

Số: 186/BB-PTDTBTTHCSSL

Na Sang, ngày 14 tháng 11 năm 2025

BIÊN BẢN

Họp điều chỉnh thực đơn cho học sinh bán trú trường PTDTBT THCS Sa Lông năm học 2025 - 2026

I. Thời gian - địa điểm

1. Thời gian: 15h30 giờ 00 phút, ngày 14 tháng 11 năm 2025
2. Địa điểm: Phòng bộ môn KHTN 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 2025-2026.

III. Nội Dung

1. Bà: Nguyễn Thị Biên Thùy đại diện GVCN tổng hợp ý kiến của học sinh nội trú qua GVCN các lớp 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; 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 tiếp tục làm việc với nhà Cung ứng Hợp tác xã Công nghệ cao Toàn Hương là 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 điều chỉnh nên thực đơn cho học sinh bán trú các đồng chí có mặt nhất trí xây dựng thực đơn cho hs bán trú năm học 2025 – 2026
(có phụ lục thực đơn kèm theo)

Biên bản kết thúc vào hồi 16 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 2025-2026 biểu quyết nhất trí.

THƯ KÝ



Trần Thị Hồng Huế



THỰC ĐƠN BỮA ĂN HỌC SINH BÁN TRÚ

Từ ngày 17/11/2025



Bữa ăn	Thứ 2	Thứ 3	Thứ 4	Thứ 5		Chủ nhật
Bữa sáng	Món ăn	Món ăn	Món ăn	Món ăn		
	Mì tôm - trứng	Cơm tẻ	Cơm tẻ	Cơm tẻ		
	Sữa tươi IZZI	Thịt xay xào thập cẩm	Trứng xào	Mì tôm nấu canh rau cải	Thịt xay xào trứng	
				Sữa tươi IZZI		
Bữa trưa	Cơm tẻ	Cơm tẻ	Cơm tẻ	Cơm tẻ	Cơm tẻ	
	Cá rô phi rán	Thịt gà rang	Thịt lợn kho đậu phụ	Thịt lợn xay xào thập cẩm	Giò lợn rim mắm	
	Canh rau cải(Canh bắp cải)	Canh Bí xanh(Canh rau cải)	Canh rau cải(Canh bắp cải)	Canh Bí xanh(Canh rau cải)	Canh rau cải(Canh bắp cải)	
			Sữa tươi IZZI			
Bữa tối	Cơm tẻ	Cơm tẻ	Cơm tẻ	Cơm tẻ		
	Thịt lợn kho đậu	Thịt lợn xay xào trứng gà	Giò lợn rim	Thịt gà rang		
	Canh rau cải(Canh bắp cải)	Canh Bí xanh(Canh rau cải)	Canh rau cải(Canh bắp cải)	Canh Bí xanh(Canh rau cải)		

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.

