

UBND PHƯỜNG MUỖNG THANH
TRƯỜNG MẦM NON XÃ THANH XƯƠNG

BẢNG CÔNG KHAI THỰC ĐƠN HỌC SINH MẪU GIÁO THÁNG 10 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	0,1	18.000	1.800	500	4.500	16.500	-
		Thịt lợn băm xào trứng	Thịt lợn mỡng vai lọc bì	Kg	0,033	140.000	4.620				
			Trứng gà ta	Quả	0,8	5.000	4.000				
			Hành tươi	Kg		20.000	60				
		Canh Rau cải nấu thịt	Thịt lợn mỡng vai lọc bì	Kg	0,003	140.000	420				
			Rau cải	Kg	0,04	15.000	600				
	Bữa Phụ	Bún nấu thịt	Bún gạo khô	Kg	0,04	28.000	1.120			3.500	-
			Cà chua	Kg	0,01	20.000	200				
			Hành tươi	Kg	0,0012	20.000	24				
			Thịt lợn mỡng vai lọc bì	Kg	0,0154	140.000	2.156				
Thứ 3	Bữa trưa chính	Cơm tẻ trắng	Gạo tẻ tám thơm	Kg	0,1	18.000	1.800	500	4.500	16.500	-
		Thịt gà xào cà rốt, ngô ngọt	Gà CN Làm sẵn, nguyên con	Kg	0,087	90.000	7.830				
			Ngô ngọt	Bắp	0,04	10.000	400				
			Cà rốt	Kg	0,01	20.000	200				
			Hành tươi	Kg		20.000	40				
		Canh bí đỏ nấu thịt gà	Gà CN Làm sẵn, nguyên con	Kg	0,007	90.000	630				
			Bí đỏ	Kg	0,04	15.000	600				
	Bữa Phụ	Cháo gà+ Bí đỏ	Gạo tẻ tám thơm	Kg	0,043	18.000	774			3.500	
			Gà CN Làm sẵn, nguyên con	Kg	0,0270	90.000	2.430				
			Bí đỏ	Kg	0,0180	15.000	270				
			Hành tươi	Kg	-	20.000	26				
Thứ 4	Bữa trưa chính	Cơm tẻ trắng	Gạo tẻ tám thơm	Kg	0,1	18.000	1.800	500	4.500	16.500	-
		Cá trắm khúc+ thịt lợn sốt cà chua	Cá trắm khúc	Kg	0,039	120.000	4.680				
			Thịt lợn mỡng vai lọc bì	Kg	0,0269	140.000	3.766				
			Cà chua	Kg	0,035	20.000	700				
			Hành tươi	Kg		20.000	29				
	Bữa trưa chính	Canh cá nấu dưa chua	Nước luộc cá								
			Rau cải muối dưa	Kg	0,035	15.000	525				

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 4	Bữa Phụ	Bún nấu thịt lợn băm	Bún gạo khô	Kg	0,06	28.000	1.680			3.500	
			Cà chua	Kg	0,01	20.000	200				
			Thịt lợn mông vai lọc bì	Kg	0,0116	140.000	1.620				
Thứ 5	Bữa trưa chính	Cơm tẻ trắng	Gạo tẻ tám thơm	Kg	0,1	18.000	1.800	500	4.500	14.900	20.000,0
		Thịt lợn băm rim đậu	Đậu phụ	Kg	0,05	20.000	1.000				
			Thịt lợn mông vai lọc bì	Kg	0,0431	140.000	6.034				
			Hành tươi	Kg		20.000	31				
			Thịt lợn mông vai lọc bì	Kg	0,003	140.000	420				
			Rau muống	Kg	0,041	15.000	615				
	Bữa Phụ	Sữa Nuti baby	Sữa Nuti baby	Kg	0,02	255.000	5.100			5.100	
		Cơm tẻ trắng	Gạo tẻ tám thơm	Kg	0,1	18.000	1.800				
Thứ 6	Bữa trưa chính	Giò lợn, thịt lợn băm xào đồ cô ve, cà rốt	Thịt lợn mông vai lọc bì	Kg	0,0259	140.000	3.626	500	4.500	17.340	-
			Đồ cove	Kg	0,02	15.000	300				
			Cà rốt	Kg	0,01	20.000	200				
			Giò lợn	Kg	0,0358	145.000	5.191				
			Hành tươi	Kg		20.000	35				
		Canh Rau ngót nấu thịt băm	Thịt lợn mông vai lọc bì	Kg	0,0042	140.000	588				
			Rau ngót	Kg	0,03	20.000	600				
	Bữa Phụ	Chè đỗ đen	Đỗ đen	Kg	0,0250	70.000	1.750			2.660	
			Đường	Kg	0,0350	26.000	910				

NGƯỜI LẬP

NHÂN VIÊN Y TẾ

HIỆU TRƯỞNG



Hoàng Thị Hải Yến



Hoàng Thị Hải Yến



Trịnh Thị Huyền