

Số: 192 /BB- MNTL

Thanh Luông, ngày 28 tháng 10 năm 2025

BIÊN BẢN

Họp xây dựng thực đơn cho học sinh bán trú đợt 2 học kỳ I Năm học 2025-2026 - Trường mầm non Thanh Luông

I. Thời gian, địa điểm

1. Thời gian: 16 giờ 00 phút ngày 28/10/2025
2. Địa điểm: Phòng họp trường mầm non Thanh Luông

II. Thành phần

1. Chủ tọa: Bà Trần Thị Thuý Hằng- Hiệu trưởng- Trưởng ban QTĐS
2. Thư ký: Bà Dương Thị Tâm – Giáo viên –Thư ký
3. Các thành viên trong ban Quản trị đời sống năm học 2025-2026.

Có mặt: 21/21 đồng chí

III. Nội dung

1. Bà Đặng Thị Lan đại diện giáo viên chủ nhiệm các lớp thông báo tổng hợp ý kiến của phụ huynh về các món ăn trước cuộc họp. Qua việc xây dựng thực đơn đợt 1 học kỳ I có một số món ăn vẫn giữ nguyên vì trẻ vẫn thích ăn và phù hợp với trẻ song bên cạnh đó cần bổ xung làm phong phú món ăn cho trẻ tránh hiện tượng chán ăn. Qua xem xét thành phần dinh dưỡng bữa phụ cháo xương lợn cần kết hợp với rau củ tăng màu sắc và cân bằng các chất dinh dưỡng cho trẻ .

2. Bà Vũ Thị Miên- Nhân viên nấu ăn có ý kiến tham mưu thực đơn bữa ăn: Thịt Gà, thịt lợn, cá trắm, trứng vịt, rau, củ quả, bánh ngọt và sữa... là những thực phẩm học sinh thích ăn đảm bảo các yếu tố vệ sinh, dinh dưỡng theo đặc điểm vùng miền mà thị trường có thể cung ứng .

3. Bà Nguyễn Thị Kim Thoan- 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 dinh dưỡng của học sinh mầm non. Nhất trí ý kiến của cô thay đổi tránh hiện tượng trẻ chán ăn.

4. Bà Lò Thị Nhung – Trưởng ban đại diện hội cha mẹ học sinh nhà trường nhất trí với thực đơn ăn bán trú của học sinh mà nhà trường đã xây dựng đã đảm bảo các nhóm thực phẩm phù hợp và cần thiết phục vụ cho trẻ ăn hàng ngày.

5. Bà Hoàng Thị Thanh Loan - Kế toán: Tính toán giá thành của từng món ăn đảm bảo phù hợp với mức kinh phí.

Căn cứ vào những yếu tố để xây dựng nên thực đơn cho học sinh bán trú cho trẻ ăn hàng ngày đảm bảo các yếu tố dinh dưỡng và phù hợp với giá thành của từng món ăn với các nguồn thực phẩm cung cấp tại địa phương đảm bảo các

yếu tố an toàn các đồng chí trong ban quản trị đời sống nhất trí xây dựng và thực hiện thực đơn đợt II học kỳ I cho học sinh ăn từ ngày 03/11/2025 cho đến khi thay đổi.

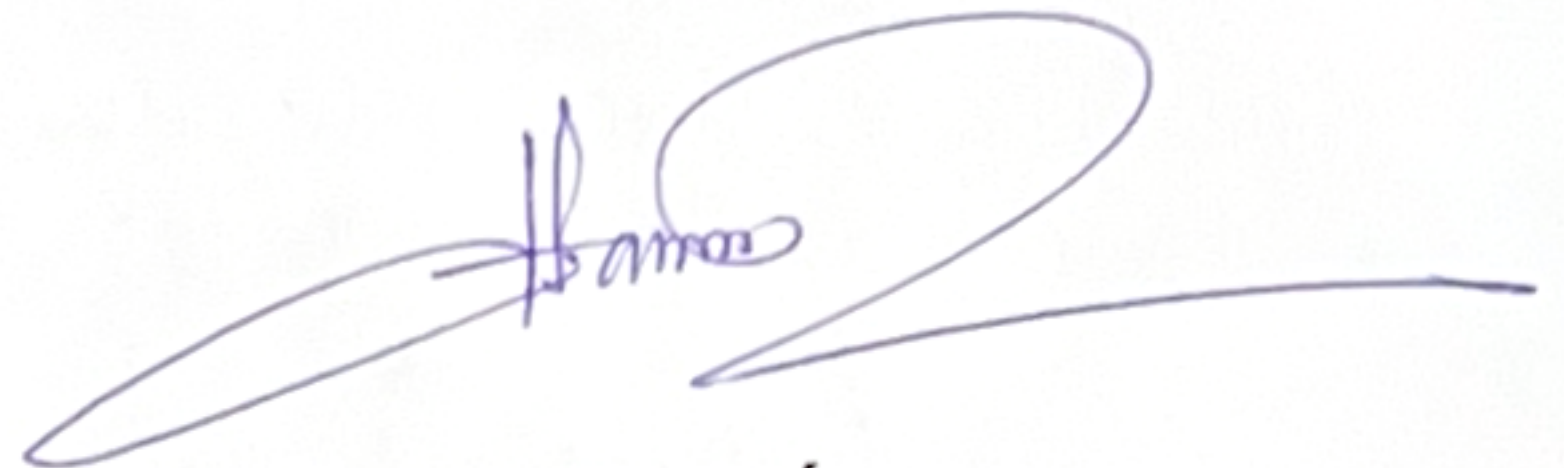
Biên bản kết thúc hội 17 giờ 30 phút cùng ngày, được thông qua trước cuộc họp và được 100% thành viên trong Ban quản trị đời sống năm học 2025-2026 biểu quyết nhất trí.

CHỦ TỌA



Trần Thị Thuý Hằng

THƯ KÝ



Dương Thị Tám

THỰC ĐƠN ĂN HÀNG NGÀY CỦA TRẺ ĐỢT 2 HỌC KỲ I - NĂM HỌC: 2025 - 20256

Bữa		Thứ 2	Thứ 3	Thứ 4	Thứ 5	Thứ 6	Điều chỉnh BX
Bữa chính Mẫu giáo + Nhà trẻ (Buổi trưa)		Cơm trắng (Gạo Đài thơm)	Cơm trắng (Gạo Đài thơm)	Cơm trắng (Gạo Đài thơm)	Cơm trắng (Gạo Đài thơm)	Cơm trắng (Gạo Đài thơm)	
		Thịt Lợn xào củ quả	Trứng vịt xào thịt Lợn	Thịt Gà xào giá đỗ	Thịt Bò xào thập cầm	Cá trắng + thịt lợn sốt cà chua	
		Canh rau nấu thịt	Canh xương củ quả (Rau xanh)	Canh rau bột súp tôm	Canh rau bột súp tôm	Canh cà nấu rau cải (Dưa rau cải muối chua)	
Bữa phụ	Mẫu giáo	Sữa Nutri Baby	Cháo xương (Đậu xanh; Rau củ, quả)	Bún thịt gà	Sữa Nutri Baby	Bún thịt lợn băm	
	Nhà trẻ	Sữa Nutri Baby	Bánh Bông lan	Sữa Nutri Baby	Sữa Nutri Baby	Bánh Bông lan	
Bữa chính Nhà trẻ (buổi chiều)		Cháo thịt băm	Cháo xương (Đậu xanh; Rau củ, quả)	Bún thịt gà	Cháo thịt bò	Bún thịt lợn băm	

Người lập

Nguyễn Thị Đào Châm

Thanh Luông, ngày 28 tháng 10 năm 2025



Trần Thị Thúy Hằng