

UBND PHƯỜNG MUỜNG THANH
TRƯỜNG MẦM NON THANH XƯƠNG

BẢNG CÔNG KHAI THỰC ĐƠN HỌC SINH MẪU GIÁO THÁNG 02 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 cải nấu thịt	Thịt lợn mỡ vai lọc bì	Kg	0,00300	140.000	420					
		Rau cải	Kg	0,04000	15.000	600					
		Bún gạo khô	Kg	0,04000	28.000	1.120					
Bữa Phụ	Bún nấu thịt	Cà chua	Kg	0,00660	30.000	198	3.500	-			
		Hành tươi	Kg	0,00120	30.000	26					
		Thịt lợn mỡ vai lọc bì	Kg	0,01540	140.000	2.156					
		Com tẻ trắng	Gạo tẻ tám thơm	Kg	0,10000	18.000			1.800		
Thứ 3	Bữa trưa chính	Thịt gà xào cà rốt, ngô ngọt	Gà CN Làm sẵn bỏ đầu cổ cánh chân	Kg	0,08700	90.000	7.830	500	4.500	16.500	-
			Ngô ngọt	Bắp	0,04000	10.000	400				
			Cà rốt	Kg	0,01000	20.000	200				
			Hành tươi	Kg		30.000	40				
			Canh củ quả nấu thịt gà	Gà CN Làm sẵn bỏ đầu cổ cánh chân	Kg	0,00700	90.000				
	Bữa Phụ	Cháo gà	Su su	Kg	0,04000	15.000	600				
			Gạo tẻ tám thơm	Kg	0,04300	18.000	774				
			Gà CN Làm sẵn bỏ đầu cổ cánh chân	Kg	0,03000	90.000	2.700				
			Hành tươi	Kg	-	30.000	26				
			Com tẻ trắng	Gạo tẻ tám thơm	Kg	0,10000	18.000				
Thứ 4	Bữa trưa chính	Cá trắm khúc+ thịt lợn sốt cà chua	Cá trắm khúc	Kg	0,03900	120.000	4.680	500	4.500	16.500	-
			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				
			Bữa trưa	Canh cá nấu dưa	Nước luộc cá						

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)	CPCĐ (Công nấu, chất đốt, điện nước, đồ dùng)						
	chính	chua	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	500	4.500	14.900					
			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					
			Đậu phụ	Kg	0,05000	20.000	1.000								
		Thịt lợn rim đậu phụ	Thịt lợn mỡ vai lọc bì	Kg	0,04310	140.000	6.034								
			Hành tươi	Kg	0,00103	30.000	31								
			Thịt lợn mỡ vai lọc bì	Kg	0,00300	140.000	420								
		Canh Su su nấu thịt	Thịt lợn mỡ vai lọc bì	Kg	0,00300	140.000	420								
	Su su		Kg	0,04100	15.000	615									
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					
			Giò lợn, thịt lợn băm xào đồ cô ve, cà rốt	Thịt lợn mỡ vai lọc bì	Kg	0,02000	140.000					2.800			
		Đồ cove		Kg	0,02000	15.000	300								
		Cà rốt		Kg	0,01000	20.000	200								
		Giò lợn		Kg	0,03570	145.000	5.177								
		Hành tươi		Kg	0,00118	30.000	35,5								
		Canh Rau ngót nấu thịt băm	Thịt lợn mỡ vai lọc bì	Kg	0,00420	140.000	588								
	Rau ngót		Kg	0,03000	20.000	600									
	Bữa Phụ	Bánh gạo, chè đồ đen	Đồ 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



Hoàng Thị Hải Yến

NHÂN VIÊN Y TẾ



Hoàng Thị Hải Yến

HIỆU TRƯỞNG



Trịnh Thị Huyền