

THỰC ĐƠN BÁN TRÚ TUẦN NĂM HỌC 2025 - 2026

Tuần 8 tháng 10 năm học 2025-2026

Tuần 08 (Từ ngày 27/10 đến ngày 31/10 năm 2025)

Thứ/ngày	STT	Món ăn	Diễn giải	Định lượng(gr)	Đơn giá	Thành Tiền	Chi phí phụ		TỔNG
Thứ 2/27-10	1	Thịt băm rang	Thịt săn mông vai	66	125.000	8.250	Chất đốt	1.000	
	2	Đậu xốt cà chua	Đậu phụ	50	32.000	1.600	Nhân công	2.000	
			Cà chua	20	20.000	400	Thuế	1.482	
	3	Canh bí đỏ nấu thịt	Bí đỏ	57	18.000	1.026	Khấu hao	300	
			Thịt nạc xay	6	125.000	750			
	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
Thứ/ngày	STT	Món ăn	Diễn giải	Định lượng(gr)	Đơn giá	Thành Tiền	Chi phí phụ		TỔNG
Thứ 3/ 28-10	1	Chả cá sốt cà chua	Chả cá	70	100.000	7.000	Chất đốt	1.000	
			Cà chua	14	20.000	280	Nhân công	2.000	
	2	Khoai tây xào thịt	Khoai tây cà rốt	60	18.000	1.080	Thuế	1.482	
			Thịt săn mông vai	12	125.000	1.500	Khấu hao	300	
	3	Canh củ quả nấu thịt	khoai cà rốt củ cải	50	18.000	900			
			Thịt nạc xay	10	125.000	1.250			
	4	Cơm trắng	Gạo tẻ	110	19.000	2.090			
	5		Rau thơm	3,36	35.000	118			
	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 4/29-10	1	Gà chiên	Gà CN bỏ cđcc	90	88.000	7.920	Chất đốt	1.000	
	2	Trứng xào	Trứng vịt	40	62.000	2.480	Nhân công	2.000	
	3	Canh cải thảo nấu thịt	Cải thảo	35	18.000	630	Thuế	1.482	
			Gà CN bỏ cđcc	10	88.000	880	Khấu hao	300	

Thứ 4/27-10	4	Cơm trắng	Gạo tẻ	110	19.000	2.090			
	5		Rau thơm	6,24	35.000	218			
	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 5/30-10	1	Thịt kho tàu	Thịt sấn mông vai	66	125.000	8.250	Chất đốt	1.000	
	2	Bí đỏ non xào thịt	Bí đỏ non	50	18.000	900	Nhân công	2.000	
			Thịt nạc	8	125.000	1.000	Thuế	1.482	
	3	Canh khoai tây nấu xương	Khoai tây cà rốt	55	18.000	990	Khấu hao	300	
			Xương lợn	10	87.000	870			
	4	Cơm trắng	Gạo tẻ	110	19.000	2.090			
	5		Rau thơm	3,36	35.000	118			
	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 6/31-10	1	Cá chiên	Cá chiên	62	125.000	7.750	Chất đốt	1.000	
	2	Trứng luộc	Trứng gà	67	47.000	3.149	Nhân công	2.000	
	3	Canh bắp cải nấu thịt	Bí đỏ	40	17.000	680	Thuế	1.482	
			Xương lợn	5	85.000	425	Khấu hao	300	
	4	Cơm trắng	Gạo tẻ	110	19.000	2.090			
	5		Rau thơm	3,55	35.000	124			
	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