

BẢNG CÔNG KHAI THỰC ĐƠN HỌC SINH NHÀ TRẺ THÁNG 11 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)	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		
Thứ 2	Bữa trưa chính	Cơm tẻ trắng	Gạo tẻ tám thơm	Kg	0,0500	18.000	900	250	2.250	8.250	-
		Thịt lợn băm xào trứng	Thịt lợn mỡng vai lọc bì	Kg	0,0165	140.000	2.310				
			Trứng gà ta	Quả	0,4000	5.000	2.000				
			Hành tươi	Kg	-	20.000	30,0				
		Canh Rau cải nấu thịt	Thịt lợn mỡng vai lọc bì	Kg	0,0015	140.000	210				
			Rau cải	Kg	0,0200	15.000	300				
	Bữa Phụ	Bánh Bông lan	Bánh Bông lan	Gói	0,0778	45.000	3.500			3.500	
	Bữa chính chiều	Bún nấu thịt	Bún gạo khô	Kg	0,1000	30.000	3.000	250	2.250	8.250	
			Cà chua	Kg	0,0320	20.000	640				
			Hành tươi	Kg		20.000	22				
			Thịt lợn mỡng vai lọc bì	Kg	0,0144	145.000	2.088				
Thứ 3	Bữa trưa chính	Cơm tẻ trắng	Gạo tẻ tám thơm	Kg	0,0500	18.000	900	250	2.250	8.250	-
		Thịt gà xào cà rốt, ngô ngọt	Gà CN Làm sẵn, nguyên con	Kg	0,0435	90.000	3.915				-
			Ngô ngọt	Bắp	0,0200	10000	200				-
			Cà rốt	Kg	0,0050	20.000	100				-
			Hành tươi	Kg	-	20.000	20				-
		Canh bí đỏ nấu thịt gà	Gà CN Làm sẵn, nguyên con	Kg	0,0035	90.000	315				-
			Bí đỏ	Kg	0,0200	15.000	300				-
	Bữa Phụ	Sữa Nuti baby	Sữa Nuti baby	Kg	0,0137	255.000	3.500			3.500	
	Bữa chính chiều	Cháo gà+ Bí đỏ	Gạo tẻ tám thơm	Kg	0,0500	18.000	900	250	2.250	8.250	-
			Gà CN Làm sẵn, nguyên con	Kg	0,0505	90.000	4.545				
			Bí đỏ	Kg	0,0180	15.000	270				
			Hành tươi	Kg	-	20.000	35				
Thứ 4	Bữa trưa chính	Cơm tẻ trắng	Gạo tẻ tám thơm	Kg	0,0500	18.000	900,00	250	2.250	8.250	-
		Cá trắm khúc+ thịt lợn sốt cà chua	Cá trắm khúc	Kg	0,0195	120.000	2.340,00				
			Thịt lợn mỡng vai lọc bì	Kg	0,0135	140.000	1.883,00				
			Cà chua	Kg	0,0175	20.000	350,00				
			Hành tươi thì là	Kg	-	20.000	14,50				
		Canh cá nấu dưa chua	Nước luộc cá		-						
			Rau cải muối dưa chua	Kg	0,0175	15.000	262,5				

Thứ	Bữa	Chi phí lương 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 Phụ	Bánh tìpô	Bánh Tìpô	Gói	0,1000	35.000	3.500			3.500	
	Bữa chính chiều	Bún nấu thịt lợn băm	Bún gạo khô	Kg	0,1000	28.000	2.800	250	2.250	8.250	-
			Cà chua	Kg	0,0300	20.000	600				
			Hành tươi	Kg	0,0015	20.000	30				
			Thịt lợn móng vai lọc bì	Kg	0,0160	145.000	2.320				
Thứ 5	Bữa trưa chính	Cơm tẻ trắng	Gạo tẻ tám thơm	Kg	0,0500	18.000	900	250	2.250	7.445	
		Thịt lợn băm rim đậu	Đậu phụ	Kg	0,0250	20.000	500				
			Thịt lợn móng vai lọc bì	Kg	0,0216	140.000	3.017				
			Hành tươi	Kg	0,0005	20.000	10,0				
		Canh Rau muống nấu thịt	Thịt lợn móng vai lọc bì	Kg	0,0015	140.000	210				
			Rau muống	Kg	0,0205	15.000	308				
	Bữa Phụ	Sữa Nuti baby	Sữa Nuti baby	Kg	0,02	255000	5.100			5.100	
	Bữa chính chiều	Cháo thịt lợn băm	Gạo tẻ tám thơm	Kg	0,0500	18.000	900	250	2.250	7.456	-
			Thịt lợn móng vai lọc bì	Kg	0,0288	140.000	4.032				
			Hành tươi	Kg	-	20.000	23,5				
Thứ 6	Bữa chiều chính	Cơm tẻ trắng	Gạo tẻ tám thơm	Kg	0,0500	18.000	900	250	2.250	8.670	
		Giò lợn, thịt lợn băm xào đồ cô ve, cà rốt	Thịt lợn móng vai lọc bì	Kg	0,0130	140.000	1.813				
			Đồ cove	Kg	0,0100	15.000	150				
			Cà rốt	Kg	0,0050	20.000	100				
			Giò lợn	Kg	0,0179	145.000	2.596				
			Hành tươi	Kg	-	20.000	18				
		Canh Rau ngót nấu thịt băm	Thịt lợn móng vai lọc bì	Kg	0,0021	140.000	294				
			Rau ngót	Kg	0,0150	20.000	300				
	Bữa Phụ	Chè đồ đen	Chè đồ đen	Kg	0,025	70000	1750			2.660	
			Đường	Kg	0,035	26000	910				
	Bữa chính chiều	Bún nấu thịt	Bún gạo khô	Kg	0,1000	28.000	2.800	250	2.250	8.250	
			Cà chua	Kg	0,0300	20.000	600				
			Hành tươi	Kg	0,0015	20.000	30				
			Thịt lợn móng vai lọc bì	Kg	0,0160	145.000	2.320				

NGƯỜI LẬP



Hoàng Thị Hải Yến

NHÂN VIÊN Y TẾ



Hoàng Thị Hải Yến

HIỆU TRƯỞNG



Trịnh Thị Huyền