

UBND HUYỆN AN DƯƠNG
TRƯỜNG MẦM NON ĐẶNG CƯƠNG

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

Số: 175B/KH-MNĐC

Đặng Cương, ngày 28 tháng 9 năm 2023

KẾ HOẠCH

Tổ chức “Tiệc buffet” cho trẻ khối mẫu giáo Năm học 2023-2024

Căn cứ kế hoạch số 168/PGDDĐT-GDMN, Kế hoạch Hướng dẫn thực hiện nhiệm vụ GDMN năm học 2023-2024.

Thực hiện kế hoạch số 163/KH-MNĐC ngày 28/9/2023, Kế hoạch triển khai nhiệm vụ năm học 2023-2024, trường Mầm non Đặng xây dựng kế hoạch chỉ đạo công tác vệ sinh, chăm sóc nuôi dưỡng trẻ như sau:

Thực hiện kế hoạch số 175/KH-MNĐC ngày 28 tháng 9 năm 2023, Kế hoạch “Xây dựng bữa ăn học đường đảm bảo dinh dưỡng hợp lý kết hợp tăng cường hoạt động thể lực cho trẻ trong trường mầm non”. Phó Hiệu trưởng phụ trách công tác chăm sóc nuôi dưỡng xây dựng kế hoạch tổ chức “Tiệc Buffet” cho trẻ như sau:

I. MỤC ĐÍCH YÊU CẦU:

1. Mục đích

- Tổ chức tiệc Buffet là hình thức ăn uống tự phục vụ, tự do và phong phú nhất, nhằm tạo nên sự thoải mái trong thói quen ăn uống của trẻ.
- Tiệc buffet giúp trẻ thay đổi cách ăn, cách thưởng thức món ăn của người Việt và ngày càng phát triển, đáp ứng yêu cầu của cuộc sống hiện đại.
- Trẻ được lựa chọn món ăn mình thích, thưởng thức các món ăn vừa lạ vừa quen giúp trẻ hiểu thêm những nét đẹp trong văn hóa ẩm thực của người Việt.
- Tổ chức cho trẻ ăn Buffet giúp trẻ giao lưu, trao đổi trò chuyện với nhau về các món ăn, cách ăn, cách sử dụng đồ dùng ăn uống hợp lý.
- Rèn cho trẻ kỹ năng khi ăn không lấy nhiều một loại thức ăn biết nhường nhịn bạn bè vì khi ăn nhiều một món sẽ no và không thưởng thức được các món khác. Trẻ biết ăn hết phần thức ăn mình đã lấy, không để thức ăn thừa.
- Qua đó dạy trẻ thói quen tự phục vụ, tự lựa chọn món ăn giúp trẻ thêm mạnh dạn, tự tin giao tiếp, ứng xử tạo tiền đề cho sự phát triển của trẻ một cách toàn diện.

2. Yêu cầu:

- Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Các món ăn cho trẻ vừa lạ vừa quen, cách chế biến cầu kỳ nhưng phải phù hợp với độ tuổi của trẻ.
- Đảm bảo 100% trẻ được tham gia và được thưởng thức các món ăn, tạo không khí vui tươi phấn khởi cho trẻ.

II. THỜI GIAN VÀ ĐỊA ĐIỂM:

1. Thời gian tổ chức: Vào tháng 11, tháng 3 và tháng 5 năm học 2023-2024.

2. Địa điểm tổ chức: Tại khu sân sau trường Mầm non Đặng Cương.

III. DỰ KIẾN CÁC MÓN ĂN:

Theo thực tế, thực đơn của trẻ

IV. CÔNG TÁC TỔ CHỨC:

1. Nhà trường:

* Ban giám hiệu:

- Chỉ đạo các hoạt động tổ chức tiệc Buffet: Xây dựng kế hoạch, Xây dựng Menu thực đơn, bố trí nhân sự, cách thức thực hiện của mỗi nhóm, đảm bảo giờ ăn cho trẻ được thuận tiện, an toàn, vui vẻ.
- Tổ công nghệ thông tin: Ghi hình, chụp ảnh và viết tin bài đăng lên webside của nhà trường.

2. Giáo viên các lớp:

- Tuyên truyền, phối hợp với cha mẹ học sinh của lớp tổ chức tốt bữa tiệc Buffet cho trẻ tạo bầu không khí vui tươi phấn khởi cho trẻ.
- Giáo viên chuẩn bị địa điểm, đồ dùng, sắp xếp vị trí không gian thuận tiện để tổ chức bữa tiệc cho trẻ đi lại lấy đồ ăn, ngồi ăn cho thoải mái.

* Chuẩn bị trước giờ ăn:

- + Cho trẻ làm vệ sinh rửa tay, rửa mặt trước khi dùng tiệc buffet.
- + Kê bàn bày đồ ăn cho theo chiều dọc của sân,
- + Các lớp sắp xếp chỗ ngồi cho trẻ theo dãy bàn theo các khối. Bàn bàn để đồ ăn sao cho các bé di chuyển lấy thức ăn dễ dàng, và phải đảm bảo cháu nào cũng có chỗ ngồi.
- + Chuẩn bị giấy ăn hoặc khăn lau tay cho trẻ, đĩa để đồ ăn vãi để vào từng bàn ăn của trẻ.

+ Chuẩn bị dụng cụ chia ăn cho trẻ đầy đủ (khay, đĩa, bát Inox dụng cụ để gấp thức ăn, bát, thìa, ca uống nước cho trẻ)

+ Bày bàn ăn, trang trí sắp xếp các món ăn đảm bảo tính thẩm mỹ để kích thích trẻ ăn ngon miệng.

*** Trong quá trình ăn:**

+ Hướng dẫn trẻ lấy thức ăn tại vị trí bàn được bày các món ăn. Yêu cầu trẻ lấy lượng thức ăn vừa phải và ăn nhiều món trên bàn ăn.

+ Hướng dẫn các bé cách ăn buffet đúng cách và lịch sự.

*** Kết thúc giờ ăn:**

+ Trẻ ăn xong hướng dẫn trẻ cất dọn đồ dùng cùng cô.

3. Nhân viên nuôi dưỡng:

- Bếp trưởng + Kế toán + Hiệu phó phụ trách nuôi dưỡng căn cứ vào thực phẩm của thực đơn ngày tổ chức tiệc Buffet để xây dựng thực đơn cho phù hợp.

- Nhân viên tổ nuôi thay đổi cách chế biến và trực tiếp nấu các món ăn, chia định lượng các món ăn, trưng bày, trang trí các bàn tiệc cho trẻ.

- Chuẩn bị các điều kiện chế biến món ăn trong thực đơn ăn Tiệc Buffet cho trẻ, đồ dùng chứa đựng thức ăn, dụng cụ gấp thức ăn về các dãy bàn theo các khối tuổi.

Yêu cầu: Thực hiện nghiêm túc quy trình vệ sinh, bảo quản thực phẩm phải đảm bảo khâu VSATTP, tránh ruồi nhặng, côn trùng.

Các đồng chí giáo viên hỗ trợ cô nuôi, chế biến, bày bàn các món ăn cho trẻ đảm bảo đẹp mắt, ngon miệng và tuyệt đối an toàn đối với trẻ.

4. Dự trù kinh phí cho bữa tiệc búp phê của trẻ như sau:

Chế biến các món ăn tiệc Buffet cho trẻ khối mẫu giáo với số tiền ăn của bữa chính trưa và số tiền bữa phụ (không uống sữa chuyên và bữa tiệc chính) với tổng số tiền là: 18.000 đồng / trẻ mẫu giáo.

Trên đây là kế hoạch dự kiến tổ chức “Tiệc Buffet” cho trẻ trường Mầm non Đặng Cương năm học 2013-2024. Kính mong nhận được sự đồng tình ủng hộ của CBGV, NV nhà trường, cha mẹ học sinh toàn trường để tổ chức buổi “Tiệc Buffet” của trẻ thành công tốt đẹp.

Nơi nhận:

- Trường MNĐC
- Báo cáo PGD
- Lưu VT, HSND.



PHÓ HIỆU TRƯỞNG

Được quét bằng CamScanner