

THỰC ĐƠN ĂN BÁN TRÚ HỌC SINH TRƯỜNG TH ĐOÀN KHUÊ THÁNG 04/2026

(Thực đơn được xây dựng dựa trên Bảng thành phần thực phẩm Việt Nam do Bộ Y tế và Viện Dinh Dưỡng ban hành năm 2017 Và Quyết định số 2195/QĐ-BGDĐT; số 4280/QĐ-BGDĐT ban hành năm 2022)

THỰC ĐƠN	Định lượng TP (gam)		Energy (Năng lượng bữa trưa) Kcal	Protein (Chất đạm) %	Lipid (Chất béo) %	Gluxit (Chất bột đường) %	QUÀ CHIỀU	Energy (năng lượng quà chiều) Kcal	GHI CHÚ
	Sống	Chín							
2 30/03/2026 THỰC ĐƠN DINH DƯỠNG HƯƠNG VIỆT SINH	Thực đơn dinh dưỡng Ajinomoto 1. Thịt gà rán xá xíu 2. Trứng chung thịt 3. Giá đỗ, cà rốt xào 4. Canh cải ngọt nấu thịt 5. Cơm gạo dẻo	65g Trứng, thịt 65g 30g 100g	40-45g 40-45g 50-55g 210-250ml 200-220g	714	19	32	49	86	1, Bánh cuộn kem Công ty Hải Hà Kotobuki
3 31/03/2026	1. Thịt lợn om nấm 2. Đậu rán sốt cà chua thịt băm 3. Bắp cải, cà rốt xào 4. Canh củ quả hầm xương 5. Cơm gạo dẻo 6.	60g 80g+ thịt 75g 50g 100g	37-42g 55-60g 50-55g 210-250ml 200-220g	664	19	25	56	60	1, Sữa chua ăn Công ty Vinamilk
4 01/04/2026	- Thực đơn dinh dưỡng Ajinomoto 1. Cá rô file chiên vừng 2. Thịt lợn xào thập cẩm 3. Cải ngọt xào 4. Canh bí xanh nấu xương 5. Cơm gạo dẻo	60g 30g+ rau củ 75g 60g 100g	40-45g 45-50g 50-55g 210-250ml 200-220g	673	18	23	59	77	1, Sữa tiết trùng có đường Công ty Hà Nội milk
5 02/04/2026	1. Thịt lợn sốt cà chua 2. Trứng đúc thịt cà rốt 3. Su su, cà rốt xào 4. Canh bắp cải nấu thịt 5. Cơm gạo dẻo 6.	60g Trứng, thịt, cà rốt 85g 30g 100g	37-42g 45-50g 50-55g 210-250ml 200-220g	607	19	25	56	138	1. Chuối chín 2. Bánh gạo
6 03/04/2026	1. Cơm rang thập cẩm 2. Chả cốm HVS 3. Phồng tôm chiên 4. Canh chua nấu thịt thả giá	180g 50g 8g 35g	250-300g 45-50g 6-7 cái 210-250ml	819	13	35	52	81	1, Sữa tươi Công ty Vinamilk

(Các món rau xào, rau canh có thể thay đổi theo mùa hoặc do điều kiện thời tiết khách quan)

Thực đơn gửi ngày: 22/03/2026

Người lập

Chuyên viên dinh dưỡng

Bếp Trưởng

Hà Nội, ngày 22 tháng 3 năm 2026

Đầu bếp nhà trường

Đinh Thị Lan Anh

Nguyễn Quỳnh Nhung

Hoàng Văn Thông



THỰC ĐƠN ĂN BÁN TRỮ HỌC SINH TRƯỜNG TH ĐOÀN KHUÊ THÁNG 04/2026

(Thực đơn được xây dựng dựa trên Bảng thành phần thực phẩm Việt Nam do Bộ Y tế và Viện Dinh Dưỡng ban hành năm 2017 Và Quyết định số 2195/QĐ-BGDĐT; số 4280/QĐ-BGDĐT ban hành năm 2022)

THỰC ĐƠN	Định lượng TP (gam)		Energy (Năng lượng bữa trưa) Kcal	Protein (Chất đạm) %	Lipid (Chất béo) %	Gluxit (Chất bột đường) %	QUÀ CHIỀU	Energy (năng lượng quà chiều) Kcal	GHI CHÚ	
	Sống	Chín								
2 06/04/2026 TRÁCH NHIỆM HỮU HẠN HƯƠNG VIỆT SINH P. LONG BIÊN - T. PHÚC LỢI	Thực đơn dinh dưỡng Ajinomoto 1. Cá basa viên thịt chiên 2. Thịt lợn om củ cải 3. Cải ngọt xào 4. Canh bí đỏ, đậu xanh hầm xương 5. Cơm gạo dẻo		65g 25g+ củ cải 75g 50g 100g	42-47g 40-45g 50-55g 210-250ml 200-220g	696	13	33	54	1, Sữa tiết trùng có đường Công ty Hà Nội milk	77
3 07/04/2026	1. Thịt gà sốt BBQ 2. Trứng rán cơm thịt 3. Su su, cà rốt xào 4. Canh bắp cải nấu thịt 5. Cơm gạo dẻo 6.		65g Trứng, thịt, cơm 80g 30g 100g	40-45g 45-50g 50-55g 210-250ml 200-220g	636	19	23	58	1, Bánh mì ruốc Công ty Hữu Nghị	161
4 08/04/2026	Thực đơn dinh dưỡng Ajinomoto 1. Thịt bò, thịt lợn nấu sốt vang 2. Đậu phụ rim thịt 3. Rau xào thập cẩm 4. Canh chua nấu thịt thả giá 5. Cơm gạo dẻo		60g 80g+ thịt 75g 30g 100g	37-42g 55-60g 50-55g 210-250ml 200-220g	762	20	23	57	1, Sữa chua ăn Công ty Vinamilk	60
5 09/04/2026	1. Thịt gà hầm hạt sen 2. Trứng chưng thịt 3. Khoai tây xào 4. Canh cải ngọt nấu thịt 5. Cơm gạo dẻo 6.		65g Trứng, thịt 80g 30g 100g	40-45g 45-50g 50-55g 210-250ml 200-220g	685	20	23	57	1. Chuối chín 2. Bánh xốp	135
6 10/04/2026	1. Bún chả - Bún - Thịt đậu viên chả - Phồng tôm chiên 2. Nước chấm chua ngọt		230g 115g 8g 30g	220-240g 65-70g 6-7 cái 250-300ml	881	10	42	48	1, Bánh chocopie Công ty Orion	159

(Các món rau xào, rau canh có thể thay đổi theo mùa hoặc do điều kiện thời tiết khách quan)

Thực đơn gửi ngày: 22/03/2026

Người lập

Đinh Thị Lan Anh

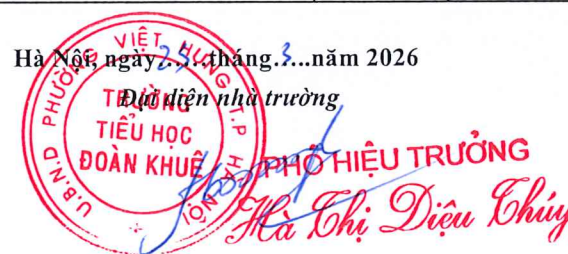
Chuyên viên dinh dưỡng

Nguyễn Quỳnh Nhung

Bếp Trưởng

Hoàng Văn Thông

Hà Nội, ngày 25 tháng 3 năm 2026



THỰC ĐƠN ĂN BÁN TRÚ HỌC SINH TRƯỜNG TH ĐOÀN KHUÊ THÁNG 04/2026

(Thực đơn được xây dựng dựa trên Bảng thành phần thực phẩm Việt Nam do Bộ Y tế và Viện Dinh Dưỡng ban hành năm 2017 Và Quyết định số 2195/QĐ-BGDĐT; số 4280/QĐ-BGDĐT ban hành năm 2022)

THỰC ĐƠN	Định lượng TP (gam)		Energy (Năng lượng bữa trưa) Kcal	Protein (Chất đạm) %	Lipid (Chất béo) %	Gluxit (Chất bột đường) %	QUÀ CHIỀU	Energy (năng lượng quà chiều) Kcal	GHI CHÚ
	Sống	Chín							
Thực đơn dinh dưỡng Ajinomoto 1. Thịt lợn rim hành 2. Trứng rán ngũ sắc 3. Su su, cà rốt xào 4. Canh bắp cải nấu thịt 5. Cơm gạo dẻo 13/04/2026	65g Trứng, hành 80g 30g 100g	42-47g 45-50g 50-55g 210-250ml 200-210g	631	19	26	55	1, Dưa hấu 2. Bánh gạo	59	
1. Thịt gà rang gừng 2. Đậu phụ sốt cà chua thịt 3. Khoai tây xào 4. Canh cải ngọt nấu thịt 5. Cơm gạo dẻo 14/04/2026	65g 80g+ thịt 80g 30g 100g	40-45g 55-60g 50-55g 210-250ml 200-220g	699	19	24	57	1, Sữa chua ăn Công ty Vinamilk	60	
- Thực đơn dinh dưỡng Ajinomoto 1. Thịt lợn kho tàu 2. Trứng kho 3. Cải ngọt xào 4. Canh bí đỏ, đậu xanh hầm xương 5. Cơm gạo dẻo 15/04/2026	65g Trứng 75g 50g 100g	42-47g 45-50g 50-55g 210-250ml 200-220g	615	19	22	59	1, Bánh bao thập cẩm Công ty Hải Hà Kotobuki	122	
1. Cá basa chiên xù 2. Thịt gà om ngô 3. Cải thảo, cà rốt xào 4. Canh bí xanh nấu xương 5. Cơm gạo dẻo 16/04/2026	60g 30g+ ngô 75g 60g 100g	40-45g 40-45g 50-55g 210-250ml 200-220g	652	15	21	64	1, Sữa tiệt trùng có đường Công ty Hà Nội milk	77	
1. Cơm rang thập cẩm 2. Xúc xích HVS 3. Bắp cải, cà rốt xào 4. Canh chua nấu thịt 17/04/2026	180g 50g 75g 30g	250-300g 45-50g 50-55g 210-250ml	817	13	35	52	1, Sữa chua uống tiệt trùng Công ty Vinamilk	60	

(Các món rau xào, rau canh có thể thay đổi theo mùa hoặc do điều kiện thời tiết khách quan)

Thực đơn gửi ngày: 22/03/2026

Người lập

Đinh Thị Lan Anh

Chuyên viên dinh dưỡng

Nguyễn Quỳnh Nhung

Bếp Trưởng

Hoàng Văn Thông

Hà Nội, ngày 25 tháng 3 năm 2026

Đại diện nhà trường



PHÓ HIỆU TRƯỞNG

Hà Thị Diệu Chi



THỰC ĐƠN ĂN BÁN TRÚ HỌC SINH TRƯỜNG TH ĐOÀN KHUÊ THÁNG 04/2026

(Thực đơn được xây dựng dựa trên Bảng thành phần thực phẩm Việt Nam do Bộ Y tế và Viện Dinh Dưỡng ban hành năm 2017 Và Quyết định số 2195/QĐ-BGDĐT; số 4280/QĐ-BGDĐT ban hành năm 2022)

THỨ NGÀY	THỰC ĐƠN	Định lượng TP (gam)		Energy (Năng lượng bữa trưa) Kcal	Protein (Chất đạm) %	Lipid (Chất béo) %	Gluxit (Chất bột đường) %	QUÀ CHIỀU	Energy (năng lượng quà chiều) Kcal	GHI CHÚ
		Sống	Chín							
2 20/04/2026	Thực đơn dinh dưỡng Ajinomoto 1. Thịt lợn rán xá xiu 2. Đậu trắng sốt cà chua thịt 3. Su su, cà rốt xào 4. Canh chua nấu thịt thả giá 5. Cơm gạo dẻo	60g 80g + thịt 80g 35g 100g	37-42g 60-65g 50-55g 210-250ml 200-210g	677	19	27	54	1, Sữa tiết trùng có đường Công ty Hà Nội milk	77	
3 21/04/2026	1. Thịt gà om nấm 2. Tôm nõn rim ngũ sắc 3. Giá đỗ, cà rốt xào miến 4. Canh cải ngọt nấu thịt 5. Cơm gạo dẻo -	65g 30g+ rau củ 65g 30g 100g	40-45g 45-50g 50-55g 200-250ml 200-210g	588	20	14	66	1, Bánh quy socola Oreo vị Công ty Kinh Đô	137	
4 22/04/2026	Thực đơn dinh dưỡng Ajinomoto 1. Thịt lợn kho tàu 2. Trứng đào bông 3. Bắp cải, cà rốt xào 4. Canh bí đỏ, đậu xanh hầm xương 5. Cơm gạo dẻo	65g Trứng, hành 75g 50g 100g	42-47g 45-50g 50-55g 210-250ml 200-210g	652	18	26	56	1, Chuối 2, Bánh pháp	153	
5 23/04/2026	1. Sườn, thịt sốt chua ngọt 2. Đậu tằm hành 3. Cải ngọt xào 4. Canh dưa nấu xương 5. Cơm gạo dẻo -	80g 80g 75g 35g 100g	55-60g 55-60g 50-55g 200-250ml 200-210g	678	16	29	55	1, Sữa chua uống tiết trùng Công ty Vinamilk	60	
6 24/04/2026	1. Bún chả - Bún - Thịt đậu viên chả - Phồng tôm chiên 2. Nước chấm chua ngọt	230g 115g 8g 30g	220-240g 65-70g 6-7 cái 250-300ml	880	10	42	48	1, Bánh Bouchee LOTTE Công ty Lotte	116	

(Các món rau xào, rau canh có thể thay đổi theo mùa hoặc do điều kiện thời tiết khách quan)

Thực đơn gửi ngày: 22/03/2026

Người lập

Định Thị Lan Anh

Chuyên viên dinh dưỡng

Nguyễn Quỳnh Nhung

Bếp Trưởng

Hoàng Văn Thông

Hà Nội, ngày 23 tháng 3 năm 2026

Đại diện nhà trường

TRƯỞNG

TIỂU HỌC

ĐOÀN KHUÊ

TÔN

PHÓ HIỆU TRƯỞNG

Hà Thị Diệu Thùy



THỰC ĐƠN ĂN BÁN TRÚ HỌC SINH TRƯỜNG TH ĐOÀN KHUÊ THÁNG 04/2026

(Thực đơn được xây dựng dựa trên Bảng thành phần thực phẩm Việt Nam do Bộ Y tế và Viện Dinh Dưỡng ban hành năm 2017 Và Quyết định số 2195/QĐ-BGDĐT; số 4280/QĐ-BGDĐT ban hành năm 2022)

THỨ/NGÀY	THỰC ĐƠN	Định lượng TP (gam)		Energy (Năng lượng bữa trưa) Kcal	Protein (Chất đạm) %	Lipid (Chất béo) %	Gluxit (Chất bột đường) %	QUÀ CHIỀU	Energy (năng lượng quà chiều) Kcal	GHI CHÚ
		Sống	Chín							
27/04/2026	Học sinh nghỉ bù giỗ tổ Hùng Vương									
3 28/04/2026	1. Thịt gà lác phomai 2. Thịt lợn om ngô 3. Su su, cà rốt xào 4. Canh cải ngọt nấu thịt 5. Cơm gạo dẻo	65g 25g+ ngô 80g 30g 100g	40-45g 40-45g 50-55g 200-250ml 200-210g	672	19	23	58	1, Bánh cuộn kem Công ty Hải Hà Kotobuki	86	
4 29/04/2026	- Thực đơn dinh dưỡng Ajinomoto 1. Thịt lợn om nấm 2. Trứng chung cốm 3. Bắp cải, cà rốt xào 4. Canh bí xanh hầm xương 5. Cơm gạo dẻo	65g Trứng, cốm 75g 50g 100g	42-47g 45-50g 50-55g 210-250ml 200-210g	627	19	25	56	1, Sữa chua uống tiết trùng Công ty Vinamilk	83	
5 30/04/2026	Học sinh nghỉ lễ 30/4 - 1/5									
6 01/05/2026	Học sinh nghỉ lễ 30/4 - 1/5									

(Các món rau xào, rau canh có thể thay đổi theo mùa hoặc do điều kiện thời tiết khách quan)

Thực đơn gửi ngày: 22/03/2026

Người lập

Đinh Thị Lan Anh

Chuyên viên dinh dưỡng

Nguyễn Quỳnh Nhung

Bếp Trưởng

Hoàng Văn Thông

Hà Nội, ngày 12 tháng 3 năm 2026

Đại diện nhà trường

TRƯỞNG
TIỂU HỌC
ĐOÀN KHUÊ

PHÓ HIỆU TRƯỞNG

Hà Thị Diệu Thùy

THỰC ĐƠN ĂN BÁN TRÚ HỌC SINH TRƯỜNG TH ĐOÀN KHUÊ THÁNG 04/2026

(Thực đơn được xây dựng dựa trên Bảng thành phần thực phẩm Việt Nam do Bộ Y tế và Viện Dinh Dưỡng ban hành năm 2017 Và Quyết định số 2195/QĐ-BGDĐT; số 4280/QĐ-BGDĐT ban hành năm 2022)

THỰC ĐƠN	Định lượng TP (gam)		Energy (Năng lượng bữa trưa) Kcal	Protein (Chất đạm) %	Lipid (Chất béo) %	Gluxit (Chất bột đường) %	QUÀ CHIỀU	Energy (năng lượng quà chiều) Kcal	GHI CHÚ
	Sống	Chín							
2 06/04/2026 - Thực đơn dinh dưỡng Ajinomoto 1. Cá rô phi viên thịt chiên 2. Thịt lợn om củ cải 3. Cải ngọt xào 4. Canh bí đỏ, đậu xanh hầm xương 5. Cơm gạo dẻo	65g 25g+ củ cải 75g 50g 100g	42-47g 40-45g 50-55g 210-250ml 200-220g	741	14	34	52	1, Sữa tiệt trùng có đường Công ty Hà Nội milk	77	
3 07/04/2026 1. Thịt gà sốt BBQ 2. Trứng rán cơm thịt 3. Su su, cà rốt xào 4. Canh bắp cải nấu thịt 5. Cơm gạo dẻo 6.	65g Trứng, thịt, cơm 80g 30g 100g	40-45g 45-50g 50-55g 210-250ml 200-220g	636	19	23	58	1, Bánh mì ruốc Công ty Hữu Nghị	161	
4 08/04/2026 - Thực đơn dinh dưỡng Ajinomoto 1. Thịt bò, thịt lợn nấu sốt vang 2. Đậu phụ rim thịt 3. Rau xào thập cẩm 4. Canh chua nấu thịt thả giá 5. Cơm gạo dẻo	60g 80g+ thịt 75g 30g 100g	42-47g 55-60g 50-55g 210-250ml 200-220g	762	20	23	57	1, Sữa chua ăn Công ty Vinamilk	60	
5 09/04/2026 1. Sườn, thịt sốt chua ngọt 2. Trứng chưng thịt 3. Khoai tây xào 4. Canh cải ngọt nấu thịt 5. Cơm gạo dẻo 6.	80g Trứng, thịt 80g 30g 100g	55-60g 45-50g 50-55g 210-250ml 200-220g	704	14	26	60	1, Dưa hấu 2. Bánh xốp	57	
6 10/04/2026 Học sinh đi thăm quan 1. Cơm rang thập cẩm 2. Gà lác pho mai 3. Xúc xích Đức Việt chiên 4.	180g 100g 50g	250-300g 60-65g 45-50g	951	19	35	46	Nước Pepsi rót cốc (250ml)	111	

(Các món rau xào, rau canh có thể thay đổi theo mùa hoặc do điều kiện thời tiết khách quan)

Thực đơn gửi ngày: 05/04/2026

Người lập

Đinh Thị Lan Anh

Chuyên viên dinh dưỡng

Nguyễn Quỳnh Nhung

Bếp Trưởng

Hoàng Văn Thông

Hà Nội, ngày... tháng... năm 2026

Đại diện nhà trường



PHÓ HIỆU TRƯỞNG

Mà Thị Diệu Thùy



THỰC ĐƠN ĂN BÁN TRÚ HỌC SINH TRƯỜNG TH ĐOÀN KHUÊ THÁNG 04/2026

(Thực đơn được xây dựng dựa trên Bảng thành phần thực phẩm Việt Nam do Bộ Y tế và Viện Dinh Dưỡng ban hành năm 2017 Và Quyết định số 2195/QĐ-BGDĐT; số 4280/QĐ-BGDĐT ban hành năm 2022)

THỰC ĐƠN	THỰC ĐƠN	Định lượng TP (gam)		Energy (Năng lượng bữa trưa) Kcal	Protein (Chất đạm) %	Lipid (Chất béo) %	Gluxit (Chất bột đường) %	QUÀ CHIỀU	Energy (năng lượng quà chiều) Kcal	GHI CHÚ
		Sống	Chín							
20/04/2026	Thực đơn dinh dưỡng Ajinomoto 1. Thịt lợn rán xá xiu 2. Đậu trắng sốt cà chua thịt 3. Su su, cà rốt xào 4. Canh chua nấu thịt thả giá 5. Cơm gạo dẻo	60g 80g+ thịt 80g 35g 100g	37-42g 60-65g 50-55g 210-250ml 200-210g	677	19	27	54	1, Sữa tiết trùng có đường Công ty Hà Nội milk	77	
21/04/2026	1. Thịt gà om nấm 2. Tôm nõn rim ngũ sắc 3. Giá đỗ, cà rốt xào miến 4. Canh cải ngọt nấu thịt 5. Cơm gạo dẻo -	65g 30g+ rau củ 65g 30g 100g	40-45g 45-50g 50-55g 200-250ml 200-210g	588	20	14	66	1, Bánh quy socola Oreo vị Công ty Kinh Đô	137	
22/04/2026	Thực đơn dinh dưỡng Ajinomoto 1. Thịt lợn kho tàu 2. Trứng đảo bông 3. Bắp cải, cà rốt xào 4. Canh bí đỏ, đậu xanh hầm xương 5. Cơm gạo dẻo -	65g Trứng, hành 75g 50g 100g	42-47g 45-50g 50-55g 210-250ml 200-210g	652	18	26	56	1, Dưa hấu 2, Bánh pháp	75	
23/04/2026	1. Thịt gà hầm hạt sen 2. Đậu tâm hành 3. Cải ngọt xào 4. Canh dưa nấu xương 5. Cơm gạo dẻo -	65g 80g 75g 35g 100g	40-45g 55-60g 50-55g 200-250ml 200-210g	636	21	26	53	1, Sữa chua uống tiết trùng Công ty Vinamilk	60	
24/04/2026	1. Mỳ Spaghetti sốt thịt băm - Mỳ Spaghetti - Thịt bò, thịt lợn sốt rau củ 2. Phồng tôm chiên	70g 60g+ rau củ 10g	190-220g 250-300g 8-10 cái	574	15	22	63	1, Bánh Bouchee LOTTE Công ty Lotte	116	

(Các món rau xào, rau canh có thể thay đổi theo mùa hoặc do điều kiện thời tiết khách quan)

Thực đơn gửi ngày: 05/04/2026

Người lập

Đinh Thị Lan Anh

Chuyên viên dinh dưỡng

Nguyễn Quỳnh Nhung

Bếp Trưởng

Hoàng Văn Thông

Hà Nội, ngày... tháng... năm 2026

Đại diện nhà trường

 TRƯỜNG
 TIỂU HỌC
 ĐOÀN KHUÊ

PHÓ HIỆU TRƯỞNG

Hà Thị Diệu Thùy

**CÔNG TY TNHH
HƯƠNG VIỆT SINH**

**CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập – Tự do – Hạnh phúc**

Số: 80 /CV-HVS/2026

V/v: *Tạm dừng cung cấp món bún,
phở tươi trong thực đơn để
đảm bảo ATTP.*

Hà Nội, ngày 01 tháng 04 năm 2026

Kính gửi: Ban Giám hiệu Nhà trường

Công ty TNHH Hương Việt Sinh xin gửi lời cảm ơn chân thành tới Ban Giám hiệu nhà trường đã tin tưởng và đồng hành cùng Công ty trong công tác cung cấp suất ăn bán trú thời gian qua.

Hiện nay, thời tiết đang trong giai đoạn giao mùa với độ ẩm cao và nhiệt độ thay đổi thất thường. Đây là điều kiện thuận lợi cho các loại vi khuẩn phát triển, đặc biệt gây ảnh hưởng trực tiếp đến chất lượng và độ an toàn của các loại thực phẩm tươi sống có thời gian bảo quản ngắn như bún tươi, phở tươi.

Với mục tiêu cao nhất là đảm bảo sức khoẻ cho học sinh và tuyệt đối tuân thủ các quy định về An toàn thực phẩm (ATTP). Công ty TNHH Hương Việt Sinh trân trọng thông báo tới nhà trường nội dung điều chỉnh thực đơn như sau:

1. Nội dung điều chỉnh:

Tạm dừng phục vụ các món ăn liên quan đến bún tươi và phở tươi trong thực đơn bán trú và quà chiều của học sinh.

2. Thời gian áp dụng:

Kể từ ngày **06/04/2026** cho đến khi thời tiết ổn định qua giai đoạn chuyển mùa (Công ty sẽ có thông báo cụ thể về việc cung cấp lại sau).

3. Phương án thay thế:

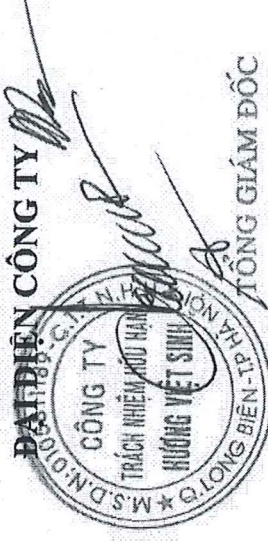
Trong thời gian tạm dừng, Công ty sẽ chủ động thay thế bằng các món ăn khác có giá trị dinh dưỡng tương đương, đảm bảo ngon miệng và an toàn tuyệt đối để không làm ảnh hưởng đến khẩu phần ăn của các em.

Công ty TNHH Hương Việt Sinh rất mong nhận được sự chia sẻ và phối hợp từ phía Ban Giám hiệu nhà trường cũng như Quý phụ huynh vì sức khỏe học sinh.

Công ty TNHH Hương Việt Sinh trân trọng cảm ơn!

Nơi nhận:

- Như trên;
- Ban Giám đốc Công ty (để biết);
- Lưu: HCNS.



TỔNG GIÁM ĐỐC
Phạm Quang Hoàn