



CÔNG TY TNHH CHẾ BIẾN XUẤT ĂN HOA SỮA

THỰC ĐƠN HỌC SINH – PHƯỜNG LONG BIÊN
BỮA CHÍNH VÀ BỮA PHỤ TRƯỞNG TIỂU HỌC LONG BIÊN

Tuần 19 năm học 2025 - 2026

(Từ ngày 19/01/2026 đến 23/01/2026)

TT	Thứ 2 (19/01)	Thứ 3 (20/01)	Thứ 4 (21/01) <i>Bữa ăn học đường</i>	Thứ 5 (22/01)	Thứ 6 (23/01)
1	Thịt gà kho sả	Thịt bò hầm củ quả	Thịt lợn quay xá xíu	Cá rô file chiên xù	Chả cốm chấm sốt tương cà
2	Đậu rán tẩm hành	Trứng đảo bông	Thịt băm xào khoai tây	Thịt gà nấu cari	Đậu thịt sốt cà chua
3	Su su, cà rốt xào	Bắp cải xào	Dưa hấu	Giá đỗ, cà rốt xào	Cải thảo xào cà rốt
4	Canh cải thảo nấu thịt	Canh bí đỏ nấu thịt băm	Canh cải ngọt nấu thịt	Canh cải cúc nấu thịt	Canh củ quả nấu thịt
5	Cơm trắng	Cơm trắng	Cơm trắng	Cơm trắng	Cơm trắng
6	Sữa tươi tiệt trùng Vinamilk	Bánh gato Hoa Sữa	Sữa chua Vinamilk	Sữa tươi tiệt trùng Vinamilk	Chuối + bánh gạo

ĐẠI DIỆN NHÀ TRƯỜNG
TRƯỜNG
TIỂU HỌC
LONG BIÊN
P. HIỆU TRƯỞNG
Nguyễn Ngọc Hà

ĐẠI DIỆN CMHS
Nguyễn Thị Diệu Hương

ĐẠI DIỆN CÔNG TY HOA SỮA
CÔNG TY
TNHH
CHẾ BIẾN XUẤT ĂN
HOA SỮA
THÀNH PHỐ HÀ NỘI
PHÓ GIÁM ĐỐC
Nguyễn Thị Vân

CÔNG TY TNHH CHẾ BIẾN XUẤT ĂN HOA SỮA

THỰC ĐƠN BÁN TRÚ TRƯỜNG TIỂU HỌC LONG BIÊN NĂM HỌC 2025 - 2026

Suất ăn 35.000đ trên một suất và quà chiều

Thực đơn tuần 19 (từ ngày 19/01/2026 đến 23/01/2026)

Thứ	Thực đơn	Chi tiết	ĐVT	TP sống/hs	ĐG/Kg	Thành tiền	TP chín/hs	Kcal	Chi phí phụ		Tổng tiền /suất
									Chi phí phụ	Số tiền	
Thứ 2 (19/01)	Thịt gà kho sả	Gà file	gram	90	95,000	8,550	60-65	160.0	Chất đốt	1,200	
	Đậu rán tằm hành	Đậu phụ	gram	70	25,000	1,750	55-60	150.0	Nhân công	4,500	
	Su su, cà rốt xào	Su su gọt vỏ, cà rốt	gram	90	25,000	2,250	50-55	35.0	Lãi dự kiến	600	
	Canh cải thảo nấu thịt	Cải thảo	gram	28	25,000	700	220-240	50.0	Phí quản lý	300	
		Thịt lợn	gram	2	140,000	280			NRB+ N.lau sản	150	
	Cơm trắng	Gạo tẻ	gram	120	20,000	2,400	250-300	370.0	Khấu hao	300	
	Sữa tươi tiệt trùng Vinamilk	Sữa tươi tiệt trùng Vinamilk	hộp	1	5,000	5,000		45.0	Nước sạch	150	
	Gia giảm (gia vị: dầu ăn, mì chính, hạt nêm, mắm muối, bột canh....)					3,000			VAT	2,600	
Cộng thứ 2						23,930		810.0		9,800	33,730
Thứ 3 (20/01)	Thịt bò hầm củ quả	Thịt bò	gram	50	240,000	12,000	60-65	130.0	Chất đốt	1,200	
		Khoai tây, cà rốt	gram	40	30,000	1,200			Nhân công	4,500	
	Trứng đào bông	Trứng gà	quả	1	3,050	3,050	40-45	95.0	Lãi dự kiến	600	
	Bắp cải xào	Bắp cải	gram	90	25,000	2,250	50-55	50.0	Phí quản lý	300	
	Canh bí đỏ nấu thịt băm	Thịt lợn	gram	2	140,000	280	220-240	50.0	NRB+ N.lau sản	150	
		Bí đỏ	gram	28	25,000	700			Khấu hao	300	
	Cơm trắng	Gạo tẻ	gram	120	20,000	2,400	250-300	370.0	Nước sạch	150	
	Bánh gato Hoa Sữa	Bánh gato Hoa Sữa	bánh	1	4,500	4,500		116.0	VAT	2,600	
Cộng thứ 3						27,380		811.0		9,800	37,180
Thứ 4 (21/01)	Thịt lợn quay xá xíu	Thịt lợn	gram	80	140,000	11,200	45-50	165.0	Chất đốt	1,200	
	Thịt băm xào khoai tây	Thịt lợn	gram	5	140,000	700	45-50	100.0	Nhân công	4,500	
		Khoai tây, cà rốt	gram	65	30,000	1,950			Lãi dự kiến	600	
	Dưa hấu	Dưa hấu	gram	80	25,000	2,000	70-75	25.0	Phí quản lý	300	
	Canh cải ngọt nấu thịt	Cải ngọt	gram	28	25,000	700	220-240	190.0	NRB+ N.lau sản	150	
		Thịt lợn	gram	2	140,000	280			Khấu hao	300	
	Cơm trắng	Gạo tẻ	gram	120	20,000	2,400	250-300	370.0	Nước sạch	150	
	Sữa chua Vinamilk	Sữa chua Vinamilk	hộp	1	5,000	5,000		64.0	VAT	2,600	
Cộng thứ 4						26,230		914.0		9,800	36,030





Thứ	Thực đơn	Chi tiết	ĐVT	TP sống/hs	ĐG/Kg	Thành tiền	TP chín/hs	Kcal	Chi phí phụ		Tổng tiền /suất
									Chi phí phụ	Số tiền	
Thứ 5 (22/01)	Cá rô file chiên xù	Cá rô phi file	gram	65	105,000	6,825	50-52	180.0	Chất đốt	1,200	
	Thịt gà nấu cari	Thịt gà file	gram	40	95,000	3,800	40-45	150.0	Nhân công	4,500	
		Khoai tây, cà rốt	gram	35	30,000	1,050			Lãi dự kiến	600	
	Giá đỗ, cà rốt xào	Giá đỗ, cà rốt	gram	65	25,000	1,625	45-50	20.0	Phí quản lý	300	
	Canh cải cúc nấu thịt	Cải cúc	gram	28	25,000	700	220-240	70.0	NRB+ N.lau sàn	150	
		Thịt lợn	gram	2	140,000	280			Khấu hao	300	
	Cơm trắng	Gạo tẻ	gram	120	20,000	2,400	250-300	370.0	Nước sạch	150	
	Sữa tươi tiệt trùng Vinamilk	Sữa tươi tiệt trùng Vinamilk	hộp	1	5,000	5,000		45.0	VAT	2,600	
	Gia giảm (gia vị: dầu ăn, mì chính, hạt nêm, mắm muối, bột canh....)					4,000					
	Cộng thứ 5					25,680		835.0		9,800	35,480
Thứ 6 (23/01)	Chả cốm chấm sốt tương cà	Chả cốm	gram	65	120,000	7,800	50-52	200.0	Chất đốt	1,200	
		Tương cà	gram	10	50,000	500	8-10		Nhân công	4,500	
	Đậu thịt sốt cà chua	Đậu phụ	gram	70	25,000	1,750	60-65	190.0	Lãi dự kiến	600	
		Cà chua	gram	10	30,000	300			Phí quản lý	300	
		Thịt lợn	gram	5	140,000	700			NRB+ N.lau sàn	150	
	Cải thảo xào cà rốt	Cải thảo, cà rốt	gram	90	25,000	2,250	50-55	10.0	Khấu hao	300	
	Canh củ quả nấu thịt	Thịt lợn	gram	2	140,000	280	220-240	170.0	Nước sạch	150	
		Khoai tây, cà rốt	gram	30	30,000	900			VAT	2,600	
	Cơm trắng	Gạo tẻ	gram	120	20,000	2,400	250-300	370.0			
	Chuối + bánh gạo	Chuối	quả	1	2,200	2,200		125.0			
		Bánh gạo	bánh	1	2,500	2,500					
	Gia giảm (gia vị: dầu ăn, mì chính, hạt nêm, mắm muối, bột canh....)					3,000					
	Cộng thứ 6					24,580		1,065.0		9,800	34,380