

**THỰC ĐƠN BÁN TRÚ TUẦN 13 NĂM HỌC 2025 - 2026**

**Tuần 13 tháng 12 năm học 2025-2026**

Tuần 13 ( Từ ngày 01/12 đến ngày 05/12 năm 2025 )									
Thứ/ngày	STT	Món ăn	Diễn giải	Định lượng(gr)	Đơn giá	Thành Tiền	Chi phí phụ		TỔNG
Thứ 2/01-12	1	Chả rim mắm	Chả lợn	52	150.000	7.800	Chất đốt	1.000	
	2	Trứng xào	Trứng vịt	40	63.000	2.520	Nhân công	2.000	
	3	Canh rau cải nấu cà ra	Cải ngọt	30	18.000	540	Thuế	1.482	
			Cà ra	7	155.000	1.085	Khấu hao	300	
	4	Cơm trắng	Gạo tẻ	110	19.000	2.090			
	5		Rau thơm	5,23	35.000	183			
	6		Gia vị các loại	10	100.000	1.000			
			<b>Tổng</b>				<b>15.218</b>		<b>4.782</b>
Thứ/ngày	STT	Món ăn	Diễn giải	Định lượng(gr)	Đơn giá	Thành Tiền	Chi phí phụ		TỔNG
Thứ 3/ 02-12	1	Gà kho gừng	Gà CN bỏ cđcc	95	87.000	8.265	Chất đốt	1.000	
	2	Đậu xốt cà chua	Đậu rán	50	32.000	1.600	Nhân công	2.000	
	3	Cà chua	Cà chua	10	25.000	250	Thuế	1.482	
	4	Canh thập cẩm nấu gà	Củ quả	55	18.000	990	Khấu hao	300	
			Gà CN bỏ cđcc	10	87.000	870			
	5	Cơm trắng	Gạo tẻ	110	19.000	2.090			
	6		Rau thơm	4,36	35.000	153			
	7		Gia vị các loại	10	100.000	1.000			
		<b>Tổng</b>				<b>15.218</b>		<b>4.782</b>	<b>20.000</b>
Thứ/ngày	STT	Món ăn	Diễn giải	Định lượng(gr)	Đơn giá	Thành Tiền	Chi phí phụ		TỔNG
Thứ 4/03-12	1	Thịt kho tàu	Thịt sản mông vai xay	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 sản mông vai xay	10	125.000	1.250	Thuế	1.482	
	3	Canh bí đỏ nấu xương	Bí đỏ	50	18.000	900	Khấu hao	300	
			Xương lợn	8	87.000	696			

	4	Cơm trắng	Gạo tẻ	110	19.000	2.090			
	5		Rau thơm	4,78	35.000	167			
	6		Gia vị các loại	10	100.000	1.000			
		<b>Tổng</b>				<b>15.218</b>		<b>4.782</b>	<b>20.000</b>
<b>Thứ/ngày</b>	<b>STT</b>	<b>Món ăn</b>	<b>Diễn giải</b>	<b>Định lượng(gr)</b>	<b>Đơn giá</b>	<b>Thành Tiền</b>	<b>Chi phí phụ</b>		<b>TỔNG</b>
Thứ 5/04-12	1	Tôm chiên	Tôm biển	37	200.000	7.400	Chất đốt	1.000	
	2	Trứng bác cà chua	Trứng vịt	40	63.000	2.520	Nhân công	2.000	
			Cà chua	10	20.000	200	Thuế	1.482	
	3	Canh khoai tây nấu xương	Khoai tây	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	4	35.000	148			
6		Gia vị các loại	10	100.000	1.000				
		<b>Tổng</b>				<b>15.218</b>		<b>4.782</b>	<b>20.000</b>
<b>Thứ/ngày</b>	<b>STT</b>	<b>Món ăn</b>	<b>Diễn giải</b>	<b>Định lượng(gr)</b>	<b>Đơn giá</b>	<b>Thành Tiền</b>	<b>Chi phí phụ</b>		<b>TỔNG</b>
Thứ 6/05-12	1	Thịt băm rang	Thịt sấn mông vai xay	63	125.000	7.875	Chất đốt	1.000	
	2	Xúc xích	Xúc xích CP	30	95.000	2.850	Nhân công	2.000	
	3	Canh cải thảo nấu thịt	Cải thảo	30	18.000	540	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	3,22	35.000	113			
6		Gia vị các loại	10	100.000	1.000				
		<b>Tổng</b>				<b>15.218</b>		<b>4.782</b>	<b>20.000</b>

Hiệu Trưởng Duyệt



Hoàng Sách Khôi

Người Lập Thực Đơn

Đinh Thị Hương Giang