

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 (31/03)	Thịt bò hầm khoai tây, cà rốt	Thịt bò	gram	45	250,000	11,250	50-55	130.0	Chất đốt	1,000	
		Khoai tây, cà rốt	gram	40	30,000	1,200			Lãi dự kiến	400	
	Muối vừng	Lạc rang	gram	25	90,000	2,250	25-27	120.0	Khấu hao	200	
		Vừng rang	gram	3	100,000	300			Nhân công	4,500	
	Cải bắp, cà rốt xào	Cải bắp, cà rốt	gram	70	25,000	1,750	50-52	15.0	NRB+NL	200	
	Canh bí xanh hầm xương	Bí xanh	gram	30	25,000	750	220-240	15.0	Nước sạch	100	
		Xương lợn	gram	8	80,000	640					
	Cơm trắng	Gạo tẻ	gram	120	21,000	2,520	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....)					2,000					
	Cộng thứ 2					27,660		802.0		6,400	34,060
Thứ 3 (01/04)	Cá rô file chiên xù	Cá rô file	gram	55	150,000	8,250	40-45	90.0	Chất đốt	1,000	
	Trứng kho dầu hào	Trứng gà bóc	quả	1	3,500	3,500	40-45	90.0	Lãi dự kiến	400	
	Củ cải, cà rốt xào	Củ cải, cà rốt	gram	70	25,000	1,750	50-52	15.0	Khấu hao	200	
	Canh măng toi nấu tôm nõn	Măng toi	gram	30	25,000	750	220-240	12.0	Nhân công	4,500	
		Tôm nõn khô	gram	0.4	600,000	240			NRB+NL	200	
	Cơm trắng	Gạo tẻ	gram	120	21,000	2,520	210-240	412.0	Nước sạch	100	
	Bánh xốp Hải Châu	Bánh xốp Hải Châu	bánh	2	1,500	3,000		80.0			
	Gia giảm (gia vị: hành, tỏi, dầu ăn, mì chính, hạt nêm, mắm muối, bột canh....)					4,000					
	Cộng thứ 3					24,010		699.0		6,400	30,410
Thứ 4 (02/04)	Thịt lợn kho tàu	Thịt lợn	gram	78	159,000	12,402	50-55	145.0	Chất đốt	1,000	
	Dưa hấu	Dưa hấu	gram	80	30,000	2,400	60-65	24.0	Lãi dự kiến	400	
	Cải ngọt, cà rốt xào	Cải ngọt, cà rốt	gram	75	25,000	1,875	50-52	22.0	Khấu hao	200	
	Canh bí đỏ nấu thịt	Bí đỏ	gram	30	25,000	750	220-240	15.0	Nhân công	4,500	
		Thịt lợn	gram	2	159,000	318			NRB+NL	200	
	Cơm trắng	Gạo tẻ	gram	120	21,000	2,520	210-240	412.0	Nước sạch	100	
	Sữa hộp trái cây	Sữa hộp trái cây	hộp	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 4					27,265		698.0		6,400	33,665



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 (03/04)	Thịt gà rang gừng	Thịt gà	gram	100	95,000	9,500	50-60	150.0	Chất đốt	1,000	
	Đậu rán tằm hành	Đậu phụ	gram	70	25,000	1,750	45-50	70.0	Lãi dự kiến	400	
	Su su, cà rốt xào	Su su, cà rốt	gram	70	25,000	1,750	50-52	15.0	Khấu hao	200	
	Canh cải xanh nấu thịt	Cải xanh	gram	30	25,000	750	220-240	15.0	Nhân công	4,500	
		Thịt lợn	gram	2	159,000	318			NRB+NL	200	
	Cơm trắng	Gạo tẻ	gram	120	21,000	2,520	210-240	412.0	Nước sạch	100	
	Bánh Cosy Kinh Đô	Bánh Cosy Kinh Đô	bánh	1	4,000	4,000		80.0			
	Gia giảm (gia vị: hành, tỏi, dầu ăn, mì chính, hạt nêm, mắm muối, bột canh....)						4,000				
Cộng thứ 5						24,588		742.0		6,400	30,988
Thứ 6 (04/04)	Cơm rang thập cẩm	Thịt lợn	gram	13	159,000	2,067	220-230	540.0	Chất đốt	1,000	
		Ngô ngọt hạt	gram	15	80,000	1,200			Lãi dự kiến	400	
		Đậu cove, cà rốt	gram	30	30,000	900			Khấu hao	200	
		Chả nạc	gram	15	145,000	2,175			Nhân công	4,500	
		Gạo tẻ	gram	140	21,000	2,940			NRB+NL	200	
		Trứng gà	gram	8	62,000	496			Nước sạch	100	
	Xúc xích chiên	Xúc xích	cái	1	8,000	8,000		90.0			
	Canh giá, thịt nấu chua	Thịt lợn	gram	2	159,000	318	210-240	13.0			
		Cà chua	gram	10	30,000	300					
		Me	gram	5	50,000	250					
		Giá đỗ	gram	10	25,000	250					
	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....)						2,000					
Cộng thứ 6						25,896		753.0		6,400	32,296

Đại diện Nhà Trường

Ban Bán Trú

Đại diện Công Ty



HIỆU TRƯỞNG
Hào Thị Phương Hoa

Hào Thị Phương Hoa



PHÓ GIÁM ĐỐC
Nguyễn Thị Vân