

Số : 77/QĐ – THCC2

Mường Nhé, ngày 29 tháng 8 năm 2025

QUYẾT ĐỊNH
Về việc thành lập Ban Quản trị đời sống
Năm học 2025 – 2026

HIỆU TRƯỞNG TRƯỜNG PTDTBT TIỂU HỌC CHUNG CHẢI SỐ 2

Căn cứ Điều 11 Điều lệ trường tiểu học, ban hành kèm theo Thông tư số 28/2020/TT-BGDĐT, ngày 4 tháng 9 năm 2020 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo quy định chức năng nhiệm vụ và quyền hạn của Hiệu trưởng;

Căn cứ công văn số 1702/SGDĐT-KHTC ban hành ngày 19 tháng 6 năm 2024 về việc Hướng dẫn tổ chức bếp ăn tập thể trong các cơ sở giáo dục trên địa bàn tỉnh Điện Biên;

Căn cứ khoản 1 và 2 Điều 6 về cơ cấu tổ chức; Điều 8 về Hoạt động giáo dục của trường PTDTBT quy định tại Thông tư số: 03/2023/TT-BGDĐT ngày 06 tháng 02 năm 2023 của Bộ Giáo dục và Đào tạo ban hành Quy chế tổ chức và hoạt động của trường phổ thông dân tộc bán trú;

Căn cứ Nghị định số 66/2025/NĐ-CP ngày 12/03/2025 của Chính Phủ về Nghị định Quy định chính sách cho trẻ em nhà trẻ, học sinh, học viên 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 quyết định số: /QĐ-UBND ngày tháng năm 2025 của Chủ tịch Ủy Ban nhân dân xã Mường Nhé về việc phê duyệt học sinh bán trú năm học 2025 – 2026.

Căn cứ kế hoạch, nhiệm vụ năm học 2025- 2026 của nhà trường;

Xét đề nghị của bộ phận phụ trách công tác Bán trú:

QUYẾT ĐỊNH

Điều 1. Thành lập Ban Quản trị đời sống năm học 2025-2026 và phân công nhiệm vụ cho các ông (bà) có tên sau:

(Có danh sách kèm theo)

Điều 2. Phân công nhiệm vụ cụ thể cho từng cá nhân. Trong quá trình thực hiện, nếu có vấn đề phát sinh hoặc vướng mắc, đề nghị Ban Quản trị đời sống, cá nhân kịp thời phản ánh bằng văn bản về Phó hiệu trưởng phụ trách để tổng hợp, xem xét, quyết định.

Điều 3. Quyết định này có hiệu lực thi hành kể từ ngày ký. Các ông bà kế toán, y tế, thủ quỹ và các cá nhân có tên tại điều 1 chịu trách nhiệm thi hành quyết định này./.

Nơi nhận:

- Phòng VH-XH xã Mường Nhé (để b/c);
- Cá nhân có tên Điều 1 (để thực hiện)
- Lưu: VT.

PH. HIỆU TRƯỞNG



Trịnh Văn Lập



DANH SÁCH BAN QUẢN TRỊ ĐỜI SỐNG
(Kèm theo quyết định số 27/QĐ – THCC2 ngày 29 tháng 8 năm 2025 của trường
PTDTBT TH Chung Chải số 2)

STT	Họ và tên	Chức danh	Chức vụ	Ghi chú
1.	Trịnh Văn Lập	Phó hiệu trưởng phụ trách	Trưởng ban	
2.	Trần Vũ An	P. Hiệu trưởng- CTCD	Phó ban	
3.	Vàng Văn Thanh	TPT Đội	Phó ban	
4.	Nguyễn Đức Thiện	NV Kế toán kiêm nhiệm	Ủy viên	
5.	Lò Văn Đệ	NV Y tế học đường	Ủy viên	
6.	Lò Văn Thêm	NV văn thư – thủ quỹ	Ủy viên	
7.	Sùng Thị Dợ	HĐ nấu ăn	Ủy viên	
8.	Pờ Cổ Na	HĐ nấu ăn	Ủy viên	
9.	Hù Cổ Phương	HĐ nấu ăn	Ủy viên	
10.	Tổng Thị Diệu	HĐ nấu ăn	Ủy viên	
11.	Lý Pó Nu	HĐ nấu ăn	Ủy viên	
12.	Sùng Na Phi	HĐ nấu ăn	Ủy viên	
13.	Sùng Gió Từ	Bảo vệ kiêm nhiệm HĐ nấu ăn	Ủy viên	
14.	Nguyễn Trung Trà	Trưởng ban thanh tra ND	Ủy viên	
15.	Hạ A Sùng	Trưởng ban ĐDCMHS	Ủy viên	
16.	Hoàng Thị Liệu	GVCN LG 1+2A1	Ủy viên	
17.	Phạm Thị Tuyền	Giáo viên chủ nhiệm 3A1	Ủy viên	
18.	Cà Văn Sinh	Giáo viên chủ nhiệm 3A2	Ủy viên	
19.	Thào A Chớ	Giáo viên chủ nhiệm 3A3	Ủy viên	
20.	Bùi Văn Sắn	Giáo viên chủ nhiệm 4A1	Ủy viên	
21.	Cà Văn Thoải	Giáo viên chủ nhiệm 4A2	Ủy viên	
22.	Lường Anh Ngọc	Giáo viên chủ nhiệm 4A3	Ủy viên	
23.	Sin Văn Thắng	Giáo viên chủ nhiệm 5A1	Ủy viên	
24.	Hà Thị Tuyền	Giáo viên chủ nhiệm 5A2	Ủy viên	
25.	Lý Văn Hiệu	Giáo viên chủ nhiệm 5A3	Ủy viên	
26.	Lý Chà Tuyên	Giáo viên chủ nhiệm 5A4	Ủy viên	

Danh sách gồm 26 người./.





BẢNG PHÂN CÔNG NHIỆM VỤ CHO CÁC THÀNH VIÊN TRONG BAN QUẢN TRỊ ĐỜI SỐNG

(Kèm theo quyết định số 77/QĐ – THCC2 ngày 17 tháng 8 năm 2025 của trường
PTDTBT tiểu học Chung Chải số 2)

Ban quản trị đời sống phân công nhiệm vụ cho các thành viên thực hiện nhiệm vụ cụ thể như sau:

1. Ông: Trịnh Văn Lập: Phó hiệu trưởng phụ trách - Trưởng Ban:

- Quản lý, chỉ đạo chung mọi hoạt động của bếp ăn tập thể trong đơn vị nhà trường.
- Ký hợp đồng, thanh lý hợp đồng với nhà cung cấp thực phẩm, phê duyệt thực đơn, quy trình nhập kho, xuất kho, bảng kê mua hàng hàng ngày và công khai thực đơn chính thức trên cơ sở biên bản họp thống nhất trong Ban quản trị đời sống để triển khai thực hiện.

2. Ông: Trần Vũ An: Phó hiệu trưởng – Phó Ban:

- Tham mưu cho trưởng ban, lập kế hoạch hoạt động, tổ chức thực hiện và giám sát quy trình tổ chức bếp ăn tập thể, phân công nhiệm vụ cho từng thành viên trong Ban quản trị đời sống.
- Tổng hợp các ý kiến của các bộ phận, kiểm tra thông tin và lựa chọn các thực đơn phù hợp trình Ban Quản trị đời sống thống nhất thực hiện.
- Thực hiện nhiệm vụ khác khi được trưởng ban phân công.

3. Vàng Văn Thanh: Tổng phụ trách Đội - Phó Ban:

- Tham mưu cho trưởng ban, lập kế hoạch hoạt động, tổ chức thực hiện và giám sát quy trình tổ chức bếp ăn tập thể, xây dựng kế hoạch và phân công nhiệm vụ cho từng thành viên trong tổ bán trú.
- Tổng hợp các ý kiến của các bộ phận, kiểm tra thông tin và lựa chọn các thực đơn phù hợp trình Ban Quản trị đời sống thống nhất thực hiện.
- Tổng hợp sĩ số học sinh báo ăn hàng ngày.
- Thực hiện nhiệm vụ khác khi được trưởng ban phân công

4. Bộ phận giám sát: Lý Văn Hiệu, Hoàng Thị Liệu, Thanh tra nhân dân và giáo viên chủ nhiệm các lớp có học sinh bán trú.

- Giám sát kiểm tra số lượng, chất lượng, thành phần lương thực, thực phẩm sau khi chế biến thành các món ăn đảm bảo không bị tráo đổi hoặc thất thoát từ khi giao nhận tới khi chế biến theo thực đơn.
- Giám sát quy trình thực hiện và tổng hợp ý kiến của các thành viên khác trong trường để có ý kiến bổ sung, góp ý, kiến nghị.
- Thực hiện nhiệm vụ khác khi được trưởng ban phân công.

5. Nhân viên kế toán: Nguyễn Đức Thiện.

- Có trách nhiệm kết hợp với nhân viên tiếp phẩm đi khảo sát thị trường tìm nhà cung ứng với giá thành hợp lý, nhà cung cấp thực phẩm phải có đủ các điều kiện về

VSATTP theo quy định hiện hành của Nhà nước, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm, xác nhận những thực phẩm mà thị trường có thể cung ứng.

- Trên sơ sở thực đơn của từng bữa ăn, tính toán giá thành của từng món ăn, giá thành từng bữa ăn đảm bảo phù hợp với định mức kinh phí. (lập bảng kê, phiếu nhập kho, xuất kho). Lên thực đơn hàng ngày.

- Lập phiếu Nhập kho, xuất kho gạo.

- Lập bảng kê mua hàng hóa và làm thủ tục thanh toán cho nhà cung cấp.

- Kiểm tra, đối chiếu số lượng, đơn giá trong biên nhận, bảng kê mua hàng hóa trước khi thanh toán.

- Trường hợp học sinh báo cáo có lý do đặc biệt, cập nhật thông tin học sinh nghỉ học có lý do từ các GV chủ nhiệm báo cáo để tổng hợp trừ tiền ăn của học sinh đó và báo với nhân viên phụ trách tiếp phẩm giảm suất ăn trong thời gian học sinh nghỉ. Trả lại tiền ăn cho HS báo cáo có lý do đặc biệt.

- Thực hiện nhiệm vụ khác khi được trường ban phân công.

6. Ông: Lò Văn Đệ: Nhân viên y tế - thủ Kho

- Tham mưu cho Ban quản trị đời sống lựa chọn thực đơn có đủ hàm lượng dinh dưỡng của các nhóm thực phẩm cần thiết trong mỗi bữa ăn.

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

- Thực hiện nhiệm vụ: Kiểm tra, nhận và bàn giao thực phẩm từ nhân viên tiếp phẩm (người mua hàng theo phiếu nhập kho)

- Cân và chụp hình ảnh thực phẩm khi nhận và xuất cho nhà bếp.

- Chịu trách nhiệm nhập lương thực, thực phẩm, nguyên liệu, nhiên liệu và bảo quản trong kho đối với những thực phẩm đặc khô, bảo quản trong tủ lạnh đối với những thực phẩm tươi sống ...trước khi bàn giao cho nhà bếp.

- Nhập gạo vào kho theo từng đợt cấp.

- Xuất kho thực phẩm, gạo cho tổ trưởng tổ nuôi dưỡng theo phiếu xuất kho.

- Bảo quản thực phẩm trong kho (nếu chưa xuất kho ngay)

- Chịu trách nhiệm lưu mẫu thực phẩm và hủy mẫu thực phẩm đúng thời gian quy định.

- Phối kết hợp với ông Sùng Gió Tư kiểm tra thực phẩm, nguyên liệu, nhiên liệu nhà cung ứng cung cấp mang đến theo hàng ngày/tuần...

- Hoàn thiện hồ sơ sổ sách theo quy định đã tập huấn.

- Thường xuyên kiểm tra việc đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm, khẩu phần ăn theo quy định hiện hành của Bộ y tế.

- Kiểm tra, chăm lo sức khỏe cho học sinh khi không may học sinh ốm đau trong quá trình học tập, ăn ở bán trú tại trường



7. Ông: Sùng Gió Tư: Nhân viên bảo vệ – kiêm nấu ăn nhóm trưởng nhóm nuôi dưỡng

- Nhận thực phẩm từ thủ kho của nhà trường.
- Thực hiện chế biến thực phẩm.
- Nghiêm túc tuân thủ các quy định về thực hành đảm bảo vệ sinh; Không để móng tay dài, sạch sẽ. Không khạc nhổ trong khu vực chế biến thức ăn.
- Kiểm tra thực phẩm trước khi chế biến.
- Nấu ăn phải đảm bảo cơm chín, thức ăn chín
- Khi ăn xong các đồ dùng nấu ăn và đồ dùng ăn uống phải rửa sạch sẽ để trên chạn đảm bảo khô ráo, sạch sẽ.
- Khu chế biến luôn phải thường xuyên quét dọn sạch sẽ, các đồ dùng chế biến như dao, thớt ... khi nấu ăn xong phải rửa sạch sẽ treo lên cao.
- Tham mưu thực đơn bữa ăn phù hợp với điều kiện của nhà trường và nguyện vọng của học sinh.

8. Ông: Lò Văn Thêm – Nhân viên văn thư – thủ quỹ nhà trường -

- Có trách nhiệm kết hợp với Nhân viên kế toán tìm hiểu thông tin các nhà cung ứng, khảo sát thị trường, xác định nhà có nguồn cung cấp giá cả hợp lý, thực phẩm chất lượng, có đủ giấy phép kinh doanh theo quy định của Nhà nước.
- Hoàn thiện hồ sơ sổ sách theo quy định.
- Rút tiền tại kho bạc và thanh toán tiền cho các nhà cung cấp khi có đầy đủ các chứng từ và phiếu chi.
- Chi trả các chế độ cho học sinh (nếu có).
- Thực hiện nhiệm vụ khác khi được trường ban phân công.

9. Nhân viên nấu ăn: Hồ Cố Phương, Pờ Cố Na, Tống Thị Diệu, Sùng Thị Dợ, Lý Pó Nu, Sùng Na Phi.

- Thực hiện chế biến thực phẩm.
- Nghiêm túc tuân thủ các quy định về thực hành đảm bảo vệ sinh; Không để móng tay dài, sạch sẽ. Không khạc nhổ trong khu vực chế biến thức ăn.
- Kiểm tra thực phẩm trước khi chế biến.
- Nấu ăn phải đảm bảo cơm chín, thức ăn chín
- Khi ăn xong các đồ dùng nấu ăn và đồ dùng ăn uống phải rửa sạch sẽ để trên chạn đảm bảo khô ráo, sạch sẽ.
- Khu chế biến luôn phải thường xuyên quét dọn sạch sẽ, các đồ dùng chế biến như dao, thớt ... khi nấu ăn xong phải rửa sạch sẽ treo lên cao.
- Thực hiện nhiệm vụ khác khi được trường ban phân công.

10. Đại diện giáo viên chủ nhiệm: Bùi Văn Sắn

- Có trách nhiệm kết hợp với các đồng chí GV chủ nhiệm các lớp trong trường tổng hợp ý kiến của học sinh (hoặc cha, mẹ học sinh) về phương thức chế biến món ăn, khẩu vị ăn của học sinh, nguyên lý pha trộn gia vị và những thói quen ăn uống của học sinh để đề xuất xây dựng thực đơn.