

**KẾ HOẠCH TỔ CHỨC BÁN TRÚ
NĂM HỌC 2023-2024**

Căn cứ Nghị quyết số: 08/2022/NQ-HĐND ngày 08 tháng 12 năm 2022 của Hội đồng nhân dân tỉnh Hải Dương về quy định danh mục, mức thu các khoản dịch vụ hỗ trợ hoạt động giáo dục trong các cơ sở giáo dục;

Căn cứ vào tình hình thực tế việc tổ chức bán trú của đơn vị;

Trường Tiểu học Thống Nhất xây dựng kế hoạch công tác bán trú năm học 2023-2024 như sau:

I. ĐẶC ĐIỂM TÌNH HÌNH NĂM HỌC 2023-2024.

1. Học sinh đăng kí bán trú: Tổng số 220 em, trong đó:

Khối 1	Khối 2	Khối 3	Khối 4	Khối 5
70	51	46	33	20

2. Đội ngũ:

Tổng số người phục vụ: 9 người

- + Quản lí, chỉ đạo chung : 02 người
- + Kế toán : 01 người
- + Thủ quỹ : 01 người
- + Bảo vệ kiêm công tác vệ sinh : 01 người
- + Cấp dưỡng : 02 người
- + Trông trưa : 02 người

3. Cơ sở vật chất:

- Có 03 phòng ngủ có giường tầng ngủ bán trú có thể ngủ được 220 HS
- Có bếp đun nấu, phòng ăn riêng biệt, bàn chia thức ăn, xoong nồi, bát đĩa, dao thớt... phục vụ cho công tác chế biến.
- Có hệ thống nước sạch; hệ thống quạt điện, điều hoà không khí;
- Ăn trưa xong HS ngủ và có thể đọc sách tại thư viện .

4. Thuận lợi và khó khăn:

4.1. Thuận lợi:

- Trường có nhà bếp phục vụ cho công tác nấu ăn.
- Có nhà cho HS ngồi ăn bán trú.
- Có tủ lạnh để lưu giữ thức ăn.
- Có bàn, ghế phục vụ cho HS ăn
- Trường có giá phơi khăn mặt; khu vực rửa tay trước và sau khi ăn, rửa mặt sau khi ngủ dậy; nước uống đầy đủ ; có khu vệ sinh riêng cho HS nam và nữ.
- Mỗi học sinh một khăn mặt, 1 gói; chăn, chiếu đầy đủ đảm bảo vệ sinh thường xuyên.
- Có điều hòa phục vụ cho ngủ trưa của HS nên nhiều nóng HS ngủ không ngon giấc;
- Có 01 cô nấu ăn đã nấu ăn cho HS nhiều năm; Các cô cấp dưỡng đã được khám sức khoẻ theo định kỳ, được cấp giấy chứng nhận của TTYT huyện đảm bảo đủ sức khoẻ phục vụ công tác cấp dưỡng;
- Cô trông trưa là giáo viên của trường, có trách nhiệm và chu đáo.

4.2. Khó khăn:

- Phòng ngủ bán trú vẫn nhà cấp 4; Số lượng điều hoà ít, chưa .
- Mức thu theo thoả thuận thấp, số lượng học sinh ăn chưa nhiều nên việc tính suất ăn khó khăn.
- Giá thực phẩm không ổn định.

II. MỤC ĐÍCH TỔ CHỨC BÁN TRÚ CHO HỌC SINH:

- Tổ chức bán trú cho học sinh tạo điều kiện thuận lợi cho cha mẹ học sinh yên tâm công tác.
- Giáo dục học sinh có nếp sống hoà đồng trong sinh hoạt tập thể, biết tự lao động phục vụ bản thân những việc vừa sức như: đánh răng, rửa mặt, súc miệng, lấy gói, chăn, chiếu khi đi ngủ và gấp cất đi sau khi dùng xong.
- Góp phần nâng cao chất lượng dạy - học buổi 2.

III. YÊU CẦU:

- Nhà trường chỉ nhận những học sinh có đơn tự nguyện tham gia bán trú của cha mẹ học sinh.

- Đảm bảo công tác vệ sinh an toàn thực phẩm, tuyệt đối không để xảy ra những vụ việc đáng tiếc

- Thường xuyên tu bổ CSVN, tăng cường bồi dưỡng nhân viên nấu ăn có chuyên môn, có nội quy đầy đủ để công tác bán trú ngày càng tốt hơn..

- Có thực đơn từng bữa ăn đảm bảo đủ chất dinh dưỡng, hợp lý và khoa học, có thay đổi theo tuần, theo mùa, theo sở thích của học sinh.

- Có đủ nguồn nước sạch, bảo quản tốt về vệ sinh và an toàn và thường xuyên vệ sinh theo định kỳ.

- Có bàn chia cơm đảm bảo vệ sinh, an toàn; sử dụng tủ lạnh để lưu mẫu thức ăn tại tủ lạnh (nếu có hiện tượng ngộ độc thức ăn tại trường).

- Nhà ăn, bếp ăn phải thường xuyên được tổng vệ sinh, lau sàn nhà, cửa sổ,... có đủ hệ thống đèn chiếu sáng và quạt mát; có chế độ sinh hoạt định kỳ tổng vệ sinh nhà bếp, diệt ruồi, muỗi, gián, chuột là những con vật trung gian truyền bệnh và gây ô nhiễm thực phẩm.

- Đảm bảo thu- chi đúng quy định, tài chính công khai.

IV. NHIỆM VỤ

1. Tuyên truyền, bồi dưỡng nhận thức, nghiệp vụ làm bán trú

- Triển khai đầy đủ nội dung chuyên môn để nhân viên bán trú nắm vững trách nhiệm, nhiệm vụ về vị trí của mình.

- Nhân viên phục vụ công tác bán trú được khám sức khoẻ trước khi làm việc.

- Nhà trường tổ chức khám sức khoẻ định kì theo Luật Bảo vệ sức khoẻ nhân dân đã quy định; đặc biệt quan tâm nhiều đến biểu hiện của các bệnh truyền nhiễm.

- Ban giám hiệu truyền đạt đầy đủ các công văn chỉ đạo về công tác bán trú của cấp trên đến các đồng chí tham gia bán trú để cùng thực hiện.

2. Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm

- Kí kết hợp đồng cung cấp thực phẩm bằng văn bản, đảm bảo về chất lượng, giá cả các mặt hàng thực phẩm cung cấp như: thịt, cá, tôm, đậu, trứng, gạo,...thịt các loại của đơn vị cung cấp, có giấy đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm

- Các thực phẩm đồ hộp, đóng gói, đóng chai phải xem kĩ nhãn mác (tên sản phẩm, ngày sản xuất, đăng kí chất lượng, hạn sử dụng,...).

- Tuyệt đối không dùng các loại phụ gia thực phẩm, phẩm màu, chất ngọt tổng hợp vào chế biến, nấu nướng mà không có trong danh mục của Bộ y tế cho phép; không dùng các loại thực phẩm khô đã bị mốc, đặc biệt các loại ngũ cốc, hạt có dầu (đậu, lạc)....

- Vệ sinh nhà bếp, đồ dùng cá nhân của học sinh thường xuyên, đảm bảo tiêu chuẩn vệ sinh theo yêu cầu.

3. Nêu cao trách nhiệm trong công tác quản lý bán trú

- Cán bộ quản lý chịu trách nhiệm toàn bộ hoạt động của công tác bán trú.

- Xây dựng kế hoạch chỉ đạo, phân công đúng người hợp việc; thực hiện đúng chế độ hội, họp định kỳ; thường xuyên kiểm tra công tác bán trú.

V. DỰ TOÁN THU - CHI:

1. PHẦN THU - CHI SUẤT ĂN

1.1. Phần thu: 16000 đồng/suất

1.2. Phần chi:

TT	Nội dung chi	SL	Đ/v tính	Đơn giá	Số tiền/suất	Ghi chú
1	Gạo	0.15	Kg	17,500	2.625	HS ăn buổi nào thu tiền buổi ấy
2	Thịt	0.06	Kg	130.000	6.500	
3	Trứng gà	1	Quả	3,500	3,500	
4	Rau	0.1	Kg	25.000	2,500	
5	Gia vị				450	
6	Chênh lệch giá				425	
Cộng					16,000	

2. PHẦN THU - CHI KHÁC

2.1. Thu - chi phụ phí bán trú (chất đốt, điện, nước phục vụ bán trú, nước tẩy, rửa)

- Phần thu: 30.000/HS/tháng

- Phần chi:

TT	Nội dung chi	Số tiền/tháng/HS	Tỷ lệ (%)	Ghi chú
1	Tiền chất đốt	17,000	56.7	HS nghỉ từ 1/2 tháng thì thu 1/2 số tiền, nghỉ dưới 1/2 tháng vẫn thu đủ
2	Tiền điện	9,000	30.0	
3	Tiền nước sạch	3,000	10.0	
4	Tiền mua nước rửa bát, nước lau sàn, dụng cụ vệ sinh, bổ sung dụng cụ nhà bếp	1,000	3.3	
TC		30,000	100	

2.2. Thu - chi chăm sóc, phục vụ bán trú (chi người nấu ăn, nhân viên cấp dưỡng, trông trưa, vệ sinh, quản lý)

- **Phần thu:** 105.000/HS/tháng

- **Phần chi:**

TT	Nội dung chi	Số tiền/tháng/HS	Tỷ lệ (%)	Ghi chú
1	Tiền công người nấu ăn, nhân viên cấp dưỡng	50,000	47.6	HS nghỉ 5 ngày/tháng thì thu 3/4 số tiền, nghỉ dưới 5 ngày vẫn thu đủ
2	Tiền công vệ sinh phòng ăn, rửa bát	10,500	10.0	
3	Tiền công người trông trưa, vệ sinh phòng ngủ	28,500	27.1	
4	Thuê giặt chăn, chiếu	2,000	1.9	
5	Công tác quản lý bán trú	14,000	13.3	
TC		105,000	100	

VI. THỰC ĐƠN: (Có thể thay đổi theo mùa, theo sở thích của học sinh)

Món ăn	Thứ hai	Thứ ba	Thứ tư	Thứ năm	Thứ sáu
Món mặn	- Thịt gà dán chiên giòn - Bí xanh xào thịt	-Thịt băm sốt cà chua - Trứng tráng	Thịt kho tàu với trứng cút - Bí xanh xào thịt	-Thịt lợn kho tàu, đậu sốt cà chua - Bắp xào thịt lợn	- Cá chiên giòn, trứng tráng - Xào khoai tây với thịt lợn
Món canh	-Thịt băm nấu rau cải ngọt	- Canh xương nấu khoai tây	- Tép nấu rau đay, mồng tơi	- Canh xương nấu bí đỏ	Canh diêu cá nấu dứa, giá đỗ, cà chua
Cơm	Gạo C	Gạo C	Gạo C	Gạo C	Gạo C

VI. THỰC PHẨM:

- Nhà trường hợp đồng với đơn vị cung cấp thực phẩm có tính pháp lý, đảm bảo an toàn thực phẩm.

- Đơn vị cung cấp thực phẩm phải báo giá và điều chỉnh giá thực phẩm theo thị trường

VII. TỔ CHỨC THỰC HIỆN

STT	Họ và tên	Chức vụ	Nhiệm vụ
1	Phùng Văn Động	Hiệu trưởng	Phụ trách chung
2	Vũ Thị Thạo	Phó Hiệu trưởng	Cùng hiệu trưởng quản lý HS, kiểm tra chất lượng, trọng lượng thực phẩm, khẩu phần ăn.
3	Tăng Thị Huế	Kế toán	Xây dựng thực đơn, báo thực phẩm với đơn vị cung cấp; hoàn thành hồ sơ chứng từ theo quy định
4	Phạm Thị Khánh Thu	Y tế, thủ quỹ	Kiểm tra vệ sinh an toàn thực phẩm; kiểm tra, đối chiếu việc cung cấp thực phẩm hàng ngày; chấm công, thu tiền;
5	Nguyễn Thị Xuê	Nhân viên	Nấu ăn, cấp dưỡng, phục vụ HS ăn
6	Phạm Thị Diệp	Nhân viên	Nấu ăn, cấp dưỡng, phục vụ HS ăn
7	Đông Thị Huế	Giáo viên	Hướng dẫn HS ăn, trông trưa, vệ sinh phòng ngủ
8	Nguyễn Thị Hoa	Giáo viên	Hướng dẫn HS ăn, trông trưa, vệ sinh phòng ngủ
9	Phạm Văn Dung	Bảo vệ	Bảo vệ an toàn cho học sinh trong thời gian bán trú; vệ sinh phòng bếp, phòng ăn, dọn dẹp, rửa bát
10	GV chủ nhiệm lớp		Phối hợp với nhân viên bán trú để chăm sóc, quản lý học sinh ăn bán trú

Trên đây là Kế hoạch tổ chức bán trú năm học 2023-2024. Kế hoạch này thay thế cho kế hoạch bán trú đã xây dựng từ đầu năm học. Đề nghị cán bộ quản lý, giáo viên nghiêm túc thực hiện./.

Nơi nhận :

- Phòng GD-ĐT (để báo cáo)
- BGH, giáo viên, nhân viên;
- Lưu HS.

HIỆU TRƯỞNG



Phùng Văn Động

