

TRƯỜNG PTDTBT TIỂU HỌC CHUNG CHẢI SỐ 2
THỰC ĐƠN ĂN TRƯA HÀNG NGÀY CỦA HỌC SINH CÁC ĐIỂM BẮN THÁNG 01-2026 NĂM HỌC 2025-2026

Thứ 2 (Tháng 01/2026) là: 4 bữa ăn

Tổng số học sinh ăn trưa tại các điểm bắn: 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	Số lượng	Đơn giá	Thành tiền	Cách chế biến		
NĂM KHUM	23	8.500	195.500	Thịt lợn vai, móng, ba chỉ	Kg	1,00	149.000	149.000	Thịt lợn xào	THỨ 2 (Ngày 05; 12; 19; 26 Tháng 01/2026)	
				Quả su su	Kg	0,50	22.000	11.000	quả su su		
				Rau bắp cải trắng	Kg	0,84	20.000	16.800	Rau, củ, quả nấu canh		
				Hành lá	Kg	0,04	65.000	2.600			
				Muối biển sạch Hạnh Huệ (700g)	Gói	0,10	12.000	1.200			
				Nước rửa chén Power100 400g	Chai	0,10	16.000	1.600			
				Dầu ăn Cái Lân 1 lít	Lít	0,10	63.000	6.300			
				Bột ngọt meizan 1kg	Kg	0,10	70.000	7.000			
Tổng cộng								195.500			
HÚI TO 1	19	8.500	161.500	Thịt lợn vai, móng, ba chỉ	Kg	0,80	149.000	119.200	Thịt lợn xào	THỨ 2 (Ngày 05; 12; 19; 26 Tháng 01/2026)	
				Quả su su	Kg	0,60	22.000	13.200	quả su su		
				Rau bắp cải trắng	Kg	0,52	20.000	10.400	Rau, củ, quả nấu canh		
				Hành lá	Kg	0,04	65.000	2.600			
				Muối biển sạch Hạnh Huệ	Gói	0,10	12.000	1.200			
				Nước rửa chén Power100 400g	Chai	0,10	16.000	1.600			
				Dầu ăn Cái Lân 1 lít	Lít	0,10	63.000	6.300			
				Bột ngọt meizan 1kg	Kg	0,10	70.000	7.000			
Tổng cộng								161.500			
NĂM VÌ	36	8.500	306.000	Thịt lợn vai, móng, ba chỉ	Kg	1,80	149.000	268.200	Thịt lợn xào	THỨ 2 (Ngày 05; 12; 19; 26 Tháng 01/2026)	
				Quả su su	Kg	0,50	22.000	11.000	quả su su		
				Rau bắp cải trắng	Kg	0,47	20.000	9.400	Rau, củ, quả nấu canh		
				Hành lá	Kg	0,02	65.000	1.300			
				Muối biển sạch Hạnh Huệ	Gói	0,10	12.000	1.200			
				Nước rửa chén Power100 400g	Chai	0,10	16.000	1.600			
				Dầu ăn Cái Lân 1 lít	Lít	0,10	63.000	6.300			
				Bột ngọt meizan 1kg	Kg	0,10	70.000	7.000			
Tổng cộng								306.000			



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	Số lượng	Đơn giá	Thành tiền	Cách chế biến	
HUA SIN	39	8.500	331.500	Thịt lợn vai, mỡ, ba chỉ	Kg	1,80	149.000	268.200	Thịt lợn xào quả su su	THỨ 2 (Ngày 05; 12; 19; 26 Tháng 01/2026)
				Quả su su	Kg	1,00	22.000	22.000		
				Rau bắp cải trắng	Kg	1,13	20.000	22.600		
				Hành lá	Kg	0,04	65.000	2.600		
				(700g)	Gói	0,10	12.000	1.200	Rau, củ, quả nấu canh	
				Nước rửa chén Power100 400g	Chai	0,10	16.000	1.600		
				Dầu ăn Cái Lân 1 lít	Lít	0,10	63.000	6.300		
				Bột ngọt meizan 1kg	Kg	0,10	70.000	7.000		
Tổng cộng								331.500		
HÚI TO 2	43	8.500	365.500	Thịt lợn vai, mỡ, ba chỉ	Kg	2,00	149.000	298.000	Thịt lợn xào quả su su	THỨ 2 (Ngày 05; 12; 19; 26 Tháng 01/2026)
				Quả su su	Kg	1,00	22.000	22.000		
				Rau bắp cải trắng	Kg	1,34	20.000	26.800		
				Hành lá	Kg	0,04	65.000	2.600		
				Muối biển sạch Hạnh Huệ (700g)	Gói	0,10	12.000	1.200	Rau, củ, quả nấu canh	
				Nước rửa chén Power100 400g	Chai	0,10	16.000	1.600		
				Dầu ăn Cái Lân 1 lít	Lít	0,10	63.000	6.300		
				Bột ngọt meizan 1kg	Kg	0,10	70.000	7.000		
Tổng cộng								365.500		

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 BẮN THÁNG 01-2026 NĂM HỌC 2025-2026

Thứ 3 (Tháng 01/2026) là: 4 bữa ăn

Tổng số học sinh ăn trưa tại các điểm bắn: 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	23	8.500	195.500	Trứng vịt	Kg	32,00	4.700	150.400	Trứng rán	THỨ 3 (Ngày 06; 13; 20; 27 Tháng 01/2026)
				Rau bắp cải trắng	Kg	1,32	20.000	26.400	Rau, củ, quả nấu canh	
				Hành lá	Kg	0,04	65.000	2.600		
				(700g)	Gói	0,10	12.000	1.200		
				Nước rửa chén Power100 400g	Chai	0,10	16.000	1.600		
				Dầu ăn Cái Lân 1 lít	Lít	0,10	63.000	6.300		
				Bột ngọt meizan 1kg	Kg	0,10	70.000	7.000		
Tổng cộng							195.500			
HÚI TO 1	19	8.500	161.500	Trứng vịt	Kg	26,00	4.700	122.200	Trứng rán	THỨ 3 (Ngày 06; 13; 20; 27 Tháng 01/2026)
				Rau bắp cải trắng	Kg	1,03	20.000	20.600	Rau, củ, quả nấu canh	
				Hành lá	Kg	0,04	65.000	2.600		
				(700g)	Gói	0,10	12.000	1.200		
				Nước rửa chén Power100 400g	Chai	0,10	16.000	1.600		
				Dầu ăn Cái Lân 1 lít	Lít	0,10	63.000	6.300		
				Bột ngọt meizan 1kg	Kg	0,10	70.000	7.000		
Tổng cộng							161.500			
NẠM VÌ	36	8.500	306.000	Trứng vịt	Kg	56,00	4.700	263.200	Trứng rán	THỨ 3 (Ngày 06; 13; 20; 27 Tháng 01/2026)
				Rau bắp cải trắng	Kg	1,14	20.000	22.800	Rau, củ, quả nấu canh	
				Hành lá	Kg	0,06	65.000	3.900		
				(700g)	Gói	0,10	12.000	1.200		
				Nước rửa chén Power100 400g	Chai	0,10	16.000	1.600		
				Dầu ăn Cái Lân 1 lít	Lít	0,10	63.000	6.300		
				Bột ngọt meizan 1kg	Kg	0,10	70.000	7.000		
Tổng cộng							306.000			



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	39	8.500	331.500	Trứng vịt	Kg	60,00	4.700	282.000	Trứng rán	THỨ 3 (Ngày 06; 13; 20; 27 Tháng 01/2026)
				Rau bắp cải trắng	Kg	1,54	20.000	30.800	Rau, củ, quả nấu canh	
				Hành lá	Kg	0,04	65.000	2.600		
				(700g)	Gói	0,10	12.000	1.200		
				Nước rửa chén Power100 400g	Chai	0,10	16.000	1.600		
				Dầu ăn Cái Lân 1 lít	Lít	0,10	63.000	6.300		
				Bột ngọt meizan 1kg	Kg	0,10	70.000	7.000		
Tổng cộng								331.500		
HÚI TO 2	43	8.500	365.500	Trứng vịt	Kg	66,00	4.700	310.200	Trứng rán	THỨ 3 (Ngày 06; 13; 20; 27 Tháng 01/2026)
				Rau bắp cải trắng	Kg	1,83	20.000	36.600	Rau, củ, quả nấu canh	
				Hành lá	Kg	0,04	65.000	2.600		
				(700g)	Gói	0,10	12.000	1.200		
				Nước rửa chén Power100 400g	Chai	0,10	16.000	1.600		
				Dầu ăn Cái Lân 1 lít	Lít	0,10	63.000	6.300		
				Bột ngọt meizan 1kg	Kg	0,10	70.000	7.000		
Tổng cộng								365.500		

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 BẮN THÁNG 01-2026 NĂM HỌC 2025-2026

Thứ 4 (Tháng 01/2026) là: 4 bữa ăn
 Tổng số học sinh ăn trưa tại các điểm bắn: 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	Số lượng	Đơn giá	Thành tiền	Cách chế biến	
NẬM KHUM	23	8.500	195.500	Thịt lợn vai, móng, ba chỉ	Kg	1,00	149.000	149.000	Thịt lợn xào quả su su Rau, củ, quả nấu canh	THỨ 4 (Ngày 07; 14; 21; 28 Tháng 01/2026)
				Quả su su	Kg	0,50	22.000	11.000		
				Rau bắp cải trắng	Kg	0,84	20.000	16.800		
				Hành lá	Kg	0,04	65.000	2.600		
				Muối biển sạch Hạnh Huệ	Gói	0,10	12.000	1.200		
				Nước rửa chén Power100 400g	Chai	0,10	16.000	1.600		
				Dầu ăn Cái Lân 1 lít	Lít	0,10	63.000	6.300		
				Bột ngọt meizan 1kg	Kg	0,10	70.000	7.000		
Tổng cộng								195.500		
HÚI TO 1	19	8.500	161.500	Thịt lợn vai, móng, ba chỉ	Kg	0,80	149.000	119.200	Thịt lợn xào quả su su Rau, củ, quả nấu canh	THỨ 4 (Ngày 07; 14; 21; 28 Tháng 01/2026)
				Quả su su	Kg	0,60	22.000	13.200		
				Rau bắp cải trắng	Kg	0,52	20.000	10.400		
				Hành lá	Kg	0,04	65.000	2.600		
				Muối biển sạch Hạnh Huệ	Gói	0,10	12.000	1.200		
				Nước rửa chén Power100 400g	Chai	0,10	16.000	1.600		
				Dầu ăn Cái Lân 1 lít	Lít	0,10	63.000	6.300		
				Bột ngọt meizan 1kg	Kg	0,10	70.000	7.000		
Tổng cộng								161.500		
NẬM VÌ	36	8.500	306.000	Thịt lợn vai, móng, ba chỉ	Kg	1,80	149.000	268.200	Thịt lợn xào quả su su Rau, củ, quả nấu canh	THỨ 4 (Ngày 07; 14; 21; 28 Tháng 01/2026)
				Quả su su	Kg	0,50	22.000	11.000		
				Rau bắp cải trắng	Kg	0,47	20.000	9.400		
				Hành lá	Kg	0,02	65.000	1.300		
				Muối biển sạch Hạnh Huệ	Gói	0,10	12.000	1.200		
				Nước rửa chén Power100 400g	Chai	0,10	16.000	1.600		
				Dầu ăn Cái Lân 1 lít	Lít	0,10	63.000	6.300		
				Bột ngọt meizan 1kg	Kg	0,10	70.000	7.000		
Tổng cộng								306.000		



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	Số lượng	Đơn giá	Thành tiền	Cách chế biến	
HUA SIN	39	8.500	331.500	Thịt lợn vai, mỡ, ba chỉ	Kg	1,80	149.000	268.200	Thịt lợn xào quả su su Rau, củ, quả nấu canh	UBND xã Mường Nhé THỨ 4 (Ngày 07; 14; 21; 28 Tháng 01/2026)
				Quả su su	Kg	1,00	22.000	22.000		
				Rau bắp cải trắng	Kg	1,13	20.000	22.600		
				Hành lá	Kg	0,04	65.000	2.600		
				(700g)	Gói	0,10	12.000	1.200		
				Nước rửa chén Power100 400g	Chai	0,10	16.000	1.600		
				Dầu ăn Cái Lân 1 lít	Lít	0,10	63.000	6.300		
				Bột ngọt meizan 1kg	Kg	0,10	70.000	7.000		
Tổng cộng							331.500			
HÚI TO 2	43	8.500	365.500	Thịt lợn vai, mỡ, ba chỉ	Kg	2,00	149.000	298.000	Thịt lợn xào quả su su Rau, củ, quả nấu canh	UBND xã Mường Nhé THỨ 4 (Ngày 07; 14; 21; 28 Tháng 01/2026)
				Quả su su	Kg	1,00	22.000	22.000		
				Rau bắp cải trắng	Kg	1,34	20.000	26.800		
				Hành lá	Kg	0,04	65.000	2.600		
				(700g)	Gói	0,10	12.000	1.200		
				Nước rửa chén Power100 400g	Chai	0,10	16.000	1.600		
				Dầu ăn Cái Lân 1 lít	Lít	0,10	63.000	6.300		
				Bột ngọt meizan 1kg	Kg	0,10	70.000	7.000		
Tổng cộng							365.500			

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 BẮN THÁNG 01-2026 NĂM HỌC 2025-2026

Thứ 5 (Tháng 01/2026) là: 5 bữa ăn

Tổng số học sinh ăn trưa tại các điểm bắn: 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	Số lượng	Đơn giá	Thành tiền	Cách chế biến		
NĂM KHUM	23	8.500	195.500	Trứng vịt	Kg	32,00	4.700	150.400	Trứng rán	THỨ 5 (Ngày 08; 09; 15; 22; 29 Tháng 01/2026)	
				Rau bắp cải trắng	Kg	1,32	20.000	26.400	Rau, củ, quả nấu canh		
				Hành lá	Kg	0,04	65.000	2.600			
				Muối biển sạch Hạnh Huệ (700g)	Gói	0,10	12.000	1.200			
				Nước rửa chén Power100 400g	Chai	0,10	16.000	1.600			
				Dầu ăn Cái Lân 1 lít	Lít	0,10	63.000	6.300			
				Bột ngọt meizan 1kg	Kg	0,10	70.000	7.000			
Tổng cộng								195.500			
HÚI TO 1	19	8.500	161.500	Trứng vịt	Kg	26,00	4.700	122.200	Trứng rán	THỨ 5 (Ngày 08; 09; 15; 22; 29 Tháng 01/2026)	
				Rau bắp cải trắng	Kg	1,03	20.000	20.600	Rau, củ, quả nấu canh		
				Hành lá	Kg	0,04	65.000	2.600			
				Muối biển sạch Hạnh Huệ (700g)	Gói	0,10	12.000	1.200			
				Nước rửa chén Power100 400g	Chai	0,10	16.000	1.600			
				Dầu ăn Cái Lân 1 lít	Lít	0,10	63.000	6.300			
				Bột ngọt meizan 1kg	Kg	0,10	70.000	7.000			
Tổng cộng								161.500			
NĂM VÌ	36	8.500	306.000	Trứng vịt	Kg	56,00	4.700	263.200	Trứng rán	THỨ 5 (Ngày 08; 09; 15; 22; 29 Tháng 01/2026)	
				Rau bắp cải trắng	Kg	1,14	20.000	22.800	Rau, củ, quả nấu canh		
				Hành lá	Kg	0,06	65.000	3.900			
				Muối biển sạch Hạnh Huệ (700g)	Gói	0,10	12.000	1.200			
				Nước rửa chén Power100 400g	Chai	0,10	16.000	1.600			
				Dầu ăn Cái Lân 1 lít	Lít	0,10	63.000	6.300			
				Bột ngọt meizan 1kg	Kg	0,10	70.000	7.000			
Tổng cộng								306.000			



