

Số: 06/TB-KTNB

Hùng An, ngày 31 tháng 12 năm 2025

THÔNG BÁO

Kết quả kiểm tra khảo sát chất lượng giáo dục học sinh học kỳ I Và bếp ăn bán trú

Căn cứ Quyết định kiểm tra số 50/QĐ-KTNB ngày 12/12/2025 Quyết định đoàn kiểm tra nội bộ về khảo sát chất lượng giáo dục học sinh và bếp ăn bán trú, từ ngày 13/12/2025 đến 26/12/2025, Đoàn kiểm tra đã tiến hành kiểm tra trực tiếp tại bếp ăn bán trú, kiểm tra hồ sơ khảo sát chất lượng giáo dục học sinh học kỳ I

Xét báo cáo kết quả kiểm tra ngày 26/12/2025 của đoàn kiểm tra và các ý kiến của giáo viên được kiểm tra, Hiệu trưởng nhà trường thông báo kết quả kiểm tra như sau:

I. KHÁI QUÁT CHUNG

- Công tác quản lý bán trú: Đảm bảo đầy đủ hồ sơ theo quy định, thực hiện tốt chế độ vệ sinh ATTP tại bếp ăn, công khai thực đơn, diễn giải thu chi hằng ngày công khai minh bạch

- Tổ chuyên môn mẫu giáo đã chủ động phối hợp với BGH phụ trách chuyên môn tổ xây dựng nội dung, chương trình khảo sát chất lượng trẻ từ trường chính đến các điểm trường đảm bảo đúng thời gian và có chất lượng

II. KẾT QUẢ KIỂM TRA

1. Về công tác bếp ăn bán trú

- Trường thực hiện đầy đủ theo quy định cấp trên về công tác bán trú và đảm bảo vệ sinh ATTP

- Mua sắm đầy đủ vật dụng đảm bảo cho học sinh ăn bán trú

- Thực phẩm nhập vào đảm bảo vệ sinh ATTP

- Tổng xuất ăn khớp với số trẻ của các lớp

- Đảm bảo vệ sinh ATTP khâu chế biến và vận chuyển thực phẩm.

- Có đầy đủ sổ sách bán trú theo quy định

- Đảm bảo vệ sinh sạch sẽ trong và ngoài bếp ăn.

2. Khảo sát chất lượng giáo dục học sinh

- Tổ chuyên môn mẫu giáo đã chủ động phối hợp với BGH phụ trách chuyên môn tổ xây dựng nội dung, chương trình khảo sát chất lượng trẻ mẫu giáo và trẻ 5 tuổi tại các lớp mẫu giáo từ trường chính đến các điểm trường.

III. KẾT LUẬN

1. Về công tác bếp ăn bán trú

* Ưu điểm

- Trường thực hiện đầy đủ theo quy định cấp trên về công tác bán trú và đảm bảo vệ sinh ATTP

- Mua sắm đầy đủ vật dụng đảm bảo cho học sinh ăn bán trú
- Thực phẩm nhập vào đảm bảo vệ sinh ATTP
- Tổng xuất ăn khớp với số trẻ của các lớp
- Đảm bảo vệ sinh ATTP khâu chế biến và vận chuyển thực phẩm.
- Có đầy đủ sổ sách bán trú theo quy định
- Đảm bảo vệ sinh sạch sẽ trong và ngoài bếp ăn.

* Tồn tại

- Một số đồ dùng nhà bếp sắp xếp chưa được khoa học

2. Khảo sát chất lượng giáo dục học sinh

* Ưu điểm:

- Tổ chuyên môn mẫu giáo đã chủ động phối hợp với BGH phụ trách chuyên môn tổ xây dựng nội dung, chương trình khảo sát chất lượng trẻ mẫu giáo và trẻ 5 tuổi tại các lớp mẫu giáo từ trường chính đến các điểm trường

- Chất lượng trẻ nắm được các chỉ số theo quy định cụ thể như: Trẻ đạt chất lượng các nội dung từ 80-100% các chỉ số là 174/220 trẻ đạt tỷ lệ 79,1%; đạt các nội dung từ 70-79%: 31/220 trẻ đạt tỷ lệ 14,54%; đạt các nội dung dưới 70% 14/220 trẻ đạt tỷ lệ 6,36%

* Tồn tại:

Một số ít trẻ còn nhút nhát, chưa mạnh dạn tự tin khi trả lời câu hỏi, đặc biệt là trẻ 3 tuổi. Một số ít trẻ đọc phát âm chữ cái còn ngọng chưa chính xác và chưa rõ ràng, nhận thức của trẻ không đồng đều.

IV. KIẾN NGHỊ

1. Đối với bếp ăn bán trú

Đề nghị nhân viên phục vụ thường xuyên tổng vệ sinh trong và ngoài khu vực bếp ăn sạch sẽ, sắp xếp đồ dùng chế biến gọn gàng ngăn nắp

2. Đối với giáo viên

Tăng cường rèn trẻ về nề nếp học tập, tiếp tục cho trẻ 5 tuổi ôn luyện những chỉ số đã khảo sát để trẻ có kiến thức chuẩn bị vào học lớp 1

Trên đây là thông báo kết luận về công tác kiểm tra nội bộ tháng 12/2025 tại trường MN Tiên Kiều

Nơi nhận:

- Hiệu trưởng;
- Đoàn KTNB;
- Tổ chuyên môn;
- Nhân viên phục vụ;
- Lưu: Hồ sơ KTNB.

**TM. ĐOÀN KIỂM TRA
PHÓ TRƯỞNG ĐOÀN**

**PHÓ HIỆU TRƯỞNG
Ma Thị Sen**