

Số: 107/BB-PTDTBTTHCSSL

Sa Lông, ngày 18 tháng 9 năm 2024

BIÊN BẢN

Họp điều chỉnh thực đơn cho học sinh bán trú trường PTDTBT THCS Sa Lông năm học 2024 - 2025

I. Thời gian - địa điểm

1. Thời gian: 14 giờ 00 phút, ngày 18 tháng 9 năm 2024
2. Địa điểm: Phòng Hội đồng trường PTDTBT THCS Sa Lông

II. Thành phần

1. Chủ tọa: Ông Trần Mạnh Tư – Hiệu trưởng – Trưởng ban QTĐS
2. Thư ký: Bà Trần Thị Hồng Huế - Thủ quỹ - Thư kí.
3. Và các thành viên trong Ban quản trị đời sống bếp ăn tập thể năm học

2024-2025.

III. Nội Dung

1. Bà: Hoàng Thị Ngọc Vân đại diện GVCN tổng hợp ý kiến của học sinh về các món ăn và thông báo trước cuộc họp.
2. Bà: Vàng Thị Sang- Nhân viên nấu ăn có ý kiến Tham mưu thực đơn bữa ăn: Gà; Thịt; Thịt xay; Trứng; Lạc; cá; thịt bò; mì tôm, rau quả...là những thực đơn học sinh thích ăn đảm bảo các yếu tố: Dinh dưỡng, theo đặc điểm vùng miền.
3. Ông: Hồ A Hạng – Nhân viên y tế, phụ trách tiếp phẩm và Bà Trần Thị Tho - kế toán sau khi khảo sát thị trường và tìm nhà cung ứng với giá cả hợp lí là Nhà Cung ứng Hợp tác xã Công nghệ cao Toàn Hương và Công ty TNHH Đăng Khoa Điện Biên là 2 nhà cung ứng đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, xác nhận những thực phẩm mà thị trường có thể cung ứng.
4. Ông: Hồ A Hạng – Nhân viên y tế đánh giá, tham mưu hàm lượng dinh dưỡng, thành phần các món thực phẩm cần thiết trong mỗi bữa ăn đảm bảo đáp ứng tối đa nhu cầu nhu cầu dinh dưỡng của học sinh cấp THCS.
5. Bà: Trần Thị Tho - kế toán tính toán giá thành của từng món ăn, bữa ăn đảm bảo phù hợp với định mức kinh phí.
6. Căn cứ vào những yếu tố để xây dựng nên thực đơn cho học sinh bán trú các đồng chí có mặt nhất trí xây dựng thực đơn cho hs bán trú từ ngày 20 tháng 9 năm 2024, năm học 2024 – 2025 đến khi thay đổi (có phụ lục thực đơn kèm theo)
Biên bản kết thúc vào hồi 15h giờ 30 phút cùng ngày và được thông qua trước cuộc họp, 100% các thành viên trong Ban quản trị đời sống bếp ăn tập thể năm học 2024-2025 biểu quyết nhất trí.

THƯ KÝ

Trần Thị Hồng Huế



Trần Mạnh Tư

ỦY BAN NHÂN DÂN HUYỆN SÀI LŨNG CHÀ
TRƯỜNG ĐẠI HỌC SÀI LŨNG
THỰC ĐƠN BỮA ĂN HỌC SINH BÀN TRÚ
 Từ ngày 20/9/2024

Bữa ăn	Thứ 2	Thứ 3	Thứ 4	Thứ 5	Thứ 6	Thứ 7
Bữa sáng	Món ăn	Món ăn	Món ăn	Món ăn	Món ăn	Món ăn
	Mì tôm	Com tẻ	Com tẻ	Mì tôm	Com tẻ	Mì tôm
	Trứng gà ta	Thịt xay xào	Trứng gà ta xào	Trứng gà ta	Lạc giã vừng sữa tươi ba vi	Trứng gà ta
Bữa trưa	Com tẻ	Com tẻ	Com tẻ	Com tẻ	Com tẻ	Com tẻ
	Giò lợn rim	Thịt gà	Chả cá trứng rim mắm	Thịt gà rang	Cá ba sa rim	Thịt gà rang
	Cà chua	Canh bí đỏ	Thịt xay xào	Canh su su	Thịt lợn rim cá cà chua	Canh su su
	Lạc rang muối		Canh rau bắp cải		Rau bắp cải nấu canh	
	Canh rau bắp cải					
Bữa tối	Com tẻ	Com tẻ	Com tẻ	Com tẻ	Com tẻ	
	Thịt gà rang	Thịt lợn luộc	Thịt gà rang	Thịt lợn rang	Thịt lợn xay xào	
	Canh su su	Lạc rang giã vừng	Canh su su	Lạc rang giã vừng	Trứng gà ta xào	
	Canh su su	Canh su su	Canh Bí đỏ	Canh su su		

Trước khi nấu kiểm tra đảm bảo Chất lượng thực phẩm, các món ăn đảm bảo. Số lượng học sinh ăn phụ thuộc vào giáo viên chăm công bảo theo ngày.