

Móng Cái 1, ngày 02 tháng 4 năm 2026

**BIÊN BẢN**  
**Niên yết Công khai Thực đơn Tuần 2 tháng 4 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 40 phút ngày 02/4/2026, Tại: điểm trường trung tâm, Trường mầm non Hoa Mai, tiến hành công khai Thực đơn Tuần 2 tháng 4 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:** 02 bản “01 trang/bản”

- **Nội dung:** Thực đơn Tuần 2 tháng 4 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 02/4/2026 đến hết ngày 01/7/2026)

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 50 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 Miền**

**Vũ Thị Thúy Vân**

**UBND PHƯỜNG MÓNG CẢI 1  
TRƯỜNG MẦM NON HOA MAI**

**THỰC ĐƠN TUẦN 2 THÁNG 4/2026  
(Thực hiện từ ngày 06/4/2026 đến ngày 10/4/2026)**

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



*Việc thực hiện*

