

**UBND XÃ NGHĨA HƯNG  
TRƯỜNG MẦM NON NGHĨA TRUNG**

**BẢN MÔ TẢ SÁNG KIẾN**

**Một số giải pháp nâng cao chất lượng tổ chức bữa ăn bán trú  
cho trẻ trong trường Mầm non**

**Lĩnh vực: Quản lý (01)/Mầm non**

**Tác giả: Vũ Thị Luyện**


**Chức vụ: Hiệu trưởng**

**Đơn vị công tác: Trường Mầm non Nghĩa Trung**

*Nghĩa Hưng, tháng 5 năm 2026*

## THÔNG TIN CHUNG VỀ SÁNG KIẾN

### 1. Tên tác giả

T T	Họ và tên	Ngày tháng năm sinh	Trình độ chuyên môn	Chức vụ	Nơi công tác	Điện thoại	Tỷ lệ % đóng góp vào việc tạo ra sáng kiến	Chữ ký của tác giả, đồng tác giả
1	Vũ Thị Luyến	15.03.1975	ĐHSPMN	Hiệu trưởng	Trường MN Nghĩa Trung	0948925129	100 %	

Tên sáng kiến: ***“Một số giải pháp nâng cao chất lượng tổ chức bữa ăn bán trú cho trẻ trong trường Mầm non”***

2. Lĩnh vực áp dụng sáng kiến: Quản lý (01)/Mầm non

3. Ngày sáng kiến được áp dụng lần đầu: Từ ngày 01 tháng 9 năm 2025.

# BÁO CÁO SÁNG KIẾN

## “MỘT SỐ GIẢI PHÁP NÂNG CAO CHẤT LƯỢNG TỔ CHỨC BỮA ĂN BÁN TRÚ CHO TRẺ TRONG TRƯỜNG MẦM NON ”

### A.MỞ ĐẦU

Mỗi bữa ăn của trẻ hôm nay chính là nền tảng cho sức khỏe và sự phát triển của trẻ ngày mai. Bữa ăn của trẻ hàng ngày đóng vai trò cốt lõi trong sự phát triển toàn diện của trẻ, cung cấp năng lượng và dinh dưỡng thiết yếu để trẻ phát triển thể chất, trí tuệ, nâng cao sức đề kháng, một chế độ ăn hợp lý, đúng giờ giúp trẻ tăng trưởng tốt cải thiện chiều cao, cân nặng và đặc biệt hình thành thói quen ăn uống lành mạnh từ những năm đầu đời. Nhận thức về tầm quan trọng trong công tác nuôi dưỡng nói chung và việc tổ chức bữa ăn nói riêng, nhằm nâng cao chất lượng tổ chức bữa ăn bán trú cho trẻ tại trường; Tôi đã triển khai nhiều giải pháp đồng bộ thiết thực để nâng cao chất lượng công tác nuôi ăn bán trú cho trẻ và đó cũng là nhiệm vụ trọng tâm trong năm học. Từ ý nghĩa và thực tế đó Tôi đã lựa chọn đề tài: *“Một số giải pháp nâng cao chất lượng tổ chức bữa ăn bán trú cho trẻ trong trường mầm non”*.

### B. NỘI DUNG

#### I. Mô tả giải pháp đã biết

- 1.Xây dựng thực đơn theo mùa
- 2.Đảm bảo khẩu phần dinh dưỡng theo quy định
- 3.Tổ chức cho trẻ ăn đúng giờ, đúng quy định
- 4.Kiểm tra vệ sinh an toàn thực phẩm

Tuy nhiên các giải pháp này còn mang tính truyền thống, chưa tạo được hứng thú cao cho trẻ.

#### *Thuận lợi*

Trường mầm non Nghĩa Trung xã Nghĩa Hưng là đơn vị đã được công nhận lại trường mầm non đạt Chuẩn Quốc gia mức độ I, Kiểm định chất lượng giáo dục cấp độ II, Chuẩn xanh sạch đẹp an toàn vào tháng 8 năm 2023. Trường có 1 điểm trường với tổng số học sinh 550 trẻ. Số học sinh ăn bán trú tại trường là 100%.

Cơ sở vật chất nhà trường đảm bảo cho việc tổ chức bữa ăn bán trú cho trẻ tại trường đạt hiệu quả. Bếp ăn đảm bảo theo quy trình bếp ăn 1 chiều, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.

Nhà trường luôn nhận được sự quan tâm chỉ đạo sát sao của Sở Giáo dục Đào tạo, các cấp ủy đảng, Chính quyền, Phòng văn hoá xã hội và các Ban ngành của địa phương.

Ban giám hiệu nhà trường nhiệt tình, tâm huyết, trách nhiệm; Đội ngũ CB, GV, nhân viên sáng tạo, hăng say công tác, yêu nghề mến trẻ, phấn đấu hết mình cho sự nghiệp giáo dục và hoàn thành xuất sắc mọi nhiệm vụ được giao.

Phụ huynh học sinh luôn luôn ủng hộ và ghi nhận những kết quả đã đạt được trong công tác nuôi ăn bán trú của nhà trường.



*Ảnh cô và trò lớp 5 A1 đang chào đón ngày 30/4*

### **Khó khăn**

Một số trẻ còn biếng ăn, ăn chậm và không ăn hết suất;

Thực đơn đôi khi còn lặp lại chưa thực sự phong phú về màu sắc và hương vị;

Kỹ năng tự phục vụ trong bữa ăn của trẻ còn hạn chế;

Kỹ năng tổ chức giờ ăn của giáo viên chưa linh hoạt;

Ứng dụng công nghệ trong quản lý khẩu phần ăn còn ở mức cơ bản;

Nhận thức của 1 số ít phụ huynh chưa phối hợp tốt trong chế độ dinh dưỡng tại nhà cho trẻ;

Bếp ăn của trường còn chật hẹp so với quy định.

**II. Nội dung các giải pháp mới; Tính mới, tính sáng tạo; Hiệu quả áp dụng, khả năng nhân rộng của sáng kiến.**

**1. Nội dung các giải pháp mới.**

Từ những thuận lợi khó khăn trên và đặc biệt trước yêu cầu đổi mới giáo dục và sự quan tâm ngày càng cao của phụ huynh, Tôi xác định cần có các biện pháp nâng cao chất lượng tổ chức bữa ăn bán trú cho trẻ tại trường.

**- Giải pháp 1: Xây dựng thực đơn phong phú, hấp dẫn “ Bữa ăn hạnh phúc”**

Nhà trường xác định việc xây dựng thực đơn khoa học, hợp lý là yếu tố then chốt quyết định đến chất lượng bữa ăn bán trú cho trẻ. Thực đơn trước khi thực hiện đều được Ban giám hiệu duyệt chặt chẽ; Trong quá trình triển khai có kiểm tra, điều chỉnh kịp thời cho phù hợp với thực tế. Thực đơn được xây dựng theo tuần, theo mùa để trẻ không bị nhàm chán, tính toán Clo bằng phần mềm dinh dưỡng, đảm bảo cân đối 4 nhóm chất dinh dưỡng, phù hợp với nhu cầu năng lượng của từng độ tuổi. Việc tính khẩu phần ăn được thực hiện cụ thể, đảm bảo trẻ được cung cấp đầy đủ dưỡng chất, góp phần phòng chống suy dinh dưỡng và thừa cân.

Bên cạnh đó, khi xây dựng thực đơn nhà trường chú trọng lựa chọn các thực phẩm đa dạng, dễ chế biến như thịt, cá, trứng, tôm, cua, đậu... Đồng thời tăng cường rau xanh, quả chín, hạn chế các món chiên rán nhiều dầu mỡ, tăng cường các món ăn mới được chế biến dưới dạng viên, súp, cách trang trí món ăn thành các hình bông hoa, các nhân vật, con vật ngộ nghĩnh, màu sắc đẹp và tự nhiên từ accs loại rau củ, quả và mùi vị để tạo sự hấp dẫn, bắt mắt, kích thích thị giác của trẻ và khi chế biến xong cho trẻ ăn phải đảm bảo mềm, dễ ăn, phù hợp khẩu vị của trẻ.

Nhờ thực hiện tốt biện pháp này trẻ rất hứng thú khi ăn giúp trẻ ăn ngon miệng hơn, tỷ lệ ăn hết suất, góp phần nâng cao thể trạng và sức khỏe cho trẻ.

THỰC ĐƠN TUẦN I - IV THÁNG 04 NĂM 2026 (Từ ngày 06 - 10 + 20 - 24/04/2026)				
Thứ	Bữa trưa (12h30)	Bữa phụ NT (16h00) Bữa phụ NS (17h30)	Bữa phụ NS (16h00)	Bữa chiều NT (17h30)
Thứ Hai	Cơm gạo - Thịt heo xào rau củ - Canh rau củ - Chả giò chiên	Mi xào rau củ	Cơm gạo - Thịt heo xào rau củ - Canh rau củ - Chả giò chiên	Chả giò chiên
Thứ Ba	Cơm gạo - Thịt heo xào rau củ - Canh rau củ - Chả giò chiên	Mi xào rau củ	Cơm gạo - Thịt heo xào rau củ - Canh rau củ - Chả giò chiên	Chả giò chiên
Thứ Tư	Cơm gạo - Thịt heo xào rau củ - Canh rau củ - Chả giò chiên	Mi xào rau củ	Cơm gạo - Thịt heo xào rau củ - Canh rau củ - Chả giò chiên	Chả giò chiên
Thứ Năm	Cơm gạo - Thịt heo xào rau củ - Canh rau củ - Chả giò chiên	Mi xào rau củ	Cơm gạo - Thịt heo xào rau củ - Canh rau củ - Chả giò chiên	Chả giò chiên
Thứ Sáu	Cơm gạo - Thịt heo xào rau củ - Canh rau củ - Chả giò chiên	Mi xào rau củ	Cơm gạo - Thịt heo xào rau củ - Canh rau củ - Chả giò chiên	Chả giò chiên

**TRƯỜNG MẦM NON XÃ NGHĨA TRUNG**  
**MENU**  
**BỮA TIỆC CHÀO NĂM HỌC MỚI**

Món chính:  
1. Cơm cuộn  
2. Mỳ tôm xào  
3. Bún riêu cua  
4. Chả thập lỵ  
5. Xúc xích  
6. Xôi gấc  
7. Trứng chim cút  
8. Khôai lang luộc

Món tráng miệng:  
1. Dưa hấu  
2. Thanh long  
3. SỮA ĐUỐI NÀNH

**Trường Mầm non Nghĩa Trung**  
**Menu Buffet**  
**Chào mừng ngày Nhà giáo Việt Nam 20/11**

1. Cơm rang thập cẩm
2. Mì xào rau củ
3. Xúc xích bạch tuộc
4. Trứng chim cút luộc
5. Mọc viên
6. Thịt chiên lá mồng tơi
7. SỮA chua uống Susu
8. Phồng tôm
9. Ngô ngọt luộc
10. Hoa quả tráng miệng

**MENU**  
**BỮA TIỆC VUI TẾT TRUNG THU**

1. Mọc viên
2. Trứng chim cút
3. Phồng tôm
4. Mì xào thập cẩm
5. Ngô luộc
6. Xúc xích chiên
7. Cơm cuộn
8. Chè đậu xanh, hạt sen
9. Cháo thịt nạc rau củ
10. Dưa hấu

**TIỆC BUFFET CHÀO MỪNG 115 NĂM NGÀY QUỐC TẾ PHỤ NỮ 8/3**

1. Mì xào rau củ
2. Cơm rang thập cẩm
3. Xúc xích hoa cúc chiên
4. Trứng cút luộc
5. Súp gà ngô non
6. Bún riêu cua cà chua
7. Phồng tôm ngũ sắc
8. SỮA chua uống Susu
9. Chè đậu đỏ
10. Hoa quả tráng miệng

**TRƯỜNG MN XÃ NGHĨA TRUNG**  
**Thực đơn Buffet**  
**Bé vui đón Giáng sinh và chào đón năm mới 2025**

1. Mì xào rau củ
2. Cơm rang thập cẩm
3. Xúc xích bạch tuộc
4. Thịt sườn chiên
5. Trứng gà luộc
6. Bún riêu cua cà chua
7. Súp gà ngô non
8. Ngô luộc
9. Bánh bông lan
10. Phồng tôm ngũ sắc
11. SỮA chua uống Susu
12. Quýt thái

**TRƯỜNG MẦM NON XÃ NGHĨA TRUNG**  
**MENU**  
**BỮA TIỆC CHÀO NĂM HỌC MỚI**

Món chính:  
1. Cơm cuộn  
2. Mỳ tôm xào  
3. Bún riêu cua  
4. Chả thập lỵ  
5. Xúc xích  
6. Xôi gấc  
7. Trứng chim cút  
8. Khôai lang luộc

Món tráng miệng:  
1. Dưa hấu  
2. Thanh long  
3. SỮA ĐUỐI NÀNH

Bảng thực đơn của trẻ theo tuần và thực đơn các ngày hội, ngày lễ

- Giải pháp 2: Kỹ năng tổ chức giờ ăn “Lấy trẻ làm trung tâm”.

Nhà trường xác định: “Giờ ăn không chỉ để trẻ no, mà là cơ hội hình thành thói quen và kỹ năng sống cho trẻ.” Vì vậy, việc đổi mới tổ chức giờ ăn được chỉ đạo theo hướng khoa học, nhẹ nhàng và lấy trẻ làm trung tâm.

Trước hết, giáo viên tổ chức giờ ăn đảm bảo theo đúng quy chế tạo không khí thân thiện, vui vẻ, không áp lực. Trẻ được chuẩn bị tâm thế thoải mái trước khi ăn, tạo hứng thú ngay từ đầu bữa bằng các hoạt động như chuẩn bị bàn ăn ( có khăn trải bàn và lọ hoa nhỏ) giáo viên giới thiệu các món ăn thông qua bài hát, đọc thơ, kể chuyện, trò chuyện về món ăn trong ngày...

Ví dụ: Trước bữa ăn, cô cho trẻ đọc 1 bài thơ “ Mời bạn ăn”, hoặc trò chuyện: “Hôm nay chúng mình ăn canh cua nấu rau ngót, bạn nào biết ăn rau giúp cơ thể như thế nào không?”... giúp trẻ hào hứng, chủ động hơn khi ăn.



*Hình ảnh cô trò chuyện và đọc thơ với trẻ trước giờ ăn*

Trong quá trình ăn, giáo viên thực hiện hướng dẫn và rèn kỹ năng cho trẻ như: tự xúc ăn, ngồi đúng tư thế, biết mời cô – mời bạn, biết tự chia thìa – bê com – chia đĩa đựng khăn ... về bàn, biết giữ gìn vệ sinh và văn minh trong ăn uống. Đây là những kỹ năng quan trọng giúp trẻ phát triển toàn diện.

Ví dụ: Với trẻ 4 tuổi - 5 tuổi, cô hướng dẫn trẻ tự chia thìa, tự lấy com chia về bàn cho các bạn trong bàn, tự lấy khăn lau tay – lấy đĩa đựng com rơi chia về bàn ..., sau khi ăn biết xếp bát gọn gàng đúng nơi quy định.



*Hình ảnh trẻ thực hiện các kỹ năng văn minh trong giờ ăn*

Nhà trường đặc biệt chú trọng cá thể hóa trong chăm sóc trẻ. Đối với trẻ biếng ăn, kén ăn giáo viên cho trẻ ngồi chung bàn để tiện chăm sóc bên cạnh đó giáo viên theo dõi sát sao, tìm hiểu nguyên nhân và áp dụng các biện pháp phù hợp như động viên, chia nhỏ khẩu phần, thay đổi cách tiếp cận... tuyệt đối không ép buộc, không tạo áp lực cho trẻ.

Ví dụ: Với trẻ kén rau, giáo viên không ép mà cho trẻ ăn từ lượng nhỏ, kết hợp động viên: “Con thử một thìa nhỏ thôi nhé, rất tốt cho sức khỏe đấy!” giúp trẻ dần thích nghi



*Hình ảnh cô đang động viên trẻ kén ăn*

Mặt khác, giáo viên biết tạo hứng thú trong giờ ăn bằng cách giới thiệu món ăn hấp dẫn, thay đổi cách gọi tên món, khuyến khích trẻ ăn đa dạng thực phẩm góp phần hình thành thói quen ăn uống nề nếp, văn minh, lành mạnh.

Ví dụ: Thay vì nói “cá sốt”, cô có thể nói “cá sốt cà chua thơm ngon giúp mắt sáng, khỏe mạnh” nhằm kích thích trẻ ăn ngon miệng hơn.

Bên cạnh đó nhà trường còn ứng dụng âm nhạc nhẹ nhàng giờ ăn để tạo tâm lý thoải mái và thường xuyên tổ chức các bữa ăn gia đình, tiệc buffet hàng tháng vào các ngày hội ngày lễ để trẻ hào hứng, học cách chia sẻ, gấp thức ăn và tự phục vụ.

Nhờ đổi mới tổ chức giờ ăn theo hướng tích cực, trẻ ngày càng ăn ngon miệng hơn, mạnh dạn, tự lập hơn; trẻ ăn hết suất tăng góp phần nâng cao chất lượng chăm sóc, nuôi dưỡng trong nhà trường.



*Trẻ tham dự tiệc buffet trong các ngày Lễ ngày hội trong năm*

**- Giải pháp 3: Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm**

Trong công tác nuôi dưỡng trẻ mầm non, chúng tôi xác định rõ: “An toàn thực phẩm không chỉ là yêu cầu bắt buộc, mà là ranh giới của trách nhiệm và đạo đức nghề nghiệp”. Từ nhận thức đó, nhà trường đã triển khai đồng bộ, quyết liệt các giải pháp nhằm đảm bảo an toàn tuyệt đối trong từng bữa ăn của

trẻ. Nhà trường nghiêm túc thực hiện việc lựa chọn và kiểm soát nguồn thực phẩm đầu vào. Nhà trường đã ký kết Hợp đồng thực phẩm với công ty TNHH sản xuất và kinh doanh Tâm An mua thực phẩm đồ khô, tươi sống, rau củ quả, gạo, thịt,...; mua sữa bột, sữa chua có đầy đủ hồ sơ pháp lý và nguồn gốc xuất xứ rõ ràng, đảm bảo tươi ngon.

Khâu tiếp nhận, thực phẩm được kiểm tra chặt chẽ về chất lượng, số lượng và cảm quan, kiên quyết không sử dụng thực phẩm không đảm bảo. Khâu tiếp nhận thực phẩm hàng ngày đều có đủ các thành phần tham gia gồm: người giao hàng, kế toán, nhân viên nấu ăn và CBQL, đại diện cha mẹ trẻ.

Bếp ăn được tổ chức theo quy trình một chiều, phân khu rõ ràng giữa khu sơ chế, chế biến và chia ăn; đảm bảo sạch sẽ, khoa học, tránh nhiễm chéo. Nhà trường duy trì nghiêm túc kiểm thực 3 bước, lưu mẫu thức ăn, coi đây là “hàng rào kỹ thuật” quan trọng trong kiểm soát rủi ro. Toàn bộ dụng cụ chế biến, đồ dùng phục vụ ăn uống của trẻ được vệ sinh sạch sẽ, khử khuẩn hàng ngày, nguồn nước sử dụng được kiểm định đảm bảo an toàn.



*Đồ dùng ăn uống của trẻ đang được sấy khô sau khi rửa sạch và công tác giao nhận thực phẩm, công tác chế biến món ăn cho trẻ theo quy trình 1 chiều”.*

Nhờ vậy công tác vệ sinh an toàn thực phẩm tại nhà trường luôn được đảm bảo, không để xảy ra ngộ độc thực phẩm, tạo được niềm tin vững chắc đối với phụ huynh học sinh.

**- Giải pháp 4: Tăng cường phối hợp với phụ huynh.**

Chăm sóc, nuôi dưỡng trẻ chỉ thực sự hiệu quả khi có sự đồng hành thống nhất giữa gia đình và nhà trường. Vì vậy, việc phối hợp chặt chẽ với phụ huynh trong tổ chức bữa ăn bán trú được chúng tôi đặc biệt quan tâm và triển khai đồng bộ.

Nhà trường thực hiện công khai, minh bạch thực đơn, tài chính và chế độ ăn của trẻ thông qua bảng tin tuyên truyền nhà trường và nhóm lớp, trực tiếp các bữa ăn hàng ngày của trẻ bằng video hình ảnh qua zalo các nhóm lớp, ... giúp phụ huynh nắm rõ khẩu phần, món ăn hằng ngày và hoạt động ăn của con mình ở lớp.



*Bảng công khai tài chính, thực đơn và tủ trưng bày các món ăn của trẻ hàng ngày theo thực đơn.*

Đồng thời, giáo viên thường xuyên trao đổi, phản hồi thông tin hai chiều với phụ huynh về tình hình ăn uống của trẻ tại trường như mức độ ăn, sở thích, thói quen ăn uống... từ đó có sự điều chỉnh phù hợp.

Ví dụ: Với những trẻ không thích ăn tôm tại lớp, giáo viên trao đổi với phụ huynh để phối hợp rèn luyện thêm tại nhà, từ đó giúp trẻ dần hình thành thói quen ăn đa dạng thực phẩm.

- Bên cạnh đó, nhà trường đẩy mạnh tuyên truyền, hướng dẫn kiến thức dinh dưỡng cho phụ huynh thông qua các buổi họp phụ huynh, góc tuyên truyền, tài liệu chia sẻ, quét mã QR... giúp phụ huynh hiểu và xây dựng chế độ ăn khoa học, phù hợp với lứa tuổi của trẻ tại nhà.

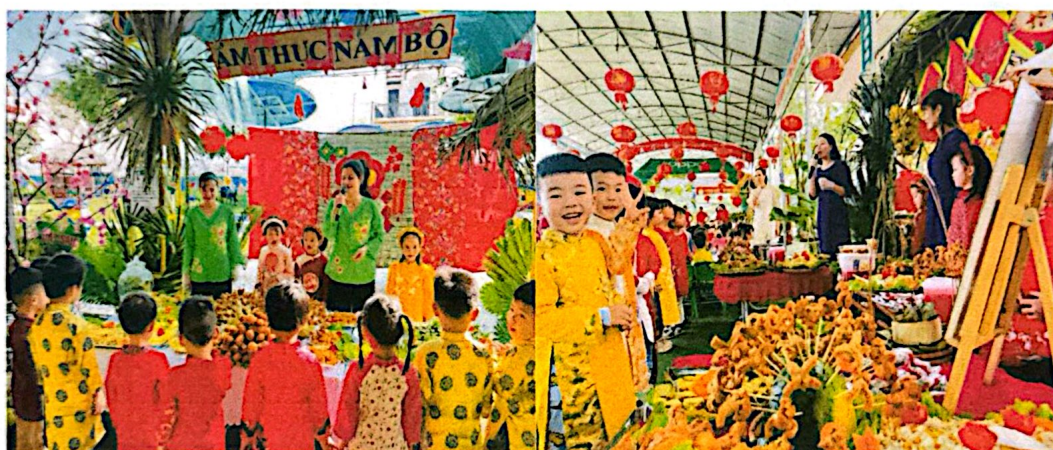
Ví dụ: Nhà trường hướng dẫn phụ huynh không cho trẻ ăn quá nhiều đồ ngọt, đồ ăn nhanh trước khi đến lớp để đảm bảo trẻ có cảm giác ngon miệng khi tham gia bữa ăn tại trường.



*Hình ảnh tuyên truyền của lớp qua zalo và của lớp, hình ảnh họp PH toàn trường*

Nhà trường khuyến khích phụ huynh tham gia ngày hội “ Cha mẹ cùng con vào bếp” để phụ huynh trải nghiệm quy trình bán trú và giám sát, góp ý công tác nuôi dưỡng trực tiếp với Ban giám hiệu nhà trường hoặc thông qua Ban đại diện cha mẹ học sinh, qua đó tạo sự minh bạch và tăng cường sự tin tưởng. Đồng thời nhà trường cũng nắm bắt nhu cầu tâm tư nguyện vọng của phụ huynh để điều chỉnh 1 cách kịp thời nhằm khắc phục những hạn chế và phát huy những ưu điểm trong công tác tổ chức bữa ăn bán trú cho trẻ tại trường.

Ngoài những bữa ăn theo thực đơn nhà trường, các con còn được tham gia tiệc ăn búpfe, bữa ăn gia đình, ẩm thực trong các ngày hội ngày lễ như tết trung thu, 20/10; 20/11; 22/12; tết nguyên đán; 8/3; Tết thiếu nhi;...



*Ảnh trẻ toàn trường được ăn butffe ẩm thực 3 miền Bắc, Trung, Nam*

Nhờ sự phối hợp chặt chẽ, thường xuyên và hiệu quả với phụ huynh, việc chăm sóc, nuôi dưỡng trẻ được thực hiện đồng bộ giữa gia đình và nhà trường; góp phần nâng cao chất lượng bữa ăn bán trú và tạo dựng niềm tin vững chắc từ phụ huynh.

**- Giải pháp 5: Nâng cao năng lực cho đội ngũ cấp dưỡng và giáo viên.**

Để nâng cao chất lượng tổ chức bữa ăn bán trú cho trẻ, trước hết, Tôi xác định cần tăng cường công tác quản lý, chỉ đạo một cách toàn diện, đồng bộ và sát thực tiễn.

Nhà trường đã xây dựng kế hoạch chăm sóc nuôi dưỡng giáo dục trẻ khoa học, cụ thể triển khai tới 100% cán bộ giáo viên, nhân viên trong toàn trường. Thực hiện phân công nhiệm vụ rõ người, rõ việc, rõ trách nhiệm. Phân công rõ nhiệm vụ: Hiệu trưởng chỉ đạo chung, Phó Hiệu trưởng trực tiếp phụ trách công

tác nuôi dưỡng, giáo viên tổ chức giờ ăn tại lớp; nhân viên nuôi dưỡng thực hiện chế biến đúng quy trình. Mỗi cá nhân đều gắn trách nhiệm cụ thể với công việc được giao, ban hành và triển khai quy chế, quy trình tổ chức bữa ăn thống nhất, từ khâu tiếp nhận thực phẩm, chế biến đến tổ chức giờ ăn, đảm bảo thực hiện nghiêm túc, đồng bộ trong toàn trường.

Tăng cường công tác kiểm tra, giám sát thường xuyên và đột xuất, tập trung vào chất lượng thực phẩm, quy trình chế biến và tổ chức giờ ăn. Qua kiểm tra kịp thời chấn chỉnh, đồng thời gắn với đánh giá thi đua để nâng cao trách nhiệm của đội ngũ. Đặc biệt, là người đứng đầu nhà trường luôn trực tiếp kiểm tra, nắm bắt thực tế, qua đó nâng cao hiệu quả chỉ đạo và tạo sự lan tỏa tinh thần trách nhiệm trong toàn trường.

Tập huấn về chuyên môn cho đội ngũ cấp dưỡng như cách để nhận biết thực phẩm tươi ngon, cách chế biến đảm bảo giữ được tối đa dinh dưỡng, sưu tầm các thực đơn khoa học hợp lý, tính ăn bằng phần mềm Nutri, thực hiện công tác báo ăn trên đường link tới nhóm trường, Lắp camera để theo dõi quá trình tiếp nhận, chế biến có thể nhớ và Hướng dẫn giáo viên lồng ghép giáo dục dinh dưỡng thông qua các câu chuyện, bài thơ, bài hát trước giờ ăn.



*Ảnh GV, NV đang dự tập huấn bằng que (Test kit) nhanh thực phẩm*

**- Ưu điểm của các giải pháp:**

Sau khi triển khai đồng bộ các giải pháp nâng cao chất lượng tổ chức bữa ăn bán trú, nhà trường đã đạt được những ưu điểm như sau:

Thứ nhất, chất lượng bữa ăn của trẻ được nâng lên rõ rệt. Thực đơn được xây dựng khoa học, khâu phân đảm bảo, món ăn đa dạng, phong phú, màu sắc hấp dẫn, phù hợp khẩu vị nên trẻ ăn ngon miệng hơn, trẻ ăn hết suất.

Thứ hai, tỷ lệ trẻ suy dinh dưỡng giảm hơn so với đầu năm. Thể trạng của trẻ được cải thiện, trẻ khỏe mạnh, nhanh nhẹn và tích cực tham gia các hoạt động trong ngày và các hoạt động phong trào ngày hội, ngày lễ.

Thứ ba, công tác đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm được duy trì nghiêm túc, không để xảy ra ngộ độc thực phẩm hay các sự cố liên quan đến bữa ăn của trẻ, tạo được sự yên tâm tuyệt đối cho phụ huynh.

Thứ tư, đội ngũ giáo viên và nhân viên nuôi dưỡng ngày càng nâng cao về chuyên môn, trách nhiệm và có kỹ năng thực hiện tốt, đáp ứng tốt yêu cầu chăm sóc, nuôi dưỡng trẻ trong giai đoạn hiện nay.

Thứ năm, công tác phối hợp giữa nhà trường và phụ huynh được tăng cường, tạo sự đồng thuận cao trong chăm sóc, nuôi dưỡng trẻ; phụ huynh yên tâm và ủng hộ đánh giá cao chất lượng nuôi dưỡng của nhà trường.

Thứ 6 tạo được niềm tin tưởng cho cộng đồng và cấp trên, năm học 2023 - 2024 qua kiểm tra bếp ăn nhà trường được chỉ cụt an toàn vệ sinh thực phẩm tỉnh Nam Định cấp giấy chứng nhận bếp ăn đạt tiêu chuẩn VSATTP, được Giám đốc Sở Y tế tỉnh Nam Định tặng giấy khen về công tác quản lý, tham gia đảm bảo ATTP năm 2024. Đồng thời lãnh đạo địa phương đã quan tâm và cấp cho nhà trường 16.000 m<sup>2</sup> đất để xây trường mới dự kiến hoàn thành trong giai đoạn 2026 - 2028.

Những kết quả đạt được là minh chứng cho hiệu quả của việc triển khai các biện pháp một cách đồng bộ, khoa học và có trách nhiệm; đồng thời là động lực để nhà trường tiếp tục duy trì và nâng cao hơn nữa chất lượng tổ chức bữa ăn bán trú cho trẻ trong thời gian tới.



*Ảnh hoạt động các ngày hội, ngày lễ trong năm học*

## 2. Tính mới, tính sáng tạo của các giải pháp mới

- Tính mới: Thay đổi từ tư duy "ăn đủ" sang "ăn ngon và văn minh" phù hợp với tâm lý trẻ không ép buộc trẻ. Áp dụng các mô hình ăn uống hiện đại (Buffet, gia đình...) tạo môi trường thân thiện và tăng sự tham gia của phụ huynh.

- Tính sáng tạo: Kết hợp giữa công nghệ 4.0 trong quản lý và giáo dục STEM/STEAM vào việc tìm hiểu nguồn gốc thực phẩm ngay trong bữa ăn.

## 3. Khả năng nhân rộng của sáng kiến

Sáng kiến có lộ trình rõ ràng, kinh phí phù hợp để thực hiện, các giải pháp này áp dụng được cho tất cả các lớp trong nhà trường và các trường mầm non trong xã trong tỉnh có cùng điều kiện kinh tế - xã hội trên địa bàn.

Sáng kiến được thông qua lớp bồi dưỡng công tác quản lý và nâng cao chất lượng nuôi dưỡng, chăm sóc trẻ trong trường mầm non theo công văn số 884/SGDĐT – GDMN tỉnh Ninh Bình ngày 27/3/2026; Các trường Mầm non trong xã và trong tỉnh đến tham quan học tập mô hình bán trú của trường như trường Mầm non Liễu Đề, trường Mầm non Nghĩa Sơn, Trường Mầm non Nghĩa Minh.

#### **4. Hiệu quả áp dụng, lợi ích thu được từ sáng kiến**

Sáng kiến kinh nghiệm: ***“Một số biện pháp nâng cao chất lượng tổ chức bữa ăn bán trú cho trẻ trong trường mầm non”*** được áp dụng vào thực tế tại trường đã đem lại lợi ích, góp phần quan trọng trong việc tổ chức nuôi ăn bán trú đạt hiệu quả và chất lượng cao tại trường.

##### ***- Hiệu quả về mặt khoa học:***

Tối ưu hóa sự phát triển thể chất: Áp dụng phần mềm tính khẩu phần ăn giúp cân bằng chính xác tỷ lệ các chất dinh dưỡng (P-L-G). Điều này đảm bảo trẻ nhận đủ năng lượng và vi chất để phát triển chiều cao, cân nặng theo đúng độ tuổi.

Cải thiện chỉ số sức khỏe: Giảm tỷ lệ trẻ suy dinh dưỡng, thấp còi và kiểm soát tình trạng thừa cân, béo phì. Việc thay đổi thực đơn theo mùa và đa dạng hóa thực phẩm giúp hệ tiêu hóa của trẻ làm việc hiệu quả hơn.

Hình thành phản xạ và thói quen khoa học: Trẻ không chỉ ăn ngon mà còn học được kỹ năng tự phục vụ, văn hóa bàn ăn và nhận thức về dinh dưỡng (biết món nào tốt cho mắt, món nào tốt cho xương).

An toàn vệ sinh thực phẩm: Xây dựng quy trình bếp ăn một chiều và kiểm soát nguồn gốc thực phẩm giúp loại bỏ hoàn toàn các rủi ro về ngộ độc thực phẩm hoặc các bệnh lây truyền qua đường ăn uống.

##### ***- Hiệu quả về mặt Kinh tế***

Giảm chi phí y tế: Khi sức đề kháng của trẻ tăng lên, tỷ lệ ốm vặt giảm, phụ huynh tiết kiệm được chi phí khám chữa bệnh và không phải nghỉ làm để chăm con. Đây là giá trị kinh tế gián tiếp nhưng rất bền vững.

- **Hiệu quả về mặt xã hội**

+ Làm giảm gánh nặng bệnh tật và tăng năng suất lao động khi trẻ trưởng thành

+ Đối với cán bộ quản lý: Sáng kiến đã giúp nhà trường hệ thống hoá lại quy trình làm việc, từ khâu tiếp nhận thực phẩm đến khâu chia ăn. Xây dựng được bộ quy tắc ứng xử và quy trình làm việc khoa học cho đội ngũ cấp dưỡng và giáo viên. Chủ động trong việc kiểm soát vệ sinh an toàn thực phẩm, hạn chế tối đa các sự cố đáng tiếc trong nhà trường và nâng cao chất lượng chăm sóc nuôi dưỡng. Khẳng định uy tín và thương hiệu của nhà trường tạo uy tín với phụ huynh.

+ Đối với trẻ: Tỷ lệ trẻ ăn hết suất đạt trên 95%; tỷ lệ suy dinh dưỡng giảm đáng kể số trẻ suy dinh dưỡng của trường đầu năm là 1,3 đến cuối năm giảm còn 0,7 % . Trẻ tự tin, hứng thú có kỹ năng trong giờ ăn tốt và nâng cao ý thức vệ sinh và hình thành thói quen ăn uống lành mạnh, trẻ phát triển thể chất tốt.

+ Đối với giáo viên/nhân viên: Nâng cao tay nghề và ý thức trách nhiệm.

+ Đối với phụ huynh: Tạo niềm tin tuyệt đối, phụ huynh tích cực ủng hộ các hoạt động của trường; phụ huynh yên tâm khi gửi con ở trường và có thêm kiến thức chăm sóc trẻ tại nhà.

**3. Danh sách những người đã tham gia áp dụng thử hoặc áp dụng sáng kiến lần đầu:**

TT	Họ và tên	Ngày tháng năm sinh	Nơi công tác (hoặc nơi thường trú)	Chức danh	Trình độ chuyên môn	Nội dung công việc hỗ trợ
1	Nguyễn Thị Thảo	21/10/1978	Trường Mầm non Nghĩa Trung	Giáo viên mầm non hạng III	ĐHSPMN	Áp dụng thử lần đầu
2	Nguyễn Thị Tâm	01/07/1976	Trường Mầm non Liễu Đề	Giáo viên mầm non hạng II	ĐHSPMN	Áp dụng thử lần đầu

3	Phạm Hiền Giang	08/6/1973	Trường Mầm non Nghĩa Sơn	Giáo viên mầm non hạng II	ĐHSPMN	Áp dụng thứ lần đầu
4	Tống Thị Thanh Phương	25/7/1977	Trường Mầm non Nghĩa Minh	Giáo viên mầm non hạng III	ĐHSPMN	Áp dụng thứ lần đầu

### C.KẾT LUẬN

Việc nâng cao chất lượng tổ chức bữa ăn bán trú cho trẻ trong trường mầm non là nhiệm vụ quan trọng và cần thiết. Thông qua việc áp dụng các biện pháp nêu trên, chất lượng bữa ăn đã được cải thiện rõ rệt, trẻ ăn ngon miệng hơn, sức khỏe được nâng cao và tích cực tham gia các hoạt động.

Sáng kiến không chỉ mang lại hiệu quả thiết thực trong nhà trường mà còn có khả năng áp dụng rộng rãi. Trong thời gian tới, cần tiếp tục duy trì và phát huy các biện pháp đã thực hiện, đồng thời không ngừng đổi mới để nâng cao hơn nữa chất lượng chăm sóc trẻ.

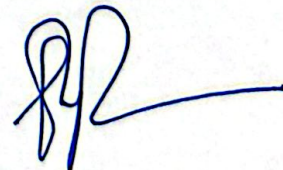
Cần có sự quyết tâm của Ban Giám hiệu, sự đồng lòng của tập thể và sự ủng hộ của phụ huynh.

Đề xuất cấp trên sớm xây mới bếp ăn cho nhà trường và đầu tư các trang thiết bị hiện đại theo quy định.

**Cam kết không sao chép hoặc vi phạm bản quyền.**

*Nghĩa hưng, ngày 06 tháng 5 năm 2026*

**TÁC GIẢ SÁNG KIẾN**



**Vũ Thị Luyên**

XÁC NHẬN CỦA CƠ QUAN ĐƠN VỊ

.....  
.....  
.....  
.....

 205 211  
PHÓ HIỆU TRƯỞNG  
GUYỄN THỊ THẢO

## Phụ lục báo cáo sáng kiến

### Hình ảnh hoạt động minh họa các giải pháp sử dụng Zalo quét Mã QR xác minh minh chứng



Báo cáo tham luận “Một số biện pháp nâng cao chất lượng tổ chức bữa ăn bán trú cho trẻ trong trường MN Nghĩa Trung”



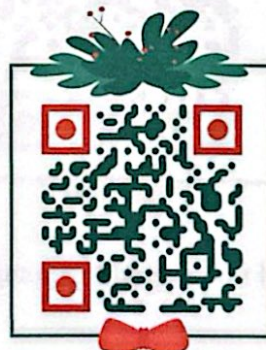
Hoạt động trải nghiệm  
“ Bữa cơm hành quân”



Hoạt động trải nghiệm  
“ Gánh xôi tuổi thơ”



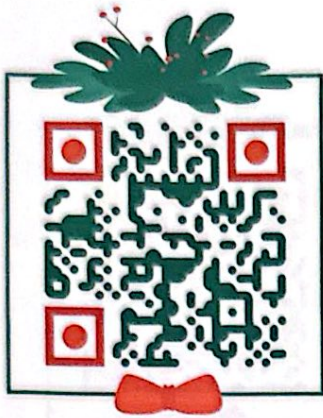
Bữa cơm gia đình  
tại lớp 5TA3



Bữa cơm gia đình  
tại lớp 4TA1



Bữa cơm gia đình  
tại lớp 4TA4



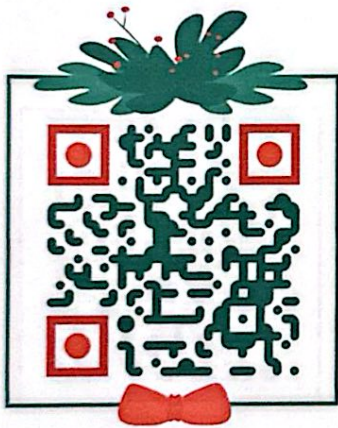
Tiệc Buffet tại lớp 5TA2



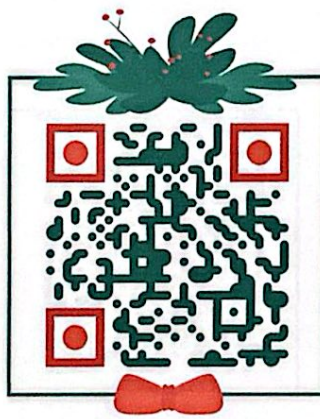
Tiệc Buffet tại lớp 5TA5



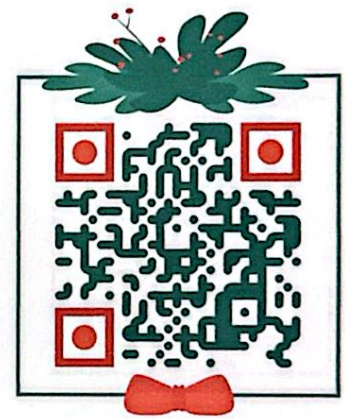
Tiệc Buffet tại lớp 5TA3



Thực đơn tháng 1 của bé



Thực đơn tháng 5 của bé



Thực đơn tháng 4 của bé



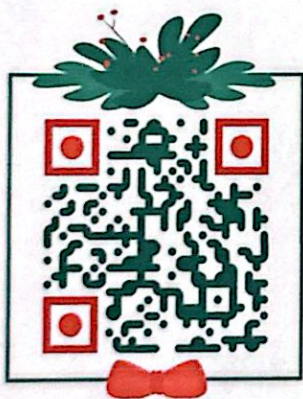
Văn nghệ chào mừng  
Ngày hội đến trường của bé  
NH 2025 – 2026



HĐ trải nghiệm “ Bé với đêm  
hội Trăng Rằm”



HĐ trải nghiệm “Chào mừng  
ngày PNVN 20/10”



Văn nghệ “Chào mừng ngày  
20/11” tại nhà văn hoá xã  
Nghĩa Hưng



HĐ trải nghiệm “ Bé tập làm  
chiến sỹ chào mừng ngày 22/12



HĐ trải nghiệm “ Lễ hội hoa  
mùa xuân đón Tết nguyên đán”

## TÀI LIỆU THAM KHẢO

1. Cù Thị Thuý, Nguyễn Thị Mỹ Trinh ( 2023) Tài liệu hướng dẫn nâng cao năng lực chuyên môn cho cán bộ quản lý và giáo viên mầm non đáp ứng yêu cầu đổi mới giáo dục, nhà xuất bản giáo dục Việt Nam.

2. Nguyễn Thị Thu Hà, Bùi Thị Nhung ( 2023) tủ sách chăm sóc – nuôi dưỡng giáo dục thể chất cho trẻ mầm non theo hướng tiếp cận toàn diện, nhà xuất bản giáo dục Việt Nam.

3. Bộ tiêu chí xây dựng trường mầm non lấy trẻ làm trung tâm ban hành kèm theo kế hoạch số 626/KH-BGDĐT ngày 30 tháng 6 năm 2021 của Bộ GDĐT về ban hành kế hoạch chuyên đề “ Xây dựng trường mầm non lấy trẻ làm trung tâm” giai đoạn 2021 – 2025.

4. Thông tư 51/2020/TT-BGDĐT ngày 31 tháng 12 năm 2020 Thông tư sửa đổi một số nội dung của Chương trình Giáo dục mầm non ban hành kèm theo Thông tư số 17/2009/TT-BGDĐT ngày 25 tháng 7 năm 2009 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và đào tạo. đã được sửa đổi, bổ sung bởi thông tư số 28/2016/TT-BGDĐT ngày 30 tháng 12 năm 2016 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo.

**TRƯỜNG MẦM NON  
LIỄU ĐỀ**

**CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM  
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc**

Số: ~~09~~/XN-TMNLD  
V/v xác nhận SKKN có  
hiệu quả áp dụng, khả năng  
nhân rộng tại cơ sở

Nghĩa Hưng, ngày 14 tháng 5 năm 2026

Kính gửi: Trường Mầm non Nghĩa Trung

Căn cứ Hướng dẫn số 02/HD-SGDĐT ngày 24 tháng 04 năm 2026 của SGDĐT tỉnh Ninh Bình về hướng dẫn hoạt động sáng kiến; đánh giá, công nhận hiệu quả áp dụng, khả năng nhân rộng của sáng kiến; Đánh giá, công nhận hiệu quả áp dụng, phạm vi ảnh hưởng của đề tài khoa học, đề án khoa học và công nghệ lĩnh vực giáo dục và đào tạo.

Căn cứ đề nghị của Trường Mầm non Nghĩa Trung về việc xác nhận hiệu quả áp dụng, khả năng nhân rộng của sáng kiến

Căn cứ tình hình thực tế triển khai áp dụng sáng kiến tại Trường Mầm non Liễu Đề xã Nghĩa Hưng tỉnh Ninh Bình

Trường Mầm non Liễu Đề xác nhận hiệu quả áp dụng, khả năng nhân rộng, phạm vi ảnh hưởng của sáng kiến cho cá nhân có tên sau đây:

1. **Họ và tên:** Vũ Thị Luyện
2. **Chức vụ, đơn vị công tác:** Hiệu trưởng – trường mầm non Nghĩa Trung xã Nghĩa Hưng tỉnh Ninh Bình
3. **Tên sáng kiến:** “Một số giải pháp nâng cao chất lượng tổ chức bữa ăn bán trú cho trẻ trong trường Mầm non”
4. **Hiệu quả áp dụng, khả năng nhân rộng, phạm vi ảnh hưởng của sáng kiến:**

**- Hiệu quả về mặt khoa học**

Tối ưu hóa sự phát triển thể chất: Áp dụng phần mềm tính khẩu phần ăn giúp cân bằng chính xác tỷ lệ các chất dinh dưỡng (P-L-G). Điều này đảm bảo trẻ nhận đủ năng lượng và vi chất để phát triển chiều cao, cân nặng theo đúng độ tuổi.

Cải thiện chỉ số sức khỏe: Giảm tỷ lệ trẻ suy dinh dưỡng, thấp còi và kiểm soát tình trạng thừa cân, béo phì. Việc thay đổi thực đơn theo mùa và đa dạng hóa thực phẩm giúp hệ tiêu hóa của trẻ làm việc hiệu quả hơn.

Hình thành phản xạ và thói quen khoa học: Trẻ không chỉ ăn ngon mà còn học được kỹ năng tự phục vụ, văn hóa bàn ăn và nhận thức về dinh dưỡng (biết món nào tốt cho mắt, món nào tốt cho xương).

An toàn vệ sinh thực phẩm: Xây dựng quy trình bếp ăn một chiều và kiểm soát nguồn gốc thực phẩm giúp loại bỏ hoàn toàn các rủi ro về ngộ độc thực phẩm hoặc các bệnh lây truyền qua đường ăn uống.

**- Hiệu quả về mặt kinh tế**

Giảm chi phí y tế: Khi sức đề kháng của trẻ tăng lên, tỷ lệ ốm vặt giảm, phụ huynh tiết kiệm được chi phí khám chữa bệnh và không phải nghỉ làm để chăm con. Đây là giá trị kinh tế gián tiếp nhưng rất bền vững.

**- Hiệu quả xã hội**

Làm giảm gánh nặng bệnh tật và tăng năng suất lao động khi trẻ trưởng thành  
Đối với cán bộ quản lý:

Sáng kiến đã giúp nhà trường hệ thống hoá lại quy trình làm việc, từ khâu tiếp nhận thực phẩm đến khâu chia ăn. Xây dựng được bộ quy tắc ứng xử và quy trình làm việc khoa học cho đội ngũ cấp dưỡng và giáo viên. Chủ động trong việc kiểm soát vệ sinh an toàn thực phẩm, hạn chế tối đa các sự cố đáng tiếc trong nhà trường và nâng cao chất lượng chăm sóc nuôi dưỡng. Khẳng định uy tín và thương hiệu của nhà trường tạo uy tín với phụ huynh.

Đối với trẻ: Tỷ lệ trẻ ăn hết suất đạt trên 95%; tỷ lệ suy dinh dưỡng giảm đáng kể số trẻ suy dinh dưỡng của trường đầu năm là 1,3 đến cuối năm giảm còn 0,7 % . Trẻ tự tin, hứng thú có kỹ năng trong giờ ăn tốt và nâng cao ý thức vệ sinh và hình thành thói quen ăn uống lành mạnh, trẻ phát triển thể chất tốt.

Đối với giáo viên/nhân viên: Nâng cao tay nghề và ý thức trách nhiệm.

Đối với phụ huynh: Tạo niềm tin tuyệt đối, phụ huynh tích cực ủng hộ các hoạt động của trường; phụ huynh yên tâm khi gửi con ở trường và có thêm kiến thức chăm sóc trẻ tại nhà.

**- Khả năng nhân rộng, phạm vi ảnh hưởng**

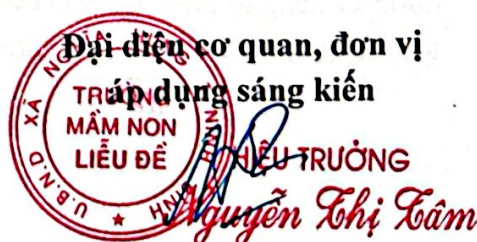
Sáng kiến có lộ trình rõ ràng, kinh phí phù hợp để thực hiện, phù hợp với điều kiện thực tế của trường mầm non Liễu Đề

Sáng kiến được thông qua lớp bồi dưỡng công tác quản lý và nâng cao chất lượng nuôi dưỡng, chăm sóc trẻ trong trường mầm non theo công văn số 884/SGDĐT – GDMN tỉnh Ninh Bình ngày 27/3/2026; Các trường Mầm non trong xã và trong tỉnh đến tham quan học tập mô hình bán trú của trường Sáng kiến cũng có khả năng nhân rộng, chia sẻ kinh nghiệm tới các cơ sở giáo dục mầm non khác trên địa bàn toàn tỉnh.

Trên đây là xác nhận của Trường Mầm non Liễu Đề về việc áp dụng và hiệu quả, phạm vi ảnh hưởng, khả năng nhân rộng của sáng kiến nêu trên để làm căn cứ đề nghị cấp có thẩm quyền xem xét, công nhận theo quy định./.

**Nơi nhận:**

- Như trên;
- Lưu VT



Số: ~~01~~./XN-TMNNS  
V/v xác nhận SKKN có  
hiệu quả áp dụng, khả năng  
nhân rộng tại cơ sở

Nghĩa Sơn, ngày 14 tháng 5 năm 2026

Kính gửi: Trường Mầm non Nghĩa Trung

Căn cứ Hướng dẫn số 02/HD-SGDĐT ngày 24 tháng 04 năm 2026 của SGDĐT tỉnh Ninh Bình về hướng dẫn hoạt động sáng kiến; đánh giá, công nhận hiệu quả áp dụng, khả năng nhân rộng của sáng kiến; Đánh giá, công nhận hiệu quả áp dụng, phạm vi ảnh hưởng của đề tài khoa học, đề án khoa học và công nghệ lĩnh vực giáo dục và đào tạo.

Căn cứ đề nghị của Trường Mầm non Nghĩa Trung về việc xác nhận hiệu quả áp dụng, khả năng nhân rộng của sáng kiến

Căn cứ tình hình thực tế triển khai áp dụng sáng kiến tại Trường Mầm non Nghĩa Sơn xã Nghĩa Sơn tỉnh Ninh Bình

Trường Mầm non Nghĩa Sơn xác nhận hiệu quả áp dụng, khả năng nhân rộng, phạm vi ảnh hưởng của sáng kiến cho cá nhân có tên sau đây:

- Họ và tên:** Vũ Thị Luyến
- Chức vụ, đơn vị công tác:** Hiệu trưởng – trường mầm non Nghĩa Trung xã Nghĩa Hưng tỉnh Ninh Bình
- Tên sáng kiến:** “Một số giải pháp nâng cao chất lượng tổ chức bữa ăn bán trú cho trẻ trong trường Mầm non”
- Hiệu quả áp dụng, khả năng nhân rộng, phạm vi ảnh hưởng của sáng kiến:**

- **Hiệu quả về mặt khoa học**

Tối ưu hóa sự phát triển thể chất: Áp dụng phần mềm tính khẩu phần ăn giúp cân bằng chính xác tỷ lệ các chất dinh dưỡng (P-L-G). Điều này đảm bảo trẻ nhận đủ năng lượng và vi chất để phát triển chiều cao, cân nặng theo đúng độ tuổi.

Cải thiện chỉ số sức khỏe: Giảm tỷ lệ trẻ suy dinh dưỡng, thấp còi và kiểm soát tình trạng thừa cân, béo phì. Việc thay đổi thực đơn theo mùa và đa dạng hóa thực phẩm giúp hệ tiêu hóa của trẻ làm việc hiệu quả hơn.

Hình thành phản xạ và thói quen khoa học: Trẻ không chỉ ăn ngon mà còn học được kỹ năng tự phục vụ, văn hóa bàn ăn và nhận thức về dinh dưỡng (biết món nào tốt cho mắt, món nào tốt cho xương).

An toàn vệ sinh thực phẩm: Xây dựng quy trình bếp ăn một chiều và kiểm soát nguồn gốc thực phẩm giúp loại bỏ hoàn toàn các rủi ro về ngộ độc thực phẩm hoặc các bệnh lây truyền qua đường ăn uống.

**- Hiệu quả về mặt kinh tế**

Giảm chi phí y tế: Khi sức đề kháng của trẻ tăng lên, tỷ lệ ốm vặt giảm, phụ huynh tiết kiệm được chi phí khám chữa bệnh và không phải nghỉ làm để chăm con. Đây là giá trị kinh tế gián tiếp nhưng rất bền vững.

**- Hiệu quả xã hội**

Làm giảm gánh nặng bệnh tật và tăng năng suất lao động khi trẻ trưởng thành  
Đối với cán bộ quản lý:

Sáng kiến đã giúp nhà trường hệ thống hoá lại quy trình làm việc, từ khâu tiếp nhận thực phẩm đến khâu chia ăn. Xây dựng được bộ quy tắc ứng xử và quy trình làm việc khoa học cho đội ngũ cấp dưỡng và giáo viên. Chủ động trong việc kiểm soát vệ sinh an toàn thực phẩm, hạn chế tối đa các sự cố đáng tiếc trong nhà trường và nâng cao chất lượng chăm sóc nuôi dưỡng. Khẳng định uy tín và thương hiệu của nhà trường tạo uy tín với phụ huynh.

Đối với trẻ: Tỷ lệ trẻ ăn hết suất đạt trên 95%; tỷ lệ suy dinh dưỡng giảm đáng kể số trẻ suy dinh dưỡng của trường đầu năm là 1,3 đến cuối năm giảm còn 0,7 % . Trẻ tự tin, hứng thú có kỹ năng trong giờ ăn tốt và nâng cao ý thức vệ sinh và hình thành thói quen ăn uống lành mạnh, trẻ phát triển thể chất tốt.

Đối với giáo viên/nhân viên: Nâng cao tay nghề và ý thức trách nhiệm.

Đối với phụ huynh: Tạo niềm tin tuyệt đối, phụ huynh tích cực ủng hộ các hoạt động của trường; phụ huynh yên tâm khi gửi con ở trường và có thêm kiến thức chăm sóc trẻ tại nhà.

**- Khả năng nhân rộng, phạm vi ảnh hưởng**

Sáng kiến có lộ trình rõ ràng, kinh phí phù hợp để thực hiện, phù hợp với điều kiện thực tế của trường mầm non Nghĩa Sơn

Sáng kiến được thông qua lớp bồi dưỡng công tác quản lý và nâng cao chất lượng nuôi dưỡng, chăm sóc trẻ trong trường mầm non theo công văn số 884/SGDĐT – GDMN tỉnh Ninh Bình ngày 27/3/2026; Các trường Mầm non trong xã và trong tỉnh đến tham quan học tập mô hình bán trú của trường Sáng kiến cũng có khả năng nhân rộng, chia sẻ kinh nghiệm tới các cơ sở giáo dục mầm non khác trên địa bàn toàn tỉnh.

Trên đây là xác nhận của Trường Mầm non Nghĩa Sơn về việc áp dụng và hiệu quả, phạm vi ảnh hưởng, khả năng nhân rộng của sáng kiến nêu trên để làm căn cứ đề nghị cấp có thẩm quyền xem xét, công nhận theo quy định./.

**Nơi nhận:**

- Như trên;
- Lưu VT

**Đại diện cơ quan, đơn vị  
áp dụng sáng kiến**

  
HIỆU TRƯỞNG  
**PHAM HIEN GIANG**

Số: ~~05~~/XN-TMNNM  
V/v xác nhận SKKN có  
hiệu quả áp dụng, khả năng  
nhân rộng tại cơ sở

Đồng Thịnh, ngày 14 tháng 5 năm 2026

Kính gửi: Trường Mầm non Nghĩa Trung

Căn cứ Hướng dẫn số 02/HD-SGDĐT ngày 24 tháng 04 năm 2026 của SGDĐT tỉnh Ninh Bình về hướng dẫn hoạt động sáng kiến; đánh giá, công nhận hiệu quả áp dụng, khả năng nhân rộng của sáng kiến; Đánh giá, công nhận hiệu quả áp dụng, phạm vi ảnh hưởng của đề tài khoa học, đề án khoa học và công nghệ lĩnh vực giáo dục và đào tạo.

Căn cứ đề nghị của Trường Mầm non Nghĩa Trung về việc xác nhận hiệu quả áp dụng, khả năng nhân rộng của sáng kiến

Căn cứ tình hình thực tế triển khai áp dụng sáng kiến tại Trường Mầm non Nghĩa Minh xã Đồng Thịnh tỉnh Ninh Bình

Trường Mầm non Nghĩa Minh xác nhận hiệu quả áp dụng, khả năng nhân rộng, phạm vi ảnh hưởng của sáng kiến cho cá nhân có tên sau đây:

- Họ và tên:** Vũ Thị Luyến
- Chức vụ, đơn vị công tác:** Hiệu trưởng – trường mầm non Nghĩa Trung xã Nghĩa Hưng tỉnh Ninh Bình
- Tên sáng kiến:** “Một số giải pháp nâng cao chất lượng tổ chức bữa ăn bán trú cho trẻ trong trường Mầm non”
- Hiệu quả áp dụng, khả năng nhân rộng, phạm vi ảnh hưởng của sáng kiến:**

**- Hiệu quả về mặt khoa học**

Tối ưu hóa sự phát triển thể chất: Áp dụng phần mềm tính khẩu phần ăn giúp cân bằng chính xác tỷ lệ các chất dinh dưỡng (P-L-G). Điều này đảm bảo trẻ nhận đủ năng lượng và vi chất để phát triển chiều cao, cân nặng theo đúng độ tuổi.

Cải thiện chỉ số sức khỏe: Giảm tỷ lệ trẻ suy dinh dưỡng, thấp còi và kiểm soát tình trạng thừa cân, béo phì. Việc thay đổi thực đơn theo mùa và đa dạng hóa thực phẩm giúp hệ tiêu hóa của trẻ làm việc hiệu quả hơn.

Hình thành phản xạ và thói quen khoa học: Trẻ không chỉ ăn ngon mà còn học được kỹ năng tự phục vụ, văn hóa bàn ăn và nhận thức về dinh dưỡng (biết món nào tốt cho mắt, món nào tốt cho xương).

**An toàn vệ sinh thực phẩm:** Xây dựng quy trình bếp ăn một chiều và kiểm soát nguồn gốc thực phẩm giúp loại bỏ hoàn toàn các rủi ro về ngộ độc thực phẩm hoặc các bệnh lây truyền qua đường ăn uống.

**- Hiệu quả về mặt kinh tế**

Giảm chi phí y tế: Khi sức đề kháng của trẻ tăng lên, tỷ lệ ốm vặt giảm, phụ huynh tiết kiệm được chi phí khám chữa bệnh và không phải nghỉ làm để chăm con. Đây là giá trị kinh tế gián tiếp nhưng rất bền vững.

**- Hiệu quả xã hội**

Làm giảm gánh nặng bệnh tật và tăng năng suất lao động khi trẻ trưởng thành  
Đối với cán bộ quản lý:

Sáng kiến đã giúp nhà trường hệ thống hoá lại quy trình làm việc, từ khâu tiếp nhận thực phẩm đến khâu chia ăn. Xây dựng được bộ quy tắc ứng xử và quy trình làm việc khoa học cho đội ngũ cấp dưỡng và giáo viên. Chủ động trong việc kiểm soát vệ sinh an toàn thực phẩm, hạn chế tối đa các sự cố đáng tiếc trong nhà trường và nâng cao chất lượng chăm sóc nuôi dưỡng. Khẳng định uy tín và thương hiệu của nhà trường tạo uy tín với phụ huynh.

Đối với trẻ: Tỷ lệ trẻ ăn hết suất đạt trên 95%; tỷ lệ suy dinh dưỡng giảm đáng kể số trẻ suy dinh dưỡng của trường đầu năm là 1,3 đến cuối năm giảm còn 0,7 % . Trẻ tự tin, hứng thú có kỹ năng trong giờ ăn tốt và nâng cao ý thức vệ sinh và hình thành thói quen ăn uống lành mạnh, trẻ phát triển thể chất tốt.

Đối với giáo viên/nhân viên: Nâng cao tay nghề và ý thức trách nhiệm.

Đối với phụ huynh: Tạo niềm tin tuyệt đối, phụ huynh tích cực ủng hộ các hoạt động của trường; phụ huynh yên tâm khi gửi con ở trường và có thêm kiến thức chăm sóc trẻ tại nhà.

**- Khả năng nhân rộng, phạm vi ảnh hưởng**

Sáng kiến có lộ trình rõ ràng, kinh phí phù hợp để thực hiện, phù hợp với điều kiện thực tế của trường mầm non Nghĩa Minh

Sáng kiến được thông qua lớp bồi dưỡng công tác quản lý và nâng cao chất lượng nuôi dưỡng, chăm sóc trẻ trong trường mầm non theo công văn số 884/SGDĐT – GDMN tỉnh Ninh Bình ngày 27/3/2026; Các trường Mầm non trong xã và trong tỉnh đến tham quan học tập mô hình bán trú của trường Sáng kiến cũng có khả năng nhân rộng, chia sẻ kinh nghiệm tới các cơ sở giáo dục mầm non khác trên địa bàn toàn tỉnh.

Trên đây là xác nhận của Trường Mầm non Nghĩa Minh về việc áp dụng và hiệu quả, phạm vi ảnh hưởng, khả năng nhân rộng của sáng kiến nêu trên để làm căn cứ đề nghị cấp có thẩm quyền xem xét, công nhận theo quy định./.

**Nơi nhận:**

- Như trên;
- Lưu VT

**Đại diện cơ quan, đơn vị  
áp dụng sáng kiến**  
  
*Hiệu Trường*  
**HIỆU TRƯỞNG**  
*Công Chi Thanh Phương*

Số: 137/XN-TMNTM  
V/v xác nhận SKKN có  
hiệu quả áp dụng, khả năng  
nhân rộng tại cơ sở

Quang Hưng, ngày 14 tháng 5 năm 2026

Kính gửi: Trường Mầm non Nghĩa Trung

Căn cứ Hướng dẫn số 02/HD-SGDĐT ngày 24 tháng 04 năm 2026 của SGDĐT tỉnh Ninh Bình về hướng dẫn hoạt động sáng kiến; đánh giá, công nhận hiệu quả áp dụng, khả năng nhân rộng của sáng kiến; Đánh giá, công nhận hiệu quả áp dụng, phạm vi ảnh hưởng của đề tài khoa học, đề án khoa học và công nghệ lĩnh vực giáo dục và đào tạo.

Căn cứ đề nghị của Trường Mầm non Nghĩa Trung về việc xác nhận hiệu quả áp dụng, khả năng nhân rộng của sáng kiến

Căn cứ tình hình thực tế triển khai áp dụng sáng kiến tại Trường Mầm non Trục Mỹ xã Quang Hưng tỉnh Ninh Bình

Trường Mầm non Trục Mỹ xác nhận hiệu quả áp dụng, khả năng nhân rộng, phạm vi ảnh hưởng của sáng kiến cho cá nhân có tên sau đây:

1. Họ và tên: Vũ Thị Luyến

2. Chức vụ, đơn vị công tác: Hiệu trưởng – trường mầm non Nghĩa Trung xã Nghĩa Hưng tỉnh Ninh Bình

3. Tên sáng kiến: “Một số giải pháp nâng cao chất lượng tổ chức bữa ăn bán trú cho trẻ trong trường Mầm non”

4. Hiệu quả áp dụng, khả năng nhân rộng, phạm vi ảnh hưởng của sáng kiến:

- Hiệu quả về mặt khoa học

Tối ưu hóa sự phát triển thể chất: Áp dụng phần mềm tính khẩu phần ăn giúp cân bằng chính xác tỷ lệ các chất dinh dưỡng (P-L-G). Điều này đảm bảo trẻ nhận đủ năng lượng và vi chất để phát triển chiều cao, cân nặng theo đúng độ tuổi.

Cải thiện chỉ số sức khỏe: Giảm tỷ lệ trẻ suy dinh dưỡng, thấp còi và kiểm soát tình trạng thừa cân, béo phì. Việc thay đổi thực đơn theo mùa và đa dạng hóa thực phẩm giúp hệ tiêu hóa của trẻ làm việc hiệu quả hơn.

Hình thành phản xạ và thói quen khoa học: Trẻ không chỉ ăn ngon mà còn học được kỹ năng tự phục vụ, văn hóa bàn ăn và nhận thức về dinh dưỡng (biết món nào tốt cho mắt, món nào tốt cho xương).

An toàn vệ sinh thực phẩm: Xây dựng quy trình bếp ăn một chiều và kiểm soát nguồn gốc thực phẩm giúp loại bỏ hoàn toàn các rủi ro về ngộ độc thực phẩm hoặc các bệnh lây truyền qua đường ăn uống.

**- Hiệu quả về mặt kinh tế**

Giảm chi phí y tế: Khi sức đề kháng của trẻ tăng lên, tỷ lệ ốm vặt giảm, phụ huynh tiết kiệm được chi phí khám chữa bệnh và không phải nghỉ làm để chăm con. Đây là giá trị kinh tế gián tiếp nhưng rất bền vững.

**- Hiệu quả xã hội**

Làm giảm gánh nặng bệnh tật và tăng năng suất lao động khi trẻ trưởng thành

Đối với cán bộ quản lý:

Sáng kiến đã giúp nhà trường hệ thống hoá lại quy trình làm việc, từ khâu tiếp nhận thực phẩm đến khâu chia ăn. Xây dựng được bộ quy tắc ứng xử và quy trình làm việc khoa học cho đội ngũ cấp dưỡng và giáo viên. Chủ động trong việc kiểm soát vệ sinh an toàn thực phẩm, hạn chế tối đa các sự cố đáng tiếc trong nhà trường và nâng cao chất lượng chăm sóc nuôi dưỡng. Khẳng định uy tín và thương hiệu của nhà trường tạo uy tín với phụ huynh.

Đối với trẻ: Tỷ lệ trẻ ăn hết suất đạt trên 95%; tỷ lệ suy dinh dưỡng giảm đáng kể số trẻ suy dinh dưỡng của trường đầu năm là 1,3 đến cuối năm giảm còn 0,7 % . Trẻ tự tin, hứng thú có kỹ năng trong giờ ăn tốt và nâng cao ý thức vệ sinh và hình thành thói quen ăn uống lành mạnh, trẻ phát triển thể chất tốt.

Đối với giáo viên/nhân viên: Nâng cao tay nghề và ý thức trách nhiệm.

Đối với phụ huynh: Tạo niềm tin tuyệt đối, phụ huynh tích cực ủng hộ các hoạt động của trường; phụ huynh yên tâm khi gửi con ở trường và có thêm kiến thức chăm sóc trẻ tại nhà.

**- Khả năng nhân rộng, phạm vi ảnh hưởng**

Sáng kiến có lộ trình rõ ràng, kinh phí phù hợp để thực hiện, phù hợp với điều kiện thực tế của trường mầm non Trục Mỹ

Sáng kiến được thông qua lớp bồi dưỡng công tác quản lý và nâng cao chất lượng nuôi dưỡng, chăm sóc trẻ trong trường mầm non theo công văn số 884/SGDĐT – GDMN tỉnh Ninh Bình ngày 27/3/2026; Các trường Mầm non trong xã và trong tỉnh đến tham quan học tập mô hình bán trú của trường Sáng kiến cũng có khả năng nhân rộng, chia sẻ kinh nghiệm tới các cơ sở giáo dục mầm non khác trên địa bàn toàn tỉnh.

Trên đây là xác nhận của Trường Mầm non Trục Mỹ về việc áp dụng và hiệu quả, phạm vi ảnh hưởng, khả năng nhân rộng của sáng kiến nêu trên để làm căn cứ đề nghị cấp có thẩm quyền xem xét, công nhận theo quy định./.

Nơi nhận:

- Như trên;
- Lưu VT



PHÓ HIỆU TRƯỞNG  
VŨ THỊ HIỀN