

Số: 164/BBCTBT_{tr}

Thanh Trường, ngày 30 tháng 8 năm 2022

BIÊN BẢN HỌP XÂY DỰNG THỰC ĐƠN

Năm học 2022 - 2023

Căn cứ vào Luật an toàn thực phẩm ngày 17/6/2010;

Căn cứ vào Thông tư 52/2020/TT-BGDĐT, Ngày 31/12/2020 Thông tư Ban hành Điều lệ Trường mầm non;

Căn cứ Thông tư 55/2011/TT-BGDĐT ngày 22/11/2011 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo về Ban hành Điều lệ Ban Đại diện cha mẹ học sinh;

Căn cứ QĐ số 1363/QĐ- UBND, ngày 08 tháng 8 năm 2022 của UBND tỉnh Điện Biên về việc Ban hành kế hoạch thời gian năm học 2022- 2023 đối với giáo dục mầm non, giáo dục phổ thông, giáo dục thường xuyên trên địa bàn tỉnh Điện Biên;

Căn cứ QĐ số 1601/ UBND- GDĐT, ngày 11 tháng 8 năm 2022 của UBND thành phố Điện Biên về việc thực hiện kế hoạch thời gian năm học 2022- 2023 đối với giáo dục mầm non, giáo dục phổ thông, giáo dục thường xuyên trên địa bàn tỉnh Điện Biên;

Công văn số 19/2021/QĐ-UBND ngày 26 tháng 8 năm 2021 của Ủy ban nhân dân tỉnh Điện Biên Quy định các khoản thu phục vụ, hỗ trợ hoạt động giáo dục của nhà trường đối với cơ sở giáo dục công lập trên địa bàn tỉnh Điện Biên;

Căn cứ Văn bản số 1937/SGDĐT-KHTC ngày 15/8/2022 của Sở Giáo dục và ngày 15/8/2022 về việc hướng dẫn thực hiện các khoản thu trong cơ sở giáo dục năm học 2022 – 2023;

Công văn số 1657/UBND-GD&ĐT ngày 18/8/2022 của UBND thành phố Điện Biên Phủ về việc hướng dẫn thực hiện các khoản thu trong cơ sở giáo dục năm học 2022-2023;.

Thực hiện công văn số 1099/PGDĐT ngày 20/8/2022 của phòng Giáo dục và Đào tạo thành phố về việc hướng dẫn thực hiện các khoản thu trong cơ sở giáo dục năm học 2022-2023;

Căn cứ công văn số 1114/PGDĐT-GDMN ngày 24 tháng 8 năm 2022 của phòng Giáo dục và Đào tạo về việc hướng dẫn thực hiện nhiệm vụ Giáo dục mầm non năm học 2022- 2023;

Căn cứ vào Quyết định số 160/ QĐ- TMNTT_{tr} ngày 30 tháng 08 năm 2022 của Trường mầm non Thanh Trường về việc phân công nhiệm vụ cho các đ/c trong Ban Quản lý bếp ăn bán trú trường MN Thanh Trường năm học 2022 – 2023;

Căn cứ vào nhiệm vụ trong năm học 2022 - 2023 và việc thực tiễn công tác quản lý bán trú của nhà trường.

Hôm nay, vào hồi 14h15 phút ngày 30 tháng 8 năm 2022 tại văn phòng trường mầm non Thanh Trường thành phố Điện Biên Phủ. Ban công tác ăn bán trú nhà trường họp tiến hành xây dựng thực đơn ăn bán trú cho các cháu học sinh của nhà trường như sau:

doanh, giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm và các giấy tờ khác có liên quan theo quy định.....

+ Phải đảm bảo các chất trong tuần đầy đủ các món như thịt, cá, trứng, lạc vùng. Năng lượng chủ yếu để đáp ứng nhu cầu hoạt động của trẻ trong 01 ngày ở trường là từ 735 – 882 KCal chiếm khoảng 50% – 60% nhu cầu năng lượng 01 ngày của trẻ.

+ Thực đơn được thay đổi theo mùa, khẩu vị của đa số học sinh và trạng thái của thức ăn. Mùa hè hay những ngày oi ả, nóng nực nhu cầu về các món có nhiều nước tăng lên, nên tăng cường món canh hay các loại nước ép, hoa quả, chè... vào thực đơn cho trẻ. Mùa đông hay những ngày thời tiết se lạnh có thể bổ sung thêm các món xào, rán hay các món hầm như để trẻ dễ ăn.

+ Khi chế biến, cần chú trọng việc băm nhỏ, thái nhỏ, nấu nhừ, mềm các loại thực phẩm. Các món ăn khô nên kèm theo nước sốt để bé dễ ăn, tránh mắc nghẹn, dễ tiêu hóa.

- Thực đơn của trẻ phải đảm bảo an toàn thực phẩm - Đảm bảo dinh dưỡng
- Thịt cá phải tươi sống, rau, trái cây phải tươi, sạch, đảm bảo an toàn không thuốc trừ sâu hay hóa chất.

- Thức ăn nấu chín cho trẻ ăn ngay, khi chia ăn phải có nắp đậy.

- Không cho trẻ ăn thức ăn để trong tủ lạnh.

- Thịt, cá, rau, trái cây rửa sạch dưới vòi nước. Không nên cắt nhỏ và ngâm trong nước vì sẽ làm mất đi một số vitamin tan trong nước (vitamin C, nhóm B, axit folic...). Riêng các loại củ (như khoai tây, cà rốt.v.v...) thì nên rửa nhẹ nhàng trong chậu nước sau khi đã gọt sạch vỏ để giảm thiểu việc mất vitamin (vì các vitamin nằm ngay dưới lớp vỏ).

+ Các bữa ăn trong tuần không lặp lại trong tuần

Bộ phận bán trú đã xây dựng thực đơn cho trẻ như sau:

BẢNG THỰC ĐƠN (Tuần 1/9/2022)

Từ ngày 5/9/2022 đến ngày 9/9/2022

Thời gian	Thứ 2	Thứ 3	Thứ 4	Thứ 5	Thứ 6
Sáng (NT – MG)	Phở thịt lợn nước xương hầm	Cháo thịt gà xương hầm	Xôi thịt băm	Bún thịt ngan xương hầm	Cháo thịt gà xương hầm
Trưa (NT – MG)	Cơm tấm Thịt lợn kho tàu Canh tôm (ngao) nấu rau	Cơm tấm Thịt lợn xào trứng vịt Canh xương nấu củ, quả	Cơm tấm Ruốc cá Canh cá nấu dưa	Cơm tấm Thịt bò xào giá đỗ Canh xương nấu củ, quả	Cơm tấm Thịt lợn dìm cà chua Canh thịt nấu rau
Phụ (MG)	Sữa đậu nành Bánh bơ	Phở thịt bò xương hầm	Chuối chín Bánh one ngọt	Chè đỗ đen Bánh bơ	Phở thịt lợn xương hầm
Phụ (NT)	Sữa đậu nành	Bánh one ngọt	Chuối chín	Chè đỗ đen	Bánh one ngọt
Chiều (NT)	Cháo thịt lợn xương hầm	Phở thịt bò xương hầm	Cháo thịt lợn xương hầm	Phở thịt lợn xương hầm	Phở thịt lợn xương hầm

BẢNG THỰC ĐƠN TUẦN 4/9/2022

Từ ngày 26/9/2022 đến 30/9/2022

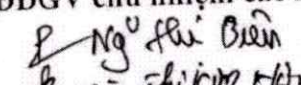
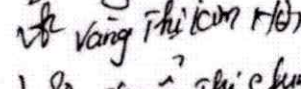
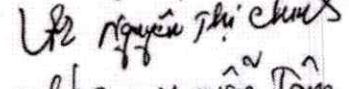
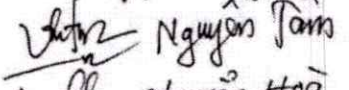
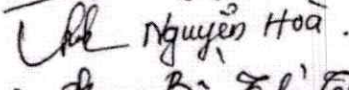
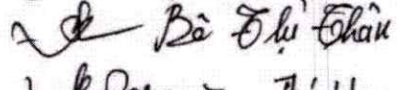
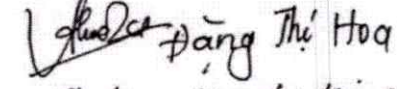
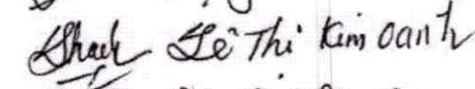
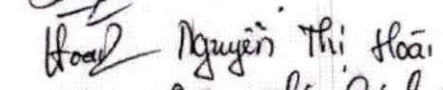
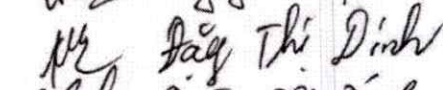
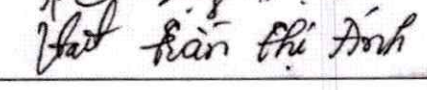
Thời gian	Thứ 2	Thứ 3	Thứ 4	Thứ 5	Thứ 6
Sáng (NT – MG)	Bún thịt lợn xương hầm	Cháo thịt gà xương hầm	Xôi thịt băm	Bún thịt ngan xương hầm	Cháo thịt gà nước xương hầm
Trưa (NT – MG)	Cơm tấm Thịt lợn kho tàu Canh tôm (ngao) nấu rau	Cơm tấm Thịt lợn xào trứng vịt Canh xương nấu củ, quả	Cơm tấm Ruốc cá Canh cá nấu dưa	Cơm tấm Thịt bò xào giá đỗ Canh xương nấu củ, quả	Cơm tấm Lạc vùng Canh thịt nấu củ, quả
Phụ (MG)	Sữa đậu nành Bánh bơ	Phở thịt bò xương hầm	Chuối chín Bánh one ngọt	Chè đỗ đen Bánh mỳ bơ	Phở thịt ngan xương hầm
Phụ (NT)	Sữa đậu nành	Bánh gạo mặn	Chuối chín	Chè đỗ đen	Bánh one mặn
Chiều (NT)	Cháo thịt lợn xương hầm	Phở thịt bò xương hầm	Cháo thịt lợn xương hầm	Phở thịt lợn xương hầm	Phở thịt ngan xương hầm

Biên bản kết thúc hội 16 h15 ngày 01 tháng 9 năm 2022. Biên bản đã được thông qua toàn thể các thành viên tham dự buổi họp. Tất cả đều tán thành và biểu quyết nhất trí với các thực đơn cho trẻ ăn trong tháng đã xây dựng như trên./.

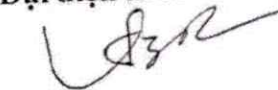
Thư ký


Đặng Thị Hậu

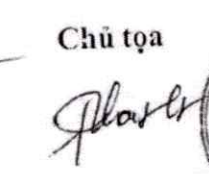
ĐDGV chủ nhiệm các lớp

Đại diện HCMHS


Nguyễn T. Liên

Chủ tọa


Phạm Thị Hiền


Đỗ Chi Mai

