

THỰC ĐƠN SUẤT ĂN BÁN TRÚ TRƯỜNG TH NGỌC LÂM NĂM HỌC 2024 - 2025

Suất ăn 32.000đ trên một suất ăn đã bao gồm VAT và quà chiều

Thực đơn tuần 01 (từ ngày 09/09 đến 13/09 năm 2024)

Thứ	Thực đơn	Chi tiết	ĐVT	TP sống (gam/hs)	Đơn giá /Kg	Thành tiền	Thực phẩm chín/hs	Kcal	Chi phí phụ		Tổng tiền /suất
									Chi phí phụ	Số tiền	
Thứ 2 (09/09)	Thịt lợn xay rang hành	Thịt lợn	gram	78	180,000	14,040	50-55	280.0	Chất đốt	1,200	
	Muối vừng	Lạc rang	gram	27	90,000	2,430	26-27	160.0	Lãi dự kiến	400	
		Vừng rang	gram	3	100,000	300			Khấu hao	100	
	Khoai tây xào	Khoai tây	gram	65	25,000	1,625	45-50	14.0	Nhân công	3,900	
	Canh thịt nấu chua	Me	gram	5	50,000	250	210-220	10.0	NRB	100	
		Cà chua	gram	10	30,000	300					
	Cơm trắng	Gạo tẻ	gram	120	20,000	2,400	210-240	412.0			
	Sữa Hà Nội milk	Sữa Hà Nội milk	hộp	1	5,000	5,000		80.0			
Gia giảm (gia vị: hành, tỏi, dầu ăn, mì chính, hạt nêm, mắm muối, bột canh....)						1,000					
Cộng thứ 2						27,345		956.0		5,700	33,045
Thứ 3 (10/09)	Thịt lợn quay sốt xá xíu	Thịt lợn	gram	78	150,000	11,700	50-52	120.0	Chất đốt	1,200	
	Thịt gà xào ngũ sắc	Thịt gà	gram	15	95,000	1,425	35-40	70.0	Lãi dự kiến	400	
		Ngô ngọt hạt	gram	15	80,000	1,200			Khấu hao	100	
		Cove, cà rốt	gram	25	30,000	750			Nhân công	3,900	
	Cải bắp xào	Cải bắp	gram	70	25,000	1,750	50-52	14.0	NRB	100	
	Canh cải xanh nấu thịt	Cải xanh	gram	35	25,000	875	220-240	20.0			
		Thịt lợn	gram	2	180,000	360					
	Cơm trắng	Gạo tẻ	gram	120	20,000	2,400	210-240	412.0			
Bánh mì tươi vị cốm	Bánh mì tươi vị cốm	bánh	1	5,000	5,000		80.0				
Gia giảm (gia vị: hành, tỏi, dầu ăn, mì chính, hạt nêm, mắm muối, bột canh....)						2,000					
Cộng thứ 3						27,460		716.0		5,700	33,160
Thứ 4 (11/09)	Cá rô file chiên xù	Cá rô file	gram	55	180,000	9,900	40-45	70.0	Chất đốt	1,200	
	Đậu mọt sốt cà chua	Đậu phụ	gram	70	25,000	1,750	55-60	60.0	Lãi dự kiến	400	
		Cà chua	gram	10	30,000	300			Khấu hao	100	
	Rau muống xào	Rau muống	gram	70	25,000	1,750	50-52	22.0	Nhân công	3,900	
	Canh chua dầm me	Me	gram	5	25,000	125	210-220	12.0	NRB	100	
	Cơm trắng	Gạo tẻ	gram	120	20,000	2,400	220-240	412.0			
	Bánh mì bơ ruốc	Bánh mì bơ ruốc	bánh	1	5,000	5,000		90.0			
Gia giảm (gia vị: hành, tỏi, dầu ăn, mì chính, hạt nêm, mắm muối, bột canh....)						4,500					
Cộng thứ 4						25,725		666.0		5,700	31,425



Thứ	Thực đơn	Chi tiết	ĐVT	TP sống (gam/hs)	Đơn giá /Kg	Thành tiền	Thực phẩm chín/hs	Kcal	Chi phí phụ		Tổng tiền /suất
									Chi phí phụ	Số tiền	
Thứ 5 (12/09)	Thịt lợn kho tàu	Thịt lợn	gram	78	180,000	14,040	50-55	190.0	Chất đốt	1,200	
	Chuối	Chuối	quả	1	2,500	2,500	70-75	105.0	Lãi dự kiến	400	
	Cải ngọt, cà rốt xào	Cải ngọt, cà rốt	gram	70	25,000	1,750	50-52	22.0	Khấu hao	100	
	Canh bí đỏ nấu thịt	Bí đỏ	gram	35	25,000	875	220-240	22.0	Nhân công	3,900	
		Thịt lợn	gram	2	180,000	360			NRB	100	
	Cơm trắng	Gạo tẻ	gram	120	20,000	2,400	210-240	412.0			
	Sữa chua Vinamilk	Sữa chua Vinamilk	hộp	1	5,000	5,000		110.0			
Gia giảm (gia vị: hành, tỏi, dầu ăn, mì chính, hạt nêm, mắm muối, bột canh....)						1,000					
Cộng thứ 5						27,925		861.0		5,700	33,625
Thứ 6 (13/09)	Thịt gà rang gừng	Thịt gà	gram	85	95,000	8,075	50-60	210.0	Chất đốt	1,200	
	Trứng kho tiêu	Trứng gà	quả	1	3,800	3,800	40-45	90.0	Lãi dự kiến	400	
	Cải thảo cà rốt xào	Cải thảo, cà rốt	gram	75	25,000	1,875	50-52	12.0	Khấu hao	100	
	Canh rau ngọt hầm xương	Xương lợn	gram	10	80,000	800	210-220	14.0	Nhân công	3,900	
		Rau ngọt lá	gram	10	40,000	400			NRB	100	
	Cơm trắng	Gạo tẻ	gram	120	20,000	2,400	210-240	412.0			
	Kem Caramen Hoa Sữa	Kem Caramen Hoa Sữa	hộp	1	5,000	5,000		110.0			
Gia giảm (gia vị: hành, tỏi, dầu ăn, mì chính, hạt nêm, mắm muối, bột canh....)						3,000					
Cộng thứ 6						25,350		848.0		5,700	31,050



Đại diện Nhà Trường

Nguyễn Thị Bích Huyền
 TRƯỞNG

Ban Bán Trú
Cuu
Nguyễn Thị Cúc

Đại diện Công Ty

 PHÓ GIÁM ĐỐC
Nguyễn Thị Vân