

Móng Cái 1, ngày 27 tháng 02 năm 2026

BIÊN BẢN
Niên yết Công khai Thực đơn Tuần 1 tháng 3 năm 2026

Căn cứ Thông tư số 09/2024/TT-BGDĐT ngày 03 tháng 06 năm 2024 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo về việc thực hiện công khai đối với cơ sở Giáo dục và Đào tạo thuộc hệ thống giáo dục quốc dân;

Hôm nay, hồi 15 giờ 30 phút ngày 27/02/2026, Tại: Trường mầm non Hoa Mai, tiến hành công khai Thực đơn Tuần 1 tháng 3 năm 2026

I. Thành phần lập biên bản, gồm:

1. Bà Phạm Thị Thắm - Hiệu trưởng - Chủ tọa
2. Bà Vi Thị Hải Ninh - Phó Hiệu trưởng
3. Bà Hoàng Thu Miên - Tổ trưởng chuyên môn
4. Bà Ngô Thị Thu Hiền - Nhân viên kế toán
5. Bà Vũ Thị Thúy Vân - Nhân viên văn thư
6. Bà Trần Bích Ngà - Giáo viên - Thư ký

II. Nội dung:

Thực hiện niêm yết công khai:

- **Số lượng văn bản niêm yết:** 01 bản “01 trang”
- **Nội dung:** Thực đơn Tuần 1 tháng 3 năm 2026
- Hình thức niêm yết:

+ Trực tiếp: Treo tại bảng tin công khai của nhà trường; bảng tuyên truyền các nhóm lớp, zalo các nhóm lớp...

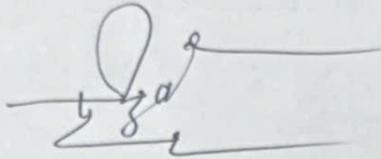
+ Gián tiếp: Thông qua trang web <https://mamnonhoamaimongcai.edu.vn/wp-admin>

- Thời gian niêm yết: 90 ngày (kể từ ngày 27/02/2026 đến hết ngày 26/05/2026)

Trong quá trình niêm yết, tập thể, cá nhân, phụ huynh nào có ý kiến xin gửi thông tin về: Ban giám hiệu nhà trường - Số ĐT: 077 338 2369.

Công việc niêm yết được thực hiện xong lúc 15 giờ 40 phút cùng ngày, 06/06 thành viên có mặt nhất trí cùng kí tên.

THƯ KÝ



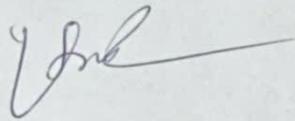
Trần Bích Nga

CHỦ TỌA

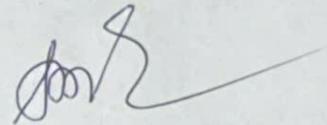


**HIỆU TRƯỞNG
Phạm Thị Thắm**

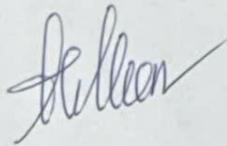
CÁC THÀNH VIÊN THAM GIA



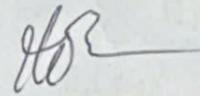
Vi Thị Hải Ninh



Ngô Thị Thu Hiền



Hoàng Thu Miên



Vũ Thị Thúy Vân

THỰC ĐƠN TUẦN 1, THÁNG 3/2026
(Thực hiện từ ngày 02/03/2026 đến ngày 06/03/2026)

Độ tuổi	Bữa ăn	Thứ 2	Thứ 3	Thứ 4	Thứ 5	Thứ 6
Nhà trẻ	Bữa chính trưa (10h00-10h50)	- Cơm trắng, - Trứng gà rán thịt lợn nạc, hành lá - Canh tôm, bí xanh, hành lá	- Cơm trắng, - Giò lợn sốt cà chua, hành lá. - Canh vạng, rau mồng tơi	- Cơm trắng, - Thịt bò hầm khoai tây, cà rốt - Canh vạng nấu chua (cà chua, me chua, hành lá)	- Cơm trắng - Cá rô phi sốt cà chua, hành lá - Canh cá nấu rau cải ngọt	- Cơm trắng, - Thịt gà rang gừng - Canh xương gà, ngô ngọt, cà rốt, hành lá
	Bữa phụ xế chiều (13h30-13h50)	Nước cam	Chè đỗ đen	Nước cam	Chè đỗ đen	Nước cam
	Bữa chính chiều (14h10-15h00)	- Bánh đa, xương lợn, tôm, hành lá	- Cháo xương lợn, thịt bò, bí đỏ, hành lá	- Bánh đa, xương lợn, tôm, rau cải ngọt	- Cháo xương lợn, vạng, củ dền, hành lá	- Cháo gà, bí xanh, hành mùi
	Bữa sữa 15h30	Sữa tươi tiệt trùng Dutch Lady	Sữa tươi tiệt trùng Dutch Lady	Sữa tươi tiệt trùng Dutch Lady	Sữa tươi tiệt trùng Dutch Lady	Sữa tươi tiệt trùng Dutch Lady
Mẫu giáo	Bữa chính trưa (10h10-11h20)	- Cơm trắng - Trứng gà rán thịt lợn nạc, hành lá - Canh tôm, bí xanh, hành lá	- Cơm trắng - Giò lợn sốt cà chua, hành lá. - Canh vạng, rau mồng tơi	- Cơm trắng, - Thịt bò hầm khoai tây, cà rốt - Canh vạng nấu chua (cà chua, me chua, hành lá)	- Cơm trắng - Cá rô phi sốt cà chua, hành lá - Canh cá nấu rau cải ngọt	- Cơm trắng, - Thịt gà rang gừng - Canh xương gà, ngô ngọt, cà rốt, hành lá
	Bữa phụ xế chiều (14h00-14h30)	- Bánh đa, xương lợn, tôm, hành lá	- Cháo xương lợn, thịt bò, bí đỏ, hành lá	- Bánh đa, xương lợn, tôm, rau cải ngọt	- Bánh mỳ bơ sữa	- Cháo gà, bí xanh, hành mùi
	Bữa sữa 15h00	Sữa tươi tiệt trùng Dutch Lady	Sữa tươi tiệt trùng Dutch Lady	Sữa tươi tiệt trùng Dutch Lady	Sữa tươi tiệt trùng Dutch Lady	Sữa tươi tiệt trùng Dutch Lady

KT. HIỆU TRƯỞNG
PHÓ HIỆU TRƯỞNG
MẦM NON
HOA MAI
Hải Ninh