

Số: 67/TB-MNGT

Bồ Đề, ngày 01 tháng 12 năm 2025

THÔNG BÁO

Về việc niêm yết công khai thực đơn mùa đông của trẻ năm học 2025 - 2026

Căn cứ thông tư số 09/2024/TT-BGD&ĐT ngày 03/06/2024 của Bộ Giáo dục và đào tạo quy định về công khai trong hoạt động của các cơ sở giáo dục thuộc hệ thống giáo dục công dân.

Căn cứ kế hoạch số 37/KH-MNGT ngày 26/9/2025 của trường mầm non Gia Thượng về nuôi dưỡng và chăm sóc bán trú năm học 2025 - 2026

Thành phần thực hiện niêm yết công khai:

STT	Họ và tên	Chức vụ
1.	Bà Trần Thị Nghĩa Quỳnh	Hiệu trưởng
2.	Bà Nguyễn Thị Thu Huyền	Phó Hiệu trưởng
3.	Bà Phạm Thị Thanh	Trưởng ban TTND
4.	Bà Nguyễn Thị Thúy Vân	Tổ trưởng CM
5.	Bà Đặng Thị Quỳnh Anh	Bí thư chi đoàn
6.	Bà Phạm Thị Thanh Huyền	Tổ phó tổ nuôi dưỡng
7.	Bà Nguyễn Thị Thu Phương	Tổ trưởng tổ văn phòng - Thư ký

Nội dung công khai: Công khai thực đơn mùa đông của trẻ năm học 2025 - 2026 (Có thực đơn kèm theo)

Hình thức niêm yết: Tại bảng công khai dân chủ, bảng tuyên truyền chung của trường và cổng thông tin điện tử của nhà trường

Thời gian niêm yết: 30 ngày. Từ ngày 01/12/2025 đến hết ngày 09/01/2026 (không kể ngày lễ, thứ 7 và chủ nhật)

Địa chỉ nhận ý kiến phản hồi: Trong suốt thời gian công khai nếu có thắc mắc liên hệ trực tiếp bộ phận chuyên môn hoặc gửi thư về hòm thư điện tử: mngiathuong@longbien.edu.vn hoặc qua số điện thoại: 024.6652.7555.

Nơi nhận:

- Ban công khai;
- CBGVNV / để biết;
- Lưu: VT.

HIỆU TRƯỞNG
TRƯỜNG
MẦM NON
GIA THƯỢNG
Trần Thị Nghĩa Quỳnh

THỰC ĐƠN MÙA ĐÔNG

Tuần 2 + 4 < Áp dụng từ 01/12/2025 đến 31/03/2026 >

	Bữa chính trưa <Nhà trẻ + Mẫu giáo> TG ăn: NT-10h15p, MG-10h30p	Bữa phụ chiều Mẫu giáo TG ăn: 14h	Bữa phụ chiều Nhà trẻ TG ăn: 13h45p	Bữa chính chiều Nhà trẻ TG ăn: 15h15p
Thứ 2	Cơm tấm Thịt gà, thịt lợn hầm cà ri Canh bí xanh nấu tôm đồng Sữa chua Vinamilk	Cháo chim câu, đậu xanh Sữa Vinamilk- Dielac Super Star	Sữa Vinamilk- Dielac Super Star	Cháo chim câu, đậu xanh Thanh long
Thứ 3	Cơm tấm – Cá hồi thịt lợn sốt chanh leo Canh bắp cải nấu thịt lợn Dưa hấu	Xôi trắng, thịt kho tàu Sữa Vinamilk- Dielac Super Star	Sữa Vinamilk- Dielac Super Star	Thịt lợn sốt cà chua Canh bí xanh nấu thịt
Thứ 4	Cơm tấm – Trứng cút thịt lợn kho tàu Cải thảo xào thịt lợn Canh khoai tây, cà rốt nấu sườn Sữa chua uống men sống Probi	Bún riêu cua bò Sữa Vinamilk- Dielac Super Star	Sữa Vinamilk- Dielac Super Star	Bún riêu cua bò Chuối tiêu
Thứ 5	Cơm tấm – Cá quả, thịt lợn sốt cà chua Củ quả xào ngũ sắc Canh cải ngọt nấu thịt lợn Nước cam	Cháo sườn xiêm bí đỏ Sữa Vinamilk- Dielac Super Star	Sữa Vinamilk- Dielac Super Star	Thịt gà om nấm Canh giá nấu thịt
Thứ 6	Cơm tấm- Đậu phụ, thịt lợn om nấm Canh cua thả giá nấu chua Sữa chua Vinamilk	Mỳ bò, cải ngọt Sữa Vinamilk- Dielac Super Star	Sữa Vinamilk- Dielac Super Star	Mỳ bò, cải ngọt Chuối tiêu
Thứ 7	Cơm tấm - Thịt lợn sốt dầu hào Canh cải xanh nấu ngao Chuối tiêu	Cháo thịt bò, khoai tây, cà rốt Sữa Vinamilk- Dielac Super Star	Sữa Vinamilk- Dielac Super Star	Cháo thịt bò khoai tây, cà rốt

Lưu ý: Trong quá trình thực hiện sẽ thay đổi thực đơn theo nhu cầu thực tế của học sinh



HIỆU TRƯỞNG

Trần Thị Nghĩa Quỳnh

THỰC ĐƠN MÙA ĐÔNG

Tuần 1 + 3 < Áp dụng từ 01/12/2025 đến 31/03/2026 >

	<i>Bữa chính trưa</i> <i><Nhà trẻ + Mẫu giáo></i> <i>TG ăn: NT-10h15p, MG-10h30p</i>	<i>Bữa phụ chiều</i> <i>Mẫu giáo</i> <i>TG ăn: 14h</i>	<i>Bữa phụ chiều</i> <i>Nhà trẻ</i> <i>TG ăn: 13h45p</i>	<i>Bữa chính chiều</i> <i>Nhà trẻ</i> <i>TG ăn: 15h15p</i>
Thứ 2	Cơm tấm- Thịt lợn, thịt gà om nấm hương Canh cải xanh nấu tôm đồng Sữa chua Vinamilk	Cháo thịt lợn bí đỏ, phô mai Sữa Vinamilk- Dielac Super Star	Sữa Vinamilk- Dielac Super Star	Cháo thịt lợn bí đỏ, phô mai Thanh long
Thứ 3	Cơm tấm - Thịt bò, thịt lợn sốt vang Cải ngọt xào thịt gà Canh cua đồng nấu chua thả đậu, giá Dưa hấu	Xôi gấc Sữa Vinamilk- Dielac Super Star	Sữa Vinamilk- Dielac Super Star	Thịt lợn sốt cà chua Canh bắp cải nấu thịt
Thứ 4	Cơm tấm – Đậu phụ, thịt lợn sốt cà chua Canh cá quả nấu cải ngọt Sữa chua uống men sống Probi	Phở bò Sữa Vinamilk- Dielac Super Star	Sữa Vinamilk- Dielac Super Star	Phở bò Chuối tiêu
Thứ 5	Cơm tấm- Trứng đúc thịt cà chua Củ quả xào ngũ sắc Canh cải xanh nấu ngao Nước cam	Cháo gà hạt sen Sữa Vinamilk- Dielac Super Star	Sữa Vinamilk- Dielac Super Star	Thịt gà sốt chua ngọt Canh giá đỗ nấu thịt
Thứ 6	Cơm tấm Cá hồi, thịt lợn sốt dầu hào trộn rong biển Canh hoa lơ, cà rốt nấu nấm, thịt Sữa chua Vinamilk	Mỳ đa, thịt băm, cải ngọt Sữa Vinamilk- Dielac Super Star	Sữa Vinamilk- Dielac Super Star	Mỳ đa thịt băm, cải ngọt Thanh long
Thứ 7	Cơm tấm – Thịt lợn sốt dầu hào Canh bí xanh nấu tôm đồng Chuối tiêu	Cháo thịt lợn, cà rốt, đậu xanh Sữa Vinamilk- Dielac Super Star	Sữa Vinamilk- Dielac Super Star	Cháo thịt lợn, cà rốt, đậu xanh

Lưu ý: Trong quá trình thực hiện sẽ thay đổi thực đơn theo nhu cầu thực tế của học sinh

HIỆU TRƯỞNG
TRƯỜNG
MẦM NON
GIA THƯỢNG
Trần Thị Nghĩa Quỳnh