



MAJLIS AGAMA ISLAM SELANGOR

**PENTING : DOKUMEN MEJA INI HANYA UNTUK RUJUKAN DAN TIDAK DIANGGAP
SEBAGAI DOKUMEN SEBUT HARGA**

**PERKHIDMATAN MEMBEKAL MAKANAN BERMASAK (ISLAM) DI PUSAT PEMULIHAN BAITUL
ISLAH MAIS - AADK, PT 20304, JALAN AIR TERJUN 48200 SERENDAH, SELANGOR DARUL
EHSAN**

1. Bagi sebarang pertanyaan teknikal sila rujuk di bawah:

**PUSAT PEMULIHAN BAITUL ISLAH MAIS - AADK
MAJLIS AGAMA ISLAM SELANGOR**

PEGAWAI UNTUK DIHUBUNGI:

**ENCIK MUHAMMAD ZULHUSNI BIN ABDUL RASHID
ENCIK AHMAD MUINUDDIN BIN SANI**

(DI TALIAN 019-3727449 / 019-3729627 - *what's app call* sahaja)

2. Bagi sebarang pertanyaan berkenaan dokumen sebut harga, sila rujuk di bawah:

**BAHAGIAN BELANJAWAN & PEROLEHAN
MAJLIS AGAMA ISLAM SELANGOR**

PEGAWAI UNTUK DIHUBUNGI:

**PUAN RAJA NURHIDAYAH BINTI RAJA HASSANUDDIN
PUAN RAFKAH BINTI HAJI ASRI**

(Emel: unitperolehan@mais.gov.my)

PERKHIDMATAN MEMBEKAL MAKANAN BERMASAK (ISLAM) DI PUSAT PEMULIHAN BAITUL ISLAH MAIS & AADK, PT 20304, JALAN AIR TERJUN 48200 SERENDAH, SELANGOR DARUL EHSAN

1. Tawaran adalah dipelawa kepada pembekal-pembekal tempatan (keutamaan kepada pembekal Bumiputera Dan Beragama Islam) yang berpengalaman dan berdaftar dengan **Kementerian Kewangan Malaysia** di bawah Kod **040103 – Makanan Bermasak (Islam)** untuk membekal makanan bermasak (Islam) di Pusat Pemulihan Baitul Islah MAIS & AADK, PT 20304, Jalan Air Terjun 48200 Serendah, Selangor Darul Ehsan.
2. Sebut Harga ini dibuka pada **9 Julai 2026 (Khamis)** dan ditutup pada **21 Julai 2026 (Selasa) jam 12.00 tengahari**. Pembelian Dokumen Sebut Harga adalah secara atas talian di laman web Tender Selangor di tender.selangor.gov.my mulai **mulai 15 Julai 2025 (Khamis) selepas taklimat dan lawatan tapak dan Dokumen Sebut Harga boleh dimuat turun di laman web Tender Selangor setelah pembayaran selesai**.
3. Pemilik syarikat diwajibkan menghadiri taklimat sebelum membeli dokumen sebut harga. Pemilik syarikat yang tidak menghadiri taklimat atau hadir selepas masa pendaftaran tidak layak mengambil bahagian dalam sebut harga ini. Hanya penama di dalam Sijil Akuan Pendaftaran Syarikat sahaja yang boleh menghadiri lawatan tapak dan taklimat bagi sebut harga ini. Syarikat tidak boleh mewakilkan pegawai selain daripada penama dalam Sijil Akuan Pendaftaran Syarikat, Kementerian Kewangan.
4. Semua dokumen sebut harga hendaklah dimasukkan dalam sampul surat yang berlakri mencatatkan No. Sebut Harga dan dimasukkan ke dalam peti sebut harga dialamatkan kepada:

**SETIAUSAHA,
MAJLIS AGAMA ISLAM SELANGOR,
TINGKAT 9, MENARA UTARA, BANGUNAN SULTAN IDRIS SHAH,
PERSIARAN MASJID, SEKSYEN 5,
40000 SHAH ALAM**

sebelum atau pada **21 Julai 2026 (Selasa) jam 12.00 tengah hari**. Pihak MAIS tidak akan bertanggungjawab ke atas sebarang kelewatan atau kehilangan mana-mana dokumen sebut harga yang dikirimkan melalui pos.

5. MAIS tidak tertakluk untuk menerima mana-mana tawaran terendah atau mana-mana tawaran atau memberikan apa-apa sebab di atas penolakan sesuatu tawaran sebut harga.
6. MAIS berhak untuk membatalkan atau menunda atau menggantung tawaran di atas secara keseluruhan atau sebahagian sebelum atau selepas tarikh dan masa tutup tawaran tanpa menyatakan sebab atas keputusan tersebut.

**PANDUAN PENYEDIAAN MENU HIDANGAN SIHAT DAN SUKATAN
PUSAT PEMULIHAN BAITUL ISLAH MAIS - AADK, PT 20304, JALAN AIR TERJUN 48200
SERENDAH, SELANGOR DARUL EHSAN**

A. PENGENALAN

1. Sukatan makanan dan menu yang disediakan telah dinilai dan adalah khusus untuk keperluan pelatih.
2. Sukatan makanan ini juga mengambil kira keperluan bagi seorang pelatih berdasarkan Saranan Nutrien Malaysia (2005) yang mana keperluan mereka adalah antara 2000 hingga 2600 kilokalori.
3. Bahan makanan yang dicadangkan di dalam menu ini tertakluk kepada kesesuaian, mudah didapati, keadaan muslim dan juga selera masyarakat setempat/negeri masing-masing.
4. Pembekal makanan di dewan makan asrama boleh menggantikan bahan makanan tersebut kepada jenis makanan yang lebih sesuai dengan persetujuan pihak pentadbiran pusat.
5. Menu ini disediakan bagi memenuhi saranan Piramid Makanan Malaysia yang menggalakkan pengambilan bijirin, buah-buahan, dan sayur-sayuran bagi meningkatkan pengambilan serat.*
6. Buah-buahan disarankan diambil setiap waktu makan utama iaitu sarapan pagi, makan tengah ari, dan makan malam.
7. Pengambilan susu seperti susu tepung penuh krim atau susu segar juga ditekankan di dalam menu ini. Ia boleh diminum terus atau di campur di dalam minuman lain seperti coklat, teh atau kopi.
8. Penggunaan gula dan minyak juga hendaklah dikurangkan di dalam menu ini.

*Sila rujuk Nota bawah untuk penjelasan lanjut.

***Nota*:**

- i. Roti bijirin penuh (*wholemeal*) adalah sangat digalakkan di hidang untuk setiap menu yang menggunakan roti.
 - ii. Nasi putih dihidangkan seperti mana menu yang diperuntukkan kepada setiap pelatih.
9. Semua daging dan ayam perlu dibuang lemak yang kelihatan, termasuk kulit ayam sebelum dimasak.
 10. Maklumat kalori bagi menu seperti nasi ayam, nasi dagang, nasi goreng cina dan kuetiau goreng boleh diperolehi daripada Buku Kecil Panduan Nilai Kalori 200 Jenis Makanan.
 11. Buah-buahan seperti oren, epal, lai, pisang, limau, dan ciku di hidang tanpa dipotong; iaitu sebiji bagi setiap pelatih. Bagi buah-buahan lain seperti tembikai, nanas, betik, dan sebagainya perlu dipotong mengikut sukatan yang telah ditetapkan.
 12. Pelatih yang tidak makan kerana alahan perlu digantikan dengan kumpulan makanan yang sama tanpa menambah atau mengurangkan kos. Bahan gantian yang dibekalkan perlu dibincangkan dengan pihak pentadbiran pusat.

13. Bagi menyediakan minuman seperti teh dan kopi:
14. Gunakan 2 sudu teh Susu Tepung Penuh Krim (STPK) / susu rendah lemak/ susu skim bagi setiap pelatih.
15. Gula disarankan di hidang berasingan tetapi jika ingin dibancuh sekali gunakan 2 sudu teh gula bagi setiap pelatih.
16. Minyak yang digunakan untuk menggoreng tidak boleh digunakan semula melebihi dua (2) kali. Pembekal makanan di dewan makan asrama digalakkan merujuk kepada Garis Panduan Perancangan Menu di Pusat Jagaan sebagai panduan menyeluruh bagi menyediakan makanan yang sihat dan selamat.

B. PANDUAN PENYEDIAAN MENU HIDANGAN SIHAT

1. Berikan pelbagai jenis makanan supaya semua keperluan nutrien dapat dipenuhi.
2. Lebihkan sayur-sayuran, buah-buahan, dan bijirin yang kaya dengan serat.
3. Sekiranya bijirin sarapan dihidangkan, pilihlah bijirin sarapan tanpa gula. Buah-buahan seperti kismis, aprikot, kurma, prun, dan hirisan pisang boleh ditambah untuk meningkatkan rasa dan nilai pemakanan.
4. Pastikan sayur-sayuran dan buah-buahan dihidangkan setiap hari. Buah-buahan segar dan salad seperti timun dan tomato adalah sesuai dijadikan pilihan menu sihat untuk hidangan snek.
5. Pastikan air kosong sentiasa tersedia dan berada di tempat yang mudah diperoleh.
6. Elakkan menghidang makanan dan minuman yang rendah kandungan nutrien seperti kopi, teh, sirap, mi kosong atau nasi kosong.
7. Kurangkan makanan berlemak atau berminyak.
8. Kurangkan penyediaan makanan bergoreng.
9. Gunakan pelbagai kaedah memasak secara sihat seperti mereneh, merebus, mengukus, dan memanggang.
10. Gantikan santan dengan susu dalam masakan bersantan seperti kari dan bubur kacang hijau.
11. Buangkan kulit ayam dan pilihlah daging tanpa lemak.
12. Elak menggunakan krimer dan krimer manis dalam masakan atau minuman kerana ia mengandungi lemak tepu yang tinggi.
13. Kurangkan makanan yang tinggi kandungan garam termasuk garam tersembunyi dalam produk makanan.
14. Gunakan sedikit garam sahaja di dalam masakan dan elakkan menabur garam di atas makanan.
15. Sekiranya menggunakan garam beriodin, pastikan garam ditambah sebaik sahaja sebelum memadamkan api.
16. Had atau kurangkan separuh penggunaan sos tiram/ cili/ tomato/ ikan, kicap dan serbuk perasa (termasuk mono sodium glutamatel/ MSG, kiub dan serbuk perisa ayam/ ikan bilis) semasa menyediakan makanan.
17. Elakkan kekerapan menyedia dan menghidang makanan yang masin seperti telur masin, ikan masin, sayur jeruk dan makanan yang diproses seperti sosej, nugget atau makanan dalam tin seperti sotong masak kicap.

18. Pilihlah produk kurang garam seperti biskut atau marjerin rendah garam sekiranya produk berkaitan digunakan.
19. Kurangkan makanan yang tinggi kandungan gula termasuk gula tersembunyi dalam produk makanan.
20. Kurangkan $\frac{1}{2}$ bahagian gula daripada sukatan biasa semasa memasak.
21. Elakkan penambahan gula semasa menyediakan makanan sebaliknya maniskan hidangan dengan buah segar atau kering.
22. Elakkan menghidang kek yang disalut dengan gula atau aising.
23. Sediakan air kosong setiap kali waktu makan. Kurangkan menghidang minuman manis seperti air berkarbonat, air sirap dan kordial.
24. Makan buah sebagai pencuci mulut bagi menggantikan makanan bergula seperti kuih, kek dan bubur.
25. Elakkan menambah gula dalam jus buah-buahan.
26. Guna 1 sudu teh (5g) gula sahaja dalam setiap cawan minuman. Sekiranya minuman disediakan secara pukal, guna 1 senduk kecil (40g) gula bagi 1 jag minuman untuk hidangan 8 cawan.
27. Hadkan penggunaan gula, susu pekat manis, susu isian pekat manis dan krimer manis dalam minuman. Ia tidak boleh menggantikan susu penuh krim atau susu rendah lemak kerana kandungan gulanya yang tinggi dan kurang kandungan nutrien.
28. Elakkan menghidang makanan dan minuman bergula di antara hidangan utama dan sebelum waktu tidur.
29. Baca label dan elakkan produk yang menyenaraikan gula di bahagian awal senarai ramuan.
30. Pilihlah produk berlabel "rendah gula" dan "bebas gula".

C. CADANGAN KEKERAPAN BAGI SETIAP JENIS MAKANAN

JENIS MASAKAN	KEKERAPAN
Makanan direbus, direneh, dididih, dikukus, dipanggang atau dibakar	Setiap hari
Makanan digoreng	Tidak lebih daripada satu jenis makanan bergoreng pada setiap hidangan utama
Makanan bersantan seperti masak lemak, bubur kacang hijau dan nasi lemak	Tidak melebihi 3 kali seminggu
Makanan yang diproses atau makanan segera	Tidak dibenarkan kecuali bebola ikan, sardin, sos spageti dan kacang Panjang
Kuih manis atau kuih goreng	Tidak melebihi sekali sehari

D. MAKANAN YANG DISARANKAN DAN TIDAK DISARANKAN

MAKANAN YANG DISARANKAN	MAKANAN YANG TIDAK DISARANKAN
Makanan dimasak: - Makanan seperti nasi, mi/ bihun, mi kering, bubur, capati; - Kuih muih seperti lepat pisang/ ubi, kuih apam, kuih pau, dan cucur; - Hidangan lauk seperti ikan/ ayam/ daging/ telur/ tauhu; - Jagung rebus, keju, tau fu fa, keropok lekong dan bebola ikan. - Roti, biskut tanpa krim gula. - Bijirin sarapan	- Mi segera; - Makanan ringan seperti gula-gula dan <i>extruded snacks</i>. - Makanan dan minuman yang melanggar Peraturan-peraturan Makanan 1985 seperti makanan yang melampaui Tarikh luput; - Makanan segera seperti sosej, <i>nugget</i>, sup segera dan sebagainya; - Jenis-jenis makanan yang telah diperuk sama ada masam, masin atau manis, basah atau kering

E. PANDUAN PENGUBAHSUAIAN MENU SIHAT

RAMUAN ASAL	CARA PENGUBAHSUAIAN
Penggunaan gula dan santan dalam masakan: - Pengat pisang/keledek/labu - Bubur kacang/gandum/pulut hitam - Kuih-muih manis	- Masukkan sebahagian sukatan gula yang dinyatakan dalam resipi. - Gantikan separuh atau sepenuhnya santan dengan susu rendah lemak.
Santan dalam bubur manis/ masak lemak/ kuih-muih	- Gantikan santan dengan susu rendah lemak atau - Gunakan santan cair
Kiub perasa atau bahan perasa	- Gantikan dengan bahan semula jadi seperti bawang, batang saderi, lobak merah, serai, daun kari dan ikan bilis. - Gunakan stok ayam atau sayur buatan sendiri
Perencah masakan daripada udang kering dan organ dalaman haiwan (hati, paru dan pedal)	- Gunakan dalam kuantiti yang sedikit. - Gantikan organ dalaman haiwan dengan ikan bilis (tanpa kepala), isi ikan/ayam, tempe, tauhu dan kacang pis.
Garam	- Kurangkan kuantiti. - Tambahkan rasa dengan menggunakan herba, rempah ratus, jus perahan limau dan lada sulah.

RAMUAN ASAL	CARA PENGUBAHSUAIAN
Gula/ <i>golden syrup</i>	Kurangkan penggunaannya.
Kicap, sos tiram/ ikan dan pelbagai jenis sos komersial	- Pilih perencah yang rendah kandungan garam. - Kurangkan kuantiti.
Penggunaan salad <i>dressing</i> (mayonis, thousand island) pada salad buah atau sandwich	- Pilihlah produk yang rendah lemak. - Gantikan dengan yogurt rendah lemak atau minyak zaitun. - Gunakan jus/perahan limau untuk menambah rasa.
Susu pekat manis	Gantikan dengan susu rendah lemak atau susu penuh krim.
Jus buah-buahan	Hidangkan tanpa menambah gula.
Agar-agar	- Tambahkan susu. - Tambahkan potongan kecil buah-buahan segar ke dalam agar-agar. - Kurangkan penggunaan gula

F. CADANGAN PILIHAN MENU SIHAT

JENIS MAKANAN	PILIHAN SIHAT
Roti	- Hidangkan pelbagai pilihan roti seperti roti putih, roti bijirin penuh dan roti pita. - Hidangkan pelbagai pilihan bahan untuk dimakan bersama roti: - Keju/marjerin lembut/ mentega kacang - Telur hancur (<i>scrambled egg</i>) - Sardin - Kacang panggang (<i>baked beans</i>) - Kurangkan kekerapan menghidang roti yang digoreng (contoh: roti sardin).

JENIS MAKANAN	PILIHAN SIHAT
Bubur nasi	- Sediakan bubur nasi bersama bahan-bahan berikut: - Carikkan isi ayam/ ikan/ daging - Ikan bilis - Kacang goreng/ kacang tanah direbus - Sayur-sayuran yang dicelur seperti kangkung dan sawi - Daun bawang/ saderi *Nota: - Kacang tanah boleh direbus Bersama beras. - Sayur berdaun hijau boleh dimasukkan ke dalam bubur nasi yang hamper masak dan biar masak selama 2-3 m
Mi/ bihun/ kuetiau	Lebihkan penggunaan sayur-sayuran di dalam semua penyediaan mi/ bihun/ kuetiau. Sayur- sayuran yang boleh digunakan seperti sawi, kubis bunga, kucai, lobak merah, bayam, kacang buncis/ kacang Panjang.
Laksa	- Lebihkan sayur-sayuran seperti timun dan salad - Pilihan yang baik adalah laksa yang mempunyai isi ikan. - Contoh: Laksa utara, laksa Pinang.
Nasi	- Sediakan nasi putih. - Kurangkan kekerapan menghidang nasi minyak, nasi lemak atau nasi beriani. - Jika menyediakan hidangan nasi lemak, pastikan ia dihidangkan bersama: - Sambal - Telur rebus segar (kurangkan telur goreng) - Ikan bilis - Kacang tanah - Timun - Kangkung celur - Bagi hidangan nasi ayam, lebihkan sayur-sayuran seperti timun, tomato dan salad. - Utamakan ayam yang dibakar atau dipanggang. - Bagi hidangan nasi beriani atau nasi minyak, lebihkan sayur-sayuran seperti acar dan dalca sayur. - Contoh hidangan yang sihat: Nasi putih di

JENIS MAKANAN	PILIHAN SIHAT
	hidang bersama lauk dan sayur
Sayur-sayuran	- Hidangkan pelbagai jenis sayur-sayuran dan ulam-ulaman. Pastikan ulam dibasuh sehingga bersih sebelum dihidangkan. - Kurangkan menghidang sayur yang dimasak dengan santan.
Legum dan kekacang	Sediakan hidangan berasaskan legum dan kekacang seperti kacang hijau, kacang merah, kacang pis, kacang dhal, tempe, tahu dan fucuk.
Hidangan ikan/ ayam/ daging/ sotong/ udang	- Utamakan hidangan yang dimasak dengan kaedah: - Membakar (contoh: daging bakar/ ayam panggang) - Mengukus (contoh: ikan kukus) - Merebus (contoh: ikan masak pindang/ masak asam rebus) - Kurangkan menghidang lauk-pauk yang bergoreng dan bersantan. - Tambahkan sayur-sayuran dalam masakan berkuah. Contoh: Sup daging yang ditambah kentang dan tomato; ikan masak asam yang ditambah kacang bendi atau tomato.
Buah-buahan	- Hidangkan pelbagai jenis buah-buahan segar atau rojak buah. - Tambahkan buah-bahan di dalam masakan seperti agar-agar atau puding. - Contoh: Jambu, nanas, betik, tembikai
Pau	Tingkatkan kekerapan menghidang pau kukus berbanding pau goreng
Kuih-muih	- Hidangkan pelbagai pilihan kuih-muih yang dikukus atau bakar berbanding yang digoreng. - Hidangkan kuih-muih yang kurang manis. - Contoh: Apam kukus atau lepat ubi.

JENIS MAKANAN	PILIHAN SIHAT
Bubur/ pengat	- Hidangkan pelbagai jenis bubur/ pengat yang berasaskan bijirin, kekacang dan ubian yang kurang manis. - Sediakan bubur/ pengat dengan menggunakan susu rendah lemak berbanding santan.
Minuman	Hidangkan air kosong pada setiap waktu makan walaupun minuman lain disediakan.

G. SAIZ SAJIAN MENGIKUT KUMPULAN MAKANAN

KUMPULAN MAKANAN	SAIZ SAJIAN
Nasi, Mi, Roti, Produk Bijirin Dan Ubi-Ubian	1 cawan nasi adalah bersamaan dengan: 2 senduk nasi; atau 2 keping roti bijirin penuh; atau 2 keping roti putih; atau 2 cawan bubur nasi; atau 1 ½ cawan bihun (yang telah direndam); atau 1 cawan mi basah; atau 1 cawan kuetiau; atau 6 keping biskut krim kraker; atau 2 biji kentang; atau 1 cawan keledrek/keladi/ubi kayu.
Buah-buahan	1 potong betik adalah bersamaan dengan: ½ biji jambu batu/pir; atau 1 potong tembikai; atau 1 biji oren (bersaiz kecil atau sederhana); atau 1 biji epal/lai/mangga/ciku; atau 1 biji pisang berangan (bersaiz sederhana); atau 2 biji pisang emas; atau 4 biji prun (bersaiz kecil); atau 8 biji anggur; atau 1 sudu makan kismis
Sayur-sayuran	½ cawan sayuran berdaun hijau adalah bersamaan dengan: 4 sudu makan sayuran berdaun hijau (telah dimasak); atau ½ cawan sayuran berbuah (telah dimasak); atau ½ cawan sayuran berakar (telah dimasak); atau 1 cawan ulam.

KUMPULAN MAKANAN	SAIZ SAJIAN
Ikan	1 ekor ikan kembung (bersaiz sederhana) adalah bersamaan dengan: • 8 sudu teh isi ikan atau • 1 ekor ikan selar atau • 1 ketul ikan tenggiri atau • 2/3 cawan ikan bilis (dibuang kepala)
Ayam/ daging/ telur	1 ketul paha ayam adalah bersamaan dengan: • 8 sudu teh isi ayam/ daging; atau • 2 ketul daging lembu tanpa lemak; atau • 2 biji telur
Kekacang	1 cawan kacang kuda adalah bersamaan dengan: • 1 cawan kacang dhal; atau • 1 ½ cawan kacang hijau; atau • 1 ½ cawan kacang panggang dalam tin; atau • 2 keping tempe/Tau fu fa/ tauhu • 1 ½ gelas susu soya tanpa gula
Susu dan produk tenusu	1 gelas susu adalah bersamaan dengan: • 1 cawan yogurt; atau • 1 keping keju; atau • 2/3 cawan susu sejat; atau • 4 sudu makan susu tepung (membungkus)
Sukatan Bancuhan Air Minuman untuk 200ml	Sukatan Bancuhan Standard Air Minuman, perlu mengikut sukatan berikut: 1. Coklat bersusu = 20 liter air + 2kg serbuk coklat + 3kg susu tepung + 1kg gula 2. Malta bersusu = 20 liter air + 3kg serbuk malta + 3kg susu tepung 3. Malta = 20 liter air + 3kg serbuk malta + 500g gula 4. Teh 'O' = 20 liter air + 500g kopi + 1kg gula

SUKATAN ISI RUMAH

- Sukatan 1 cawan = 200ml
- Sukatan 1 sudu makan = 2 sudu teh = ½ sudu cina = 10ml
- Bubur 1 senduk sederhana = ½ cawan = 1 senduk nasi putih
- Susu ½ cawan = 1 sudu makan susu tepung + 120ml air

H. CADANGAN SUKATAN MAKAN PELATIH

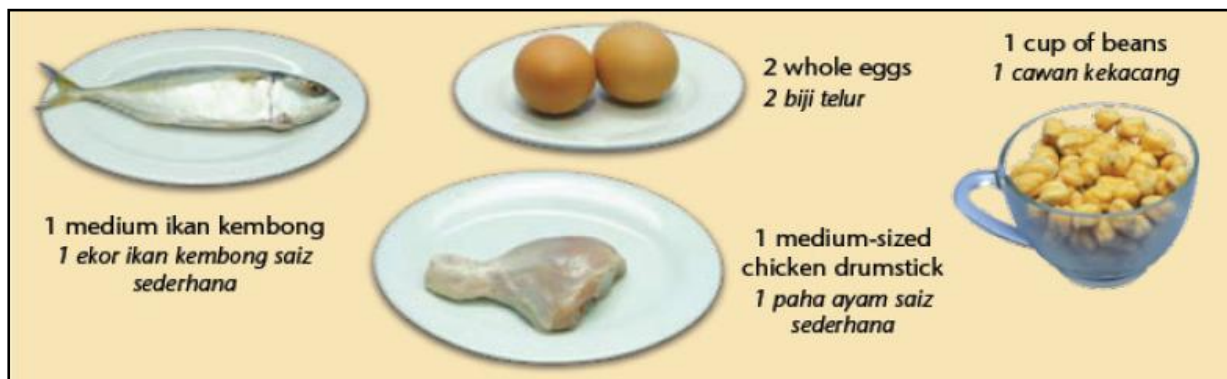
1. Kumpulan Nasi, Mi, roti, bijirin, produk bijirin dan ubi-ubian

Contoh satu sajian bijirin:



2. Kumpulan ikan, daging, ayam, telur dan kekacang

Contoh satu sajian ikan/ ayam/ daging/ telur/ kekacang:



3. Kumpulan Buah-buahan dan sayur-sayuran

Contoh satu sajian sayur-sayuran:



4. Kumpulan Buah-buahan dan sayur-sayuran

Contoh satu sajian sayur-sayuran:



5. Kumpulan susu dan produk tenusu

Contoh satu sajian hasil tenusu:



MENU MAKANAN PELATIH PUSAT PEMULIHAN BAITUL ISLAH MAIS - AADK

A. MENU HARIAN

(MINGGU PERTAMA)

HARI	MENU				
	SARAPAN PAGI	MAKAN TENGAHARI	MINUM PETANG	MAKAN MALAM	MINUM MALAM
ISNIN	Nasi Lemak Sambal Ikan Bilis Goreng + Kacang Tanah + telur rebus 1 Ayam Goreng (potong 20) Milo Suam	Nasi dan Lauk: Ikan Bakar, Sup sayur dan Telur Dadar Buah (Ciku Sebij) Kopi 'O' Ais	Bubur Jagung Teh 'O' Panas	Nasi dan Lauk: Sup Daging, Sayur Goreng dan Telur Dadar Buah (Tembikai Susu) Jus Buah Tembikai	Sup Cendawan Roti Bawang Putih Nescafe Suam
SELASA	Bihun Goreng Singapore + isi ayam Telur Mata Kopi Suam	Nasi dan Lauk: Ayam Goreng Berempah, Sup kosong dan Sayur Goreng Buah (Tembikai) Jus Buah Nenas	Puding Caramel Nescafe 'O' Panas	Nasi dan Lauk: Kari Ikan Bawal, Kailan Goreng, Sambal Belacan dan Buah (oren) Teh 'O' Ais Limau	Kuih Pau Kaya Milo Suam
RABU	Mee Goreng Basah + isi ayam Telur Mata Horlicks Suam	Nasi dan Lauk: Ikan Singgang (tongkol), sayur Goreng dan Telur Dadar Puding Jagung Jus Oren	Roti John Teh 'O' Panas	Nasi dan Lauk: ayam Goreng Cili Kering, Kangkung Goreng dan Tempe Goreng Buah (pisang) Air kosong	Roti Bakar dan Mentega Kacang Kopi Suam
KHAMIS	Nasi Goreng Cina + isi ayam Timun Telur Dadar Teh Tarik	Nasi dan Lauk: Ayam masak Kicap, Sayur Campur dan Sambal Belacan Buah (Naga) Air kosong	Sandwich sardin Kopi 'O' Panas	Nasi dan Lauk: Daging goreng kunyit, Sayur Campur Masak Air + suhun Buah (Betik) Jus Buah Mangga	Bijirin/Nestum Milo Suam
JUMAAT	Nasi Lemak Sambal Ikan Bilis Goreng + Kacang Tanah+ Telur Rebus 1 Ayam Goreng (Potong 20) Milo Suam	Nasi dan Lauk: Tofu Telur, Sawi Goreng dan Ikan Sambal Agar-agar Kopi 'O' Ais	Pisang Goreng Teh 'O' Panas	Nasi dan Lauk: Kari Telur Rebus (2 Biji) + kentang , sambal belacan dan Ikan Masin Buah (Mangga) Jus Buah	Roti Bom dan Sambal Bilis Nescafe Suam
SABTU	Bubur Ayam Telur Masin ½ Ikan Bilis Goreng Kopi Suam	Set Nasi Ayam Buah-buahan (Epal Sebij) Jus buah Sunquick Oren	Roti Jala + Kari ayam Kopi 'O' Suam	Nasi dan Lauk: Tomyam (Kurang Pedas), Kailan Goreng dan Telur Dadar Buah (Betik) Air kosong	Roti Bun Sambal Bilis Gardenia Horlicks Suam

HARI	MENU				
	SARAPAN PAGI	MAKAN TENGAHARI	MINUM PETANG	MAKAN MALAM	MINUM MALAM
AHAD	Kuey Teow Goreng + isi ayam Telur Mata Kopi Suam	Nasi dan Lauk: Ikan Cencaru Sumbat Sambal, Sup Sayur dan Telur Dadar Puding Roti Air kosong	Karipap (2) Teh 'O' Panas	Nasi dan Lauk: Ikan Siakap Sweet Sour (Nenas, Timun, Cili Bengali) dan Telur Masin Buah (Tembikai Susu) Air Ais Kosong	Kek Batik Nescafe Suam

(MINGGU KEDUA)

HARI	MENU				
	SARAPAN PAGI	MAKAN TENGAHARI	MINUM PETANG	MAKAN MALAM	MINUM MALAM
ISNIN	Roti Canai (2) + Dal + Kari Ayam Nescafe 'O' Suam	Nasi dan Lauk: Nasi tomato, Ayam masak merah, Dalca, Acar Buah (Nenas) Air Kosong	Pengat Pisang Teh 'O' Suam	Nasi dan Lauk: Ikan kembong goreng berlada, Sup sayur campur Buah (Oren Sebijji) Air kosong	Kek Pisang Susu Tepung Suam
SELASA	Mee Goreng + isi ayam Sawi Telur mata Teh Tarik	Nasi dan Lauk: Nasi ayam, Ayam Madu, sup kobis+lobak Agar-agar Jus Buah (Oren Jus)	Keropok Lekor Kopi 'O' Panas	Nasi dan Lauk: Ikan Masak Kicap (Tongkol@kembung), Sayur kacang Panjang tumis Buah (Tembikai) Air kosong	Roti bun bilis Milo Suam
RABU	Kuey Teow goreng kicap + udang + sawi + ayam Telur Mata Horlicks Suam	Nasi dan Lauk: Ikan kembung Goreng, kobis Masak Lemak, Sambal Belacan, Ikan Masin Buah (Jambu) Air kosong	Kuih Lopes (2) Teh 'O' Panas	Nasi dan Lauk: Ayam masak kari + kentang + tomato Kangkung Belacan Buah (Pisang) Air kosong	Biskut Julie's Mentega Kacang Nescafe Suam
KHAMIS	Nasi Goreng Cina + ayam cincang Timun Telur Dadar Teh 'O' Panas	Nasi dan Lauk: Ayam masak Sos Tiram, Sayur Campur Dan Tempe Goreng Puding Jagung Air kosong	Martabak Mini Kopi 'O' Panas	Nasi dan Lauk: Daging Masak Sambal, Tauge Goreng Buah (Epal sebijji) Air kosong	Bijirin/Nestum Susu Tepung
JUMAAT	Nasi Lemak Sambal Ikan Bilis Goreng + Kacang Tanah+ Telur Rebus (1) Ayam Goreng (Ayam Potong)	Nasi dan Lauk: Sotong masak sambal Sup sayur campur Buah (Pisang) Jus Buah (Epal Hijau)	Lempeng dan Kari Ayam Teh 'O' Panas	Nasi dan Lauk: Paprik ayam (kacang Panjang + putik jagung + kobis bunga) Telur Dadar Buah (Tembikai) Air kosong	Roti bun kacang merah Teh Tarik

HARI	MENU				
	SARAPAN PAGI	MAKAN TENGAHARI	MINUM PETANG	MAKAN MALAM	MINUM MALAM
	20) Milo Suam				
SABTU	Set Mee Kari (ayam cincang)+ Sawi + Tauge Telur Rebus (1) Teh 'O' Panas	Nasi dan Lauk: Sup Ayam, Ikan Masin dan Sayur Goreng Puding Coklat Jus Buah (Mangga)	Kuih Vadai (2) Kopi 'O' Panas	Nasi dan Lauk: Ikan Taucu, Kailan Goreng Buah (Anggur) Air kosong	Roti Gardenia (1 Keping) + keju (1) Susu Tepung Suam
AHAD	Mee Goreng+ayam cincang + sawi, Telur Mata Horlicks Suam	Nasi dan Lauk Daging masak Hitam, Sayur campur masak tumis Agar-agar Air kosong	Pau kacang merah Teh 'O' Panas	Nasi dan Lauk: Sambal Bilis Petai, Pajeri Buah (Tembikai susu) Jus Buah (Oren Jus)	Roti Bakar dan Mentega Kacang @ kaya @ Jem Kopi Panas

(MINGGU KETIGA)

HARI	MENU				
	SARAPAN PAGI	MAKAN TENGAHARI	MINUM PETANG	MAKAN MALAM	MINUM MALAM
ISNIN	Set bubur nasi + isi ayam + ikan bilis + Paru Sambal Teh Tarik	Nasi dan Lauk:Nasi Hujan Panas, Ayam masak merah, Dalca, Acar Buah (Pisang) Air kosong	Samosa (2) Kopi 'O' Panas	Nasi dan Lauk: Ikan Goreng,Sup sayur campur + kobis bunga + kobis + lobak merah, Sambal Belacan Buah (Nenas) Jus Buah (Tembikai)	Roti Gardenia (2) Kacang panggang Susu Tepung Suam
SELASA	Spageti Bolognese @ Cabonara + daging kisar + cendawan Kopi Panas	Nasi dan Lauk: Ikan selar goreng berlada Bayam masak air Puding Susu Air kosong	Karipap (3) Teh 'o' Panas	Nasi dan Lauk: Ayam Rendang, Ulam-ulaman Buah (Betik) Jus Buah (Oren Jus)	5 Keping biskut cracker + Yogurt Milo Suam
RABU	Mee Goreng + isi ayam + sawi Telur Mata Nescafe 'O' Suam	Nasi dan Lauk: Ayam bakar + sambal kicap Sup petola + suhun Buah (oren sebiji) Air kosong	Roti Telur Teh 'Tarik	Nasi dan Lauk: Ikan Singgang , Budu Sayur kubis goreng Buah (Naga) Air kosong	Roti krim jagung Horlick Suam
KHAMIS	Nasi Goreng Cina+ayam cincang Ayam Goreng Teh 'O' Panas	Nasi dan Lauk: Ayam masak Halia, Sayur Campur Dan Tempe Goreng Agar-agar Air kosong	Kek Ciffon Pandan @ Oren Kopi 'O' Panas	Nasi dan Lauk:Daging Masak Lemak Cili Api, Terung Goreng Berlada Buah (Epal Sebiji) Jus Buah (Mangga)	Biiirin/Nestum Milo Suam

HARI	MENU				
	SARAPAN PAGI	MAKAN TENGAHARI	MINUM PETANG	MAKAN MALAM	MINUM MALAM
JUMAAT	Nasi Lemak Sambal Kerang Ikan Bilis Goreng + Kacang Tanah + Telur Mata Nescafe Suam	Nasi dan Lauk: Ikan Kembung Asam Pedas, Telur Dadar dan Sayur campur tumis Buah (Tembikai) Air kosong	Puding Caramel Teh 'O' Panas	Nasi dan Lauk: Ayam Kerutuk, Sup sayur + bunga kubis + cendawan Buah (Jambu) Air kosong	Sup Cendawan Roti Bawang Putih Teh Tarik
SABTU	Mee sup + isi ayam + sawi + lobak Kopi 'O' Panas	Nasi dan Lauk: Ayam Goreng Tepung, Sambal Belacan dan Kubis Lemak Puding Roti Jus Buah (Nanas)	Bubur Kacang hijau Nescafe 'O' Panas	Nasi dan Lauk: Ikan kembung masak masam manis, Kangkung tumis Buah (Tembikai susu) Air kosong	Roti Bom Planta Milo Suam
AHAD	Set laksa Utara + 1 biji telur rebus Teh tarik	Nasi dan lauk : Sambal Bilis Petai, telur Masin ½ dan sayur campur air (pucuk+suhun+kulat) Buah (Pisang) Air kosong	Cucur Udang Teh 'O' Panas	Nasi dan Lauk: Sup ayam+ kentang Terung goreng berlada dan Ikan Masin Buah (Betik) Air kosong	Sandwich + Telur+ , mayonis Nescafe Panas

(MINGGU KEEMPAT)

HARI	MENU				
	SARAPAN PAGI	MAKAN TENGAHARI	MINUM PETANG	MAKAN MALAM	MINUM MALAM
ISNIN	Set Lontong kuah lodeh + ikan bilis Minuman bersusu Tepung coklat	Nasi dan Lauk: Set nasi ayam hainan Buah lai Jus Buah Mangga	Pisang Goreng Teh 'O' Panas	Nasi dan Lauk: Sambal Sardin (tin) Sayur kacang buncis goreng Buah Anggur Air kosong	Bijirin/Nestum Milo Suam
SELASA	Kuey teow goreng + isi ayam + taueh Telur Mata Nescafe Suam	Nasi dan Lauk: Ikan Kerisi Goreng Sayur Kacang Panjang Tumis dan budu Puding jagung Jus Buah (tembikai)	Kuih Sagu Merah (2) Kopi 'O' Panas	Nasi dan Lauk: Daging Masak Kari + kentang, Ikan Masin dan Bendi Tumis Telur Buah (epal) Jus Buah (Lobak Merah)	Sandwich Sardin Teh Tarik
RABU	Nasi Goreng Belacan + isi ayam Timun Telur mata Horlicks Suam	Nasi dan Lauk: Ayam masak merah Pak choi tumis + isi ayam Buah (tembikai) Air Barli Ais	Pau kacang Teh 'O' Panas	Nasi dan Lauk: Ikan Keli Berlada, Bayam Lemak Putih + lada Hitam Buah (Pisang) Jus Buah (Epal Hijau)	Roti Bakar dan Mentega Kacang Susu Tepung Suam

HARI	MENU				
	SARAPAN PAGI	MAKAN TENGAHARI	MINUM PETANG	MAKAN MALAM	MINUM MALAM
KHAMIS	Set mee kari + isi ayam telur rebus (1) Teh Tarik	Nasi dan Lauk: Ayam masak halia Sayur taugeh + kucai + tauhu masak tumis Agar-agar Air kosong	Popia Otak-otak Kopi 'O' Panas	Nasi dan Lauk: Sambal Sotong Tauge Goreng + tauhu + kuchai Buah (oren) Jus Buah (lemon)	Roti Bun Kelapa Milo Suam
JUMAAT	Nasi Lemak Sambal Ikan Bilis Goreng + Kacang Tanah + Telur Rebus Ayam Goreng (potong 20) Kopi Panas	Nasi dan Lauk: Ikan Bawal Goreng, Kubis Lemak Kuning, Sambal Belacan Buah (Jambu) Air kosong	Roti Jala dan Kari Ayam Teh 'O' Panas	Nasi dan Lauk: Nasi Ayam (biasa) Buah (Tembikai Susu) Air kosong	Roti Bun Bilis Susu Suam
SABTU	Mee Goreng + isi ayam + sawi Telur Mata Nescafe Panas	Nasi dan Lauk: Sup Ayam Asam Pedas, Sambal Belacan, Kailan Ikan Masin Puding Jus Buah (Tembikai)	Tauhu Sumbat Kopi 'O' Panas	Nasi dan Lauk: Tomyam seafood (Kurang Pedas), Kailan Goreng dan ikan masin Buah (Naga) Air kosong	Roti Canai + Kari Horlick Suam
AHAD	Bihun Goreng + isi ayam Telur Mata Horlicks Suam	Nasi dan Lauk: Ikan Singgang, Sayur Goreng dan Telur Masin ½ Buah (lai) Jus Buah (Oren Jus)	Roti John Nescafe 'O' Panas	Nasi dan Lauk: Ayam goreng madu Sup sayur cendawan Buah (Nanas) Air kosong	Bun kentang Susu Suam

(MINGGU KELIMA)

HARI	MENU				
	SARAPAN PAGI	MAKAN TENGAHARI	MINUM PETANG	MAKAN MALAM	MINUM MALAM
ISNIN	Roti Canai (2) + Dal + Kari Ayam Kopi Panass	Set Nasi Aya Penyet (Kubis+tauhu+tempe+sup kosong) Buah Anggur Teh 'O' Ais Limau	Kek Coklat Moist Teh 'O' Panas	Nasi + Rebung Masak Lemak, Ikan Sardin Goreng, Sambal Belacan Buah Tembikai Barli Ais	Roti Bom Planta Milo Panas
SELASA	Set Laksa Lemak Teh Tarik	Nasi + Gulai Lemak Ikan Masin (Cencaru+Nanas) Kangkung Tumis Buah Pisang Air kosong	Ubi Kayu Rebus (Kelapa+Gula) Kopi 'O' Panas	Nasi + Ayam Goreng Tepung, Salah, Sup Kosong, Sambal Kicap Buah Jambu Jus Lobak Merah	Roti Bun Coklat Nescafe Panas
RABU	Nasi Goreng Ikan Masin, Timun Telur Dadar	Nasi + Cencaru Sumbat Sambal, Sup Sayur petola+pucuk+suhun) Sambal Belacan Puding Jagung Air kosong	Cucur badak (2) Teh 'o' Panas	Nasi + Daging GorengKunyit + Kacang Panjang + BungaKubis, Lobak Merah, Kicap Cili potong, Sup	Roti Gardenia (1) Keju (1) Air Coklat bermalta

HARI	MENU				
	SARAPAN PAGI	MAKAN TENGAHARI	MINUM PETANG	MAKAN MALAM	MINUM MALAM
	Nescafe Panas			(kaki Ayam) Buah (Nanas) Sunquick Oren	
KHAMIS	Bihun goreng singapore + isi ayam Telur mata Kopi 'o' panas	Set Nasi Kak Wok, Gulai Kari (Kacang Panjang+ Lobak Merah+ Kaki Ayam+leher+hati) Sambal Belacan Buah (Naga) Air kosong	Kuih Kaswi (2) Nescafe 'O' Panas	Nasi + Ikan Kembong Sambal < Pak choy Goreng Bilis Buah (epal Hijau) Air kosong	Oat Susu Tepung Suam
JUMAAT	Set Mee Kari +isi ayam Telur Rebus (1) Nescafe 'O' Panas	Nasi + Ikan Senangin Masak Pindang, Ulam, budu, Agar-agar Air kosong	Tauhu Sumbat Teh Tarik	Nasi Lemak, Sambal Ikan Bilis, Ayam Goreng Berempah, Kacang Tanah, Timun, Telur ½ , (Buah Pisang) Air kosong	Roti Bun Kacang Merah Horlicks
SABTU	Kuey Teow Goreng + Kerang + Tauge + kucai + Telur Mata Horlick panas	Nasi + Ayam Masak kicap, Sambal Bilis Kentang buah (Jambu) Air kosong	Keledek Goreng Kopi Panas	Nasi + Daging Masak Stew (Tomato puri+Lada Hitam+Lada benggala) , telur dadar, Buah (Tembikai) JusBuah (Mangga)	Burger Benjo (Salad, Timun, Tomato,Bawang) Ribena ais
AHAD	Mee Goreng Mamak +sawi +kucai+isi ayam Telur Mata Teh Tarik	Nasi Kerabu, Ayam Percik, Solok Lada, Keropok Puding Roti Jus Buah Nanas	Lempeng + Sambal Nescafe 'O' Panas	Nasi + Ayam Goreng Madu, Sup sayur Cendawan Buah (Ciku) Air kosong	Biskut Cracker (5) + Yogurt Kopi Panas

B. MENU MAKANAN KLIEN BAITUL ISLAH PADA BULAN RAMADAN

RAMADAN	SAHUR	BERBUKA 1	BERBUKA 2	MOREH
1.	- Nasi putih - Telur masak kicap - Kangkung tumis belacan - Teh Tarik - Kurma 3 biji - Air kosong	2 biji roti john mini - Kurma 3 biji - Air kosong	- Nasi putih - Ayam Percik - Kacang Buncis Tumis Telur - Buah oren - Jus Buah mangga - Air kosong	2 biji kuih cara berlauk - Kopi - Air kosong
2.	- Nasi putih - Sambal sardin - Sawi jepun masak sos tiram - Teh 'O' - Kurma 3 biji - Air kosong	2 biji kuih pau - Kurma 3 biji - Air kosong	- Nasi Putih - Daging Pad Kra Pao - Telur Mata - Buah betik - Air jus tembikai - Air kosong	- Mi Goreng - Telur Mata - Vico - Air kosong
3.	- Nasi putih - Telur dadar - Sambal kering ikan bilis + tempe+tauhu - Sayur bayam tumis - Kurma 3 biji - Kopi Panas	2 biji murtabak ayam mini - Kurma 3 biji - Air kosong	- Nasi putih - Ikan Bawal Kari - Kailan Ikan Masin - Buah mangga - Air jus epal hijau - Air kosong	1 mangkuk kacang kuda rebus - Nesacafe Panas - Air kosong
4.	- Nasi Goreng Belacan + isi ayam - Telur Mata - Sup cendawan - Kurma 3 biji - Tea - Air suam	2 biji kuih kaswi - Kurma 3 biji - Air kosong	- Nasi putih - Ayam masak kerutuk - Sayur kacang Panjang tumis +lobak merah+tempe - Buah pisang - Air jus lobak merah	- Bihun Goreng - Milo O suam - Air kosong
5.	- Nasi goreng kampung + isi ayam - Ayam goreng tepung - Sup kosong - Vico - Kurma 3 biji - Air kosong	- Puding Caramel - Kurma 3 biji - Air kosong	- Nasi putih - Ikan kembung goreng tepung - Sambal belacan - Pajeri nanas - Buah tembikai - Air barli ais - Air kosong	- Karipap (2) - Minuman coklat bermalta - Air kosong
6.	- Nasi putih - Ayam goreng kunyit - Sup sayur campur - Kopi 'O' - Kurma 3 biji - Air kosong	2 biji apam gula hangus - Kurma 3 biji - Air kosong	- Nasi Goreng Biasa 1 set <i>chicken chop</i> + kentang goreng + <i>coslow</i> - Air jus lemon ais - Air kosong	2 potong kek Chiffon Pandan - Tea Tarik - Air kosong
7.	- Nasi goreng ikan masin - Telur mata - Sup kosong - Teh Tarik - Kurma 3 biji - Air kosong	3 biji roti jala - Kari ayam - Kurma 3 biji - Air kosong	- Nasi ambeng (ayam masak kicap + serunding kelapa +sambal goreng) - Buah oren - Air jus limau - Air kosong	- Roti Bawang Putih - Sup Cendawan - Indocafe - Air kosong
8.	- Mi Goreng + isi ayam + sawi - Ayam goreng tepung - Telur Mata - Kopi - Kurma 3 biji - Air kosong	2 biji Lopes - Air kosong - Kurma 3 biji	- Nasi putih - Ikan Siakap masak masam manis - Sayur kacang buncis + udang - Buah tembikai susu - Air jus tembikai	- Kek Batik - Susu coklat suam - Air kosong

RAMADAN	SAHUR	BERBUKA 1	BERBUKA 2	MOREH
			Air kosong	
9.	- Nasi goreng cina + ayam cincang - Telur mata - Sambal bilis - Kurma 3 biji - Tea 'O' - Air kosong	2 biji kuih pulut panggang - Kurma 3 biji - Air kosong	- Nasi putih - Kari daging + kentang - Sayur campur tumis - Ikan masin - Buah epal hijau - Air soya ais - Air kosong	- Kuetiau Ladna - Tea Tarik - Air kosong
10.	- Kuetiau Goreng + isi ayam + sawi - Ayam Goreng tepung - Horliks - Kurma 3 biji - Air kosong	2 biji lepat pisang - Kurma 3 biji - Air kosong	- Nasi putih - Ikan bawal goreng berlada - Pajeri terung - Buah pisang - Air jus tembikai - Air kosong	- Roti Bom Planta - Susu coklat bermalta - Air kosong
11.	- Nasi goreng kampung + isi ayam - Ikan Kembong Goreng Tepung - Sambal Belacan - Tea Tarik - Kurma 3 biji - Air kosong	2 biji popia sata goreng - Kurma 3 biji - Air kosong	- Nasi putih - Ayam goreng rempah - Ikan masin - Sayur labu masak lemak - Buah tembikai - Air jus epal - Air kosong	- Tauhu Sumbat - Indocafe - Air kosong
12.	- Bihun Goreng + isi ayam + sayur - Sambal sardin Goreng - Telur Mata - Horliks - Kurma 3 biji - Air kosng	2 biji kuih koci - Air kosong - Kurma 3 biji	- Nasi putih - Daging masak hitam - Sayur jelatah +papadom - Buah tembikai - Air jus nanas - Air kosong	- Roti <i>wholemeal</i> - Keju - Tea Tarik - Air kosong
13.	- Nasi putih - Sambal Bilis Tempe - Telur dadar - Sup sayur - indocafe - Air kosong	2 biji kuih Vadai - Kurma 3 biji - Air kosong	- Nasi putih - Tomyam ayam - Telur dadar - Kerabu Mangga - Buah pisang - Air jus oren - Air kosong	- Rojak Buah - Kopi - Air kosong
14.	- Nasi putih - Ikan bilis goreng +tempe + tauhu masak sambal - Sawi masak air + telur - Teh 'O' - Kurma 3 biji - Air kosong	2 biji nona manis - Air kosong - Kurma 3 biji	- Nasi putih - Ayam Percik - Kangkung Balacan - Buah jambu batu - Air jus mangga - Air kosong	- Mee Rojak - Vico - Air kosong
15.	- Nasi Goreng Ikan Masin + sayur - Telur masak sambal - Horliks - Kurma 3 biji air kosong	2 biji kuih Bergedil ayam - Kurma 3 biji - Air kosong	- Nasi Lemak - Kacang Tanah + Ikan Bilis - Sambal Bilis - Timun - Ayam Goreng	- Cucur udang (2) - Teh 'o' panas - Air kosong

RAMADAN	SAHUR	BERBUKA 1	BERBUKA 2	MOREH
			- Telur rebus ½ - Buah oren - Limau Ais - Air Kosong	
16.	- Nasi putih - Ayam goreng kunyit - Sup sayur campur - Teh 'O' - Kurma 3 biji - Air kosong	2 biji murtabak ayam mini - Kurma 3 biji - Air kosong	- Nasi putih - Asam pedah ikan jenahak + tomato + bendi - Sayur tumis campur - Ikan Masin - Buah jambu batu - Air tembikai - Air kosong	2 keping roti putih + kaya - Teh Tarik - Air kosong
17.	- Mee goreng basah + isi ayam + sawi - Ayam Goreng tepung - Sambal bilis - Indocafe panas - Kurma 3 biji - Air kosong	2 biji popia basah - Kurma 3 biji - Air kosong	- Nasi ayam penyet 1 set - Buah mangga - Air jus lobak merah susu - Air kosong	2 biji pau Daging - Horliks - Air kosong
18.	- Nasi putih - Telur Mata - Sambal - Sayur Goreng + isi ayam - Teh tarik 3 biji kurma - Air kosong	2 biji kuih Keria - Kurma 3 biji - Air kosong	- Nasi putih daging masak merah - Sayur kailan ikan masin - Buah tembikai air limau ais - Air kosong	- Bihun goreng - Indocafe
19.	- kuetiau goreng + isi ayam + sawi - Telur mata - Sambal bilis tempe - Kurma 3 biji - vico - Air kosng	2 biji samosa ayam - Kurma 3 biji - Air kosong	- Nasi putih - Kari kan bawal - Kobis goreng - Ikan masin - Buah tempikai susu - Air jus epal - Air kosong	2 potong kek pisang - Susu segar - Air kosong
20.	- Nasi Goreng (USA) - Daging masak merah - Ulam Timun - Indocafe - Kurma 3 biji - Air Kosong	2 biji kuih cucur badak - Air kosong - Kurma 3 biji	- Nasi ayam Hainan 1 set - Ayam goreng rempah - Kicap + Taugeh - Sup - Sos - Salad - Buah betik - Cendol + Gula Melaka	2 Roti Canai - Dal + Kari Ayam - Teh tarik - Air kosong
21.	- Nasi putih - Telur rebus masak sambal - sayur cendawan goreng - Kurma 3 biji - Vico - Air kosong	2 biji kuih tepung pelita - Kurma 3 biji - Air kosong	- Nasi putih - Ayam percik - Kangkung belacan - Buah oren - Air jus mangga - Air kosong	1 mangkuk jagung manis - Susu segar coklat - Air kosong
22.	- Nasi putih - Telur dadar - Sambal kering ikan bilis	2 biji sagu gula melaka - Kurma 3 biji - Air kosong	- Nasi putih - Ayam masak halia + sos Tiram	1 biji roti sosej - Indocafe - Air kosong

RAMADAN	SAHUR	BERBUKA 1	BERBUKA 2	MOREH
	▪ Tempe ▪ Tauhu ▪ Sayur bayam tumis air ▪ Teh tarik ▪ kurma 3 biji ▪ Air kosong		▪ Sayur baby kailan tumis belacan ▪ Buah lai ▪ Air jus epal	
23.	▪ Nasi Goreng cina + isi ayam ▪ Ayam goreng tepung ▪ Sup cendawan ▪ Kopi Panas ▪ Kurma 3 biji ▪ Air kosong	▪ 2 biji Roti John Mini ▪ Kurma 3 biji ▪ Air kosong	▪ Nasi putih ▪ Daging Goreng Kunyit ▪ Pajeri Terung ▪ Buah oren ▪ Cincau Ais ▪ Air kosong	▪ Burger benjo + salad ▪ Horlicks ▪ Air kosong
24.	▪ Mee Goreng +isi ayam ▪ Ayam Goreng tepung ▪ Susu Tepung Suam ▪ Kurma 3 biji ▪ Air kosong	▪ 2 biji popia sira ▪ Kurma 3 biji ▪ Air kosong	▪ Nasi putih ▪ Ayam Masak Lemak Cili Api ▪ Sayur Bendi tumis ▪ Sambal Belacan ▪ Ikan masin ▪ Buah epal hijau ▪ Air Tebu ▪ Air Kosong	▪ Yong Tau Foo ▪ Teh Tarik ▪ Air kosong
25.	▪ Nasi Goreng Ikan Masin ▪ Telur masak sambal ▪ Horliks ▪ Kurma 3 biji ▪ Air kosong	▪ 2 biji kuih kasuwi ▪ Bergedil ayam ▪ Kurma 3 biji ▪ Air kosong	▪ Nasi Kerabu ▪ Ikan Celup Tepung ▪ Solok lada ▪ Telur Masin ½ ▪ Keropok ▪ Buah Oren ▪ Teh 'o' Ais ▪ Air kosong	▪ 2 ketul tauhu goreng ▪ Susu segar coklat ▪ Air kosong
26.	▪ Nasi Goreng + isi ayam + sayur ▪ Telur dadar ▪ Sambal kering ikan bilis ▪ Teh tarik ▪ Kurma 3 biji ▪ Air kosong	▪ 2 biji onde-onde ▪ Kurma 3 biji ▪ Air kosong	▪ Nasi putih ▪ Ayam masak Merah ▪ Kacang Botol Tumis + Udang Kering ▪ Buah lai ▪ Limau asam Boi	▪ 1 biji Burger Daging ▪ Salad, Tomato, Timun, Bawang, sos ▪ Indocafe ▪ Air kosong
27.	▪ Nasi goreng kampung + isi ayam + sayur ▪ Ayam Goreng Tepung ▪ Sambal Belacan ▪ Vico ▪ Kurma 3 biji ▪ Air kosong	▪ 2 biji Kuih Bakar ▪ Kurma 3 biji ▪ Air kosong	▪ Nasi putih ▪ Ikan Kerisi goreng ▪ Ikan masin ▪ Sambal Belacan ▪ Sayur labu masak lemak ▪ Buah tembikai ▪ Air jus epal ▪ Air kosong	▪ Set Mee Kari (Sawi, Tauge, Telur rebus 1) ▪ Indocafe ▪ Air Kosong
28.	▪ Mi goreng basah + isi ayam + sayur ▪ Ayam Goreng tepung ▪ Sambal bilis ▪ Tea 'O' ▪ Kurma 3 biji ▪ Air kosong	▪ 2 biji popia basah ▪ Kurma 3 biji ▪ Air kosong	▪ Nasi ayam penyet 1 set ▪ Buah mangga ▪ Air jus lobak merah ▪ Air kosong	▪ 2 biji Roti Bom Planta ▪ Horlicks ▪ Air kosong

RAMADAN	SAHUR	BERBUKA 1	BERBUKA 2	MOREH
29.	▪ Bihun Goreng + isi ayam + sayur ▪ Sambal sardine ▪ Telur Mata ▪ Horliks ▪ Kurma 3 biji ▪ Air kosong	▪ 2 biji kuih koci ▪ Air kosong ▪ Kurma 3 biji	▪ Nasi putih ▪ Daging masak hitam ▪ Sayur jelatah +papadom ▪ Buah tembikai ▪ Air jus nanas ▪ Air kosong	▪ Roti <i>wholemeal</i> ▪ keju ▪ Teh Tarik ▪ Air kosong
30.	▪ Nasi Goreng (USA) ▪ Daging masak merah ▪ Ulam Timun ▪ Indocafe ▪ Kurma 3 biji ▪ Air kosong	▪ 2 biji kuih akok ▪ Kurma 3 biji ▪ Air kosong	▪ Nasi putih ▪ Kari Ikan bawal ▪ Kobis goreng ▪ Telur Masin ½ ▪ Buah tembikai susu ▪ Air jus epal ▪ Air kosong	▪ 2 potong kek Brownies ▪ Susu segar ▪ Air kosong

C. MENU MAKAN KLIEN BAITUL ISLAH PADA HARI RAYA AIDILFITRI

SYAWAL	SARAPAN PAGI & MINUM PAGI	MAKAN TENGAH HARI	MAKAN MALAM	MINUM MALAM
1	3 biji ketupat segera Lemang (50g) Kuah kacang Rendang ayam Kuah lodeh Air jus tembikai	Kuetiau Goreng + Kerang + Tauge + Kucai Telur Mata Laici Kang Buah (Naga)	Nasi dan lauk : Ikan Jenahak Asam Pedas, Kailan Ikan Masin, Sambal belacan Buah (mangga) Barli Ais	Pau kacang Teh Tarik
2	Nasi minyak Daging masak hitam kenduri Jelatah Salad Koktail buah-buahan	Mi rebus+ isi ayam Tauge + tauhu Buah-buahan / Agar-agar Limau Asam Boi Ais	Nasi Goreng Set Chicken Chop Kentang lenyek Kentang goreng Coslow Buah (Oren) Coklat Blended	Sup Cendawan Roti Bawang Putih Teh 'O' Panas

D. MENU MAKAN KLIEN BAITUL ISLAH PADA HARI RAYA AIDILADHA

TARIKH	SARAPAN PAGI & MINUM PAGI	MAKAN TENGAH HARI	MAKAN MALAM	MINUM MALAM
Mengikut Tarikh semasa	3 biji ketupat segera Lemang (50g) Kuah kacang Rendang Daging Kuah lodeh Air jus tembikai	Mee Udang + Sawi + Tauge + Limau Kasturi (1) Agar-agar Cendol Air kosong	Nasi dan lauk : Ikan Bawal goreng Sayur fucuk lemak + Kubis Ikan Masin Sambal Belacan Buah (Anggur) Air kosong Sirap bandung Cincau	Pau kacang Teh Tarik

SYARAT-SYARAT PENYEDIA MAKANAN BERMASAK

Pembekal hendaklah memenuhi sepenuhnya syarat-syarat ini. Kegagalan mematuhi mana-mana syarat di bawah ini membolehkan tawaran tersebut tidak dipertimbangkan. Syarat-syarat ini adalah menjadi sebahagian daripada syarat-syarat kontrak:

Penyediaan Makanan, Peralatan dan Pengangkutan

1. Pembekal adalah bertanggungjawab menyediakan semua peralatan, pengangkutan dan bahan-bahan yang hendak digunakan bagi perkhidmatan membekal makanan bermasak.
2. Pembekal hendaklah menyediakan bahan bekalan untuk masakan dan memasak serta menyediakan menu makanan di dapur yang telah disediakan.
3. MAIS menyediakan tempat (dapur) bagi tujuan di atas seperti yang telah dipersetujui.

Penyediaan Kakitangan

1. Pembekal hendaklah menyediakan bilangan pekerja yang mencukupi dan mendapat suntikan kesihatan daripada Hospital Kerajaan.
2. Semua pekerja/pengendali makanan yang dilantik hendaklah terdiri daripada warganegara Malaysia dan beragama Islam.
3. Pekerja/pengendali makanan hendaklah sentiasa berpakaian yang kemas, bersih, menutup aurat dan sesuai sewaktu menjalankan tugas mereka, menjaga tingkahlaku dan sentiasa menjaga kebersihan makanan.

Pemeriksaan oleh MAIS

1. MAIS adalah pada bila-bila masa berhak memeriksa perkhidmatan membekal makanan bermasak yang disediakan oleh pihak Pembekal.
2. MAIS adalah pada bila-bila masa berhak untuk memeriksa setiap pekerja/pengendali makanan yang disediakan oleh pihak Pembekal.
3. Pembekal hendaklah sentiasa memberi kerjasama serta kemudahan kepada pegawai yang berkenaan untuk meneliti dan memeriksa ruang kerja dimana perkhidmatan ini dilaksanakan.

SPESIFIKASI BAHAN-BAHAN MAKANAN YANG DIGUNAKAN

- A. Bahan-bahan makanan yang akan dibekalkan kepada setiap penghuni pada setiap kali makan/minum hendaklah berdasarkan **MENU MAIS**. Makanan hendaklah disediakan dengan menggunakan bahan-bahan bermutu dan HALAL dan tertakluk kepada **AKTA MAKANAN** yang sedang berkuat kuasa.
- B. Makanan hendaklah disiapkan daripada rempah-rempah yang paling bermutu. Sukatan/banyaknya makanan yang perlu dibekalkan bagi setiap penghuni pada setiap kali makan hendaklah dikira sebagai sebelum masak (tetapi siap diproses untuk dimasak) **KECUALI** bagi item=item seperti nasi, susu, roti,mentega, jem/kaya, biskut, kuih dan bubur, sardin, ais krim dan roti canai.
1. **IKAN**
 - 1.1 Ikan akan dibahagi kepada 2 kumpulan, iaitu:

Kumpulan A	Kumpulan B
Tenggiri	Selar
Senangin	Kembung
Jenahak	Kerisi
Ikan Merah	Cencaru
Siakap	Bawal/Bawal Hitam
 - 1.2 Ikan yang akan dibekalkan mestilah mengikut MENU. Sekiranya gagal, ikan yang digantikan hendaklah dari kumpulan yang sama dengan syarat ikan yang sama tidak boleh dibekalkan berturut hari.
 - 1.3 Timbangan ikan-ikan dalam kumpulan A hendaklah dibekalkan tanpa kepala, ekor, perut dan sisik.
 2. **DAGING LEMBU**

Daging mestilah bermutu, yang disahkan halal dari gred A (Topside and Silverside) tanpa tulang, lemak dan kotoran lain.
 3. **AYAM DAGING**

Disembelih mengikut perauturan Islam. Dibersihkan dan dihidangkan tanpa perut, anggota kaki bawah, leher, kepala dan bahagian sayap yang ketiga. Seekor ayam hendaklah dipotong 8-10 dan 1 bahagian kepada seorang pelatih.
 4. **TELUR AYAM**
 - 4.1 Telur ayam yang baru dari saiz gred A – B
 - 4.2 Telur masin bermutu baik, baru dan tidak berbau
 5. **BERAS PREMIUM**
 - 5.1 Beras tempatan bermutu baik peringkat pertama tanpa antah, kulit, ulat dan kotoran.
Setelah dimasak beratnya hendaklah 2 ½ senduk untuk nasi goreng dan juga nasi putih (sila rujuk menu).
 - 5.2 Beras yang digunakan hendaklah menggunakan beras 5% hancur.
 6. **KOPI**

Kopi serbuk yang bermutu baik tidak ada campuran merkuri atau ramuan lain yang palsu dibekalkan dalam tin-tin bermetri, 1 gelas/1 cawan selepas dibancuh
 7. **TEH**

Teh yang baik dan bermutu. Teh dari dalam tin yang bermetri, 1 gelas/ 1 cawan

selepas dibancuh.

8. **SUSU**
 - 8.1 **Susu Pekat Manis (SPM)**
Susu pekat manis bermutu tinggi, tin yang tidak kemik dan masih dalam tempoh sah laku.
 - 8.2 **Susu Tepung Penuh Krim (STPK)**
STPK yang bermutu tinggi dalam tin bermetri dan masih dalam tempoh sah laku dan halal. 1 gelas untuk seorang selepas dibancuh.
 - 8.3 **Susu UHT Rendah Lemak**
Mestilah yang bermutu tinggi dan dipek yang kemas dan masih dalam tempoh sah laku dan halal. 1 gelas untuk seorang penghuni.
9. **NESCAFE**
Nescafe dari dalam tin yang bermetri dan masih dalam tempoh sah laku.
10. **SUSU COKLAT/ BERMALTA**
Susu coklat/ bermalta dari dalam tin yang bermetri dan masih dalam tempoh sah laku.
11. **ROTI, ROTI BUN DAN ROTI CANAI**
 - 11.1 Roti baru yang siap dipotong. Roti baru satu paun atau roti buku sandwich – lain roti yang sama mutunya, 4 keping seorang
 - 11.2 Roti bun bermutu – 1 biji untuk setiap pelatih.
 - 11.3 Roti canai yang baru 1 keping untuk seorang.
 - 11.4 Masih dalam tempoh sah laku.
12. **MENTEGA DAN MARJERIN**
Mentega dan marjerin beku yang bermutu baik, Halal dan masih dalam tempoh sah laku.
13. **JEM/ KAYA**
Buatan tempatan yang bermutu baik, Halal dan masih dalam tempoh sah laku.
14. **BISKUT**
Mutu yang baik buatan tempatan dalam tin bermetri, dan masih dalam tempoh sah laku. Beratnya seperti dalam jadual sukatan.
15. **BUBUR**
Bubur hendaklah cukup manis dan cukup lemak. Banyaknya hendaklah seimbang di antara kuah dan isi seperti yang telah ditetapkan dalam jadual sukatan
16. **KUIH-MUIH**
Kuih-muih hendaklah bermutu baik dan tidak basi. Sukatan adalah seperti yang telah ditetapkan dalam jadual dikira sebagai telah dimasak mengikut jenis kuih.
17. **BUAH-BUAHAN**
Semua buah-buahan mestilah bermutu tinggi dibekalkan mengikut jenis buah. Beratnya adalah seperti yang telah ditetapkan dalam jadual sukatan mengikut jenis buah.
18. **MINYAK MASAK**
Minyak kelapa dan minyak kacang atau yang standing. Dibekalkan dalam tin atau botol bermetri.

19. **SARDIN**
Mutu yang baik dan dibekalkan dalam tin bermetri dan masih dalam tempoh sah laku. 1 ketul bagi setiap penghuni selepas siap dimasak. Kuah hendaklah mencukupi (untuk tambah). Cara masakan boleh dirunding dengan pihak Pengurusan.
20. **IKAN BILIS**
Bermutu baik sederhana besarnya, tanpa perut dan kepala. (tidak hapak dan liat apabila digoreng).
21. **KERANG**
Segar, sukatan adalah tanpa kulit.
22. **MEE BASAH**
Bermutu baik, halal, baru dan segar. Dibekalkan dalam beg plastic yang bersih dan kemas.
23. **JUS OREN**
Daripada buahan yang segar dan tidak layu. Satu cawan bagi setiap penghuni.
24. **JUS TEMBIKAI**
Daripada buahan yang segar dan tidak layu. Satu cawan bagi setiap penghuni.
25. **AIR SOYA**
Daripada bahan yang dibenarkan, disahkan halal, berkualiti tinggi dan dipek kemas. Satu cawan bagi setiap penghuni.
26. **BIJIRIN 'CORN FLAKES'**
Daripada bahan yang dibenarkan, disahkan halal, berkualiti tinggi dan dipek kemas.
27. **KURMA DAN KISMIS**
Kurma dan kismis yang bermutu, baik, bersih dan dibungkus dalam plastic (kandungan berat 400gram). Bahan tersebut hendaklah dibekalkan kepada penghuni setiap bulan.
28. **LAIN-LAIN**
 - 28.1 Bahan-bahan lain seperti kicap, cili sos, tomato sos, sos tiram, cuka (dari punca yang halal) dan garam hendaklah disediakan diatas kaunter pada tiap-tiap kali makan.
 - 28.2 Bahan mentah kering hendaklah disimpan dalam bekas yang bersih dan tertutup. Bahan-bahan basah pula hendaklah disimpan dalam peti sejuk dengan kemas dan teratur untuk menjaga kesegarannya.
 - 28.3 Masakan seperti sayur dan gulai hendaklah secukup rasa (cukup rempah ratusnya, asam, garam, santan dan sebagainya).

SENARAI BAHAN MAKANAN YANG DIGUNAKAN

(Sila nyatakan jenis atau jenama bahan-bahan makanan yang digunakan)

BIL.	BAHAN-BAHAN MAKANAN	JENIS/JENAMA	CADANGAN PENYEBUT HARGA
1.	Mee Laksa	SUFI LAKSA	
2.	Kuetiau	BGE FOOD	
3.	Mee Kuning	MEE PONDOK	
4.	Mee Segera	SUFIMIE	
5.	Kopi	KOPI CAP GANTANG / YUSMIRA	
6.	Teh	CAP LESONG	
7.	Agar-Agar	NONA	
8.	Susu Pekat Manis	SAJI	
9.	Susu Sejat	SAJI	
10.	Puding	NONA	
11.	Kacang Hijau	CAP MEWAH	
12.	Susu Segar	FARMFRESH	
13.	Minuman Coklat	SAWANAH KOKO	
14.	Minuman Malt	FARMFRESH	
15.	Kordial Oren	SUNQUICK	
16.	Mentega	FARMFRESH	
17.	Kaya	GARDENIA	
18.	Jem	AGROMAS(FAMA)	
19.	Kacang Panggang	YEO'S	
20.	Keju	CHESDALE	
21.	Roti <i>WholeMeal</i>	GARDENIA	
22.	Roti Bun	GARDENIA	
23.	Roti Sandwic	GARDENIA	
24.	Biskut Krim <i>Crakers</i>	HUP SENG	
25.	Biskut Tinggi Serat	JACOBS	
26.	Biskut Sandwich	JULIES'S	
27.	Sosej	RAMLY	
28.	Ikan Sardin	ADABI	
29.	Sos Cili	FAIZA	
30.	Sos Tomato	FAIZA	
31.	Sos Tiram	JALEN	
32.	Sos pencicah	SOS FAIZA	
33.	Kicap	JALEN	
34.	Beras	JASMINE	
35.	Bihun	JASMINE	

BIL.	BAHAN-BAHAN MAKANAN	JENIS/JENAMA	CADANGAN PENYEBUT HARGA
36.	Minyak Masak	SAJI	
37.	Perencah Bolognese	ADABI	
38.	Perencah Carbonara	ADABI	
39.	Kurma	YUSOF TAIYOOB	
40.	Ketupat	FAIZA	
41.	Nasi Impit (Ketupat Segera)	FAIZA	

SKOP DAN TANGGUNGJAWAB PEMBEKAL PERKHIDMATAN PEMBEKALAN MAKANAN BERMASAK (ISLAM) DI PUSAT PEMULIHAN BAITUL ISLAH MAIS - AADK, PT 20304, JALAN AIR TERJUN 48200 SERENDAH, SELANGOR DARUL EHSAN.

1. TANGGUNGJAWAB PEMBEKAL

Pembekal hendaklah menjalankan perkhidmatan pembekalan bahan makanan bermasak di kompleks tersebut seperti yang disenaraikan di bawah:

- i. Pembekal hendaklah menjalankan perkhidmatan pembekalan bahan makanan bermasak tersebut berdasarkan spesifikasi yang telah ditetapkan dengan memuaskan.
- ii. Pembekal hendaklah mempamerkan menu seperti yang telah ditetapkan di **Dewan Makan Pusat Baitul Islah MAIS - AADK** tersebut supaya setiap pelatih mengetahui apakah jenis hidangan yang akan diperoleh.
- iii. Pembekal hendaklah membenarkan **dua (2) orang wakil** asrama untuk merasa atau memakan makanan yang telah siap dimasak untuk menentukan mutu masakan. Makanan ini hendaklah sama dengan apa yang disajikan untuk pelatih.
- iv. Pembekal hendaklah sentiasa mematuhi peraturan-peraturan semasa mengenai kebersihan dan kesihatan yang dikeluarkan oleh pihak asrama serta undang-undang dan peraturan-peraturan yang dikeluarkan oleh Pihak Berkuasa Tempatan yang berkenaan.
- v. Pembekal hendaklah menyediakan pekerja-pekerja termasuk penyelia yang mencukupi untuk menjalankan perkhidmatan pembekalan bahan makanan bermasak tersebut dengan sempurna dan hendaklah mengemukakan satu senarai nama yang lengkap kepada pihak pentadbiran pusat tersebut.
- vi. Pembekal hendaklah menyediakan peralatan-peralatan selain yang disediakan oleh pusat tersebut sekiranya diperlukan oleh pembekal bagi perkhidmatan pembekalan bahan makanan bermasak tersebut.
- vii. Pembekal hendaklah memastikan peralatan dan bahan yang digunakan tidak mendatangkan bahaya kepada manusia dan tidak mendatangkan bahaya kepada alam pusat tersebut.

2. SYARAT-SYARAT TAMBAHAN YANG PERLU DIPENUHI OLEH PEMBEKAL

- i. Bekalan bahan mentah yang hendak dimasak hendaklah sampai di dapur asrama selewat-lewatnya lima (5) jam sebelum waktu makan seperti yang telah ditetapkan oleh pihak asrama kompleks (tertakluk kepada perubahan).
- ii. Bekalan makanan yang telah siap hendaklah disajikan selewat-lewatnya lima belas (15) minit sebelum waktu makan seperti yang berikut:

SAJIAN		HARI SAJIAN		WAKTU SAJIAN
a)	Sarapan Pagi	:	Isnin – Sabtu	: 7.30 pg - 8.00 pg
			Cuti Umum	: 7.30 pg - 8.00 pg
			Ahad	: 9.00 pg - 9.30 pg
b)	Makan Tengah Hari	:	Isnin – Ahad	: 12 t/h – 12.30 t/h
			Cuti Umum	: 12 t/h – 12.30 t/h
c)	Minum Petang	:	Isnin – Ahad	: 4.30 ptg – 5.30 ptg
d)	Makan Malam	:	Isnin – Ahad	: 6.00 ptg - 6.30 ptg

SAJIAN		HARI SAJIAN		WAKTU SAJIAN	
			Cuti Umum	:	6.00 ptg - 6.30 ptg
e)	Minum Malam	:	Isnin – Ahad	:	9.30 mlm – 10.00 mlm
			Cuti Umum	:	9.30 mlm – 10.00 mlm

- iii. Pihak pengurusan Pusat Pemulihan Baitul Islah MAIS-AADK adalah sentiasa berhak untuk memeriksa makanan bermasak yang dihantar sebaik sahaja ianya sampai di Dewan Makan Baitul Islah.
- iv. Jadual Penukaran Waktu Sajian telah disediakan sebagai panduan kepada pembekal berkaitan waktu sajian alternatif pada hari-hari tersebut.

BIL.	SAJIAN ASAL	WAKTU SAJIAN	SAJIAN ALTERNATIF	WAKTU SAJIAN
1.	Sarapan Pagi	7.30 – 8.00 pagi	Sahur (Makan Tengah Hari)	4.00 – 5.30 pagi
2.	Makan Tengah Hari	12.00 – 12.30 petang	-	-
3.	Minum Petang	4.30 – 5.00 petang	-	-
4.	Makan Malam	6.00 – 6.30 petang	Berbuka / Iftar (Minum Petang dan Makan Malam)	6.15 – 7.15 petang
5.	Minum Malam	9.30 – 10.00 malam	Moreh (Minum Malam)	10.15 – 10.45 malam

- v. Sebarang perubahan waktu sajian hendaklah diperakui oleh pihak Pusat Pemulihan Baitul Islah MAIS-AADK dan pembekal.
- vi. Pembekal hendaklah memastikan stok bahan-bahan makanan seperti beras, gula, kopi, teh, susu, coklat malt, minyak masak dan bahan-bahan makanan kering yang tahan lama hendaklah mencukupi untuk menampung bekalan semasa kecemasan.
- vii. Pekerja-pekerja pembekalan makanan dikehendaki menjalani pemeriksaan kesihatan sebagai Pengendali Makanan sama ada di klinik Kerajaan atau swasta dan menjadi tanggungjawab pembekal untuk melakukannya sebelum diambil bekerja. Keputusan ujian tersebut hendaklah diserahkan kepada MAIS selewat-lewatnya satu (1) bulan dari tarikh surat tawaran diterima.