món ăn cho trẻ.

7. Công tác kiểm tra, giám sát

Ban giám hiệu xây dựng kế hoạch kiểm tra định kỳ và đột xuất đối với công tác nuôi dưỡng, tập trung vào các nội dung:

Hoạt động của bếp ăn bán trú. Quy trình tiếp nhận, sơ chế, chế biến và chia ăn. Hồ sơ, sổ sách liên quan đến công tác nuôi dưỡng.

Tổ chức kiểm tra nội bộ thường xuyên: Công tác vệ sinh an toàn thực phẩm. Việc thực hiện khẩu phần ăn, định lượng và chất lượng bữa ăn của trẻ. Điều kiện cơ sở vật chất phục vụ nuôi dưỡng. Kịp thời phát hiện, chấn chỉnh và xử lý các tồn tại, sai sót trong quá trình thực hiện; đảm bảo các hoạt động nuôi dưỡng diễn ra đúng quy định, an toàn, hiệu quả. Thực hiện chế độ báo cáo định kỳ và đột xuất theo yêu cầu của cấp trên; lưu trữ đầy đủ hồ sơ phục vụ công tác kiểm tra, thanh tra.

IV. TỔ CHỨC THỰC HIỆN

1. Ban giám hiệu

Xây dựng kế hoạch hoạt động hệ chuyên môn nuôi dưỡng phù hợp với điều kiện thực tế của nhà trường; tổ chức triển khai đến toàn thể cán bộ, giáo viên, nhân viên và phụ huynh học sinh.

Phân công nhiệm vụ cụ thể cho từng bộ phận, cá nhân; chỉ đạo, điều hành các hoạt động nuôi dưỡng trong thời gian hệ đảm bảo đúng quy định.

Tổ chức kiểm tra, giám sát thường xuyên và đột xuất đối với công tác nuôi dưỡng, kịp thời phát hiện, chấn chỉnh và xử lý các tồn tại, hạn chế.

Phối hợp với các cơ quan chức năng (y tế, chính quyền địa phương...) trong công tác đảm bảo an toàn thực phẩm, phòng chống dịch bệnh cho trẻ.

2. Nhân viên nuôi dưỡng

Thực hiện nghiêm túc quy trình tiếp nhận, sơ chế, chế biến và chia ăn theo quy định của bếp ăn một chiều.

Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm trong toàn bộ quá trình chế biến; sử dụng thực phẩm có nguồn gốc rõ ràng, đảm bảo chất lượng.

Thực hiện đúng định lượng khẩu phần ăn; chế biến món ăn phù hợp với độ tuổi, đảm bảo dinh dưỡng và hợp khẩu vị của trẻ.

Ghi chép đầy đủ, chính xác các loại sổ sách theo quy định (sổ giao nhận thực phẩm, sổ kiểm thực, sổ lưu mẫu thức ăn...); thực hiện lưu mẫu thức ăn đúng quy định.

Giữ gìn vệ sinh cá nhân, sử dụng đầy đủ trang phục bảo hộ trong quá trình làm việc.

3. Giáo viên

Phối hợp chặt chẽ với nhân viên nuôi dưỡng trong công tác chăm sóc, nuôi dưỡng trẻ; theo dõi tình trạng ăn, ngủ, sức khỏe của trẻ hằng ngày.

Kịp thời phản ánh với Ban giám hiệu và bộ phận nuôi dưỡng những vấn đề phát sinh liên quan đến bữa ăn và sức khỏe của trẻ.

Tổ chức cho trẻ thực hiện tốt các thói quen vệ sinh cá nhân (rửa tay, ăn uống hợp vệ sinh...); hướng dẫn trẻ ăn hết suất, ăn đa dạng các loại thực phẩm.

Tuyên truyền, trao đổi với phụ huynh về chế độ dinh dưỡng, cách chăm sóc trẻ trong mùa hè nhằm đảm bảo sự phối hợp thống nhất giữa gia đình và nhà trường.



4. Phụ huynh

Thực hiện đăng ký cho trẻ tham gia học hè trên tinh thần tự nguyện; phối hợp với nhà trường trong việc tổ chức các hoạt động chăm sóc, nuôi dưỡng trẻ.

Phối hợp theo dõi, chăm sóc sức khỏe trẻ tại gia đình; đảm bảo chế độ ăn uống, sinh hoạt hợp lý cho trẻ ngoài thời gian ở trường.

Cung cấp đầy đủ, kịp thời thông tin về tình trạng sức khỏe của trẻ cho nhà trường; phối hợp xử lý khi có các vấn đề phát sinh.

Thực hiện đầy đủ các khoản thỏa thuận theo quy định; giám sát, đóng góp ý kiến nhằm nâng cao chất lượng công tác nuôi dưỡng.

V. Thời gian thực hiện

Thời gian tổ chức hoạt động hè: từ tháng 6 năm 2026 đến hết tháng 8 năm 2026.

Thực hiện xuyên suốt trong thời gian trẻ tham gia học hè tại nhà trường.

VI. Kinh phí thực hiện

Kinh phí tổ chức hoạt động nuôi dưỡng trong hè được thực hiện trên cơ sở thỏa thuận với cha mẹ trẻ theo quy định hiện hành.

Việc thu, chi đảm bảo đúng quy định, công khai, minh bạch; sử dụng hiệu quả, đúng mục đích, phục vụ trực tiếp cho công tác chăm sóc, nuôi dưỡng trẻ.

VII. Đánh giá- Tổng kết

Nhà trường tổ chức đánh giá, tổng kết hoạt động hè chuyên môn nuôi dưỡng vào cuối tháng 8 năm 2026.

Nội dung đánh giá tập trung vào kết quả thực hiện kế hoạch, chất lượng chăm sóc nuôi dưỡng, công tác đảm bảo an toàn thực phẩm và phòng chống dịch bệnh.

Trên cơ sở đánh giá, rút kinh nghiệm những mặt đã đạt được và những tồn tại, hạn chế; đề xuất các giải pháp cải tiến nhằm nâng cao chất lượng công tác nuôi dưỡng trong thời gian tiếp theo.

Trên đây là kế hoạch chăm sóc nuôi dưỡng hoạt động hè năm học 2025- 2026 Đề nghị các bộ phận, cán bộ, giáo viên, nhân viên và phụ huynh phối hợp thực hiện nghiêm túc, góp phần đảm bảo an toàn, nâng cao chất lượng nuôi dưỡng trong thời gian hè./.

Nơi nhận:

- D/c HT(để b/c)
- Giáo viên nhân viên nhà trường
- Lưu VT

P. HIỆU TRƯỞNG



Nguyễn Thị Hạnh