



CÔNG TY TNHH CHẾ BIẾN XUẤT ẨM HOA SỮA

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

Tuần 29 năm học 2025-2026

(Từ ngày 06/04/2026 đến 10/04/2026)

TT	Thứ 2 (06/04)	Thứ 3 (07/04)	Thứ 4 (08/04)	Thứ 5 (09/04)	Thứ 6 (10/04)
1	Thịt gà om nấm	Cá rô file chiên giòn	Trứng đúc thịt băm	Chả cốm chiên chấm sốt tương cà	Tỏi gà chiên KFC
2	Trứng kho tàu	Đậu sốt cà chua	Thịt lợn xay rim mắm	Đậu mơ sốt thịt	Sốt tương cà
3	Su su, cà rốt xào	Bắp cải xào cà rốt	Dưa hấu	Rau muống xào	Khoai tây chiên
4	Canh cải ngọt nấu thịt	Canh bí đỏ nấu thịt	Canh cải xanh nấu thịt	Canh chua dầm me	Canh cải thảo nấu thịt
5	Cơm trắng	Cơm trắng	Cơm trắng	Cơm trắng	Cơm trắng
6	Bánh mì bơ ruốc	Caramen Hoa Sữa	Sữa tươi Vinamilk	Sữa chua Vinamilk	Chuối tiêu+ bánh gạo

ĐẠI DIỆN NHÀ TRƯỜNG



P. HIỆU TRƯỞNG
Nguyễn Ngọc Hà

ĐẠI DIỆN CMHS

Nguyễn Thị Diệu Hương

ĐẠI DIỆN CÔNG TY HOA SỮA



GIÁM ĐỐC
Bùi Quang Hoàn

CÔNG TY TNHH CHẾ BIẾN 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 29 (từ ngày 06/04/2026 đến 10/04/2026)

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 (06/04)	Thịt gà om nấm	Thịt gà file	gram	90	95,000	8,550	60-65	160.0	Chất đốt	1,200	
	Trứng kho tàu	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 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	
	Bánh mì bơ ruốc	Bánh mì bơ ruốc	bánh	1	4,500	4,500		100.0	Nước sạch	150	
	Gia giảm (gia vị: dầu ăn, mì chính, hạt nêm, mắm muối, bột canh...)						4,000			VAT	2,600
Cộng thứ 2						25,730		770.0		9,800	35,530
Thứ 3 (07/04)	Cá rô file chiên giòn	Cá rô phi file	gram	65	105,000	6,825	50-52	150.0	Chất đốt	1,200	
	Đậu sốt cà chua	Đậu phụ	gram	70	25,000	1,750	60-65	130.0	Nhân công	4,500	
		Cà chua	gram	12	30,000	360			Lãi dự kiến	600	
	Bắp cải xào cà rốt	Bắp cải, cà rốt	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	
	Caramen Hoa Sữa	Caramen Hoa Sữa	hộp	1	5,000	5,000		140.0	VAT	2,600	
Gia giảm (gia vị: dầu ăn, mì chính, hạt nêm, mắm muối, bột canh...)						4,000					
Cộng thứ 3						23,565		850.0		9,800	33,365
Thứ 4 (08/04)	Trứng đúc thịt băm	Thịt lợn	gram	15	140,000	2,100	45-50	130.0	Chất đốt	1,200	
		Trứng gà	quả	1	3,050	3,050			Nhân công	4,500	
	Thịt lợn xay rim mắm	Thịt lợn	gram	45	140,000	6,300	30-35	90.0	Lãi dự kiến	600	
	Dưa hấu	Dưa hấu	gram	80	30,000	2,400	70-75	30.0	Phí quản lý	300	
	Canh cải xanh nấu thịt	Cải xanh	gram	28	25,000	3,500	220-240	25.0	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 Vinamilk	Sữa tươi 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...)						1,000					
Cộng thứ 4						26,030		690.0		9,800	35,830



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 (09/04)	Chả cốm chiên 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 mọt sốt thịt	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	
	Rau muống xào	Rau muống	gram	90	25,000	2,250	50-55	65.0	Khấu hao	300	
	Canh chua dầm me	Me	gram	5	50,000	250	220-240	25.0	Nước sạch	150	
	Cơm trắng	Gạo tẻ	gram	120	20,000	2,400	250-300	370.0	VAT	2,600	
	Sữa chua Vinamilk	Sữa chua Vinamilk	hộp	1	5,000	5,000		64.0			
Gia giảm (gia vị: dầu ăn, mì chính, hạt nêm, mắm muối, bột canh....)						4,000					
Cộng thứ 5						24,950		914.0		9,800	34,750
Thứ 6 (10/04)	Tôi gà chiên KFC	Tôi gà	gram	140	105,000	14,700	55-60	520.0	Chất đốt	1,200	
	Sốt tương cà	Tương cà	gram	8	50,000	400	10		Nhân công	4,500	
	Khoai tây chiên	Khoai tây	gram	90	30,000	2,700	30-35	105.0	Lãi dự kiến	600	
	Canh cải thảo nấu thịt	Cải thảo	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	
	Chuối tiêu + bánh gạo	Chuối tiêu	quả	1	2,500	2,200		125.0	Nước sạch	150	
		Bánh gạo	bánh	1	2,500	2,500			VAT	2,600	
Gia giảm (gia vị: dầu ăn, mì chính, hạt nêm, mắm muối, bột canh....)						2,000					
Cộng thứ 6						27,880		1,145.0		9,800	37,680

