

Số: 191 / KH-MNVB

Mỹ Quới, ngày 25 tháng 9 năm 2025

## KẾ HOẠCH THỰC HIỆN NHIỆM VỤ BÁN TRÚ NĂM HỌC 2025 – 2026

Căn cứ Kế hoạch số 189/KH-MNP3 ngày 25 tháng 9 năm 2025 của nhà trường về thực hiện nhiệm vụ năm học 2025-2026.

Căn cứ vào tình hình thực tế bộ phận bán trú trường Mầm non Vĩnh Biên xây dựng kế hoạch năm học 2025-2026 cụ thể như sau:

### 1. Đặc điểm tình hình

#### 1.1. Thuận lợi

Được sự quan tâm của lãnh đạo Phường Mỹ Quới, Hiệu trưởng trường Mầm non Vĩnh Biên và Ban đại diện cha mẹ trẻ, nên hoạt động chăm sóc nuôi dưỡng của bộ phận bán trú từng bước đi vào ổn định được nâng dần về chất lượng và hoạt động ngày càng có hiệu quả.

Đồ dùng, dụng cụ nhà bếp được trang bị khá đầy đủ.

Cấp dưỡng trẻ khỏe nhiệt tình trong công tác, được bồi dưỡng đào tạo qua lớp chế biến thực phẩm cho trẻ do tỉnh tổ chức.

Đội ngũ giáo viên trẻ, khỏe, nhiệt tình trong công tác và có ý thức trách nhiệm cao trong việc chăm sóc và nuôi dưỡng trẻ. Luôn chấp hành tốt nội quy của nhà trường quy định của bán trú, thực hiện đúng lịch phân công về chế độ sinh hoạt một ngày của trẻ.

Cơ sở vật chất: Đồ dùng phục vụ trong chế biến, ăn uống vệ sinh cho trường, lớp, nhà bếp và phục vụ trẻ khá đầy đủ.

Các lớp bán trú được bố trí giờ ăn ngủ đúng giờ tại trường có sự quan tâm chăm sóc tận tình của các giáo viên.

100/% lớp bán trú được phân công đầy đủ đúng theo quy định 02 giáo viên/lớp.

Trạm y tế Phường quan tâm, chăm sóc, khám sức khỏe cho tất cả các cháu (khám sức khỏe định kỳ 01 năm 02 lần).

Trường có cán bộ y tế có chuyên môn vững vàng yêu nghề mến trẻ, tận tụy với công việc.

#### 1.2. Khó khăn.

Một số phụ huynh có hoàn cảnh kinh tế khó khăn, không tham gia cho trẻ được ở lớp bán trú. Số trẻ ăn, ngủ tại trường chưa đạt cao theo yêu cầu.

Đời sống nhân dân gặp nhiều khó khăn, phụ huynh còn ngại cho trẻ đến lớp bán trú.

Công tác xã hội hóa giáo dục chưa được phụ huynh hưởng ứng tốt.

## **2. Mục tiêu chung.**

Tích cực tham mưu với các cấp lãnh đạo, ban đại diện cha mẹ học sinh có kế hoạch đầu tư kinh phí, ủng hộ kinh phí cho công tác chăm sóc giáo dục trẻ, tạo điều kiện cho trường hoàn thành tốt nhiệm vụ chăm sóc trẻ và thực hiện tốt nhiệm vụ năm học.

Xây dựng kế hoạch, biện pháp phòng chống suy dinh dưỡng và phục hồi cho trẻ suy dinh dưỡng, thừa cân, béo phì.

Thực hiện tốt công tác chăm sóc sức khỏe, vệ sinh phòng bệnh, đảm bảo an toàn cho trẻ mẫu giáo.

Thực hiện tốt công tác an toàn vệ sinh thực phẩm, phòng chống cháy nổ tại đơn vị.

## **3. Yêu cầu cần đạt.**

### **3.1. Chỉ tiêu phấn đấu.**

- Đảm bảo huy động trẻ ra lớp ăn bán trú đạt chỉ tiêu kế hoạch được giao.
- Đảm bảo 02 giáo viên trên lớp.
- Tỷ lệ chuyên cần đạt từ 90 % , trẻ 5 tuổi 95% trở lên.
- 90% trẻ phát triển bình thường.
- Giảm tỷ lệ suy dinh dưỡng dưới 8%, trẻ béo phì không quá 2%.

### **3.2. Biện pháp.**

- Phối hợp với các đoàn thể trong nhà trường, tạo điều kiện về mọi mặt để giáo viên và nhân viên hoàn thành tốt công tác chăm sóc nuôi dưỡng cho trẻ.
- Khắc phục những tồn tại trong khâu chăm sóc, nuôi dưỡng trẻ.

## **4. Công tác chăm sóc, nuôi dưỡng.**

### **4.1. Chỉ tiêu.**

- 100 % trẻ ăn hết suất.
- Tổ chức bữa cơm gia đình cho trẻ khối Chồi, Lá hằng tuần.
- 90 % trẻ phát triển tốt, trẻ phát triển bình thường về chiều cao cân nặng
- 100 % trẻ có nề nếp, thói quen tốt trong ăn uống.
- 100 % lớp ăn bán trú có đủ nước sạch.
- Giảm tỷ lệ suy dinh dưỡng còn không quá 8 %/năm, trẻ được tiêm chủng và theo dõi biểu đồ tăng trưởng theo quy định.
- 100 % trẻ có đủ đồ dùng vệ sinh cá nhân theo quy định.
- 100 % trẻ được an toàn tuyệt đối về thể chất, phòng tránh tai nạn, thương tích cho trẻ, giữ gìn môi trường sạch sẽ, an toàn, phòng chống một số bệnh dễ lây lan và gây nguy hiểm tới tính mạng trẻ.
- 100% cán bộ, giáo viên, nhân viên làm công tác chăm sóc, nuôi dưỡng trẻ được tập huấn về kiến thức VSATTP.
- 100% trẻ được theo dõi biểu đồ 03 lần/ năm, khám sức khỏe định kỳ 02 lần/năm.

### **4.2. Biện pháp.**

- Trường cải tạo theo quy trình bếp ăn một chiều, sử dụng nguồn thực phẩm, nguồn nước vệ sinh an toàn đảm bảo tốt quy trình chế biến, quản lý chất lượng bữa ăn cho trẻ. Phần đầu cải tạo bếp đạt chuẩn y tế.

- Tổ chức tốt bữa ăn hàng ngày, đảm bảo đủ kcalo cho trẻ.

- Mua sắm đầy đủ dụng cụ ăn uống để tổ chức bữa cơm gia đình cho trẻ.

- Xây dựng thực đơn, khẩu phần ăn phù hợp với từng độ tuổi. Thường xuyên thay đổi thực đơn theo ngày, theo mùa, chế biến đa dạng, phong phú, hợp khẩu vị trẻ, các món ăn có màu sắc đẹp để kích thích trẻ ăn ngon, ăn hết suất.

- Các cô nuôi thực hiện tốt các quy định của nhà bếp, lưu mẫu thực phẩm đúng quy định. Thực hiện đồ dùng sống, chín riêng biệt.

- Giám sát việc thực hiện vệ sinh phòng, nhóm, vệ sinh cá nhân cô và trẻ.

- Tuyên truyền về kiến thức nuôi dạy con theo khoa học cho các bậc phụ huynh qua góc tuyên truyền, qua các cuộc họp phụ huynh của lớp.

- Tuyên truyền giáo dục vệ sinh cá nhân cho trẻ và “Giáo dục trẻ rửa tay bằng xà phòng”. Nhà vệ sinh luôn khô, thông thoáng, sạch, đẹp, an toàn, đáp ứng giáo dục kỹ năng vệ sinh theo yêu cầu chương trình.

- Phối hợp tốt với y tế địa phương trong việc chăm sóc sức khỏe, quản lý tiêm chủng, phòng dịch bệnh cho trẻ.

## **5. Cơ sở vật chất, thiết bị phục vụ bán trú.**

### **5.1. Chỉ tiêu.**

- Trường:

+ Xây dựng môi trường thân thiện - học sinh tích cực.

+ Xây dựng trường học hạnh phúc tôn trọng quyền trẻ em.

+ Môi trường xanh sạch đẹp.

+ Bếp đúng quy cách có đủ trang thiết bị cần thiết.

- Lớp học:

+ 100% lớp bán trú, được trang bị đồ dùng.

+ Có đủ đồ dùng đồ chơi.

+ Đồ dùng vệ sinh cá nhân cho trẻ, giáo viên, nhân viên.

### **5.2. Biện pháp.**

- Làm tốt công tác phối hợp, tuyên truyền tốt với ban đại diện cha mẹ trẻ, để ủng hộ trang thiết bị, đồ dùng cho lớp bán trú tại trường.

- Tham mưu với lãnh đạo Phường, lãnh đạo nhà trường bổ sung cơ sở vật chất, đồ dùng bán trú.

- Chỉ đạo các lớp, giáo viên, cô nuôi nêu cao tinh thần trách nhiệm, có ý thức bảo vệ tài sản bán trú.

- Không sử dụng đồ dùng bằng nhựa để đựng thức ăn cho trẻ.

- Đầu năm học các lớp báo cáo những đồ dùng hỏng cần thay thế, nhà trường có kế hoạch mua sắm thay thế những đồ dùng cũ không đảm bảo vệ sinh như: Muỗng, tô, thớt, dao...

## **6. Công tác tuyên truyền giáo dục vệ sinh dinh dưỡng và giáo dục sức khỏe trong cộng đồng và phụ huynh học sinh.**

### **6.1. Chỉ tiêu.**

- + 100% đội ngũ cán bộ, công nhân viên nắm vững và thực hiện tốt cách nuôi dưỡng, chăm sóc trẻ.
- + 100% phụ huynh được cung cấp kiến thức nuôi dưỡng - chăm sóc trẻ theo khoa học.

### **6.2. Biện pháp.**

- Thực hiện tốt công tác tuyên truyền theo kế hoạch.
- Tuyên truyền giáo dục các bậc cha mẹ nuôi dạy con theo khoa học, các bệnh thường gặp, phòng chống tai nạn thương tích cho trẻ.
- Tuyên truyền phòng chống bệnh sốt xuất huyết do vi rút Ebola gây ra và các dịch bệnh khác.
- Tuyên truyền theo chủ đề, tuyên truyền qua bản tin của trường lớp.
- Tuyên truyền trong các buổi họp hội đồng nhà trường, các buổi học chuyên môn.
- Phát động phong trào sáng tác các bài thơ ca, hò vè mang nội dung giáo dục về vệ sinh dinh dưỡng, giáo dục sức khỏe, đơn giản trẻ dễ nhớ...

## **7. Công tác tích hợp các chuyên đề.**

### **7.1. Yêu cầu.**

- + Thực hiện tốt các chuyên đề vệ sinh an toàn thực phẩm, chuyên đề dinh dưỡng, phòng chống tai nạn thương tích, vệ sinh môi trường.

### **7.2. Biện pháp.**

- + Các lớp thực hiện xây dựng kế hoạch vệ sinh an toàn thực phẩm, dinh dưỡng, phòng chống tai nạn thương tích cho trẻ hàng tháng.
- + Thường xuyên quan sát việc thực hiện về mọi hoạt động ăn, ngủ, vệ sinh, vui chơi... của các lớp.
- + Tổ chức hướng dẫn, triển khai nội dung của yêu cầu thực hiện giáo dục dinh dưỡng và vệ sinh an toàn thực phẩm cho giáo viên.
- + Tổ chức cho trẻ ở khối lớp Lá được thực hành hoạt động bé tập làm nội trợ, cho trẻ tự lên thực đơn, tập làm những món ăn sẽ được ăn trong ngày như cuốn chả giò, pha sữa, pha nước trái cây....
- + Khối lớp bé, giáo dục dinh dưỡng cho trẻ thông qua các việc tổ chức vui chơi, qua đọc thơ, câu đố, ca dao, đồng dao, kể chuyện... Thông qua giới thiệu thực đơn trước bữa ăn.
- + Vận động phụ huynh, giáo viên, nhân viên tham gia sưu tầm bài viết, sáng tác thơ có nội dung liên quan về giáo dục dinh dưỡng và vệ sinh an toàn thực phẩm.
- + Tổ chức cho giáo viên, nhân viên hoạt động lao động xã hội, vệ sinh môi trường xanh - sạch - đẹp. Thường xuyên xịt phòng tiêu diệt côn trùng và lau phòng bằng hóa chất Cloramin B giúp phòng ngừa bệnh tay - chân- miệng cho trẻ.

+ Theo dõi, điều tra khẩu phần dinh dưỡng để kịp thời bổ sung thay đổi các chất thiếu, thừa trong thực đơn, phù hợp theo mùa và vệ sinh.

+ Thực hiện đổi mới phương pháp tổ chức bữa ăn (thực hiện giờ ăn cuốn chiếu).

+ Mua sắm bổ sung đồ dùng phục vụ cho yêu cầu thực hiện chuyên đề ở các lớp, bếp, môi trường.

+ Thực hiện cân đo, chấm biểu đồ đúng thời gian qui định và chính xác.

+ Tổ chức hướng dẫn trẻ chải răng đúng thao tác cung cấp kiến thức giữ gìn vệ sinh răng miệng...

+ Hướng dẫn trẻ sử dụng khăn mặt riêng và thực hiện đúng thao tác rèn luyện thói quen rửa tay dưới vòi nước chảy.

+ Tổ chức kiểm tra các chuyên đề, kết quả trên trẻ về thói quen vệ sinh, ăn ngủ.

## **8. Bồi dưỡng đội ngũ**

### **8.1. Chỉ tiêu.**

- 100% giáo viên, nhân viên được bồi dưỡng kiến thức nuôi dạy trẻ theo khoa học.

- 100% giáo viên, nhân viên nắm vững và thực hiện tốt quy định chung theo quy chế của vệ sinh, chăm sóc, nuôi dạy trẻ.

### **8.2. Biện pháp.**

Tổ chức bồi dưỡng tay nghề cho nhân viên, bồi dưỡng kiến thức cho đội ngũ giáo viên.

Tổ chức kiểm tra tay nghề chế biến của cấp dưỡng theo tháng.

## **9. Công tác xây dựng thực đơn và điều tra đánh giá khẩu phần dinh dưỡng.**

### **9.1. Yêu cầu.**

+ Xây dựng thực đơn chuẩn.

+ Các thực đơn phải đảm bảo được chất dinh dưỡng và năng lượng Kcalo trong ngày cho trẻ theo định mức, không trùng thực phẩm trong ngày, không trùng món ăn trong tuần, trong 1 ngày ăn ít nhất 15 - 20 loại thực phẩm.

+ Tỷ lệ % của các chất đạt cân đối.

### **9.2. Chỉ tiêu.**

+ Xây dựng 15-20 thực đơn chuẩn.

+ Thực đơn đảm bảo đủ 3 chất chính: Đạm, đường, béo, Vitamin, muối khoáng...

+ Tỷ lệ các chất: Đạm 13-20%, béo 25- 35%, đường 52- 60 %, calo 50-55%

### **9.3. Biện pháp.**

+ Xây dựng thực đơn chuẩn phù hợp khẩu vị trẻ, phù hợp mức đóng góp và đảm bảo lượng Kcalo đạt theo định mức của lứa tuổi Mầm non.

+ Điều tra dinh dưỡng thực đơn sử dụng để kịp thời cân đối chỉnh sửa bổ sung các chất, thiếu thừa trong thực đơn.

- + Kiểm tra khẩu vị, vệ sinh an toàn thực phẩm.
- + Xây dựng, thay đổi thực đơn theo mùa.
- + Giáo viên chủ nhiệm lớp luôn động viên trẻ ăn: Chăm sóc giờ ăn của trẻ nhẹ nhàng, nhắc nhở động viên trẻ ăn hết suất, không kén ăn, thực hiện giờ ăn cuốn chiếu.
- + Thực đơn sử dụng phải đảm bảo đủ hết các nhóm chất phối hợp nhiều loại thực phẩm trong bữa ăn.

## **10. Công tác chăm sóc sức khỏe cho trẻ.**

### **10.1. Yêu cầu.**

- + Thực hiện đúng tinh thần Thông tư số 13/2016/TTLT-BYT-BGDĐT và văn bản 3822/ QĐ-BGDĐT trong công tác y tế trường học.
- + Khám sức khỏe, phân loại kênh đúng định kỳ. Tiêm chủng phòng các loại bệnh (Viêm gan B, viêm não nhật bản, thương hàn, uồng vắc xin phòng bại liệt )
- + Giáo viên thi tay nghề chăm sóc trẻ đạt kết quả cao.

### **10.2. Chỉ tiêu.**

- + 100% trẻ được tiêm chủng phòng các loại bệnh ( VGB,VNNB,TH...)
- + Trẻ SDD, béo phì ở các lớp giảm so với đầu năm ít nhất 2%.
- + Tổ chức khám sức khỏe cho trẻ 02 lần/năm.
- + Cân đo chắm biểu đồ 03 lần/năm.
- + 100% số trẻ được cân đo, khám sức khỏe theo định kỳ.

### **10.3. Biện pháp.**

- + Xây dựng lịch khám sức khỏe, cân đo cụ thể cho từng khối lớp ( y tế)
- + Giáo viên chủ nhiệm nhắc nhở trao đổi với cha mẹ trẻ đưa trẻ đi học đầy đủ trong thời gian khám.
- + Liên hệ y sĩ để khám sức khỏe và nhắc nhở các phụ huynh đưa cháu đi tiêm chủng các loại bệnh cho trẻ.
- + Hướng dẫn kiểm tra kỹ thuật cân đo, cách chắm biểu đồ.
- + Theo dõi tình hình bệnh của trẻ hàng tháng, thực hiện tốt vệ sinh phòng bệnh, môi trường, cá nhân trẻ.
- + Đảm bảo cho trẻ ngủ đúng giờ, ngủ đúng giấc.

## **11. Công tác bảo quản tài sản cơ quan và phòng cháy chữa cháy.**

### **11.1. Yêu cầu.**

- + Bảo quản tốt tài sản trường lớp.
- + Thực hiện tốt công tác phòng cháy chữa cháy và cứu nạn cứu hộ.

### **11.2. Chỉ tiêu.**

- + 100% GV - NV hiểu biết về phòng cháy chữa cháy và cứu nạn cứu hộ.
- + Kiểm tra tài sản trường lớp bán trú 03 lần/năm.

### **11.3. Biện pháp.**

- + Đưa thang điểm cho việc bảo quản tốt tài sản trường, lớp.
- + Cho GV - CNV tập huấn thao tác trong phòng cháy chữa cháy khi có lớp tập huấn.

+ Thường xuyên kiểm tra an toàn bình gas, bếp đường dẫn điện, các đồ dùng có liên quan sử dụng điện.

+ Có kế hoạch kiểm tra đồ dùng nhà bếp trong năm học và đề nghị thanh lý tài sản đã hỏng.

## **12. Công tác quản lý trẻ, hạn chế tai nạn đảm bảo an toàn cho trẻ.**

### **12.1. Yêu cầu.**

+ Thực hiện tốt việc quản lý trẻ.

+ Phòng tránh những tai nạn xảy ra cho trẻ.

### **12.2. Chỉ tiêu.**

100% lớp bảo đảm an toàn cho trẻ, tuyệt đối không để xảy ra tai nạn đáng tiếc xảy ra trong trường lớp.

### **12.3. Biện pháp.**

+ Nhắc nhở GV- NV nêu cao tinh thần trách nhiệm đảm bảo an toàn tuyệt đối cho trẻ.

+ Đưa việc quản lý trẻ tốt không xảy ra tai nạn nào vào tiêu chuẩn thi đua trong công tác chăm sóc.

+ Đồ dùng, đồ chơi luôn được chú trọng tuyệt đối an toàn cho trẻ, quản lý chặt chẽ giờ chơi tự do, chơi ngoài trời, lúc đi vệ sinh và giờ ngủ trưa của trẻ.

+ Thường xuyên lưu ý kiểm tra những đồ chơi ngoài trời, các con ốc vụn bị hỏng, rỉ sét, kịp thời sửa chữa các dụng cụ thể dục.

## **13. Công tác thanh, kiểm tra.**

### **13.1. Chỉ tiêu.**

- 100% các nhóm lớp được kiểm tra thường xuyên theo kế hoạch ( Dự giờ 01 tiết / tháng )

- 100% giáo viên, nhân viên có kiến thức về vệ sinh, chăm sóc, nuôi dưỡng trẻ.( Kiểm tra tay nghề cấp dưỡng 1 lần / tháng)

### **13.2. Biện pháp.**

- Thường xuyên kiểm tra vệ sinh môi trường.

- Kiểm tra thường xuyên dụng cụ, đồ dùng nhà bếp sạch sẽ, ngăn nắp.

- Kiểm tra thao tác chế biến của cấp dưỡng theo kế hoạch.

- Thường xuyên kiểm tra vệ sinh lớp, nhóm trẻ bán trú nề nếp về vệ sinh giờ ăn, ngủ của trẻ hàng tháng .

- Vận động cán bộ, giáo viên, nhân viên thực hiện tốt theo kế hoạch đề ra.

Trên đây là kế hoạch công tác bán trú năm học 2025 - 2026.

Nơi nhận:

Giáo viên;

Lưu VT.

**PHÓ HIỆU TRƯỞNG**



*Trần Thị Cẩm Linh*

## KẾ HOẠCH 12 THÁNG NĂM HỌC 2025 - 2026

### \* Tháng 8/2025:

- Dự các lớp bồi dưỡng chuyên môn do Sở và Phòng tổ chức.
- Cấp phát đồ dùng cho nhà bếp phục vụ công tác bán trú và đồ dùng của trẻ cho các lớp

### \* Tháng 9/2025:

- Hoàn thành các hợp đồng mua bán cho trẻ ăn bán trú.
- Tổ chức họp phụ huynh bán trú đầu năm.
- Xây dựng thực đơn mới.
- Kiểm tra thực đơn trước khi đưa vào sử dụng.
- Dự giờ ăn, kiểm tra chế độ sinh hoạt 01 ngày của bé ở các nhóm lớp.
- Họp lệ bán trú 1-2 lần/ tháng
- Cân đo, kiểm tra sức khỏe đợt 01 cho trẻ.
- Phối hợp với Trạm y tế phường tổ chức cân đo, khám sức khỏe cho trẻ.
- Kiểm tra bếp ăn, kiểm tra việc thực hiện vệ sinh phòng, nhóm, vệ sinh môi trường.
- Kiểm tra tài sản bán trú.

### \* Tháng 10/2025:

- Họp lệ bán trú 1- 2 lần/ tháng
- Huy động tỷ lệ trẻ ăn bán trú tăng đạt yêu cầu.
- Tuyên truyền vận động phụ huynh đưa trẻ đến trường ăn bán trú.
- Kiểm tra hồ sơ, sổ sách bán trú của kế toán và của cô nuôi đầy đủ theo quy định.
- Dự giờ ăn, kiểm tra chế độ sinh hoạt 01 ngày của bé bán trú.
- Cân trẻ nhóm nhà trẻ đúng quy định của tháng.
- Kiểm tra thường xuyên khâu chế biến, vệ sinh trong và ngoài nhà bếp.
- Kiểm tra tài sản nhà bếp.

- Phối hợp tổ chức Tết Trung thu cho trẻ.

**\* Tháng 11/2025:**

- Họp lệ bán trú 1- 2 lần/ tháng
- Dự giờ ăn, kiểm tra chế độ sinh hoạt 01 ngày ở các lớp bán trú.
- Kiểm tra việc tổ chức thực hiện các thao tác vệ sinh cho các cháu trên lớp.
- Phối hợp tổ chức hội thi chào mừng ngày 20/11.
- Kiểm tra hồ sơ, sổ sách bán trú của kế toán và của cô nuôi đầy đủ theo quy định.

- Cân trẻ nhóm nhà trẻ đúng qui định của tháng
- Kiểm tra thường xuyên khâu chế biến, vệ sinh trong và ngoài nhà bếp.
- Kiểm tra tài sản nhà bếp.

**\* Tháng 12/2025:**

- Họp lệ bán trú 1- 2 lần/ tháng
- Dự giờ ăn, kiểm tra chế độ sinh hoạt 01 ngày ở các lớp bán trú.
- Báo cáo chất lượng nuôi dưỡng và quản lý sức khỏe.
- Tuyên truyền kiến thức nuôi dạy con cho khoa học cho các bậc phụ huynh “Phòng chống suy dinh dưỡng ở trẻ”.
- Cân trẻ nhóm nhà trẻ đúng quy định của tháng.
- Kiểm tra thường xuyên khâu chế biến, vệ sinh trong và ngoài nhà bếp.
- Kiểm tra hồ sơ, sổ sách bán trú của kế toán và của cô nuôi đầy đủ theo quy định.

- Kiểm tra lại tài sản bán trú nhà bếp.

**\* Tháng 01/2026:**

- Họp lệ bán trú 1-2 lần/ tháng.
- Kiểm tra thường xuyên giờ ăn của trẻ.
- Dự giờ ăn, kiểm tra chế độ sinh hoạt 01 ngày ở các lớp bán trú.
- Kiểm tra hồ sơ, sổ sách bán trú của kế toán và của cô nuôi đầy đủ theo quy định.

- Kiểm tra tài sản nhà bếp.

**\* Tháng 02/2026:**

- Họp lệ bán trú 1- 2 lần/ tháng
- Dự giờ ăn, kiểm tra chế độ sinh hoạt 01 ngày ở các lớp bán trú.
- Kiểm tra thường xuyên khâu chế biến, vệ sinh trong và ngoài nhà bếp.
- Tổ chức hội thi về làm bánh, cắm hoa, câu đối.... nội dung giáo dục vệ sinh dinh dưỡng, giáo dục sức khỏe. ( Tết nguyên đán )
- Tổ chức cho trẻ ăn buffe lễ hội mừng xuân.
- Kiểm tra hồ sơ, sổ sách bán trú của kế toán và của cấp dưỡng đầy đủ theo quy định.

- Kiểm tra tài sản nhà bếp.

**\* Tháng 3/2026:**

- Họp lệ bán trú 1- 2 lần/ tháng
- Cân đo quản lý sức khỏe lần 3.
- Dự giờ ăn, kiểm tra chế độ sinh hoạt 01 ngày ở các lớp bán trú.
- Kiểm tra việc tổ chức, thực hiện các thao tác vệ sinh cho các cháu trên lớp.
- Kiểm tra hồ sơ sổ sách bán trú.
- Kiểm tra thường xuyên khâu chế biến, vệ sinh trong và ngoài nhà bếp.
- Kiểm tra tài sản nhà bếp.

**\* Tháng 4/2026:**

- Họp lệ bán trú 1- 2 lần/ tháng
- Dự giờ ăn, kiểm tra chế độ sinh hoạt 01 ngày ở các lớp bán trú.
- Chỉ đạo cấp dưỡng kiểm tra lại tài sản bán trú.
- Phân công cấp dưỡng kiểm tra lại bếp, đồ dùng, cơ sở vật chất bán trú.
- Kiểm tra hồ sơ, sổ sách bán trú của kế toán và của cấp dưỡng.
- Kiểm tra thường xuyên khâu chế biến, vệ sinh trong và ngoài nhà bếp.
- Kiểm tra tài sản nhà bếp.

**\* Tháng 5/2026:**

- Đánh giá kết quả thi đua cuối năm, chuẩn hiệu trưởng, phó hiệu trưởng, chuẩn nghề nghiệp giáo viên mầm non.

- Tập dợt văn nghệ chuẩn bị lễ ra trường cho các cháu mẫu giáo 5 tuổi.
- Kiểm tra chế độ sinh hoạt 01 ngày ở các lớp bán trú.
- Kiểm tra lại tài sản bếp, đồ dùng, cơ sở vật chất bán trú.
- Kiểm tra hồ sơ, sổ sách bán trú của kế toán và của cấp dưỡng.
- Kiểm tra thường xuyên khâu chế biến, vệ sinh trong và ngoài nhà bếp.
- Kiểm tra tài sản nhà bếp cuối năm.
- Tổng kết năm học 2025 – 2026.

**\* Tháng 6, 7 /2026:**

- Dự lớp tập huấn chuyên môn và học chính trị.
- Nghiên cứu học tập chuyên môn.