



CÔNG TY TNHH CHẾ BIẾN XUẤT ẤN HOA SỮA

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

Tuần 30 năm học 2025-2026

(Từ ngày 13/04/2026 đến 17/04/2026)

TT	Thứ 2 (13/04)	Thứ 3 (14/04)	Thứ 4 (15/04)	Thứ 5 (16/04)	Thứ 6 (17/04)
1	Thịt bò hầm sốt vang	Trứng đúc thịt băm	Thịt gà file rang gừng	Cá rô phi chiên xù	Thịt viên sốt dầu hào
2	Ruốc thịt gà	Thịt lợn xào ngũ sắc	Đậu rán tẩm hành	Trứng chưng hành	Muối vừng
3	Bắp cải xào	Giá đỗ, cà rốt xào	Dưa hấu	Su su, cà rốt xào	Chuối tiêu
4	Canh bí đỏ nấu thịt	Canh cải xanh nấu thịt	Canh cải ngọt nấu thịt	Canh mùng tơi nấu tôm nõn	Rau muống xào+ Canh chua dầm me
5	Cơm trắng	Cơm trắng	Cơm trắng	Cơm trắng	Cơm trắng
6	Sữa chua Vinamilk	Bánh gato Hoa Sữa	Sữa tươi tiệt trùng Vinamilk	Sữa chua Vinamilk	Bánh Gibon Hải Châu

ĐẠI DIỆN NHÀ TRƯỜNG



P. HIỆU TRƯỞNG  
*Nguyễn Ngọc Hà*

ĐẠI DIỆN CMHS

*Thường  
Đình Minh Thường*

ĐẠI DIỆN CÔNG TY HOA SỮA



PHÓ GIÁM ĐỐC  
*Nguyễn Thị Vân*

CÔNG TY TNHH CHÈ BIÊN XUẤT ẨM 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 30 (từ ngày 13/04/2026 đến 17/04/2026)

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 (13/04)	Thịt bò hầm sốt vang	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	
	Ruốc thịt gà	Thịt gà file	gram	35	95,000	3,325	15-20	70.0	Lãi dự kiến	600	
	Bắp cải xào	Bắp cải	gram	90	25,000	2,250	50-55	35.0	Phí quản lý	300	
	Canh bí đỏ nấu thịt	Thịt lợn	gram	2	140,000	280	220-240	25.0	NRB+ N.lau sàn	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	
	Sữa chua Vinamilk	Sữa chua Vinamilk	hộp	1	5,000	5,000		64.0	VAT	2,600	
	Gia giảm (gia vị: dầu ăn, mì chính, hạt nêm, mắm muối, bột canh....)						1,000				
<b>Cộng thứ 2</b>						<b>28,155</b>		<b>694.0</b>		<b>9,800</b>	<b>37,955</b>
Thứ 3 (14/04)	Trứng đúc thịt băm	Thịt lợn	gram	40	140,000	5,600	45-50	130.0	Chất đốt	1,200	
		Trứng gà	quả	1	3,050	3,050			Nhân công	4,500	
	Thịt lợn xào ngũ sắc	Thịt lợn	gram	15	140,000	2,100	40-45	55.0	Lãi dự kiến	600	
		Đỗ cove	gram	15	30,000	450			Phí quản lý	300	
		Cà rốt	gram	7	25,000	175			NRB+ N.lau sàn	150	
		Ngô ngọt hạt	gram	13	80,000	1,040			Khấu hao	300	
	Giá đỗ, cà rốt xào	Giá đỗ, cà rốt	gram	65	25,000	1,625	45-50	25.0	Nước sạch	150	
	Canh cải xanh nấu thịt	Cải xanh	gram	28	25,000	3,500	220-240	25.0	VAT	2,600	
		Thịt lợn	gram	2	140,000	280					
Cơm trắng	Gạo tẻ	gram	120	20,000	2,400	250-300	370.0				
Bánh gato Hoa Sữa	Bánh gato Hoa Sữa	bánh	1	4,500	4,500		116.0				
Gia giảm (gia vị: dầu ăn, mì chính, hạt nêm, mắm muối, bột canh....)						2,000					
<b>Cộng thứ 3</b>						<b>26,720</b>		<b>721.0</b>		<b>9,800</b>	<b>36,520</b>
Thứ 4 (15/04)	Thịt gà file rang gừng	Thịt gà file	gram	90	95,000	8,550	55-60	140.0	Chất đốt	1,200	
	Đậu rán tẩm hành	Đậu phụ	gram	70	25,000	1,750	55-60	150.0	Nhân công	4,500	
	Dưa hấu	Dưa hấu	gram	80	30,000	2,400	70-75	30.0	Lãi dự kiến	600	
	Canh cải ngọt nấu thịt	Cải ngọt	gram	28	25,000	700	220-240	25.0	Phí quản lý	300	
		Thịt lợn	gram	2	140,000	280			NRB+ N.lau sàn	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 Vinami	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
<b>Cộng thứ 4</b>						<b>24,080</b>		<b>760.0</b>		<b>9,800</b>	<b>33,880</b>



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 (16/04)	Cá rô phi chiên xù	Cá rô phi file	gram	65	105,000	6,825	50-52	150.0	Chất đốt	1,200	
	Trứng chưng hành	Trứng gà	quả	1	3,050	3,050	40-45	80.0	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 mùng tơi nấu tôm nõn	Mùng tơi	gram	30	25,000	750	220-240	20.0	Phí quản lý	300	
		Tôm nõn khô	gram	0.5	600,000	300			NRB+ N.lau sàn	150	
	Cơm trắng	Gạo tẻ	gram	120	20,000	2,400	250-300	370.0	Khấu hao	300	
	Sữa chua Vinamilk	Sữa chua Vinamilk	hộp	1	5,000	5,000		64.0	Nước sạch	150	
	Gia giảm (gia vị: dầu ăn, mì chính, hạt nêm, mắm muối, bột canh....)						4,000		VAT	2,600	
<b>Cộng thứ 5</b>						<b>24,575</b>		<b>719.0</b>		<b>9,800</b>	<b>34,375</b>
Thứ 6 (17/04)	Thịt viên sốt dầu hào	Thịt lợn	gram	35	140,000	4,900	55-60	180.0	Chất đốt	1,200	
		Mỡ lợn	gram	10	85,000	850			Nhân công	4,500	
		Giò sống	gram	35	135,000	4,725			Lãi dự kiến	600	
	Muối vừng	Lạc rang	gram	15	80,000	1,200	25-27	80.0	Phí quản lý	300	
		Vừng rang	gram	3	100,000	300			NRB+ N.lau sàn	150	
	Chuối tiêu	Chuối tiêu	quả	1	2,500	2,500	90-100	70.0	Khấu hao	300	
	Rau muống xào	Rau muống	gram	90	25,000	2,250	50-55	65.0	Nước sạch	150	
	Canh chua dầm me	Me	gram	4	50,000	200	220-240	25.0	VAT	2,600	
	Cơm trắng	Gạo tẻ	gram	120	20,000	2,400	250-300	370.0			
	Bánh Gibon Hải Châu	Bánh Gibon Hải Châu	bánh	1	3,500	3,500		80.0			
	Gia giảm (gia vị: dầu ăn, mì chính, hạt nêm, mắm muối, bột canh....)						2,000				
<b>Cộng thứ 6</b>						<b>24,825</b>		<b>870.0</b>		<b>9,800</b>	<b>34,625</b>

