

Đồng Tháp, ngày 31 tháng 03 năm 2025

## THƯ NGỎ

### Phối hợp Nhà trường – Gia đình trong công tác chăm sóc, nuôi dưỡng trẻ Tại Trường THSP Mầm non Hoa Hồng

**Kính gửi: Quý phụ huynh của trẻ tại Trường THSP Mầm non Hoa Hồng.**

Trong suốt quá trình hoạt động, Trường THSP Mầm non Hoa Hồng luôn chú trọng đến công tác chăm sóc, nuôi dưỡng trẻ, nhằm mang đến cho các bé một môi trường học tập và phát triển toàn diện.

Nhằm đảm bảo các tiêu chí về chăm sóc, nuôi dưỡng trẻ cũng như sự an tâm và hài lòng của quý phụ huynh đối với dịch vụ của Nhà trường, Trường THSP Mầm non Hoa Hồng mời Quý phụ huynh cùng phối hợp với Nhà trường trong công tác chăm sóc, nuôi dưỡng các bé, cụ thể như sau:

#### 1. Giải pháp cho trẻ thấp còi, suy dinh dưỡng, thừa cân, béo phì

##### - Về phía Trường THSPMN Hoa Hồng:

+ Ban chăm sóc sức khỏe của trẻ và cán bộ y tế của Trường cung cấp các tài liệu về dinh dưỡng hợp lý, các chế độ ăn uống và thói quen sinh hoạt lành mạnh cho trẻ (thông qua Zalo các nhóm phụ huynh)

+ Cán bộ y tế của Trường thực hiện việc theo dõi cân nặng, chiều cao và tình trạng dinh dưỡng của trẻ, phát hiện sớm các vấn đề như suy dinh dưỡng hoặc thừa cân (Giáo viên công khai kết quả cân, đo đánh giá thể trạng của trẻ trên bản tin của lớp).

+ Đầu mỗi năm học, Trường phối hợp với trạm y tế phường 6 tổ chức khám sức khỏe cho trẻ (Dự kiến đầu tháng 10 hàng năm; sau khi khám xong, giáo viên gửi sổ khám sức khỏe của trẻ cho phụ huynh để biết thông tin).

+ Với trẻ thấp còi, suy dinh dưỡng: Giáo viên tập cho trẻ ăn đa dạng món ăn, động viên trẻ ăn hết suất và bổ sung thêm thức ăn nếu trẻ ăn ngon miệng và muốn ăn thêm.

+ Với trẻ thừa cân, béo phì: Cán bộ y tế của Trường phối hợp với nhà bếp điều chỉnh một số món ăn chiên/xào nhiều chất béo thành món luộc/canh trong bữa ăn cho trẻ; Giáo viên chuẩn bị các suất ăn với các món được thay thế này và giảm một ít cơm trắng trong mỗi bữa ăn của trẻ; Giáo viên tạo môi trường vận động thêm cho trẻ trong các hoạt động của lớp như: giao việc cho trẻ để trẻ di chuyển nhiều hơn, số lượt thực hành vận động trong các tiết học nhiều hơn các trẻ khác.



**- Về phía Phụ huynh:**

+ Gia đình thường xuyên theo dõi và chăm sóc sức khỏe của bé để theo dõi sự phát triển để nhận biết sớm các dấu hiệu trẻ thấp còi, suy dinh dưỡng, thừa cân, béo phì; Trao đổi với bác sĩ chuyên khoa về tình trạng dinh dưỡng của trẻ (nếu cần).

+ Cung cấp chế độ ăn uống đầy đủ, cân đối, hợp lý, đủ chất, tránh việc cho trẻ ăn quá nhiều thực phẩm có hại (đồ ngọt, thực phẩm chế biến sẵn).

+ Khuyến khích trẻ tham gia hoạt động thể chất, hạn chế cho trẻ xem ti vi, điện thoại quá lâu, giúp trẻ duy trì thói quen vận động hợp lý.

+ Quan tâm đến kết quả chăm sóc, nuôi dưỡng trẻ do Nhà trường cung cấp; Thường xuyên trao đổi với giáo viên hoặc nhân viên y tế trường học để nắm bắt tình hình sức khỏe, dinh dưỡng và sự phát triển của trẻ.

**2. Giải pháp phối hợp kiểm tra, giám sát quy trình tổ chức bữa ăn bán trú**

Nhà trường trân trọng mời Quý phụ huynh cùng tham gia kiểm tra, giám sát quy trình tổ chức bữa ăn bán trú cho trẻ tại Trường, thời gian từ 5g30 – 16g30 hàng ngày theo một trong 02 phương án sau:

- Quý phụ huynh có thể đăng ký trước thời gian kiểm tra, giám sát qua 01 trong 04 số điện thoại sau: 0854950464 (Cô Bình - Tổ trưởng tổ văn phòng, cán bộ y tế trường học); 0932833428 (Cô Giàu - Kế toán); 0784600374 (Cô Liễu - Cấp dưỡng); 0939993877 (Cô Huyền - Cấp dưỡng); 0939955022 (Cô Quý - Hiệu trưởng).

- Quý phụ huynh có thể kiểm tra, giám sát đột xuất (không cần đăng ký trước, nhưng cần liên lạc với 01 trong 04 số điện thoại trên để được trang bị mũ y tế, găng tay, khẩu trang khi đến khu vực bếp ăn và phiếu ghi nhận thông tin phục vụ quá trình kiểm tra, giám sát).

*\* Có mẫu tiêu chí kiểm tra, giám sát kèm theo Thư ngỏ này*

Trên đây là Thư ngỏ phối hợp Nhà trường – Gia đình trong công tác chăm sóc, nuôi dưỡng trẻ tại Trường THSP Mầm non Hoa Hồng, Nhà trường mong muốn sự tham gia tích cực của Quý phụ huynh để góp phần vào việc nâng cao chất lượng chăm sóc, nuôi dưỡng trẻ, đồng thời tạo nên sự kết nối chặt chẽ giữa Nhà trường và Gia đình trong công tác nuôi dưỡng, giáo dục trẻ.

**HIỆU TRƯỞNG**



Nguyễn Thuận Quý



**PHIẾU ĐÁNH GIÁ QUY TRÌNH TỔ CHỨC BỮA ĂN BÁN TRÚ**  
**TẠI TRƯỜNG THSP MẦM NON HOA HỒNG**  
*(Dành cho công tác phối hợp Nhà trường – Gia đình trong việc chăm sóc,  
 nuôi dưỡng trẻ - Tại Trường THSP Mầm non Hoa Hồng)*

TT	Nội dung đánh giá	Đạt	Chưa đạt	Ghi chú
<b>A</b>	<b>Khu vực tổ chức ăn</b>			
1	Khu vực ăn thông thoáng, sạch sẽ, tránh các khu vực gần nhà vệ sinh, cống rãnh thoát nước, khu vực bị ô nhiễm.			
2	Có đủ bàn, ghế phục vụ ăn uống cho trẻ			
3	Bàn, ghế, dụng cụ, phương tiện làm bằng vật liệu dễ cọ rửa			
4	Dụng cụ chứa thức ăn và sử dụng để ăn uống được làm bằng vật liệu dễ làm vệ sinh			
5	Có phương tiện bảo quản, lưu giữ thực phẩm			
6	Có dụng cụ chứa đựng rác thải, chất thải bảo đảm có nắp đậy			
7	Vệ sinh khu vực ăn trước và sau khi ăn.			
<b>B</b>	<b>Nhà bếp</b>			
1	Có khu sơ chế nguyên liệu, khu chế biến, khu bảo quản thức ăn, kho nguyên liệu, bảo quản thực phẩm			
2	Nơi chế biến thức ăn được thiết kế theo nguyên tắc 1 chiều			
3	Trang thiết bị, dụng cụ chế biến, chia, gói thực phẩm làm bằng vật liệu ít bị mài mòn, không bị gỉ			
4	Sử dụng riêng dụng cụ đối với thực phẩm tươi sống và thực phẩm đã qua chế biến.			
5	Có găng tay sạch để sử dụng khi tiếp xúc trực tiếp với thức ăn			
6	Thùng chứa rác, dụng cụ chứa đựng chất thải, rác thải phải có nắp đậy; chất thải, rác thải phải được thu dọn, xử lý hàng ngày.			
7	Hệ thống xử lý chất thải: cống rãnh có lưới hoặc nắp đậy che chắn, không ú đọng rác.			
8	Nhà vệ sinh bố trí riêng biệt với khu vực chế biến thực phẩm; cửa nhà vệ sinh không được mở thông vào khu vực chế biến.			
9	Có đủ bồn rửa tay với nước sạch và xà phòng cho nhân viên rửa trước khi chế biến.			
10	Tủ lạnh bảo quản thực phẩm vệ sinh sạch sẽ thường xuyên và đạt nhiệt độ bảo quản phù hợp loại thực phẩm.			
11	Tuân thủ đúng quy định về kiểm thực ba bước			
12	Tuân thủ đúng quy định về lưu mẫu thực phẩm			

<b>C</b>	<b>Kho bảo quản thực phẩm</b>			
1	Nguyên liệu, sản phẩm thực phẩm phải được đóng gói và bảo quản hợp vệ sinh.			
2	Nguyên liệu, phụ gia thực phẩm: phải có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng, được phép sử dụng theo quy định.			
<b>D</b>	<b>Bảo đảm chất lượng bữa ăn học đường</b>			
1	Có xây dựng thực đơn bảo đảm dinh dưỡng hợp lý phù hợp với lứa tuổi, đa dạng thực phẩm, đạt tối thiểu 5 nhóm thực phẩm			
2	Có công bố thành phần dinh dưỡng của thực đơn và công khai thực đơn hằng ngày (hoặc hàng tuần)			
3	Số lượng món ăn đúng theo thực đơn đã ban hành (Nếu có điều chỉnh phải thông tin qua nhóm Zalo với phụ huynh, nêu lý do điều chỉnh và cập nhật lại thực đơn)			

**Đại diện Phụ huynh**

Đồng Tháp, ngày tháng năm .....

**Đại diện Nhà trường**

