UBND XÃ TÂN CHÂU
TRƯỜNG MN AN CHÂU 2
Số: 08/KH-MNAC2

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc
An Châu, ngày 01 tháng 9 năm 2026

KẾ HOẠCH TỔ CHỨC BỮA ĂN BÁN TRÚ CHO TRẺ NĂM HỌC 2026 - 2027

Căn cứ Chỉ thị số 33/CT-TTg ngày 14/8/2026 của Thủ tướng Chính phủ;

Căn cứ Quyết định số 44/2026/QĐ-UBND ngày 14/7/2026 của UBND tỉnh Nghệ An quy định danh mục, mức thu tối đa các dịch vụ phục vụ, hỗ trợ hoạt động giáo dục;

Căn cứ Công văn số 3233/SGD&ĐT-GDTH ngày 03/9/2026 của Sở GD&ĐT Nghệ An về việc hướng dẫn tổ chức bữa ăn học đường;

Căn cứ Công văn số 1283/UBND-VHXH ngày 04/9/2026 của UBND xã Tân Châu về việc tăng cường bảo đảm an toàn thực phẩm tại các cơ sở giáo dục;

Căn cứ Quyết định số 10/QĐ-MNTC2 ngày 06/9/2026 của Hiệu trưởng Trường Mầm non Tân Châu 2 về việc thành lập Tổ tiếp nhận thực phẩm bán trú;

Căn cứ Biên bản lựa chọn đơn vị cung ứng thực phẩm ngày 06/9/2026,

Trường Mầm non Tân Châu 2 xây dựng Kế hoạch tổ chức bữa ăn bán trú năm học 2026 – 2027 cụ thể như sau:

I. MỤC TIÊU, ĐỐI TƯỢNG VÀ QUY MÔ TỔ CHỨC

- Đối tượng thụ hưởng: Toàn bộ trẻ độ tuổi Nhà trẻ (24 - 36 tháng) và Mẫu giáo (3 - 5 tuổi) đăng ký ăn bán trú tại trường.

- **Quy mô học sinh:** Dự kiến 835 trẻ, phân bổ đồng đều tại 3 điểm trường (Trong đó: Điểm chính: 284, Phân hiệu Diễn Lợi: 365, Điểm lẻ: 186).

- **Số bữa ăn tại trường:** Gồm **02 bữa/ngày** (01 bữa chính trưa và 01 bữa phụ chiều).

- **Mức thu tiền ăn:** Thỏa thuận thống nhất với Ban đại diện Cha mẹ học sinh theo khung quy định tại Quyết định số 44/2026/QĐ-UBND tỉnh Nghệ An:

+ Suất ăn trưa: **22.000 VNĐ/trẻ/ngày** (mức trần tối đa theo QĐ 44 là 30.000 VNĐ).

+ Bữa phụ chiều: **10.000 VNĐ/trẻ/ngày** (mức trần tối đa theo QĐ 44 là 15.000 VNĐ).

- *Tổng kinh phí thực phẩm trực tiếp đưa vào bữa ăn:* ***32.000 VNĐ/trẻ/ngày.***

II. HÌNH THỨC TỔ CHỨC VÀ NGUYÊN TẮC DINH DƯỠNG

- Hình thức tổ chức: Nhà trường **trực tiếp tổ chức nấu ăn tại chỗ** ở cả 3 điểm trường (bếp ăn độc lập khép kín), không thuê nấu bên ngoài, không sử dụng suất ăn công nghiệp sẵn.

- Tiêu chuẩn năng lượng khuyến nghị tại trường:

+ Nhà trẻ (chiếm 60 - 70% cả ngày): Đạt 600 - 700 Kcal/trẻ/ngày. Tỷ lệ dưỡng chất: **P: 13 - 20% | L: 30 - 40% | G: 47 - 50%**.

+ Mẫu giáo (chiếm 50 - 55% cả ngày): Đạt 615 - 726 Kcal/trẻ/ngày. Tỷ lệ dưỡng chất: **P: 13 - 15% | L: 25 - 35% | G: 52 - 60%**.

- Nguyên tắc xây dựng khẩu phần: Thực đơn luân phiên theo tuần; kết hợp đa dạng tối thiểu 10 - 15 loại thực phẩm/ngày; không dùng lại món chính trong tuần; ưu tiên nguồn thực phẩm tươi sống, sẵn có tại địa phương.

III. THỰC ĐƠN MẪU 1 TUẦN VÀ ĐỊNH LƯỢNG KHẨU PHẦN BÁN TRÚ

(Áp dụng cho khối Mẫu giáo - Mức tiền ăn 30.000 VNĐ/trẻ/ngày - Bữa trưa ăn cơm, bữa chiều ăn xế)

Thứ	Bữa chính trưa (10:30 - 11:15)	Bữa phụ chiều (14:15 - 14:45)	Năng lượng (Kcal)	Tỷ lệ P - L - G (%)
Thứ Hai	- Cơm tám thơm - Thịt lợn, tôm đồng rim mặn ngọt - Canh bí xanh nấu tôm, hành hoa	- Súp gà ngô non, nấm hương - Chuối tiêu chín (1/2 quả)	680	14,5 : 28,5 : 57,0
Thứ Ba	- Cơm tám thơm - Thịt bò hầm củ quả (khoai tây, cà rốt) - Canh rau ngót nấu thịt nạc xay	- Sữa chua Ba Vì (01 hộp) - Bánh bông lan mềm	665	14,0 : 27,0 : 59,0
Thứ Tư	- Cơm tám thơm - Trứng cút sốt cà chua thịt nạc băm	- Cháo thịt nạc lợn bí đỏ đỗ xanh - Nước cam vắt ấm	675	14,8 : 29,2 : 56,0

Thứ	Bữa chính trưa (10:30 - 11:15)	Bữa phụ chiều (14:15 - 14:45)	Năng lượng (Kcal)	Tỷ lệ P - L - G (%)
	- Canh mồng tơi mướp hương nấu ngao			
Thứ Năm	- Cơm tám thơm - Cá thu nục rim dầu mè sốt tỏi tây - Canh cải xanh nấu cá thác lác/thịt băm	- Chè đỗ đen hạt sen nước cốt dừa - Đu đủ chín tráng miệng	690	13,8 : 27,2 : 59,0
Thứ Sáu	- Cơm tám thơm - Thịt gà xào nấm rơm, cà rốt hạt lựu - Canh rau muống nấu tôm đồng	- Cháo tim lợn hạt sen đỗ xanh - Sữa chua Ba Vì	670	15,0 : 28,0 : 57,0

Bảng định lượng bình quân 1 trẻ Mẫu giáo/ngày:

- Gạo tẻ loại 1: 120 - 140g.
- Thịt/cá/tôm tươi: 75 - 90g (quy thịt nạc tinh).
- Trứng: 0,5 quả gà hoặc 3 - 4 quả cút.
- Rau, củ, quả chế biến canh: 120 - 150g.
- Dầu thực vật: 12 - 15g; Gia vị (muối iot, hạt nêm): 2 - 3g.
- Bữa phụ: Tinh bột nhẹ (gạo nếp/đậu xanh/ngô: 25 - 30g) + 01 đơn vị sữa chua hoặc trái cây tươi 60g.

IV. DANH SÁCH NHÀ CUNG ỨNG NGUYÊN LIỆU THỰC PHẨM

(Theo Biên bản thống nhất lựa chọn nhà cung ứng ngày 06/9/2026 đã thông qua Ban đại diện CMHS)

TT	Mặt hàng thực phẩm	Đơn vị tính	Đơn vị / Hộ kinh doanh cung ứng	Đơn giá cam kết (VNĐ)	Hồ sơ chứng minh nguồn gốc
1	Tôm tươi loại 40-45 con/kg	Kg	Chị Nhung	200.000	Hóa đơn, kiểm dịch thủy sản
2	Thịt bò nạc loại 1	Kg	Chị Lâm	240.000	Giấy kiểm dịch giết mổ thú y
3	Thịt lợn mông nạc/ba chỉ	Kg	Chị Lâm	135.000	Dấu kiểm soát giết mổ thú y
4	Tim lợn tươi	Kg	Chị Lâm	200.000	Giấy chứng nhận nguồn gốc
5	Thịt gà sạch (bỏ lông, chân)	Kg	Anh Thanh	140.000	Chứng nhận kiểm dịch gia cầm
6	Cá Thu tươi	Kg	Dì Yến	240.000	Cam kết tàu thuyền cập cảng
7	Trứng gà ta, Trứng chim cút	Quả	Dì Tuyết	Gà: 3.500 / Cút: 8.000/chục	Giấy chứng nhận trang trại an toàn
8	Gạo tẻ 1, Gạo nếp, Lạc, Đỗ đen, xanh	Kg	Anh Năm	Gạo 14.000 / Nếp 20.000	Đạt tiêu chuẩn chất lượng bao gói
9	Sữa chua Ba Vì có đường	Hộp	Anh Thỏa	4.800	Hóa đơn VAT, công

TT	Mặt hàng thực phẩm	Đơn vị tính	Đơn vị / Hộ kinh doanh cung ứng	Đơn giá cam kết (VNĐ)	Hồ sơ chứng minh nguồn gốc
					bố chất lượng
10	Đồ khô, gia vị, dầu ăn	Gói/Chai	Công ty Thảo An	Theo bảng báo giá trúng thầu	Đầy đủ hóa đơn, hạn sử dụng
11	Bình gas công nghiệp 45kg	Bình	Anh Luân	1.850.000	Đạt kiểm định an toàn PCCC

V. BỐ TRÍ NHÂN LỰC, CƠ SỞ VẬT CHẤT VÀ THIẾT BỊ BẾP ĂN

1. Phân công nhân lực quản trị và vận hành (QĐ số 10/QĐ-MNTC2):

- Điểm trường chính: Đ/c Đoàn Thị Phượng (P. Hiệu trưởng phụ trách); Đ/c Hoàng Thị Hoa (NV Y tế, kiêm quản lý kho); Đ/c Cao Thị Liên (Bếp trưởng); Đ/c Hoàng Thị Minh (TB Thanh tra nhân dân); Bà Đồng Thị Oanh (Ban đại diện CMHS).

- **Phân hiệu Diễn Lợi:** Đ/c Cao Thị Thu Minh (Hiệu trưởng trực tiếp chỉ đạo); Đ/c Phan Thị Lan (NV Y tế, kho); Đ/c Phan Thị Mận (Bếp trưởng); Đ/c Thái Thị Hiền (GV-TBTTND); Bà Phan Thị Xuyên (Đại diện CMHS).

- **Điểm lẻ:** Đ/c Võ Thị Đào (P. Hiệu trưởng phụ trách); Đ/c Nguyễn Thị Thu Hưng (NV Văn thư kiêm QL kho); Đ/c Thái Thị Hải (Bếp trưởng); Đ/c Cao Thị Hoa (GV-UVTTND); Bà Võ Thị Chung (Đại diện CMHS).

- *Điều kiện người phục vụ:* 100% cô nuôi và nhân viên bếp có chứng nhận đủ điều kiện sức khỏe không mắc bệnh truyền nhiễm, có chứng chỉ tập huấn chuyên môn dinh dưỡng mầm non và kiến thức ATTP.

2. Cơ sở vật chất và quy chuẩn kỹ thuật:

- Thiết lập **nguyên tắc bếp ăn một chiều** khép kín: *Khu tiếp nhận thực phẩm -> Kho bảo quản -> Sơ chế tinh -> Chế biến nấu nướng -> Chia định lượng suất ăn -> Khu rửa và sấy tiệt trùng dụng cụ*.

+ Toàn bộ bàn sơ chế, xoong nồi, muôi thìa, tủ sấy, khay bát thìa của trẻ được trang bị 100% bằng Inox SUS 304 không hoen gỉ.

+ Bố trí nguồn nước giếng khoan qua hệ thống lọc áp lực đạt chuẩn nước sinh hoạt, bình lọc nước RO uống trực tiếp cho các lớp.

- Hệ thống Camera giám sát an ninh ATTP (Bắt buộc theo hướng dẫn Sở GD&ĐT):

+ Lắp đặt mắt camera bao quát toàn bộ 6 vị trí: Bàn cân nhận thực phẩm; kho bảo quản; khu sơ chế; khu bếp nấu; bàn chia thức ăn; bồn rửa dụng cụ.

+ Độ phân giải cao: Khi zoom hình ảnh tại bàn tiếp nhận phải nhìn rõ số cân/trọng lượng hàng hóa; zoom tại bàn chia phải thấy rõ định lượng suất ăn.

+ Thời gian lưu trữ dữ liệu camera: Tối thiểu 30 ngày liên tục, kết nối xem trực tiếp trên điện thoại của Ban Giám hiệu và sẵn sàng trích xuất báo cáo.

VI. QUY TRÌNH KIỂM SOÁT AN TOÀN THỰC PHẨM, KIỂM THỰC VÀ LƯU MẪU

1. Tiếp nhận nguyên liệu hàng ngày (6h30 - 7h30 sáng):

- Thành phần kiểm tra: Bắt buộc đủ 04 thành phần: Lãnh đạo trực, NV Y tế, Bếp trưởng và Đại diện Ban phụ huynh học sinh.

- Kiểm tra cảm quan: Thịt gia súc/gia cầm có thớ thịt đàn hồi, dấu thú y rõ nét; cá tôm mang đỏ, không bốc mùi hôi ươn; rau củ tươi không dập nát; đồ bao gói nguyên seal, còn hạn sử dụng. Tiến hành cân đối chứng trọng lượng thực tế và ký xác nhận vào Sổ tiếp nhận.

2. Thực hiện nghiêm chế độ Kiểm thực ba bước (theo mẫu Bộ Y tế):

- **Bước 1 (Kiểm tra trước khi chế biến):** Kiểm tra hồ sơ giấy tờ, chất lượng nguyên liệu sống, chủng loại, số lượng thực phẩm nhập vào bếp ăn.

- **Bước 2 (Kiểm tra trong quá trình chế biến):** Kiểm tra điều kiện vệ sinh phòng bếp, trang phục bảo hộ của nhân viên nấu nướng (găng tay, tạp dề, khẩu trang, mũ chụp tóc), kiểm tra độ chín nhừ của thức ăn phù hợp hệ tiêu hóa trẻ em.

- **Bước 3 (Kiểm tra trước khi ăn):** Nếm thức ăn chín, kiểm tra mùi vị, nhiệt độ khi chia bát đĩa, kiểm tra dụng cụ chứa đựng sạch sẽ trước khi chuyển về lớp học.

3. Quy định chuẩn Lưu mẫu thức ăn 24 giờ:

- Dụng cụ lưu: Hộp inox hoặc hộp thủy tinh có nắp đậy kín khít, được khử trùng tiệt trùng trước khi múc thức ăn.

- Định lượng mẫu lưu: Thức ăn đặc/mặn tối thiểu **100g/món**; thức ăn lỏng (cháo, canh, nước sốt) tối thiểu **150ml/món**; đồ tráng miệng/phụ lưu nguyên đơn vị thành phẩm.

- Niêm phong mẫu: Dán tem niêm phong ghi đầy đủ: *Tên món ăn, bữa ăn (chính/phụ), giờ lấy mẫu, ngày lấy mẫu, người lấy mẫu ký tên*.

- Nhiệt độ và thời gian: Lưu trong tủ lạnh chuyên dụng ở nhiệt độ **từ 2°C đến 8°C** liên tục trong vòng **24 giờ** (cho đến sau bữa ăn cùng giờ ngày hôm sau). Hết 24h nếu trẻ ổn định an toàn mới được tiêu hủy và vệ sinh hộp lưu.

4. Cơ chế công khai và giám sát minh bạch:

- Trước 8h30 sáng hàng ngày: NV Y tế chụp hình ảnh cân giao nhận thực phẩm, hóa đơn nhập và thực đơn đăng công khai lên nhóm Zalo của các lớp.

- Trưa và chiều: Giáo viên chụp hình ảnh khay ăn thực tế của học sinh gửi phụ huynh theo dõi, đối chiếu.

- Số điện thoại đường dây nóng Hiệu trưởng: Công khai tại cổng trường và nhóm Zalo để tiếp nhận mọi thông tin phản ánh; xử lý giải quyết dứt điểm trong vòng 24 giờ.

VII. PHƯƠNG ÁN XỬ LÝ SỰ CỐ AN TOÀN THỰC PHẨM & DIỄN TẬP NGỘ ĐỘC (Thực hiện Chỉ thị 33/CT-TTg và Công văn 1283/UBND-VHXH)

[Phát hiện trẻ có triệu chứng: Nôn, đau bụng, đi ngoài, sốt]

▼

BƯỚC 1: CÁCH LY VÀ SƠ CẤP CỨU BAN ĐẦU

• Chuyển ngay trẻ xuống Phòng Y tế; bù nước điện giải (Oresol)

• Giáo viên trấn an các trẻ khác; rà soát số lượng trẻ có biểu hiện

▼

BƯỚC 2: PHÁT LỆNH KHẨN CẤP & BÁO CÁO

• Hiệu trưởng chỉ huy: Dừng ngay toàn bộ thức ăn của bữa đó

• Dưới 5 trẻ: Sơ cứu tại chỗ, báo phụ huynh, theo dõi sát

• Từ 5 trẻ trở lên: Gọi Trạm Y tế xã Tân Châu chi viện; chuẩn bị xe chuyển viện tuyến trên; báo khẩn cáo UBND xã Tân Châu

▼

BƯỚC 3: NIÊM PHONG HIỆN TRƯỜNG & TỦ LƯU MẪU

• Đ/c Y tế niêm phong tủ lưu mẫu thức ăn 24h, niêm phong nguồn nước, thức ăn thừa tại các lớp và dụng cụ chế biến phục vụ điều tra

▼

BƯỚC 4: ỔN ĐỊNH TÂM LÝ & CUNG CẤP THÔNG TIN

• Tổ chức đón tiếp, giải thích rõ ràng cho phụ huynh

• Thông tin trung thực theo kết luận của Cơ quan chuyên môn Y tế

- **Kế hoạch diễn tập thực chiến:** Phối hợp cùng Trạm Y tế xã Tân Châu xây dựng kịch bản diễn tập tình huống ngộ độc thực phẩm quy mô lớn (giả định 30 trẻ mắc) cho toàn bộ cán bộ, giáo viên, nhân viên nhà trường.

Thời gian diễn tập dự kiến hoàn thành trước ngày 25/9/2026.

VIII. TỔ CHỨC THỰC HIỆN VÀ TRÁCH NHIỆM

1. Hiệu trưởng: Chịu trách nhiệm toàn diện trước Chủ tịch UBND xã Tân Châu và cơ quan pháp luật về an toàn thực phẩm tại trường học; trực tiếp chỉ đạo giải quyết kiến nghị, sự cố.

2. Các Phó Hiệu trưởng: Chịu trách nhiệm toàn diện trước Hiệu trưởng nhà trường và Chịu trách nhiệm kiểm tra thực tế vận hành bếp, giám sát giờ ăn của trẻ tại điểm trường được phân công phụ trách.

3. Kế toán: Khẩn trương hoàn thiện hợp đồng kinh tế ràng buộc điều khoản trách nhiệm với 11 hộ cung ứng theo đúng biên bản ngày 06/9/2026; kiểm tra hóa đơn chứng từ hợp lệ hàng ngày.

4. Nhân viên Y tế & Tổ nuôi dưỡng: Chấp hành tuyệt đối quy trình bếp 1 chiều, kiểm thực 3 bước và lưu mẫu thức ăn đủ định lượng, thời gian.

5. Giáo viên chủ nhiệm các lớp: Đảm bảo vệ sinh tay cho trẻ bằng xà phòng trước khi ăn; quan sát biểu hiện dị ứng của trẻ trong và sau khi ăn; thực hiện việc công khai hình ảnh suất ăn tới phụ huynh.

Kế hoạch này được niêm yết công khai tại các điểm trường và báo cáo trình UBND xã Tân Châu (qua Phòng VH-XH) phê duyệt thực hiện.

Nơi nhận:
- UBND xã Tân Châu (báo cáo);
- Trạm Y tế xã Tân Châu (phối hợp);
- CBQL, Ban TTND (chỉ đạo);
- 03 Bếp ăn các điểm trường (thực hiện);
- Ban đại diện CMHS (giám sát);
- Lưu: VT, HSBT.

HIỆU TRƯỞNG

ỦY BAN NHÂN DÂN XÃ AN CHÂU - TỈNH NGHỆ AN
TRƯỜNG MẦM NON AN CHÂU 2

Lê Thị Thuy Oanh