

Số: 07a/BB-PTDTBTTHCSSL

Sa Lông, ngày 03 tháng 01 năm 2025

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 30 phút, ngày 03 tháng 01 năm 2025
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 Hué - 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: Nguyễn Thị Biên thù 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 điều chỉnh thực đơn cho hs bán trú từ ngày 06 tháng 01 năm 2025, 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 Hué



THỰC ĐƠN



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 - trứng	Cơm tẻ	Cơm tẻ	Mì tôm - trứng	Cơm tẻ	Mì tôm - trứng
		Thịt xay xào	Trứng gà xào		Mì tôm nấu canh rau cải	
					sữa tươi ba vì	
Bữa trưa	Cơm tẻ	Cơm tẻ	Cơm tẻ	Cơm tẻ	Cơm tẻ	Cơm tẻ
	Giò lợn rim mắm	Cá rô phi rán	Thịt bò xào Hành tây	Thịt lợn kho đậu phụ	Cá rô phi rán	Thịt gà rang
	Canh Bí xanh(Canh rau cải xanh)	Canh Bí xanh(Canh rau cải xanh)	Canh Bí xanh(Canh rau cải xanh)	Canh Bí xanh(Canh rau cải xanh)	Canh Bí xanh(Canh rau cải xanh)	Canh Bí xanh(Canh rau cải xanh)
Bữa tối	Cơm tẻ	Cơm tẻ	Cơm tẻ	Cơm tẻ	Cơm tẻ	
	Thịt lợn xay xào trứng gà	Thịt lợn rang	Thịt gà rang	Thịt gà rang	Thịt lợn xay xào trứng gà	
	Canh Bí xanh(Canh rau cải xanh)	Canh Bí xanh(Canh rau cải xanh)	Canh Bí xanh(Canh rau cải xanh)	Canh Bí xanh(Canh rau cải xanh)	Canh Bí xanh(Canh rau cải xanh)	
		Vùng lạc				

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 báo theo ngày.