



CÔNG TY TNHH SUẤT ĂN

HOÀNG PHƯỚC

CÔNG TY TNHH SUẤT ĂN
HOÀNG PHƯỚC

847/16 Nguyễn Bình Xã Hiệp Phước, TP. Hồ Chí Minh ☎ 0933339



PROFILE
HỒ SƠ NĂNG LỰC



MỤC LỤC

- | | | | |
|-----------|----------------------------|-----------|-------------------------------------|
| 02 | Mục lục | 18 | • Thực đơn của chúng tôi |
| 03 | Thư ngỏ | 19 | • Quản lý vệ sinh |
| 04 | Thông tin công ty | 20 | • Quản lý an toàn vệ sinh thực phẩm |
| 05 | Ngành nghề kinh doanh | 21 | • Các tiêu chí chọn nguồn thực phẩm |
| 06 | Sơ đồ tổ chức doanh nghiệp | 22 | • Sơ đồ bố trí tại Hoàng Phước |
| 07 | Thông điệp công ty | 24 | • Chính sách hoạt động |
| 08 | Chiến lược kinh doanh | 25 | • Quy trình hoạt động |
| 09 | Hồ sơ pháp lý | 26 | • Đối tác cung cấp |
| 10 | Giấy chứng nhận | 29 | • Hình ảnh hoạt động |
| 11 | Giấy khám sức khỏe | | |
| 15 | Năng lực và kinh nghiệm | | |
| 16 | Năng lực nhân sự | | |
| 17 | Hình ảnh suất ăn | | |



◆ THƯ NGỎ

Kính gửi: Quý Khách hàng, Quý Đối tác!

Lời đầu tiên, Công Ty TNHH Suất Ăn Hoàng Phước xin gửi đến Quý Khách hàng và Quý Đối tác lời chúc sức khỏe, thành công và lời cảm ơn chân thành vì đã quan tâm đến dịch vụ của chúng tôi.

Công Ty TNHH Suất Ăn Hoàng Phước hoạt động trong lĩnh vực cung cấp suất ăn công nghiệp, suất ăn trường học, suất ăn cho doanh nghiệp, nhà máy, xí nghiệp và các đơn vị tổ chức. Với phương châm hoạt động “Chất lượng – An toàn – Uy tín – Chuyên nghiệp”, chúng tôi luôn đặt sức khỏe và sự hài lòng của khách hàng lên hàng đầu.

Chúng tôi sở hữu đội ngũ nhân sự giàu kinh nghiệm, quy trình chế biến khép kín, nguồn nguyên liệu được lựa chọn kỹ càng, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định. Mỗi suất ăn không chỉ đáp ứng đầy đủ dinh dưỡng mà còn được chế biến đa dạng, phù hợp với nhu cầu và khẩu vị của từng đối tượng khách hàng.

Công Ty TNHH Suất Ăn Hoàng Phước mong muốn trở thành đối tác đáng tin cậy, đồng hành cùng sự phát triển bền vững của Quý Khách hàng và Quý Đối tác thông qua những dịch vụ chất lượng cùng sự phục vụ tận tâm.

Chúng tôi rất hân hạnh được hợp tác và phục vụ Quý Khách hàng trong thời gian tới.

Trân trọng!

THÔNG TIN CÔNG TY

- ◎ Tên công ty : CÔNG TY TNHH SUẤT ĂN HOÀNG PHƯỚC
- ◎ Địa chỉ : 847/16 Nguyễn Bình, Xã Hiệp Phước, TP. Hồ Chí Minh
- ◎ Số điện thoại : 09.3333.9998 - 09.3333.9997
- ◎ Email : lehoangphuoc112026@gmail.com
- ◎ Mã số thuế : 0319525393
- ◎ Vốn điều lệ : 2.000.000.000 VNĐ
- ◎ Người đại diện : TRẦN MINH QUANG
- ◎ Chức vụ : Giám đốc
- ◎ Website : suatanhoangphuoc.com



◆ NGÀNH NGHỀ KINH DOANH

Công Ty TNHH Suất Ăn Hoàng Phước chuyên Cung cấp suất ăn - Phục vụ tiệc - Tư vấn, setup bếp ăn cho các doanh nghiệp, nhà máy, bệnh viện, trường học, văn phòng và các tổ chức với cam kết đem đến sự chuyên nghiệp và đảm bảo cho khách hàng. Với nhiều năm kinh nghiệm và tận tâm phục vụ, chúng tôi đã xây dựng được uy tín và niềm tin từ các khách hàng trong ngành công nghiệp thực phẩm.

01

CUNG CẤP SUẤT ĂN



02

TƯ VẤN - SETUP BẾP ĂN



03

CUNG CẤP DỊCH VỤ TIỆC



04

CUNG CẤP SUẤT ĂN THEO YÊU CẦU



◆ SƠ ĐỒ TỔ CHỨC DOANH NGHIỆP



THÔNG ĐIỆP CÔNG TY



TẦM NHÌN

Trở thành thương hiệu cung cấp suất ăn được tin chọn hàng đầu tại Việt Nam, tiên phong trong lĩnh vực Chất lượng – An toàn - Đạo đức nghề bếp.

Mang lại năng lượng tích cực và sự an tâm tuyệt đối cho khách hàng, hướng tới phát triển bền vững và mở rộng trên toàn quốc.

Mỗi suất ăn của Hoàng Phước là biểu tượng của niềm tin – sức khỏe – sự tận tâm.



SỨ MỆNH

Mang đến những bữa ăn Ngon – Sạch – Cân bằng dinh dưỡng – Phục vụ tận tâm cho các doanh nghiệp, trường học, bệnh viện và trung tâm thể thao.

Hoàng Phước cam kết vận hành bằng trách nhiệm – trung thực - tinh thần phục vụ chân thành, đồng hành cùng sức khỏe cộng đồng và sự phát triển bền vững của xã hội.



GIÁ TRỊ CỐT LÕI



TỬ TẾ

Là kim chỉ nam trong mọi hành động, từ chọn nguyên liệu đến phục vụ khách hàng.



TRÁCH NHIỆM

Làm đúng dù không ai nhìn, đảm bảo chất lượng và an toàn trong từng chi tiết nhỏ.



KHÁCH HÀNG LÀ TRỌNG TÂM

Mọi hành động đều hướng đến sự hài lòng và gắn bó lâu dài.



ĐOÀN KẾT & HỌC HỎI

Cùng nhau chia sẻ, cải tiến không ngừng để phục vụ tốt hơn mỗi ngày.



YÊU NGHỀ - YÊU NGƯỜI

Mỗi suất ăn là kết tinh của tình yêu nghề và lòng trân trọng con người.





◆ CHIẾN LƯỢC KINH DOANH

Công Ty TNHH Suất Ăn Hoàng Phước xác định rõ triết lý hoạt động xuyên suốt nhiều năm qua:

Hoàng Phước không lựa chọn cạnh tranh bằng việc cắt giảm chất lượng hay chạy theo mức giá thấp.

Chúng tôi cam kết cạnh tranh bằng chất lượng bữa ăn, tiêu chuẩn vệ sinh an toàn thực phẩm, đội ngũ vận hành chuyên nghiệp và khả năng đồng hành lâu dài cùng Quý đối tác, vì sức khỏe người lao động và uy tín của doanh nghiệp.

Chúng tôi tin rằng suất ăn không chỉ là chi phí, mà là đầu tư cho sức khỏe, hiệu suất lao động và hình ảnh của doanh nghiệp. Vì vậy, Hoàng Phước luôn ưu tiên:

- Nguồn nguyên liệu rõ ràng, kiểm soát đầu vào chặt chẽ, tuân thủ nghiêm ngặt các quy định về vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Quy trình chế biến – phục vụ chuyên nghiệp, đảm bảo chất lượng đồng đều, ổn định theo từng ngày.
- Thực đơn khoa học, phù hợp từng đối tượng: công nhân, nhân viên văn phòng, học sinh – sinh viên, vận động viên thể thao.
- Hoàng Phước cam kết luôn có mặt kịp thời khi khách hàng cần, sẵn sàng phối hợp, xử lý và điều chỉnh trong mọi tình huống phát sinh trong suốt quá trình hợp tác.

Hoàng Phước lựa chọn con đường phát triển bền vững – minh bạch – lâu dài, lấy chất lượng bữa ăn và sự hài lòng của khách hàng làm thước đo giá trị cốt lõi cho mọi hoạt động.

Kính mong Quý khách hàng cân nhắc toàn diện khi lựa chọn đơn vị cung cấp suất ăn.

1 ĐỐI VỚI KHÁCH HÀNG
Nỗ lực hết mình vì sự hài lòng và hiệu quả lâu dài của khách hàng.

2 ĐỐI VỚI CỘNG ĐỒNG
Làm cho cuộc sống ngày càng tốt đẹp hơn thông qua những bữa ăn an toàn và tử tế.

3 ĐỐI VỚI NGƯỜI LAO ĐỘNG
Đặt lợi ích và sự ổn định của người lao động song hành cùng sự phát triển của Công ty.

4 ĐỐI VỚI MÔI TRƯỜNG
Bảo vệ môi trường hôm nay vì hệ tương lai bền vững.

HỒ SƠ PHÁP LÝ

* Họ, chữ đệm và tên: TRẦN MINH QUANG Giới tính: *Nam*
Ngày, tháng, năm sinh: 25/03/1977 Quốc tịch: *Việt Nam*
Số định danh cá nhân: 079077033202
Chức danh: Giám đốc
Địa chỉ liên lạc: 572/5 Nguyễn Bình, Ấp 1, Xã Hiệp Phước, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam

KT. TRƯỞNG PHÒNG
PHÒNG TRƯỞNG PHÒNG

Võ Thành Thơ

SỞ TÀI CHÍNH
THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH
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: 0319525393

Đăng ký lần đầu: ngày 28 tháng 04 năm 2026

1. Tên công ty

Tên công ty viết bằng tiếng Việt: CÔNG TY TNHH SUẤT ĂN HOÀNG PHƯỚC

Tên công ty viết bằng tiếng nước ngoài:

Tên công ty viết tắt:

2. Địa chỉ trụ sở chính

847/16 Nguyễn Bình, Xã Hiệp Phước, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam

Điện thoại: 098 4002838

Số Fax:

Thư điện tử:

Website:

3. Vốn điều lệ : 2.000.000.000 đồng.

Bằng chữ: Hai tỷ đồng

4. Thông tin về chủ sở hữu

Họ, chữ đệm và tên: TRẦN MINH QUANG Giới tính: *Nam*

Ngày, tháng, năm sinh: 25/03/1977 Quốc tịch: *Việt Nam*

Số định danh cá nhân: 079077033202

Địa chỉ liên lạc: 572/5 Nguyễn Bình, Ấp 1, Xã Hiệp Phước, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam

5. Người đại diện theo pháp luật của công ty

GIẤY CHỨNG NHẬN

ỦY BAN NHÂN DÂN
THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH
SỞ AN TOÀN THỰC PHẨM

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

Số: 5860...../ 2026../ATTP-CNĐK

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

Chủ cơ sở: TRẦN MINH QUANG

Tên cơ sở: **CÔNG TY TNHH SUẤT ĂN HOÀNG PHƯỚC**

Địa chỉ: 847/16 Nguyễn Bình, xã Hiệp Phước, Thành phố Hồ Chí Minh.

**ĐỦ ĐIỀU KIỆN AN TOÀN THỰC PHẨM THEO QUY ĐỊNH
KINH DOANH DỊCH VỤ ĂN UỐNG**

GIẤY CHỨNG NHẬN NÀY CÓ GIÁ TRỊ 3 NĂM KỂ TỪ NGÀY KÝ

Thành phố Hồ Chí Minh, ngày 02. tháng 7.....năm 2026

**KT. GIÁM ĐỐC
PHÓ GIÁM ĐỐC**



Lê Minh Hải



GIẤY KHÁM SỨC KHỎE

Ông Trần Minh Quang - Chức vụ: Giám đốc



PHÒNG KHÁM ĐA KHOA NHƠN TÂM
KHOA XÉT NGHIỆM

469 Nguyễn Văn Tạo, Xã Hiệp Phước, Tp. Hồ Chí Minh.
ĐT - Fax: (08) 37801479

Phòng Xét Nghiệm
SID: **220526-72702205**
Ngày NM: **22/05/26**
Giờ NM: **09:56:28**

PHIẾU KẾT QUẢ XÉT NGHIỆM

Họ tên: **TRẦN MINH QUANG** Năm sinh: **1977** Nam/Nữ: **Nam**
Địa chỉ: **847/16 NGUYỄN BÌNH, XÃ HIỆP PHƯỚC, TP. HỒ CHÍ MINH**
Chẩn đoán:
Đối tượng: Khám Sức Khỏe
BS Chỉ định: **Bs. CK1 Nguyễn Thị Hiền** Khoa: **Phòng Khám BHYT 02**
Loại mẫu: **Mẫu máu, Nước tiểu, Chất lượng mẫu: Đạt** Điện thoại: **0984002838**

TÊN XÉT NGHIỆM	KẾT QUẢ	GIÁ TRỊ THAM KHẢO	KQ TIỀN SỬ	MÁY XN
Huyết học				
Tổng phân tích tế bào máu ngoại vi (bằng máy đếm laser)				BC 5380
WBC	8.67	(4.1 - 10.5 K/uL)		
NEU	4.03	(1.9 - 8.0 K/uL)		
%NEU	46.5	(37 - 70 %)		
LYM	3.31	(0.6 - 5.2 K/uL)		
%LYM	38.1	(10 - 45%)		
MONO	0.57	(0.1-1.0 K/uL)		
%MONO	6.6	(2.0-9.0 %)		
EOS	0.73	(0-0.8 K/uL)		
%EOS	8.4	(0-7.0 %)		
BASO	0.03	(0-0.2 K/uL)		
%BASO	0.4	(0-2.0 %)		
RBC	5.74	(3.80 - 6.00 M/uL)		
HGB	17.5	(12 - 18 g/dL)		
HCT	50.4	(35 - 51%)		
MCV	87.7	(80 - 97 fL)		
MCH	30.5	(26 - 32 pg)		
MCHC	34.7	(31 - 36 g/dL)		
RDW	11.6	(9.0 - 15.7%)		
PLT	261	(130 - 400 K/uL)		
PCT	0.223	(0-0.5 %)		
MPV	8.6	(6.5- 12 fL)		
PDW	16.2	(9.9-22 GSD)		
Sinh hóa				
Creatinin	0.86	(0.7 - 1.2 mg/dL)		
Glucose (FBS)	102.9	(74 - 99 mg/dL)		BS 200E
SGOT (AST)	79.2	(< 35 U/L)		BS 200E
SGPT (ALT)	84.3	(< 45 U/L)		BS 200E
Miễn dịch				
Anti HAV IgM test nhanh(thẻ xanh)	Âm Tính	Âm tính		
Nước tiểu				

Kết quả xét nghiệm chỉ có giá trị trên mẫu thử. (*) Xét nghiệm thực hiện theo PXN tham chiếu
Lấy mẫu tại nhà: 098 751 9115

1 / 2

GIẤY KHÁM SỨC KHỎE

Bà Bùi Thị Mai Linh - Chức vụ: Kế toán



PHÒNG KHÁM ĐA KHOA NHƠN TÂM
KHOA XÉT NGHIỆM
469 Nguyễn Văn Tạo, Xã Hiệp Phước, Tp. Hồ Chí Minh.
ĐT - Fax: (08) 37801479

Phòng Xét Nghiệm
SID: **090326-7865**
Ngày NM: **09/03/26**
Giờ NM: **15:36:49**

PHIẾU KẾT QUẢ XÉT NGHIỆM

Họ tên: **BÙI THỊ MAI LINH** Năm sinh: **1994** Nam/Nữ: **NỮ**
Địa chỉ: **4/13 NGUYỄN BÌNH, ẤP 6 HIỆP PHƯỚC, TPHCM**
Chẩn đoán:
Đối tượng: **Khám Sức Khỏe**
BS Chỉ định: **Bs. CK1 Nguyễn Thị Hiền** Khoa: **Phòng Khám BHYT 02**
Loại mẫu: **Mẫu máu, Nước tiểu, Chất lượng mẫu: Đạt** Điện thoại: **0776678994**

TÊN XÉT NGHIỆM	KẾT QUẢ	GIÁ TRỊ THAM KHẢO	KQ TIỀN SỬ	MÁY XN
Huyết học				
Tổng phân tích tế bào máu ngoại vi (bằng máy đếm laser)			(01/01/00)	BC 5380
WBC	6.37	(4.1 - 10.5 K/uL)	(01/01/00)	
NEU	3.58	(1.9 - 8.0 K/uL)	(01/01/00)	
%NEU	56.2	(37 - 70 %)	(01/01/00)	
LYM	2.12	(0.6 - 5.2 K/uL)	(01/01/00)	
%LYM	33.2	(10 - 45%)	(01/01/00)	
MONO	0.40	(0.1-1.0 K/uL)	(01/01/00)	
%MONO	6.4	(2.0-9.0 %)	(01/01/00)	
EOS	0.25	(0-0.8 K/uL)	(01/01/00)	
%EOS	3.9	(0-7.0 %)	(01/01/00)	
BASO	0.02	(0-0.2 K/uL)	(01/01/00)	
%BASO	0.3	(0-2.0 %)	(01/01/00)	
RBC	4.81	(3.80 - 6.00 M/uL)	(01/01/00)	
HGB	13.3	(12 - 18 g/dL)	(01/01/00)	
HCT	39.1	(35 - 51%)	(01/01/00)	
MCV	81.2	(80 - 97 fL)	(01/01/00)	
MCH	27.7	(26 - 32 pg)	(01/01/00)	
MCHC	34.1	(31 - 36 g/dL)	(01/01/00)	
RDW	11.8	(9.0 - 15.7%)	(01/01/00)	
PLT	259	(130 - 400 K/uL)	(01/01/00)	
PCT	0.209	(0-0.5 %)	(01/01/00)	
MPV	8.1	(6.5- 12 fL)	(01/01/00)	
PDW	16.0	(9.9-22 GSD)	(01/01/00)	
Sinh hóa				
Creatinin	0.71	(0.6 - 1.1 mg/dL)	(01/01/00)	BS 200E
Glucose	83.0	(74 - 99 mg/dL)	(01/01/00)	BS 200E
SGOT (AST)	22.8	(< 31 U/L)	(01/01/00)	BS 200E
SGPT (ALT)	19.7	(< 34 U/L)	(01/01/00)	BS 200E
Miễn dịch				
Anti HAV IgM test nhanh(thẻ xanh)	Âm Tính	Âm tính	(01/01/00)	
Nước tiểu				

Kết quả xét nghiệm chỉ có giá trị trên mẫu thử. (*) Xét nghiệm thực hiện theo PXN tham chiếu

Lấy mẫu tại nhà: 098 751 9115

1 / 2

GIẤY KHÁM SỨC KHỎE

Ông Lê Hùng Anh - Chức vụ: Giám sát



PHÒNG KHÁM ĐA KHOA NHƠN TÂM
KHOA XÉT NGHIỆM
469 Nguyễn Văn Tạo, Xã Hiệp Phước, Tp. Hồ Chí Minh.
ĐT - Fax: (08) 37801479

Phòng Xét Nghiệm
SID: **090326-7866**
Ngày NM: **09/03/26**
Giờ NM: **15:37:33**

PHIẾU KẾT QUẢ XÉT NGHIỆM

Họ tên: **LÊ HÙNG ANH** Năm sinh: **1989** Nam/Nữ: **Nam**
Địa chỉ: **ẤP TƯỜNG THẮNG A, VĨNH THANH, CÀ MAU**
Chẩn đoán:
Đối tượng: Khám Sức Khỏe
BS Chỉ định: Bs. CK1 Nguyễn Thị Hiền Khoa: Phòng Khám BHYT 02
Loại mẫu: Mẫu máu, Nước tiểu, Chất lượng mẫu: Đạt Điện thoại: 0947091959

TÊN XÉT NGHIỆM	KẾT QUẢ	GIÁ TRỊ THAM KHẢO	KQ TIỀN SỬ	MÁY XN
Huyết học				
Tổng phân tích tế bào máu ngoại vi (bằng máy đếm laser)				BC 5380
WBC	8.86	(4.1 - 10.5 K/uL)		
NEU	5.10	(1.9 - 8.0 K/uL)		
%NEU	57.6	(37 - 70 %)		
LYM	2.55	(0.6 - 5.2 K/uL)		
%LYM	28.8	(10 - 45%)		
MONO	0.83	(0.1-1.0 K/uL)		
%MONO	9.4	(2.0-9.0 %)		
EOS	0.33	(0-0.8 K/uL)		
%EOS	3.7	(0-7.0 %)		
BASO	0.05	(0-0.2 K/uL)		
%BASO	0.5	(0-2.0 %)		
RBC	5.25	(3.80 - 6.00 M/uL)		
HGB	15.7	(12 - 18 g/dL)		
HCT	45.1	(35 - 51%)		
MCV	85.8	(80 - 97 fL)		
MCH	29.8	(26 - 32 pg)		
MCHC	34.8	(31 - 36 g/dL)		
RDW	11.8	(9.0 - 15.7%)		
PLT	246	(130 - 400 K/uL)		
PCT	0.199	(0-0.5 %)		
MPV	8.1	(6.5- 12 fL)		
PDW	16.0	(9.9-22 GSD)		
Sinh hóa				
Creatinin	0.89	(0.7 - 1.2 mg/dL)		BS 200E
Glucose	94.6	(74 - 99 mg/dL)		BS 200E
SGOT (AST)	46.6	(< 35 U/L)		BS 200E
SGPT (ALT)	43.0	(< 45 U/L)		BS 200E
Miễn dịch				
Anti HAV IgM test nhanh(thẻ xanh)	Âm Tính	Âm tính		
Nước tiểu				

Kết quả xét nghiệm chỉ có giá trị trên mẫu thử. (*) Xét nghiệm thực hiện theo PXN tham chiếu
Lấy mẫu tại nhà: 098 751 9115

1 / 2

GIẤY KHÁM SỨC KHỎE

Ông Lê Văn Khải - Chức vụ: Bếp chính



PHÒNG KHÁM ĐA KHOA NHƠN TÂM
KHOA XÉT NGHIỆM
469 Nguyễn Văn Tạo, Xã Hiệp Phước, Tp. Hồ Chí Minh.
ĐT - Fax: (08) 37801479

Phòng Xét Nghiệm
SID: **090326-7867**
Ngày NM: **09/03/26**
Giờ NM: **15:38:37**

PHIẾU KẾT QUẢ XÉT NGHIỆM

Họ tên: **LÊ VĂN KHẢI** Năm sinh: **1983** Nam/Nữ: **Nam**
Địa chỉ: **ẤP 4, AN TRƯỜNG, VĨNH LONG**
Chẩn đoán:
Đối tượng: **Khám Sức Khỏe**
BS Chỉ định: **Bs. CK1 Nguyễn Thị Hiền** Khoa: **Phòng Khám BHYT 02**
Loại mẫu: **Mẫu máu, Nước tiểu, Chất lượng mẫu: Đạt** Điện thoại: **0783594089**

TÊN XÉT NGHIỆM	KẾT QUẢ	GIÁ TRỊ THAM KHẢO	KQ TIỀN SỬ	MÁY XN
Huyết học				
Tổng phân tích tế bào máu ngoại vi (bằng máy đếm laser)			()	BC 5380
WBC	6.74	(4.1 - 10.5 K/uL)	9.78 (06/11/25)	
NEU	4.06	(1.9 - 8.0 K/uL)	7.04 (06/11/25)	
%NEU	60.2	(37 - 70 %)	72.0 (06/11/25)	
LYM	1.92	(0.6 - 5.2 K/uL)	1.99 (06/11/25)	
%LYM	28.4	(10 - 45%)	20.3 (06/11/25)	
MONO	0.41	(0.1-1.0 K/uL)	0.47 (06/11/25)	
%MONO	6.2	(2.0-9.0 %)	4.7 (06/11/25)	
EOS	0.32	(0-0.8 K/uL)	0.25 (06/11/25)	
%EOS	4.8	(0-7.0 %)	2.6 (06/11/25)	
BASO	0.03	(0-0.2 K/uL)	0.03 (06/11/25)	
%BASO	0.4	(0-2.0 %)	0.4 (06/11/25)	
RBC	5.52	(3.80 - 6.00 M/uL)	5.85 (06/11/25)	
HGB	13.6	(12 - 18 g/dL)	14.6 (06/11/25)	
HCT	40.3	(35 - 51%)	42.6 (06/11/25)	
MCV	73.1	(80 - 97 fL)	72.9 (06/11/25)	
MCH	24.6	(26 - 32 pg)	24.9 (06/11/25)	
MCHC	33.6	(31 - 36 g/dL)	34.2 (06/11/25)	
RDW	13.4	(9.0 - 15.7%)	13.8 (06/11/25)	
PLT	196	(130 - 400 K/uL)	157 (06/11/25)	
PCT	0.179	(0-0.5 %)	0.154 (06/11/25)	
MPV	9.2	(6.5- 12 fL)	9.8 (06/11/25)	
PDW	16.4	(9.9-22 GSD)	16.4 (06/11/25)	
Sinh hóa				
Creatinin	0.90	(0.7 - 1.2 mg/dL)	0.87 (06/11/25)	BS 200E
Glucose	87.0	(74 - 99 mg/dL)	()	BS 200E
SGOT (AST)	23.1	(< 35 U/L)	16.5 (06/11/25)	BS 200E
SGPT (ALT)	18.1	(< 45 U/L)	11.1 (06/11/25)	BS 200E
Miễn dịch				
Anti HAV IgM test nhanh(thẻ xanh)	Âm Tính	Âm tính	()	
Nước tiểu				

Kết quả xét nghiệm chỉ có giá trị trên mẫu thử. (*) Xét nghiệm thực hiện theo PXN tham chiếu
Lấy mẫu tại nhà: 098 751 9115

1 / 2

◆ NĂNG LỰC & KINH NGHIỆM

1. NĂNG LỰC TÀI CHÍNH

Ngoài vốn điều lệ là 2.000.000.000 đồng (Hai tỷ đồng), trong quá trình hoạt động, chúng tôi đã và sẽ không ngừng bổ sung vốn từ các cổ đông. Về lâu dài sẽ tăng cường cải tiến, mở rộng hoạt động dịch vụ & sản xuất kinh doanh, nâng cao chất lượng sản phẩm, giảm giá thành để đem lại lợi ích cho khách hàng.



2. NĂNG LỰC NHÂN SỰ

Hoàng Phước là tập thể đội ngũ kỹ sư, cán bộ kỹ thuật, chuyên viên tư vấn có trình độ chuyên môn cao được đào tạo chuyên ngành, dày dặn kinh nghiệm trong tổ chức quản lý, cùng đội ngũ tư vấn và thi công lành nghề giúp khách hàng cảm thấy an tâm hơn, hiệu quả hơn khi hợp tác.

PHẨM CHẤT CON NGƯỜI HOÀNG PHƯỚC



TRUNG THỰC



TRÁCH NHIỆM



KỶ LUẬT



CẦU TIẾN



CHÂN THÀNH



TÔN TRỌNG

◆ NĂNG LỰC NHÂN SỰ

Công Ty TNHH Suất Ăn Hoàng Phước sở hữu đội ngũ nhân sự chuyên nghiệp, giàu kinh nghiệm, được đào tạo bài bản theo quy trình tiêu chuẩn, đáp ứng đầy đủ yêu cầu về chế biến, phục vụ và đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.



● BAN QUẢN LÝ

Có kinh nghiệm nhiều năm trong lĩnh vực cung ứng thực phẩm và tổ chức bếp ăn tập thể; được cấp chứng chỉ quản lý an toàn vệ sinh thực phẩm

● ĐẦU BẾP VÀ NHÂN VIÊN CHẾ BIẾN

Được đào tạo nghiệp vụ bếp, tập huấn VSATTP, có khả năng xây dựng thực đơn phù hợp từng đối tượng.

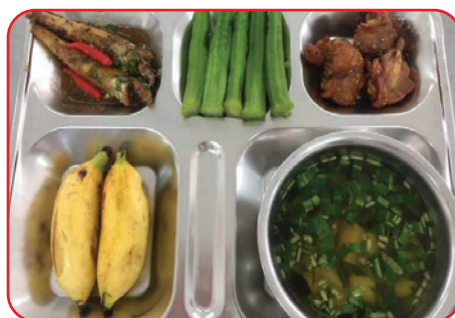
● BỘ PHẬN KIỂM SOÁT CHẤT LƯỢNG

Giám sát quy trình nhập - chế biến - lưu mẫu thực phẩm; ◆ đảm bảo tuân thủ các quy định của Chi cục An toàn Vệ sinh Thực phẩm.

Với đội ngũ tận tâm, chuyên nghiệp và tuân thủ nghiêm ngặt quy trình an toàn, Công Ty TNHH Suất Ăn Hoàng Phước cam kết mang đến những bữa ăn sạch, dinh dưỡng và chất lượng nhất cho khách hàng.



◆ HÌNH ẢNH SUẤT ĂN



THỰC ĐƠN CỦA CHÚNG TÔI

THỰC ĐƠN TUẦN

(Dành cho suất ăn công nghiệp – trường học – khu công nghiệp)

TÊN MÓN	THỨ 2	THỨ 3	THỨ 4	THỨ 5	THỨ 6	
MÓN MẶN 	Gà kho sả ớt 	Thịt chiên sả 	Thịt kho tiêu 	Đùi gà chiên mắm 	Bò xào cần hành 	
MÓN PHỤ 	Xíu mại thịt sốt cà 	Chả cá kho trứng cút 	File cá basa chiên giòn 	Tôm rim 	Trứng chiên thịt băm 	Nui thịt heo 
MÓN XÀO 	Cải ngọt xào 	Giá hẹ xào 	Cải thảo xào cà rốt 	Su su cà rốt xào 	Đậu que xào 	
MÓN CANH 	Canh soup thịt nạc băm 	Canh rau dền, mồng tơi nấu tôm 	Canh bầu nấu tôm 	Canh chua nấu tôm 	Canh cải ngọt 	
TRÁNG MIỆNG 	Quýt thái 	Bánh solite 	Chuối cau 	Bánh kem xếp 	Sữa chua uống 	



“

CÔNG TY TNHH SUẤT ĂN HOÀNG PHƯỚC cam kết **100%** thực phẩm sạch, tươi ngon, nguồn gốc rõ ràng, đảm bảo Vệ sinh an toàn thực phẩm với các chứng từ đầy đủ theo quy định.

”

◆ QUẢN LÝ AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM

Hoàng Phước áp dụng quy trình quản lý an toàn vệ sinh thực phẩm nghiêm ngặt, kiểm soát chặt chẽ từ nguyên liệu, chế biến đến bảo quản và vận chuyển. Cam kết không hóa chất, đảm bảo an toàn, chất lượng và sức khỏe cho người tiêu dùng.

BƯỚC 1



TÁC PHONG LÀM VIỆC

- Quản lý chịu trách nhiệm xuyên suốt quy trình an toàn vệ sinh
- Cấm đeo trang sức
- Luôn mặc đồng phục sạch sẽ
- Tuân thủ theo tiêu chuẩn an toàn vệ sinh

BƯỚC 2



VỆ SINH TRANG THIẾT BỊ - DỤNG CỤ

- Thiết lập nhà ăn sạch sẽ
- Vận hành hệ thống khô ráo.
- Đề phòng nhiễm khuẩn bằng cách phân loại các thiết bị.
- Phân khu riêng biệt và dùng riêng các dụng cụ chế biến
- Duy trì hệ thống đảm bảo vệ sinh và lau dọn thường xuyên và định kỳ.

BƯỚC 3



TIÊU CHUẨN VẬN HÀNH AN TOÀN

- Hệ thống vận chuyển hợp vệ sinh
- Phân loại và bảo quản thực phẩm đúng tiêu chuẩn bộ y tế.
- Vận hành hệ thống quản lý an toàn vệ sinh khâu mua và xử lý, lưu trữ, chế biến và vận chuyển theo tiêu chuẩn ISO 22000 : 2018.

BƯỚC 4



QUẢN LÝ AN TOÀN

- Tham gia bảo hiểm trách nhiệm sản phẩm
- Nhân viên được khám sức khỏe định kỳ 2 lần/ năm.
- Được cấp giấy chứng nhận đủ điều kiện
- Thông qua chương trình đào tạo thực tế
- Tăng cường quản lý an toàn vệ sinh bằng cách khen thưởng các doanh nghiệp ưu tú.

Hoàng Phước ưu tiên thực phẩm có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng, đạt chứng nhận an toàn vệ sinh thực phẩm. Nguyên liệu tươi sạch, không tồn dư hóa chất, được kiểm soát chất lượng nghiêm ngặt. Nhà cung cấp uy tín, đảm bảo điều kiện bảo quản, vận chuyển và tuân thủ đầy đủ quy định pháp luật.



◆ CÁC TIÊU CHÍ CHỌN NGUỒN THỰC PHẨM

NGUỒN GỐC – XUẤT XỨ RÕ RÀNG

Hoàng Phước chỉ lựa chọn thực phẩm có nguồn gốc minh bạch, đầy đủ hóa đơn, chứng từ và khả năng truy xuất xuất xứ. Nguyên liệu được kiểm soát chặt chẽ ngay từ đầu vào nhằm đảm bảo tính hợp pháp, an toàn và ổn định chất lượng cho từng suất ăn.

CHẤT LƯỢNG – AN TOÀN THỰC PHẨM

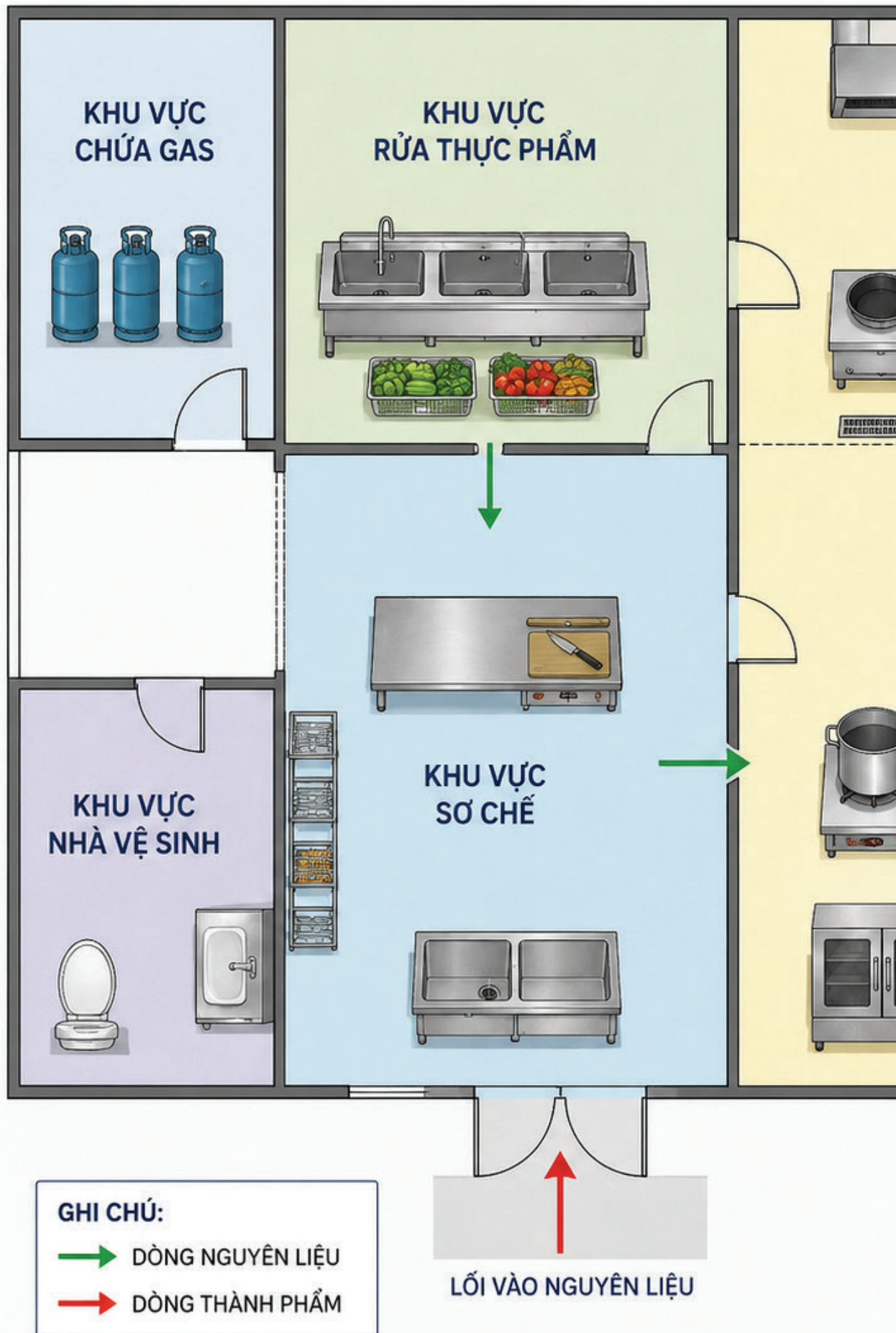
Thực phẩm phải đảm bảo tươi sạch, không ôi hỏng, không tồn dư hóa chất hay kháng sinh vượt mức cho phép. Hoàng Phước ưu tiên nguyên liệu tự nhiên, an toàn cho sức khỏe người tiêu dùng, đáp ứng đầy đủ các tiêu chuẩn vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định.

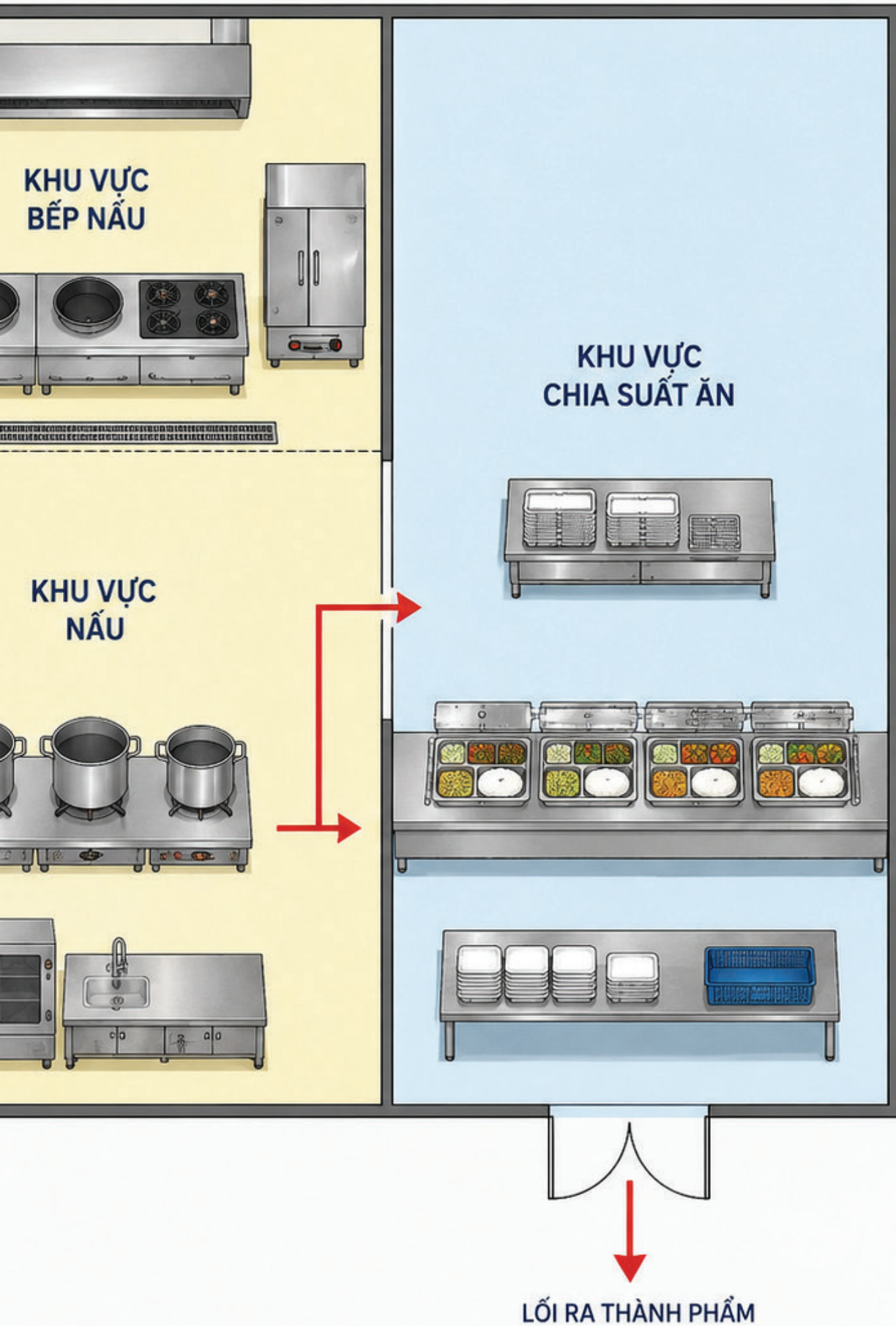
NHÀ CUNG CẤP UY TÍN – ỔN ĐỊNH

Hoàng Phước hợp tác với các nhà cung cấp có uy tín, được cấp phép đầy đủ và có kinh nghiệm lâu năm. Quá trình cung ứng đảm bảo điều kiện bảo quản, vận chuyển đúng tiêu chuẩn, giúp duy trì chất lượng nguyên liệu ổn định và lâu dài.



◆ SƠ ĐỒ BỐ TRÍ TẠI HOÀNG PHƯỚC





◆ CHÍNH SÁCH HOẠT ĐỘNG

Công Ty TNHH Suất Ăn Hoàng Phước hoạt động dựa trên nguyên tắc chất lượng - an toàn - uy tín - chuyên nghiệp, đảm bảo mang đến bữa ăn sạch, ngon và dinh dưỡng cho từng đối tượng khách hàng.



CHẤT LƯỢNG

Kiểm soát nghiêm ngặt từng khâu trong quy trình sản xuất và cung ứng, đảm bảo mọi sản phẩm đạt chuẩn an toàn vệ sinh thực phẩm.



AN TOÀN

Tuân thủ quy định của Bộ Y tế và Chi cục An toàn Thực phẩm, duy trì quy trình bảo quản và vận chuyển đúng chuẩn.



CHUYÊN NGHIỆP

Đội ngũ nhân sự được đào tạo bài bản, phục vụ đúng quy cách, nhanh chóng và hiệu quả.



TẬN TÂM

Luôn lắng nghe, cải tiến và đồng hành cùng khách hàng nhằm mang đến dịch vụ tốt nhất.



Công Ty TNHH Suất Ăn Hoàng Phước vận hành theo quy trình kiểm soát khép kín, đảm bảo chất lượng – an toàn – đúng tiến độ trong từng khâu cung ứng và chế biến thực phẩm, từ lựa chọn nguyên liệu đầu vào đến chế biến, bảo quản và phục vụ khách hàng.

Bước
01



TIẾP NHẬN VÀ NHẬP HÀNG

Nguyên liệu được thu mua từ nhà cung cấp uy tín, có chứng nhận kiểm dịch và an toàn thực phẩm.

KIỂM TRA CHẤT LƯỢNG ĐẦU VÀO
Bộ phận kiểm soát tiến hành kiểm tra cảm quan, nguồn gốc, hạn sử dụng trước khi nhập kho.



Bước
02

Bước
03



PHÂN LOẠI VÀ SƠ CHẾ

Nguyên liệu được phân nhóm và xử lý sơ bộ theo quy trình tiêu chuẩn để đảm bảo độ tươi và vệ sinh.

CHẾ BIẾN VÀ ĐÓNG GÓI
Thực hiện trong khu bếp đạt chuẩn vệ sinh, tuân thủ quy trình 1 chiều, đảm bảo thành phẩm đạt yêu cầu dinh dưỡng và an toàn.



Bước
04

Bước
05



BẢO QUẢN VÀ GIAO HÀNG

Thành phẩm được bảo quản ở nhiệt độ phù hợp, vận chuyển bằng xe chuyên dụng, giao đúng thời gian và điều kiện cam kết.

◆ QUY TRÌNH HOẠT ĐỘNG

◆ ĐỐI TÁC CUNG CẤP

Công Ty TNHH Suất Ăn Hoàng Phước hợp tác với các đơn vị cung cấp thực phẩm tươi sống uy tín, đảm bảo nguồn hàng đạt tiêu chuẩn chất lượng, an toàn vệ sinh thực phẩm và có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng.

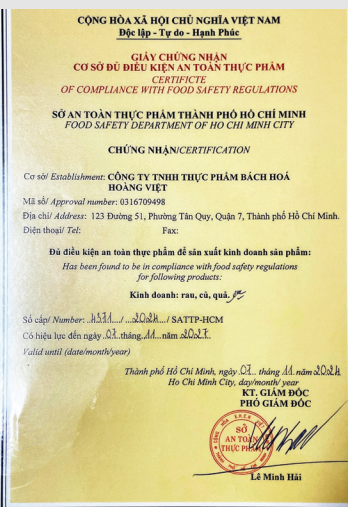
CÔNG TY TNHH TH3 GROUP



- Đối tác cung cấp trứng được chọn từ các đơn vị đạt tiêu chuẩn chất lượng.
- Sản phẩm đảm bảo nguồn gốc rõ ràng, tươi sạch và an toàn thực phẩm.
- Nguồn cung ổn định, đáp ứng nhu cầu chế biến và phục vụ suất ăn.



CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM BÁCH HÓA HOÀNG VIỆT



- Đối tác cung cấp rau củ quả tươi sạch từ những đơn vị chuyên nghiệp.
- Sản phẩm đảm bảo nguồn gốc xuất xứ rõ ràng, đạt tiêu chuẩn ATTP.
- Đảm bảo nguồn cung ổn định, phục vụ hiệu quả cho nhu cầu chế biến suất ăn.



◆ ĐỐI TÁC CUNG CẤP

Các đối tác cung cấp thực phẩm chế biến được Công Ty TNHH Suất Ăn Hoàng Phước lựa chọn kỹ lưỡng nhằm đảm bảo chất lượng sản phẩm ổn định, đáp ứng đầy đủ tiêu chuẩn dinh dưỡng và an toàn thực phẩm.

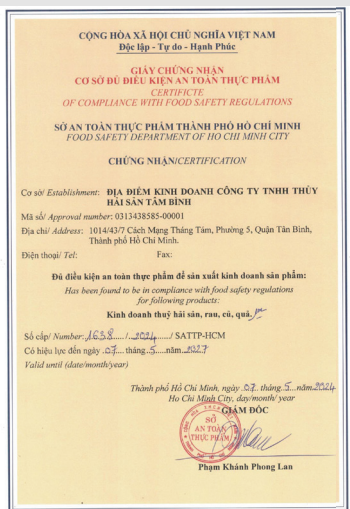
CÔNG TY TNHH THƯƠNG MẠI CHẾ BIẾN THỰC PHẨM EASY FOODS



- Hợp tác cùng đơn vị cung cấp gà có nhiều năm kinh nghiệm trên thị trường.
- Sản phẩm được kiểm soát chặt chẽ từ khâu lựa chọn, bảo quản đến vận chuyển.
- Đảm bảo chất lượng ổn định, đáp ứng nhu cầu chế biến và phục vụ hằng ngày.



CÔNG TY TNHH THỦY SẢN TÂM BÌNH



- Là đối tác đồng hành trong lĩnh vực cung cấp thủy hải sản chất lượng và uy tín.
- Nguồn nguyên liệu được tuyển chọn kỹ lưỡng, đảm bảo độ tươi ngon.
- Đáp ứng linh hoạt nhu cầu cung ứng với số lượng ổn định và đúng tiến độ.



◆ ĐỐI TÁC CUNG CẤP

Với mạng lưới đối tác đa dạng và ổn định, Công Ty TNHH Suất Ăn Hoàng Phước luôn chủ động nguồn cung, đáp ứng nhanh chóng nhu cầu của khách hàng với chất lượng đồng đều và dịch vụ chuyên nghiệp.

CÔNG TY TNHH XUẤT NHẬP KHẨU QUỲNH PHAN FOODS



- Lựa chọn hợp tác với các đơn vị cung cấp gạo có uy tín cao trên thị trường.
- Nguồn gạo được kiểm định kỹ lưỡng về chất lượng.
- Sự hợp tác lâu dài góp phần duy trì nguồn nguyên liệu ổn định.



NĂNG LỰC CUNG ỨNG



Nguồn cung ổn định, đáp ứng số lượng lớn.



Kiểm soát chất lượng nghiêm ngặt.



Giao hàng đúng tiến độ, đúng yêu cầu.



Hỗ trợ linh hoạt 24/7, phục vụ tận tâm.

CAM KẾT CỦA HOÀNG PHƯỚC

- Chỉ hợp tác với các đối tác uy tín, sản phẩm có nguồn gốc rõ ràng.
- Đảm bảo 100%, thực phẩm an toàn, chất lượng và định đường
- Đồng hành lâu dài, phát triển bền vững cùng khách hàng.



◆ MỘT SỐ HÌNH ẢNH HOẠT ĐỘNG



“Chất lượng tạo niềm tin”



Sự hài lòng của quý khách hàng là mục tiêu của công ty chúng tôi



CÔNG TY TNHH SUẤT ĂN HOÀNG PHƯỚC

Địa chỉ: 847/16 Nguyễn Bình, Xã Hiệp Phước, TP. Hồ Chí Minh

Mã số thuế: 0319525393

Hotline: 09.3333.9998 - 09.3333.9997

Email: lehoangphuoc112026@gmail.com

Website: suatanhoangphuoc.com

