

Số: 07./KH-TMNCH

Cẩm Hưng, ngày 9 tháng 8 năm 2024

KẾ HOẠCH MUA LƯƠNG THỰC, THỰC PHẨM ĂN BÁN TRÚ CHO HỌC SINH NĂM HỌC 2024 - 2025

Căn cứ vào Công văn số 1048/SGDDĐT-GDMN ngày 22/5/2024 của Sở Giáo dục và Đào tạo Hải Dương về việc thực hiện một số nhiệm vụ trong hè và chuẩn bị cho năm học 2024-2025; số 25/PGDDĐT – GDMN ngày 23/5/2024 của Phòng Giáo dục và Đào tạo về việc thực hiện một số nhiệm vụ trong hè và chuẩn bị cho năm học 2024-2025;

Thực hiện một số nhiệm vụ, giải pháp nâng cao chất lượng chăm sóc, nuôi dưỡng, giáo dục và phong trào thi đua ngành GDĐT năm học 2024 - 2025;

Căn cứ vào tình hình thực tế, Trường Mầm non Cẩm Hưng xây dựng kế hoạch lựa chọn đơn vị cung ứng thực phẩm ăn bán trú cho học sinh năm học 2024-2025 với các nội dung cụ thể như sau:

I. Mục đích

- Đảm bảo an toàn thực phẩm, nâng cao chất lượng bữa ăn cho trẻ tại trường.
- Lựa chọn, ký hợp đồng với đơn vị, công ty, nhà sản xuất (sau đây gọi chung là đơn vị cung ứng) có thương hiệu trên thị trường cung ứng trực tiếp hàng hóa, loại bỏ khâu trung gian để tận dụng ưu đãi về giá cả đảm bảo về chất lượng.

II. Nội dung và nhiệm vụ

1. Tiêu chí lựa chọn

- Đơn vị cung ứng phải có đầy đủ hồ sơ đảm bảo tính Pháp lý theo quy định;
- Đủ điều kiện về phương tiện, con người đảm bảo cung ứng tận nơi, có xe lạnh bảo quản chở các thực phẩm tươi sống như thịt, cá, tôm, cua, ngao, ốc, hến,... để đảm bảo chất lượng thực phẩm, có xe thùng kín chuyên dụng vận chuyển rau, củ, quả và các sản phẩm khác;
- Thái độ phục vụ tốt, có trách nhiệm đồng thời phối hợp chặt chẽ với các cơ quan chức năng trong việc giám sát, kiểm tra thực phẩm. Thực hiện giao nhận hàng hóa hàng ngày bằng phiếu giao nhận với đầy đủ thông tin về chủng loại, số lượng, khối lượng và ký giao nhận vào sổ đầy đủ;
- Các sản phẩm cung ứng đồ uống, thực phẩm, đồ bao gói sẵn phải có nhãn mác đầy đủ như: tên thực phẩm, tên địa chỉ sản xuất, thương hiệu, thương



nhân nhân chịu trách nhiệm về hàng hóa, định lượng thực phẩm, ngày sản xuất, ngày đóng gói, hạn sử dụng, mã vạch sản phẩm...;

- Đối với các sản phẩm tươi sống như thịt, cá, trứng, thịt gia cầm, rau, củ, quả... phải có chứng nhận theo tiêu chuẩn của Vietgap, ưu tiên có chứng nhận hữu cơ hoặc theo tiêu chuẩn khác của các đơn vị có thẩm quyền chứng nhận về an toàn thực phẩm.

- Giá cả phải tương đương với chất lượng thực phẩm.

- Ưu tiên lựa chọn những đơn vị cung ứng đang cung cấp cho nhà trường nếu hồ sơ năng lực đảm bảo và giá cả tương đương.

2. Nhiệm vụ cụ thể

2.1. Triển khai các văn bản hướng dẫn của các cấp về việc hướng dẫn lựa chọn các đơn vị cung ứng đồ uống, lương thực, thực phẩm vào bếp ăn trường học trên địa bàn huyện Cẩm Giàng trong các cuộc họp, trong mạng xã hội.

2.2. Xây dựng kế hoạch thực hiện lựa chọn các đơn vị cung ứng đồ uống, lương thực, thực phẩm vào bếp ăn bán trú.

2.3. Ra thông báo về việc tiếp nhận hồ sơ của các đơn vị, tổ chức, cá nhân có nguyện vọng cung cấp đồ uống, lương thực, thực phẩm vào bếp ăn trong trường bằng nhiều hình thức.

- Niêm yết công khai tại bảng tin của nhà trường từ ngày 12/8/2024 đến hết ngày 19/8/2024.

- Đăng tải trên các trang mạng xã hội như Zalo, Facebook.

- Gửi thông báo trực tiếp tới các đơn vị đang cung ứng cho bếp ăn của trường.

2.4. Thành lập Hội đồng lựa chọn đơn vị cung ứng đồ uống, lương thực, thực phẩm và thẩm định giá thực phẩm cho bếp ăn bán trú.

2.5. Tổ chức đánh giá hồ sơ; tổ chức kiểm tra thực tế đối với các cơ sở có đơn đăng ký; lập biên bản lựa chọn các nhà cung cấp theo tiêu chí đã ban hành.

2.6. Tổng hợp kết quả lựa chọn và công khai kết quả lựa chọn nhà cung cấp theo quy định.

3. Nguồn kinh phí:

Là nguồn kinh phí thu hợp pháp theo số 08/2022/NQ- HĐND tỉnh Hải Dương ngày 8 tháng 12 năm 2022.

Số học sinh theo kế hoạch năm học 2024-2025 dự kiến: tổng số học sinh 393 trẻ mức ăn 17.000đ/ngày/trẻ: (Tính cả thời gian học hè)

Dự kiến số lượng lương thực, thực phẩm cần sử dụng trong năm học.

STT	Tên thực phẩm	Đơn vị tính	SL cần sử dụng trong năm học
1	Dầu ăn SimPly	Chai 1 lít	230

2	Nước mắm cốt cá com	Can 2 lít	45
3	Hạt nêm Aji ngon	Túi 2 kg	85
4	Mì chính Ajinomoto	Túi 1,8 kg	12
5	Muối hạt to	Túi 1 kg	40
6	Muối tinh Iot	Túi 500 gam	10
7	Bột canh Ajinomoto	Túi 190 gam	900
8	Bột đậu xanh	Kg	5
9	Gia vị Knor kho tàu	Túi 28 gam	200
10	Đường trắng xuất khẩu	Túi 1 kg	100
11	Dấm Trung Thành	Chai 500 ml	50
12	Nước hàng	Chai 100 ml	90
13	Nước cốt dừa	Lọ 400 ml	24
14	Gạo nếp cái hoa vàng	Kg	1.152
15	Gạo tẻ thơm	Kg	6.426
16	Bột sắn dây	Kg	30
17	Đỗ xanh tách vỏ loại 1	Kg	210
18	Đỗ đen loại 1 hạt nhỏ xanh lòng	Kg	120
19	Mộc nhĩ	Kg	8
20	Nấm hương	Kg	8
21	Lạc đỏ	Kg	230
22	Hạt sen	Kg	16
23	Bánh Bao	Cái	5.600
24	Bún Khô	Kg	350
25	Đậu trắng	Chiếc	600
26	Rau cải ngọt	Kg	350
27	Rau mùng tơi	Kg	120
28	Rau đay	Kg	120
29	Rau ngót	Kg	240
30	Bí xanh ruột xanh	Kg	240
31	Bí đỏ	Kg	180
32	Bắp cải	Kg	180
33	Khoai tây	Kg	800
34	Khoai sọ	Kg	300
35	Su hào	Kg	300

CAM
 ỜNG
 I NOI
 HUN
 *

36	Cà rốt	Kg	90
37	Bánh Mỳ	cái	5600
38	Ngô tươi	Kg	160
39	Cà chua	Kg	200
40	Gừng	Kg	12
41	Mướp	Kg	80
42	Bầu	Kg	80
43	Tỏi khô	Kg	24
44	Hành khô	Kg	30
45	Hành lá	Kg	87
46	Giá đỗ	Kg	70
47	Dưa hấu (Long An)	Kg	135
48	Chuối tây	Kg	135
49	Đu đủ	Kg	135
50	Dứa gọt vỏ	Quả	72
51	Quả Cam	Kg	135
52	Trứng vịt	Kg	500
53	Trứng cút	Kg	500
54	Thịt bò loại 1	Kg	420
55	Thịt vai sấn bò bì	Kg	4.300
56	Xương ống	Kg	200
57	Xương lợn (cổ, đuôi)	Kg	200
58	Xương sườn	Kg	200
59	Tim	Kg	48
60	Thịt vịt (Bò chân,cổ)	Kg	110
61	Thịt ngan (Bò chân,cổ, sát cánh)	Kg	110
62	Gà ta (Bò chân,cổ)	Kg	320
63	Cá trắm trắng loại 1 (Từ 3kg - 4kg/con)	Kg	50
64	Ngao	Kg	250
65	Tôm biển loại 1 (Từ 40 con - 50 con/kg)	Kg	250
66	Cua đồng	Kg	64
67	Sữa	kg	175
68	Tép đồng	Kg	32

III. Tổ chức thực hiện

1. Ban giám hiệu

- Xây dựng kế hoạch, ra thông báo, thành lập Hội đồng và tổ chức thực hiện lựa chọn các đơn vị cung ứng đồ uống, lương thực, thực phẩm vào bếp ăn bán trú của nhà trường; tiến hành họp hội đồng lựa chọn và kiểm tra thực tế đối với các cơ sở có đơn đăng ký.

- Ban hành quyết định lựa chọn nhà cung ứng công khai theo quy định.

2. Kế toán

- Niêm yết công khai và gửi thông báo tiếp nhận hồ sơ bằng các hình thức quy định.

- Tiếp nhận hồ sơ của các đơn vị cung ứng.

- Soạn thảo hợp đồng ký kết.

3. Bộ phận khác

3.1. Tổ nhà bếp: Khảo giá tại các địa điểm: chợ Cẩm Giàng, Mỹ Ngọc, chợ Thửa Lương Tài Bắc Ninh, siêu thị...

3.2. Thanh tra nhân dân: Kết hợp với tổ nhà bếp, giám sát quy trình lựa chọn, khảo giá.

3.3. Nhóm lớp: Gửi thông báo tiếp nhận hồ sơ lựa chọn đơn vị cung ứng lên zalo nhóm lớp, trao đổi trực tiếp với PHHS.

Trên đây là Kế hoạch về việc lựa chọn các đơn vị cung ứng có nhu cầu cung ứng thực phẩm cho bếp ăn bán trú trong năm học 2024 - 2025 tại bếp ăn bán trú của trường mầm non Cẩm Hưng./.

Nơi nhận:

- CBGVNV trường;
- Ban đại diện CMHS;
- Lưu VT.

HIỆU TRƯỞNG

Nguyễn Thị Bắc

S. TỈNH HÀI GIÀ