

**Phụ lục 2: DANH MỤC MẶT HÀNG, NHU CẦU VÀ YÊU CẦU CUNG ỨNG THỰC PHẨM,
GIA VỊ VÀ NHIÊN LIỆU NĂM HỌC 2026-2027**

Đi kèm Kế hoạch số 90 /KH-DTBTLM ngày 10 tháng 8 năm 2026

TT	Tên mặt hàng	ĐVT	Tiêu chuẩn chất lượng	Nhu cầu cung ứng
Nhóm I. Thịt, gia cầm và sản phẩm từ thịt				
1	Thịt lợn	Kg	Tươi, có kiểm dịch thú y, không ôi thiu	Theo nhu cầu thực đơn và số học sinh ăn bán trú
2	Thịt bò	Kg	Tươi, có nguồn gốc rõ ràng, có kiểm dịch	Theo nhu cầu thực đơn và số học sinh ăn bán trú
3	Thịt gà	Kg	Làm sạch, tươi, có kiểm dịch thú y	Theo nhu cầu thực đơn và số học sinh ăn bán trú
4	Thịt ngan, vịt	Kg	Làm sạch, tươi, có kiểm dịch thú y	Theo nhu cầu thực đơn và số học sinh ăn bán trú
5	Giò lụa	Kg	Có nhãn mác, còn hạn sử dụng	Theo nhu cầu thực đơn và số học sinh ăn bán trú
6	Chả cá	Kg	Đảm bảo VSATTP, không sử dụng hàn the	Theo nhu cầu thực đơn và số học sinh ăn bán trú
Nhóm II. Thủy sản, trứng và đạm thực vật				
7	Cá biển	Kg	Tươi, không ướp, không có mùi lạ	Theo nhu cầu thực đơn và số học sinh ăn bán trú
8	Cá nước ngọt	Kg	Tươi sống hoặc ướp lạnh trong ngày	Theo nhu cầu thực đơn và số học sinh ăn bán trú
9	Trứng vịt	Quả	Nguyên vỏ, sạch, không dập nứt	Theo nhu cầu thực đơn và số học sinh ăn bán trú
10	Đậu phụ	Kg	Sản xuất trong ngày, không chua	Theo nhu cầu thực đơn và số học sinh ăn bán trú
Nhóm III. Rau, củ, quả				
11	Rau các loại	Kg	Tươi, sạch, không héo úa	Theo nhu cầu thực đơn và số học sinh ăn bán trú
12	Củ các loại	Kg	Tươi, không dập nát	Theo nhu cầu thực đơn và số học sinh ăn bán trú
13	Quả các loại	Kg	Tươi, sạch, không tồn dư hóa chất	Theo nhu cầu thực đơn và số học sinh ăn bán trú
14	Khoai tây	Kg	Còn tươi, không hư hỏng	Theo nhu cầu thực đơn và số học sinh ăn bán trú
15	Cà chua	Kg	Còn tươi, không dập nát	Theo nhu cầu thực đơn và số học sinh ăn bán trú
Nhóm IV. Thực phẩm chế biến và thực phẩm ăn sáng				
16	Bánh chưng	Cái	Đảm bảo VSATTP, còn hạn sử dụng	Theo nhu cầu thực đơn và số học sinh ăn bán trú
17	Bánh mì, kẹp thịt	Cái	Làm trong ngày	Theo nhu cầu thực đơn và số học sinh ăn bán trú

18	Xôi	Hộp	Nấu chín, đóng gói hợp vệ sinh	Theo nhu cầu thực đơn và số học sinh ăn bán trú
19	Mỳ tôm	Gói	Bao bì nguyên vẹn, còn hạn sử dụng	Theo nhu cầu thực đơn và số học sinh ăn bán trú
	Nhóm V. Gia vị và phụ gia chế biến			
20	Muối ăn	Gói	Muối i-ốt, sạch	Theo nhu cầu chế biến
21	Mì chính	Gói	Bao gói nguyên vẹn, còn hạn sử dụng	Theo nhu cầu chế biến
22	Đường ăn	Kg	Trắng, khô, không vón cục	Theo nhu cầu chế biến
23	Nước mắm	Lít	Đảm bảo VSATTP, còn hạn sử dụng	Theo nhu cầu chế biến
24	Dầu ăn	Lít	Có nhãn hiệu, còn hạn sử dụng	Theo nhu cầu chế biến
	Nhóm VI. Nhiên liệu phục vụ chế biến			
25	Củ nấu	Ngày	Củ khô, không ẩm mốc, phù hợp bếp đun	Theo nhu cầu sử dụng thực tế
26	Gas (bình hoặc nạp lại)	Ngày	Có kiểm định, không rò rỉ, bảo đảm an toàn	Theo nhu cầu sử dụng thực tế