

ĂN BÁN TRÚ – NÂNG CAO SỨC KHỎE, NUÔI DƯỠNG THÓI QUEN TỐT CHO HỌC SINH

Thực hiện mục tiêu chăm sóc, giáo dục toàn diện cho học sinh, Trường Tiểu học Đoàn Xá luôn chú trọng đến công tác tổ chức ăn bán trú khoa học, an toàn và đảm bảo dinh dưỡng. Đây là một trong những hoạt động quan trọng, góp phần hình thành nền nếp, rèn luyện kỹ năng sống và nâng cao thể chất cho học sinh trong suốt quá trình học tập tại trường.

Nhà trường thường xuyên phối hợp với đơn vị cung cấp thực phẩm uy tín, có nguồn gốc rõ ràng, được kiểm định chặt chẽ về chất lượng, để mang đến cho các em những bữa ăn tươi ngon – đủ chất – cân đối dinh dưỡng. Không chỉ đáp ứng nhu cầu năng lượng hằng ngày, mỗi bữa ăn bán trú còn được xây dựng thực đơn phong phú, phù hợp theo độ tuổi, giúp học sinh phát triển toàn diện về thể lực và trí tuệ.

Song song với đó, đội ngũ cán bộ, nhân viên cấp dưỡng luôn được bồi dưỡng chuyên môn, thực hiện đúng quy trình chế biến, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm. Không gian bếp ăn và phòng ăn bán trú cũng được nhà trường quan tâm cải tạo, sắp xếp sạch sẽ, gọn gàng, tạo môi trường thân thiện và thoải mái cho học sinh trong giờ ăn.

Nhờ sự quan tâm chỉ đạo sát sao của Ban giám hiệu cùng sự phối hợp chặt chẽ của phụ huynh, công tác bán trú của Trường Tiểu học Đoàn Xá ngày càng đi vào nền nếp, trở thành chỗ dựa vững chắc để học sinh yên tâm học tập, vui chơi và rèn luyện mỗi ngày.



Bếp ăn bán trú của trường Tiểu học Đoàn Xá

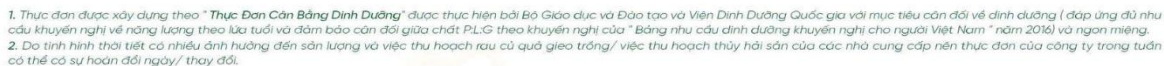


Đầu bếp đeo găng tay, đi ủng đầy đủ đảm bảo vệ sinh



Dụng cụ, môi trường sạch sẽ

Một số món ăn tiêu biểu trong thực đơn gần đây gồm:





THỰC ĐƠN CẤP TIỂU HỌC XÃ KIẾN HẢI

SỨC KHỎE DẪI DAI - VỮNG BƯỚC TƯƠNG LAI



Tuần 4 (29/09/2025 - 03/10/2025)

MÓN ĂN	Món chính	Tinh bột	Món canh	Món rau Tráng miệng	Bữa xế Bữa phụ
Thứ 2 29/09/2025	Thịt heo kho nước cốt dừa Thịt xay rim mắm	Cơm trắng	Canh xương nấu bí xanh	Su su xào Củ đậu	Sữa Nuvi Nutifood
Thứ 3 30/09/2025	Gà rang muối Thịt băm hầm khoai tây	Cơm trắng	Canh xương gà hầm bí đỏ	Dưa hấu	Bánh mì Staff Hữu Nghị
Thứ 4 01/10/2025	Thịt xay rang hành Trứng đảo bông/ốp la	Cơm trắng	Canh cua nấu mùng tơi mướp	Bắp cải xào Ổi	Sữa Yakult
Thứ 5 02/10/2025	Bò hầm củ quả Đậu tẩm hành	Cơm trắng	Rau muống xào Canh sấu	Thanh Long	Bánh mì Olive Bibica
Thứ 6 03/10/2025	Cá file sốt cà chua Thịt xay xào củ quả bào sợi	Cơm trắng	Canh cá nấu cải xanh	Dưa hấu	Sữa chua Elovi

1. Thực đơn được xây dựng theo "Thực Đơn Cân Bằng Dinh Dưỡng" được thực hiện bởi Bộ Giáo dục và Đào tạo và Viện Dinh Dưỡng Quốc gia với mục tiêu cân đối về dinh dưỡng (đáp ứng đủ nhu cầu khuyến nghị về năng lượng theo lứa tuổi và đảm bảo cân đối giữa chất PLG theo khuyến nghị của "Bảng nhu cầu dinh dưỡng khuyến nghị cho người Việt Nam" năm 2018) và ngon miệng.
2. Do tính hình thời tiết có nhiều ảnh hưởng đến sản lượng và việc thu hoạch rau củ quả gieo trồng/ việc thu hoạch thủy hải sản của các nhà cung cấp nên thực đơn của công ty trong tuần có thể có sự hoán đổi ngày/ thay đổi.

ĐẠI DIỆN CÔNG TY

ĐẠI DIỆN NHÀ TRƯỞNG



Bữa ăn đa dạng và đổi mới theo tuần và theo ngày

Ngoài bữa chính, học sinh còn được thưởng thức bữa phụ buổi xế với các món nhẹ như sữa chua, bánh mì, sữa tươi, giúp bổ sung năng lượng và tạo cảm giác vui thích cho trẻ.



Một suất cơm bán trú



Bữa phụ của học sinh

Sau bữa trưa, các em được nghỉ ngơi trong không gian sạch sẽ, thoáng mát và có sự hướng dẫn của giáo viên.

Hoạt động bán trú không chỉ giúp học sinh đảm bảo sức khỏe, mà còn rèn luyện kỹ năng tự phục vụ, tinh thần tự lập và tính kỷ luật trong sinh hoạt hằng ngày.



Giáo viên cùng học sinh ăn bán trú



Môi trường sạch sẽ, thân thiện

Công tác bán trú tại Trường Tiểu học Đoàn Xá là một phần quan trọng trong hành trình chăm sóc, giáo dục toàn diện cho học sinh.

Với sự tận tâm của nhà trường và sự phối hợp của phụ huynh, mô hình ăn bán trú ngày càng được hoàn thiện, góp phần xây dựng môi trường học đường an toàn, thân thiện và hạnh phúc.

Phó Hiệu trưởng: Phạm Minh Liên