

THỰC ĐƠN BÁN TRÚ TUẦN NĂM HỌC 2025 - 2026

Tuần 12 tháng 11 năm học 2025-2026

Tuần 12 (Từ ngày 24/11 đến ngày 28/11 năm 2025)									
Thứ/ngày	STT	Món ăn	Diễn giải	Định lượng(gr)	Đơn giá	Thành Tiền	Chi phí phụ		TỔNG
Thứ 2/24-11	1	Thịt kho tàu	Thịt sấn mông vai	65	125.000	8.125	Chất đốt	1.000	
	2	Khoai tây xào thịt	Khoai tây	55	18.000	990	Nhân công	2.000	
			Thịt nạc	10	125.000	1.250	Thuế	1.482	
	3	Canh rau cải nấu thịt	Rau cải	35	18.000	630	Khấu hao	300	
			Thịt nạc xay	8	125.000	1.000			
	4	Cơm trắng	Gạo tẻ	110	19.000	2.090			
	5		Rau thơm	3,8	35.000	133			
	6		Gia vị các loại	10	100.000	1.000			
		Tổng				15.218		4.782	20.000
Thứ/ngày	STT	Món ăn	Diễn giải	Định lượng(gr)	Đơn giá	Thành Tiền	Chi phí phụ		TỔNG
Thứ 3/ 25-11	1	Nem rán	Nem rán	80	100.000	8.000	Chất đốt	1.000	
	2	Trứng xào	Trứng vịt	40	62.000	2.480	Nhân công	2.000	
	3	Canh củ quả thập cẩm nấu xương	Củ quả	50	18.000	900	Thuế	1.482	
			Xương lợn	7	87.000	609	Khấu hao	300	
	4	Cơm trắng	Gạo tẻ	110	19.000	2.090			
	5		Rau thơm	3,96	35.000	139			
	6		Gia vị các loại	10	100.000	1.000			
		Tổng				15.218		4.782	20.000
Thứ/ngày	STT	Món ăn	Diễn giải	Định lượng(gr)	Đơn giá	Thành Tiền	Chi phí phụ		TỔNG
Thứ 4/26-11	1	Gà chiên	Gà CN bỏ cđcc	100	87.000	8.700	Chất đốt	1.000	
	2	Đậu rán rim mắm	Đậu rán	50	32.000	1.600	Nhân công	2.000	
	3	Canh bí xanh nấu gà	Bí xanh	50	18.000	900	Thuế	1.482	
			Gà CN bỏ cđcc	9	87.000	783	Khấu hao	300	
	4	Cơm trắng	Gạo tẻ	110	19.000	2.090			
	5		Rau thơm	4,15	35.000	145			

	6		Gia vị các loại	10	100.000	1.000			
		Tổng				15.218		4.782	20.000
Thứ/ngày	STT	Món ăn	Diễn giải	Định lượng(gr)	Đơn giá	Thành Tiền	Chi phí phụ		TỔNG
Thứ 5/27-11	1	Thịt băm rang	Thịt săn mông vai	64	125.000	8.000	Chất đốt	1.000	
	2	Trứng cút chiên	Trứng chim cút	30	80.000	2.400	Nhân công	2.000	
	3	Canh bí đỏ nấu thịt	Bí đỏ	50	17.000	850	Thuế	1.482	
			Thịt nạc xay	6	125.000	750	Khấu hao	300	
	4	Cơm trắng	Gạo tẻ	110	19.000	2.090			
	5		Rau thơm	4	35.000	128			
	6		Gia vị các loại	10	100.000	1.000			
		Tổng				15.218		4.782	20.000
Thứ/ngày	STT	Món ăn	Diễn giải	Định lượng(gr)	Đơn giá	Thành Tiền	Chi phí phụ		TỔNG
Thứ 6/28-11	1	Cá chiên	Cá rô phi phi lê	69	120.000	8.280	Chất đốt	1.000	
	2	Củ cải xào thịt	Củ cải	40	18.000	720	Nhân công	2.000	
			Thịt săn mông vai	10	125.000	1.250	Thuế	1.482	
	3	Canh khoai tây nấu xương	Khoai tây	60	18.000	1.080	Khấu hao	300	
			Xương lợn	8	87.000	696			
	4	Cơm trắng	Gạo tẻ	110	19.000	2.090			
	5		Rau thơm	2,9	35.000	102			
	6		Gia vị các loại	10	100.000	1.000			
		Tổng				15.218		4.782	20.000

Hiệu Trưởng Duyệt



Hoàng Sách Khôi

Người Lập Thực Đơn

Đinh Thị Hương Giang
