

UBND HUYỆN AN LÃO
TRƯỜNG MN QUỐC TUẤN

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

Quốc Tuấn, ngày 31 tháng 10 năm 2024

BIÊN BẢN
V/v xây dựng định lượng khẩu phần ăn cho trẻ
Năm học 2024-2025

I. Thời gian:

- Thực tế chế biến nấu ăn từ ngày 01/10/2024 đến ngày 31/10/2024

II. Địa điểm: Bếp ăn trường mầm non Quốc Tuấn

III. Thành phần:

1. Đ/c: Lê Thị Cúc - Hiệu trưởng.
2. Đ/c: Nguyễn Thị Lưu - Phó Hiệu trưởng nuôi dưỡng
3. Đ/c: Nguyễn Thị Kim Nhung – Phó hiệu trưởng CM
4. Đ/c: Vũ Thị Thanh Hương - Trưởng ban TTND - GV
5. Đ/c: Phùng Thị Liêm - Kế toán
6. Đ/c: Đặng Thúy Phương - Bếp trưởng
7. Đ/c: Phùng Thị Mai - Nhân viên nuôi
8. Đ/c: Nguyễn Thị Thái Thụy - Nhân viên nuôi
9. Đ/c: Nguyễn Thị Mến - Nhân viên nuôi
10. Đ/c: Bùi Thị Liễu - Nhân viên nuôi
11. Đ/c: Trần Thị Ngân – Giáo viên – Thủ quỹ - Thư kí

IV. Nội dung.

- Đồng chí Phó hiệu trưởng chủ trì cuộc họp về việc xây dựng định lượng khẩu phần ăn cho trẻ trong trường mầm non;
- Thực hiện kế hoạch chỉ đạo của PGD&ĐT huyện An Lão năm học 2024-2025 về việc xây dựng định lượng khẩu phần ăn cho trẻ; Thực hiện nhiệm vụ năm học 2024-2025 của trường mầm non Quốc Tuấn;
- Căn cứ vào vào Thông tư số 51/2020/TT-BGD&ĐT ngày 31/12/2020 của BGD&ĐT;
- Căn cứ vào mức thu 23.000 đ/1 trẻ/ ngày/3 bữa ăn.
- Căn cứ vào bảng báo giá trong hợp đồng thực phẩm của công ty cung cấp thực phẩm Hoàng Gia Lâm;
- Căn cứ vào nhu cầu dinh dưỡng của trẻ, cân đối theo khuyến nghị của tổ chức y tế thế giới WHO;
- Căn cứ vào chương trình giáo dục mầm non mới, sổ nhật ký theo dõi ăn hàng ngày cho trẻ và thực tế nấu một số món ăn cho trẻ trong tháng 10/2024 của nhà trường;

Chúng tôi cùng thống nhất việc tính tiền ăn và tính định lượng ăn cho trẻ hàng ngày của trẻ cụ thể như sau:

Nội dung	Nhà trẻ	Mẫu giáo
Nhu cầu khuyến nghị	60 -70%	50-55%
Phụ sáng	5-10%	5-10%
Chính trưa	30-35%	30-35%
Bữa chiều	25-30%	10-15%
Calo cả ngày	930-1000	1230-1320
Calo ở trường	600- 651	615-726
P	13-20%	13-20%
L	30-40%	25-30%
G	47-55%	52-60%

MẪU GIÁO: 23000đ/ngày: 1 bữa chính, 2 bữa phụ.

Nội dung	Thời gian	Số tiền chi tương ứng(Khoảng)	Tỉ lệ Kcal tại trường	Lượng Kcal cần đạt
Phụ sáng	9h	$\geq 4000đ$	$\geq 9.3\%$	113
Chính trưa	10h30	12500->14500đ	$\geq 32\%$	394
Phụ chiều	14h00-15h00	4500->6500đ	$\geq 12\%$	148
Tổng		23000	53.3%	655

NHÀ TRẺ: 23000đ/ngày: 2 bữa chính, 1 bữa phụ

Nội dung	Thời gian	Số tiền chi tương ứng(Khoảng)	Tỉ lệ Kcal tại trường	Lượng Kcal cần đạt
Phụ sáng	9h	$\geq 4000đ$	$\leq 10\%$	93.0
Chính trưa	10h30	10000->11500đ	$\geq 31\%$	287
Chính chiều	14h00-15h00	8500->9000đ	$\geq 25\%$	232
Tổng		23000	66%	612

Qua thời gian 5 tuần thực hiện chế biến các món ăn do các cô nuôi thực hiện có sự giám sát của BGH chúng tôi cùng thống nhất bảng định lượng các món ăn như sau:

BẢNG ĐỊNH LƯỢNG MÓN ĂN CỦA TRẺ

1. Thức ăn mặn

STT	Tên món ăn	Định lượng (Gam)			
		2 Tuổi	3 Tuổi	4 Tuổi	5 Tuổi
1	Sữa	100	100	100	100
2	Cơm	100	100	150	170
3	Thịt lợn sốt cà chua / hầm củ quả	65	92	87	84
4	Thịt lợn rim mắm/ kho tàu	32	46	43	41
5	Thịt lợn kho trứng cút (gà,vịt ...)	64	88	83	79
6	Thịt lợn viên nấm sốt cà	65	92	87	84
7	Thịt bò, bê xào cần tỏi/xào ngũ sắc	64	88	83	80
8	Thịt bò,bê hầm khoai tây cà rốt	64	88	83	80
9	Thịt bò, bê om nấm	64	88	83	80
10	Thịt gà (ngan, vịt) hầm hạt sen	62	83	78	75
11	Thịt gà(ngan, vịt) sốt nấm hương	64	88	83	80
12	Thịt gà (ngan, vịt) kho gừng	62	83	78	75
13	Thịt gà(ngan,vịt) hầm khoai tây cà rốt	64	88	83	80
14	Tôm thịt nấu củ quả/sốt cà chua	61	82	77	74
15	Tôm nõn rim thịt	61	82	77	74
16	Trứng gà(trứng vịt) thịt dúc thịt hấp	52	69	65	62
17	Trứng gà (vịt) thịt lợn (đào bông, sốt cà, rau củ)	52	69	65	62
18	Trứng chim cút (gà, vịt) rim thịt	65	92	87	84
19	Mộc viên sốt cà	65	92	87	84

H. AN
TRƯỜNG
LÀM
QUỐC
3.0

20	Ốc bươu (ếch, lươn) nấu đậu phụ chuối xanh	61	82	77	74
21	Ruốc thịt lợn (thịt gà, thịt ngan) + lạc vừng.	23	30	29	28
22	Ruốc cá thu, cá trắm, tôm + lạc vừng	20	29	27	25
23	Sườn non xào chua ngọt	64	88	85	82
24	Mực xào cần tỏi	62	81	76	73
25	Cá trắm(cá chép,cá quả ...) sốt cà chua	66	92	87	83
26	Cá vược (cá song, cá thu...)sốt cà chua	62	81	76	73
27	Chả mực(cá thu) sốt cà chua	50	63	61	59
28	Đậu thịt sốt cà chua	65	92	87	84

2. Những món canh

STT	Tên món ăn	Định lượng (g)			
		2 tuổi	3 tuổi	4 tuổi	5 tuổi
1	Canh súp thập cẩm	100	120	135	150
2	Canh trứng (thịt, sườn) đậu phụ	100	120	135	150
3	Canh cua (tôm, tép, ngao) mồng tơi rau đay mướp/bầu	100	120	135	150
4	Canh củ quả nấu thịt (tôm, tép)	100	120	135	150
5	Canh cải xanh (soong, cúc...) nấu ngao/ sườn/ thịt....	100	120	135	150
6	Riêu cá nấu rọc mùng (su hào....)	100	120	135	150
7	Canh xương sườn khoai sọ	100	120	135	150
8	Canh cá rô rau muống/ rau cải/ rau ngót	100	120	135	150
9	Canh sườn, thịt nấu mướp hương	100	120	135	150
10	Canh bắp cải nấu thịt/ sườn	100	120	135	150

11	Canh rau ngót nấu thịt (tôm, sườn, cáy...	100	120	135	150
12	Canh xương (gà, ngan, vịt, sườn lợn...) nấu rau, quả	100	120	135	150
13	Canh bí xanh nấu tôm (sườn, thịt....)	100	120	135	150
14	Thịt bò hầm củ cải	100	120	135	150
15	Canh cua (xương) khoai sọ rau rút	100	120	135	150
16	Canh súp ngô non	100	120	135	150
17	Canh ngao (cá) nấu chua	100	120	135	150
18	Canh rau muống (rau ngót, rau rền) nấu thịt /tôm/tép/cá.	100	120	135	150
19	Canh su hào cà rốt hầm xương	100	120	135	150
20	Canh củ cải, su su hầm thịt	100	120	135	150
21	Canh tép nấu bầu/ bí xanh	100	120	135	150
22	Canh củ từ nấu cá/ thịt	100	120	135	150
23	Rau luộc	25	25	25	25
24	Rau xào	25	25	25	25

3. Bữa phụ sáng/ Tráng miệng

Stt	Tên món ăn	Định lượng (g)			
		2 tuổi	3 tuổi	4 tuổi	5 tuổi
1	Sữa bột Shizu	100	100	100	100
2	Sữa chua Ba Vì	70	70	70	70
3	Sữa chua uống Ba Vì	95	95	95	95
4	Dưa hấu	50	50	50	50
5	Chuối tây, chuối tiêu	70	70	70	70
6	Thanh long	40	40	40	40
7	Quýt ngọt	40	40	40	40
8	Đu đủ	50	50	50	50

LÀO
NG
NON
TUẦN

9	Nước cam	70	70	70	70
10	Quả lê	40	40	40	40
11	Quả táo	40	40	40	40
12	Dưa vàng	40	40	40	40

4. Bữa chiều

STT	Tên món ăn	Định lượng (g)			
		2 tuổi	3 tuổi	4 tuổi	5 tuổi
1	Chè ngô non, hoa cau, chè xanh long nhãn	200	200	200	200
2	Chè đỗ đen, khoai lang, bí đỏ, đậu đỏ	200	200	200	200
3	Chè hạt sen	200	200	200	200
4	Sữa bột Bánh mì		100 40	100 40	100 40
5	Sữa chua nếp cẩm	130	130	130	130
6	Sữa chua uống Ba Vĩ Bánh mì	95 40	95 40	95 40	95 40
07	Sữa chua Bánh mì, bánh bao	70 40	70 40	70 40	70 40
8	Xôi vùng dừa, đỗ xanh	100	100	100	100
9	Xôi gấc, xôi ruốc	100	100	100	100
10	Bún thịt gà (tôm, tim)	200	200	200	200
11	Bánh đa tôm (cua, thịt, chả)	200	200	200	200
12	Miến tôm (thịt lợn ,gà, ngan,sườn, thịt bò,tim...)	200	200	200	200
13	Phở bò (gà ,lợn ,ngan...)	200	200	200	200
14	Cháo tim (tôm, thịt bò, bê, gà, ngan...)	200	200	200	200
15	Cháo cá (cá quả, cá chép, cá hồi , ngao...)	200	200	200	200
16	Súp gà (tôm ,cua ...)	200	200	200	200

V. Ý kiến.

- Đồng chí: Lê Thị Cúc – Hiệu trưởng yêu cầu bộ phận chuyên môn thực hiện áp dụng bảng tính định lượng của các món ăn để chia ăn hàng ngày. Yêu cầu bộ phận chuyên môn và các nhân viên nấu ăn tích cực xây dựng món mới để bổ sung làm giàu ngân hàng thực đơn.

- Đồng chí: Nguyễn Thị Lưu – Phó hiệu trưởng phụ trách chuyên môn nuôi dưỡng tiếp thu ý kiến chỉ đạo của đồng chí hiệu trưởng.

- Các thành viên đều nhất trí các nội dung trên.

VI. Kết luận

Trên đây là định lượng khẩu phần ăn của trẻ, nhân viên nấu ăn sẽ căn cứ vào định lượng trên để chia ăn hàng ngày cho trẻ.

Định lượng này có thể thay đổi tùy vào biến động của giá thực phẩm trong từng thời kỳ và mức độ ăn của trẻ.

Biên bản này được thông qua và kết thúc hồi 11 giờ 10 phút ngày 31 tháng 10 năm 2024, triển khai thực hiện viết lên bảng công khai định lượng bếp ăn từ ngày 1 tháng 11 năm 2024.

An Lão, ngày 31 tháng 10 năm 2024

P.HT NUÔI DƯỠNG

BẾP TRƯỞNG

THƯ KÍ





Nguyễn Thị Lưu

Đặng Thúy Phương

Trần Thị Ngân

NHÀ TRƯỜNG

CÁC THÀNH VIÊN



HIỆU TRƯỞNG
Lê Thị Cúc

Thảo? Nguyễn Thị Hải Thủy

Liễn Bùi Thị Liễn

Amu Phùng Thị Mai

Ngân Nguyễn Thị Ngân

Ngũy Huỳnh Thị Ngân

Vũ Vũ Thị Thanh Hằng

Phùng Nguyễn Thị K. Nhung