

Số: 109/KH-THCS.PVT

Gò Vấp, ngày 17 tháng 8 năm 2020

## KẾ HOẠCH CÔNG TÁC BÁN TRÚ NĂM HỌC 2020 – 2021

Căn cứ Kế hoạch số 2462/KH-UBND ngày 30 tháng 6 năm 2020 của Ủy ban nhân dân quận Gò Vấp về huy động trẻ đến trường và tuyển sinh vào các lớp đầu cấp năm học 2020 - 2021;

Căn cứ vào số lượng học sinh lớp 6 đầu cấp năm học 2020 – 2021, nguyện vọng của phụ huynh học sinh và cơ sở vật chất của Trường THCS Phan Văn Trị năm học 2020 – 2021;

Trường THCS Phan Văn Trị đề ra kế hoạch tổ chức các lớp học bán trú trong năm học 2020 - 2021 như sau:

### I. ĐẶC ĐIỂM TÌNH HÌNH:

- Được Phòng Giáo dục & Đào tạo Quận Gò Vấp luôn tạo điều kiện tối đa cho nhà trường và đặc biệt là sự nỗ lực của nhà trường trong công tác chăm sóc cho học sinh nên Trường THCS Phan Văn Trị đã tổ chức tốt công tác bán trú cho học sinh khối 6, 7, 8, 9 trong nhiều năm liền.

- Được sự tin nhiệm của phụ huynh, của học sinh trong công tác bán trú, phụ huynh nhiệt tình hợp tác cùng nhà trường trong các hoạt động tổ chức bán trú.

- Trường có bếp ăn tự nấu nên cũng là thuận lợi cho công tác bán trú, cho các em học sinh được chăm sóc tốt hơn.

- Cơ sở vật chất đảm bảo cho việc thực hiện công tác bán trú.

- Nhà trường thực hiện quy trình bếp ăn một chiều, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.

#### 1. Điều kiện mở lớp:

##### 1.1. Số học sinh và số lớp:

Tổng số lớp thực hiện bán trú: 24 lớp

Tổng số học sinh học bán trú là: 710, trong đó:

- + Khối 6 có 06/06 lớp với tổng số 180 học sinh, tỉ lệ 30 HS/lớp
- + Khối 7 có 06/06 lớp với tổng số 196 học sinh, tỉ lệ 32 HS/lớp
- + Khối 8 có 06/06 lớp với tổng số 174 học sinh, tỉ lệ 29 HS/lớp
- + Khối 9 có 06/06 lớp với tổng số 170 học sinh, tỉ lệ 28 HS/lớp

### **1.2. Điều kiện về phòng học:**

- Tổng số phòng học bán trú là 26 phòng.
- Các phòng học đều được trang bị tủ quần áo; tủ đựng khăn, ly - bàn chải đánh răng, đèn, quạt, rèm, ... phục vụ cho bán trú.
- Bố trí GVCN làm công tác quản sinh đảm bảo nề nếp hỗ trợ quản lý học sinh bán trú ăn ngủ.
- Bố trí 01 nhân viên phục vụ cho 02 lớp bán trú.
- Thức ăn của học sinh được chứa trong các dụng cụ inox (khay thức ăn, muỗng, nĩa, ...)
- Các vật dụng như chổi, xà phòng được thay thường xuyên; các vật dụng như chiếu, gối nằm, ... được vệ sinh thường xuyên và thay mới hằng năm.
- Phòng học được tẩy trùng trước khi nhập học và tẩy trùng hàng tuần bằng dung dịch clorraminB có biên bản kiểm tra của nhân viên y tế và bộ phận giám thị quản sinh. Đầu mỗi học kỳ đều tiến hành xịt thuốc diệt mối muỗi và chuột.
- Học sinh được tổ chức ăn, nghỉ bán trú tại phòng học và tại phòng Hội trường.

### **1.3. Điều kiện đảm bảo an toàn VSTP về bếp ăn tự nấu:**

- Hợp đồng giữa nhà trường với công ty cung cấp dịch vụ có bao gồm các điều kiện về vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định nhà nước.
- Nhân viên phục vụ và giáo viên quản sinh được tổ chức khám sức khỏe định kỳ và tập huấn kiến thức vệ sinh an toàn thực phẩm được trang bị các điều kiện bảo hộ lao động đảm bảo khi phục vụ cho hoạt động bán trú.
- Các khâu chế biến nguyên liệu, đóng gói, vận chuyển thức ăn của bếp ăn nhà trường phải an toàn về vệ sinh thực phẩm.
- Nhà trường được sự thỏa thuận với cha mẹ học sinh trên nguyên tắc tự nguyện của cha (mẹ) học sinh, các khoản thu bán trú thực hiện đúng theo văn bản

của Ủy ban nhân dân quận Gò Vấp và chịu sự chỉ đạo của Phòng GD&ĐT Quận Gò Vấp.

- Các công ty thực phẩm cho nhà trường phải chịu trách nhiệm trước pháp luật về điều kiện đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, về các tiêu chuẩn đã công bố theo hồ sơ năng lực đã nộp cho nhà trường.

- Nhà trường đảm bảo qui định về lưu mẫu thức ăn, thời gian chế biến, vận chuyển theo đúng yêu cầu về vệ sinh an toàn thực phẩm (có đủ các hồ sơ có liên quan)

#### **1.4. Điều kiện về nguồn gốc nguyên liệu bếp ăn tự nấu:**

Nhà trường cam kết thực hiện:

- Nguồn gốc nguyên liệu thực phẩm chế biến thức ăn phải có nguồn gốc rõ ràng, nhà cung cấp nguyên liệu chế biến thực phẩm phải có giấy tờ hợp pháp theo luật định.

- Nguyên liệu chế biến thực phẩm phải được bảo quản tốt để đảm bảo độ tương ngon, chất lượng nguyên liệu còn tốt, an toàn vệ sinh khi chế biến thức ăn tại công ty cung cấp suất ăn công nghiệp cho nhà trường, quá trình chế biến thực phẩm phải đúng qui trình do nhà nước quy định.

- Các công ty cung cấp nguyên liệu cho bếp tự nấu của nhà trường phải chịu trách nhiệm trước pháp luật về nguồn gốc nguyên liệu đem chế biến.

#### **1.6. Phương án phòng chống cháy nổ (đính kèm)**

#### **1.7. Phương án phòng chống ngộ độc thực phẩm (đính kèm)**

### **II. KẾ HOẠCH TỔ CHỨC BÁN TRÚ:**

1. Tiếp tục tìm sự ủng hộ từ phía lãnh đạo, quý cha mẹ học sinh... để tổ chức hoạt động bán trú cho năm học 2020 - 2021.

2. Tiếp tục thực hiện việc giám sát của cha mẹ học sinh và của nhà trường đối về chất lượng bữa ăn của học sinh; về an toàn vệ sinh thực phẩm; về đảm bảo các thỏa thuận trong thu chi bán trú, đặc biệt là bám sát các văn bản hướng dẫn của Phòng Giáo dục và Đào tạo Quận Gò Vấp.

3. Tổ chức các hoạt động bán trú theo quy định nhằm góp phần đảm bảo sức khỏe của học sinh, để từ đó nâng chất lượng thể chất và tinh thần cho học sinh bán trú tại trường.

4. Phối hợp giờ học và giờ nghỉ bán trú cho học sinh hợp lý để phụ huynh yên tâm khi có con em tham gia học bán trú.

5. Thành lập tổ giám sát an toàn bữa ăn cho học sinh bán trú và thực phẩm ở căn tin.

6. Xây dựng thực đơn: Xây dựng thực đơn các bữa ăn trong 1 tuần và công khai tài chính cho PHHS biết.

7. Trang bị tủ đựng gối, chiếu, tủ khăn ly - bàn chải đánh răng, nước uống tinh khiết, dụng cụ vệ sinh... cho mỗi phòng học. Trang bị cho mỗi học sinh các vật dụng cá nhân như: khăn mặt, ly, bàn chải, chiếu, gối, kem đánh răng, khay ăn, chén, muống, tô...

8. Khám sức khỏe cho học sinh theo quy định.

9. Dự kiến thu chi trong công tác bán trú: thực hiện nghiêm túc theo chỉ đạo về tài chính bán trú của UBND quận Gò Vấp.

### **III. CÁC NHIỆM VỤ CỤ THỂ VÀ BIỆN PHÁP THỰC HIỆN:**

#### **1. Tổ chức:**

- Quản lý: Thầy Mạch Công Thạch – Điều hành chung
- Thầy Phạm Phú Quốc Khánh – Phụ trách trực tiếp
- Cô Nguyễn Thị Minh Nhân – Phụ trách cơ sở vật chất

- Giáo viên chủ nhiệm của 24 lớp bán trú: 24 giáo viên giáo viên chủ nhiệm.

- 04 nhân viên hỗ trợ phục vụ bán trú.

- 01 bếp trưởng và 06 cấp dưỡng

- 04 nhân viên phục vụ.

- 01 cán bộ y tế.

- 04 giám thị.

- 03 bảo vệ.

#### **2. Thời gian thực hiện:**

- Dự kiến 06/9/2020, bắt đầu cho học sinh ăn nghỉ bán trú tại trường.

- Tập huấn công tác cho GV - CNV thực hiện bán trú được kết hợp trong các buổi họp Hội đồng sư phạm.

+ Y tế tiếp tục thực hiện cho các đối tượng tham gia hoàn tất các thủ tục hồ sơ về quy định về vệ sinh, an toàn thực phẩm đến hết tháng 8/2020.

Trên đây là Kế hoạch tổ chức hoạt động bán trú của trường THCS Phan Văn Trị. Nhà trường cam kết chấp hành đúng các quy định trong quá trình tổ chức hoạt động bán trú nhằm nâng cao chất lượng dạy học, giáo dục đồng thời đáp ứng ngày càng tốt hơn yêu cầu học tập của học sinh và nguyện vọng của cha mẹ học sinh./.

**Nơi nhận:**

- Phòng GD&ĐT;
- Lưu PHT, VT, các bộ phận chịu trách nhiệm thi hành

**HIỆU TRƯỞNG**  
  


**Mạch Công Thạch**