

UBND PHƯỜNG MƯỜNG THANH
TRƯỜNG MẦM NON XÃ THANH XƯƠNG

BẢNG CÔNG KHAI THỰC ĐƠN HỌC SINH MẪU GIÁO THỰC HIỆN TỪ NGÀY 04/05/2026 NĂM HỌC 2025-2026

Thứ	Bữa	Chi phí lương thực thực phẩm						Chi phí cố định		Tổng tiền /bữa/ xuất (đồng)	Điều chỉnh
		Tên món ăn	Tên LT -TP	ĐVT	Số lượng	Đơn giá (đồng)	Thành tiền (đồng)	Giá vị (Bột nêm, nước mắm, bột canh, dầu ăn và nước rửa bát) (đồng)	CPCĐ (Công nấu, chất đốt, điện nước, đồ dùng) đồng		
Thứ 2	Bữa trưa chính	Com tẻ trắng	Gạo tẻ tám thơm	Kg	0,10000	18.000	1.800	500	4.500	16.500	-
		Thịt lợn băm xào trứng	Thịt lợn mỡ vai lọc bì	Kg	0,03300	140.000	4.620				
			Trứng gà ta	Quả	0,80000	5.000	4.000				
			Hành tươi	Kg	0,00200	30.000	60				
		Canh Rau diếp nấu thịt	Thịt lợn mỡ vai lọc bì	Kg	0,00300	140.000	420				
			Rau diếp	Kg	0,04000	15.000	600				
	Bữa Phụ	Bún nấu thịt	Bún gạo khô	Kg	0,04000	28.000	1.120			3.500	-
			Cà chua	Kg	0,00660	30.000	198				
			Hành tươi	Kg	0,00120	30.000	26				
			Thịt lợn mỡ vai lọc bì	Kg	0,01540	140.000	2.156				
Thứ 3	Bữa trưa chính	Com tẻ trắng	Gạo tẻ tám thơm	Kg	0,10000	18.000	1.800	500	4.500	16.500	-
		Thịt gà xào cà rốt, ngô ngọt	Gà CN Làm sẵn bỏ đầu cổ cánh chân	Kg	0,08700	90.000	7.830				
			Ngô ngọt	Bắp	0,04000	10.000	400				
			Cà rốt	Kg	0,01000	20.000	200				
			Hành tươi	Kg		30.000	40				
		Canh rau muống nấu thịt gà	Gà CN Làm sẵn bỏ đầu cổ cánh chân	Kg	0,00700	90.000	630				
	rau muống		Kg	0,04000	15.000	600					
	Bữa Phụ	Cháo gà	Gạo tẻ tám thơm	Kg	0,04300	18.000	774			3.500	
			Gà CN Làm sẵn bỏ đầu cổ cánh chân	Kg	0,03000	90.000	2.700				
			Hành tươi	Kg	-	30.000	26				
Thứ 4	Bữa trưa chính	Com tẻ trắng	Gạo tẻ tám thơm	Kg	0,10000	18.000	1.800	500	4.500	16.500	-
		Cá trắm khúc+ thịt lợn sốt cà chua	Cá trắm khúc	Kg	0,03900	120.000	4.680				
			Thịt lợn mỡ vai lọc bì	Kg	0,02690	140.000	3.766				
			Cà chua	Kg	0,02330	30.000	699				
			Hành tươi	Kg		30.000	30				

Thứ	Bữa	Chi phí lương thực thực phẩm						Chi phí cố định		Tổng tiền /bữa/ xuất (đồng)	Điều chỉnh
		Tên món ăn	Tên LT -TP	ĐVT	Số lượng	Đơn giá (đồng)	Thành tiền (đồng)	Gia vị (Bột nêm, nước mắm, bột canh, dầu ăn và nước rửa bát) (đồng)	CPCĐ (Công nấu, chất đốt, điện nước, đồ dùng) đồng		
	Bữa trưa chính	Canh cá nấu dưa chua	Nước luộc cá								
			Rau cải muối dưa	Kg	0,03500	15.000	525				
Thứ 4	Bữa Phụ	Bún nấu thịt lợn băm	Bún gạo khô	Kg	0,06000	28.000	1.680			3.500	
			Cà chua	Kg	0,00670	30.000	201				
			Hành tươi	Kg		30.000	23				
			Thịt lợn mỡ vai lọc bì	Kg	0,01140	140.000	1.596				
Thứ 5	Bữa trưa chính	Com tẻ trắng	Gạo tẻ tám thơm	Kg	0,10000	18.000	1.800	500	4.500	14.900	-
			Thịt lợn mỡ vai lọc bì	Kg	0,01300	140.000	1.820				
			Ngô ngọt	Bắp	0,04000	10.000	400				
			Cà rốt	Kg	0,01000	20.000	200				
			Giò lợn	Kg	0,03300	145.000	4.785				
			Hành tươi	Kg	0,00083	30.000	25,0				
		Canh Rau ngót nấu thịt băm	Thịt lợn mỡ vai lọc bì	Kg	0,00050	140.000	70				
			Rau ngót	Kg	0,04000	20.000	800				
	Bữa Phụ	Sữa Nuti baby	Sữa Nuti baby	Kg	0,02000	255.000	5.100			5.100	
Thứ 6	Bữa trưa chính	Com tẻ trắng	Gạo tẻ tám thơm	Kg	0,10000	18.000	1.800	500	4.500	16.500	-
		Thịt lợn rim đậu phụ	Đậu phụ	Kg	0,05400	20.000	1.080				
			Thịt lợn mỡ vai lọc bì	Kg	0,05400	140.000	7.560				
			Hành tươi	Kg	0,00167	30.000	50				
		Canh rau diếp nấu thịt	Thịt lợn mỡ vai lọc bì	Kg	0,00400	140.000	560				
			rau diếp	Kg	0,03000	15.000	450				
	Bữa Phụ	Bánh gạo, chè đỗ đen	Đỗ đen	Kg	0,02500	70.000	1.750			3.500	
			Bánh gạo	Gói	0,03360	25.000	840				
			Đường	Kg	0,03500	26.000	910				

NGƯỜI LẬP

NHÂN VIÊN Y TẾ

HIỆU TRƯỞNG

Hayer

Hayer



Hoàng Thị Hải Yến

Hoàng Thị Hải Yến

Trịnh Thị Huyền