

Thứ	Thực đơn	Chi tiết	ĐVT	TP sống (gam/hs)	Đơn giá /Kg	Thành tiền	Thực phẩm chín/hs	Kcal	Chi phí phụ		Tổng tiền /suất
									Chi phí phụ	Số tiền	
Thứ 2 (10/02)	Bò viên rim gừng	Thịt bò	gram	25	250,000	6,250	40-45	109.0	Chất đốt	1,000	
		Giò sống	gram	40	150,000	6,000			Lãi dự kiến	400	
		Mỡ lợn	gram	10	75,000	750			Khấu hao	200	
	Trứng đảo bông	Trứng gà	quả	1	3,300	3,300	30-35	70.0	Nhân công	4,500	
	Su su, cà rốt xào	Su su, cà rốt	gram	70	25,000	1,750	50-52	15.0	NRB+NL	200	
	Canh bí đỏ nấu thịt	Bí đỏ	gram	30	25,000	750	220-240	15.0	Nước sạch	100	
		Thịt lợn	gram	2	159,000	318					
	Cơm trắng	Gạo tẻ	gram	120	21,000	2,520	210-240	412.0			
	Bánh gạo Tràng An	Bánh gạo Tràng An	bánh	2	2,000	4,000		70.0			
	Gia giảm (gia vị: hành, tỏi, dầu ăn, mì chính, hạt nêm, mắm muối, bột canh....)						2,000				
Cộng thứ 2						27,638		691.0		6,400	34,038
Thứ 3 (11/02)	Thịt gà rang gừng	Thịt gà	gram	100	95,000	9,500	50-60	150.0	Chất đốt	1,000	
	Cá viên chiên giòn	Cá viên	gram	30	120,000	3,600	22-25	70.0	Lãi dự kiến	400	
	Cải bắp, cà rốt xào	Cải bắp, cà rốt	gram	70	25,000	1,750	50-52	15.0	Khấu hao	200	
	Canh cải cúc nấu thịt	Cải cúc	gram	30	25,000	750	220-240	15.0	Nhân công	4,500	
		Thịt lợn	gram	2	159,000	318			NRB+NL	200	
	Cơm trắng	Gạo tẻ	gram	120	21,000	2,520	210-240	412.0	Nước sạch	100	
	Bánh mì tươi vị cốm	Bánh mì tươi vị cốm	bánh	1	5,000	5,000		80.0			
	Gia giảm (gia vị: hành, tỏi, dầu ăn, mì chính, hạt nêm, mắm muối, bột canh....)						3,000				
Cộng thứ 3						26,438		742.0		6,400	32,838
Thứ 4 (12/02)	Thịt lợn kho tàu	Thịt lợn	gram	78	159,000	12,402	50-55	190.0	Chất đốt	1,000	
	Dưa hấu	Dưa hấu	gram	80	30,000	2,400	60-65	24.0	Lãi dự kiến	400	
	Khoai tây, cà rốt xào	Khoai tây, cà rốt	gram	70	25,000	1,750	50-52	15.0	Khấu hao	200	
	Canh cải xanh thịt băm	Cải xanh	gram	30	25,000	750	220-240	15.0	Nhân công	4,500	
		Thịt lợn	gram	2	159,000	318			NRB+NL	200	
	Cơm trắng	Gạo tẻ	gram	120	21,000	2,520	210-240	412.0	Nước sạch	100	
	Sữa hộp Hà Nội milk	Sữa hộp Hà Nội milk	hộp	1	5,000	5,000		80.0			
Gia giảm (gia vị: hành, tỏi, dầu ăn, mì chính, hạt nêm, mắm muối, bột canh....)						2,000					
Cộng thứ 4						27,140		736.0		6,400	33,540



Thứ	Thực đơn	Chi tiết	ĐVT	TP sống (gam/hs)	Đơn giá /Kg	Thành tiền	Thực phẩm chín/hs	Kcal	Chi phí phụ		Tổng tiền /suất
									Chi phí phụ	Số tiền	
Thứ 5 (13/02)	Giò chả rim mắm	Giò chả nạc	gram	60	147,000	8,820	50-52	126.0	Chất đốt	1,000	
		Thịt lợn	gram	5	159,000	795			Lãi dự kiến	400	
	Đậu thịt sốt cà chua	Đậu phụ	gram	70	25,000	1,750	50-55	70.0	Khấu hao	200	
		Cà chua	gram	10	30,000	300			Nhân công	4,500	
		Cải ngọt xào	Cải ngọt	gram	70	25,000	1,750	50-52	15.0	NRB+NL	200
	Canh bí xanh hầm xương	Bí xanh	gram	30	25,000	750	220-240	15.0	Nước sạch	100	
		Xương lợn	gram	8	80,000	640					
	Cơm trắng	Gạo tẻ	gram	120	21,000	2,520	210-240	412.0			
	Sữa chua Vinamilk	Sữa chua Vinamilk	hộp	1	5,000	5,000		110.0			
Gia giảm (gia vị: hành, tỏi, dầu ăn, mì chính, hạt nêm, mắm muối, bột canh....)						2,000					
Cộng thứ 5						24,325		748.0		6,400	30,725
Thứ 6 (14/02)	Cơm rang thập cẩm	Thịt lợn	gram	13	159,000	2,067	220-230	540.0	Chất đốt	1,000	
		Ngô ngọt hạt	gram	15	80,000	1,200			Lãi dự kiến	400	
		Đậu cove, cà rốt	gram	30	30,000	900			Khấu hao	200	
		Chả nạc	gram	15	145,000	2,175			Nhân công	4,500	
		Gạo tẻ	gram	130	21,000	2,730			NRB+NL	200	
		Trứng gà	gram	8	62,000	496			Nước sạch	100	
	Xúc xích chiên	Xúc xích	cái	1	8,000	8,000		90.0			
	Canh cải thảo nấu thịt	Cải thảo	gram	30	25,000	750	220-240	15.0			
		Thịt lợn	gram	2	159,000	318					
Kem Caramen Hoa Sữa	Kem Caramen Hoa Sữa	hộp	1	5,000	5,000		110.0				
Gia giảm (gia vị: hành, tỏi, dầu ăn, mì chính, hạt nêm, mắm muối, bột canh....)						2,000					
Cộng thứ 6						25,636		755.0		6,400	32,036



Đại diện Nhà Trường
Nguyễn Thị Bích Huyền

Ban Bán Trú

Kim
Trần Thị Kim Thủy



Đại diện Công Ty

PHÓ GIÁM ĐỐC
Nguyễn Thị Vân