

CÔNG TY TNHH THƯƠNG MẠI VÀ CHẾ BIẾN SỮA AN HOA SỮA

ĐỊNH LƯỢNG KCAL SỮA AN BẮN TRỪ TRƯỜNG TH LONG BIÊN NĂM HỌC 2022 - 2023

Suất ăn 30.000đ trên một suất ăn đã bao gồm VAT và quà chiều

Thực đơn tuần 27 (từ ngày 20/03 đến 24/03 năm 2023)



Thứ	Thực đơn	Chi tiết	ĐVT	TP sống	ĐG/Kg	Thành tiền	TP ch/nh/s	Kcal	Chi phí phụ		Tổng tiền /suất
									Chi phí phụ	Số tiền	
Thứ 2 (20/03)	Gia giảm (gia vị: dầu ăn, mì chính, hạt nêm, mắm muối, bột canh...)	Thịt lợn kho tàu	gram	70	160,000	11,200	50-52	185.00	Chất đốt	1,400	
		Lạc tẩm gia vị	gram	25	25,000	625	18-22	110.0	Nhân công	3,200	
		Su su, cà rốt xào	gram	70	25,000	1,750	42-45	9.0	Lãi dự kiến	400	
		Canh cải xanh nấu thịt	gram	25	25,000	625	210-220	12.0	NRB	100	
Thứ 2 (20/03)	Gia giảm (gia vị: dầu ăn, mì chính, hạt nêm, mắm muối, bột canh...)	Thịt lợn	gram	3	160,000	480			Khấu hao	100	
		Cải xanh	gram	25	25,000	625					
		Com trắng	gram	120	18,000	2,160	210-240	412.0			
		Sữa chua Vinamilk	hộp	1	5,000	5,000		110.0			
Thứ 3 (21/03)	Gia giảm (gia vị: dầu ăn, mì chính, hạt nêm, mắm muối, bột canh...)	Thịt gà xay rim mắt	gram	80	95,000	7,600	50-55	132.0	Chất đốt	1,400	
		Đậu tằm hành	gram	70	25,000	1,750	60-65	128.0	Nhân công	3,200	
		Cải ngọt xào	gram	70	25,000	1,750	42-45	16.0	Lãi dự kiến	400	
		Canh bí xanh xương gà	gram	25	25,000	625	210-220	14.0	NRB	100	
Thứ 3 (21/03)	Gia giảm (gia vị: dầu ăn, mì chính, hạt nêm, mắm muối, bột canh...)	Xương gà	gram	5	50,000	250			Khấu hao	100	
		Com trắng	gram	120	18,000	2,160	210-240	412.0			
		Gạo tẻ	gram	120	18,000	2,160					
		Kem Caramen	hộp	1	5,000	5,000		110.0			
Cộng thứ 3						23,135		812.0		5,200	28,335



Thứ đơn	Chi tiết	ĐVT	TP sống	ĐG/Kg	Thành tiền	TP chín/hs	Kcal	Chi phí phụ		Tổng tiền /suất
								Chi phí phụ	Số tiền	
Thứ 4 (22/03)	Thịt bò khoai tây, cà rốt	Thịt bò	40	300,000	12,000	50-55	135.0	Chất đốt	1,400	
		Khoai tây, cà rốt	35	30,000	1,050			Nhân công	3,200	
		Bắp cải, hành tây	70	25,000	1,750			Lãi dự kiến	400	
		Dưa hấu	70	30,000	2,100			NRB	100	
		Bí đỏ	25	25,000	625			Khấu hao	100	
Thứ 5 (23/03)	Thịt gà xào thập cẩm	Thịt lợn	3	160,000	480	25-30	70.0			
		Gạo tẻ	120	18,000	2,160			Lãi dự kiến	400	
		Đỗ cove, cà rốt	25	30,000	750			NRB	100	
Thứ 6 (24/03)	Già đỗ, cà rốt xào hành	Già đỗ, cà rốt	55	25,000	1,375	38-42	8.0	Khấu hao	100	
		Canh mùng toi nấu bột tôm	25	25,000	625					
		Com trắng	120	18,000	2,160					
		Chuối tiêu	1	2,500	2,500					
		Già giám (gia vị: hành, tỏi, dầu ăn, mì chính, hạt nêm, mắm muối, bột canh...)			5,000					
Cộng thứ 4				28,165			694.0		5,200	33,365
Thứ 5 (23/03)	Cà rô chiên giòn	Cà rô file	52	180,000	9,360	40-42	135.0	Chất đốt	1,400	
		Thịt gà	15	95,000	1,425			Nhân công	3,200	
		Ngô ngọt	10	80,000	800			Lãi dự kiến	400	
		Đỗ cove, cà rốt	25	30,000	750			NRB	100	
		Già đỗ, cà rốt	55	25,000	1,375			Khấu hao	100	
Thứ 6 (24/03)	Canh mùng toi nấu bột tôm	Mùng toi	25	25,000	625	210-220	12.0			
		Com trắng	120	18,000	2,160					
		Chuối tiêu	1	2,500	2,500					
		Già giám (gia vị: hành, tỏi, dầu ăn, mì chính, hạt nêm, mắm muối, bột canh...)			5,000					
		Cộng thứ 5			23,995					
Thứ 6 (24/03)	Thịt kho củ cải	Thịt lợn	45	160,000	7,200	50-55	150.0	Chất đốt	1,400	
		Củ cải	35	25,000	875			Nhân công	3,200	
		Trứng đào bông	1	3,800	3,800			Lãi dự kiến	400	
		Rau muống xào	70	25,000	1,750			NRB	100	
		Canh chua dầm me	3	25,000	75			Khấu hao	100	
Thứ 6 (24/03)	Com trắng	Gạo tẻ	120	18,000	2,160	210-240	412.0			
		Thạch dừa Hải Châu	1	3,000	3,000					
		Già giám (gia vị: hành, tỏi, dầu ăn, mì chính, hạt nêm, mắm muối, bột canh...)			5,000					
Cộng thứ 6				23,860			717.0		5,200	29,060