



QUỐC BÌNH AN
INDUSTRIAL CATERING

HỒ SƠ NĂNG LỰC



Quốc Bình An
Tạm tâm trong từng bữa ăn

Bữa ăn an tâm. Năng lượng bền bỉ.

Thiết kế và vận hành suất ăn công nghiệp theo nhu cầu thực tế - ngon miệng, đúng giờ và được kiểm soát từ đầu vào đến từng khay ăn

SUẤT ĂN CÔNG NGHIỆP • BÉP TẠI CHỖ • CATERING

CÔNG TY TNHH MỘT THÀNH VIÊN QUỐC BÌNH AN



**Một bữa ăn
đúng giờ bắt đầu
từ trách nhiệm.**

“Chúng tôi hiểu giá trị của một bữa
cơm nóng, no bụng và hợp khẩu vị
đối với người lao động sau mỗi giờ
làm việc.”

LỜI NGỎ

Kính gửi Quý Khách hàng và Đối tác,

Quốc Bình An bắt đầu hành trình từ những khó khăn rất thật của người lao động và người làm nghề. Từ khoảng 600 suất ăn đầu tiên, chúng tôi chọn cách phát triển bằng sự lắng nghe: lắng nghe khẩu vị, nhịp sản xuất, yêu cầu an toàn và cả những phản hồi nhỏ nhất trong từng ca ăn.

Qua mỗi dự án, hệ thống bếp, thiết bị và cách tổ chức công việc tiếp tục được điều chỉnh. Mục tiêu không thay đổi: mang đến những bữa cơm chất lượng, nóng hổi và sẵn sàng đúng giờ.

Quốc Bình An trân trọng cơ hội được đồng hành và chăm lo bữa ăn hằng ngày cho đội ngũ của Quý doanh nghiệp.

NGUYỄN QUỐC CHINH

Đồng sáng lập - Giám đốc

TRẦN THỊ THANH THỦY

Đồng sáng lập - Quản lý đầu vào



Huấn luyện đội ngũ bếp ăn và quản lý Quốc Bình An

Hợp ca, rà soát chứng từ và thống nhất nhịp vận hành trước phục vụ.



GIẤY ĐĂNG KÝ DN

SỞ TÀI CHÍNH
THÀNH PHỐ ĐỒNG NAI
PHÒNG ĐĂNG KÝ KINH DOANH

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

GIẤY CHỨNG NHẬN ĐĂNG KÝ DOANH NGHIỆP
CÔNG TY TRÁCH NHIỆM HỮU HẠN MỘT THÀNH VIÊN

Mã số doanh nghiệp: 3602666032

Đăng ký lần đầu: ngày 02 tháng 12 năm 2011

Đăng ký thay đổi lần đầu: 4, ngày 01 tháng 06 năm 2026

1. Tên công ty

Tên công ty viết bằng tiếng Việt: CÔNG TY TNHH MỘT THÀNH VIÊN QUỐC BÌNH AN

Tên công ty viết bằng tiếng nước ngoài:

Tên công ty viết tắt:

2. Địa chỉ trụ sở chính

Số 35 Đường Huỳnh Văn Nghệ, KP Phước Kiển, Phường Nhơn Trạch, Thành phố

Đồng Nai, Việt Nam

Điện thoại: 0907080372

Số Fax:

Thư điện tử:

Website:

Hồ sơ pháp lý doanh nghiệp

Quốc Bình An được đăng ký hoạt động dưới loại hình công ty trách nhiệm hữu hạn một thành viên, có hồ sơ pháp lý cập nhật và nền tảng vốn điều lệ rõ ràng để triển khai dịch vụ suất ăn công nghiệp dài hạn.

MÃ SỐ DOANH NGHIỆP

3602666032

Đồng thời là mã số thuế

ĐĂNG KÝ LẦN ĐẦU

02/12/2011

Hồ sơ pháp lý gốc

THAY ĐỔI LẦN 4

01/06/2026

Cập nhật gần nhất

VỐN ĐIỀU LỆ

15 tỷ đồng

15.000.000.000 VND

✓ **Tên pháp lý**

CÔNG TY TNHH MỘT THÀNH VIÊN QUỐC BÌNH AN

✓ **Trụ sở chính**

Số 35 Đường Huỳnh Văn Nghệ, KP Phước Kiển, Phường Nhơn Trạch, Thành phố Đồng Nai, Việt Nam.

✓ **Đại diện pháp luật**

Ông Nguyễn Quốc Chính - Giám đốc, chịu trách nhiệm điều hành và phê duyệt định hướng vận hành dịch vụ.



Nền tảng vững. Vận hành đáng tin cậy.

Từ vốn điều lệ, hồ sơ pháp lý đến kinh nghiệm tổ chức bếp ăn, Quốc Bình An xây dựng năng lực phục vụ bằng sự ổn định, kiểm soát và khả năng đồng hành lâu dài với nhà máy.

VỐN ĐIỀU LỆ

15 tỷ đồng

Nền tảng tài chính để đầu tư thiết bị, nhân sự và kiểm soát chất lượng theo hợp đồng dài hạn.

Năng lực cốt lõi

Biên tập từ tài liệu thể mạnh doanh nghiệp.

01

Chất lượng sản phẩm

Tươi ngon, sạch, đủ dinh dưỡng và đổi mới thực đơn.

02

Tận tâm dịch vụ

Phục vụ nhanh, chủ động lắng nghe và xử lý phản hồi.

03

An toàn vệ sinh

Kiểm soát rủi ro trong tiếp nhận, chế biến và phục vụ.

01

Pháp lý cập nhật

Đăng ký thay đổi lần 4 ngày 01/06/2026, thông tin doanh nghiệp rõ ràng để ký kết hợp đồng.

02

Chất lượng suất ăn

Kiểm soát dinh dưỡng, khẩu phần và khẩu vị để món ăn phù hợp người lao động.

03

An toàn thực phẩm

Áp dụng kiểm thực, lưu mẫu, vệ sinh khu bếp và truy xuất khi cần.

04

Phản hồi nhanh

Đầu mối quản lý trực tiếp, tiếp nhận phản ánh và điều chỉnh theo ca phục vụ.

05

Nguồn lực vận hành

Tổ chức nhân sự, thiết bị và quy trình để duy trì bếp tại chỗ hoặc phục vụ theo ca.

06

Đồng hành dài hạn

Ưu tiên sự ổn định, đúng giờ và cải tiến thực đơn theo nhu cầu từng nhà máy.



QUỐC BÌNH AN CATERING
QUỐC BÌNH AN TRONG MỘT TRĂNG

01 / TỔNG QUAN

20 năm vun bồi một bữa cơm tử tế.

Hoạt động thực tế từ năm 2006; đăng ký pháp lý từ năm 2011.



BẮT ĐẦU HÀNH TRÌNH

2006

BẾP ĐANG VẬN HÀNH

10

CA PHỤC VỤ MỖI NGÀY

03

NHÂN SỰ

~100

Quốc Bình An cung cấp suất ăn công nghiệp, vận hành bếp tại chỗ và tổ chức nấu tại bếp trung tâm - vận chuyển theo yêu cầu. Mỗi mô hình được điều chỉnh theo sản lượng, số ca, khẩu vị và điều kiện mặt bằng thực tế.

ĐÁU MỐC CAO NHẤT ĐƯỢC DOANH NGHIỆP GHI NHẬN

17.000

suất ăn/ngày • năm 2019

Sau biến động dịch bệnh và Covid, Quốc Bình An vẫn duy trì 15.000+ suất/ngày tính tới 2026.



Từ những khó khăn, hiểu giá trị bữa cơm nóng.



Xuất thân từ những khó khăn, ông Nguyễn Quốc Chính hiểu rằng một bữa cơm nóng và no bụng không chỉ tiếp sức cho người lao động. Đó còn là khoảng nghỉ cần thiết để họ trở lại ca làm việc với năng lượng tốt hơn.

Cùng bà Trần Thị Thanh Thủy phụ trách đầu vào nguyên liệu, ông bắt đầu Quốc Bình An với tinh thần của người làm nghề: chọn thực phẩm tươi, nấu hợp khẩu vị và lắng nghe khách hàng để thay đổi mỗi ngày.

Từ khoảng 600 suất ăn/ngày cho Royal Hoàng Gia, mỗi hợp đồng tiếp theo trở thành một hành trình cải tiến riêng - từ cách quản lý, thiết bị đến nhịp phối hợp với nhà máy.

600 SUẤT ĂN/NGÀY KHI KHỞI ĐẦU



TƯ LIỆU THƯƠNG HIỆU 2006-2026
Quốc Bình An - tận tâm trong từng bữa ăn



Lớn lên cùng niềm tin khách hàng.

Các mốc dưới đây do doanh nghiệp cung cấp và sẽ được đối chiếu trước bản chính thức.





Chất lượng bắt đầu xuất phát từ tâm và cách chúng tôi hành động

TÂM NHÌN

Phát triển hệ thống suất ăn công nghiệp linh hoạt, thích nghi với nhịp sản xuất và nhu cầu ngày càng cao của doanh nghiệp.

SỨ MỆNH

Mang đến những bữa cơm chất lượng, nóng hổi và được nấu bằng trách nhiệm và tâm huyết của người làm nghề.

GIÁ TRỊ

Lắng nghe • Trách nhiệm • Đúng giờ



Một hệ giải pháp. Nhiều nhịp phục vụ.



01 Suất ăn trưa

Linh hoạt theo sản lượng và điều kiện thực tế

02 Suất ăn sáng

Linh hoạt theo sản lượng và điều kiện thực tế

03 Suất ăn ca đêm

Linh hoạt theo sản lượng và điều kiện thực tế

04 Thực đơn chay

Linh hoạt theo sản lượng và điều kiện thực tế

05 Tiệc & buffet

Linh hoạt theo sản lượng và điều kiện thực tế

06 Bếp tại chỗ

Linh hoạt theo sản lượng và điều kiện thực tế

07 Bếp trung tâm & vận chuyển

Linh hoạt theo sản lượng và điều kiện thực tế

Đúng khẩu phần. Đúng ca. Đúng thời điểm.



Quốc Bình An tổ chức bữa ăn theo số lượng, số ca và đặc thù công việc. Thực đơn được duyệt bởi Giám đốc Nguyễn Quốc Chính và bà Trần Thị Thanh Thủy, đồng thời điều chỉnh theo phản hồi thực tế tại nhà ăn.

● Món chính, món phụ, rau, canh, cơm và tráng miệng

● Khẩu vị miền Nam, món Trung Hoa và Đài Loan

● Bếp tại chỗ hoặc nấu tập trung - vận chuyển

● Phục vụ 3 ca mỗi ngày

SUẤT ĂN CHỦ LỰC

Ảnh khẩu phần được căn chỉnh để thấy rõ món chính, rau và bát canh trong khay.

Từ ca đêm đến những dịp đặc biệt.



Nhà ăn đông ca

Phục vụ số lượng lớn theo nhịp sản xuất thực tế



Thực đơn theo ca

Canh, rau và món mặn được đổi theo thực tế



Suất chuyên gia

Linh hoạt về món, định lượng, dinh dưỡng và cách trình bày ngon mắt, đa dạng khẩu vị Việt Nam, Trung và Đài.

Ảnh minh họa được căn chỉnh để thấy rõ bối cảnh phục vụ và cơ cấu khẩu phần.



QUỐC BÌNH AN CATERING
NĂNG LỰC VẬN HÀNH

08 / NĂNG LỰC

Sẵn sàng cho mỗi nhịp sản xuất.



Quốc Bình An
Tạm tâm trong từng bữa ăn

 BẾP

10

 CA/NGÀY

03

 NHÂN SỰ

~100

 BÁN KINH VẬN CHUYỂN

60 km

17.000

suất ăn/ngày

Dấu mốc cao nhất được ghi nhận năm 2019

Đối chiếu công suất hiện tại

Theo dõi sản lượng từng ca

Điều chỉnh đội hình phục vụ

Kinh nghiệm được tổ chức thành trách nhiệm rõ ràng.



Phối hợp theo công đoạn

Tổ nấu, sơ chế và chia suất vận hành đồng bộ trong cùng một nhịp ca.



Rau xanh tách khu

Sơ chế, lựa rửa và hoàn thiện tại khu riêng.



Thực phẩm sống tách biệt

Khu đồ sống và rau xanh bố trí riêng.

Đội ngũ vận hành tuân thủ đồng phục đầy đủ gồm áo, tạp dề, mũ trùm tóc, khẩu trang và bao tay trong suốt ca làm việc. Việc phân tách khu chế biến thực phẩm sống, rau xanh và bếp nóng giúp nhà ăn duy trì tính một chiều, kiểm soát tốt VSATTP và giữ nhịp ra món ổn định.

Đồng phục đầy đủ

Mũ trùm, khẩu trang, tạp dề và bao tay là yêu cầu bắt buộc.

Phân khu rõ ràng

Khu đồ sống, khu rau xanh và khu bếp nóng được tổ chức tách tuyến.

Sẵn sàng theo ca

Nhịp phối hợp giữa sơ chế, nấu và chia suất bám sát giờ phục vụ.

Tổ chức vận hành bếp ăn một chiều.



Chuỗi kiểm soát đầu vào đến lưu mẫu sau phục vụ.



Ký nhận giao nhận



Kệ nguyên liệu rau củ

Kiểm tra giao nhận & kiểm soát rau củ

Kiểm tra cảm quan, ký nhận và bảo quản nguyên liệu trước khi sơ chế.



Sơ chế, chế biến thực phẩm

Phân khu thực phẩm sống, rau xanh và bếp nóng theo quy trình một chiều.



Chia suất - giao ca

Chia theo định lượng, bảo đảm đúng số lượng và giờ phục vụ mỗi ca.



Lưu mẫu sau phục vụ

Nhiêm phong, ghi nhận và bảo quản mẫu theo quy định ATVSTP.



11 / TUẦN THÙ

An toàn thực phẩm. Hồ sơ còn hiệu lực.

SỞ Y TẾ TỈNH BÀ RỊA-VŨNG TÀU CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
CHI CỤC AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM Độc lập – Tự do – Hạnh phúc
Số: 0298/2024/ATTP - CNĐK

**GIẤY CHỨNG NHẬN
CƠ SỞ ĐỦ ĐIỀU KIỆN AN TOÀN THỰC PHẨM**

Chủ cơ sở : NGUYỄN QUỐC CHINH
Tên cơ sở : Địa điểm kinh doanh số 02 – Công ty TNHH
Một thành viên Quốc Bình An
Địa chỉ : Khu Công nghiệp Mỹ Xuân B1-Tiến Hùng,
phường Mỹ Xuân, thị xã Phú Mỹ, tỉnh Bà Rịa-Vũng Tàu

**ĐỦ ĐIỀU KIỆN AN TOÀN THỰC PHẨM THEO QUY ĐỊNH
Bếp ăn tập thể**

GIẤY CHỨNG NHẬN NÀY CÓ GIÁ TRỊ 03 NĂM KỂ TỪ NGÀY KÝ

Bà Rịa – Vũng Tàu, Ngày 08 tháng 4 năm 2024
ĐẠI DIỆN CƠ QUAN CẤP
(Ký tên, đóng dấu)


Tiêu Văn Linh

SỐ CHỨNG NHẬN

0298/2024

GIÁ TRỊ ĐẾN

04/2027

LOẠI HÌNH

Bếp tập thể

Cấp cho địa điểm kinh doanh số 02 tại KCN Mỹ Xuân B1 - Tiến Hùng. Bản chính thức sẽ giữ nguyên hình ảnh giấy chứng nhận và thông tin trên văn bản.



Đào tạo định kỳ. Kỷ luật từ ca làm việc.



NHÂN SỰ TẬP HUẤN ATTP

23



NGÀY TẬP HUẤN

01/11/2025



AN TOÀN LAO ĐỘNG

09 thẻ

CÔNG TY TNHH MTV QUỐC BÌNH AN

GIẤY XÁC NHẬN ĐÃ ĐƯỢC TẬP HUẤN KIẾN THỨC VỀ AN TOÀN VỀ
SINH THỰC PHẨM CỦA CHỦ CƠ SỞ VÀ CỦA NGƯỜI TRỰC TIẾP SẢN
XUẤT, KINH DOANH THỰC PHẨM

STT	Họ và tên	Năm sinh	Ngày tập huấn XNKT	Đơn vị Tập huấn XNKT	Chức vụ
1	Nguyễn Quốc Chính	1975	01/11/2025	Đơn vị tự tổ chức	Chủ cơ sở
2	Trần Thị Thanh Thủy	1979	01/11/2025	Đơn vị tự tổ chức	Nhân viên
3	Hồ Thị Biên	1975	01/11/2025	Đơn vị tự tổ chức	Nhân viên
4	Đặng Thị Vỹ	1974	01/11/2025	Đơn vị tự tổ chức	Nhân viên
5	Viên Thị Thịnh	1969	01/11/2025	Đơn vị tự tổ chức	Nhân viên
6	Nguyễn Thị Hương	1987	01/11/2025	Đơn vị tự tổ chức	Nhân viên
7	Lê Thị Oanh	1976	01/11/2025	Đơn vị tự tổ chức	Nhân viên
8	Đặng Thị Minh	1979	01/11/2025	Đơn vị tự tổ chức	Nhân viên
9	Tô Mỹ Ánh	1967	01/11/2025	Đơn vị tự tổ chức	Nhân viên
10	Nguyễn Thị Thủy Hồng	1987	01/11/2025	Đơn vị tự tổ chức	Nhân viên
11	Khia Thịnh Tổ Loan	1981	01/11/2025	Đơn vị tự tổ chức	Nhân viên
12	Phùng A Cổng	1992	01/11/2025	Đơn vị tự tổ chức	Nhân viên

13	Nguyễn Thị Thanh Hiền	1979	01/11/2025	Đơn vị tự tổ chức	Nhân viên
14	Nguyễn Thị Luçon	1972	01/11/2025	Đơn vị tự tổ chức	Nhân viên
15	Trương Thị Thủy Loan	1989	01/11/2025	Đơn vị tự tổ chức	Nhân viên
16	Trần Thị Hoàng	1972	01/11/2025	Đơn vị tự tổ chức	Nhân viên
17	Võ Thị Thu Thủy	1982	01/11/2025	Đơn vị tự tổ chức	Nhân viên
18	Lê Thị Thủy	1976	01/11/2025	Đơn vị tự tổ chức	Nhân viên
19	Huỳnh Thị Thương	1977	01/11/2025	Đơn vị tự tổ chức	Nhân viên
20	Nguyễn Thị Nành	1971	01/11/2025	Đơn vị tự tổ chức	Nhân viên
21	Huỳnh Thị Thu Phương	1970	01/11/2025	Đơn vị tự tổ chức	Nhân viên
22	Nguyễn Thị Hiền	1976	01/11/2025	Đơn vị tự tổ chức	Nhân viên
23	Nguyễn Thị Dung	1979	01/11/2025	Đơn vị tự tổ chức	Nhân viên

Danh sách 23 nhân sự tập huấn ATTP hiển thị ảnh gốc đầy đủ; thẻ an toàn lao động lưu riêng trong hồ sơ chứng từ.



13 / CAM KẾT CHẤT LƯỢNG

ISO 22000:2018



Giấy chứng nhận ISO 22000:2018

Hệ thống quản lý an toàn thực phẩm

Hệ thống quản lý chất lượng

Quốc Bình An vận hành theo hệ thống quản lý an toàn thực phẩm ISO 22000:2018 nhằm đảm bảo chất lượng đồng nhất trong toàn bộ quy trình từ nguyên liệu đến suất ăn phục vụ khách hàng.

ISO 22000:2018

Được chứng nhận

Kiểm thực 3 bước

Thực hiện mỗi ngày

Lưu mẫu thực phẩm

Theo quy định ATVSTP

Kiểm soát chất lượng

Xuyên suốt quy trình

Cam kết vận hành

✓ Nguyên liệu có nguồn gốc rõ ràng

✓ Quy trình chế biến khép kín

✓ Đội ngũ được đào tạo định kỳ

✓ Vệ sinh theo tiêu chuẩn ISO

✓ Giao suất ăn đúng thời gian

✓ Truy xuất nguồn gốc khi cần

Đào tạo & Năng lực nhân sự

Chứng chỉ nhận thức ISO của đội ngũ quản lý, lưu cùng hồ sơ năng lực.



Nguyễn Quốc Chính

ISO 22000:2018
Đào tạo nhận thức



Trần Thị Thanh Thuý

ISO 22000:2018
Đào tạo nhận thức



Nguyễn Thị Quỳnh

ISO 22000:2018
Đào tạo nhận thức



Nguyễn Thị Hà

ISO 22000:2018
Đào tạo nhận thức



14 / NHÀ CUNG CẤP

Chứng từ đầu vào được lưu cùng hồ sơ.

Tài liệu nhà cung cấp được trình bày như bằng chứng truy xuất; trạng thái hiệu lực cần đối chiếu theo ngày trên từng giấy.



NHÀ CUNG CẤP

Sao Biển

Suất ăn chế biến sẵn

Giấy thể hiện hiệu lực đến
13/04/2020 - dùng như tài liệu lưu trữ,
cần bản mới nếu tiếp tục công bố.



NHÀ CUNG CẤP

Nguyễn Thị Thuý Dương

Sơ chế, kinh doanh rau củ

Giấy thể hiện hiệu lực đến
12/06/2028 - phù hợp để lưu cùng hồ
sơ kiểm soát đầu vào.



NHÀ CUNG CẤP

Kiểm dịch Đồng Tháp

Thịt bò - chứng từ vận chuyển

Giấy kiểm dịch sản phẩm động vật, thể
hiện hạn đến 17/06/2026 - lưu cùng hồ
sơ đầu vào.



Nguồn nước được kiểm tra. Mẫu ăn được lưu lại.



VIỆN PASTEUR THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH
TRUNG TÂM XÉT NGHIỆM Y SINH HỌC LÂM SÀNG
& DỊCH VỤ KHOA HỌC KỸ THUẬT

167 Pasteur, Phường Xuân Hòa, Tp. Hồ Chí Minh, Việt Nam
Tel: 08.26.251.252 - Email: xetppasteur@gmail.com



VILAS 209

PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

Mã số: 080625-3425

Tên khách hàng: CÔNG TY TNHH E TOP VIỆT NAM
Địa chỉ: LÔ IX-1, IX-2, IX-3, IX-4, KCN MỸ XUÂN 01-TIẾN HỒNG, P. PHÚ MỸ, TP HCM
Tên mẫu: NƯỚC UỐNG - HỆ THỐNG LỌC NƯỚC RO TRUNG TÂM
Ngày nhận mẫu: 08/06/2026
Thời gian thử nghiệm: 08/06/2026 đến 29/06/2026
Tình trạng mẫu: 1 BÌNH 1500ML CÓN NIÊM PHONG-KHÁCH HÀNG TỰ NANG BẾM

TT	YÊU CẦU THỬ NGHIỆM	KẾT QUẢ	ĐƠN VỊ	PP THỬ NGHIỆM	GIỚI HẠN TỐI ĐA CHO PHÉP
1	Fluorua (F ⁻)	0.30	mg/L	TCVN 6494-1:2011	1.5
2	Axít (As)	< 0.001	mg/L	PP/03/WHL	0.01
3	Bari (Ba)	0.03	mg/L	US EPA Method 200.8	0.7
4	Borát (Bo)	< 0.10	mg/L	TCVN 6635:2006	0.5
5	Cadimi (Cd)	< 0.001	mg/L	US EPA Method 200.8	0.005
6	Clo dư	< 0.10	mg/L	TCVN 8229-3:2011	5.0
7	Crom (Cr)	< 0.001	mg/L	US EPA Method 200.8	0.05
8	Cuồng (Cu)	< 0.10	mg/L	SMEWW 3111B:2023	2
9	Chì (Pb)	< 0.005	mg/L	US EPA Method 200.8	0.01
10	Mangan tổng (Mn)	< 0.10	mg/L	SMEWW 3111B:2023	0.4
11	Thủy ngân (Hg)	< 0.0005	mg/L	PP/03/WHL	0.005
12	Niken (Ni)	< 0.005	mg/L	US EPA Method 200.8	0.07
13	Axit clo (HCl)	0.20	mg/L	TCVN 6494-1:2011	50
14	Axit nitơ (HNO ₃)	< 0.10	mg/L	TCVN 6494-1:2011	3
15	Selen (Se)	< 0.001	mg/L	PP/106/WHL	0.01
16	Bromate (BrO ₃)	< 0.004	mg/L	PP/106/WHL	0.01
17	Clorat (ClO ₃)	0.104	mg/L	PP/106/WHL	0.7
18	Clorat (ClO ₂)	< 0.06	mg/L	PP/106/WHL	0.7

1. Dấu (*) là chỉ tiêu được VILAS đồng nhận. (**) là chỉ tiêu được lựa chọn bởi nhà đầu tư.

2. Kết quả này không phải là giấy chứng nhận sản phẩm, phải được sử dụng theo quy định, các báo trích sao phải ghi rõ tại đây 07/2

Không có giá trị nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Viện Pasteur TP. HCM.

3. Kết quả trên chỉ có giá trị đối với mẫu gửi đến PTN. Tên mẫu, tên khách hàng được ghi vào yêu cầu của nhà gửi mẫu.

4. Phòng kiểm nghiệm chỉ lưu mẫu thực phẩm kiểm nghiệm lý hóa trong 3 ngày sau khi trả kết quả kiểm nghiệm.

DM_TPT/2/02 Lần in hành: 09/04 Trang:

THẺ HIỆN TRÊN PHIẾU

18 chỉ tiêu



Lưu mẫu sau phục vụ

Mẫu được lưu theo từng bữa ăn, dán nhãn nhận diện để phục vụ truy xuất khi cần.

ĐIỂM KIỂM SOÁT KHI LƯU MẪU

Lưu riêng từng bữa: sáng, trưa, tối.

Ghi rõ ngày, tháng và ca phục vụ trên nhãn.

Bảo quản tách biệt để sẵn sàng truy xuất khi cần.



Nấu bằng cái tâm. Lan tỏa giá trị sẻ chia.

Phục vụ vì cộng đồng là cách Quốc Bình An chia sẻ nguồn lực thiết thực qua từng bữa ăn tử tế.



Giấy khen vì cộng đồng

Ghi nhận đóng góp của Công ty TNHH MTV Quốc Bình An cho bếp ăn từ thiện Bệnh viện Tâm thần Tiền Giang năm 2025.

CHIA SẺ LỢI ÍCH

Cùng nhau làm điều tốt.

Đồng hành cùng bếp ăn từ thiện, QBA góp phần mang đến sự chăm lo thiết thực cho người bệnh và cộng đồng.

PHỤC VỤ CỘNG ĐỒNG

Tử tế từ những điều gần gũi.

Mỗi phần ăn được chuẩn bị với sự trân trọng, trách nhiệm và mong muốn lan tỏa giá trị bền vững.

GIÁ TRỊ CỐT LÕI

“Nấu bằng cái tâm” vẫn luôn là giá trị cốt lõi của Quốc Bình An.



Thiết bị tốt hơn. Bữa ăn đúng giờ hơn.



Giám đốc Nguyễn Quốc Chính trực tiếp theo dõi, cập nhật và thay đổi máy móc nhằm rút ngắn thời gian xử lý, giảm thao tác thủ công và giữ bữa ăn sẵn sàng đúng ca.



Thiết bị thái - sơ chế

Khung lớn giữ rõ người vận hành, áo Quốc Bình An và khu vực máy cắt.



Bếp nóng công suất lớn

Dàn bếp và chảo inox đồng bộ, phù hợp sản lượng lớn.



Máy rửa khay chuyên dụng

Rút ngắn thời gian chuẩn bị cho chuyển ca, tăng tốc thu hồi và vệ sinh khay.

Rút ngắn thời gian sơ chế và hoàn thiện món ăn.

Giảm thao tác thủ công, giữ nhịp ra món ổn định.

Tăng khả năng vệ sinh, bảo quản và tổ chức bếp một chiều.

Một khay ăn. Đủ thành phần cần thiết.



- 01 Cá kho tiêu
- 02 Đậu hũ thịt băm
- 03 Rau cải xanh
- 04 Cơm trắng
- 05 Canh bí xanh

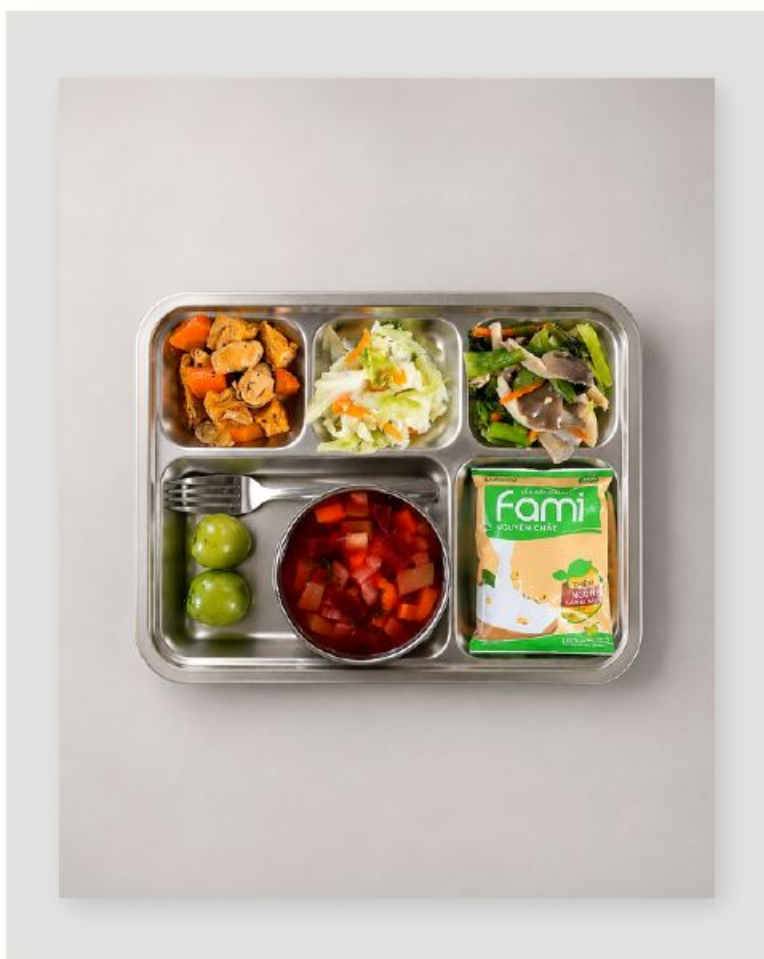
Cơ cấu món có thể điều chỉnh theo ngân sách, tính chất công việc và khẩu vị từng nhà máy. Mỗi khay giữ nguyên nguyên tắc: đủ năng lượng, dễ ăn, sạch và nóng.

Hình ảnh khẩu phần minh họa; giá bán và định lượng chi tiết sẽ được xác nhận trước phát hành.



Thực đơn chay đủ món, dễ ăn.

Một lựa chọn riêng cho khách hàng cần khẩu phần thanh đạm nhưng vẫn rõ cơ cấu món, canh, trái cây và sữa.



CẤU TRÚC KHAY CHAY

- 01 Món kho rau củ
- 02 Rau bắp cải xào
- 03 Nấm và rau xanh
- 04 Canh rau củ
- 05 Trái cây tươi
- 06 Sữa đậu nành

Gợi ý triển khai

Khay chay có thể dùng theo lịch đặt trước hoặc theo nhóm lao động cần khẩu phần riêng. Món được giữ tách vị, dễ nhận diện và thuận tiện kiểm soát định lượng.

Đổi món theo tuần. Điều chỉnh theo nhu cầu.



PHƯƠNG ÁN 1

Suất tiêu chuẩn

Cân đối món mặn, rau, canh và tráng miệng



PHƯƠNG ÁN 2

Suất tăng năng lượng

Linh hoạt định lượng và cách kết hợp món



PHƯƠNG ÁN 3

Suất chuyên gia/sự kiện

Chú trọng nguyên liệu và cách trình bày

Tên nhóm thực đơn, đơn giá và chu kỳ luân phiên sẽ được xác nhận trước phát hành.



19 / THỰC ĐƠN

Mẫu suất ăn

23.000Đ

Hình ảnh khay và tên món được giữ nguyên theo website Quốc Bình An.



MẪU 01 / 06

THỨ 2

- Thịt gà luộc lá chanh
- Đậu hũ kho thịt
- Bắp cải luộc
- Canh bầu

23.000Đ



MẪU 02 / 06

THỨ 3

- Cá sa ba kho cải chua
- Đậu hũ kho thơm
- Bắp cải luộc
- Canh chua rau muống

23.000Đ



MẪU 03 / 06

THỨ 4

- Gà kho xả
- Bò xào rau muống
- Bắp cải luộc
- Canh bí đỏ

23.000Đ



19 / THỰC ĐƠN

Mẫu suất ăn

24.000Đ

Hình ảnh khay và tên món được giữ nguyên theo website Quốc Bình An.



MẪU 04 / 06

THỨ 5

- Cơm trắng
- Cá chiên giòn
- Thịt heo xào hành tây cà rốt
- Rau muống xào tỏi
- Canh khoai mỡ

24.000Đ



MẪU 05 / 06

THỨ 6

- Cơm trắng
- Thịt heo xào thơm
- Thịt heo xào sả ớt
- Bắp cải xào cà rốt
- Canh cải xanh

24.000Đ



MẪU 06 / 06

THỨ 7

- Cơm trắng
- Chả cá kho thơm
- Ba rọi kho tiêu
- Canh rau ngót
- Đu đủ chín

24.000Đ



19 / THỰC ĐƠN

Mẫu suất ăn

25.000Đ

Hình ảnh khay và tên món được giữ nguyên theo website Quốc Bình An.



MẪU 01 / 06

THỨ 2

- Đùi gà nướng
- Đậu hũ kho hành
- Dưa leo
- Canh bí đao
- Dưa hấu

25.000Đ



MẪU 02 / 06

THỨ 3

- Cá diêu hồng chiên sả ớt
- Bò xào rau cải
- Dưa leo
- Canh bầu thịt băm

25.000Đ



MẪU 03 / 06

THỨ 4

- Cá bống kho tiêu
- Đậu hũ kho hành
- Su su xào
- Canh rau ngót
- Chuối

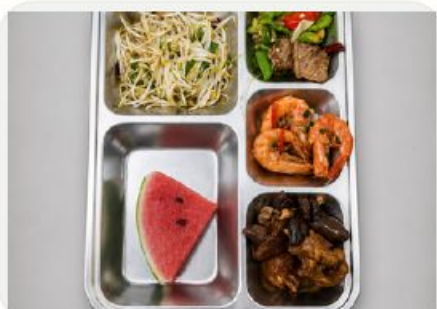
25.000Đ



19 / THỰC ĐƠN

Mẫu suất ăn 40.000Đ

Hình ảnh khay và tên món được giữ nguyên theo website Quốc Bình An.



MẪU 01 / 06

THỨ 2

40.000Đ

- Tôm rim xì dầu kiểu Hoa
- Gà kho nấm đông cô
- Bò xào ớt xanh
- Giá hẹ xào tỏi
- Dưa hấu



MẪU 02 / 06

THỨ 3

40.000Đ

- Thịt viên sốt tương kiểu Hoa
- Gà kho nấm
- Bò xào ớt chuông
- Bắp cải xào xì dầu
- Chôm chôm



MẪU 04 / 06

THỨ 5

40.000Đ

- Cá chiên ngũ vị
- Gà xào sốt cay
- Bò xào ớt chuông
- Cải xanh xào dầu hào
- Nhãn



Bữa sáng & món Việt

Danh mục món luân phiên theo ngày, trình bày không kèm tên khách hàng.

BỮA SÁNG

NHÓM MÓN	THỨ 2	THỨ 3	THỨ 4	THỨ 5	THỨ 6	THỨ 7	CHỦ NHẬT
MÓN 1	Khoai luộc	Sủi cảo	Bánh cá đậu xanh	Bắp luộc	Bánh đa lợn	Xôi vị	Bánh tiêu
MÓN 2	Mỳ trộn xá xíu trứng cút	Bún riêu	Bánh cuốn thịt chả	Mỳ gà tiềm nấm đông cô	Bún bò Huế	Hủ tiếu thập cẩm	Mỳ xào bò
ĐỒ UỐNG	Cà phê sữa	Tàu hũ	Sữa đậu nành nóng	Sữa Fami	Sữa Milo	Cà phê	Sữa mè đen

MÓN VIỆT

NHÓM MÓN	THỨ 2	THỨ 3	THỨ 4	THỨ 5	THỨ 6	THỨ 7	CHỦ NHẬT
MẶN 1	Cá chiên	Sườn non kho khóm	Gà kho sả	Thịt ba rọi kho sả	Cá kho cà	Cốt tiết ram	Thịt rim tỏi
MẶN 2	Thịt bò xào sả ớt	Trứng cuộn	Cá nẫu sốt thịt băm	Khổ qua hầm	Thịt xào đậu que	Trứng hấp	Tím xào giá hẹ
CHAY 1	Đậu hũ xào sả	Chả kho rau củ	Đậu hũ kho tương + rau củ	Bún đậu hũ	Đậu hũ chiên sả ớt	Bò lát kho sả	Sườn non kho sả
CHAY 2	Đậu hũ sốt tương	Đậu hũ xào giá	Đậu bắp xào lát chay	Chả giò	Nấm đông cô kho sả	Nấm xào rau củ	Chả xào rau củ
ĐÊM 1	Sườn non kho khóm	Cá chiên	Hủ tiếu	Ba rọi chiên sả ớt	Tép ram tỏi ớt	Mỳ bò	Gà xào sả ớt
ĐÊM 2	Thịt băm xào cà nẫu	Trứng hấp		Trứng ốp la	Khổ qua hầm		Thịt xào rau củ



Thực đơn theo ca

Danh mục món luân phiên theo ngày, trình bày không kèm tên khách hàng.

CA SÁNG

NHÓM MÓN	THỨ 2	THỨ 3	THỨ 4	THỨ 5	THỨ 6	THỨ 7	CHỦ NHẬT
MÓN CHÍNH	Cá kho	Sườn chiên nước mắm	Gà hấp sốt nước tương	Cá diêu hồng kho cá / cá chiên	Cốt lết ram	Thịt kho tôm	Cá basa kho / cá biển chiên
MÓN PHỤ	Đậu hũ nhồi	Trứng xào khô qua	Thịt xào	Bò xào cần hành	Chả cá viên chiên nước mắm	Tím xào	Bò xào
RAU	Cải ngọt xào	Cải thảo xào	Dưa leo xào	Rau muống xào	Giá hẹ muối chua	Bầu xào	Dưa leo xào
CANH	Canh chua	Canh bầu	Canh củ	Canh xả lách xoong	Canh chua	Canh khổ qua	Canh cải thảo

CA CHIỀU

NHÓM MÓN	THỨ 2	THỨ 3	THỨ 4	THỨ 5	THỨ 6	THỨ 7	CHỦ NHẬT
MÓN CHÍNH	Ba rọi kho sả ớt	Gà kho sả	Cá bặc má kho hành	Ba rọi kho sả	Ếch kho sả ớt / cá kho	Gà chiên nước mắm	Sườn chiên nước mắm
MÓN PHỤ	Chả cá chiên	Gan heo xào cần hành	Khổ qua hầm	Trứng hấp thịt băm	Cá tím sốt thịt băm	Thịt kho củ	Đậu hũ kho nấm thơm
RAU	Bắp cải xào	Rau muống xào	Su su xào cá rô	Cải thảo xào	Đậu que xào	Cải ngọt luộc	Cải thảo xào
CANH	Canh đu đủ	Canh bí đỏ	Canh chua	Canh rau ngót	Canh bắp cải	Canh khoai mỡ	Canh chua

CA TỐI

NHÓM MÓN	THỨ 2	THỨ 3	THỨ 4	THỨ 5	THỨ 6	THỨ 7	CHỦ NHẬT
MÓN CHÍNH	Ba rọi chiên sả	Gà kho gừng	Cá diêu hồng kho / cá chiên	Thịt kho tiêu	Cánh gà chiên bột	Cá hương chiên	Cốt lết ram
MÓN PHỤ	Đậu hũ kho nấm thơm	Thịt, chả cá xào	Bò xào cần hành	Trứng cuộn thịt băm / luộc + kho quẹt	Cải chua xào thịt	Khổ qua hầm	Trứng xào cà
RAU	Rau muống xào	Cải ngọt xào	Bắp cải	Rau muống xào	Đậu đũa xào	Su su xào	Bắp cải xào
CANH	Canh chua	Canh cá chua trứng	Canh bí đỏ	Canh chua	Canh cải thảo	Canh cải xanh	Canh chua

KHUYA

NHÓM MÓN	THỨ 2	THỨ 3	THỨ 4	THỨ 5	THỨ 6	THỨ 7	CHỦ NHẬT
MÓN NƯỚC	Hủ tiếu sườn / cháo sườn	Bún bò / mỳ bò	Hủ tiếu thập cẩm / cháo lòng	Bún thái / mỳ lấu thái	Bánh canh giò heo / phở gà	Cháo gà	Bún riêu cua / mỳ thịt, chả



Trưa & tăng ca - phương án A

Danh mục món luân phiên theo ngày, trình bày không kèm tên khách hàng.

BỮA TRƯA

NHÓM MÓN	THỨ 2	THỨ 3	THỨ 4	THỨ 5	THỨ 6	THỨ 7
MÓN MẶN	Sườn chua ngọt / cá kho cà	Tôm kho thịt / cá đồng chiên	Đùi gà chiên nước mắm / cá riêu hồng	Thịt kho trứng / cá nục kho thơm	Thịt kho tôm / cá ngừ kho thơm	Gà kho lá chanh / cá hồng kho cà
XÀO PHỤ	Mực xào hành cần	Đậu hũ kho thơm nấm	Cải chua xào thịt	Gòì gà bắp cải	Đậu hũ nhồi thịt sốt cà	Khổ qua xào trứng
RAU	Dưa leo + bắp cải	Cải thảo xào	Su su	Già hẹ muối chua	Già xào cải ngọt	Rau muống xào tỏi
CANH	Canh chua bạc hà	Canh rau dền	Canh rau ngót	Canh bí đỏ	Canh bí xanh	Canh cải thảo
TRÁI CÂY	Theo mùa	Theo mùa	Theo mùa	Theo mùa	Theo mùa	Theo mùa

TĂNG CA

NHÓM MÓN	THỨ 2	THỨ 3	THỨ 4	THỨ 5	THỨ 6	THỨ 7
MÓN MẶN	Cánh gà chiên nước mắm / cá chiên	Bún riêu	Hủ tiếu	Thịt xá xíu / cá khô đủ	Bún bò	
XÀO PHỤ	Khổ qua nhồi thịt			Bún gạo xào		
RAU	Bầu luộc			Rau muống xào tỏi		
CANH	Canh cải xanh			Canh cà chua		
TRÁI CÂY	Theo mùa			Theo mùa		



Trưa & tăng ca - phương án B

Danh mục món luân phiên theo ngày, trình bày không kèm tên khách hàng.

BỮA TRƯA

NHÓM MÓN	THỨ 2	THỨ 3	THỨ 4	THỨ 5	THỨ 6	THỨ 7
MÓN MẶN	Sườn cốt lết / cá khô đủ chiên	Bún bò	Hủ tiếu	Thịt luộc rau thơm / cá khô đủ chiên	Bún riêu	Sườn chua ngọt / cá ngừ kho thơm
XÀO PHỤ	Bún tươi nước mắm			Bún gạo xào		
RAU	Giá hẹ xào			Dưa leo		
CANH	Rau ngót			Canh chua bạc hà		
TRÁI CÂY	Theo mùa			Theo mùa		

TĂNG CA

NHÓM MÓN	THỨ 2	THỨ 3	THỨ 4	THỨ 5	THỨ 6	THỨ 7
MÓN CHÍNH	Sườn cốt lết / cá khô đủ chiên	Bún bò	Hủ tiếu	Thịt luộc rau thơm / cá khô đủ chiên	Bún riêu	
XÀO PHỤ	Bún tươi nước mắm			Bún gạo xào		
RAU	Giá hẹ xào			Dưa leo		
CANH	Rau ngót			Canh chua bạc hà		
TRÁI CÂY	Theo mùa			Theo mùa		



Trưa & tăng ca - phương án C

Danh mục món luân phiên theo ngày, trình bày không kèm tên khách hàng.

BỮA TRƯA

NHÓM MÓN	THỨ 2	THỨ 3	THỨ 4	THỨ 5	THỨ 6	THỨ 7
MÓN MẶN	Gà kho rau răm / cá kho cà	Thịt kho tôm / cá hồng kho	Cánh gà chiên bột / cá nục kho cà	Thịt kho trứng / cá kho	Sườn kho chua ngọt / cá biển chiên	Ba rọi chiên sả / cá hồng kho cà
XÀO PHỤ	Cải chua xào thịt	Gỏi gà tai heo chả lụa	Bò xào ớt chuông	Đậu hũ chiên sả xào thập cẩm nấm	Chả cá chiên sốt tương tỏi mỡ hành	Khổ qua xào trứng
RAU	Bắp cải xào	Rau muống xào	Giá hẹ muối chua	Rau muống xào	Rau muống xào	Cải ngọt
CANH	Bí xanh	Canh bí xanh	Canh rau má	Canh bầu	Canh chua bạc hà	Canh rau tơi
TRÁI CÂY	Theo mùa	Theo mùa	Theo mùa	Theo mùa	Theo mùa	Theo mùa

TĂNG CA

NHÓM MÓN	THỨ 2	THỨ 3	THỨ 4	THỨ 5	THỨ 6	THỨ 7
MÓN CHÍNH	Thịt xá xiu / cá khô đủ	Bún bò / bún riêu cua	Hủ tiếu	Thịt luộc rau thơm / cá khô đủ chiên	Bún riêu / bún bò	
XÀO PHỤ	Trứng ốp la			Bún gạo xào		
RAU	Cải ngọt xào giá			Bắp cải		
CANH	Canh bầu			Canh cà chua		
TRÁI CÂY	Theo mùa			Theo mùa		



Thực đơn chay theo tuần

Danh mục món luân phiên theo ngày, trình bày không kèm tên khách hàng.

BUỔI SÁNG

NHÓM MÓN	THỨ 2	THỨ 3	THỨ 4	THỨ 5	THỨ 6	THỨ 7	CHỦ NHẬT
MÓN 1	Đậu hũ kho thơm	Ruột heo ram sả ớt	Đậu hũ tứ xuyên	Bống cá sốt tương	Chả kho tiêu	Đậu hũ chiên sả	Heo quay sốt tương
MÓN 2	Mướp + ớt + giá xào nấm	Bò lát + dưa leo + cà chua + thơm	Mỹ xào rau củ + chả sợi	Chả kho dưa leo	Đậu bắp, đậu bún sốt thịt băm	Bò lát kho củ	Chả sợi xào cải + ớt chuông

BUỔI TRƯA

NHÓM MÓN	THỨ 2	THỨ 3	THỨ 4	THỨ 5	THỨ 6	THỨ 7	CHỦ NHẬT
MÓN 1	Heo quay sốt tương	Sườn non chiên giòn	Đùi gà kho sả ớt	Đậu hũ sốt xả ớt	Cá thu kho cà	Sườn chay chiên giòn	Đậu hũ kho tương
MÓN 2	Bắp cải + củ đỏ + chả kho tương	Củ quả kho tương nấm	Cà tím + khoai tây sốt thịt băm	Rau củ xào nấm	Đậu hũ xào giá hẹ + ớt	Nấm kho khổ hoa	Nấm xào cà tím + khoai tây



Sáng, món nước & buổi tối

Danh mục món luân phiên theo ngày, trình bày không kèm tên khách hàng.

BUỔI SÁNG

NHÓM MÓN	THỨ 2	THỨ 3	THỨ 4	THỨ 5	THỨ 6	THỨ 7	CHỦ NHẬT
MÓN 1	Sườn kho	Cá chiên	Gà kho sả	Ba rọi chiên	Cá kho	Thịt ram tôm	Thịt kho tôm / tôm ram
MÓN 2	Cà chua xào trứng	Khổ qua hầm	Tim heo xào	Đậu hũ kho thơm nầm	Thịt xào rau củ	Mê gà xào	Gan heo xào hành củ

MÓN NƯỚC

NHÓM MÓN	THỨ 2	THỨ 3	THỨ 4	THỨ 5	THỨ 6	THỨ 7	CHỦ NHẬT
MÓN NƯỚC	Bún riêu	Bún bò	Hủ tiếu	Bánh canh	Bún chả cá thịt	Hủ tiếu sườn	Gà chiên nước mắm / thịt kho củ

BUỔI TỐI

NHÓM MÓN	THỨ 2	THỨ 3	THỨ 4	THỨ 5	THỨ 6	THỨ 7	CHỦ NHẬT
MÓN 1	Ba rọi chiên sả	Gà chiên nước mắm	Sườn kho coca	Cá diêu hồng kho / gà kho sả	Cốt lết ram mặn	Ếch kho sả ớt	Cá biển chiên / ba rọi kho
MÓN 2	Tim heo xào hành củ	Thịt xào đậu đũa	Khổ qua hầm	Bò xào chua ngọt	Trứng hấp	Cải chua xào thịt	Đậu hũ nhồi thịt



Thực đơn chuyên gia

Danh mục món luân phiên theo ngày, trình bày không kèm tên khách hàng.

KHẨU VỊ TRUNG - THỰC ĐƠN LUÂN PHIÊN 06 NGÀY

BUỔI SÁNG

NHÓM MÓN	THỨ 2	THỨ 3	THỨ 4	THỨ 5	THỨ 6	THỨ 7
THỰC ĐƠN	Hầm bò gốc Cháo thịt dưa cải sợi Mì Quảng xào thịt sợi Salad Cà phê - trà Voynest	Bánh bao kẹp thịt Cháo thịt dưa cải sợi Miến gà xé Salad Cà phê - trà Yufee Sữa đậu nành	Xúc xích ốp + chiên Cháo thịt nấm đông cô Nui nấu xương Salad Sữa tươi + hồng trà	Bánh xèo Cháo trứng Nui nấu xương heo Salad Phở + bột cacao nước	Bánh trứng/lêngh Cháo khoai lang Cháo thịt bằm nấm đông cô Salad Sữa đậu nành - coffee	Cơm cuộn Cháo hạt bắp rau củ Phở bò Salad Sữa bò + hồng trà

BUỔI TRƯA

NHÓM MÓN	THỨ 2	THỨ 3	THỨ 4	THỨ 5	THỨ 6	THỨ 7
MÓN CHÍNH	Cá hấp Giò heo rang muối Hong Kong Vịt ba lư mềm tươi Cải thìa xào thịt bằm	Gà rô ti Bò tử lữa Cá chiên gói chanh Đậu hũ Tứ Xuyên	Cá sốt hồng xiú Mực nướng muối ớt Cải thìa đậu hũ khô tỏi Khô qua xào trứng muối	Trái cây Bò roll chiên xù Cá nướng Bầu xào tỏi mực muối	Cá thìa lắt Gà cay xào dưa leo Tôm rim ba rọi Khoai tây xào thịt bằm	Tàu hũ Gà hấp mỡ hành Thịt heo rim Trứng cút sốt cà chua
RAU - CANH	Rau xào Canh súp thịt	Rau xào Canh nghêu nấu giảm	Rau xào Canh bầu hầm tía	Rau xào Canh củ cải vô viên	Rau xào Canh cá thác lác nấu cải xanh nhỏ	Rau xào Canh cải thảo nấu đậu hũ trắng

BUỔI CHIỀU

NHÓM MÓN	THỨ 2	THỨ 3	THỨ 4	THỨ 5	THỨ 6	THỨ 7
GIẢI KHÁT	Nước chanh dây Trái cây theo mùa	Chè bột đậu nước cốt dừa Trái cây theo mùa	Nước mía Trái cây theo mùa	Chè đậu đỏ Trái cây theo mùa	Nước chanh - bánh khoai lang chanh dây Trái cây theo mùa	Nước chanh Trái cây theo mùa



Thực đơn chuyên gia

Danh mục món luân phiên theo ngày, trình bày không kèm tên khách hàng.

KHẨU VỊ TRUNG - BUỔI TỐI LUÂN PHIÊN 06 NGÀY

BUỔI TỐI

NHÓM MÓN	THỨ 2	THỨ 3	THỨ 4	THỨ 5	THỨ 6	THỨ 7
MÓN CHÍNH	Cá hấp Thịt heo nấu khồng mủc mĩa (băm) Gà luộc sốt tương tỏi Trứng xào cà chua	Cá sốt chua ngọt Tôm xào hồng xiêu Cà ri gà Gỏi tai heo trộn dưa leo	Cá chiên Sườn hấp cải dồng cô Đậu gà hạt vương chiên sốt Thịt băm xào nấm kim châm	Cá chiên Vịt tiềm táo đỏ Đậu sốt Tứ Xuyên Trứng chiên sốt thịt băm	Cá chiên Mực hấp tàu xì Heo nướng giòn da kiểu Tàu Chả giò tôm	Giò heo om xì dầu Gà phá lẩu chiên Thịt hun khói xào cần Rau xào
RAU - CANH	Rau xào Canh bí đỏ đậu hàu Trái cây theo mùa	Rau xào Canh xương nấu măng tươi Trái cây theo mùa	Rau xào Vịt đậm mềm / hấp nấm chăm Trái cây theo mùa	Rau xào Canh bí đỏ nấu nấm Trái cây theo mùa	Rau xào Canh chua sút cáo Trái cây theo mùa	Canh rau hẹ nấu huyết heo cải chua Trái cây theo mùa



20 / DỰ ÁN 01

Royal Hoàng Gia

Dữ liệu dự án do doanh nghiệp cung cấp; cần bổ sung ảnh và kết quả trước bản chính thức.



HÌNH ẢNH HIỆN TRƯỜNG DỰ ÁN



THỜI GIAN ĐỒNG HÀNH

~20 năm



QUY MÔ ĐƯỢC CUNG CẤP

600 suất/ngày



HÌNH THỨC

Bếp tại chỗ

Dự án tại KCN Nhơn Phú, P. Nhơn Trạch, Tp. Đồng Nai. Đây là dấu mốc khởi đầu của Quốc Bình An. Mỗi quan hệ lâu dài được dùng để kể câu chuyện về sự gắn bó, lắng nghe và thay đổi theo yêu cầu thực tế.



20 / DỰ ÁN 02

E-top Việt Nam

Dữ liệu dự án do doanh nghiệp cung cấp; cần bổ sung ảnh và kết quả trước bản chính thức.



HÌNH ẢNH HIỆN TRƯỜNG DỰ ÁN

THỜI GIAN ĐỒNG HÀNH

~16 năm

QUY MÔ ĐƯỢC CUNG CẤP

~5.500 suất/ngày

HÌNH THỨC

Bếp tại chỗ

Dự án quy mô lớn với mô hình bếp tại chỗ, dự án tại KCN Mỹ Xuân B1 Tiến Hùng, P. Phú Mỹ, TP. HCM. Hồ sơ mới sẽ làm rõ cách QBA tổ chức nhân sự, thiết bị và nhíp phục vụ theo ca khi có đủ dữ liệu dự án.



20 / DỰ ÁN 04

Công ty TNHH Công Nghiệp Bellinturf Việt Nam

Dữ liệu dự án do doanh nghiệp cung cấp; ảnh hiện trường đã được bổ sung để hoàn thiện hồ sơ.



HÌNH ẢNH HIỆN TRƯỜNG DỰ ÁN



THỜI GIAN ĐỒNG HÀNH

Từ 2018



QUY MÔ ĐƯỢC CUNG CẤP

~5.000 suất/ngày



HÌNH THỨC

Bếp tại chỗ

Dự án Bellinturf án tại KCN Long Giang, Đồng Tháp . Quy mô do doanh nghiệp cung cấp khoảng 5.500 suất/ngày



Niềm tin được xây dựng qua từng ca ăn.



E-top Việt Nam



Twin Kie Việt Nam



Royal Hoàng Gia



JYS Việt Nam



Bellinturf Industrial Việt Nam



Đồng Jintian Việt Nam



Lewo Việt Nam



Dệt Tah Tong Việt Nam



Thép Minh Trí



Công ty TNHH Vật liệu Công nghệ Kỹ thuật Kinh
Thiên Việt Nam



Công ty Vĩnh Hưng



Công ty TNHH Thực nghiệp Dệt Kang Na Việt
Nam

Tên và logo cần được xác nhận quyền công khai trước khi phát hành bản chính thức.



Lắng nghe nhanh. Điều chỉnh có trách nhiệm.



15-30

phút

thời gian phản hồi ban đầu được cung cấp

01

Tiếp nhận

Bà Trần Thị Thanh Thuý là đầu mối chính khi có phản ánh.

02

Xác minh

Kiểm tra ca ăn, món ăn, nhân sự và thông tin tại nhà ăn.

03

Điều chỉnh

Phối hợp xử lý và ghi nhận thay đổi cần thiết cho ca tiếp theo.



QUỐC BÌNH AN CATERING



Quốc Bình An
Tạm tâm trong từng bữa ăn

Đề Quốc Bình An chăm lo từng bữa ăn.

Gửi số lượng suất, số ca và khu vực phục vụ. Đội ngũ sẽ đề xuất mô hình vận hành và thực đơn phù hợp.

GIÁM ĐỐC



Nguyễn Quốc Chính

0907 090 572

LIÊN HỆ



Trần Thị Thanh Thuỷ

0909 843 604

EMAIL



Quốc Bình An Catering

quocbinhan975@gmail.com

GỌI ĐIỆN • YÊU CẦU BÁO GIÁ

CÔNG TY TNHH MỘT THÀNH VIÊN QUỐC BÌNH AN • MST 3602666032

Nhơn Trạch, Đồng Nai • Địa chỉ đầy đủ sẽ đối chiếu theo giấy đăng ký thay đổi lần 4