

Số: 16/QĐ-THCSPL

Sam Mùn, ngày 02 tháng 03 năm 2026

QUYẾT ĐỊNH
“V/v thành lập Ban Quản trị đời sống năm học 2025 - 2026”

HIỆU TRƯỞNG TRƯỜNG THCS POM LÓT

Căn cứ Quyết định số 2195/QĐ-BGDĐT ngày 10/8/2022 của Bộ Giáo dục và Đào tạo Hướng dẫn công tác tổ chức bữa ăn học đường kết hợp tăng cường hoạt động thể lực cho trẻ em, học sinh trong các cơ sở giáo dục mầm non và tiểu học;

Căn cứ Nghị định 66/2025/NĐ-CP ngày 12 tháng 3 năm 2025 Quy định chính sách cho trẻ em nhà trẻ, học sinh, học viên ở vùng đồng bào dân tộc thiểu số và miền núi, vùng bãi ngang, ven biển và hải đảo và cơ sở giáo dục có trẻ em nhà trẻ, học sinh hưởng chính sách;

Căn cứ Nghị định 339/2025/NĐ-CP ngày 25 tháng 12 năm 2025 Quy định chính sách hỗ trợ bữa ăn trưa cho học sinh tiểu học và trung học cơ sở học ở các xã biên giới đất liền;

Căn cứ công văn số 569/SGDĐT-KHTC ngày 24 tháng 02 năm 2026 của Sở Giáo dục và Đào tạo tỉnh Điện Biên V/v hướng dẫn tổ chức bếp ăn tập thể trong các cơ sở giáo dục trên địa bàn tỉnh Điện Biên;

Căn cứ Điều 11, điều lệ trường trung học cơ sở, trường trung học phổ thông và trường phổ thông có nhiều cấp học ban hành kèm theo Thông tư số 32/2020/TT-BGDĐT, ngày 15/9/2020 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo, quy định nhiệm vụ và quyền hạn của Hiệu trưởng;

Căn cứ kế hoạch số: 10/KH-THCSPL ngày 27/01/2026 Kế hoạch tổ chức ăn bán trú cho học sinh trường THCS Pom Lót, năm học 2025-2026;

Căn cứ vào biên bản họp Hội trường hội phụ huynh các lớp;

QUYẾT ĐỊNH:

Điều 1: Thành lập Ban Quản trị đời sống trường THCS Pom Lót năm học 2025 - 2026. Gồm các Ông (bà) có tên trong danh sách. (Có danh sách kèm theo).

Điều 2: Ban Quản trị đời sống có nhiệm vụ Xây dựng thực đơn bữa ăn, khảo sát giá cả thị trường, tìm nhà cung ứng đủ điều kiện, lập kế hoạch, tổ chức thực hiện và giám sát quy trình tổ chức bếp ăn tập thể cho học sinh đảm bảo nghiêm túc, khoa học, dân chủ, công khai, chặt chẽ đáp ứng nhu cầu nguyện vọng của học sinh và phụ huynh, tuân thủ các quy định hiện hành của nhà nước. (Có bảng phân công nhiệm vụ chi tiết kèm theo).

Điều 3: Các thành viên trong Ban Quản trị đời sống có tên trong danh sách ghi tại Điều 1 chịu trách nhiệm thi hành Quyết định này. Quyết định này có hiệu lực kể từ ngày ký./.

Nơi nhận:

- Như điều 3;
- Lưu: VT.

HIỆU TRƯỞNG

Trần Thị Bích Nga

**DANH SÁCH THÀNH VIÊN BAN QUẢN TRỊ ĐỜI SỐNG
NĂM HỌC 2025- 2026**

(Kèm theo QĐ số: 16/QĐ-THCSPL ngày 02 tháng 03 năm 2026 của hiệu trưởng trường THCS Pom Lót)

STT	Họ và tên	Chức vụ	Ghi chú
1	Trần Thị Bích Nga	Hiệu trưởng	Tổ trưởng
2	Trần Anh Tuấn	Phó Hiệu trưởng	Tổ phó
3	Phạm Đình Nam	Trưởng ban ĐDCMHS	Thành viên
4	Ngô Thuý Điệp	Thư ký hội đồng	Thành viên
5	Trịnh Văn Quyết	TT tổ Toán- KHTN	Thành viên
6	Nguyễn Huy Thục	TT tổ HĐGD	Thành viên
7	Cà Thị Ngọc	TT tổ Văn- KHXH	Thành viên
8	Phạm Thị Đào	NV y tế - TT tổ VP	Thành viên
9	Bùi Thị Hương	Kế toán	Thành viên
10	Trần Văn Điền	Bí thư đoàn TN	Thành viên
11	Trần Thị Nga	Tổng phụ trách đội	Thành viên
12	Nguyễn Thị Vân	Thủ quỹ	Thành viên
13	Hoàng Thị Hà	Nhân viên VT	Thành viên
14	Đỗ Hải Đông	Đơn vị cung cấp suất ăn	Thành viên
15	GVCN 17 lớp	Giáo viên chủ nhiệm	Thành viên

PHÂN CÔNG NHIỆM VỤ BAN QUẢN TRỊ ĐỜI SỐNG NĂM HỌC 2025 -2026

(Kèm theo QĐ số:16 /QĐ-THCSPL ngày 02 tháng 3 năm 2026 của hiệu trưởng
trường

THCS Pom Lót)

1. Đ/c Trần Thị Bích Nga - Hiệu trưởng nhà trường: Trưởng ban.

Phụ trách chung công tác ăn bán trú, chịu trách nhiệm ký hợp đồng mua suất ăn (Với đơn vị cung ứng suất ăn).

2. Đ/c Trần Anh Tuấn - Phó hiệu trưởng: Phó trưởng ban.

Chịu sự điều hành của Trưởng ban. Phụ trách công tác ăn bán trú: Giám sát việc lên thực đơn cho học sinh ăn hàng tuần, hàng ngày, giám sát công tác an toàn vệ sinh thực phẩm,...

3. Đ/c Bùi Thị Hương – Kế toán: Ủy viên

Chịu sự điều hành của Trưởng ban. Thu thập chứng từ kế toán liên quan đến công tác ăn bán trú, lập nhu cầu và các báo cáo quyết toán do cấp trên yêu cầu. Định kỳ công khai chứng từ thanh, quyết toán đảm bảo theo quy định của nhà nước.

4. Đ/c Phạm Thị Đào - Nhân viên y tế: Ủy viên

Phụ trách tham mưu xây dựng kế hoạch thực hiện công tác VSATTP bếp ăn;

Lưu mẫu thức ăn Gồm (Dụng cụ lưu mẫu, Lấy mẫu thực phẩm, Bảo quản mẫu thức ăn lưu); Đảm bảo thời gian lưu mẫu tại cơ sở, có đủ sổ sách ghi chép hiện chế độ kiểm thực 3 bước theo hướng dẫn của Bộ y tế; hàng ngày theo quy định.

Đánh giá tham mưu hàm lượng dinh dưỡng, thành phần các nhóm thực phẩm cần thiết trong mỗi bữa ăn đảm bảo đáp ứng tối đa nhu cầu dinh dưỡng của học sinh.

5. Đ/c Hoàng Thị Hà – Nhân viên: Ủy viên

Chịu sự điều hành của trưởng ban quản lý, hàng ngày chịu trách nhiệm phối kết hợp với bên cung cấp vận chuyển suất ăn lên các lớp giao cho giáo viên chủ nhiệm từng lớp.

6. Đ/C Trịnh Văn Quyết, Nguyễn Huy Thục, Cà Thị Ngọc – Tổ trưởng: Ủy viên

Các thành viên chịu sự điều hành của trưởng ban quản lý, thường xuyên giám sát công tác chế biến của đơn vị cung cấp suất ăn, giao nhận suất ăn, công tác vệ sinh cá nhân của học sinh trước và sau khi ăn.

7. Đ/c Nguyễn Thị Hương - Giáo viên: Ủy viên

Chịu sự điều hành của trưởng ban quản lý, trực tiếp nhận suất ăn hàng ngày tại khu Na Hai; Quản lý chung khu Na Hai;

8. Ngô Thuý Điệp – Thư ký hội đồng nhà trường

Chịu sự điều hành của trường ban quản lý, thường xuyên giám sát công tác nấu ăn, an toàn vệ sinh tại bếp ăn, công tác lưu mẫu tại cơ sở cung cấp suất ăn, tổng hợp ý kiến phản hồi về công tác ăn bán trú, báo cáo trường ban.

9. Đỗ Hải Đông – Nhà bếp (Đơn vị cung cấp suất ăn): Ủy viên

Chế biến món ăn theo thực đơn, nhận nhập thực phẩm vào bếp, sơ chế thực phẩm, tạo món ăn, vệ sinh bếp, hướng dẫn phụ bếp, chia thức ăn cho các lớp theo số lượng học sinh ăn trong ngày... (Thực hiện đúng quy định bếp ăn tập thể 1 chiều)

10. Phạm Đình Nam – Đại diện cha mẹ học sinh: Ủy viên

Kết hợp cùng với Phó ban quản lý Giám sát quá trình lên thực đơn cho trẻ ăn hàng tuần hàng ngày, giám sát công tác an toàn vệ sinh thực phẩm, giám sát việc giao nhận suất ăn....

11. GVCN 17 Lớp- Ủy viên

Thực hiện chăm công, báo ăn theo quy định; Nhận suất ăn theo số lượng của lớp, đối chiếu thực đơn; Tổng hợp ý kiến của học sinh, cha mẹ học sinh về món ăn để tham gia đề xuất, bổ sung xây dựng thực đơn cho phong phú đa dạng.

