

Số: **132** /BC-PGD

An Lão, ngày **07** tháng **6** năm 2021

BÁO CÁO

Kết quả thực hiện giải pháp sáng tạo “Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm và nâng cao chất lượng nuôi dưỡng trong các cơ sở giáo dục Mầm non” Năm học 2020-2021

Thực hiện nhiệm vụ năm học 2020-2021; Kế hoạch số 219/KH-PGD ngày 02 tháng 10 năm 2020 của Phòng Giáo dục và Đào tạo An Lão về giải pháp sáng tạo “Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm và nâng cao chất lượng nuôi dưỡng trong các cơ sở giáo dục Mầm non” năm học 2020-2021; Phòng giáo dục và đào tạo đã tổ chức, triển khai, thực hiện các nội dung, nhiệm vụ của giải pháp và đã đạt được kết quả khá tốt. Cụ thể:

I. CÔNG TÁC QUẢN LÝ, CHỈ ĐẠO VÀ TRIỂN KHAI THỰC HIỆN

1. Đối với Phòng Giáo dục và Đào tạo

- Ngay từ đầu năm học, Phòng Giáo dục và đào tạo đã đưa nội dung thực hiện giải pháp “Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm và nâng cao chất lượng nuôi dưỡng trong các cơ sở giáo dục Mầm non” (sau đây gọi là giải pháp) là một nhiệm vụ trọng tâm trong kế hoạch năm học 2020-2021; đây cũng là một trong các nội dung đánh giá thi đua các nhà trường năm học 2020-2021;

- Phòng Giáo dục và Đào tạo xây dựng dự thảo Kế hoạch, lấy ý kiến góp ý của các đơn vị và ban hành kế hoạch, triển khai, thực hiện kịp thời;

- Bồi dưỡng đội ngũ CBQL, cốt cán các trường về công tác đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm (VSATTP) và nâng cao chất lượng nuôi dưỡng trong các cơ sở giáo dục mầm non;

- Xây dựng tiêu chí đánh giá và kiểm tra, đánh giá việc triển khai thực hiện giải pháp đối với 100% các cơ sở giáo dục mầm non trên địa bàn huyện. Phòng Giáo dục kết hợp việc kiểm tra chuyên ngành với kiểm tra tư vấn thực hiện giải pháp của các đơn vị;

- Thành lập Ban Giám khảo, đánh giá kết quả các nội dung của giải pháp đối với các trường.

2. Đối với các cơ sở Giáo dục mầm non

- Căn cứ vào Kế hoạch của Phòng Giáo dục, xây dựng kế hoạch, triển khai thực hiện giải pháp phù hợp với tình hình thực tế của đơn vị;

- Rà soát, bổ sung các điều kiện cơ sở vật chất; đồ dùng trang thiết bị phục vụ nuôi dưỡng và điều kiện về con người đảm bảo thực hiện tốt VSATTP và nâng cao chất lượng nuôi dưỡng trong các cơ sở giáo dục Mầm non;

- Tổ chức bồi dưỡng cho đội ngũ; thường xuyên kiểm tra, tư vấn, hỗ trợ, giúp đỡ giáo viên, nhân viên thực hiện tốt giải pháp “Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm và nâng cao chất lượng nuôi dưỡng trong trường mầm non”;

- Tổ chức bồi dưỡng cho đội ngũ; thường xuyên kiểm tra, tư vấn, hỗ trợ, giúp đỡ giáo viên, nhân viên thực hiện tốt giải pháp “Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm và nâng cao chất lượng nuôi dưỡng trong trường mầm non”;
- Phối hợp với Ban đại diện cha mẹ học sinh tổ chức nhiều hoạt động ý nghĩa, hiệu quả và có tác dụng tuyên truyền về giải pháp như Hội thảo, Chuyên đề, tham quan các mô hình tiên tiến, tổ chức các bữa tiệc cho trẻ; xây dựng, cải tạo cơ sở vật chất bếp ăn, xây dựng vườn trồng rau sạch,...;
- Tổ chức đánh giá, rút kinh nghiệm việc triển khai thực hiện giải pháp tại đơn vị.

II. KẾT QUẢ THỰC HIỆN GIẢI PHÁP

1. Công tác tuyên truyền

Hầu hết các trường thực hiện khá tốt công tác tuyên truyền, phổ biến cho cán bộ, giáo viên, nhân viên, các bậc cha mẹ học sinh và cộng đồng kiến thức khoa học và các quy định về hoạt động nuôi dưỡng trẻ em và đảm bảo ATTP trong trường mầm non thông qua các trang thông tin điện tử, qua các trang Fanpage của nhà trường và các Hội nghị, Hội thảo,...;

2. Xây dựng, cải tạo cơ sở vật chất bảo đảm các điều kiện về ATTP

2.1. Bếp ăn

- Tổng số có 22 bếp/19 trường công lập và 20 bếp/20 cơ sở mầm non tư thục. Hầu hết các bếp ăn thiết kế, bố trí hoạt động theo quy trình một chiều. Trong đó: 2 bếp xây mới, 2 bếp cải tạo trong năm học;
- 100% bếp ăn có hệ thống khử mùi, thông gió được thiết kế phù hợp, an toàn, dễ bảo dưỡng và kiểm tra; phòng ngừa hạn chế đến mức tối thiểu nguy cơ ô nhiễm thực phẩm và đảm bảo sức khỏe cho nhân viên nấu ăn do không khí, hơi nóng hay nước ngưng;
- Hầu hết các bếp có lưới chắn côn trùng bằng các vật liệu không gỉ, dễ vệ sinh. Tổng số 19 trường công lập có 187 m² lưới chắn côn trùng; trong đó có 72,5 m² được làm mới bổ sung năm học 20-21;
- 100% các cơ sở giáo dục mầm non sử dụng nguồn nước máy cho sinh hoạt và ăn uống. Trong đó, có 16/19 trường công lập (*Trừ Tân Dân, Thái Sơn 1, Thái Sơn 2; trong đó Thái Sơn 1 và Thái Sơn 2 trong trong danh sách huyện đề nghị Công ty Sơn Hà tài trợ máy lọc nước*) và 20/20 nhóm lớp tư thục lắp đặt hệ thống lọc nước đủ công suất cho việc sử dụng nước uống và chế biến thực phẩm, chế biến món ăn cho học sinh; nhiều đơn vị lắp đặt cả hệ thống máy lọc nước thô và lọc nước tinh (*Trường Thành, Trường Thọ, An Thắng, An Thái, Mĩ Đức, Quốc Tuấn...*);
- Hầu hết các đơn vị có đủ các phương tiện để lưu trữ, phân phối nước sạch, thiết kế đảm bảo tính an toàn và phù hợp trong sử dụng, chế biến thực phẩm. Tổng số có 231m³ nước sạch dự trữ;
- Các cơ sở đều có hệ thống thoát nước và phương tiện đổ chất thải được thiết kế và bố trí hợp lý, không gây nhiễm bẩn cho thực phẩm và nguồn cung cấp nước sạch;
- Ánh sáng tự nhiên và nhân tạo được thiết kế phù hợp, cường độ ánh sáng đủ và phù hợp với các vị trí và hoạt động của nhà bếp;

- Đường nội bộ thuận lợi cho cung ứng và vận chuyển thực phẩm; trường Mầm non Trường Sơn đã lắp đặt hệ thống thang máy vận chuyển thức ăn lên các lớp ở tầng 2,3 đảm bảo an toàn và thuận lợi;

- 18/19 trường công lập lắp hệ thống Camera hỗ trợ công tác quản lý bếp ăn (Trừ MN Tân Dân).

*** Tổng kinh phí đầu tư xây dựng, cải tạo bếp ăn trong năm học 2020-2021:** Công lập: 772,6 triệu đồng (Bảy trăm bảy mươi hai triệu sáu trăm nghìn đồng); tư thực: 49.000.000 đồng (Bốn mươi chín triệu đồng).

2. 2. Trang thiết bị dụng cụ

- Đồ dùng, trang thiết bị, dụng cụ nhà bếp được mua sắm, bổ sung theo hướng hiện đại:

Số TT	Nội dung	Tổng số hiện có		Mua sắm, bổ sung mới trong năm học	
		Đơn vị tính	Tổng số	Số lượng	Kinh phí (triệu đồng)
I	Các trường công lập				
1	Trang thiết bị, dụng cụ nhà bếp				771,4
	Tủ hấp cơm	Cái	21	1	40
	Tủ sấy bát	Cái	20	1	37
	Tủ đun nước	Cái	13	1	46.9
	Máy xay thực phẩm	Cái	26	4	81
	Máy xay, ép hoa quả	Cái	11	2	3
	Bàn chế biến thực phẩm	Cái	42	4	56.5
	Chậu ngâm rau	Cái	30	15	100
	Máy rửa bát	Bộ	2	1	40
	Đồ dùng chia ăn các lớp(Nồi, soong) bằng I-nox	Bộ	326	228	322
	Hệ thống bảng biểu	Chiếc	130	22	45
2	Nguồn nước				175,5
	Hệ thống lọc nước thô	Bộ	10	1	43
	Máy lọc nước tinh	Chiếc	21	7	89.5
	Bồn, bể chứa nước dự trữ	m3	180	30	43
II	Các nhóm, lớp tư thực				
1	Trang thiết bị, dụng cụ chế biến, chia ăn				13,8
	Tủ hấp cơm	Cái	1	0	0
	Tủ sấy bát	Cái	1	0	0
	Tủ đun nước	Cái	0	0	0
	Máy xay thực phẩm	Cái	15	1	10

	Máy xay, ép hoa quả	Cái	17	1	1,3
	Bàn chế biến thực phẩm	Cái	19	0	0
	Chậu ngâm rau	Cái	32	4	12
	Máy rửa bát	Bộ	0	0	0
	Đồ dùng chia ăn các lớp bằng I-nox (Nồi chia ăn)	Bộ	57	4	10
	Hệ thống bảng biểu	Chiếc	62	3	15
2	Nguồn nước				1,3
	Hệ thống lọc nước thô	Bộ	4	0	0
	Máy lọc nước tinh	Chiếc	20	0	0
	Bồn, bể chứa nước dự trữ	m3	51	1	1,3

- Các bếp ăn đã quan tâm sử dụng các dụng cụ chứa đựng, chế biến thực phẩm được làm từ nguyên liệu không độc, không gây mùi lạ; không hấp thụ, không thôi nhiễm, không bị ăn mòn bởi nước và nhiệt độ; dễ làm sạch và tẩy trùng. Cụ thể: Bàn chế biến bằng I-nox; thớt được làm bằng gỗ rắn; nồi, soong, chảo, bát đĩa thìa, muôi bằng nhôm và I-nox; có 18 trường công lập thay thế nồi chia ăn các lớp bằng I-nox (*Trừ MN Thị Trấn*); dao thái, chắt thực phẩm sống, chín được ký hiệu rõ ràng và để chỗ sạch sẽ theo quy định; máy xay, chế biến thực phẩm phù hợp với từng loại thực phẩm cần chế biến (*Xay nhuyễn, xay hạt lựu, ...*) và có bệ, kệ, giá kê chắc chắn và ở vị trí thuận lợi cho quá trình chế biến và vệ sinh; chậu rửa, chậu ngâm rau đủ số lượng, đủ dung tích;

- Các dụng cụ, thiết bị được lau rửa, làm vệ sinh và khử trùng thường xuyên, định kì (*Có lịch vệ sinh của tổ nuôi dưỡng*).

2.3. Hồ sơ sổ sách, bảng biểu

- Có đủ sổ sách ghi chép thực hiện hoạt động nuôi dưỡng theo quy định;
- Có đầy đủ hệ thống bảng biểu về hoạt động nuôi dưỡng theo quy định;
- 100% cơ sở giáo dục mầm non tính định lượng khẩu phần ăn cho trẻ bằng phần mềm tính khẩu phần ăn.

3. Về đội ngũ

- Tổng số nhân viên nuôi dưỡng: Công lập 136 người, tư thực 18 người (*2 cơ sở GV kiêm nhân viên nuôi dưỡng*); cơ bản đủ theo thông báo số 29/TB-UBND ngày 27/01/2021 của UBND huyện An Lão về số lượng lao động trong các cơ sở giáo dục mầm non công lập trên địa bàn huyện An Lão;

- Về trình độ đào tạo của nhân viên nấu ăn: 100% đạt chuẩn trở lên; trong đó trên chuẩn: Công lập: 125/136- TL 92%; tư thực 8/18- TL 44,4%;

- 100% nhân viên trực tiếp chế biến thực phẩm có Giấy chứng nhận đủ điều kiện sức khỏe theo quy định của Bộ y tế; được khám sức khỏe, cấy phân định kỳ ít nhất 1 lần/năm; có Giấy chứng nhận đã được tập huấn kiến thức về vệ

sinh an toàn thực phẩm và bảo đảm thực hành tốt về vệ sinh cá nhân; hầu hết nhân viên nấu ăn đều có kỹ năng nghiệp vụ thành thạo trong chế biến thực phẩm;

- Về trang phục, vệ sinh: Nhân viên chế biến thực phẩm, chia thức ăn cho trẻ mặc trang phục riêng gọn gàng, phù hợp và đảm bảo vệ sinh khi chế biến thực phẩm; móng tay được cắt ngắn, sạch sẽ.

4. Nguồn, khâu giao nhận thực phẩm

- 100% các cơ sở có hợp đồng mua thực phẩm với hộ kinh doanh hoặc các công ty kinh doanh thực phẩm sạch. Hầu hết các hồ sơ, hợp đồng đảm bảo tính pháp lý: rõ tên thực phẩm, nguồn gốc, đơn giá phù hợp giá thị trường, số lượng, chất lượng và VSATTP; rõ trách nhiệm 2 bên, rõ thời gian thực hiện, xác nhận 2 bên); có giấy chứng nhận (*cam kết*) đảm bảo VSATTP.

Tuy nhiên còn một số đơn vị, giấy chứng nhận đảm bảo VSATTP của đơn vị cung cấp thực phẩm hết hạn nhưng chưa được cập nhật kịp thời;

- Việc giao và nhận thực phẩm hằng ngày được thực hiện theo nguyên tắc tay ba: Người giao (*Người cung cấp thực phẩm hoặc nhân viên tiếp phẩm*), người nhận (*Nhân viên nấu ăn được phân công luân phiên*), người giám sát (*Giáo viên, nhân viên khác được phân công luân phiên và đại diện cha mẹ học sinh cũng tham gia giám sát*). Toàn bộ quá trình giao nhận thực phẩm, đại diện lãnh đạo nhà trường trực tiếp chỉ đạo và ký xác nhận ngay sau khi giao nhận thực phẩm xong;

- Các trường thực hiện nghiêm túc quy định cán bộ, giáo viên, nhân viên không để nhờ hoặc gửi lương thực, thực phẩm, gia vị, nguyên liệu chế biến món ăn trong tủ lạnh hoặc kho của bếp ăn nhà trường;

- Các đơn vị thực hiện nghiêm túc quy định không nhận sữa, bánh kẹo và các loại quà hàng của cha mẹ hoặc người giám hộ trẻ gửi cho trẻ ăn thêm ngoài khẩu phần ăn ở trường để đảm bảo VSATTP cũng như tính giáo dục đối với học sinh, trừ trường hợp học sinh có chế độ dinh dưỡng hoặc khẩu phần ăn riêng;

- Thực phẩm, gia vị được kiểm tra đầu vào đảm bảo tươi, sạch; không nấm mốc; còn hạn sử dụng; đóng gói, bảo quản đúng quy định; không sử dụng các phẩm màu, đường hóa học không nằm trong danh mục Bộ Y tế cho phép.

5. Khâu sơ chế, chế biến thực phẩm

- Hầu hết các đơn vị có bàn, bệ để sơ chế thực phẩm; thực hiện nghiêm túc các quy định sơ chế thực phẩm;

- Quy trình chế biến đảm bảo đúng nguyên tắc bếp một chiều, không để thực phẩm sống, chín trên cùng một bàn;

- Việc chế biến thực phẩm đảm bảo đúng thời gian quy định, phù hợp với từng loại thực phẩm để thực phẩm sau khi chế biến đảm bảo màu sắc, mùi vị và dưỡng chất.

6. Khâu chia ăn

- Nhân viên nuôi dưỡng thường xuyên đeo khẩu trang, mang găng tay khi chia ăn và tiếp xúc với thực phẩm chín;
- Thức ăn chế biến xong được che đậy cẩn thận kể cả khi mang lên lớp;
- Có dụng cụ chia ăn đảm bảo vệ sinh và đúng khẩu phần ăn của trẻ;
- Lưu mẫu thức ăn đúng quy định.

7. Chất lượng nuôi dưỡng trong các cơ sở mầm non

- Các cơ sở giáo dục mầm non đã thỏa thuận với cha mẹ học sinh đóng góp mức tiền ăn để đảm bảo chế độ ăn, khẩu phần ăn, lượng Kalo và cân đối dưỡng chất phù hợp với độ tuổi theo quy định. Đối với các trường công lập, mức tiền ăn thấp nhất 19.000 đồng/trẻ/ngày, cao nhất 23.000 đồng/trẻ/ngày; các cơ sở tư thục, thấp nhất 15.000 đồng/trẻ/ngày;

- Thực hiện nghiêm túc bữa ăn tại trường: độ tuổi nhà trẻ ăn 2 bữa chính, 1 bữa phụ/ngày; độ tuổi mẫu giáo tối thiểu ăn 1 bữa chính, 1 bữa phụ/ngày;

- Xây dựng thực đơn đa dạng, phong phú, phù hợp theo mùa, theo tuần; 2 tuần liên kế, thực đơn bữa chính không trùng nhau. Thực đơn do nhân viên nuôi dưỡng xây dựng được lãnh đạo phụ trách duyệt trước ít nhất một tuần;

- 100% các cơ sở giáo dục mầm non xây dựng bộ ngân hàng thực đơn và định lượng khẩu phần ăn, định lượng dinh dưỡng cho đơn vị (*PGD đã thành lập Ban Giám khảo, đánh giá ngân hàng thực đơn của tất cả các đơn vị*). Nhiều đơn vị đã bổ sung nhiều thực đơn mới không có ở những năm học trước vào danh mục thực đơn của năm học 2020-2021 như: rau, củ, quả, luộc; rau, củ, quả, xào; salad; nước ép trái cây,...

Tổng số toàn huyện đã xây dựng được 876 thực đơn cân bằng dinh dưỡng cho trẻ. Một số trường có số lượng và chất lượng thực đơn tốt như: Quốc Tuấn 64 thực đơn, Quang Hưng 60 thực đơn, Tân viên 60 thực đơn, Thị Trấn 56 thực đơn, Sao Sáng 52 thực đơn,...; một số trường có số lượng và chất lượng thực đơn còn hạn chế như: An Thọ 30 thực đơn, Thái Sơn 2 có 30 thực đơn, Mĩ Đức 33 thực đơn,...

- Các đơn vị không sử dụng thực phẩm đông lạnh để chế biến món ăn cho trẻ; hạn chế tối đa việc sử dụng các thực phẩm chế biến sẵn như giò, chả, bún, bánh,...trong thực đơn của trẻ; các món ăn chế biến sẵn (*bánh, sữa chua, sữa tươi, sữa công thức, hoa quả...*) đều rõ nguồn gốc, đảm bảo quy định VSATTP và còn hạn sử dụng;

- 100% các đơn vị sử dụng phần mềm quản lý nuôi dưỡng và thực hiện đủ các loại sổ sách nuôi dưỡng theo quy định;
- Trẻ tại các cơ sở mầm non ăn hết suất; tỉ lệ suy dinh dưỡng giảm nhanh: Suy DD thể nhẹ cân mức vừa: $92/7909 = 1,2\%$ (Giảm hơn 1,5% so với học kỳ 1); suy DD thể thấp còi mức vừa: $147/7909 = 1,9\%$ (Giảm hơn 2,0% so với kỳ 1); trẻ béo phì: $75/7909 = 0,9\%$ (Giảm 0,2% so với học kỳ I).

8. Đánh giá chung kết quả thực hiện giải pháp

8.1. Ưu điểm

- Các trường đã bám sát vào kế hoạch của Phòng GD&ĐT, và xây dựng kế hoạch cụ thể, phù hợp với tình hình thực tế của đơn vị; triển khai thực hiện kế hoạch nghiêm túc, hiệu quả;
- Công tác tuyên truyền, phối hợp với cha mẹ trẻ và cộng đồng về đảm bảo VSATTP và nâng cao chất lượng nuôi dưỡng trẻ trong trường mầm non được quan tâm và hiệu quả;
- Nhận thức, hiểu biết kiến thức VSATTP và năng lực chuyên môn, nghiệp vụ, kỹ năng của đội ngũ CBQL, GV, NV về đảm bảo ATVSTP trong nuôi dưỡng ở trường mầm non được nâng lên;
- Cơ sở vật chất phục vụ công tác an bán trú được cải tạo, mua sắm bổ sung tăng cường theo hướng chuẩn hóa, hiện đại, đảm bảo an toàn và vệ sinh;
- Hầu hết các đơn vị quan tâm thường xuyên vệ sinh, khử khuẩn môi trường khu vực bếp ăn; đồ dùng dụng cụ chế biến thực phẩm, chia ăn sạch sẽ, an toàn;
- Việc lựa chọn, sử dụng nguồn nguyên liệu, thực phẩm (*kể cả nguồn nước*) và quy trình chế biến thức ăn cho trẻ được quan tâm đảm bảo chất lượng và các quy định về VSATTP;
- Hầu hết các đơn vị đã xây dựng được ngân hàng thực đơn và lựa chọn thực phẩm cho trẻ ăn tại các trường mầm non đa dạng, phong phú; định lượng khẩu phần ăn cho trẻ đảm bảo và cân đối dinh dưỡng theo quy định chương trình Giáo dục mầm non do Bộ Giáo dục và Đào tạo quy định. Trẻ ăn ngon miệng, hết suất và an toàn vệ sinh thực phẩm. Tỉ lệ suy dinh dưỡng giảm nhanh so với đầu năm học.

8.2. Tồn tại, hạn chế

- Còn một vài bếp ăn xuống cấp, diện tích chưa đảm bảo nên bố trí, sắp xếp bếp chưa khoa học nên khó khăn trong việc thực hiện thao tác chế biến theo quy trình một chiều (*mầm non An Thái, An Thọ, An Thắng*). Một số bếp chưa đủ ánh sáng (*Bát Trang, An Thái, An Thọ, Quốc Tuấn,...*); sắp xếp nội vụ bếp ăn chưa khoa học (*Thị Trấn, Tân Dân*);
- Một vài đơn vị chưa quan tâm đầu tư cơ sở vật chất bếp ăn; đồ dùng, dụng cụ chế biến thực phẩm, chia ăn còn thiếu, cũ, hỏng (*Thị Trấn, Tân Dân,...*). Nhiều đơn vị còn thiếu hệ thống lưới chắn côn trùng ở các cửa ra vào bếp ăn;

- Còn một vài đơn vị chưa khai thác các nguồn thực phẩm sẵn có ở địa phương; lựa chọn, phối hợp thực phẩm, rau, củ, quả chưa phù hợp theo mùa, chưa phù hợp với món ăn; tính khẩu phần ăn cho trẻ còn mất cân đối giữa các dưỡng chất (*An Thọ, Mĩ Đức, ...*);

- Kinh phí cho việc thực hiện giải pháp còn hạn chế.

8.3. Đánh giá, xếp loại các đơn vị (Phụ lục)

Phòng Giáo dục đã xây dựng biểu điểm đánh giá các trường công lập; thành lập Ban giám khảo đánh giá xếp loại các trường; kết quả cụ thể:

- Xếp loại tốt: 13 trường;

- Xếp loại khá: 6 trường.

(Chi tiết có phụ lục kèm theo)

IV. KINH PHÍ THỰC HIỆN GIẢI PHÁP NĂM HỌC 2020-2021

Riêng năm học 2020-2021, tổng kinh phí chi cho thực hiện các nhiệm vụ của giải pháp: 1.775,111 triệu đồng; trong đó:

- Kinh phí đầu tư xây dựng, cải tạo bếp ăn: 821,6 triệu đồng;

- Kinh phí mua sắm trang thiết bị, dụng cụ chế biến, chia ăn: 909,7 triệu;

- Kinh phí mua sắm, lắp đặt hệ thống lọc nước sạch: 188,5 triệu đồng;

- Kinh phí bồi dưỡng đội ngũ: 0;

- Kinh phí tổ chức Hội thảo, chuyên đề, tham quan học tập: 9 triệu đồng;

- Kinh phí lắp đặt camera hỗ trợ quản lý bếp ăn: 34,8 triệu đồng.

V. PHƯƠNG HƯỚNG CHO NHỮNG NĂM HỌC TIẾP THEO

- Tiếp tục củng cố, nâng cao chất lượng thực hiện giải pháp trong các năm học tiếp theo. Đối với các đơn vị còn các tồn tại, hạn chế và chưa hoàn thiện các chỉ tiêu, nhiệm vụ của giải pháp, khắc phục và hoàn thiện trong năm học 2021-2022, đặc biệt là các cơ sở mầm non tư thục;

- Việc củng cố, nâng cao chất lượng thực hiện giải pháp tiếp tục được đưa vào nội dung đánh giá thi đua của các đơn vị năm học 2021-2022./.

Nơi nhận:

- Sở GD&ĐT (Để BC);
- Phó CT UBND Nguyễn Quốc Thịnh (Để BC);
- Lãnh đạo, chuyên viên PGD;
- Các cơ sở GDMN;
- Lưu: VT, MN;

**KT. TRƯỞNG PHÒNG
PHÓ TRƯỞNG PHÒNG**



Lê Thị Tuyền

