

TRƯỜNG PTDTBT TIỂU HỌC CHUNG CHẢI SỐ 2
THỰC ĐƠN ĂN TRƯA HÀNG NGÀY CỦA HỌC SINH CÁC ĐIỂM BÀN THÁNG 11-2024 NĂM HỌC 2024-2025



Thứ 2 (Tháng 11/2024) là: 4 bữa ăn
 Tổng số học sinh ăn trưa tại các điểm bàn: 160 học sinh

(Lưu ý: Các ngày ăn trong tháng có số tiền là bằng nhau do vậy đề nghị GV và phụ huynh học sinh giám sát việc thực hiện nấu ăn. Có vấn đề gì báo về cho Đ/c hiệu trưởng qua số máy 0944899322)

BẢN	Số học sinh ăn	Số tiền ăn/học sinh	Số tiền ăn trong một bữa	Thực phẩm						Ghi chú
				Tên thực phẩm	Đơn vị tính	Số lượng thực phẩm	Đơn giá	Thành tiền	Cách chế biến	
NẠM KHUM	36	8.500	306.000	Thịt lợn vai, mỡ, ba chỉ	Kg	1,80	135.000	243.000	Thịt lợn xào quả su su	THỨ 2 (Ngày 04; 11; 18; 25 Tháng 11/2024)
				Quả su su	Kg	1,00	20.000	20.000		
				Rau, củ, quả	Kg	1,54	20.000	30.800	Rau, củ, quả nấu canh	
				Muối biển sạch	Gói	0,20	12.000	2.400		
				Mỳ chính Ajinomoto(Vedan)	Kg	0,10	70.000	7.000		
				Hành lá	Kg	0,04	70.000	2.800		
				Tổng cộng						
HÚY TO 1	17	8.500	144.500	Thịt lợn vai, mỡ, ba chỉ	Kg	0,80	135.000	108.000	Thịt lợn xào quả su su	THỨ 2 (Ngày 04; 11; 18; 25 Tháng 11/2024)
				Quả su su	Kg	0,50	20.000	10.000		
				Rau, củ, quả	Kg	0,86	20.000	17.100	Rau, củ, quả nấu canh	
				Muối biển sạch	Gói	0,20	12.000	2.400		
				Mỳ chính Ajinomoto(Vedan)	Kg	0,06	70.000	4.200		
				Hành lá	Kg	0,04	70.000	2.800		
				Tổng cộng						
NẠM VÌ	32	8.500	272.000	Thịt lợn vai, mỡ, ba chỉ	Kg	1,60	135.000	216.000	Thịt lợn xào quả su su	THỨ 2 (Ngày 04; 11; 18; 25 Tháng 11/2024)
				Quả su su	Kg	1,00	20.000	20.000		
				Rau, củ, quả	Kg	1,12	20.000	22.400	Rau, củ, quả nấu canh	
				Muối biển sạch	Gói	0,20	12.000	2.400		
				Mỳ chính Ajinomoto(Vedan)	Kg	0,10	70.000	7.000		
				Hành lá	Kg	0,06	70.000	4.200		
				Tổng cộng						

BẢN	Số học sinh ăn	Số tiền ăn/học sinh	Số tiền ăn trong một bữa	Thực phẩm						Ghi chú
				Tên thực phẩm	Đơn vị tính	Số lượng thực phẩm	Đơn giá	Thành tiền	Cách chế biến	
HUA SIN	38	8.500	323.000	Thịt lợn vai, mỡ, ba chỉ	Kg	2,00	135.000	270.000	Thịt lợn xào quả su su	THỨ 2 (Ngày 04; 11; 18; 25 Tháng 11/2024)
				Quả su su	Kg	1,00	20.000	20.000		
				Rau, củ, quả	Kg	0,97	20.000	19.400	Rau, củ, quả nấu canh	
				Muối biển sạch	Gói	0,20	12.000	2.400		
				Mỳ chính Ajinomoto(Vedan)	Kg	0,10	70.000	7.000		
				Hành lá	Kg	0,06	70.000	4.200		
Tổng cộng								323.000		
HÚY TO 2	37	8.500	314.500	Thịt lợn vai, mỡ, ba chỉ	Kg	1,90	135.000	256.500	Thịt lợn xào quả su su	THỨ 2 (Ngày 04; 11; 18; 25 Tháng 11/2024)
				Quả su su	Kg	1,00	20.000	20.000		
				Rau, củ, quả	Kg	1,22	20.000	24.400	Rau, củ, quả nấu canh	
				Muối biển sạch	Gói	0,20	12.000	2.400		
				Mỳ chính Ajinomoto(Vedan)	Kg	0,10	70.000	7.000		
				Hành lá	Kg	0,06	70.000	4.200		
Tổng cộng								314.500		

Kê Toán
(Ký, họ tên)



Nguyễn Đức Thiện

Hiệu Trưởng

(Ký, đóng dấu, họ tên)



Trịnh Văn Lập

TRƯỜNG PTDTBT TIỂU HỌC CHUNG CHẢI SỐ 2
THỰC ĐƠN ĂN TRƯA HÀNG NGÀY CỦA HỌC SINH CÁC ĐIỂM BẢN THÁNG 11-2024 NĂM HỌC 2024-2025



Thứ 3 (Tháng 11/2024) là: 4 bữa ăn
 Tổng số học sinh ăn trưa tại các điểm bản: 160 học sinh

(Lưu ý: Các ngày ăn trưa tháng 11/2024 đều là bằng nhau do vậy đề nghị GV và phụ huynh học sinh giám sát việc thực hiện nấu ăn. Có vấn đề gì báo về cho Đ/c hiệu trưởng qua số máy 0944899322)

BẢN	Số học sinh ăn	Số tiền ăn/học sinh	Số tiền ăn trong một bữa	Thực phẩm					Ghi chú	
				Tên thực phẩm	Đơn vị tính	Số lượng thực phẩm	Đơn giá	Thành tiền		Cách chế biến
NẠM KHUM	36	8.500	306.000	Chả cá	Kg	1,80	130.000	234.000	Chả cá sốt cà chua	THỨ 3 (Ngày 05; 12; 19; 26 Tháng 11/2024)
				Quả cà chua	Kg	0,50	40.000	20.000		
				Rau, củ, quả	Kg	1,99	20.000	39.800	Rau, củ, quả nấu canh	
				Muối biển sạch	Gói	0,20	12.000	2.400		
				Mỳ chính Ajinomoto(Vedan)	Kg	0,10	70.000	7.000		
				Hành lá	Kg	0,04	70.000	2.800		
				Tổng cộng						
HÚY TO 1	17	8.500	144.500	Chả cá	Kg	0,80	130.000	104.000	Chả cá sốt cà chua	THỨ 3 (Ngày 05; 12; 19; 26 Tháng 11/2024)
				Quả cà chua	Kg	0,40	40.000	16.000		
				Rau, củ, quả	Kg	0,76	20.000	15.100	Rau, củ, quả nấu canh	
				Muối biển sạch	Gói	0,20	12.000	2.400		
				Mỳ chính Ajinomoto(Vedan)	Kg	0,06	70.000	4.200		
				Hành lá	Kg	0,04	70.000	2.800		
				Tổng cộng						
NẠM VÌ	32	8.500	272.000	Chả cá	Kg	1,60	130.000	208.000	Chả cá sốt cà chua	THỨ 3 (Ngày 05; 12; 19; 26 Tháng 11/2024)
				Quả cà chua	Kg	0,50	40.000	20.000		
				Rau, củ, quả	Kg	1,52	20.000	30.400	Rau, củ, quả nấu canh	
				Muối biển sạch	Gói	0,20	12.000	2.400		
				Mỳ chính Ajinomoto(Vedan)	Kg	0,10	70.000	7.000		
				Hành lá	Kg	0,06	70.000	4.200		
				Tổng cộng						

BẢN	Số học sinh ăn	Số tiền ăn/học sinh	Số tiền ăn trong một bữa	Thực phẩm						Ghi chú
				Tên thực phẩm	Đơn vị tính	Số lượng thực phẩm	Đơn giá	Thành tiền	Cách chế biến	
HUA SIN	38	8.500	323.000	Chả cá	Kg	2,00	130.000	260.000	Chả cá sốt cà chua	THỨ 3 (Ngày 05; 12; 19; 26 Tháng 11/2024)
				Quả cà chua	Kg	0,50	40.000	20.000		
				Rau, củ, quả	Kg	1,47	20.000	29.400	Rau, củ, quả nấu canh	
				Muối biển sạch	Gói	0,20	12.000	2.400		
				Mỳ chính Ajinomoto(Vedan)	Kg	0,10	70.000	7.000		
				Hành lá	Kg	0,06	70.000	4.200		
Tổng cộng								323.000		
HÚY TO 2	37	8.500	314.500	Chả cá	Kg	2,00	130.000	260.000	Chả cá sốt cà chua	THỨ 3 (Ngày 05; 12; 19; 26 Tháng 11/2024)
				Quả cà chua	Kg	0,50	40.000	20.000		
				Rau, củ, quả	Kg	1,05	20.000	20.900	Rau, củ, quả nấu canh	
				Muối biển sạch	Gói	0,20	12.000	2.400		
				Mỳ chính Ajinomoto(Vedan)	Kg	0,10	70.000	7.000		
				Hành lá	Kg	0,06	70.000	4.200		
Tổng cộng								314.500		

Kê Toán

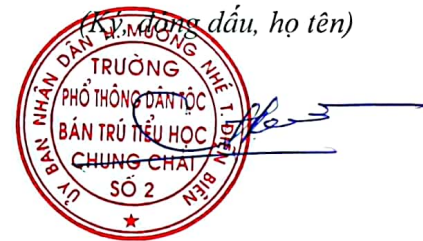
(Ký, họ tên)



Nguyễn Đức Thiện

Hiệu Trưởng

(Ký, đóng dấu, họ tên)



Trịnh Văn Lập

TRƯỜNG PTDTBT TIỂU HỌC CHUNG CHẢI SỐ 2
THỰC ĐƠN ĂN TRƯA HÀNG NGÀY CỦA HỌC SINH CÁC ĐIỂM BẢN THÁNG 11-2024 NĂM HỌC 2024-2025



Thứ 4 (Tháng 11/2024) là: 4 bữa ăn

Tổng số học sinh ăn trưa tại các điểm bản: 160 học sinh

(Lưu ý: Các ngày ăn trong tháng số tiền là bằng nhau do vậy đề nghị GV và phụ huynh học sinh giám sát việc thực hiện nấu ăn. Có vấn đề gì báo về cho Đ/c hiệu trưởng qua số máy 0944899322)

BẢN	Số học sinh ăn	Số tiền ăn/học sinh	Số tiền ăn trong một bữa	Thực phẩm					Ghi chú	
				Tên thực phẩm	Đơn vị tính	Số lượng thực phẩm	Đơn giá	Thành tiền		Cách chế biến
NĂM KHUM	36	8.500	306.000	Giò nạc lợn (giò lụa)	Kg	1,60	160.000	256.000	Giò lụa sốt cà chua	THỨ 4 (Ngày 06; 13; 20; 27 Tháng 11/2024)
				Cà chua	Kg	0,40	40.000	16.000		
				Rau, củ, quả	Kg	1,09	20.000	21.800	Rau, củ, quả nấu canh	
				Muối biển sạch	Gói	0,20	12.000	2.400		
				Mỳ chính Ajinomoto(Vedan)	Kg	0,10	70.000	7.000		
				Hành lá	Kg	0,04	70.000	2.800		
				Tổng cộng						
HÚY TO 1	17	8.500	144.500	Giò nạc lợn (giò lụa)	Kg	0,65	160.000	104.000	Giò lụa sốt cà chua	THỨ 4 (Ngày 06; 13; 20; 27 Tháng 11/2024)
				Cà chua	Kg	0,40	40.000	16.000		
				Rau, củ, quả	Kg	0,76	20.000	15.100	Rau, củ, quả nấu canh	
				Muối biển sạch	Gói	0,20	12.000	2.400		
				Mỳ chính Ajinomoto(Vedan)	Kg	0,06	70.000	4.200		
				Hành lá	Kg	0,04	70.000	2.800		
				Tổng cộng						
NĂM VÌ	32	8.500	272.000	Giò nạc lợn (giò lụa)	Kg	1,40	160.000	224.000	Giò lụa sốt cà chua	THỨ 4 (Ngày 06; 13; 20; 27 Tháng 11/2024)
				Cà chua	Kg	0,40	40.000	16.000		
				Rau, củ, quả	Kg	0,92	20.000	18.400	Rau, củ, quả nấu canh	
				Muối biển sạch	Gói	0,20	12.000	2.400		
				Mỳ chính Ajinomoto(Vedan)	Kg	0,10	70.000	7.000		
				Hành lá	Kg	0,06	70.000	4.200		
				Tổng cộng						

BẢN	Số học sinh ăn	Số tiền ăn/học sinh	Số tiền ăn trong một bữa	Thực phẩm					Ghi chú	
				Tên thực phẩm	Đơn vị tính	Số lượng thực phẩm	Đơn giá	Thành tiền		Cách chế biến
HUA SIN	38	8.500	323.000	Giò nạc lợn (giò lụa)	Kg	1,70	160.000	272.000	Giò lụa sốt cà chua	THỨ 4 (Ngày 06; 13; 20; 27 Tháng 11/2024)
				Cà chua	Kg	0,40	40.000	16.000		
				Rau, củ, quả	Kg	1,07	20.000	21.400	Rau, củ, quả nấu canh	
				Muối biển sạch	Gói	0,20	12.000	2.400		
				Mỳ chính Ajinomoto(Vedan)	Kg	0,10	70.000	7.000		
				Hành lá	Kg	0,06	70.000	4.200		
Tổng cộng								323.000		
HÚY TO 2	37	8.500	314.500	Giò nạc lợn (giò lụa)	Kg	1,65	160.000	264.000	Giò lụa sốt cà chua	THỨ 4 (Ngày 06; 13; 20; 27 Tháng 11/2024)
				Cà chua	Kg	0,40	40.000	16.000		
				Rau, củ, quả	Kg	1,05	20.000	20.900	Rau, củ, quả nấu canh	
				Muối biển sạch	Gói	0,20	12.000	2.400		
				Mỳ chính Ajinomoto(Vedan)	Kg	0,10	70.000	7.000		
				Hành lá	Kg	0,06	70.000	4.200		
Tổng cộng								314.500		

Kế Toán
(Ký, họ tên)



Nguyễn Đức Thiện

Hiệu Trưởng

(Ký, đóng dấu, họ tên)



Trịnh Văn Lập

TRƯỜNG PTDTBT TIỂU HỌC CHUNG CHẢI SỐ 2
THỰC ĐƠN ĂN TRƯA HÀNG NGÀY CỦA HỌC SINH CÁC ĐIỂM BẢN THÁNG 11-2024 NĂM HỌC 2024-2025



Thứ 5 (Tháng 11/2024) là: 4 bữa ăn

Tổng số học sinh ăn trưa tại các điểm bản: 160 học sinh

(Lưu ý: Các ngày ăn trong tháng có số tiền là bằng nhau do vậy đề nghị GV và phụ huynh học sinh giám sát việc thực hiện nấu ăn. Có vấn đề gì báo về cho Đ/c hiệu trưởng qua số máy 0944899322)

BẢN	Số học sinh ăn	Số tiền ăn/học sinh	Số tiền ăn trong một bữa	Thực phẩm					Ghi chú	
				Tên thực phẩm	Đơn vị tính	Số lượng thực phẩm	Đơn giá	Thành tiền		Cách chế biến
NĂM KHUM	36	8.500	306.000	Thịt lợn vai, mông, ba chỉ	Kg	1,40	135.000	189.000	Thịt lợn nấu đậu phụ	THỨ 5 (Ngày 07; 14; 21; 28 Tháng 11/2024)
				Đậu phụ	Kg	3,00	25.000	75.000		
				Rau, củ, quả	Kg	1,49	20.000	29.800	Rau, củ, quả nấu canh	
				Muối biển sạch	Gói	0,20	12.000	2.400		
				Mỳ chính Ajinomoto(Vedan)	Kg	0,10	70.000	7.000		
				Hành lá	Kg	0,04	70.000	2.800		
Tổng cộng							306.000			
HÚY TO 1	17	8.500	144.500	Thịt lợn vai, mông, ba chỉ	Kg	0,70	135.000	94.500	Thịt lợn nấu đậu phụ	THỨ 5 (Ngày 07; 14; 21; 28 Tháng 11/2024)
				Đậu phụ	Kg	1,00	25.000	25.000		
				Rau, củ, quả	Kg	0,78	20.000	15.600	Rau, củ, quả nấu canh	
				Muối biển sạch	Gói	0,20	12.000	2.400		
				Mỳ chính Ajinomoto(Vedan)	Kg	0,06	70.000	4.200		
				Hành lá	Kg	0,04	70.000	2.800		
Tổng cộng							144.500			
NĂM VÌ	32	8.500	272.000	Thịt lợn vai, mông, ba chỉ	Kg	1,00	135.000	135.000	Thịt lợn nấu đậu phụ	THỨ 5 (Ngày 07; 14; 21; 28 Tháng 11/2024)
				Đậu phụ	Kg	4,00	25.000	100.000		
				Rau, củ, quả	Kg	1,17	20.000	23.400	Rau, củ, quả nấu canh	
				Muối biển sạch	Gói	0,20	12.000	2.400		
				Mỳ chính Ajinomoto(Vedan)	Kg	0,10	70.000	7.000		
				Hành lá	Kg	0,06	70.000	4.200		
Tổng cộng							272.000			

BẢN	Số học sinh ăn	Số tiền ăn/học sinh	Số tiền ăn trong một bữa	Thực phẩm					Ghi chú	
				Tên thực phẩm	Đơn vị tính	Số lượng thực phẩm	Đơn giá	Thành tiền		Cách chế biến
HUA SIN	38	8.500	323.000	Thịt lợn vai, mỡ, ba chỉ	Kg	1,50	135.000	202.500	Thịt lợn nấu đậu phụ	THỨ 5 (Ngày 07; 14; 21; 28 Tháng 11/2024)
				Đậu phụ	Kg	3,50	25.000	87.500		
				Rau, củ, quả	Kg	0,97	20.000	19.400	Rau, củ, quả nấu canh	
				Muối biển sạch	Gói	0,20	12.000	2.400		
				Mỳ chính Ajinomoto(Vedan)	Kg	0,10	70.000	7.000		
				Hành lá	Kg	0,06	70.000	4.200		
Tổng cộng								323.000		
HÚY TO 2	37	8.500	314.500	Thịt lợn vai, mỡ, ba chỉ	Kg	1,50	135.000	202.500	Thịt lợn nấu đậu phụ	THỨ 5 (Ngày 07; 14; 21; 28 Tháng 11/2024)
				Đậu phụ	Kg	3,00	25.000	75.000		
				Rau, củ, quả	Kg	1,17	20.000	23.400	Rau, củ, quả nấu canh	
				Muối biển sạch	Gói	0,20	12.000	2.400		
				Mỳ chính Ajinomoto(Vedan)	Kg	0,10	70.000	7.000		
				Hành lá	Kg	0,06	70.000	4.200		
Tổng cộng								314.500		

Kế Toán
(Ký, họ tên)



Nguyễn Đức Thiện

Hiệu Trưởng

(Ký, đóng dấu, họ tên)



Trịnh Văn Lập