

THỰC ĐƠN BÁN TRÚ NĂM HỌC 2025 - 2026
Tuần 28 (từ ngày 23/03/2026 đến ngày 27/03/2026)

Thứ/ngày	STT	Món ăn	Diễn giải	Định lượng(gr)	Đơn giá	Thành Tiền	Chi phí phụ		TỔNG
Thứ 2/23-03/2026	1	Thịt băm rang	Thịt sản nông vai	66	125.000	8.250	Chất đốt	1.000	
	2	Đậu xốt cà chua	Đậu rán	50	32.000	1.600	Nhân công	2.000	
			Cà chua	25	20.000	500	Thuế	1.482	
	3	Canh mồng tơi cà ra	Mồng tơi	30	18.000	540	Khấu hao	300	
			Cà ra	7	160.000	1.120			
	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 3/24-03/2026	1	Gà rang gừng	Gà CN bỏ đccc	100	80.000	8.000	Chất đốt	1.000	
	2	Trứng luộc	Trứng vịt	33	62.000	2.046	Nhân công	2.000	
	3	Canh bí xanh nấu thịt gà	Bí xanh	60	18.000	1.080	Thuế	1.482	
			Gà CN bỏ đccc	10	80.000	800	Khấu hao	300	
	4	Cơm trắng	Gạo tẻ	110	19.000	2.090			
	5		Rau thơm	5,78	35.000	202			
	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 4/25-03/2026	1	Cá chiên	Cá chiên	70	125.000	8.750	Chất đốt	1.000	
	2	Bí đỏ non xào thịt	Bí đỏ	50	18.000	900	Nhân công	2.000	
			Thịt nạc xay	8	125.000	1.000	Thuế	1.482	
	3	Canh rau cải nấu thịt	Rau cải ngọt	30	18.000	540	Khấu hao	300	
			Thịt nạc xay	6	125.000	750			
	4	Cơm trắng	Gạo tẻ	110	19.000	2.090			
	5		Rau thơm	5,36	35.000	188			
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
	1	Thịt xốt cà chua	Thịt sản nông vai	63	125.000	7.875	Chất đốt	1.000	
			Cà chua	10	20.000	200	Nhân công	2.000	

Thứ 5/26-03/2026	2	Xúc xích rán	Xúc xích CP	27	95.000	2.565	Thuế	1.482	
	3	Canh bí đỏ nấu thịt	Bí đỏ	45	17.000	765	Khấu hao	300	
			Thịt nạc xay	5	125.000	625			
	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 6/27-03/2026	1	Tôm chiên	Tôm biển	40	200.000	8.000	Chất đốt	1.000	
	2	Trứng xào	Trứng vịt	40	62.000	2.480	Nhân công	2.000	
	3	Canh bắp cải nấu thịt	Bắp cải	40	18.000	720	Thuế	1.482	
			Thịt nạc xay	9	125.000	1.125	Khấu hao	300	
	4	Cơm trắng	Gạo tẻ	110	19.000	2.090			
	5		Rau thơm	2,95	35.000	103			
6		Gia vị các loại	10	100.000	1.000				
		Tổng				15.518		4.482	20.000

HIỆU TRƯỞNG NHÀ TRƯỜNG

(Kí duyệt)



Hoàng Sách Khôi

NGƯỜI LẬP

Đinh Thị Hương Giang