

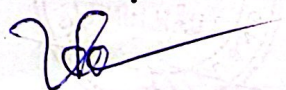
THỰC ĐƠN MÙA THU NĂM HỌC 2025-2026

THÁNG 10–Tuần lễ: Tuần I: Từ ngày 01/10/2025->04/10/2025; Tuần III: Từ ngày 13/10/2025->18/10/2025; Tuần V: Từ ngày 27/10/2025->31/10/2025.

Thứ	BỮA CHÍNH Mẫu giáo	BỮA PHỤ Mẫu giáo	BỮA TRƯA Nhà trẻ	BỮA PHỤ Nhà trẻ	BỮA CHIỀU Nhà trẻ	ĐIỀU CHỈNH
Giờ ăn	Từ 10h10 đến 11h00	Từ 14h đến 14h40	Từ 10h đến 11h	Từ 14h đến 14h20	Từ 15h đến 16h	
HAI	Cơm Bắc thơm; Tôm rim thịt lợn, hành, mùi; Canh rau ngót nấu tôm.	Miến thịt bò rau cải hành lá, rau mùi tàu; Sữa bột pha nước ấm.	Cơm Bắc thơm; Tôm rim thịt lợn, hành, mùi; Canh rau ngót nấu tôm.	Sữa bột pha nước ấm.	Cơm Bắc thơm; Thịt bò rim hành tây hành, mùi; Canh mồng toi nấu ngao.	
BA	Cơm Bắc thơm; Thịt gà rim cà rốt, hành, mùi; Canh rau muống, rau dền nấu cáy Món xào MG: Củ cải xào trứng vịt.	Chè đỗ đen, bột sắn đường kính Sữa bột pha nước ấm..	Cơm Bắc thơm; Thịt gà rim cà rốt, hành, mùi; Canh rau muống, rau dền nấu cáy	Sữa bột pha nước ấm.	Cháo thịt lợn, củ dền hành, mùi.	
TƯ	Cơm Bắc thơm; Thịt lợn sấn vai sốt đậu phụ, cà chua, hành, mùi; Canh bí xanh nấu cáy. Tráng miệng: Thanh long.	Bún sườn rau ngót, hành lá, rau mùi tàu; Sữa bột pha nước ấm.	Cơm Bắc thơm; Thịt lợn sấn vai sốt đậu phụ, cà chua, hành, mùi; Canh bí xanh nấu cáy. Tráng miệng: Thanh long.	Sữa bột pha nước ấm.	Miến thịt ngan rau cải, hành lá, rau mùi tàu.	
NĂM	Cơm Bắc thơm; Cá trắm sốt cà chua, hành, mùi; chua, hành, mùi; Canh mồng toi nấu ngao Món xào MG: Su hào cà rốt xào thịt lợn.	Cháo thịt vịt khoai tây hành lá, rau mùi tàu; Sữa bột pha nước ấm.	Cơm Bắc thơm; Cá trắm sốt cà chua, hành, mùi; chua, hành, mùi; Canh mồng toi nấu ngao	Sữa bột pha nước ấm.	Cơm Bắc thơm; Trứng cút rim thịt lợn sấn vai hành mùi Canh rau ngót nấu cua ghe.	
SÁU	Cơm Bắc thơm; Trứng đúc tôm, hành lá, mùi tàu; Canh bí ngô nấu thịt lợn. Tráng miệng: Dưa hấu	Miến thịt gà rau cải, hành lá, rau mùi tàu; Sữa bột pha nước ấm	Cơm Bắc thơm; Trứng đúc tôm, hành lá, mùi tàu; Canh bí ngô nấu thịt lợn. Tráng miệng: Dưa hấu	Sữa bột pha nước ấm.	Cháo thịt vịt khoai tây, hành, mùi.	
BẢY	Cơm Bắc thơm; Thịt bò rim hành tây, hành, mùi; Canh rau cải nấu cua ghe.	Cháo thịt lợn củ dền hành, mùi; Sữa bột pha nước ấm.	Cơm Bắc thơm; Thịt bò rim hành tây, hành, mùi; Canh rau cải nấu cua ghe.	Sữa bột pha nước ấm.	Bún riêu cáy, thịt lợn cà chua hành lá, rau mùi.	

Ghi chú: Các loại rau có thể thay đổi; Canh có thay đổi các loại sau cho nhau: Cua, Cáy, Tôm, Bề bề, Ngao, Hến.

NGƯỜI LẬP



Xuân Trường, ngày 26 tháng 9 năm 2025



THỰC ĐƠN MÙA THU NĂM HỌC 2025-2026

THÁNG 10 - Tuần chẵn - Tuần II: Từ ngày 06/10/2025->11/10/2025; Tuần IV: Từ ngày 20/10/2025->25/10/2025.

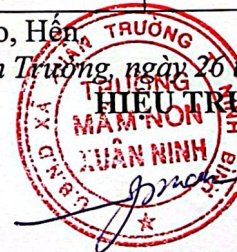
Thứ	BỮA CHÍNH Mẫu giáo	BỮA PHỤ Mẫu giáo	BỮA TRƯA Nhà trẻ	BỮA PHỤ Nhà trẻ	BỮA CHIỀU Nhà trẻ	ĐIỀU CHỈNH
Giờ ăn	Từ 10h10 đến 11h00	Từ 14h đến 14h40	Từ 10h đến 11h	Từ 14h đến 14h20	Từ 15h đến 16h	
HAI	Cơm Bắc thơm; Trứng cút rim thịt lợn sấn vai, hành, mùi; Canh rau cải nấu cua ghe; Tráng miệng: Thanh long	Miến thịt ngan, cà chua, hành lá, rau mùi tàu; Sữa bột pha nước ấm.	Cơm Bắc thơm; Trứng cút rim thịt lợn sấn vai, hành, mùi; Canh rau cải nấu cua ghe; Tráng miệng: Thanh long	Sữa bột pha nước ấm.	Cháo thịt gà khoai lang hành, mùi.	
BA	Cơm Bắc thơm; Thịt gà rim cà rốt, hành mùi; Canh bí ngô nấu thịt lợn.	Cháo thịt bò củ dền, hành mùi; Sữa bột pha nước ấm.	Cơm Bắc thơm; Thịt gà rim cà rốt, hành mùi; Canh bí ngô nấu thịt lợn.	Sữa bột pha nước ấm.	Miến thịt ngan rau ngót hành mùi.	
TƯ	Cơm Bắc thơm; Thịt lợn sấn vai sốt đậu phụ, cà chua, hành, mùi; Canh rau mồng toi nấu ngao; Món xào MG: Đậu cove xào thịt bò.	Bún sườn rau cải, hành, mùi Sữa bột pha nước ấm.	Cơm Bắc thơm; Thịt lợn sấn vai sốt đậu phụ, cà chua, hành, mùi; Canh rau mồng toi nấu ngao.	Sữa bột pha nước ấm.	Cơm bắc thơm; Thịt bò rim hành tây, mùi; Canh mướp nấu cua ghe.	
NĂM	Cơm Bắc thơm; Cá trắm sốt cà chua, hành, mùi Canh bí xanh nấu cua ghe; Tráng miệng : Dưa hấu	Cháo thịt vịt khoai lang, hành mùi; Sữa bột pha nước ấm.	Cá trắm sốt cà chua, hành, mùi Canh bí xanh nấu cua ghe; Tráng miệng : Dưa hấu	Sữa bột pha nước ấm.	Bún thịt lợn rau cải hành, mùi..	
SÁU	Cơm Bắc thơm; Thịt bò rim hành tây, hành mùi; Canh rau muống nấu cáy; Món xào MG: Su su xào thịt lợn.	Miến thịt lợn riêu rau ngót, hành lá, rau mùi tàu; Sữa bột pha nước ấm..	Cơm Bắc thơm; Thịt bò rim hành tây, hành mùi; Canh rau muống nấu cáy.	Sữa bột pha nước ấm.	Cơm bắc thơm; Trứng vịt rim thịt lợn sấn vai; Canh củ cải nấu thịt lợn	
BẢY	Cơm Bắc thơm; Thịt lợn sấn vai rim tôm, hành, mùi; Canh rau ngót nấu tôm.	Chè đỗ đen, bột sắn, đường kính; Sữa bột pha nước ấm.	Cơm Bắc thơm; Thịt lợn sấn vai rim tôm, hành, mùi; Canh rau ngót nấu tôm.		Cháo thịt vịt củ dền hành, mùi.	

hĩ chú: Các loại rau có thể thay đổi; Canh có thay đổi các loại sau cho nhau: Cua, Cáy, Tôm, Bê bê, Ngao, Hến

Xuân Trường, ngày 26 tháng 09 năm 2025

NGƯỜI LẬP

Phạm Thị Huyền



Mai Thị Mai

KHUNG THỜI GIAN TỔ CHỨC ĂN BÁN TRÚ

Stt	Nội dung	Lớp	Mùa hè			Mùa đông			Hoàn thành hồ sơ
			Sáng	Phụ	Chiều	Sáng	Phụ	Chiều	
1	Các lớp, các khu báo xuất ăn		8h->8h5			8h05->8h10			Ký đầy đủ vào sổ Báo ăn
2	Tính ăn, Báo số lượng thực phẩm		8h5->8h30			8h10->8h40			Cập nhật sổ tính ăn, tính khẩu phần ăn
3	Nhận thực phẩm		7h30->8h30			7h30->8h40			Ký đầy đủ sổ Giao nhận thực phẩm
	Sơ chế		8h30->9h10			8h40->9h10			
4	Chế biến	NT	9h10->9h40	13h20 -13h40	14h 20->14h40	9h10->9h40	13h20 -13h40	14h 20->14h40	
		MG	9h10->9h50	13h20 -13h40		9h10->9h50	13h20 -13h40		
5	Chia ăn	NT	9h40-> 9h50	13h40->13h50	14h40->14h50	9h40-> 9h50	13h40->13h50	14h40->14h50	
		MG	9h50->10h00	13h40->13h50		9h50->10h00	13h40->13h50		
6	Lưu mẫu ăn		10h10->10h20	13h40->13h50	14h50->15h00	10h10->10h20	13h40->13h50	14h50->15h00	Hoàn thiện việc lưu mẫu thức ăn trong tủ lạnh và sổ lưu mẫu
7	Đưa các xuất ăn xuống lớp	NT	9h50-> 10h00	13h50-14h00	14h50->15h00	9h50-> 10h00	13h50-14h00	14h50->15h00	Cập nhật sổ Kiểm thực 3 bước
		MG	10h00->10h10	13h50-14h00		10h00->10h10	13h50-14h00		
8	Trẻ ăn	NT	10h00->11h00	14h00->14h20	15h00->16h00	10h00->11h	14h00->14h20	15h00->16h00	
		MG	10h10->11h00	14h00->14h40		10h10->11h00	14h00->14h40		

NGƯỜI LẬP

[Handwritten signature]

Phạm Thị Huyền

Xuân Trường, ngày 26 tháng 09 năm 2025



HIỆU TRƯỞNG

Mai Thị Mai