

UBND PHƯỜNG MƯỜNG THANH  
TRƯỜNG MẦM NON THANH XUÔNG

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)	Gia vị ( Bột nêm, nước mắm,bột canh, dầu	CPCĐ (Công nấu, chất đốt, điện nước,		
Thứ 2	Bữa trưa chính	Cơm tẻ trắng	Gạo tẻ tám thơm	Kg	0,05000	18.000	900	250	2.250	8.250	-
		Thịt lợn băm xào trứng	Thịt lợn mỡ vai lọc bì	Kg	0,01650	140.000	2.310				
			Trứng gà ta	Quả	0,40000	5.000	2.000				
			Hành tươi	Kg	0,00100	30.000	30				
			Thịt lợn mỡ vai lọc bì	Kg	0,00150	140.000	210				
		Canh Rau cải nấu thịt	Rau cải	Kg	0,02000	15.000	300				
	Bữa Phụ		Bánh Bông lan	Bánh Bông lan	Gói	0,07778	45.000	3.500			3.500
	Bữa chính chiều	Bún nấu thịt	Bún gạo khô	Kg	0,10000	30.000	3.000	250	2.250	8.250	-
			Cà chua	Kg	0,02150	30.000	645				
			Hành tươi	Kg	-	30.000	17				
Thịt lợn mỡ vai lọc bì			Kg	0,01440	145.000	2.088					
Thứ 3	Bữa trưa chính	Cơm tẻ trắng	Gạo tẻ tám thơm	Kg	0,05000	18.000	900	250	2.250	8.250	-
		Thịt gà xào cà rốt, ngô ngọt	Gà CN Làm sẵn bỏ đầu cổ cánh chân	Kg	0,04350	90.000	3.915				-
			Ngô ngọt	Bắp	0,02000	10.000	200				-
			Cà rốt	Kg	0,00500	20.000	100				-
			Hành tươi	Kg	-	30.000	20				-
			Canh củ quả nấu thịt gà	Gà CN Làm sẵn bỏ đầu cổ cánh chân	Kg	0,00350	90.000				315
	Su su	Kg		0,02000	15.000	300	-				
	Bữa Phụ	Bánh tìpô	Bánh tìpô	Gói	0,10000	35.000	3.500			3.500	
	Bữa chính chiều	Cháo gà	Gạo tẻ tám thơm	Kg	0,05000	18.000	900	250	2.250	8.250	-
			Gà CN Làm sẵn bỏ đầu cổ cánh chân	Kg	0,05350	90.000	4.815				
			Hành tươi	Kg	-	30.000	35				
	Thứ 4	Bữa trưa chính	Cơm tẻ trắng	Gạo tẻ tám thơm	Kg	0,05000	18.000	900	250	2.250	8.250
Cá trắm khúc+ thịt lợn sốt cà chua			Cá trắm khúc	Kg	0,01950	120.000	2.340				
			Thịt lợn mỡ vai lọc bì	Kg	0,01345	140.000	1.883				
			Cà chua	Kg	0,01165	30.000	350				
			Hành tươi	Kg	-	30.000	15				
			Canh cá nấu dưa chua	Nước luộc cá	-	-	-	-			
Rau cải muối dưa chua		Kg		0,01750	15.000	263					
Bữa Phụ		Bánh gạo	Bánh gạo	Gói	0,14000	25.000	3.500			3.500	

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	CPCĐ (Công nấu, chất đốt, điện nước,		
Thứ 4	Bữa chính chiều	Bún nấu thịt lợn băm	Bún gạo khô	Kg	0,10000	28.000	2.800	250	2.250	8.250	-
			Cà chua	Kg	0,02000	30.000	600				
			Hành tươi	Kg	0,00100	30.000	30				
			Thịt lợn mỡ vai lọc bì	Kg	0,01600	145.000	2.320				
Thứ 5	Bữa trưa chính	Cơm tẻ trắng	Gạo tẻ tám thơm	Kg	0,05000	18.000	900	250	2.250	7.445	
			Thịt lợn rim đậu phụ	Đậu phụ	Kg	0,02500	20.000				
		Canh Su su nấu thịt	Thịt lợn mỡ vai lọc bì	Kg	0,02155	140.000	3.017				
			Hành tươi	Kg	0,00033	30.000	10				
			Thịt lợn mỡ vai lọc bì	Kg	0,00150	140.000	210				
			Su su	Kg	0,02050	15.000	308				
	Bữa Phụ	Sữa Nuti baby	Sữa Nuti baby	Kg	0,02000	255.000	5.100			5.100	
	Bữa chính chiều	Cháo thịt lợn băm	Gạo tẻ tám thơm	Kg	0,05000	18.000	900	250	2.250	7.456	-
			Thịt lợn mỡ vai lọc bì	Kg	0,02880	140.000	4.032				
			Hành tươi	Kg	-	30.000	24				
Thứ 6	Bữa chiều chính	Cơm tẻ trắng	Gạo tẻ tám thơm	Kg	0,05000	18.000	900	250	2.250	8.250	
			Giò lợn, thịt lợn băm xào đỗ cô ve, cà rốt	Thịt lợn mỡ vai lọc bì	Kg	0,01000	140.000				
		Canh Rau ngót nấu thịt băm	Đỗ cove	Kg	0,01000	15.000	150				
			Cà rốt	Kg	0,00500	20.000	100				
			Giò lợn	Kg	0,01785	145.000	2.588				
			Hành tươi	Kg	0,00059	30.000	18				
			Thịt lợn mỡ vai lọc bì	Kg	0,00210	140.000	294				
	Bữa Phụ	Bánh gạo, chè đỗ đen	Rau ngót	Kg	0,01500	20.000	300				
			Đỗ đen	Kg	0,02500	70.000	1.750				
			Bánh gạo	Gói	0,03360	25.000	840				3.500
			Đường	Kg	0,03500	26.000	910				
Bữa chính chiều	Bún nấu thịt	Bún gạo khô	Kg	0,10000	28.000	2.800	250	2.250	8.250		
		Cà chua	Kg	0,00667	30.000	200					
		Hành tươi	Kg		30.000	20					
		Thịt lợn mỡ vai lọc bì	Kg	0,01950	140.000	2.730					

NGƯỜI LẬP



Hoàng Thị Hải Yến

NHÂN VIÊN Y TẾ



Hoàng Thị Hải Yến

HIỆU TRƯỞNG



Trịnh Thị Huyền