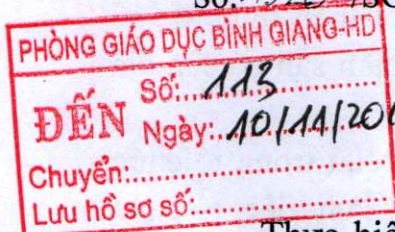


Số: 1328 /SGDDĐT-GDMN

Hải Dương, ngày 05 tháng 11 năm 2015



## THÔNG BÁO

### Kết quả kiểm tra công tác chỉ đạo, quản lý bán trú

Thực hiện Quyết định số 1282/QĐ-SGDĐT ngày 13/10/2015 của Giám đốc Sở Giáo dục và Đào tạo (GD&ĐT) về việc thành lập đoàn kiểm tra công tác chỉ đạo, quản lý bán trú năm học 2015 - 2016, trong hai ngày 21-22/10/2015, Đoàn đã tiến hành kiểm tra tại 2 huyện: Tứ Kỳ và Bình Giang. Căn cứ báo cáo và các văn bản chỉ đạo của Phòng GD&ĐT kết hợp với biên bản kiểm tra trực tiếp tại 8 trường mầm non (Quang Trung, Quang Khải, Cộng Lạc, Đại Hợp – huyện Tứ Kỳ; Nhân Quyền, Hồng Khê, Vĩnh Tuy, Vĩnh Hồng – huyện Bình Giang) với 11 bếp, Sở GD&ĐT thông báo kết quả kiểm tra đối với Phòng GD&ĐT hai huyện Tứ Kỳ, Bình Giang và yêu cầu Phòng GD&ĐT các huyện, thành phố, thị xã thực hiện tốt một số nội dung công việc, cụ thể như sau:

#### 1. Kết quả kiểm tra

##### 1.1. Ưu điểm

- Các Phòng GD&ĐT đã chú trọng nội dung tổ chức bán trú trong hướng dẫn thực hiện nhiệm vụ năm học, chọn đơn vị xây dựng mô hình điểm về công tác bán trú phù hợp với thực tế của địa phương. Các nhà trường đã xây dựng kế hoạch tổ chức bán trú chi tiết, một số trường đã chú ý đến kế hoạch bồi dưỡng chuyên môn cho nhân viên nuôi dưỡng.

- Phòng GD&ĐT huyện Tứ Kỳ đã xây dựng kế hoạch kiểm tra và trong tháng 10/2015 đã kiểm tra trực tiếp công tác bán trú tại 10 trường mầm non trên địa bàn huyện.

- Các nhà trường đều phân công cán bộ quản lý phụ trách bán trú, hợp đồng số lượng nhân viên nuôi dưỡng cơ bản đảm bảo yêu cầu (trung bình khoảng 80 trẻ/01 nhân viên).

- 8 trường được kiểm tra đều có tương đối đầy đủ các loại sổ sách phục vụ cho công tác quản lý bán trú, cập nhật số liệu kịp thời.

- Một số trường có bếp nấu ăn rộng, được sắp xếp theo quy trình một chiều (Nhân Quyền, Vĩnh Hồng – Bình Giang; Quang Trung, Quang Khải – Tứ Kỳ). Cơ sở vật chất phục vụ cho tổ chức bán trú đã được các nhà trường chú trọng đầu tư, nhiều trường có thiết bị, đồ dùng trong bếp tương đối đồng bộ và hiện đại: 8/11 bếp có tủ nấu cơm; 10/11 bếp có tủ lạnh để lưu mẫu thức ăn; 9/11 bếp nấu bằng bếp ga công nghiệp...

- 11/11 bếp có đủ nước sạch phục vụ nhu cầu nấu ăn cho trẻ.



- Một số nhà trường đã tận dụng được đất vườn trong trường để trồng rau tạo cảnh quan môi trường cho trẻ khám phá trải nghiệm và cung cấp rau sạch cho bữa ăn hàng ngày của trẻ (Quang Trung – Tứ Kỳ, Nhân Quyền – Bình Giang...).

- Các nhà trường đã xây dựng được thực đơn thay đổi theo mùa, đa số thực đơn phù hợp với mức ăn của trẻ và tận dụng các thực phẩm sẵn có của địa phương.

- Các nhà trường đều chú ý đến công tác đảm bảo an toàn trong tổ chức bán trú tại trường bằng các việc làm cụ thể như: ký hợp đồng làm việc, tổ chức khám sức khỏe, trang bị bảo hộ lao động cho nhân viên nuôi dưỡng; ký hợp đồng mua thực phẩm sạch; chỉ đạo giáo viên thực hiện đúng các nguyên tắc vệ sinh khi tổ chức cho trẻ ăn, thực hiện đúng quy trình chia ăn, thực hiện vệ sinh cá nhân cho trẻ trước và sau bữa ăn...

- Tỷ lệ trẻ bán trú tại trường đạt cao (trên 85%), tỷ lệ trẻ suy dinh dưỡng cả 2 thể thấp còi và nhẹ cân đều dưới 5%.

### **1.2. Hạn chế**

- Kế hoạch thực hiện nhiệm vụ năm học của Phòng GD&ĐT và các nhà trường chưa thể hiện rõ việc “Nâng cao chất lượng bán trú” là nhiệm vụ trọng tâm của năm học.

- Phòng GD&ĐT chưa kịp thời tư vấn, hướng dẫn cho các trường xây dựng mô hình điểm về công tác bán trú. Các trường được Phòng GD&ĐT chọn xây dựng mô hình điểm chưa có giải pháp tích cực trong việc nâng cao chất lượng tổ chức bán trú của trường.

- Một số trường phân công cán bộ quản lý bán trú chưa hợp lý, công tác bồi dưỡng chuyên môn cho nhân viên nấu ăn chưa được chú trọng, nhiều nhân viên nuôi dưỡng chưa có chứng chỉ nghiệp vụ nấu ăn.

- Hệ thống hồ sơ, sổ sách bán trú còn nặng về hình thức, mang tính đối phó, hiệu quả quản lý chưa cao, cụ thể như: các loại hợp đồng (hợp đồng với người nấu ăn, hợp đồng mua thực phẩm) chưa đầy đủ căn cứ pháp lý, chưa có ràng buộc chặt chẽ giữa hai bên; sổ sách ghi chép chưa khoa học, chưa có sự logic giữa các loại sổ (ví dụ: sổ chợ chép lại sổ tính ăn; có thực phẩm không nhập kho nhưng lại có xuất kho; có thực phẩm ghi trong sổ tính ăn nhưng không có trong sổ chợ; trong một ngày món ăn trong sổ lưu mẫu khác với món ăn ghi trong thực đơn và sổ tính ăn...); một số trường có nhiều đầu sổ nhưng lại thiếu hai đầu sổ quan trọng là sổ tính ăn và sổ xuất-nhập kho; có trường có hai điểm trường gần nhau nhưng lại có hai bếp ăn, hai người quản lý và hai bộ hồ sơ quản lý bán trú khác nhau...

- Cơ sở vật chất tổ chức bán trú còn nhiều hạn chế: một số bếp có diện tích rộng, xây dựng kiên cố nhưng sắp xếp các đồ dùng, thiết bị trong nhà bếp chưa gọn gàng, khoa học; Các bảng biểu trong bếp chưa phong phú, thiếu biển



chỉ dẫn các khu vực trong bếp, bảng biểu treo ở vị trí không phù hợp; Việc mua sắm một số đồ dùng, thiết bị chưa hiệu quả (mua tủ cấp đông để lưu mẫu thức ăn...); Một số bếp ăn còn tiềm ẩn nguy cơ mất an toàn (ví dụ như: diện tích bếp chật hẹp, thiếu ánh sáng; chưa đảm bảo quy định một chiều; nền bếp, nơi sơ chế ẩm mốc, trơn trượt; không có kho chứa ga; các bậc lên xuống quá cao; dụng cụ lưu mẫu thức ăn chưa đảm bảo quy định; thùng đựng gạo không có nắp đậy; giá úp bát không có lưới che...).

- Chất lượng tổ chức ăn bán trú còn nhiều bất cập, cụ thể: Việc lưu mẫu thức ăn của một số đơn vị chưa đúng quy trình, chưa đủ lượng thực phẩm theo quy định, tủ lưu mẫu không được vệ sinh thường xuyên; Nhiều trường chưa biết tính khẩu phần ăn, số liệu không chính xác, tỉ lệ các chất không cân đối, không có sự điều chỉnh thực đơn, thực phẩm sau khi tính khẩu phần; Một số trường chất lượng bữa ăn của trẻ chưa được đảm bảo do xây dựng thực đơn chưa căn cứ vào mức ăn của trẻ, chưa sử dụng thực phẩm sẵn có của địa phương, chưa biết tận dụng thực phẩm khi chế biến (Ví dụ: tiền ăn của trẻ ít nhưng lại cho ăn thịt bò; bữa phụ chiều trong 1 tuần có 3 ngày ăn bánh mì- sữa bột; trong 1 ngày khi chế biến món ăn từ cá, gà thì vứt bỏ đầu và xương rồi lại mua xương lợn về nấu canh cho trẻ...); Một số trường chế biến món ăn cho trẻ không phù hợp (như: cá kho riêng; thịt gà kho gừng, sả; cháo cá thu đông lạnh; thịt băm quá to, có nhiều gân...); Một số trường sử dụng thực phẩm chế biến sẵn (giò, chả, bánh mì...) và quá nhiều mì chính, bột nêm trong chế biến món ăn cho trẻ; Có trường chưa có biện pháp tích cực để khuyến khích trẻ ăn hết suất...

- Việc công khai công tác tổ chức bán trú chưa đảm bảo: bảng thực đơn, bảng công khai tài chính số liệu chưa cập nhật, niêm yết ở nơi chưa thuận tiện cho phụ huynh theo dõi; Việc ký kết trong giao, nhận thực phẩm chưa đảm bảo quy định; Thực phẩm mua bổ sung trong ngày chưa được thể hiện rõ trong sổ...

## **2. Một số nội dung cần tập trung chỉ đạo trong thời gian tới**

### **2.1. Đối với Phòng GD&ĐT**

Cần có sự chỉ đạo sát sao hơn đối với công tác bán trú, thể hiện rõ việc “Nâng cao chất lượng bán trú” là nhiệm vụ trọng tâm trong năm học.

- Chỉ đạo các trường mầm non tăng tỷ lệ trẻ được bán trú tại trường với chất lượng đảm bảo, không tổ chức bán trú ở những nơi mà cơ sở vật chất không đảm bảo yêu cầu.

- Chọn và xây dựng ít nhất một mô hình điểm về công tác bán trú; Tăng cường tư vấn, hướng dẫn đối với các đơn vị được chỉ đạo điểm (về đầu tư trang thiết bị, sắp xếp cơ sở vật chất, nâng cao chất lượng hồ sơ bán trú, nâng cao chất lượng tổ chức bán trú cho trẻ); Tổ chức hội thảo và nhân rộng mô hình điểm ngay trong học kỳ II, năm học 2015 – 2016.

- Tiếp tục tổ chức bồi dưỡng chuyên môn cho nhân viên nuôi dưỡng và cán bộ quản lý phụ trách công tác bán trú.



- Tăng cường thanh tra, kiểm tra, đặc biệt là kiểm tra đột xuất công tác tổ chức bán trú của các trường mầm non trên địa bàn.

## 2.2. Đối với các trường mầm non

- rà soát lại hệ thống hồ sơ, sổ sách bán trú, bổ sung kịp thời những đầu số còn thiếu; Hồ sơ, sổ sách cần ghi chép đầy đủ, cập nhật số liệu, đảm bảo tính chính xác, thống nhất giữa các loại sổ. Đảm bảo tính pháp lý và có sự ràng buộc rõ ràng, chặt chẽ giữa các bên trong từng loại hợp đồng.

- Hợp đồng với nhân viên nuôi dưỡng có nghiệp vụ chuyên môn để đảm bảo chất lượng chế biến thức ăn cho trẻ; Tổ chức khám sức khỏe đầy đủ, đúng thời gian cho nhân viên nuôi dưỡng; Thường xuyên bồi dưỡng cho nhân viên nuôi dưỡng về nghiệp vụ chuyên môn và ý thức trách nhiệm trong nấu ăn cho trẻ.

- Bố trí các khu vực trong bếp ăn theo nguyên tắc một chiều, bổ sung các bảng biểu, biển chỉ dẫn trong bếp; Mua sắm các đồ dùng, thiết bị phục vụ công tác bán trú đảm bảo đồng bộ, hiện đại; Sắp xếp lại các thiết bị, đồ dùng trong bếp gọn gàng, ngăn nắp, thuận tiện khi sử dụng; Thường xuyên vệ sinh các khu vực, các dụng cụ trong nhà bếp; Bố trí bảng thực đơn, bảng công khai tài chính ở chỗ thuận tiện cho phụ huynh quan sát.

- Xây dựng thực đơn phù hợp với trẻ, phong phú các loại thực phẩm theo mùa, phù hợp với mức ăn và tận dụng các thực phẩm có sẵn của địa phương, không sử dụng các thực phẩm đã chế biến sẵn. Tính khẩu phần ăn cho trẻ chính xác và có sự điều chỉnh cân đối các chất dinh dưỡng kịp thời.

- Lưu mẫu thức ăn đúng quy định (dụng cụ lưu, số lượng thức ăn lưu, quy trình lưu, thời gian lưu, niêm phong, ký xác nhận của người lưu...).

- Tận dụng tối đa đất, vườn trong trường để trồng rau sạch phục vụ bữa ăn của trẻ. Khuyến khích các nhà trường xây dựng mô hình vườn – ao – chuồng đảm bảo an toàn, vệ sinh, hiệu quả.

Trên đây là kết quả kiểm tra về công tác chỉ đạo, quản lý bán trú của hai huyện Tứ Kỳ, Bình Giang và những nội dung công việc cần tập trung chỉ đạo trong thời gian tới, đề nghị các Phòng GD&ĐT, các trường mầm non trong toàn tỉnh rút kinh nghiệm và nghiêm túc thực hiện./.

### Nơi nhận:

- Lãnh đạo Sở (để báo cáo);
- Phòng GD&ĐT huyện, TP, TX;
- Lưu: VT, GDMN.

**KT. GIÁM ĐỐC  
PHÓ GIÁM ĐỐC**



**Nguyễn Thị Tiên**