

THỰC ĐƠN BÁN TRÚ NĂM HỌC 2025 - 2026

Tuần 24 (từ ngày 23/02/2026 đến ngày 27/02/2026)

Thứ/ngày	STT	Món ăn	Diễn giải	Định lượng(gr)	Đơn giá	Thành Tiền	Chi phí phụ		TỔNG
Thứ 2/23-02/2026	1	Thịt băm rang	Thịt sấn móng vai	67	125.000	8.375	Chất đốt	1.000	
	2	Đậu xốt cà chua	Đậu phụ	50	32.000	1.600	Nhân công	2.000	
			Cà chua	25	20.000	500	Thuế	1.482	
	3	Canh mỏng toi nấu cà ra	Mỏng toi	35	17.000	595	Khấu hao	300	
			Cà ra	6	160.000	960			
	4	Cơm trắng	Gạo tẻ	110	19.000	2.090			
	5		Rau thơm	2,8	35.000	98			
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 3/24-02/2026	1	Thịt gà kho xả	Thịt gà CN bỏ cđcc	95	80.000	7.600	Chất đốt	1.000	
	2	Trứng xào	Trứng vịt	45	62.000	2.790	Nhân công	2.000	
	3	Canh bí xanh nấu thịt gà	Bí xanh	50	17.000	850	Thuế	1.482	
			Thịt gà CN bỏ cđcc	9	80.000	720	Khấu hao	300	
	4	Cơm trắng	Gạo tẻ	110	19.000	2.090			
	5		Rau thơm	4,8	35.000	168			
	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 4/25-02/2026	1	Cá chiên	Cá chiên	70	125.000	8.750	Chất đốt	1.000	
	2	Khoai tây xào thịt	Khoai tây cả rễ	50	17.000	850	Nhân công	2.000	
			Thịt nạc xay	7	125.000	875	Thuế	1.482	
	3	Canh củ su hào nấu thịt	Su hào	50	17.000	850	Khấu hao	300	
			Thịt nạc xay	5	125.000	625			
	4	Cơm trắng	Gạo tẻ	110	19.000	2.090			
	5		Rau thơm	5,08	35.000	178			
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 5/26-02/2026	1	Thịt kho tàu	Thịt kho tàu	62	125.000	7.750	Chất đốt	1.000	
	2	Xúc xích	Xúc xích CP	30	100.000	3.000	Nhân công	2.000	
	3	Canh cải ngọt nấu cà ra	Cải ngọt	30	17.000	510	Thuế	1.482	
			Cà ra	5	155.000	775	Khấu hao	300	
	4	Cơm trắng	Gạo tẻ	110	19.000	2.090			
	5		Rau thơm	2,65	35.000	93			
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 6/27-02/2026	1	Tôm chiên	Tôm biển	40	195.000	7.800	Chất đốt	1.000	
	2	Trứng xào	Trứng vịt	40	63.000	2.520	Nhân công	2.000	
	3	Canh khoai tây nấu xương	Khoai tây cà rốt	55	17.000	935	Thuế	1.482	
			Xương lợn	9	85.000	765	Khấu hao	300	
	4	Cơm trắng	Gạo tẻ	110	19.000	2.090			
	5		Rau thơm	3,08	35.000	108			
6		Gia vị các loại	10	100.000	1.000				
		Tổng				15.218		4.782	20.000

HIỆU TRƯỞNG NHÀ TRƯỜNG

(Kí duyệt)



Hoàng Sách Khôi

NGƯỜI LẬP

Đinh Thị Hương Giang