

Số: /BC-TrMN

Yên Từ, ngày tháng năm 2026

BÁO CÁO

Sơ kết công tác nuôi dưỡng học kỳ I, năm học 2025- 2026

Thực hiện Kế hoạch số 40/KH-TrMN ngày 07/10/2025 của Trường mầm non Yên Từ về việc triển khai thực hiện năm học 2025-2026;

Thực hiện kế hoạch số 14/KH-TrMN ngày 10 tháng 9 năm 2025 kế hoạch nuôi dưỡng, chăm sóc, giáo dục trẻ năm học 2025-2026, của trường mầm non Yên Từ;

Căn cứ tình hình thực tế, nhà trường đã tổ chức thực hiện công tác ăn bán trú cho trẻ trong năm học 2025-2026. Kết quả đạt được cụ thể như sau:

I. KẾT QUẢ HUY ĐỘNG TRẺ ĂN BÁN TRÚ

- Trong học kì I, nhà trường đã tuyên truyền huy động 395/398 cháu, tham gia ăn bán trú, đạt tỷ lệ 99,2% so với số trẻ đến trường. Trong đó: Nhà trẻ 101/104 cháu, đạt 97,1%; Mẫu giáo 294/294 cháu đạt 100%. Mức ăn: 22.000 đồng/trẻ/ngày. Cụ thể ở các nhóm lớp như sau:

STT	Tên nhóm lớp	Số cháu đến lớp	Số cháu ăn bán trú	Tỷ lệ ăn bán trú (%)	Ghi chú
1	1 Tuổi	21	19	90,4	
3	2 Tuổi A	29	29	100	
4	2 Tuổi B	26	26	100	
5	2 Tuổi C	28	27	100	
Cộng nhà trẻ		104	101	97,1	
7	3 Tuổi A	22	22	100	
8	3 Tuổi B	21	21	100	
9	3 Tuổi C	22	22	100	
10	3 Tuổi D	22	22	100	
11	4 Tuổi A	35	35	100	
12	4 Tuổi B	34	34	100	
13	4 Tuổi C	36	36	100	
14	5 Tuổi A	34	34	100	
15	5 Tuổi B	34	34	100	
16	5 Tuổi C	34	34	100	
Cộng mẫu giáo		294	294	100	

Cộng toàn trường	398	395	99,2	
-------------------------	------------	------------	-------------	--

II. ĐẢM BẢO CÁC ĐIỀU KIỆN CHO VIỆC TỔ CHỨC ĂN BÁN TRÚ

1. Về cơ sở vật chất, trang thiết bị, dụng cụ, điều kiện con người

- Trường có 01 bếp ăn, có đầy đủ đồ dùng trang thiết bị phục vụ ăn uống đảm bảo vệ sinh ATTP. Trong năm học nhà trường đã cân đối ngân sách mua sắm bổ sung đồ dùng, dụng cụ cho nhà bếp, tu sửa đường nước, đường điện, đồ dùng thiết bị phục vụ công tác nuôi dưỡng như: Bát, thìa, bao tay, dao, thớt..... phục vụ công tác ăn bán trú cho trẻ tại trường.

- 100% nhân viên trực tiếp nấu ăn có đầy đủ bảo hộ lao động như: Trang phục, tạp dề, mũ, khẩu trang, gang tay sử dụng một lần.

- Trong năm học trường đã thực hiện hợp đồng 08 nhân viên nấu ăn phục vụ cho công tác nuôi dưỡng. Trình độ chuyên môn: 5/8 nhân viên có trình độ cao đẳng nấu ăn đạt 62,5%; 01/8 nhân viên có trình độ ĐHSPTM đạt 12,5%; 1/8 nhân viên có trình độ trung cấp sư phạm đạt 12,5%; 2/8 nhân viên có trình độ sơ cấp đạt 25%.

- 1 CBQL, 8 nhân viên đã qua bồi dưỡng kiến thức ATTP theo quy định.

- Tỷ lệ nhân viên nấu ăn/số học sinh: 49,75 trẻ/1 cô

- Mức lương bình quân chi trả trong năm cho nhân viên nấu ăn từ nguồn thu thỏa thuận với phụ huynh đạt 6.000.000đ/cô/tháng.

2. Về đảm bảo các điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm

- Bếp thực hiện chế biến thực phẩm theo quy trình bếp một chiều đảm bảo VSATTP. Trong năm không để xảy ra mất an toàn vệ sinh, thực phẩm.

- 8/8 nhân viên trực tiếp nấu ăn có giấy chứng nhận tập huấn kiến thức VSATTP và giấy khám sức khỏe định kỳ.

- Nguồn cung cấp thực phẩm: Ngay vào đầu năm học nhà trường đã ký hợp đồng mua bán thực phẩm sạch với các nhà cung cấp thực phẩm đảm bảo đúng quy trình, quy định.

- Nhà trường tuyệt đối không dùng thực phẩm màu trong việc chế biến thức ăn cho trẻ và không dùng thực phẩm chế biến sẵn.

- Hàng ngày ký nhập thực phẩm tay 3 theo quy định, đại diện BGH, nhân viên nấu ăn, giáo viên. Ban đại diện cha mẹ học sinh thường xuyên có quan sát việc nhập, xuất, chế biến thực phẩm, chia ăn.

- Có sổ theo dõi nguồn gốc thực phẩm, có hóa đơn mua bán thực phẩm.

- Có sổ theo dõi việc lưu mẫu thức ăn, dụng cụ lưu mẫu thức ăn theo quy định tại các bếp.

- Có sổ ghi chép việc kiểm thực 3 bước tại các bếp và được thực hiện kiểm thực và ghi chép đúng thời gian quy định.

- Bếp sử dụng nguồn nước sạch do công ty nước sạch cung cấp để phục vụ bữa ăn cho trẻ, có máy lọc nước được thay tháo, sửa chữa theo đúng quy định, có sổ ghi chép lưu hồ sơ trường học an toàn.

3. Kết quả thu, chi tiền ăn bán trú năm học 2025-2026

3.1. Phần thu

- Nhà trường thảo thuận với phụ huynh, thực hiện thu tiền ăn hàng tháng cho học sinh với mức thu là: 22.000đ/trẻ/ngày. Chế độ ăn: 02 bữa chính 01 bữa phụ.

- Tổng thu tiền ăn bán trú học kỳ I : 633.820.000đ

TỔNG HỢP SỐ XUẤT ĂN CỦA TRẺ TỪNG NHÓM/LỚP

STT	Tên lớp	Số xuất nộp	Số xuất ăn	Cân đối		Ghi chú
				Thừa	Trả lại p/h	
1	1 Tuổi	1,160	988			
2	2 Tuổi A	1,986	1784			
3	2 Tuổi B	1,814	1662			
4	2 Tuổi C	1,895	1840			
5	3 Tuổi A	1,597	1539			
6	3 Tuổi B	1,556	1500			
7	3 Tuổi C	1,607	1565			
8	3 Tuổi D	1,707	1659			
9	4 Tuổi A	2,565	2421			
10	4 Tuổi B	2,559	2457			
11	4 Tuổi C	2,736	2681			
12	5 Tuổi A	2,630	2589			
13	5 Tuổi B	2,568	2465			
14	5 Tuổi C	2,430	2326			
Cộng số xuất		28,810	27476			
Cộng số tiền		633.820.000	604.472.000			

TỔNG HỢP THU TIỀN ĂN CỦA TRẺ TỪNG NHÓM/LỚP

TT	Tên nhóm lớp	Số tiền tháng 09	Số tiền tháng 10	Số tiền tháng 11	Số tiền tháng 12	Tổng học kỳ I
1	1TA	2,992	9,108	5,962	7,458	25,520
2	2TA	8,976	11,946	10,384	12,386	43,692
3	2TB	8,228	11,220	8,954	11,506	39,908
4	2T C	9,724	11,066	9,592	11,308	41,690
5	3TA	8,228	9,592	7,634	9,680	35,134
6	3TB	7,854	9,482	7,700	9,196	34,232
7	3TC	7,854	10,230	7,304	9,966	35,354
8	3TD	8,228	10,450	8,140	10,736	37,554
9	4TA	13,090	15,906	12,298	15,136	56,430
10	4TB	12,716	15,444	12,760	15,378	56,298
11	4TC	13,464	15,906	13,948	16,874	60,192
12	5TA	12,716	15,840	13,486	15,818	57,860
13	5TB	12,716	15,554	12,760	15,466	56,496
14	5TC	12,716	14,432	11,968	14,344	53,460
Tổng cộng		139,502	176,176	142,890	175,252	633,820

3.2. Phân chi

- Tổng đã chi: 574.499.300 đồng. Trong đó:
- + Mua lương thực, thực phẩm: 398.611.600đ
- + Đồ khô: 97.446.600đ
- + Mua chất đốt (ga): 16.221.100đ

- + Mua sữa chua, sữa bột: 62.220.000đ
- Cân đối thu chi chuyển sang học kì II là: 59320700

TỔNG HỢP XUẤT NHẬP KHO HÀNG THÁNG

Tháng	Nhập kho	Xuất kho	Tồn kho	Ghi chú
09/2025	41,784,800	34,195,000	7,589,800	
10/2025	62,695,812	48,510,200	14,185,612	
11/2025	65,845,838	61,068,379	4,777,459	
12/2025	58,463,077	53,040,332	5,422,745	
Tổng cộng	202,236,656	196,813,911	5,422,745	

4. Kết quả thu chi tiền đồ dùng phục vụ bán trú

- Tổng thu: 42.640.000 đồng
- Tổng chi: 42.640.000 đồng

Có đầy đủ hồ sơ, chứng từ và lưu trữ tại Hồ sơ kế toán theo quy định

5. Kết quả thu- chi tiền dịch vụ chăm sóc bán trú

- Tổng thu: 270.918.000 đồng
- Tổng chi: 252.751.000 đồng

Còn lại: 18.167.000đ chuyển học kỳ 2 năm học 2025 -2026.

Có đầy đủ hồ sơ, chứng từ và lưu trữ tại Hồ sơ kế toán theo quy định

III. ĐÁNH GIÁ CHUNG

1. Ưu điểm

- Đồ dùng, trang thiết bị phục vụ cho công tác nuôi dưỡng cơ bản đảm bảo theo yêu cầu.

- Bếp ăn thực hiện theo quy trình bếp một chiều có biển chỉ dẫn từng khu: Khu sơ chế, khu chế biến, khu chia ăn.

- Nhân viên nuôi dưỡng có trình độ kỹ thuật chế biến món ăn từ trung cấp trở lên; trình độ đại học sư phạm mầm non.

- Cán bộ quản lý phụ trách nuôi dưỡng và nhân viên nuôi dưỡng được bồi dưỡng kiến thức về vệ sinh an toàn thực phẩm.

2. Tồn tại

- Chưa thay thế được toàn bộ đồ dùng dụng cụ nấu ăn bằng inox.

- Tỷ lệ trẻ ăn thường xuyên không ổn định do trẻ nghỉ ốm khi thời tiết chuyển mùa.

- Còn 03 trẻ chưa tham gia ăn bán trú tại trường

IV. KIẾN NGHỊ, ĐỀ XUẤT

- **Đối với UBND xã:** Đầu tư kinh phí xây dựng 3 phòng học, 11 phòng chức năng, bổ sung đồ dùng, trang thiết bị nấu ăn theo hướng hiện đại cho nhà trường.

- **Đối với trung tâm y tế:** Thường xuyên mở các lớp bồi dưỡng chuyên môn, kiến thức vệ sinh an toàn thực phẩm cho đội ngũ cán bộ, nhân viên nấu ăn của các nhà trường góp phần để thực hiện tốt hơn nữa công tác tổ chức ăn bán trú cho trẻ và đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.

- **Đối với Phòng văn hoá xã hội:** Tham mưu với các cấp hỗ trợ kinh phí để tăng cường thiết bị đồ dùng hiện đại cho bếp ăn, thường xuyên tổ chức các chuyên đề nâng cao kỹ năng cho đội ngũ./.

Nơi nhận:

- UBND xã (báo cáo);
- Lưu VT;
- TTP_ HSND (02)

**TM BAN GIÁM HIỆU
PHÓ HIỆU TRƯỞNG**

Trần Thị Phương