

Số: 97/BC-MNTHA

Tam Hưng, ngày 14 tháng 4 năm 2026

V/v báo cáo phục vụ Đoàn giám sát
của HĐND Thành phố về các khoản
thu, mức thu dịch vụ hỗ trợ giáo dục
và bữa ăn bán trú.

BÁO CÁO

Về việc thực hiện các khoản thu, mức thu, cơ chế quản lý thu, chi
đối với các dịch vụ hỗ trợ hoạt động giáo dục, đào tạo và công tác
tổ chức bữa ăn bán trú cho học sinh

(Phạm vi báo cáo: Từ năm học 2024 - 2025 đến nay)

I. CÔNG TÁC CHỈ ĐẠO, TRIỂN KHAI VÀ HƯỚNG DẪN:

Căn cứ các văn bản chỉ đạo và hướng dẫn của cấp trên, Nhà trường đã thực hiện nghiêm túc việc phổ biến, quán triệt, thông nhất và tổ chức triển khai thực hiện công tác thu-chi các khoản thu, mức thu, cơ chế quản lý thu, chi đối với các dịch vụ hỗ trợ hoạt động giáo dục, đào tạo và công tác tổ chức bữa ăn bán trú cho học sinh tại các hội nghị họp đầu năm học 2024-2025 và năm học 2025-2026 của nhà trường trong các hội nghị họp Cấp ủy, Chi bộ, HĐSP nhà trường, hội nghị Ban đại diện CMHS của trường và hội nghị họp toàn thể CMHS để bàn bạc công khai và đi đến thống nhất thực hiện. Đặc biệt là Nghị quyết số 03/2024/NQ-HĐND ngày 29/3/2024 và Nghị quyết số 60/2025/NQ-HĐND ngày 27/11/2025 của HĐND Thành phố, đã được nhà trường thực hiện công khai rộng rãi tại đơn vị, để cán bộ, giáo viên và đặc biệt là phụ huynh học sinh nắm được.

II. KẾT QUẢ THỰC HIỆN

1. Quy mô trường, lớp, học sinh

Bảng 1: Thống kê số lớp, số học sinh toàn trường.

TT	Khối lớp	Số lớp năm học 2024-2025	Số học sinh Năm học 2024-2025	Số lớp Năm học 2025-2026	Số học sinh Năm học 2025-2026
1	Khối Nhà trẻ	3	85	4	99
2	Khối 3 tuổi	4	87	3	72
3	Khối 4 tuổi	5	100	4	82
4	Khối 5 tuổi	5	130	4	95
	TỔNG CỘNG	16	402	15	348

2. Kết quả thực hiện các khoản thu và mức thu dịch vụ hỗ trợ hoạt động giáo dục, đào tạo:

- Việc triển khai 05 nhóm danh mục dịch vụ thu theo quy định tại Phụ lục Nghị quyết số 60/2025/NQ-HĐND ngày 27/11/2025 của HĐND Thành phố với các danh mục thu cụ thể như sau:

1. Dịch vụ ăn uống, bán trú: Gồm:

- Tiền ăn của trẻ: Mức thu 25.000đ/ngày/trẻ.
- Tiền dịch vụ chăm sóc bán trú: Mức thu 235.000 đ/tháng/trẻ.
- Tiền trang thiết bị đồ dùng phục vụ bán trú: 200.000đ/năm/trẻ.

2. Dịch vụ trông giữ, chăm sóc trẻ em, học sinh ngoài giờ: Nhà trường không thực hiện.

3. Dịch vụ hoạt động giáo dục kỹ năng sống:

- Năm học 2024 - 2025: Nhà trường không thực hiện.

- Năm học 2025 - 2026: Nhà trường có kế hoạch thực hiện hoạt động GD kỹ năng sống cho trẻ, sau khi được Lãnh đạo phòng Văn hoá-Xã hội xác nhận và phê duyệt báo cáo kế hoạch thực hiện các khoản thu trong năm học của nhà trường, đầu tháng 11/2025 nhà trường đã hợp đồng thuê giáo viên của Trung tâm bồi dưỡng kỹ năng Hồng Đăng về dạy cho các con được 3 tháng (11+12+1), Sang đầu tháng 2/2026, do số lượng học sinh được phụ huynh đăng ký cho các con học ít quá, nên nhà trường đã thông báo công khai tới phụ huynh về việc dừng tổ chức hoạt động GD kỹ năng sống bắt đầu từ ngày 01/02/2026.

- Trong cả 02 năm học, Nhà trường đã không thực hiện thu bất kỳ khoản thu phát sinh ngoài danh mục đã quy định tại Phụ lục Nghị quyết số 60/2025/NQ-HĐND ngày 27/11/2025 của HĐND Thành phố.

- Trong 05 nhóm danh mục dịch vụ thu được quy định tại Phụ lục Nghị quyết số 60/2025/NQ-HĐND ngày 27/11/2025 của HĐND Thành phố đã đề ra, được đánh giá ở mức độ phù hợp với mức trần các khoản thu so với thực tiễn tại địa phương, với mức chi phí thực tế, điều kiện cơ sở vật chất, mức sống của người dân trên địa bàn); đề xuất điều chỉnh nếu cần thiết.

- **Quy trình thực hiện các khoản thu:** Vào đầu tháng 9, căn cứ các văn bản hướng dẫn về công tác thu chi từng năm học của cấp trên, Ban giám hiệu nhà trường thực hiện XD kế hoạch công tác thu-chi trong năm học, đồng thời đã thực hiện họp bàn, thống nhất và dự kiến các mức thu từng khoản theo từng danh mục thu đúng quy trình tại các Hội nghị họp như: Hội nghị họp Chi uỷ Chi bộ, BGH; Hội nghị đại diện các tổ chức, ban ngành, đoàn thể của trường; Hội nghị họp toàn thể hội đồng SP nhà trường; Hội nghị họp Ban đại diện CMHS và Hội nghị họp toàn thể PH các lớp trong toàn trường.

Căn cứ vào biên bản và kết quả các Hội nghị họp, nhà trường gửi Tờ trình xin phê duyệt các mức thu về UBND huyện thông qua PGD&ĐT (Năm học 2024 - 2025) về UBND xã thông qua Phòng VH-XH năm học 2025 - 2026.

Sau khi có kết quả phê duyệt của UBND huyện và UBND xã, Nhà trường thực hiện việc thông báo công khai các danh mục thu trong năm học trên các phương tiện thông tin của nhà trường như: Cổng thông tin và Website của trường; các bảng tin 03 khu, nhóm Zalo của trường và của các lớp. Căn cứ vào kết quả thông báo công khai, nhà trường đã không nhận được ý kiến phản hồi nào từ phía CMHS, BGH nhà trường đã thống nhất và chỉ đạo nhân viên kế toán lập danh sách tiến hành thu từng khoản tiền của phụ huynh, thông qua Tài khoản của nhà trường mở tại ngân hàng TMCP đầu tư và phát triển Việt Nam BIDV.

- **Công tác quản lý, sử dụng các khoản thu:** Ngay từ đầu mỗi năm học, Nhà trường đã thực hiện việc xây dựng Quy chế chi tiêu nội bộ, được bàn bạc, thống nhất công khai tại Hội nghị viên chức đầu năm học của nhà trường.

Căn cứ vào Quy chế chi tiêu nội bộ đã được thống nhất trong hội nghị viên chức đầu năm học, Nhà trường đã thực hiện nghiêm túc quy trình các bước thu-chi đảm bảo đúng quy định theo nguyên tắc tài chính công khai, minh bạch trong công tác thu-chi, đồng thời chỉ đạo bộ phận chuyên môn kế toán thực hiện việc lưu giữ hồ sơ đầy đủ theo quy định.

Bảng 2. Danh mục chi tiết các khoản thu dịch vụ hỗ trợ hoạt động giáo dục

TT	Tên khoản thu	Căn cứ pháp lý	Mức thu (đồng)	Số HS tham gia	Tổng kinh phí thu (đồng)	Tình hình sử dụng
Năm học 2024-2025						
1	Tiền ăn của trẻ.	NQ số 03/2024/NQ-HĐND ngày 29/3/2024.	25.000đ/ ngày/trẻ	402	1.624.615.000	1.624.615.000
2	Tiền dịch vụ đồ dùng phục vụ bán trú.		200.000 đ/năm/trẻ	402	73.400.000	73.400.000
3	Tiền dịch vụ chăm sóc bán trú.		235.000 đ/năm/trẻ	402	782.779.000	782.779.000
4	Tiền nước uống		12.000đ/ tháng/trẻ	402	50.042.000	50.042.000
Năm học 2025-2026						
1	Tiền ăn của trẻ.	NQ số 60/2024/N	25.000đ/ ngày/trẻ	348	1.229.600.000	1.229.600.000
2	Tiền dịch vụ đồ dùng phục vụ bán trú.		200.000 đ/năm/trẻ	348	66.600.000	66.600.000

HU
TRƯỜNG
AM N
AM HƯ
★

TT	Tên khoản thu	Căn cứ pháp lý	Mức thu (đồng)	Số HS tham gia	Tổng kinh phí thu (đồng)	Tình hình sử dụng
3	Tiền dịch vụ chăm sóc bán trú.	Q-HĐND ngày 27/11/2025.	235.000 d/năm/trẻ	348	546.940.000	546.940.000
4	Tiền nước uống		16.000d/tháng/trẻ	348	37.600.000	37.600.000
5	HD ngoài giờ chính khoá		15.000d/giờ dạy/trẻ		64.350.000	64.350.000

3. Việc thực hiện chính sách miễn, giảm:

Cả 02 năm học 2024-2025 và 2025-2026 toàn trường không có học sinh nào thuộc diện chính sách được miễn giảm, hỗ trợ học phí theo quy định.

Bảng 3. Kết quả thực hiện chính sách miễn, giảm

TT	Đối tượng được miễn, giảm	Số HS được hỗ trợ NH 2024-2025	Kinh phí (đồng) NH 2024-2025	Số HS được hỗ trợ NH 2025-2026	Kinh phí (đồng) NH 2025-2026
1	Học sinh thuộc hộ nghèo	0	0	0	0
2	Học sinh thuộc hộ cận nghèo	0	0	0	0
3	Học sinh là con thương binh, liệt sĩ	0	0	0	0
4	Học sinh khuyết tật	0	0	0	0
5	Đối tượng khác (ghi rõ)	0	0	0	0
	TỔNG CỘNG				

4. Kết quả thực hiện công tác tổ chức bữa ăn bán trú cho học sinh:

- Điều kiện về con người: Tổng số Nhân viên nuôi dưỡng hiện có: 08 đồng chí (trình độ CĐNĂ: 02; TCNĂ: 06) đảm bảo trình độ chuyên môn, đủ số lượng nhân viên nuôi dưỡng theo vị trí việc làm.

- Về trang thiết bị dụng cụ: Nhà bếp có đầy đủ các loại đồ dùng, trang thiết bị hiện đại phục vụ cho công tác tự nấu ăn như: Bàn sơ chế, chế biến, tủ cơm ga, Bếp ga công nghiệp, tủ sấy bát, tủ lạnh để lưu mẫu thức ăn, tủ bảo quản, xoong, nồi, xe chở thức ăn, bàn chia ăn, bát, thìa... đều bằng Inox, được sắp xếp gọn gàng, ngăn nắp theo từng khu vực và được thực hiện quy trình chế biến thức ăn theo nguyên tắc một chiều đảm bảo tuyệt đối về VSDD&ATTPthiết bị, dụng cụ bảo quản nguyên liệu thực phẩm, dụng cụ chế biến thức ăn sống/chín; dụng cụ

ăn uống; dụng cụ chứa đựng, thiết bị vận chuyển thức ăn, thiết bị phòng chống côn trùng và động vật gây hại...

- Nhà bếp được XD khu tách riêng với lớp học, bếp ăn được thiết kế kiên cố, đúng theo quy chuẩn, có nhà kho chứa thực phẩm, kho chứa ga nằm bên ngoài, chia các khu vực nấu ăn theo quy trình một chiều: Giao nhận thực phẩm sống - sơ chế - chế biến - nấu chín - chia ăn, chuyển thức ăn lên các lớp cho trẻ.

- Khu sơ chế và chế biến, nấu chín có khoảng cách tường ngăn, không để thực phẩm sống chung với thức ăn chín. Trẻ ăn uống tại lớp, có đầy đủ đồ dùng trang bị phục vụ cho trẻ ăn ngủ, sạch sẽ, phòng có điều hòa mát về mùa hè, ấm về mùa đông, đảm bảo tốt sức khỏe cho trẻ.

- Nguồn nước dùng cho nấu ăn, vệ sinh cơ sở: Nhà trường nấu ăn cho trẻ bằng nguồn nước giếng khoan, có hệ thống máy lọc nước, định kì kiểm tra 2 lần/năm.

- Nguồn nước uống của trẻ: Nước Lavie đóng bình.

- Nguồn gốc nguyên liệu/phụ gia thực phẩm: Nhà trường đã thực hiện hợp đồng nhập thực phẩm chưa chế biến của các đơn vị cung ứng có đủ cơ sở pháp lí, để nấu ăn trực tiếp cho học sinh tại nhà bếp của trường. Có hợp đồng cung cấp, cam kết ATTP, thực đơn rõ ràng.

Nhà trường hiện đang thực hiện ký HĐ với các đơn vị sau:

+ Công ty TNHH đầu tư và thương mại DHN Việt Nam cung ứng các loại thịt gia súc, gia cầm, thủy hải sản, rau củ, quả, hàng kho...

+ HTX Tam Hưng cung ứng các loại gạo..

+ Công ty TNHH thương mại và dịch vụ đầu tư Bảo Hưng (Sữa Vinamink).

+ Công ty TNHH nước Lavie.

- Nhà trường thực hiện khám sức khỏe định kỳ: 01 lần/năm, thực hiện việc tổ chức tập huấn bồi dưỡng kiến thức về ATTP cho đội ngũ CBQL và NVND 01 lần/năm. Thực hành vệ sinh cá nhân thường xuyên, hàng ngày.

- Thực hiện nghiêm túc chế độ kiểm thực 3 bước và lưu mẫu thực phẩm, đánh giá việc thực hiện chế độ kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn theo hướng dẫn tại Quyết định số 1246/QĐ-BYT ngày 31/3/2017 của Bộ Y tế: Nhà trường đã thực hiện nghiêm túc quy trình kiểm tra thực tế và ghi sổ kiểm thực ba bước đúng theo quy định, cập nhật đúng giờ, đủ số lượng theo hóa đơn và thực tế, có đủ các thành phần tham gia nhận thực phẩm, kiểm tra chất lượng thực phẩm chế biến và nấu chín.

- Thực hiện lưu mẫu thức ăn đầy đủ: Thức ăn loãng 200g, thức ăn đặc 150g; thực hiện lưu mẫu được bảo quản trong tủ lạnh, có dán tem-nhãn niêm phong, thực hiện ghi thông tin người lưu, tên thực phẩm, số lượng, thời gian lưu, thời gian hủy, mẫu lưu đủ thời gian 24h.

- Đẩy mạnh ứng dụng công nghệ thông tin trong công tác quản lý nuôi dưỡng, chăm sóc trẻ. Thực hiện nghiêm túc việc công khai thực đơn, thực phẩm,

đơn giá hàng ngày. Có bảng tài chính công khai tại cổng trường và bảng giao nhận thực phẩm công khai tại khu vực giao nhận thực phẩm tại nhà bếp.

- Quản lý chặt chẽ chất lượng các bữa ăn tại nhà trường, đáp ứng các yêu cầu về ATTP, bảo đảm cân đối, hợp lý về dinh dưỡng, đa dạng thực phẩm và phù hợp với cá nhân trẻ. Không để xảy ra ngộ độc thực phẩm trong nhà trường. Nghiêm cấm vi phạm khẩu phần ăn của trẻ dưới mọi hình thức. Khuyến khích sự tham gia của cha mẹ trẻ trong việc giám sát quy trình tổ chức ăn và chất lượng bữa ăn cho trẻ. Phối hợp chặt chẽ với giáo viên, nhân viên nuôi dưỡng, cho mẹ trẻ để thực hiện các biện pháp can thiệp trẻ suy dinh dưỡng thể nhẹ cân, thấp còi, béo phì.

- Nhà trường đã thành lập Ban giám sát VSATTP, quy trình tổ chức bữa ăn và chất lượng bữa ăn cho trẻ (gồm có BGH, BTTND và đại diện cha mẹ trẻ). Thực hiện nghiêm túc việc lưu nghiệm mẫu thức ăn 24/24 giờ. Lưu nghiệm sữa bột theo công thức, lưu riêng riêng sữa và nước dùng để pha sữa.

- Nhà trường đã chỉ đạo 100% các nhóm lớp và nhà bếp hàng ngày thực hiện việc quay video giờ ăn trưa và ăn chiều của trẻ, nhà bếp quay video vào thời điểm giao nhận thực phẩm lúc đầu giờ sáng, để gửi lên nhóm trường và nhóm lớp để PH được xem hàng ngày, giúp PH yên tâm gửi con tại trường.

- Về công tác kiểm tra, giám sát, Ban ATTP của nhà trường, thực hiện phân công thành viên trong Ban giám sát, thường xuyên kiểm tra việc giao nhận số lượng, chất lượng thực phẩm, giám sát việc chế biến, nấu chín, chia ăn cho trẻ, kiểm tra nguồn nước nguồn nước ăn uống, nước sinh hoạt, định kỳ 6 tháng/lần. Kiểm tra việc thực hiện vệ sinh cá nhân của nhân viên, trang phục, trang bị cho công tác nấu ăn. Nhân viên nuôi dưỡng chấp hành đúng theo quy định, trang phục gọn gàng, có đeo tạp dề, gang tay, khẩu trang. Nhà bếp hàng ngày được lau dọn, sắp xếp đồ dùng ngăn nắp, thu gom rác thải trong ngày. Các dụng cụ ăn uống của trẻ hàng ngày như bát, thìa...đều được hấp sấy trong tủ sấy trước khi ăn. Trẻ ăn tại các lớp, phòng lớp sạch sẽ, đảm bảo vệ sinh ATTP.

- Do thực tế giá cả thị trường thực phẩm cao, mức ăn của trẻ còn thấp so với các trường trên cùng địa bàn (25.000đ/ngày/trẻ), do vậy chất lượng bữa ăn hàng ngày của trẻ ở trường chưa được phong phú. Nhà trường dự kiến đề nghị phụ huynh nâng mức ăn cho trẻ từ 25.000đ lên 30.000đ/ngày/trẻ vào năm học tới 2026 - 2027.

Bảng 4: Số liệu tổ chức bữa ăn bán trú.

TT	Nội dung	Năm học 2024-2025	Năm học 2025-2026
1	Tổng số học sinh ăn bán trú	402	348
2	Tỷ lệ HS ăn bán trú/tổng HS toàn trường (%)	100%	100%
3	Hình thức tổ chức (tự nấu/thuê đơn vị cung cấp)	Tự nấu tại bếp ăn của nhà trường.	Tự nấu tại bếp ăn của nhà trường.

TT	Nội dung	Năm học 2024-2025	Năm học 2025-2026
4	Tên đơn vị cung cấp suất ăn (nếu có)	0	0
5	Mức thu tiền ăn (đồng/HS/ngày)	25.000đ/ngày/học sinh	25.000đ/ngày/học sinh
6	Số ngày ăn bán trú/năm học	Tổng số ngày ăn từ 20 đến 22 ngày/tháng	Tổng số ngày ăn từ 20 đến 22 ngày/tháng
7	Tổng kinh phí thu tiền ăn (đồng)	1.624.615.000	1.229.600.000
8	Mức thu phục vụ bán trú (đồng/HS/tháng)	235.000đ/tháng/trẻ	235.000đ/tháng/trẻ
9	Tổng kinh phí thu phục vụ bán trú (đồng)	73.400.000	66.600.000

5. Báo cáo kết quả thực hiện kiến nghị của Đoàn giám sát Ban Văn hóa - Xã hội HĐND Thành phố:

Báo cáo kết quả thực hiện các kiến nghị tại Báo cáo số 18/BC-BVHXH ngày 13/02/2026 của Ban Văn hóa - Xã hội HĐND Thành phố về việc chấp hành các quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm trên địa bàn (phần liên quan đến nhà trường).

6. Công tác kiểm tra, giám sát và xử lý vi phạm:

- Trong 02 năm học nhà trường đã được đón 04 đoàn kiểm tra của các cơ quan cấp trên về công tác Quản lý nuôi dưỡng, công tác y tế trường học, công tác đảm bảo VSMT, công tác VSDD&ATTP, đều được đoàn nhận xét và đánh giá cao về việc thực hiện đảm bảo tuyệt đối an toàn về VSMT, VSDD&ATTP, toàn trường không để xảy ra trường hợp trẻ bị ngộ độc thực phẩm và mất an toàn trong công tác đảm bảo VSMT và công tác VSDD & ATTP.

III. TỒN TẠI, HẠN CHẾ, KHÓ KHĂN, VƯỚNG MẮC VÀ NGUYÊN NHÂN:

1.1. Ưu điểm:

Ngay từ đầu năm học, Nhà trường đã triển khai thực hiện đầy đủ các văn bản hướng dẫn của cấp trên và ban hành các văn bản, kế hoạch chỉ đạo tới 100% CB,GV,NV, thực hiện việc quán triệt các văn bản, Luật, Nghị định về GD trẻ MN và ATTP đến 100% CB,GV,NV nhà trường, đồng thời ban hành đầy đủ các văn bản chỉ đạo của Nhà trường về thực hiện nhiệm vụ CS,ND và GD trẻ đến toàn thể CB,GV,NV trong trường để thực hiện.

- Nhà trường đã thực hiện tốt công tác tham mưu với các cấp lãnh đạo, chính quyền địa phương để xin kinh phí XD cơ sở vật chất, mua sắm đầy đủ trang bị đồ dùng phục vụ cho công tác CS,ND và GD trẻ.

- Nhà trường đã thực hiện việc quản lý chặt chẽ chất lượng các bữa ăn của trẻ tại nhà trường, đáp ứng các yêu cầu về ATTP, bảo đảm cân đối, hợp lý về dinh dưỡng, đa dạng thực phẩm và phù hợp với cá nhân trẻ, không để xảy ra ngộ độc thực phẩm và không có trường hợp vi phạm khâu phần ăn của trẻ dưới mọi hình thức trong nhà trường.

- Công tác an ninh trật tự, phòng chống tai nạn thương tích và đảm bảo an toàn cho trẻ của nhà trường luôn được quan tâm, do vậy toàn trường nhiều năm gần đây đã không bị xảy ra vụ việc và trường hợp nào về mất an ninh, trật tự và không có trường hợp trẻ bị tử vong hay bị thương tích nặng phải nằm viện do tai nạn, thương tích xảy ra trong nhà trường

1.2. Hạn chế:

Nhà trường có nhiều điểm lẻ ở cách xa khu trung tâm, nên vận chuyển thức ăn cho trẻ đến các khu rất khó khăn, ảnh hưởng đến việc đảm bảo VSATTP.

- Diện tích nhà bếp còn hẹp, chưa đảm bảo đủ diện tích theo quy định, .

- Mức tiền ăn của trẻ thấp so với mặt bằng chung và giá cả thị trường hiện tại, do sự quan tâm và nhận thức của một số ít phụ huynh về chế độ dinh dưỡng cho trẻ ở trường còn hạn chế, vì vậy nhà trường chưa nâng được mức ăn cho trẻ.

IV. KIẾN NGHỊ, ĐỀ XUẤT:

- Đề tạo điều kiện cho nhà trường thực hiện tốt công tác chăm sóc, nuôi dưỡng và giáo dục trẻ, đảm bảo tuyệt đối về ATTP trong năm học 2025 - 2026, nhà trường có ý kiến đề xuất với các cấp Lãnh đạo Thành phố, Sở GD&ĐT Hà Nội, UBND xã, Phòng Văn hoá-Xã hội xã cần có thêm các văn bản chỉ đạo hướng dẫn các nhà trường thực hiện công tác CS&ND trẻ cụ thể hơn. Đồng thời bố trí nguồn ngân sách, để cấp thêm cho nhà trường mua sắm đầy đủ các trang thiết bị hiện đại phục vụ cho công tác chăm sóc, nuôi dưỡng trẻ.

- Hàng năm cần có kế hoạch biên chế để tuyển bổ sung đủ các chức danh theo vị trí việc làm cho các trường mầm non công lập: Nhân viên kế toán, Y tế, Văn thư, Thủ quỹ.

- Tăng cường đầu tư ngân sách cho các trường công lập, có chế độ chính sách ưu tiên cho đội ngũ nhà giáo, đội ngũ nhân viên làm nhiệm vụ kế toán, thủ quỹ, văn thư, bảo vệ, đặc biệt cần có chế độ phụ cấp môi trường độc hại đối với đội ngũ nhân viên nuôi dưỡng trong các trường mầm non công lập, để họ yên tâm công tác và gắn bó với công việc.

Trên đây là báo cáo việc thực hiện các khoản thu, mức thu, cơ chế quản lý thu, chi đối với các dịch vụ hỗ trợ hoạt động giáo dục, đào tạo và công tác tổ chức bữa ăn bán trú cho học sinh năm học 2025 - 2026, đảm bảo vệ sinh ATTP tại trường MN Tam Hưng A, Nhà trường rất mong được đón nhận sự chỉ đạo, giúp đỡ của Lãnh đạo các cấp, các ngành, UBND xã và bộ phận chuyên môn Phòng Văn hoá-Xã hội xã, nhằm thực hiện tốt nhiệm vụ CS&ND trẻ trong năm học đã đề ra./.

Trân trọng cảm ơn!

Nơi nhận:

- Các rthanhf viên đoàn giám sát của Sở (đề b/c);
- Phòng VH-XH xã Tam Hưng (đề b/c);
- Lưu: VT./.



HIỆU TRƯỞNG
Nhữ Chi Chử